

# Il Museo Naturalistico del Fiore di Acquapendente parteciperà alla mostra-laboratorio presso il mercato della Terra-Slow food di Colleferro



ACQUAPENDENTE (Viterbo) – “Fiori giganti come punto di partenza per ricostruire la rete della vita e la tessitura dei paesaggi. Un viaggio nella biodiversità vegetale alla scoperta degli equilibri biologici, delle relazioni tra i fiori e gli insetti impollinatori, delle strategie di conservazione degli ecosistemi”. Con questa Sezione il Museo Naturalistico del Fiore di Acquapendente prenderà parte Domenica 20 Febbraio alla mostra-laboratorio in programma presso il Mercato della Terra – Slow Food di Colleferro. In contemporanea le altre Sezioni dei Musei appartenenti al sistema Resina (Museo del Tempo di Saracinesco, Museo Adolfo K. De La Grange di Allumiere, Museo del Fiume di Nazzano Romano, Museo Naturalistico dei Monti Prenesrini, Museo Naturalistico di Lubriano, Museo dell’Energia di Ripi), che in partnership con Slow Food Lazio organizzeranno l’evento: “Al via”, sottolinea in una nota informativa il Sistema Museale, “la tappa inaugurale della mostra laboratorio. Un allestimento di

reperiti, modelli, esperimenti ed exhibit interattivi dedicati a raccontare a tutti, adulti e bambini, la biodiversità del Lazio e l'uso sostenibile degli ecosistemi, alla luce dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile. Un ringraziamento alla Regione Lazio per il sostegno, alla Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco per il patrocinio, ed al Mercato della Terra di Colleferro inserito nella rete slow-food per l'organizzazione. Ed, infine, agli espositori ed agli artigiani del cibo, che ci permetteranno di conoscere la biodiversità ed i prodotti di eccellenza del territorio laziale”.

---

## **Torna la Festa degli Orti in Condotta Slow Food**



Per oltre 20 mila studenti in tutta Italia l'appuntamento è l'11 novembre. Il tema della 14esima edizione è l'interconnessione tra diversi ecosistemi. Nuove geografie e interconnessioni tra ecosistemi: è questo il tema della 14esima edizione della Festa degli Orti in Condotta Slow Food che, come consuetudine, si celebra l'11 novembre in concomitanza con la festa di San Martino. Una giornata che

Slow Food dedica a studenti e insegnanti di tutte le scuole che prendono parte a Orto in Condotta, lo storico progetto educativo lanciato dall'associazione della Chiocciola a metà anni Novanta negli Stati Uniti e approdato in Italia nel 2004. All'edizione 2021 della Festa degli Orti in Condotta Slow Food partecipano 970 classi di 232 scuole di ogni grado – da quelle dell'infanzia fino alle secondarie – per un totale di oltre 20 mila alunni.

---

## **Tarquinia, la chef Vittoria Tassoni tra i partecipanti del format “In cucina con Slow Food”**



TARQUINIA ( Viterbo) – La presidente dell'associazione culturale Il Prezzemolino Vittoria Tassoni parteciperà a “In cucina con Slow Food, a lezione coi cuochi dell'Alleanza”, format che affianca alla tecnica delle lezioni di cucina tutta l'esperienza, i valori e la conoscenza degli chef dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi. “È un piacere e un onore per me essere tra i “docenti” del nuovo format di Slow Food

che prevede 10 lezioni online di 10 cuochi, alla scoperta del meglio della gastronomia italiana di territorio – afferma la chef tarquiniese -. Intitolata “Dalla testa alla coda: il quinto quarto gourmet di Vittoria Tassoni”, la mia lezione sarà dedicata alla riscoperta del quinto quarto, ripercorrendo la storia della cucina popolare e facendo capire per quale motivo il consumo di carne nelle società industriali non sia più sostenibile dal punto di vista dello spreco di risorse, della tutela della salute delle persone e dell’ambiente”. L’incontro online in diretta è in programma il 4 dicembre, alle ore 11. Per la partecipazione occorre prenotarsi entro il 27 novembre, perché i posti disponibili sono limitati. Per conoscere le modalità d’iscrizione si può andare sul link <https://www.slowfood.it/in-cucina-con-slow-food-a-lezione-coi-cuochi-dellalleanza/>.

---

## **Viterbo, riparte il Mercato della Terra di “Slow Food” al parco agricolo Agriland**



**VITERBO – Riparte domenica 27 giugno, dalle 9 alle 13, il Mercato della Terra al parco agricolo Agriland – Giardino di Filippo – in strada Ponte Sodo. L’iniziativa, proposta e organizzata dalla Comunità dei produttori del mercato della**

terra e Slow Food Viterbo e Tuscia, autorizzata e condivisa dal Comune di Viterbo, ha cadenza mensile, si terrà ogni terza domenica del mese (ad eccezione dell'appuntamento di domenica prossima). A darne notizia è l'assessore allo sviluppo economico e alle attività produttive Alessia Mancini, non appena approvata la delibera da lei stessa proposta. "Dopo la fase sperimentale dello scorso anno, poi interrotta a causa del COVID – ha spiegato l'assessore Mancini – riprendiamo questa esperienza che mette in contatto imprenditori agricoli e cittadini, con al centro prodotti tipici locali. Andiamo a creare un altro appuntamento in un luogo molto particolare che consente proprio il contatto diretto con la terra e con gli animali. Una location ideale, perfetta per la promozione delle eccellenze agricole del nostro territorio. Un'iniziativa che diventa fissa e che fino al prossimo dicembre si ripeterà ogni terza domenica del mese. È comunque volontà dell'amministrazione proseguire anche nel nuovo anno. In via eccezionale, per non perdere l'appuntamento di questo mese, il mercato della terra ci sarà domenica 27 giugno. A partire da luglio si torna alla normalità, ovvero alla terza domenica di ogni mese. Ci tengo a ringraziare gli agricoltori e Slow Food per questa iniziativa, che è partita inizialmente come una scommessa – ha concluso l'assessore Mancini – e che ad oggi ha tutte i presupposti per essere confermata, valorizzata e promossa".

"In un momento in cui l'Italia riparte – ha aggiunto l'assessore all'agricoltura Ludovica Salcini – è fondamentale ricominciare dai nostri produttori, supportando la vendita dei prodotti a chilometro zero, delle cose semplici e genuine, coltivate con cura, fatica e passione dagli agricoltori viterbesi che anche durante i difficili mesi del lockdown hanno sempre mantenuto l'impegno preso nei confronti dei cittadini, garantendo ogni giorno prodotti freschi alla clientela, e organizzando, dove necessario, giri di consegne a domicilio. Ben venga un'iniziativa come questa del Mercato della terra, vero punto di incontro tra piccoli produttori locali e cittadini".

"Ringraziamo il sindaco Arena, la giunta comunale e in particolare gli assessori Mancini e Salcini – hanno dichiarato gli organizzatori del Mercato della Terra di Slow Food a Viterbo Alberto Valentini e Fabrizio Fiorucci – per la

collaborazione offerta in questi mesi, fondamentale per raggiungere questo importante traguardo. Viterbo entra ufficialmente nella rete internazionale composta da 75 Mercati della Terra di Slow Food, presente in 28 Paesi, offrendo a consumatori e produttori un'esperienza unica di incontro, sensibilizzazione e degustazione di prodotti locali, biologici e di stagione secondo i principi di Slow Food del cibo buono, pulito e giusto per tutti".

---

## **Il Green Deal europeo rischia di essere compromesso dalla Politica agricola comune**

ROMA- Riceviamo da Slow Food e pubblichiamo: "Disastroso accordo tra le maggiori forze politiche del Parlamento Ue sulla riforma della Pac in palese contrasto con gli obiettivi delle Strategie europee Farm to Fork e Biodiversità 2030. Una resa incondizionata alle grandi lobby dell'agricoltura industriale.

