



Slow Food®

Il cibo quotidiano secondo Slow Food

Il sistema industriale applicato all'agricoltura e al cibo tende a rendere i consumatori sempre più passivi nelle loro scelte: condizionati da messaggi pubblicitari spesso scorretti e da un'offerta di prodotti abnorme e affatto lontana dai ritmi naturali delle stagioni. È un sistema che mortifica i produttori imponendo prezzi sempre più bassi, incrementa le emissioni di Co2, aggrava il cambiamento climatico, compromette la salute di tutti noi.

Slow Food non poteva limitarsi a far conoscere le eccellenze alimentari dei territori e a tutelare tesori gastronomici in via di estinzione. Attivo da sempre sul tema dell'educazione alimentare e del gusto, ha sviluppato un'ampia riflessione sulla realtà dell'alimentazione quotidiana; anche in quei contesti, come le mense di aziende, ospedali, scuole, in cui il piacere del gusto è spesso trascurato e vilipeso in nome di priorità economiche sbagliate e di un malinteso concetto di salubrità.

Il principio che ispira le attività di Slow Food relativamente al cibo quotidiano è quello del *buono, pulito e giusto*. In ogni settore di intervento, dai mercati alle mense, si tratta di organizzare una filiera corta e di qualità, rispettosa della stagionalità, ricca in biodiversità e attenta alle diverse espressioni della cultura locale.

I Mercati della Terra.

Uno dei progetti più recenti e ambiziosi di Slow Food è la creazione di una rete di Mercati della Terra, luoghi di presentazione e vendita di prodotti alimentari da parte di contadini e artigiani locali.

Slow Food Italia, in occasione del Congresso di Sanremo nel 2006, ha deliberato l'impegno per la creazione di un sistema nazionale di mercati contadini.

Filiera corta, economia locale, stagionalità sono le parole d'ordine dei Mercati della Terra; ma hanno eguale dignità di cittadinanza anche biodiversità, educazione, sostenibilità, naturalità, qualità e socialità. In un Mercato della Terra i consumatori hanno diritto a essere chiamati coproduttori più che altrove: da individui consapevoli e curiosi, hanno la possibilità di conoscere i produttori e farsi raccontare la storia loro e dei loro prodotti. Non solo comprano, sono parte del meccanismo. Inoltre, i produttori stessi sono chiamati a partecipare alla gestione di questi mercati, garantendo prezzi trasparenti e alimenti locali, stagionali, ottenuti con metodi naturali e sostenibili. Infine i Mercati della Terra sono **in rete**, sono cioè idealmente collegati, per condividere competenze e contributi.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus promuove la nascita di Mercati della Terra nel Sud del mondo (a oggi sono attivi progetti in Libano e Mali) e offre formazione e supporto tecnico alle varie sedi Slow Food per la gestione dei propri Mercati.

Mense scolastiche.

Slow Food realizzerà nel corso del 2008 un'indagine sulla qualità delle mense scolastiche italiane e stilerà un manifesto per le mense buone, pulite e giuste. In ambito universitario, invece, è in corso una collaborazione con l'Edisu Piemonte (l'ente regionale per il diritto allo studio) per migliorare il servizio di ristorazione universitaria. Regione Piemonte, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e l'Edisu hanno infatti avviato un confronto sulla valorizzazione delle mense universitarie. Entrambi i progetti mirano a introdurre accorgimenti utili non solo al miglioramento qualitativo, ma anche alla ricaduta economica positiva di tale servizio sul territorio.

Ristorazione ospedaliera.

Uno dei progetti più importanti di Slow Food è quello di affrontare la criticità del vitto in ospedale, oggi lontano sia dalle abitudini che dai gusti di degenti e malati. In un luogo dove i tempi sono scanditi dagli esami diagnostici e dalle terapie, vale la pena ridare dignità e spazio al momento del pasto, spesso invece sacrificato in luoghi poco accoglienti e, in alcuni casi, addirittura inesistenti.

I principi essenziali per l'alimentazione del malato ricoverato in un primo tempo sono stati sanciti nella *Carta dei diritti del piacere, della convivialità e della qualità dell'alimentazione del malato* (redatto dai partner del progetto "Il gusto per la Salute"). A volerlo sono stati l'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte, la direzione sanitaria e il reparto di dietologia e chirurgia oncologica del Presidio Ospedaliero San Giovanni Antica Sede di Torino e Slow Food. Presso lo storico ospedale è stato messo a punto un programma pluriennale di sensibilizzazione sul ruolo del cibo per arrivare alla riqualificazione della mensa e alla trasformazione del pasto in un momento di cura, riabilitazione, arricchimento culturale e svago.

Un successivo passo ha portato alla stesura di un accordo con il Ministero della Salute che ha visto la nascita del progetto triennale *La guarigione vien mangiando*. Un'importante iniziativa finalizzata alla promozione di una corretta alimentazione in ospedale e al sostegno delle produzioni alimentari locali di qualità, tra cui i Presidi Slow Food. Obiettivo principale è quello di migliorare l'organizzazione della ristorazione ospedaliera con positive ricadute su salute e qualità della vita del paziente.