

AMICI NEL MONDO

SLOW FOOD SCANDICCI

e i suoi rapporti internazionali



Premessa

Slow Food Scandicci è sempre stata in prima fila nelle iniziative internazionali, nel segno di Terra Madre.

Ha adottato due Presidi Slow Food:

- Salsiccia Mangalica (UNGHERIA);
- Formaggi del Parco di Mavrovo (MACEDONIA);

ed ha finanziato sei orti in Africa (KENYA).

E con tutti questi paesi (primi due) ha avuto numerosi rapporti e scambi; con il terzo intende creare gemellaggi con gli Orti in Condotta di Lastra a Signa e Campi Bisenzio.

Numerosi scambi sono avvenuti durante le edizioni di Terra Madre Toscana, come in quelle di Slow Folk - Suoni di Terra Madre (dall'Irlanda alla Francia occitanica, alla Romania).

Nel corso degli anni:

- Scambi con il presidio delle marmellate dei Villaggi Sassoni (ROMANIA);
- Iniziative con il Chiapas per il cacao "bevanda degli dei" *Herasto Molinas* (MESSICO);



- Rapporti con il Presidio Slow Food del burro salato (DANIMARCA);
- Gemellaggio con il Convivium Slow Food di Montpellier;
- Iniziative con Raphael Colicci e i suoi "pelardon" "formaggi caprini" (FRANCIA);
- Gemellaggio con Sète e la cooperativa di donne allevatrici di ostriche di Bouzigues (FRANCIA);
- Rapporti, attraverso Manuel Di Vecchi, con Banyuls (FRANCIA) e i suoi vini e con gli allevatori della "Vaca de l'Albera" (SPAGNA);
- Il Bistrot del Mondo ha ospitato nel 2008 il raduno mondiale dell'Arca del Gusto, oltre a numerosi cuochi (dal Libano alla Turchia, dall'Irlanda all'Albania, agli Stati Uniti).

Oltre a quelli confermati, altri rapporti inizieranno in questo 2019 (cucina curda e palestinese).

Buona scoperta a tutti (viaggi, cene, degustazioni, conoscenze, scambi di saperi e di sapori!).



Gemellaggio con Wieliczka-Cracovia (POLONIA)

Il Comune di **Sesto Fiorentino** è gemellato con il Comune di Wieliczka, famoso per le miniere (di sale) a pochi passi da Cracovia.

Nella bellissima città polacca, patria di Copernico e sede di una antica università, si trova il **Mercato della Terra Targ Pietruszkowy**.

In questo territorio *(che comprende anche Zakopane, nota località sciistica dove si trova il Presidio Slow Food del formaggio Oscypek)* Slow Food è presente con due Convivia:

- Slow Food CRACOVIA
- Slow Food MALOPOLSKA



Formaggio Oscypek

Dieci rappresentanti di Slow Food Scandicci (*Bagni, Di Tano, Ermini, Fallani, Fossati, Leonelli, Licheri, Mustardino, Rossi, Scavo*) si recheranno in Polonia dal 5 all'8 aprile 2019.

Programma

Venerdì 5 aprile

- Viaggio in aereo Pisa – Cracovia

Sabato 6 aprile

- Visita al Mercato della Terra di Cracovia - Targ Pietruskowy, che abbiamo già incontrato al Salone del Gusto – Terra Madre di Torino a settembre 2018.
Con loro vogliamo prendere accordi perché vogliamo averli da noi in qualche evento pubblico che ci sarà prossimamente.
- Visita di Cracovia.
- Cena conviviale con i due Convivia polacchi.

Domenica 7 aprile

- Visita delle antiche miniere di sale di Wieliczka.
- Visita della Cantina Winnica Wieliczka.
- Cena conviviale con il Mercato della Terra - Targ Pietruskowy.

Lunedì 8 aprile

- Visita ufficiale con il Comune di Wieliczka
- Viaggio aereo Cracovia – Pisa.



Cracovia – Palazzo del Tessuto

Gemellaggio con Glasgow (SCOZIA)

Il Comune di **Campi Bisenzio** dal 1988 è gemellato con il Lanarkshire Settentrionale, un territorio amministrativo della Scozia a est di Glasgow. La nostra Condotta ha iniziato i rapporti con Slow Food Glasgow al Salone del Gusto – Terra Madre del settembre 2018.

In questa occasione si manifestano ulteriori punti in comune, quali l'importante presenza di una comunità Toscana a Glasgow (principalmente Lucca e Garfagnana) e la volontà di creare una rete di Agriturismi in Scozia sulla falsariga Toscana con il supporto di Slow Food Scotland.