Le maggiori forze politiche europee sono giunte la settimana scorsa a un accordo sul voto sulla Pac che, se avrà la meglio al Parlamento europeo nel voto in plenaria con inizio previsto per il 21 ottobre, determinerà conseguenze disastrose per la salvaguardia della biodiversità, la natura e la lotta ai cambiamenti climatici. Il voto cadrà nella stessa settimana del cruciale incontro del Consiglio dei Ministri europei per l'agricoltura, il cui contributo per una Pac ambiziosa dal punto di vista ambientale sarà fondamentale, anche se per il momento i governi nazionali sembrano determinati nel voler puntare basso su questo aspetto.

L'accordo, sottoscritto dai tre maggiori gruppi politici

europei, il Partito popolare europeo (Ppe), i Socialisti e Democratici (S&D) e Renew Europe (Liberali), sulla prossima Politica agricola comune risulta essere molto negativo per l'ambiente e rischia di vanificare gli sforzi ambientali della nuova Commissione europea. Lo denunciano a gran voce i principali rappresentanti della società civile e delle ong ambientaliste in tutta Europa: il Parlamento europeo rischia di arrestare e boicottare il processo del Green Deal europeo e i suoi obiettivi contenuti nelle recenti Strategie approvate pochi mesi fa, quelle sulla Biodiversità 2030 e la Farm to Fork.

Tra le proposte più dannose concordate da Ppe, S&D e Renew Europe quelle di non allocare un budget specifico per la protezione della biodiversità sui terreni delle aziende agricole – attraverso la creazione di stagni, siepi e piccole zone umide, come prevede la Strategia Ue Biodiversità 2030 e di rimuovere l'obbligo di almeno il 10% dei terreni agricoli dedicati alla biodiversità. Questi elementi sarebbero necessari e fondamentali per salvare le numerose specie a rischio di estinzione in tutta Europa. Altro elemento sconcertante dell'accordo è l'intenzione di rimuovere il divieto di arare e convertire i prati permanenti nei siti Natura 2000, che sono aree protette di interesse pubblico e che dovrebbero rimanere tutelate per il bene delle persone, degli animali e dell'ambiente.

Queste proposte, unitamente ad altre gravissime, potrebbero già significare la fine dell'ambizioso Green Deal dell'Ue, che ha disperatamente bisogno di una riforma radicale della Pac per avere successo.

Questo accordo potrebbe essere devastante in quanto propone di dirottare risorse verso pratiche "ambientali" che solo le grandi aziende potrebbero permettersi e i cui benefici ambientali sono discutibili, come l'agricoltura di precisione. Questo tipo di greenwashing finanziato con fondi europei potrebbe ostacolare seriamente le aziende agricole dedite

all'agricoltura biologica e all'agroecologia.

«Questa proposta – afferma Marta Messa, direttrice di Slow Food Europa e a capo dell'ufficio Slow Food di Bruxelles – è una dichiarazione di resa all'agricoltura intensiva e a uno status quo che favorisce pochi e manca di sostenere tutti quei produttori che quotidianamente, attraverso pratiche agro ecologiche, producono cibo e salvaguardano l'ambiente. Ci appelliamo ai membri del Parlamento europeo, perché mantengano le promesse fatte ai cittadini europei alle elezioni 2019: un maggiore e concreto impegno nella lotta al cambiamento climatico e alla difesa della biodiversità. E ci appelliamo anche ai cittadini europei, perché siano vigili e partecipi dei processi che determinano il futuro del nostro cibo, del nostro pianeta e del nostro futuro».

Attualmente, oltre il 35% del budget totale dell'Unione Europea, pari a circa 60 miliardi di euro versato dai contribuenti dell'Ue vengono spesi ogni anno per i sussidi della Pac, che per lo più finanziano l'agricoltura intensiva e industriale. Questo modello produttivo è tra le principali cause di perdita di biodiversità, d'inquinamento dell'acqua e dell'aria, e del cambiamento climatico.

Numerosi studi e oltre 3600 scienziati sostengono che l'agricoltura intensiva sta spingendo molte specie verso l'estinzione. Dal 1980, l'Ue ha perso il 57% dei suoi uccelli, degli ambienti agricoli, così come farfalle, api e altri impollinatori, anch'essi in grave declino.

Proteggere la natura significa anche proteggere tutti quegli agricoltori impegnati in una seria transizione agro-ecologica. I cittadini lo stanno chiedendo a gran voce in tutta Europa, organizzando dibattiti, manifestazioni, azioni online come parte della campagna Good Food Good Farming: i politici non possono continuare a ignorarli ascoltando solo le sirene dell'agroindustria”.



---

# Al via a Viterbo il “Mercato della Terra” di Slow Food



**VITERBO – Debutta ufficialmente domenica 18 ottobre a Viterbo il Mercato della Terra, la rete internazionale di mercati che operano in accordo con i principi di Slow Food, presente in 27 nazioni.**

Un appuntamento mensile, promosso da Slow Food Viterbo e Tuscia in collaborazione con il Comune di Viterbo, in programma dalle ore 9 alle 13 presso il Parco agricolo Agriland-Giardino di Filippo in strada Pontesodo. Una splendida location immersa nel verde a un passo dal centro storico, dove trascorrere una piacevole mattinata per adulti e bambini.

“I protagonisti del Mercato della Terra – spiega Alberto Valentini, presidente di Slow Food Viterbo e Tuscia – sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo che vendono ciò che producono, trasformano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti. Sui banchi del Mercato della Terra si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali; rispettano l’ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi

equi, per chi compra e per chi vende. I Mercati della Terra sono infatti luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione. Ringrazio il sindaco di Viterbo Giovanni Arena, gli assessori Alessia Mancini e Ludovica Salcini e l'azienda Agricola di Massimiliano Sensi e Chiara De Santis per aver contribuito in modo determinante alla realizzazione di questo progetto così importante per valorizzare le nostre produzioni e favorire l'incontro con i consumatori".

Il Mercato della Terra di Viterbo e Tuscia ha una cadenza mensile e si svolge ogni terza domenica del mese. Per l'occasione l'ingresso al parco agricolo di Agriland è aperto a tutti e senza alcun costo e prevede la possibilità di effettuare un gradevole percorso in assoluta sicurezza, nel rispetto della normativa nazionale e regionale per prevenire la diffusione del Covid-19, consentendo di visitare una dopo l'altra le postazioni espositive di produttori agricoli e artigiani con i loro prodotti spesso introvabili. Inoltre, lungo il percorso, si avrà la possibilità di visitare l'orto biologico e conoscere gli animali che vivono nel parco: cavalli, pony, asini, maiali, capre, galline, papere, oche, pulcini, gatti e cani.

Nel corso della manifestazione sono in programma – compatibilmente con le norme di sicurezza per il Covid19 – laboratori del gusto, visite guidate, attività per bambini, show cooking, presentazioni di libri, mostre e seminari.

I prossimi appuntamenti del 2020 con il Mercato della Terra a Viterbo sono il 15 novembre e 20 dicembre.



---

# **Gli Antichi meloni reggiani sono un nuovo Presidio Slow Food**



Quando il professor Mirco Marconi e i colleghi dell'Istituto di istruzione superiore Antonio Zanelli di Reggio Emilia hanno cominciato a girare nei Comuni della zona alla ricerca di prodotti che rischiavano di scomparire non era ancora il 2000. «All'epoca, lavorare in questo modo non era di moda come oggi» racconta Marconi, responsabile del nuovo Presidio Slow Food degli Antichi meloni reggiani. Mirco faceva già parte di Slow Food – di cui poi è stato fiduciario della Condotta reggiana –

ma la molla che lo fece scattare fu un'altra: un ricordo di famiglia. «Mio nonno era un commerciante di frutta e io ricordavo quando, da bambino, mangiavo dei meloni che non ho mai più trovato in giro. Così siamo partiti, perlustrando la Bassa reggiana e il mantovano». Prima recuperando la zucca Cappello da prete, entrata a far parte dell'Arca del Gusto Slow Food, e poi orientandosi verso meloni e angurie.

