

G.E.

IMMEDIATA ESECUTIVITA

La presente deliberazione viene affissa il 31 OTT. 2003 all'Albo Pretorio per rimanervi 15 giorni



PROVINCIA di BENEVENTO

Deliberazione della Giunta Provinciale di Benevento n. 504 del 24 OTT. 2003

Oggetto: CONGRESSO MONDIALE SLOW FOOD E PREMIO INTERNAZIONALE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITA'-PARTECIPAZIONE ALLE SPESE.

L'anno duemilatre il giorno 24 del mese di OTTOBRE
Presso la Rocca dei Rettori si è riunita la Giunta Provinciale con l'intervento dei Signori :

- | | | |
|-------------------------------|------------------|------------------|
| 1. On.le Carmine NARDONE | - Presidente | _____ |
| 2. Rag. Giovanni MASTROCINQUE | -Vice Presidente | _____ |
| 3. Rag. Alfonso CIERVO | - Assessore | _____ |
| 4. Ing. Pompilio FORGIONE | - Assessore | _____ |
| 5. Dott. Pasquale GRIMALDI | - Assessore | _____ |
| 6. Dott. Giorgio Carlo NISTA | - Assessore | _____ |
| 7. Dott. Carlo PETRIELLA | - Assessore | _____ |
| 8. Dott. Rosario SPATAFORA | -Assessore | _____ |
| 9. Geom. Carmine VALENTINO | - Assessore | <u>ASSESENTE</u> |

Con la partecipazione del Segretario Generale Dott. Gianclaudio IANNELLA _____

L'ASSESSORE PROPONENTE 

LA GIUNTA

Preso visione della proposta del Settore Agricoltura-Alimentazione e Territorio Rurale e Forestale,istruita da Rillo Virgilia, qui di seguito trascritta:

Rilevato che il Movimento Internazionale SLOW FOOD ha scelto la Regione Campania per la realizzazione di una importante manifestazione che si terrà nel mese di novembre c.a.e che vedrà lo svolgimento del congresso Mondiale SLOW FOOD e del premio internazionale per le biodiversità,oltre a numerose altre iniziative finalizzate alla promozione mondiale della cultura enogastronomica di questa Provincia nell'ambito regionale;

VISTA la nota a firma del Segretario nazionale del suddetto Movimento con la quale viene richiesta una partecipazione economica di € 20.000,00 al fine di garantire la presenza della

Provincia di Benevento all'interno della manifestazione sia con uno spazio espositivo che con un percorso degustativo dei prodotti tipici locali;

Considerato che detta manifestazione si configura come un grande momento di visibilità per la cultura enogastronomica dei territori della nostra Provincia;

Ritenuto, per quanto innanzi evidenziato, dover partecipare alle spese nella misura richiesta dal Movimento SLOW FOOD:

CONSIDERATO che sull'apposito capitolo di bilancio N° 10411, allo stato non esiste la disponibilità economica a dare la copertura finanziaria occorrente, in quanto sono in corso di perfezionamento atti finalizzati all'impegno delle somme attualmente disponibili e che pertanto si rende necessario provvedere ad impinguare il capitolo in argomento;

Pertanto si propone di partecipare alla manifestazione in argomento.

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta,

Li _____

Il Dirigente del Settore Agricoltura-
Alimentazione
Territorio Rurale e Forestale
(Arch. Elisabetta Cuoco)



Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta.

Li _____

Il Dirigente del Settore
FINANZE E CONTROLLO ECONOMICO *Ver. 230-231*
(Dr. Sergio Muollo)



UFFICIO IMPEGNI
REGISTRAZIONE IMPEGNI CONTABILE
CAP 10411
PROGR. N. 2372/03
6

LA GIUNTA

Su relazione dell'Assessore CIERVO

A voti unanimi

DELIBERA

La narrativa è parte integrante del presente dispositivo.

Di prendere atto ed approvare la relazione del Settore Agricoltura, Alimentazione e Territorio Rurale e Forestale;

Di garantire la Presenza della Provincia di Benevento all'interno del Congresso mondiale di SLOW FOOD e del Premio Internazionale SLOW FOOD per la biodiversità che si terrà in Campania nel mese di Novembre corrente anno mediante la erogazione della somma di € 20.000,00 a favore del citato Movimento;

Imputare la spesa di € 20.000,00 al cap 10411 "Contributo al consorzio difesa produzioni agricole intensive ed altre iniziative settore agricolo" che essendo insufficiente viene impinguato dell'importo di € 20.000'00, con storno dal cap. 3881 "Fondo di riserva ordinario" che presenta sufficiente disponibilità;

Dare comunicazione al Consiglio Provinciale nella prima seduta utile, del presente atto, a cura del Sig. Presidente, ai sensi del 2° comma dell'art. 11 del Vigente Regolamento di Contabilità;

Notificare il presente atto al Tesoriere Provinciale, Banca popolare di Novara s.p.a.;

DI demandare al Dirigente del Settore Agricoltura-Alimentazione e Territorio rurale e Forestale la emanazione degli atti successivi e consequenziali finalizzati al pagamento al movimento di cui trattasi;

Stante l'urgenza, dare alla presente immediata esecutività.

Verbale letto, confermato e sottoscritto
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dr. Gianclaudio IANNELLA)

IL PRESIDENTE
(On. Carmine MARDONE)

N. 746 Registro Pubblicazione

Si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi a norma dell'art. 124 del T.U. - D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267.

BENEVENTO 31 OTT. 2003

IL MESSO

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE

(Dr. Gianclaudio IANNELLA)

La suestesa deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data 31 OTT. 2003 e contestualmente comunicata ai Capigruppo ai sensi dell'art.125 del T.U. - D. lgs.vo 18.8.2000,n.267.

SI ATTESTA, che la presente deliberazione è divenuta esecutiva a norma dell'art. 124 del T.U.- D.Lgs.vo 18.8.2000, n.267 e avverso la stessa non sono stati sollevati rilievi nei termini di legge..

li 18 NOV. 2003

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO

IL SEGRETARIO GENERALE

IL SEGRETARIO GENERALE
(Dot. Gianclaudio IANNELLA)

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi del T.U.-D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267 il giorno 18 NOV. 2003

- Dichiarata immediatamente eseguibile(art.134, comma 4, D. Lgs.vo 18.8.2000,n.267)
- Decorsi 10 giorni dalla sua pubblicazione (art.134, comma 3 ,D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267)
- E' stata revocata con atto N° _____ del _____

Benevento li, 18 NOV. 2003

IL SEGRETARIO GENERALE

IL SEGRETARIO GENERALE
(Dot. Gianclaudio IANNELLA)

Copia per

SETTORE AGRIFORESTE il 19.11.03 prot. n. ES. 9885
SETTORE FINANZA e C.E il 3.11.03 prot. n. 19.11.03
SETTORE _____ il _____ prot. n. _____
X Revisori dei Conti il _____ prot. n. _____
X Nucleo di Valutazione il _____ prot. n. _____

A Copie CP
Notifree BPN (2edpe)



