



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

## La difesa della biodiversità attraverso i progetti della Fondazione Slow Food: Arca del Gusto e Presìdi

L'Arca del Gusto cerca, cataloga, descrive e segnala sapori quasi dimenticati di tutto il pianeta, prodotti a rischio di estinzione ma ancora vivi, con reali potenzialità produttive e commerciali. L'idea di prestare questa metafora biblica al mondo del cibo risale al 1996 e il primo elenco di prodotti nasce in modo spontaneo; in seguito la neonata commissione scientifica dell'Arca italiana individua i criteri per la selezione dei prodotti dell'Arca. Questi, in estrema sintesi, sono: l'eccellenza gastronomica, il legame con il territorio, l'artigianalità, la dimensione sostenibile delle aziende e il rischio di estinzione.

Stabiliti i criteri comincia il lavoro: il mondo Slow Food – fiduciari, soci, simpatizzanti, esperti – compila schede e invia campioni di assaggio. In pochi anni la commissione italiana valuta e seleziona quasi cinquecento prodotti.

Il lavoro si dimostra fertile: in molti altri Paesi del mondo nascono commissioni. I primi a mettersi all'opera sono gli Americani e i Tedeschi, seguiti da Svizzeri, Olandesi, Francesi, Spagnoli...

Il 26 ottobre 2002, al Salone del Gusto di Torino, tutte queste esperienze si incontrano e nasce una commissione internazionale che mette in rete le esperienze nel mondo. La commissione internazionale – che oggi rappresenta 17 Nazioni – è luogo di confronto per le diverse nazioni e sostiene la nascita e il lavoro delle varie commissioni nazionali. Inoltre, può selezionare direttamente i prodotti dell'Arca nei Paesi in cui non esistono commissioni o in quelli in cui Slow Food non ha ancora una base associativa.

### I Presìdi Slow Food

I Presìdi sono il passo successivo, ma non necessariamente automatico, alla catalogazione dell'Arca. Per valorizzare un prodotto occorre riunire i pochi produttori rimasti e renderli visibili, aiutarli a comunicare l'eccellenza gastronomica della loro produzione e a spuntare prezzi più remunerativi. A volte servono interventi strutturali: costruire un macello, ristrutturare un forno o i muretti a secco di un vigneto. Un solo progetto non è sufficiente: ne servono tanti quanti sono i prodotti, ognuno studiato per sostenere una determinata filiera produttiva. I Presìdi sono questo: progetti mirati sul territorio. Possono coinvolgere anche solo un casaro (magari l'ultimo depositario della tecnica per produrre un formaggio) oppure riunire migliaia di contadini.

In Italia i Presìdi sono 200 e tutelano i prodotti più disparati: dalla vacca burlina al pane di patate della Garfagnana, dalla pitina friulana alla manna delle Madonie. Con l'avvio di oltre 100 Presìdi internazionali l'universo di Slow Food si è allargato alla biodiversità del mondo: dal riso bario in Malesia alla vaniglia di Mananara nel Madagascar, dal caffè guatemalteco al formaggio polacco oscypek. Perché le situazioni di marginalità dei contadini di Alpi e Appennini sono le stesse dei *campesinos* del Chiapas o degli ultimi eroici caseificatori a latte crudo d'Inghilterra.