La coltivazione di meloni, nel Reggiano, ha una lunga tradizione, in particolare nelle valli tra Novellara, Guastalla e Santa Vittoria. Le varietà che si trovavano in commercio qualche decennio fa erano più di quelle di oggi, che a farla da padrone sono quelle che si conservano più a lungo e il cui gusto è più dolce. Il lavoro di riscoperta portato avanti dall'Istituto Zanelli però ha consentito di recuperare altre quattro, ognuna diversa dall'altra per caratteristiche e sapore.

Cominciamo dal "melone rospa", sicuramente quello la cui storia è più lunga: «È uno dei più antichi in assoluto in Italia – spiega Marconi -. Ha un aspetto simile a una zucca e deve il suo nome alle verruche sulla superficie». E particolare è anche il gusto, non molto dolce, sapido e leggermente piccante, caratteristiche che lo rendono eccellente cotto al forno con cioccolato e amaretti, come le più consuete pesche.

Ma c'è un'altra curiosità legata al melone rospa: compare in diversi dipinti italiani del '600 e anche negli affreschi di Palazzo Te, a Mantova, ne vengono raffigurati di simili. Una storia importante, al punto da venire citati dall'agronomo reggiano Filippo Re in un documento del 1811.

Il melone rospa

Il melone rampicante e quelli "banana"

C'è poi il cosiddetto "ramparino", che deve il suo nome al fatto che cresce bene come rampicante. È un melone dal gusto

probabilmente un po' più difficile: poco dolce e con note pepate, per questo motivo può anche essere utilizzato in insalata.

Gli ultimi due appartengono alla tipologia "banana", chiamata così per la polpa bianca e l'aroma che richiama il frutto omonimo. Il primo è quello di Santa Vittoria, profumatissimo e dalla forma ellittica, e l'altro il Lentigione, più tondeggiante: « Dei quattro, il Lentigione è forse il più interessante – commenta Marconi – e si presta a essere mangiato come frutto più che ad accompagnare i tradizionali salumi ».

Anche in questo caso la storia è intrigante: « Lo ricordavano poche persone, solo nell'area tra Brescello (nel Reggiano) e Sorbolo (in provincia di Parma), ma non siamo ancora riusciti a scoprirne l'origine, anche se ci sono varie ipotesi in campo, come il suo arrivo dalla Libia in epoca coloniale, visto che qualcuno pare lo chiamasse "tripolino" ».

Testo alternativo

Il melone ramparino

La riscoperta e il futuro

« La nostra zona è molto adatta alla coltivazione delle cucurbitacee – prosegue Marconi – ma in molti negli ultimi decenni si sono orientati su colture moderne, abbandonando le varietà antiche per una questione di gusto e di facilità di commercializzazione ». Il Presidio Slow Food nasce anche per raccontare la storia di varietà che possono diventare un valore aggiunto per i produttori: « Uno dei nuovi coltivatori dei meloni reggiani si occupa di grani antichi ma ha accolto con entusiasmo il progetto e, in un pezzetto di terra, ha piantato anche i nostri semi ».

Oggi le aziende produttrici sono nove, tutte bio salvo un'eccezione, e tra gli agricoltori ci sono anche ragazzi tra i 25 e i 40 anni, preparati e sensibili alla tematica della biodiversità. « Sono i giovani quelli che meglio degli altri possono capire e trasmettere il valore di questi prodotti »

conclude Marconi.

L'area di produzione coincide con le zone di pianura e pedecollinari della provincia di Reggio Emilia, e aree omogenee e limitrofe delle province di Parma, Cremona e Mantova.

Il Presidio è sostenuto da Emil Banca – Credito Cooperativo e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali\*.

\*Il Presidio degli Antichi meloni reggiani è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell'articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017

---

## Slow Food al Castello di Torre Alfina



TORRE ALFINA (Viterbo) – Nella cornice del giardino del Castello di Torre Alfina, oltre alla visita panoramica dalla terrazza, oggi, i visitatori hanno potuto ascoltare in pillole la storia di due prodotti di eccellenza della Tuscia. Le lenticchie di Onano e i fagioli del Purgatorio di Gradoli. Le lenticchie sono state raccontate dal sindaco di Onano

Giuliani, che dopo un escursus storico sulla documentazione relativa alla nascita e alla diffusione della lenticchia ha associato l'antichissimo prodotto agricolo alla donna più bella del mondo, Lina Cavalieri, che ogni volta che tornava ad Onano chiedeva alla madre di preparare un piatto di lenticchie. Molto interessante anche la storia dei fagioli del purgatorio introdotta magistralmente dal sindaco di Gradoli,



dott. Attilio Mancini.

Ci sono molti tipi di fagioli nel territorio ma quello specifico del purgatorio, per il quale si sta lavorando per ottenere il presidio Slow Food,

è il più tenero, chiede poco tempo di cottura, non deve essere messo in ammollo e veniva donato ai poveri e alle famiglie più bisognose. Al termine della presentazione tutti i presenti hanno potuto degustare le creme fatte con i fagioli, i succhi, le marmellate e i prodotti naturali che la terra di Tuscia in silenzio ma da tempi lontani produce per i suoi abitanti.



Alba Stella Paoletti

---

## Prima tappa nella riserva

# naturale del Monte Rufeno per il festival ecogastronomico itinerante nei parchi del Lazio

VITERBO – Parte dalla Tuscia domenica 26 luglio il festival ecogastronomico itinerante “All’ombra dei grandi alberi”, realizzato dalla Regione Lazio con Slow Food Lazio che si articolerà in 6 domeniche nei Parchi regionali fino al 15 settembre.

Un’opportunità straordinaria per scoprire il territorio e i suoi tesori naturalistici ed enogastronomici attraverso escursioni gratuite accompagnati dai guardiaparco, laboratori del gusto e incontri con gli esperti di Slow Food dedicati alle eccellenze del territorio, il mercato con i piccoli produttori e show cooking con cuochi e chef.

Il primo appuntamento è proprio nella Riserva naturale del Monte Rufeno e prevede due itinerari naturalistici alla portata di adulti e bambini: la passeggiata sul Sentiero del fiore fino al Museo del Fiore e all’Orto botanico, le escursioni al Monumento naturale bosco del Sasseto.

Il castello di Torre Alfina, visitabile al suo interno, ospiterà nei giardini e nella corte tutta la sezione enogastronomica: i laboratori del gusto e incontri con degustazione gratuita su: “La Riserva naturale del Monte Rufeno e la Via Francigena: opportunità del territorio per lo sviluppo del turismo lento” (ore 11) in collaborazione con la Comunità di Agricoltura sociale dell’Etruria meridionale e “Legumi in Comune” (ore 12), in collaborazione con la Comunità del fagiolo del Purgatorio di Gradoli; gli show cooking con Iside De Cesare, chef stellata del ristorante “La Parolina” di



Trevinano (ore 17,30), e Connie Vidani, chef del ristorante "Nuovo Castello" di Torre Alfina (ore 18,30); la degustazione dei "Vini del Barbarossa" a cura dell'enogastronomo Carlo Zucchetti e del sommelier Claudio Sarti (ore 19,30). Per partecipare alle degustazioni è necessaria la prenotazione disponibile su [www.slowfood.it/lazio](http://www.slowfood.it/lazio)

Per tutta la giornata (ore 10-13 e 15-19) i produttori di "Natura in Campo" – il marchio dell'Agenzia Regionale Parchi (ARP) del Lazio che raccoglie le produzioni agroalimentari delle aree protette – e altri espositori locali proporranno nell'area mercato della corte del castello le loro eccellenze: Fattorie solidali (confetture e conserve vegetali); Rete impresa Aglio rosso di Proceno (aglio rosso di Proceno); Villa Sant'Ermanno (farine e pasta al farro); Cooperativa Alto Viterbese e CCORAV (Consorzio Patata dell'Alto Viterbese Igp); Apicoltura Nucci Corrado (miele del Monte Rufeno); Perle della Tuscia (patate viola e blu, legumi dell'Alta Tuscia); Elisir di lunga vita (farina, fiori e olio di cartamo per uso alimentare e cosmesi); Agriturismo Pulicaro (olio extravergine di oliva e carni avicole). In programma, ancora, alcuni interessanti eventi collaterali: il seminario di disegno naturalistico e il concerto della band del Torre Alfina Blues Festival ospitato sempre nella corte del Castello (ore 21,30).