PROVINCIA di BENEVENTO

Settore Affari Generali e Personale

699
31-10-03

Prot. N. _____

Benevento, li _____

U.O.: GIUNTA/CONSIGLIO

- AL DIRIGENTE DEL SETTORE
AGRICOLTURA – ALIMENTAZIONE E
TERRITORIO RURALE E FORESTALE
- AL DIRIGENTE DEL SETTORE
FINANZA E CONTROLLO
ECONOMICO
- AL PRESIDENTE COLLEGIO
REVISORI DEI CONTI
- AL PRESIDENTE DEL
NUCLEO VALUTAZIONE

S E D E

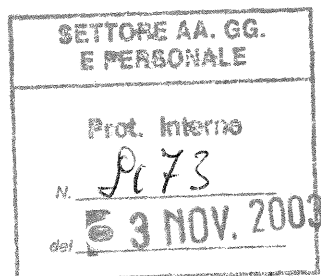
**Oggetto: DELIBERA N. 507 DEL 24.10.2003 AD OGGETTO: CONGRESSO
MONDIALE SLOW FOOD E PREMIO INTERNAZIONALE SLOW
FOOD PER LA BIODIVERSITA' – PARTECIPAZIONE ALLE SPESE.**

Per quanto di competenza, si rimette copia della delibera indicata in oggetto, immediatamente esecutiva.

Al Dirigente del Settore Finanza e Controllo Economico si rimette altresì originale di relata notifica alla Banca Popolare di Novara.

IL DIRIGENTE

- Dr. ssa Alfonsina COLARUSSO -





PROVINCIA DI BENEVENTO

Settore Agricoltura-Alimentazione-Territorio Rurale e Forestale

Prot n° del

RAPPORTO

Rilevato che il Movimento Internazionale SLOW FOOD ha scelto la Regione Campania per la realizzazione di una importante manifestazione che si terrà nel mese di novembre c.a.e che vedrà lo svolgimento del congresso Mondiale SLOW FOOD e del premio internazionale per la biodiversità, oltre a numerose altre iniziative finalizzate alla promozione mondiale della cultura enogastronomica di questa Provincia nell'ambito regionale;

VISTA la nota a firma del Segretario nazionale del suddetto Movimento con la quale viene richiesta una partecipazione economica di € 20.000,00 al fine di garantire la presenza della Provincia di Benevento all'interno della manifestazione sia con uno spazio espositivo che con un percorso degustativo dei prodotti tipici locali;

Considerato che detta manifestazione si configura come un grande momento di visibilità per la cultura enogastronomica dei territori della nostra Provincia;

Ritenuto, per quanto innanzi evidenziato, dover partecipare alle spese nella misura richiesta dal Movimento SLOW FOOD;

CONSIDERATO che sull'apposito capitolo di bilancio N° 10411, allo stato non esiste la disponibilità economica a dare la copertura finanziaria occorrente, in quanto sono in corso di perfezionamento atti finalizzati all'impegno delle somme attualmente disponibili e che pertanto si rende necessario provvedere ad impinguare il capitolo in argomento;

Pertanto si propone di partecipare alla manifestazione in argomento.

Visto : Il Dirigente del Settore
(Arch. Elisabetta Cuoco)

Il proponente
(Virgilia Rillo)



Allegato
dell'Am. OROLO
ELISABETTA

Slow Food®

Al Gent.mo Presidente
Dell'Amm. Provinciale di Benevento
Dott. Carmine Nardone

All'Assessore all'Agricoltura
Dott. Mario Borrelli

P. Castello - 82100 Benevento

PWA 92002770603

prot. 2227 del
23.10.03

Egregio Presidente,

il movimento internazionale Slow Food ha scelto la Campania per la realizzazione di un'importante manifestazione che nel mese di novembre 2003 (dal 6 al 9) vedrà lo svolgimento del Congresso mondiale di Slow Food e del Premio Internazionale Slow Food per la biodiversità.

Nell'ambito di questi due appuntamenti verrà inoltre organizzato un convegno in collaborazione col Ministero delle risorse agricole e un grande appuntamento in Piazza del Plebiscito.

In allegato troverà le note relative alla manifestazione e il programma delle manifestazioni a cui parteciperanno tra delegati, giornalisti e invitati circa 1000 persone di oltre 50 paesi del mondo.

La manifestazione ha il convinto e forte sostegno della Regione Campania e, anche su sollecitudine della Presidenza della Regione Campania, prevede il coinvolgimento di tutte le Province.

Per questo, nel programma abbiamo previsto una presenza qualificata dei prodotti e delle produzioni tipiche della province.

Nello specifico, la presenza delle province si potrà caratterizzare attraverso:

- la presenza di uno spazio espositivo all'interno della Piazza dei Presidi gestito da ogni singola Provincia;
- la realizzazione di un percorso degustativo con i prodotti delle province nei due giorni del Congresso nelle sale adiacenti all'auditorium di Castel

SLOW FOOD ITALIA - Sede Nazionale

Via MendicITÀ Istruita, 14. 12042 Bra (CN). Telefono 0172/419.611. Telefax 0172/421293

Cod. Fisc. 91008360041 - P. IVA 02106030048



Slow Food®

Sant'Elmo a Napoli, per permettere a tutti i delegati di conoscere, degustare e incontrare produttori delle eccellenze alimentari delle singole zone;

- L'organizzazione da parte di Slow Food di alcuni itinerari nelle province da proporre ai delegati di tutto il mondo per i giorni 4 e 5 Novembre precedenti al Congresso.

E' evidente che la realizzazione della manifestazione sarà un grande momento di visibilità e promozione mondiale della cultura enogastronomica della vostra regione, per questo motivo vi chiediamo di sostenere l'evento con un contributo di 20.000,00 Euro che puo' garantire la presenza della vostra provincia con le modalità sopra indicate.

Restiamo a vostra disposizione per ogni ulteriore chiarimento e ci permetteremo di contattarvi nei prossimi giorni per definire un incontro diretto.

Cordiali saluti

Bra, lì 15/5/2003

Silvio Barbero
Segretario Nazionale Slow Food

SLOW FOOD ITALIA - Sede Nazionale

Via MendicITÀ Istruita, 14. 12042 Bra (CN). Telefono 0172/419.611. Telefax 0172/421293

Cod. Fisc. 91008360041 - P. IVA 02106030048



Slow Food®

IV Congresso Internazionale Slow Food
Napoli

GIOVEDÌ 6 NOVEMBRE 2003

Ore 15

CONVEGNO

**"L' AMBIENTE COME RISORSA, L'AGRICOLTURA COME PROGETTO.
ESPERIENZE E INTERVENTI PER LA BIODIVERSITÀ"**

Teatro di Corte di Palazzo Reale

Il Convegno è organizzato dal Ministero per le Politiche Agricole e da Slow Food.

Intervengono Giovanni Alemanno, Ministro per le Politiche Agricole, gli Assessori Regionali all'Agricoltura e Carlo Petrini, Presidente di Slow Food.