Nel corso della giornata, sarà possibile anche pranzare e cenare con Menu Slow a base di prodotti tipici dell'Alta Tuscia e secondo le ricette della tradizione nei ristoranti di Torre Alfina: "Nuovo Castello", "Belvedere", "Il Tesoro", "Il Pulicaro" e "Da Ciccio alla Capannaccia", "La Piazzetta"; Gelateria "Sarchioni". Inoltre si potrà trascorrere una notte in Riserva e pernottare nei Casali della Riserva di Monte Rufeno: Casale "La Monaldesca", Casale "Tigna", Casale "Sant'Antonio" e Casale "Il Palombaro".

Per ulteriori informazioni e prenotazioni su questo e gli altri eventi in programma: [www.slowfood.it/lazio](http://www.slowfood.it/lazio)

---

# Torre Alfina, il 26 luglio evento Slow Food ed escursioni presso i Parchi del Lazio

ACQUAPENDENTE (Viterbo) – Primo appuntamento domenica 26 luglio dalle 10 alle 20 nella **Riserva di Monte Rufeno** alla scoperta dei tesori naturalistici, culturali ed enogastronomici dell'alta Tuscia.

Si inizia con una passeggiata sul sentiero naturalistico del fiore fino al Museo del Fiore e all'Orto botanico della Riserva naturale del Monte Rufeno; si prosegue con le escursioni al Monumento naturale Bosco del Sasseto accompagnate da merende Slow e la visita al Castello di Torre Alfina. Previsti anche incontri e dibattiti nel Castello su "Legumi in Comune: i legumi dei Comuni dell'Alta Tuscia" e "La Riserva naturale del Monte Rufeno e la Via Francigena: opportunità del territorio per lo sviluppo del turismo lento" in collaborazione con la Comunità di Agricoltura sociale dell'Etruria meridionale.

Per i Laboratori del Gusto, nei Giardini del Castello, "Laboratorio sul Fagiolo del Purgatorio di Gradoli", a cura della Comunità Slow Food del Fagiolo del Purgatorio di Gradoli, e "I vini del Barbarossa" con Carlo Zucchetti. Da non perdere lo show cooking, sempre nei Giardini, con Iside De Cesare, chef stellata del ristorante "La Parolina" di Trevinano, e Connie Vidani, chef del ristorante "Nuovo Castello" di Torre Alfina.

Nell'area Mercato, nella corte del Castello di Torre Alfina,

saranno presenti, inoltre, i produttori di “Natura in Campo” e altri espositori locali: nrete impresa Aglio rosso di Proceno, Villa Sant’Ermanno, Cooperativa Alto Viterbese e CCORAV, Apicoltura Nucci Corrado, Elisir di lunga vitain programma, ancora, il seminario di disegno naturalistico e il concerto di musica blues ospitati sempre al Castello di Torre Alfina. Nel corso della giornata, sarà possibile anche pranzare e cenare con Menu Slow a base di prodotti tipici dell’Alta Tuscia e secondo le ricette della tradizione nei ristoranti di Torre Alfina: “Nuovo castello”, “Torre mare”, “Il Tesoro”, “Il Pulicaro” e “Da Ciccio alla Capannaccia”; Gelateria “Sarchioni”. Ancora, si potrà trascorrere una notte in riserva e pernottare nei Casali della Riserva di Monte Rufeno: Casale “La Monaldesca”, Casale “Tigna”, Casale “Sant’Antonio” e Casale “Il Palombaro”.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni:  
[www.slowfood.it/lazio](http://www.slowfood.it/lazio)

---

## **“All’ombra dei grandi alberi”, dal 26 luglio al 13 settembre nei parchi del Lazio con “Slow Food”**

ACQUAPENDENTE ( Viterbo) – Dal 26 luglio al 13 settembre, appuntamento con All’ombra dei grandi alberi: sei domeniche nei Parchi del Lazio con Slow Food dedicate alla cultura del buon cibo con degustazioni, mercatini, ma anche laboratori e dibattiti ospitati in sei parchi regionali. Slow Food Lazio e la Regione portano negli splendidi Parchi del Lazio un

interessante programma di eventi per conoscere e riscoprire le ricchezze enogastronomiche del territorio in compagnia di osti, chef, produttori ed esperti. Sei giornate da trascorrere in serenità e totale sicurezza: domenica 26 luglio al Castello di Torre Alfina nella Riserva di Monte Rufeno (VT); domenica 2 agosto nei Pratoni del Vivaro del Parco dei Castelli Romani (RM); domenica 9 agosto presso le sorgenti di Santa Susanna nella Riserva naturale Laghi lungo e Ripa Sottile (RI); domenica 30 agosto nella Cartiera Latina del Parco dell'Appia Antica di Roma; domenica 6 settembre nell'area pic-nic del Monumento Naturale Selva di Paliano e Mola di Piscoli (FR); domenica 13 settembre nel Monumento Naturale Bosco di San Martino Priverno (LT). L'epidemia di COVID-19 ha messo a dura prova le attività produttive non solo del Lazio ma di tutto il paese con importanti ripercussioni sull'economia nazionale e internazionale. La flessione degli ingressi turistici nella nostra regione nel corso dei mesi del lockdown ha messo in luce la stretta correlazione tra turismo e mobilità internazionale. Il calo della presenza straniera nel Lazio ha avuto diverse ripercussioni su tutta la filiera, dalla vendita al dettaglio alla ristorazione, costretta in fase di riapertura a diminuire drasticamente il numero dei propri clienti. Contraccolpi sono stati subiti dai mercati del vino e dell'olio extravergine – che si ritrovano oggi con una quantità ingente di invenduto e la necessità di trovare nuovi acquirenti – ma anche dai produttori di materie prime di prossimità che per scelte aziendali o per produzioni che non rientrano nella grande distribuzione avevano come principale interlocutore proprio il mondo della ristorazione. Da queste premesse, nasce la necessità di creare occasioni di respiro pubblico, in sicurezza ma insieme, per riscoprire la forza del nostro territorio, la bellezza dei nostri parchi, l'importanza di condividere il buon cibo e, al tempo stesso, entrare nel merito di una produzione locale tradizionale troppo spesso poco conosciuta da chi nasce, vive e abita il Lazio. Le giornate si articoleranno in quattro grandi ambiti Slow di sviluppo: cucina e street food, con la degustazione di

prodotti del territorio declinati in diverse ricette; il mercato, con tanti prodotti da poter acquistare nei Mercati della Terra, dai Presidi ai prodotti dell'Arca del Gusto fino ai piccoli produttori locali; i laboratori, in un'area appositamente allestita, dove imparare a realizzare le ricette del Lazio e apprendere i segreti delle diverse preparazioni direttamente dalla viva voce dei maestri delle nostre cucine e dal gruppo di educatori di Slow Food Lazio; il Teatro dello Scambio, luogo di confronto e approfondimento con convegni e dibattiti tenuti da esperti di storia del cibo, antropologi, storici, psicologi, ma anche intellettuali e scrittori. Primo appuntamento domenica 26 luglio dalle 10 alle 20 nella Riserva di Monte Rufeno alla scoperta dei tesori naturalistici, culturali ed enogastronomici dell'alta Tuscia. In programma escursioni e visite guidate: si inizia con una passeggiata sul sentiero naturalistico del fiore fino al Museo del Fiore e all'Orto botanico della Riserva naturale del Monte Rufeno; si prosegue con le escursioni al Monumento naturale bosco del Sasseto accompagnate da merende Slow e la visita al Castello di Torre Alfina. Previsti anche incontri e dibattiti nel Castello su "Legumi in Comune: i legumi dei Comuni dell'Alta Tuscia" e "La Riserva naturale del Monte Rufeno e la Via Francigena: opportunità del territorio per lo sviluppo del turismo lento" in collaborazione con la Comunità di Agricoltura sociale dell'Etruria meridionale. Per i Laboratori del Gusto, nei Giardini del Castello, "Laboratorio sul Fagiolo del Purgatorio di Gradoli", a cura della Comunità Slow Food del Fagiolo del Purgatorio di Gradoli, e "I vini del Barbarossa" con Carlo Zucchetti. Da non perdere lo show cooking, sempre nei Giardini, con Iside De Cesare, chef stellata del ristorante "La Parolina" di Trevinano, e Connie Vidani, chef del ristorante "Nuovo Castello" di Torre Alfina. Nell'area Mercato, nella corte del Castello di Torre Alfina, saranno presenti, inoltre, i produttori di "Natura in Campo" – il marchio dell'Agenzia Regionale Parchi (ARP) del Lazio che raccoglie le produzioni agroalimentari delle aree protette – e altri espositori locali: Fattorie solidali (confetture e

conserve vegetali); Rete impresa Aglio rosso di Proceno (aglio rosso di Proceno); Villa Sant'Ermanno (farine e pasta al farro); Cooperativa Alto Viterbese e CCORAV (Consorzio Patata dell'Alto Viterbese Igp); Apicoltura Nucci Corrado (miele del Monte Rufeno); Perle della Tuscia (patate viola e blu, legumi dell'Alta Tuscia); Elisir di lunga vita (farina, fiori e olio di cartamo per uso alimentare e cosmesi); Agriturismo Pulicaro (olio extravergine di oliva e carni avicole); Agriturismo Le Roghete (olio extravergine di oliva biologico, miele, vino, pasta con grano Senatore Cappelli. In programma, ancora, alcuni interessanti eventi collaterali: il seminario di disegno naturalistico e il concerto di musica blues ospitati sempre al Castello di Torre Alfino.

Nel corso della giornata, sarà possibile anche pranzare e cenare con Menu Slow a base di prodotti tipici dell'Alta Tuscia e secondo le ricette della tradizione nei ristoranti di Torre Alfina: "Nuovo castello", "Torre mare", "Il Tesoro", "Il Pulicaro" e "Da Ciccio alla Capannaccia"; Gelateria "Sarchioni". Ancora, si potrà trascorrere una notte in riserva e pernottare nei Casali della Riserva di Monte Rufeno: Casale "La Monaldesca", Casale "Tigna", Casale "Sant'Antonio" e Casale "Il Palombaro".

---

**All'ombra dei grandi alberi:  
dal 26 luglio al 13 settembre  
domenica col gusto nei Parchi  
del Lazio con Slow Food**



Dal 26 luglio al 13 settembre, appuntamento con *All'ombra dei grandi alberi*: sei domeniche nei Parchi del Lazio con Slow Food dedicate alla cultura del buon cibo con **degustazioni**, **mercatini**, ma anche **laboratori** e **dibattiti** ospitati in sei parchi regionali.

**Slow Food Lazio** e la **Regione** portano negli splendidi Parchi del Lazio un interessante programma di eventi per **conoscere e riscoprire le ricchezze enogastronomiche del territorio** in compagnia di **osti, chef, produttori ed esperti**.

Sei giornate da trascorrere in serenità e **totale sicurezza**: domenica 26 luglio al **Castello di Torre Alfina** nella **Riserva di Monte Rufeno (VT)**; domenica 2 agosto nei **Pratoni del Vivaro del Parco dei Castelli Romani (RM)**; domenica 9 agosto presso le **sorgenti di Santa Susanna** nella **Riserva naturale Laghi lungo e Ripa Sottile (RI)**; domenica 30 agosto nella **Cartiera Latina del Parco dell'Appia Antica di Roma**; domenica 6 settembre nell'area pic-nic del **Monumento Naturale Selva di Paliano e Mola di Piscoli (FR)**; domenica 13 settembre nel **Monumento Naturale Bosco di San Martino Priverno (LT)**.

L'epidemia di COVID-19 ha messo a dura prova le attività produttive non solo del Lazio ma di tutto il paese con

importanti ripercussioni sull'economia nazionale e internazionale. La flessione degli ingressi turistici nella nostra regione nel corso dei mesi del lockdown ha messo in luce la **stretta correlazione tra turismo e mobilità internazionale**. Il calo della presenza straniera nel Lazio ha avuto diverse **ripercussioni su tutta la filiera**, dalla vendita al dettaglio alla ristorazione, costretta in fase di riapertura a diminuire drasticamente il numero dei propri clienti.

Contraccolpi sono stati subiti dai mercati del vino e dell'olio extravergine – che si ritrovano oggi con una quantità ingente di invenduto e la necessità di trovare nuovi acquirenti – ma anche dai produttori di materie prime di prossimità che per scelte aziendali o per produzioni che non rientrano nella grande distribuzione avevano come principale interlocutore proprio il mondo della ristorazione.

Da queste premesse, nasce la necessità di creare occasioni di respiro pubblico, in sicurezza ma insieme, per riscoprire la forza del nostro territorio, la bellezza dei nostri parchi, l'importanza di condividere il buon cibo e, al tempo stesso, entrare nel merito di una **produzione locale tradizionale** troppo spesso poco conosciuta da chi nasce, vive e abita il Lazio. Le giornate si articoleranno in **quattro grandi ambiti Slow di sviluppo: cucina e street food**, con la degustazione di prodotti del territorio declinati in diverse ricette; il **mercato**, con tanti prodotti da poter acquistare nei Mercati della Terra, dai Presidi ai prodotti dell'Arca del Gusto fino ai piccoli produttori locali; i **laboratori**, in un'area appositamente allestita, dove imparare a realizzare le ricette del Lazio e apprendere i segreti delle diverse preparazioni direttamente dalla viva voce dei maestri delle nostre cucine e dal gruppo di educatori di Slow Food Lazio; il **Teatro dello Scambio**, luogo di confronto e approfondimento con convegni e dibattiti tenuti da esperti di storia del cibo, antropologi, storici, psicologi, ma anche intellettuali e



scrittori.