E' prevista nella mattinata, a Napoli, la riunione del coordinamento nazionale degli Assessori all'Agricoltura di tutte le regioni italiane convocata dal Coordinatore Nazionale, Ass. Marmo della regione Puglia.

Alle ore 13 è previsto un buffet con i prodotti tipici campani nel cortile di Palazzo Reale organizzato da Slow Food, riservato a tutti gli assessori.

"PIAZZA DEI PRESIDI ENO-GASTRONOMICI ITALIANI"

PIAZZA del PLEBISCITO di NAPOLI

I migliori 120 prodotti dei presidi italiani che Slow Food ha selezionato e sostiene per salvaguardarne le prospettive produttive. Un grande mercato di prodotti di qualità che rischiavano l'estinzione, presentato per la prima volta in una importante piazza d'Italia.

L'allestimento della piazza prevede spazi specifici dedicati a tutte le province campane con i loro prodotti d'eccellenza ed un' enoteca con i migliori vini campani.

Lo spazio espositivo e di mercato resterà aperto dal Giovedì 6 al Sabato 8 novembre per tutta la durata del Congresso.

Giovedì 6 novembre

ore 17,00 : apertura al pubblico

ore 18,30 :Inaugurazione da parte delle Autorità Nazionali e Regionali della Piazza

ore 23,00 : Chiusura dell'esposizione.

Venerdì 7 novembre

Ore 12,00 : Apertura dell'esposizione dei Presidi al Pubblico

Ore 20,00 : Chiusura dell'esposizione

Sabato 8 novembre

Ore 12,00 : Apertura dell'esposizione dei Presidi al Pubblico

Ore 20,00 : Chiusura dell'esposizione

CONGRESSO INTERNAZIONALE SLOW FOOD

Si prevede la presenza di circa 800 persone tra delegati Slow Food, invitati e giornalisti che alloggieranno in 5 Hotels del centro di Napoli. (Royal, Continental, Majestic, Oriente e Mediterraneo)

GIOVEDI' 6 NOVEMBRE:

SERATA DI BENVENUTO - Piazza del Plebiscito a Napoli

Per tutta la serata - dalle ore 19,00 alle 23,00

Riservato ai delegati del Congresso.

Un grande incontro con i simboli della gastronomia napoletana con i prodotti della cucina di strada in abbinamento ai vini campani nel suggestivo scenario del Porticato di Piazza del Plebiscito.

VENERDI' 7 NOVEMBRE 2003

APERTURA CONGRESSO INTERNAZIONALE SLOW FOOD

AUDITORIUM di CASTEL SANT'ELMO

Ore 9,30 Saluto delle autorità.

Relazione introduttiva del Presidente di Slow Food, Carlo Petrini

SESSIONI DI LAVORO:

- EDUCAZIONE AL GUSTO
- BIODIVERSITA'
- TESSERAMENTO

Interventi di delegati Slow Food da 36 nazioni ed esponenti della società civile.

Ore 13,00: buffet nelle sale adiacenti all'Auditorium del Castel Sant'Elmo con i prodotti delle province campane.

Ore 17,30: chiusura lavori e rientro in Hotel

Ore 19,00: Partenza degli autobus dagli Hotel per Pompei

Ore 20,30: CENA a Pompei

La serata si svolgerà a Pompei nella suggestiva palestra pompeiana all'interno degli scavi. La cena avrà come tema la: Cucina di Territorio con il coinvolgimento delle migliori Osterie Campane selezionate da Slow Food.

Ore 23,30: Rientro agli Hotel

SABATO 8 NOVEMBRE 2003

Ore 9,30: RIPRESA LAVORI DEL CONGRESSO INTERNAZIONALE

AUDITORIUM di CASTEL SANT'ELMO

Ore 13,00: buffet nelle sale adiacenti all'Auditorium del Castel Sant'Elmo con i prodotti di alcune province campane.

Ore 18,00: chiusura lavori e rientro in Hotel

Ore 20,00: Trasferimento in autobus dagli hotel alla Reggia di Capodimonte.

Ore 20,30: CENA CONCLUSIVA nel Cortile d'onore della Reggia di Capodimonte.

La serata avrà come tema: Tradizione e creatività.

I migliori Chef campani (Stelle Michelin) saranno chiamati a realizzare dei piatti utilizzando i prodotti dei presidi Slow Food della Regione.

DOMENICA 9 NOVEMBRE 2003

Ore 10,00: CONSEGNA PREMIO SLOW FOOD NAPOLI 2003

TEATRO SAN CARLO di NAPOLI

Ore 13,00: Conclusione Cerimonia



Slow Food®

Breve introduzione alla storia e all'attività del Movimento Internazionale Slow Food

Dal 1986 a oggi, la filosofia di Slow Food

Slow Food conta oggi 78.000 aderenti, con rappresentanze nei cinque continenti e gruppi attivi in oltre 50 diversi paesi. Dagli anni della sua fondazione Slow Food è cresciuto configurandosi come Movimento Internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino. Slow Food si contrappone alla tendenza alla standardizzazione del gusto e difende la necessità di informazione da parte dei consumatori nel mondo. L'Associazione è stata fondata nel luglio del 1986 da Carlo Petrini, eletto presidente a Bra, in Piemonte. Nel tempo, Carlo Petrini ha dimostrato di essere leader carismatico e ambasciatore del Movimento Slow Food, per la diffusione di una nuova filosofia del gusto che coniuga piacere e conoscenza.

Il Movimento Internazionale Slow Food

Nel 1989, all'Opéra Comique di Parigi, si riunivano le delegazioni di Slow Food provenienti da tutto il mondo e sottoscrivevano il «Manifesto di Slow Food». Uno degli argomenti del Manifesto recita: «...Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia... contro l'appiattimento del *Fast Food* riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la *Fast Life* in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo *Slow Food* è oggi la risposta d'avanguardia.»

La chiocciola, emblema della lentezza, è stata scelta dal Movimento Internazionale come simbolo. La chiocciola è un animale piccolo e prudente, con un'innequivocabile vocazione cosmopolita. La chiocciola di Slow Food è un amuleto contro l'ossessione del mondo moderno: la velocità.

Slow Food Editore

Il 1990 segnava per Slow Food un traguardo importante con la fondazione della casa editrice Slow Food Editore. La nuova società esordiva con la pubblicazione della Guida *Vini d'Italia* in collaborazione con il Gambero Rosso, e della guida *Osterie d'Italia*, pubblicata poi con scadenza annuale e diventata best-seller. Da allora l'editrice ha messo in catalogo più di 70 titoli che celebrano le tradizioni alimentari in Italia e in altri paesi del mondo.

Slow Food Editore pubblica, inoltre, la rivista *Slow, messaggero di gusto e cultura*, data per la prima volta alle stampe nel 1996 e oggi disponibile in 5 lingue (italiano, francese, inglese, tedesco, spagnolo). La rivista tratta di cibo, tendenze dei consumatori, vino e cultura, biodiversità e sviluppo sostenibile, gusto e tecnologia, proponendo tutte le tematiche secondo i diversi aspetti: scientifico, storico, sociologico, giornalistico e letterario.

Gli «ingredienti» di Slow Food

La rete dei 78.000 associati di Slow Food è suddivisa in sedi locali - che si chiamano Condotte in Italia e Convivia nel mondo - che organizzano periodicamente cene a tema, degustazioni di cibi, vino e birra, presentazioni di libri a tema

comunicazione. Insieme, l'Arca del Gusto e i Presìdi sono una sfida culturale ed economica aperta a tecniche innovative, attenta all'evoluzione del gusto, capace di preservare il territorio dal degrado, di valorizzare antichi mestieri e di offrire occasioni di lavoro.

I Presìdi attivi attualmente sul territorio italiano sono 150.

I Presìdi nel mondo, un progetto multiculturale

Slow Food è un Movimento Internazionale: è naturale che il progetto dell'Arca e dei Presìdi abbia previsto l'esportazione di esperienze positive negli altri paesi del mondo. Era importante, però, non imporre un punto di vista omologante, o unilaterale, nel momento del confronto tra culture e popolazioni diverse. Un elemento centrale, che fa parte della peculiarità di Slow Food, aveva caratterizzato i Presìdi italiani: la tutela del piacere. La campagna di promozione messa in atto riguardava prodotti locali, eccellenti dal punto di vista organolettico. Essendo però questo un concetto relativo, che cambia a seconda delle culture, è stato necessario, per la costituzione dei Presìdi internazionali, considerare argomenti di tipo più strettamente ambientale e sociale. Alcuni progetti, quindi, si caratterizzano per il campo d'azione limitato localmente (anche per quanto riguarda i consumi); altri, invece, possono usufruire della cosiddetta "globalizzazione buona": è il caso, per esempio, del caffè di Huehuetenango (Guatemala), del riso Basmati coltivato in India con metodi tradizionali, del formaggio Gamonedo spagnolo, della vaniglia messicana. In questi casi i Presìdi operano per salvare tradizioni locali, per far conoscere al mondo prodotti eccellenti e per cercare ulteriori sbocchi di mercato, attivando e coinvolgendo i canali di comunicazione e gli interlocutori storici del Movimento: dai ristoratori ai selezionatori, dai piccoli negozi alle catene di distribuzione più attente alla qualità.

I Presìdi internazionali, già avviati e in cantiere, sono attualmente 30.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità

La filosofia che guida le scelte di Slow Food è la stessa in ogni luogo - salvaguardare l'agricoltura sostenibile, la biodiversità e le identità culturali dei territori - ma nei paesi più poveri non è possibile reperire le risorse necessarie alla organizzazione di un Presidio.

Per difendere la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo Slow Food si è dotato un nuovo strumento operativo: la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Il suo obiettivo principale è reperire le risorse per finanziare i Presìdi, l'Arca del Gusto, il Premio Slow Food, garantendo la massima trasparenza gestionale e la deducibilità fiscale che la legge concede a questo tipo di organismi.

La Fondazione, completamente gestita da Slow Food, è un organismo autonomo, dotato di Presidenza, Segreteria, Consiglio di Amministrazione, Comitato Scientifico e Comitato Soci d'Onore, in grado pertanto di agire con la dovuta funzionalità e la necessaria libertà di movimento. La Regione Toscana ha aderito da subito a tale iniziativa: ha proposto di diventare partner importante e ha offerto una sede per la Fondazione a Firenze, presso la prestigiosa Accademia dei Georgofili.

La sede ufficiale è dunque a Firenze, mentre la sede operativa, per ora è a Bra.

Il Premio Internazionale Slow Food per la Difesa della Biodiversità

L'ideazione dei Presìdi internazionali prende le mosse da un'altra grande iniziativa del movimento della chiocciola: il Premio Internazionale Slow Food per la Difesa della Biodiversità, nato nel 2000 con l'obiettivo di individuare e valorizzare persone che conducano attività di ricerca, produzione, commercializzazione, divulgazione o catalogazione che vadano a beneficio della biodiversità nell'ambito agroalimentare. Il Premio conta, per l'individuazione dei candidati, su una Giuria Internazionale,

Premio Slow Food®



Napoli 2003

Il Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità

Con il patrocinio di:



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI NAPOLI



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Napoli

Premio Slow Food®



Napoli 2003

Il Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità

Il Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità è nato nel 2000 con l'obiettivo di individuare e valorizzare attività di ricerca, produzione, commercializzazione, divulgazione o catalogazione che vadano a beneficio della biodiversità agroalimentare. Dai ricercatori ai contadini, dai distributori ai formatori, dalle associazioni professionali agli imprenditori, tutti coloro che contribuiscono a frenare l'impoverimento del patrimonio vegetale e animale che forma la cultura gastronomica di una nazione, e a mantenere un equilibrio ecologico sul pianeta, sono candidati ideali per il Premio Slow Food. Il Premio conta, per l'individuazione dei candidati, su una Giuria Internazionale, composta da osservatori ed esperti in ogni angolo del mondo: da loro provengono le segnalazioni, loro hanno il compito di scoprire le attività meritevoli del Premio Slow Food. Il Comitato di Presidenza sceglie tra queste candidature i vincitori del premio, le loro biografie vengono pubblicate in cinque lingue sul sito internet di Slow Food e successivamente anche sulle riviste editate da Slow Food Editore. Tra i Premiati, la Giuria vota poi i Premi Speciali.

I veri eroi del nostro tempo, per quanti considerano l'agroalimentare come una delle espressioni della cultura e dell'identità di un popolo, sono donne e uomini spesso solitari e anonimi: coltivano la terra, allevano bestiame, vendono sui mercati, conducono le loro ricerche, seguono le loro imprese, insegnano, ricordano, inventano nuovi modi per non dimenticare.

Slow Food intende dar loro un riconoscimento, in denaro ma anche e soprattutto in termini di promozione e valorizzazione delle loro attività, attraverso le pubblicazioni e gli eventi che il Movimento organizza. È un premio al lavoro e al frutto di questo lavoro, che deve essere non solo vivo ma fruibile. Il Premio va a ringraziare chi difende ciò che oggi ancora esiste ma viene ignorato dai più, rischia di essere dimenticato e di scomparire se i pochi che lo difendono non verranno supportati.

La **prima edizione** del Premio si è tenuta a **Bologna, Italia, nell'ottobre 2000**. I primi 13 Premi Slow Food sono stati assegnati a personaggi di Europa, Africa, America, Oceania e l'attenzione che questa iniziativa ha suscitato nei media di tutto il mondo è stata subito altissima.

Il 13 ottobre 2001, **Porto (Portogallo)** ha ospitato la **seconda edizione** del Premio Slow Food. Alla presenza della stampa internazionale e delle più alte cariche politiche e istituzionali, i 14 Premi Slow Food 2001 sono stati consegnati nel Monastero di San Bento da Vitoria.

La **terza edizione** del Premio si è tenuta a **Torino, Italia, il 23 ottobre 2002**, il giorno precedente l'inaugurazione del quarto **Salone del Gusto**, nel momento in cui l'attenzione internazionale dei mezzi di comunicazione era concentrata sulla città.