Primo appuntamento **domenica 26 luglio dalle 10 alle 20** nella **Riserva di Monte Rufeno** alla scoperta dei **tesori naturalistici, culturali ed enogastronomici dell'alta Tuscia**. In programma **escursioni e visite guidate**: si inizia con una passeggiata sul sentiero naturalistico del fiore fino al Museo del Fiore e all'Orto botanico della Riserva naturale del Monte Rufeno; si prosegue con le escursioni al Monumento naturale bosco del Sasseto accompagnate da merende Slow e la visita al Castello di Torre Alfina. Previsti anche **incontri e dibattiti** nel Castello su *"Legumi in Comune: i legumi dei Comuni dell'Alta Tuscia"* e *"La Riserva naturale del Monte Rufeno e la Via Francigena: opportunità del territorio per lo sviluppo del turismo lento"* in collaborazione con la Comunità di Agricoltura sociale dell'Etruria meridionale. Per i **Laboratori del Gusto**, nei Giardini del Castello, *"Laboratorio sul Fagiolo del Purgatorio di Gradoli"*, a cura della Comunità Slow Food del Fagiolo del Purgatorio di Gradoli, e *"I vini del Barbarossa"* con Carlo Zucchetti. Da non perdere lo **show cooking**, sempre nei Giardini, con Iside De Cesare, chef stellata del ristorante "La Parolina" di Trevinano, e Connie Vidani, chef del ristorante "Nuovo Castello" di Torre Alfina. **Nell'area Mercato**, nella corte del Castello di Torre Alfina, saranno presenti, inoltre, i produttori di "Natura in Campo" – il marchio dell'Agenzia Regionale Parchi (ARP) del Lazio che raccoglie le produzioni agroalimentari delle aree protette – e altri espositori locali: Fattorie solidali (confetture e conserve vegetali); Rete impresa Aglio rosso di Proceno (aglio rosso di Proceno); Villa Sant'Ermanno (farine e pasta al farro); Cooperativa Alto Viterbese e CCORAV (Consorzio Patata dell'Alto Viterbese Igp); Apicoltura Nucci Corrado (miele del Monte Rufeno); Perle della Tuscia (patate viola e blu, legumi dell'Alta Tuscia); Elisir di lunga vita (farina, fiori e olio di cartamo per uso alimentare e cosmesi); Agriturismo Pulicaro (olio extravergine di oliva e carni avicole); Agriturismo Le Roghete (olio

extravergine di oliva biologico, miele, vino, pasta con grano Senatore Cappelli. In programma, ancora, alcuni interessanti eventi collaterali: il seminario di disegno naturalistico e il concerto di musica blues ospitati sempre al Castello di Torre Alfino.

Nel corso della giornata, sarà possibile anche pranzare e cenare con **Menu Slow** a base di **prodotti tipici dell'Alta Tuscia** e secondo le ricette della tradizione nei ristoranti di Torre Alfina: "Nuovo castello", "Torre mare", "Il Tesoro", "Il Pulicaro" e "Da Ciccio alla Capannaccia"; Gelateria "Sarchioni". Ancora, si potrà **trascorrere una notte in riserva** e pernottare nei Casali della Riserva di Monte Rufeno: Casale "La Monaldesca", Casale "Tigna", Casale "Sant'Antonio" e Casale "Il Palombaro".

Per ulteriori informazioni e prenotazioni: [www.slowfood.it/lazio](http://www.slowfood.it/lazio).

---

## **Viaggio nell'Italia dei Presidi Slow Food: la cipolla rossa di Breme**



È il primo Presidio in Lomellina, al confine tra Lombardia e Piemonte, dove una quindicina di produttori coltivano queste cipolle da record. Una delle caratteristiche più stupefacenti agli occhi di chi prende per la prima volta in mano una cipolla rossa di Breme è il suo peso: mediamente si aggira sui 600-700 grammi, ma può superare abbondantemente anche il chilo.

Per l'esattezza, anzi, il record spetta a una "quarantina" (ovvero la varietà di cipolla di Breme dalla forma più piatta, l'altra più tondeggiante è la cosiddetta "nostrana") da 2.041 grammi. Ma non è certo soltanto la dimensione extra-large di questa cipolla ad esserle valsa l'inclusione tra i Presidi Slow Food.

Una cipolla dalla storia millenaria

Altrettanto sarà lo stupore al momento della degustazione: la cipolla di Breme, infatti, è nota come "la dolcissima". A donare questa caratteristica sono il microclima e il terreno della zona, poco distante dalla confluenza tra i fiumi Po e Sesia, reso fertile dalle falde acquifere che corrono a circa un metro e mezzo dalla superficie, al punto da non richiedere che venga irrigato.

La cipolla coltivata nel paese di Breme, settecento abitanti in provincia di Pavia, nella Lomellina, ha una storia millenaria. Le fonti ci portano indietro nel tempo fino addirittura al 906 d.C., quando alcuni monaci dell'abbazia di

Novalesa, in Val di Susa, si trasferirono nella bassa Lomellina per sfuggire alle incursioni barbariche saracene. A Breme sorse così un'abbazia, esistente ancora oggi e consacrata a San Pietro, dove i monaci fuggiaschi non trovarono soltanto il luogo ideale per coltivare la spiritualità, ma anche i più prosaici ortaggi.

È ottima in insalata o come zuppa

Se ai tempi dei monaci le varietà di cipolla coltivate a Breme erano due, quella dorata e quella rossa, oggi quella più coltivata è la seconda, grazie alle sue caratteristiche (dolcezza, croccantezza e alta digeribilità) che ne hanno decretato il successo e l'utilizzo in cucina per molte ricette differenti: è infatti ottima sia cruda in insalata sia cotta come zuppa o in frittata.

Abbiamo già detto dell'eccezionale dolcezza e dell'inconsueto peso, ma le sorprese non sono finite: ancora oggi la coltivazione è perlopiù manuale, e non si discosta molto da quella tramandata dai monaci.

Si tratta di un lavoro lungo e complesso, secondo un rigido disciplinare che vieta ogni tipo di pesticida e prevede l'utilizzo soltanto di prodotti consentiti in biologico. Tutto comincia in concomitanza con la luna calante di agosto, quando i semi vengono messi a bagno in sacchi di iuta. Appena germinati, si seminano in vivaio e soltanto tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre le piantine vengono trapiantate in campo. La raccolta, invece, inizia a giugno e si protrae per un paio di mesi: il momento giusto per toglierle dal terreno è quando il gambo inizia ad essiccare e si piega su se stesso.

Il lavoro, però, non termina qui: una volta raccolte, le cipolle rosse di Breme vengono lasciate per alcune ore in campo al sole, dopodiché depositate in un luogo ombreggiato, dove rimangono altri tre o quattro giorni per completare il processo di maturazione ed essiccazione.

La storica sagra nata per sostenere la squadra di calcio

I produttori della cipolla rossa di Breme, oggi, sono 16. «Nel 2006 erano appena quattro o cinque» ricorda Francesco Berzero, referente dei produttori del Presidio e sindaco del paesino. Una riscoperta che ha consentito di aumentare la produzione, passata negli ultimi 14 anni da 150 quintali a oltre mille. Cifre che comunque non si avvicinano nemmeno lontanamente a quelle di settant'anni fa, quando il Consorzio locale (fondato nel 1943) poteva contare su duecento soci. «Il Consorzio rimase attivo per trent'anni, chiudendo nel 1973 a causa della bassa remunerazione di questa coltura e della mancanza di manodopera dovuta all'esodo dei giovani verso le città e le industrie» spiega Franco Ranzani, fiduciario della Condotta Slow Food Vigevano e Lomellina. Nell'area prese il sopravvento la coltura di riso, meno impegnativo e più redditizio della cipolla.

Dieci anni più tardi, la svolta: la Polisportiva Bremese, la squadra di calcio del paese, organizzò la prima Sagra della cipolla. Era il 1982, e il piccolo club aveva bisogno di racimolare qualche soldo per iscriversi al campionato di Terza Categoria. Da quel momento in poi, ogni estate la Polisportiva ha organizzato l'evento, patrocinato dal Comune. Una tradizione che si è ripetuta per 38 anni, fino al 2020, quando la pandemia di Covid-19 ha costretto allo stop.

«Cerchiamo di rispettare tutto quello che la storia ci ha lasciato, sia a livello di natura, sia di ortaggi, sia di monumenti storici» spiega Berzero. «Arrivare ad avere un Presidio Slow Food è un traguardo importante che ci eravamo prefissati già nel 2015, quando partecipammo a Expo invitati da Slow Food e dove portammo 160 piantine di cipolle rosse».

Il Presidio è sostenuto dal Comune di Breme e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali\*.

L'avvio del Presidio della cipolla rossa di Breme è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione

Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell’articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.

---

## **Ripartiamo dalla Terra: insieme Slow Food e Aidda**



VITERBO – «Sentiamo urgente il bisogno di continuare a promuovere un’economia ecosostenibile che volga lo sguardo alla valorizzazione del territorio»: Presidente Aidda Claudia Torlasco.