L'appuntamento per la **quarta edizione** del Premio è con la città di **Napoli, in Italia**. La cerimonia si terrà il **9 novembre 2003** al **Teatro San Carlo**, e l'evento chiuderà le manifestazioni previste nell'ambito del Congresso Mondiale di Slow Food ospitato dal 6 all'8 novembre nella città flegrea.

Con il patrocinio di:



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI NAPOLI



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Napoli

Premio Slow Food®



Napoli 2003

Premio Slow Food Napoli 2003

Domenica 9 novembre 2003 la città di Napoli ospiterà la quarta edizione del Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nella cornice dello storico Teatro San Carlo alle 9,30.

Un mese prima, il 9 di ottobre, nel corso di due conferenze stampa in contemporanea, a Roma e Napoli verranno presentati alla stampa i nomi e le storie dei vincitori del Premio Slow Food 2003. Il premio consiste in una somma in denaro e nella promozione dell'attività dei premiati da parte di Slow Food. Nel frattempo i giurati voteranno, tra i dieci vincitori 2003, i tre destinatari dei Premi Speciali della Giuria, che comportano un ulteriore contributo in denaro.

Oltre a tutti i delegati di Slow Food del mondo, presenti a Napoli per il Secondo Congresso Internazionale (6-8 Novembre), interverranno i componenti del Consiglio di Presidenza e del Comitato d'Onore del Premio, le autorità locali e nazionali, e tutti i Giurati e i Soci Slow Food che vorranno partecipare a questo evento.

Il meccanismo del Premio è piuttosto semplice: i 700 componenti della Giuria Internazionale (giornalisti, docenti, opinion leader, operatori del settore enogastronomico...) propongono candidature di individui, gruppi o associazioni che difendano la biodiversità agroalimentare.

Il Comitato di Presidenza seleziona i finalisti, le cui candidature vengono sottoposte ad un'ulteriore verifica, alla fine della quale, se la candidatura viene confermata, si redige una biografia del vincitore, che viene messa a disposizione della Giuria. In questo modo i giurati possono scegliere i Premi Speciali, che verranno annunciati solo durante la cerimonia.

Premio Slow Food Napoli 2003

Tel. +39 0172 419682

Fax +39 0172 414498

E-mail: premio@slowfood.it

Con il patrocinio di:



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI NAPOLI



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Napoli

Premio Slow Food®



Napoli 2003

PREMIO SLOW FOOD 2000, BOLOGNA

AFRICA

Mauritania, Nouakchott, Nancy Jones, imprenditrice: raccolta e commercializzazione del latte di animali dei pastori nomadi (vacche, capre, cammelle).

AMERICA

Canada, Victoria, Nancy Turner, docente universitaria: recupero della coltivazione di piante tipiche attraverso la ricerca e l'insegnamento.

Messico, Michoacán, Arturo Chacón Torres e Catalina Rosas Monge, biologi e ricercatori: salvaguardia del *pez blanco* del Lago di Pazcuaro.

Messico, Rancho Grande, Raúl Antonio Manuel, agricoltore: recupero della produzione di vaniglia.

USA, North Carolina, Pittsboro, American Livestock Breeds Conservancy: protezione della biodiversità genetica di razze di animali a rischio di estinzione.

EUROPA

Italia, Potenza, Roberto Rubino, insegnante e ricercatore: creazione dell'Associazione nazionale formaggi sotto il cielo (Anfosc), per la valorizzazione del formaggio a latte crudo di animali al pascolo.

Russia, San Pietroburgo, Maria Mikhailovna Girenko, ricercatrice: attività presso l'Istituto Vavilov, banca di germoplasma di varietà agricole.

Spagna, Cabezon de la Sal, Jesus Garzón, ambientalista: ripristino della pratica della transumanza di lunga distanza.

Svizzera, Prangins, Roger Corbaz, fitopatologo: salvaguardia delle varietà locali di frutta.

Turchia, Daylan, Dal-Ko, cooperativa di pescatori: produzione di *haviar*, uova di cefalo essiccate secondo metodi tradizionali.

Turchia, Rize, Veli Gülas, apicoltore: produzione di miele secondo i sistemi tradizionali con la varietà nativa di api Hemsin.

OCEANIA

Australia, Mossman, Alan e Susan Carle, ambientalisti: creazione di un orto botanico per la salvaguardia di piante, erbe e alberi da frutto a rischio di estinzione.

Nuova Zelanda, Wellington, Graham Harris, docente universitario: ricerche sulla *kumara*, varietà di patata maori.

Con il patrocinio di:



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI NAPOLI



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Napoli

Premio Slow Food®



Napoli 2003

PREMIO SLOW FOOD 2001, PORTO

AFRICA

Guinea, Fouta Djallon, Thierno Maadjou Bah, giornalista, e Mamadou Mouctar Sow, ricercatore: salvaguardia della pianta *neré* e del *soumbara*, condimento prodotto con i suoi semi.

Marocco, Tamanar, Coopérative Amal, cooperativa: produzione di olio di *argan* e promozione dell'emancipazione femminile.

Sud Africa, Irene, Noel Honeyborne, zootecnico: salvaguardia di razze autoctone di pollame.

AMERICA

Argentina, Coronel Moldes, Carlos Lewis, agronomo: recupero di prodotti andini e creazione di una struttura agrituristica basata sull'utilizzo delle risorse locali.

Cile, Santiago del Cile, Pablo Jara, imprenditore: rilancio della produzione della *quinoa*, cereale autoctono delle Ande.

Messico, Villahermosa, Doña Sebastiana Juarez Broca, contadina: creazione di cooperative per la coltivazione e la lavorazione di cacao biologico.

Perù, Cusco, Adriana Valcarcel, imprenditrice: produzione di dolci e tisane a base di prodotti autoctoni andini.

Perù, Puno, Organización Chuyma Aru, associazione: recupero della cultura rurale *Aymara* attraverso l'allevamento e l'agricoltura tradizionali.

ASIA

Corea del Sud, Nam Hae, Kuang Choon Rew, pescatore: pesca delle acciughe secondo la tradizionale tecnica *jukbang*.

India, Dehra Dun, Bija Devi, contadina: salvaguardia e scambio di sementi e produzione biologica di riso.

EUROPA

Portogallo, Parco Nazionale di Ria Formosa, Necton Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, azienda artigianale: ripristino di una salina per la raccolta manuale di sale marino.

Svizzera, Ginevra, Marie-Noëlle Anderson, ricercatrice: valorizzazione della medicina tradizionale africana e salvaguardia di piante medicinali.

Turchia, Ismailkoy, Coltivatori di papaveri di Ismailkoy, agricoltori: coltivazione di papaveri per la produzione tradizionale di olio di semi.

Yugoslavia, Mionica, Predrag Peca Petrovic, biologo: allevamento di razze suine, ovine e bovine autoctone.

Con il patrocinio di:



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI NAPOLI



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Napoli

Premio Slow Food®



Napoli 2003

PREMIO SLOW FOOD 2002, TORINO - -

AFRICA

Guinea, Fouta Djallon, Boubacar Camara, ricercatore e Mamadou Baïlo Diallo, insegnante: ricerche sulla pianta autoctona *soungala* e sostegno alla produzione della bevanda tradizionale *sintin*.

AMERICA

Argentina, Quebrada de Humahuaca, Cauqueva, cooperativa: coltivazione e vendita di prodotti agricoli autoctoni.

Ecuador, Riobamba, Escuelas Radiofónicas Populares del Ecuador, stazione radiofonica: alfabetizzazione e formazione nel settore della coltivazione biologica.

Guatemala, Pachay Las Lomas, Asociación de Mujeres Indígenas para el Desarrollo Integral, associazione: progetto di avicoltura in una logica di economia sostenibile.

Messico, Tehuacán, Raúl Hernández Garcíadiego, promotore rurale: coltivazione dell'amaranto e realizzazione di progetti per il recupero idrico.

Perù, Cusco, Asociación K'uychiwasi, associazione: valorizzazione del consumo alimentare della foglia di coca.

USA, Colorado, Matheson, Dale Lasater, allevatore: allevamento di bovini da carne secondo metodi tradizionali.

USA, Vermont, Bennington, American Chestnut Foundation, fondazione: recupero del castagno americano.

ASIA

Giappone, Saga, Katsuhiko Takedomi, agricoltore: coltivazione biologica di varietà antiche di riso.

Malesia, Sarawak, Uma Bawang Residents Association, associazione: protezione delle risorse della foresta e progetti produttivi in campo alimentare.

EUROPA

Grecia, Àvra, Dimitrios Dimos, allevatore: recupero della mucca Katerini e di razze ovine e suine a rischio di estinzione.

Portogallo, Póvoa de Varzim, Fernando Boucinha Alves, agricoltore: mantenimento delle *masseiras*, campi tradizionali per la coltivazione di ortaggi.

Turchia, Iğdir, Haydar Alagöz, agricoltore: recupero di terreni per la coltivazione di albicocche di varietà locali.

Con il patrocinio di:



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI NAPOLI



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Napoli

BOZZA



Slow Food®

4° Congresso mondiale di Slow Food Delegati da 36 nazioni a confronto

La dimensione internazionale del Movimento Slow Food, che conta oggi associati in 80 nazioni del mondo, sarà evidente quando, nel corso del Congresso di Napoli, si riuniranno in assise ~~500~~⁶⁰⁰ delegati provenienti da 36 paesi.

La maggiore rappresentanza sarà quella degli Stati Uniti d'America, paese in cui Slow Food è ormai una realtà consolidata, con una sede distaccata a New York dal marzo 2000: 87 delegati, avanguardia di un piccolo esercito di "slow fooders" che conta 10.000 aderenti raggruppati in 120 condotte (cellule organizzate sul territorio). Ovviamente l'Italia, paese d'origine del Movimento, guida la rappresentanza europea con 300 delegati. A seguire, la Germania ne manderà a Napoli 47, la Svizzera 23, la Francia 14.

In Giappone Slow Food è presente da poco tempo, ma ha conosciuto una crescita esponenziale, che ha raggiunto oggi oltre 2.000 soci, i quali presto potranno leggere *Slow - Messaggero di Gusto e Cultura*, la rivista internazionale del Movimento, nella loro lingua madre. Dal paese del Sol Levante arriveranno 13 delegati.

Anche il continente Nuovissimo, l'Oceania, ha un ragguardevole gruppo di 8 esponenti che intraprenderanno un viaggio fino agli antipodi per portare le istanze di Australia e Nuova Zelanda.

Significativa anche la presenza di delegati da Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia, Olanda, Belgio e Lussemburgo paesi che pure non conoscono la ricchezza di materie prime alimentari tipiche delle zone mediterranee; dall'Irlanda, terra ricca di enormi potenzialità, dove però emigrazione e povertà in passato hanno cancellato buona parte delle tradizioni gastronomiche locali; da Spagna, Portogallo e Grecia, che dimostrano crescente sensibilità nei confronti della valorizzazione dei propri prodotti tipici; dall'Austria, dalla Polonia e dalla Slovenia, in rappresentanza del cuore d'Europa.

E ancora, ecco le altre nazioni in cui Slow Food conta un numero necessario e sufficiente di soci per inviare una delegazione al Congresso: Turchia, Sud Africa, Corea del Sud, Hong Kong, Taiwan, Singapore, Brasile, Argentina, Cile, Perù, Isole Cayman, Repubblica Dominicana, Messico, Canada.

Slow Food ha dunque davvero varcato i confini del paese d'origine e ha messo radici in ogni parte del mondo. Una diffusione che, considerando la rapidità con cui è avvenuta e che si tratta di un'associazione basata sulle proprie forze e sul lavoro volontario dei fiduciari (gli organizzatori delle attività sul territorio) può spiegarsi soltanto con la forza del messaggio e delle idee portate avanti.

Nell'epoca della globalizzazione, quando le regole di questo processo che ci coinvolge tutti cominciano a essere messe seriamente in discussione, Slow Food può rappresentare a buon titolo le istanze di chi, nel mondo cosiddetto ricco e in quello "arretrato", si batte per il ritorno a stili e ritmi di vita a misura d'uomo, per rivalutare progetti, sistemi di produzione, aggregazioni sociali su piccola scala e rispettosi dell'ambiente. Un progetto rivoluzionario? Forse, ma una rivoluzione pacifica, gioiosa, conviviale... "slow", insomma.



Slow Food®

Bra, 8 settembre 2003

Caro collega,

Il quarto Congresso Internazionale di Slow Food si terrà a Napoli dal 6 al 9 novembre 2003. E' un appuntamento, successivo a quelli di Venezia (1990), Orvieto (1997) e Torino (1998), che permette di verificare periodicamente il cammino compiuto dal Movimento e di rinnovare le cariche istituzionali di questa Associazione no-profit a dimensione internazionale.

Nella città partenopea, davanti a circa **ottocento delegati da tutto il mondo**, si definirà il futuro operativo e politico di Slow Food, che sempre di più si contraddistingue per l'impegno nel coniugare la tutela ambientale con l'attenzione ai ritmi, alla qualità, al "gusto" della vita. Nel perseguire questi obiettivi, Slow Food ha adottato una filosofia operativa basata su due direttrici fondamentali: lavorare concretamente su piccoli progetti locali, a sostegno di agricoltori e artigiani, per arrivare a risultati sempre più globali, e avviare una capillare campagna di educazione, alimentare e del gusto, che ha il suo culmine nella creazione dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Un'intera giornata – il 6 novembre - sarà dedicata ai temi dell'agricoltura sostenibile e della biodiversità: **in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, un convegno coinvolgerà gli Assessorati regionali all'Agricoltura di tutta Italia.**

La tendenza ad omologare verso il basso le produzioni alimentari causa la perdita di biodiversità, conoscenze, tradizioni, culture, identità territoriali. A testimonianza del proprio impegno, Slow Food organizzerà in piazza Plebiscito, luogo simbolo del rinascimento partenopeo, una **mostra mercato dei Presìdi Slow Food Italiani.**

Altri eventi arricchiranno le giornate napoletane. Saranno premiati i difensori della biodiversità in campo agro-alimentare in occasione della quarta edizione del **Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità**, nella prestigiosa cornice del Teatro San Carlo, e presentati nuovi riconoscimenti internazionali.