Ripartiamo dalla terra, l’appello lanciato da Slow Food al Governo italiano affinché si faccia promotore di interventi a favore dell’agricoltura locale, rispettosa dell’ambiente e della salute delle persone, sta raccogliendo un crescendo di adesioni e di consensi a dimostrazione di quanto il tema di una filiera agroalimentare sostenibile e trasparente, a partire dai campi per arrivare fino alle tavole dei ristoranti, sia sentita non solo tra gli addetti ai lavori, ma anche dai cittadini.

Tra i primi convinti sostenitori dell’iniziativa di Slow Food

c'è Aidda (Associazione Imprenditrici e Donne Dirigenti d'Azienda), realtà italiana nata con lo specifico obiettivo di valorizzare e sostenere l'imprenditoria al femminile: «Rappresenta circa 800 aziende sul territorio nazionale, di cui il 10% operante nel settore che amiamo definire "l'industria del turismo". Adesso più che mai sentiamo urgente il bisogno di continuare a promuovere un'economia ecosostenibile che volga lo sguardo alla valorizzazione del territorio. È giunto il momento di costruire un'economia di relazioni, che leghi la produttività delle nostre aziende al desiderio di raccontare e sostenere le piccole produzioni locali, custodi della tradizione e dell'identità della nostra splendida terra». In queste parole della Presidente Aidda, Claudia Torlasco, ci sono le ragioni di un'alleanza che si spera vada ben oltre l'appello Ripartiamo dalla terra. Pur partendo da un approccio diverso, Aidda e Slow Food Italia hanno in comune molti valori, primo fra tutti la necessità di ripensare a una nuova visione della produzione e delle relazioni sociali che mettano al centro l'ambiente e l'uomo, dove la solidarietà prevalga sull'egoismo: «Le persone, mai come oggi, hanno bisogno di verità, hanno bisogno di rallentare. Tornare indietro significa rispettarci, rispettare noi stessi, rispettare il territorio» come sottolinea Ornella Laneri, Ad del Four Points by Sheraton Catania Hotel e coordinatrice settore turismo per Aidda.

Per Roberta Capizzi, proprietaria del ristorante Me Cumpari Turiddu di Catania, socia Aidda e membro dell'Alleanza Slow Food dei cuochi «L'appello di Slow Food, che è ancora possibile firmare sul sito dell'associazione, è fondamentale perché mette insieme due temi cruciali per il futuro del nostro paese: la solidarietà sociale e l'economia di relazione da un lato e un grande impegno collettivo per dare valore al territorio e alla sua cultura». Temi cruciali per ripartire con un nuovo passo, perché questa pandemia che ci ha colpito ci insegni qualcosa. Temi che in futuro vedranno impegnati assieme Aidda e Slow Food.

---

# Slow Food in video conferenza con i produttori: “C’è una sensibilità aumentata verso il piccolo imprenditore locale”

di WANDA CHERUBINI-

VITERBO – Si è svolto questo pomeriggio, in video conferenza, alle ore 18, il secondo incontro organizzato da **Slow Food Viterbo e Tuscia e Slow Food Corchiano e Via Amerina** dedicato ai produttori e alla commercializzazione. Ha preso per primo la parola **Luigi Pagliaro**, che ha spiegato come l’obiettivo di questo secondo incontro sia avviare un incontro con i produttori anche della condotta di Corchiano e Amerina con lo scopo di raccontarsi e indicare quali soluzioni trovare per riuscire a fronteggiare questo momento emergenziale, soprattutto per la commercializzazione.

**Alberto Valentini** della condotta di Viterbo e Tuscia ha rimarcato come questo incontro sia dedicato alla terra ed ai produttori e come l’agricoltura e la ristorazione siano molto legati. Ha poi spiegato: “La mia azienda è a Tuscania. Parliamo di un cibo buono, pulito e giusto. Buono perché deve essere di qualità, giusto perché dobbiamo ottenere i prodotti della terra utilizzando manodopera giustamente retribuita e pulito perché in qualche maniera dobbiamo dare un cibo privo di trattamenti fitosanitari. Per le piccole imprese il problema del caporalato non esiste, ma esiste per le grandi. La presenza della condotta di Corchiano e via Amerina ci



dimostra come lo Slow food non è a compartimenti stagni, ma si espande sul territorio”.

**Andrea Lucentini**, fiduciario della condotta Slow Food Corchiano e via Amerina, ha aggiunto: “Non esiste arma migliore per spingere il territorio che il prodotto agroalimentare. Come possiamo ripartire dopo questo periodo? Ripartiamo dai valori di eccellenza che Slow Food ha sempre promosso”.



Alberto Valentini

La parola è, quindi, passata a **Luca Di Piero** che ha riferito: “Abbiamo avuto 20 giorni di blocco totale, sembrava la fine del mondo. Abbiamo presentato una vendita online un mese prima del Covid. All’improvviso abbiamo avuto uno sblocco con questa vendita che avevamo avviato e siamo riusciti a tirare fuori un 25% di quello che di solito facevamo. Il futuro è nella vendita online e dobbiamo investirci. Bisogna farsi conoscere. Bisogna fare eventi, creare prodotti sempre più innovativi e di qualità”.

**Federico Porro** della condotta di Rieti ha detto: “ Ho un’azienda agricola a Rocca Sinibalda, in provincia di Rieti, di circa 10 ettari e produciamo un po’ di tutto. Facciamo anche il miele. Il nostro calo di prodotti in magazzino corrispondeva ai mesi di blocco. Legumi e cereali ripartono da luglio. Ce la siamo cavata molto bene con le spedizioni, facendo anche consegne a Roma. Siamo migliorati dal punto di vista della comunicazione, cambiando metodo di consegna e tanti hanno apprezzato. Per noi è il futuro perché i classici mercati sono molto stancanti e legati alle condizioni meteo”.



Pagliaro

**Guido Felici**, produttore di pasta fresca a Viterbo, ha

raccontato la sua esperienza: “Abbiamo cercato con la mia compagna di orientarci verso la terra e così abbiamo apportato un cambiamento alla nostra famiglia: insieme ai nostri due figli piccoli ci siamo trasferiti in un’azienda in Toscana dove produco latte di capra. Il fine settimana lo dedico alla pasta fresca ed il resto della settimana a questa azienda”.

Anche Mammo dei **Lamponi dei Monti Cimini** racconta la sua esperienza: “Appena iniziato il Covid abbiamo anziché frenato, accelerato con una pubblicità che avesse un senso civico e civile: abbiamo attivato su Instagram che come social preferisco a Facebook, una competizione, raccogliendo da tutta Italia un gruppo di persone che hanno ricevuto un kit dei miei prodotti per realizzare ricette innovative. 35 persone hanno fatto ben 100 ricette, che sono state raccolte nel



Lucentini

“Lamponario” un volume di 136 pagine che sarà consegnato dai primi di giugno e andrà in tutta Italia. Il ricavato della vendita del volume andrà in beneficenza per il periodo di Natale. Il mondo è cambiato – ha proseguito – Tante persone si trovano in difficoltà. Il mio shop online esiste da 5 anni, ma c’è una competizione che fa paura. Quindi online sì, ma noi piccoli imprenditori facciamo “cose buone” e su questo dobbiamo puntare. Poi possiamo anche adattarci, a differenza delle grandi aziende. Il mio parere è spingere nell’innovare il nostro modo di concepire le cose tradizionali, migliorando i magazzini, la logistica, la cura del cliente. Chi si fossilizza è destinato all’estinzione. Le aziende non vanno poi tutte alla stessa velocità e direzione ed è difficile collaborare”.

**Lucentini** è di nuovo intervenuto per affermare: ” Dico che non dobbiamo abbandonare totalmente la volontà di collaborare. Dei modi esistono”.