Le giornate di Napoli, così ricche di avvenimenti, saranno un'interessante occasione di discussione e confronto. Nel caso volessi partecipare, ti preghiamo di compilare la scheda di accredito qui allegata e di contattarci: saremo felici di fornirti tutte le informazioni del caso.

L'Ufficio Stampa



Slow Food®

Breve introduzione alla storia e all'attività del Movimento Internazionale Slow Food

Dal 1986 a oggi, la filosofia di Slow Food

Slow Food conta oggi 78.000 aderenti, con rappresentanze nei cinque continenti e gruppi attivi in oltre 50 diversi paesi. Dagli anni della sua fondazione Slow Food è cresciuto configurandosi come Movimento Internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino. Slow Food si contrappone alla tendenza alla standardizzazione del gusto e difende la necessità di informazione da parte dei consumatori nel mondo. L'Associazione è stata fondata nel luglio del 1986 da Carlo Petrini, eletto presidente a Bra, in Piemonte. Nel tempo, Carlo Petrini ha dimostrato di essere leader carismatico e ambasciatore del Movimento Slow Food, per la diffusione di una nuova filosofia del gusto che coniuga piacere e conoscenza.

Il Movimento Internazionale Slow Food

Nel 1989, all'Opéra Comique di Parigi, si riunivano le delegazioni di Slow Food provenienti da tutto il mondo e sottoscrivevano il «Manifesto di Slow Food». Uno degli argomenti del Manifesto recita: «...Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia... contro l'appiattimento del *Fast Food* riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la *Fast Life* in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo *Slow Food* è oggi la risposta d'avanguardia.»

La chiocciola, emblema della lentezza, è stata scelta dal Movimento Internazionale come simbolo. La chiocciola è un animale piccolo e prudente, con un'innequivocabile vocazione cosmopolita. La chiocciola di Slow Food è un amuleto contro l'ossessione del mondo moderno: la velocità.

Slow Food Editore

Il 1990 segnava per Slow Food un traguardo importante con la fondazione della casa editrice Slow Food Editore. La nuova società esordiva con la pubblicazione della Guida *Vini d'Italia* in collaborazione con il Gambero Rosso, e della guida *Osterie d'Italia*, pubblicata poi con scadenza annuale e diventata best-seller. Da allora l'editrice ha messo in catalogo più di 70 titoli che celebrano le tradizioni alimentari in Italia e in altri paesi del mondo.

Slow Food Editore pubblica, inoltre, la rivista *Slow, messaggero di gusto e cultura*, data per la prima volta alle stampe nel 1996 e oggi disponibile in 5 lingue (italiano, francese, inglese, tedesco, spagnolo). La rivista tratta di cibo, tendenze dei consumatori, vino e cultura, biodiversità e sviluppo sostenibile, gusto e tecnologia, proponendo tutte le tematiche secondo i diversi aspetti: scientifico, storico, sociologico, giornalistico e letterario.

Gli «ingredienti» di Slow Food

La rete dei 78.000 associati di Slow Food è suddivisa in sedi locali - che si chiamano *Condotte* in Italia e *Convivia* nel mondo - che organizzano periodicamente cene a tema, degustazioni di cibi, vino e birra, presentazioni di libri a tema

enogastronomico ecc. Sono attivi oltre 700 Convivia in più di 50 paesi, comprese le 350 Condotte in Italia, dove Slow Food conta circa 40.000 iscritti. Sedi nazionali sono state aperte in Germania, Svizzera, Stati Uniti; queste sedi contano insieme più di 23.000 associati in 200 Convivia. Un ufficio nazionale Slow Food France, paese in cui gli iscritti sono circa 2.500, è stato recentemente costituito.

www.slowfood.it e www.slowfood.com

Dall'inizio del 2001, il sito di Slow Food è diventato voce virtuale del Movimento. Il sito web – nella versione italiana e inglese – propone un sommario delle iniziative più importanti e, oltre a essere la finestra del movimento sul mondo, assicura un link diretto a tutti e per tutti gli associati. Il cuore del sito è *Slowweb*, testata quotidiana online con notizie e articoli curati da giornalisti ed esperti del settore enogastronomico di tutto il mondo.

Eventi

Slow Food è inoltre organizzatore di eventi enogastronomici di respiro internazionale dedicati al pubblico, dai semplici appassionati ai professionisti.

Salone del Gusto, giunto nel 2002 alla sua quarta edizione, esposizione biennale organizzata in collaborazione con la Regione Piemonte rappresenta un appuntamento unico nel suo genere: non solo una fiera commerciale di tutto quanto è enogastronomia internazionale, ma un'occasione privilegiata per conoscere, imparare, approfondire le tematiche dell'agroalimentare. Con più di 300 degustazioni, 2500 vini, 600 piccoli produttori e artigiani presenti al mercato, si è confermato nel 2002 il più grande evento enogastronomico mondiale. Il prossimo Salone del Gusto si terrà nell'ottobre 2004 a Torino.

Cheese, una delle principali kermesse dedicate al mondo del formaggio e del latte, si tiene ogni due anni a Bra (Cn) ed è la più grande esposizione di formaggi da tutto il mondo; anche questo evento coniuga l'educazione del gusto e il piacere della scoperta dei sapori. Il prossimo Cheese si tiene dal 19 al 22 settembre 2003.

Der Deutsche Käsemarkt, a Nieheim in Westfalia, biennale, è uno tra i più importanti mercati del formaggio di qualità di Europa. La prossima edizione si terrà nel 2004.

Toscana Slow è la biennale che riunisce vino, gastronomia, arte e cultura in Toscana. L'ultima edizione si è appena conclusa (5/8 giugno 2003) con successo.

Superwithes, grandi degustazioni di vino a Roma, Chicago e Portland. Si tratta di eventi della durata di un'intera giornata, dedicati ai vini bianchi del Friuli.

Journée Internationale du Grenache, due giorni di Festival ospitati ogni anno da un Convivium diverso (Catalogna, Roussillon e Châteauneuf-du-Pape), per esaltare questo superbo vitigno mediterraneo. Quest'anno, la manifestazione si è svolta in aprile a Tarragona (Spagna).

The Slow Food U.S.A. Pig Fest, barbecue gigantesco a base di carne biologica e di birre artigianali provenienti da microbirrerie locali, generalmente organizzato nel mese di maggio a Brooklin, si svolge ora anche in altre città degli Stati Uniti.

L'Arca del Gusto e i Presidi

L'Arca del Gusto è un'iniziativa, varata nel 1996, che ha permesso di rintracciare, attraverso la costituzione di una Commissione Scientifica cui partecipano studiosi, ricercatori, giornalisti ed esperti, i prodotti di qualità minacciati dall'omologazione industriale, dalle regole della grande distribuzione, dalle leggi iperigieniste – in Italia e nel mondo. E' un'operazione – che continua nel tempo – di catalogazione dei sapori perduti o in pericolo di estinzione, ma ancora vivi e con reali potenzialità produttive e commerciali.

I *Presidi* sono il braccio operativo dell'Arca, interventi concreti sul territorio che vanno a sostenere direttamente queste produzioni, aiutandole a trovare nuovi sbocchi sul mercato, mettendo a punto adeguati progetti di marketing e

comunicazione. Insieme, l'Arca del Gusto e i Presìdi sono una sfida culturale ed economica aperta a tecniche innovative, attenta all'evoluzione del gusto, capace di preservare il territorio dal degrado, di valorizzare antichi mestieri e di offrire occasioni di lavoro.

I Presìdi attivi attualmente sul territorio italiano sono 150.

I Presìdi nel mondo, un progetto multiculturale

Slow Food è un Movimento Internazionale: è naturale che il progetto dell'Arca e dei Presìdi abbia previsto l'esportazione di esperienze positive negli altri paesi del mondo. Era importante, però, non imporre un punto di vista omologante, o unilaterale, nel momento del confronto tra culture e popolazioni diverse. Un elemento centrale, che fa parte della peculiarità di Slow Food, aveva caratterizzato i Presìdi italiani: la tutela del piacere. La campagna di promozione messa in atto riguardava prodotti locali, eccellenti dal punto di vista organolettico. Essendo però questo un concetto relativo, che cambia a seconda delle culture, è stato necessario, per la costituzione dei Presìdi internazionali, considerare argomenti di tipo più strettamente ambientale e sociale. Alcuni progetti, quindi, si caratterizzano per il campo d'azione limitato localmente (anche per quanto riguarda i consumi); altri, invece, possono usufruire della cosiddetta "globalizzazione buona": è il caso, per esempio, del caffè di Huehuetenango (Guatemala), del riso Basmati coltivato in India con metodi tradizionali, del formaggio Gamonedo spagnolo, della vaniglia messicana. In questi casi i Presìdi operano per salvare tradizioni locali, per far conoscere al mondo prodotti eccellenti e per cercare ulteriori sbocchi di mercato, attivando e coinvolgendo i canali di comunicazione e gli interlocutori storici del Movimento: dai ristoratori ai selezionatori, dai piccoli negozi alle catene di distribuzione più attente alla qualità.

I Presìdi internazionali, già avviati e in cantiere, sono attualmente 30.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità

La filosofia che guida le scelte di Slow Food è la stessa in ogni luogo - salvaguardare l'agricoltura sostenibile, la biodiversità e le identità culturali dei territori - ma nei paesi più poveri non è possibile reperire le risorse necessarie alla organizzazione di un Presidio.

Per difendere la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo Slow Food si è dotato un nuovo strumento operativo: la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Il suo obiettivo principale è reperire le risorse per finanziare i Presìdi, l'Arca del Gusto, il Premio Slow Food, garantendo la massima trasparenza gestionale e la deducibilità fiscale che la legge concede a questo tipo di organismi.

La Fondazione, completamente gestita da Slow Food, è un organismo autonomo, dotato di Presidenza, Segreteria, Consiglio di Amministrazione, Comitato Scientifico e Comitato Soci d'Onore, in grado pertanto di agire con la dovuta funzionalità e la necessaria libertà di movimento. La Regione Toscana ha aderito da subito a tale iniziativa: ha proposto di diventare partner importante e ha offerto una sede per la Fondazione a Firenze, presso la prestigiosa Accademia dei Georgofili.

La sede ufficiale è dunque a Firenze, mentre la sede operativa, per ora è a Bra.

Il Premio Internazionale Slow Food per la Difesa della Biodiversità

L'ideazione dei Presìdi internazionali prende le mosse da un'altra grande iniziativa del movimento della chiocciola: il Premio Internazionale Slow Food per la Difesa della Biodiversità, nato nel 2000 con l'obiettivo di individuare e valorizzare persone che conducano attività di ricerca, produzione, commercializzazione, divulgazione o catalogazione che vadano a beneficio della biodiversità nell'ambito agroalimentare. Il Premio conta, per l'individuazione dei candidati, su una Giuria Internazionale,

composta da centinaia di osservatori ed esperti localizzati in ogni angolo del mondo. Sarà assegnato quest'anno a Napoli, il prossimo 9 Novembre 2003.

Educazione alimentare

Fin dalle sue origini Slow Food ha sempre posto l'accento sull'educazione sensoriale ed alimentare pensata in particolare per le giovani generazioni.

A partire dal 1993 Slow Food ha avviato nelle scuole corsi di aggiornamento sull'*Educazione sensoriale ed alimentare*: un progetto impostato sulla considerazione dei prodotti alimentari come componenti culturali della società.

Oggi Slow Food organizza in tutta Italia corsi di formazione ed aggiornamento per personale docente delle scuole di ogni ordine e grado, autorizzati dal Ministero della Pubblica Istruzione e dai Provveditorati agli Studi. Si tratta di corsi che forniscono all'insegnante modelli didattici attraverso i quali poter trasmettere ai ragazzi una visione del cibo come cultura, mantenendo un approccio scientifico-sperimentale.

Insieme alle attività rivolte ai giovanissimi, Slow Food ha organizzato un programma di educazione alimentare indirizzato a tutti gli appassionati di enogastronomia: il *Master of Food* prevede un programma di studio suddiviso in 20 corsi tematici che spaziano dal vino alle tecniche di cucina, dal formaggio all'olio d'oliva, dalla carne al pesce, fino alla storia dell'alimentazione. I corsi, tenuti da docenti ed esperti formati da Slow Food, si stanno svolgendo in tutta Italia grazie alla consistente rete organizzativa rappresentata dalle 350 Condotte attive.

Infine, sempre nel campo dell'educazione e della formazione, la scommessa più ambiziosa: *l'Università di Scienze Gastronomiche*, che nasce da un'idea di Slow Food e dalla volontà delle Regioni Piemonte ed Emilia-Romagna. Le due sedi dell'Università saranno Pollenzo - Bra (Cn), situata in una delle più prestigiose zone vitivinicole italiane, sede ideale per la formazione della cultura e del gusto, e Colorno (Pr), a pochi chilometri da Parma, in un'area strategica per l'artigianato alimentare e per l'industria agroalimentare.

L'Università formerà i futuri esperti e manager del settore agroalimentare e i giornalisti e comunicatori enogastronomici. Le due sedi disporranno di biblioteche, centri di documentazione, laboratori, spazi per la didattica, per la comunicazione e per la ricerca: inoltre saranno inserite nella medesima rete telematica ed offriranno servizi coordinati e reciproci. Il primo corso di Laurea sarà inaugurato il 4 ottobre 2004.

Per informazioni:

Slow Food - Ufficio Stampa: Valter Musso, Alessandra Abbona, Paola Nano
Tel. +39 0172 419615/666/645 Fax 0172 413640
e-mail: v.musso@slowfood.it, s.abbona@slowfood.it, p.nano@slowfood.it