Lamponi      Monti  
Cimini

**Luca Di Piero** ha rimarcato: “E’ quasi impossibile mettere insieme più aziende. Ma attualmente ho realizzato un mio sito online dove ho dato spazi ad altri prodotti di aziende con cui collaboro, in questo modo ci può essere pubblicità reciproca e collaborazione”.

**Pierluigi Presciuttini**, olivicoltore di Montefiascone, dedicato al recupero degli oliveti abbandonati (3500 piante recuperate negli ultimi 3 anni) ha riferito: “E’ il momento di collaborare e di farsi conoscere da chi ancora non ci conosce. La collaborazione per me è stata fondamentale. Bisogna lavorare in sinergia. C’è una sensibilità aumentata verso il piccolo imprenditore locale”.

**Federico Porro** ha aggiunto: “ E’ vero, è aumentata questa sensibilità. La fiducia verso di noi c’è sempre stata, ma si è amplificata in questi mesi e dobbiamo essere bravi a mantenere questo rapporto diretto di fiducia”.

Infine, anche qualche voce femminile. **Roberta Mazziantonio**, dell’azienda “Perle della Tuscia” di Grotte di Castro, produttrice di legumi e patate particolari ha detto: “Noi abbiamo lavorato tanto, avendo molti clienti su Roma e altre città. Abbiamo venduto molti legumi. Abbiamo anche fatto molta pubblicità sui nostri social con dei box, pacchetti promozionali con spese di spedizione incluse che sono andate molto bene. Ci siamo agganciati a delle piattaforme, non avendo un nostro sito. Stiamo a vedere quello che succederà ora. Ci manca il settore della ristorazione. Non ritorneremo più alla normalità di prima, dobbiamo innovarci per il futuro perché le cose non



Porro

saranno più come prima”.

**Chiara De Santis**, psicologa, coordinatrice dell’azienda Agriland, ha spiegato come la loro azienda sia stata facilitata dal fatto di essere al centro della città, quindi, raggiungibile a piedi, tanto che la prima cosa per loro è stata quella di lavorare sulla prossimità, lasciando le ceste con i prodotti al cancello. “La seconda cosa che abbiamo fatto è stata quella di ospitare aziende per andare a raccontare i loro prodotti. La prossima settimana apriremo il nostro orto. L’idea è quella di essere un luogo che permette di far conoscere le aziende e di raccontare i loro prodotti. Le persone hanno in questo momento veramente sete di questa conoscenza”.

**Elisa D’Aloisio** ha detto: “L’unione degli agricoltori funziona sempre. Abbiamo vinto il bando “Porto sicuro”. Funziona anche il gruppo d’acquisto tra i produttori, usando una rete solidale, che è



Di Piero

il modo migliore per sopravvivere”.

**Gaia Giannotti**, fondatrice di uno studio di consulenza nell’agroalimentare, ha affermato: “In questo periodo abbiamo scoperto le possibilità date dalle comunicazioni digitali. Non penso che l’e-commerce continuerà con i ritmi del Coronavirus. Tuttavia le persone si sono trovate costrette a farlo e questa è un’opportunità. Non penso che torneremo alla realtà precedente. Qualcosa è cambiato in noi sia come persone che come consumatori. Abbiamo capito di non essere immortali e che la scienza ha dei limiti. Ma anche che intorno a noi c’è una comunità pronta ad aiutare chi era più in difficoltà con iniziative di beneficenza. Poi abbiamo avuto un ulteriore tempo per incrementare altri settori logistici, in particolare il customer service, per accorciare quella distanza tra produttore e cliente. Questa esigenza continuerà a sentirsi ancora”.

---

# “Ripartiamo dalla terra con Slow Food”



All'appello dei cuochi dell'Alleanza Slow Food per chiedere alle istituzioni di sostenere la migliore agricoltura d'Italia e la ristorazione di qualità hanno aderito a oggi 2500 cuochi, contadini, allevatori, artigiani e cittadini.

Ripartire. Rinascere. Sono parole che, in questi giorni, si susseguono senza sosta in ogni dove. Nel settore agroalimentare, ma non solo, una possibile soluzione è fare rete: dal campo al ristorante. Proprio la rete dei 540 cuochi dell'Alleanza, uno dei più importanti progetti di Slow Food, ha lanciato l'appello Ripartiamo dalla terra per chiedere al Governo e agli enti territoriali di sostenere con iniziative concrete la migliore agricoltura d'Italia e la ristorazione di qualità.

Grazie alla nostra cucina abbiamo diffuso conoscenza, bellezza, piacere. Abbiamo raccontato territori e culture locali. Tutto ciò non sarebbe stato possibile senza il lavoro quotidiano di contadini, allevatori, casari, viticoltori e artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali. [...] Oggi siamo in crisi, e con noi lo sono i nostri produttori, una parte dei quali faticava già prima a

reggere la concorrenza dell'agroindustria e le logiche del mercato e della distribuzione. La parte migliore dell'agricoltura di questo Paese dipende infatti fortemente dalla ristorazione di qualità. Crediamo che l'immagine di questo Paese sia legata alla sopravvivenza di queste aziende e di chi, proponendo i loro prodotti, li rappresenta al meglio.

L'appello, già sottoscritto da 2500 cuochi, contadini, allevatori, artigiani e cittadini, è aperto alla firma di tutti coloro che credono in un futuro basato sulla cura dei territori, sui saperi delle comunità, sul piacere della condivisione.

Le attività di ristorazione e i produttori di piccola scala in crisi.

Secondo recenti dati di Unimpresa, il 30% delle attività commerciali di vendita al dettaglio e somministrazione a giugno non avrà le condizioni economiche per ripartire e non riaprirà. Nella ristorazione, in particolare, non si sa ancora bene cosa accadrà alla riapertura: è un settore terribilmente in crisi. E proprio da alcuni esponenti di questo settore arriva la richiesta forte di maggiore attenzione a tutto il settore agricolo e alimentare, consapevoli che oltre ai ristoratori e al loro personale, sta andando in crisi anche tutto un mondo di produttori virtuosi di piccola scala, inclusi quelli supportati e messi in rete dai progetti di Slow Food (Presìdi, Mercati della Terra, Comunità di produttori, le reti Slow Beans e Slow Mays, e altre). Tutti questi produttori riescono a mantenere un tipo di produzione fatto di cura e rispetto per la terra e per chi la lavora anche grazie al rapporto privilegiato con la migliore cucina del nostro paese, che ai loro prodotti attinge a piene mani. Oggi questi produttori registrano cali che arrivano fino al 60% del proprio fatturato in conseguenza della prolungata chiusura dei ristoranti.

Credito d'imposta: iniziative concrete a sostegno della filiera

I cuochi dell'Alleanza che hanno lanciato l'appello riconoscono l'importanza delle richieste fatte dalle associazioni di categoria, ma hanno voluto evidenziare un elemento in più, la forza del dialogo interno alla filiera.

Chiediamo quindi di estendere il credito di imposta, già previsto per alcune spese legate all'emergenza Covid-19, agli acquisti di prodotti agricoli e di artigianato alimentare di piccola scala legato a filiere locali (dove per locale si intende la dimensione regionale), in una misura pari almeno al 20%, da aumentare al 30% nel caso in cui tali aziende praticino un'agricoltura biologica, biodinamica, o siano localizzate in aree marginali, disagiate e di particolare valore ambientale del nostro Paese. Un provvedimento come questo rappresenterebbe una grande occasione, economica, sociale e culturale: permetterebbe di innalzare il livello dell'offerta gastronomica italiana, garantendo una maggiore qualità, e al tempo stesso sosterebbe e rilancerebbe le piccole e medie aziende agricole locali e il turismo rurale, che vive essenzialmente di paesaggi agrari. Infine, aiuterebbe i ristoratori ad affrontare mesi e forse anni difficili.