A Torino conosciamo anche la coordinatrice della Chef's Alliance of Scotland, e Giovanna, una degli chef dell'Alleanza di Glasgow, di origini italiane e titolare di un ristorante molto conosciuto a Glasgow (Eusebi Deli).



La prima concretizzazione del rapporto avverrà entro la fine del 2019, dove una piccola rappresentanza della condotta di Scandicci e probabilmente di quelle di Lucca e della Garfagnana andranno a Glasgow per valutare un progetto di collaborazione più articolato e dettagliato da sviluppare nel 2020.

Programma

Primo giorno

- Viaggio in aereo Pisa – Glasgow
- Visita della città e incontro con il Convivium di Glasgow
- Cena conviviale al ristorante Eusebi Deli

Secondo giorno

- Visite ad alcuni produttori
- Incontro con la rete degli Chefs
- Cena conviviale in un tipico pub

Terzo giorno

- Visite ad alcuni produttori
- Viaggio aereo Glasgow – Pisa.

Oltre il salmone, i vari pesci affumicati, il whisky e la birra, uno dei piatti tipici della cucina scozzese è il **black pudding** (*salsiccia realizzata con avena, grasso di rognone, cipolle e sangue o di pecora o di maiale*) altro punto di contatto con noi: il **roventino**.



Black pudding

Orti in Africa (KENYA)

Slow Food Scandicci ha adottato sei Orti in Africa (tutti in Kenya).

1. Orto comunitario di **KAPSONGWOR** (Rift Valley, nel Kenya orientale) che coinvolge 32 persone di questo villaggio, le quali coltivano poco oltre 2.000 mq di terreno.
2. Orto comunitario di **NGARACHI** (Rift Valley, nel Kenya orientale) che coinvolge 26 persone (16 donne e 10 uomini) di questo villaggio, le quali coltivano anch'esse poco oltre 2.000 mq di terreno.
3. Orto comunitario di **GATITURI** (Kenya orientale) che coinvolge 41 persone, quasi tutte donne, su un terreno di circa 1.000 mq.



Il gruppo di donne responsabili dell'Orto comunitario di Gatituri

4. Orto familiare di **CHESTA** (Kenya occidentale) gestito, su 10.000 mq di terreno, da Margret e Philip, insieme ai sette figli e ai quattro nipoti.
5. Orto familiare di **SIKULU** (Kenya occidentale) gestito, su un terreno di 15.000 mq, da Mama Alice con suo marito Robert, 14 figli e sei nipoti.
6. Orto comunitario di **TARSOI** (Rift Valley, nel Kenya orientale) gestito da un gruppo di giovani uomini e donne su un terreno di poco superiore a 2.000 mq.

A partire da quest'anno vogliamo iniziare una attività di scambio (da proseguire in maniera continuativa negli anni successivi) tra gli Orti in Condotta del nostro territorio e gli amici del Kenya.

A Lastra a Signa operano da diversi anni orti scolastici seguiti dalla nostra Condotta alle scuole elementari "Milite ignoto" di Malmantile e "L.B. Alberti"; alla scuola media "L. da Vinci" e, da quest'anno, a quella per l'infanzia "Giovanni XXIII".

Nel Comune di Campi Bisenzio stanno per nascere quest'anno diversi orti scolastici nei vari istituti comprensivi.



Un Orto in Condotta a Lastra a Signa



Coordinatori degli orti in Kenya

UNGHERIA



I soci di Scandicci in viaggio da Olga nel 2005

Siamo regolarmente in contatto con Olga Rendek, la responsabile del Presidio della salsiccia mangalica e fiduciaria del locale Convivium Slow Food. Come in passato, intendiamo riproporre – in collaborazione con l'Associazione Italia-Ungheria e il Consolato di Firenze – una tipica cena magiara accompagnata dalle tradizionali musiche ungheresi.

Badia di Settimo: primavera 2020

MACEDONIA



Il villaggio di Jance (Parco di Mavrovo)

Anche con Tefik vogliamo organizzare un incontro conviviale per poter nuovamente degustare i prodotti di questa terra (formaggi e funghi soprattutto).

Estate-Autunno 2020/2021

CHIAPAS - MESSICO



Il mercato di San Cristobal

Intendiamo riprendere i contatti con Herasto Molinas e fare conoscere - a chi ancora non ha avuto questo "piacere" - il vero uso del cacao secondo la tradizione dei Maya.

VILLAGGI SASSONI - ROMANIA



Il villaggio di Viscri in Transilvania

In una zona montuosa della Transilvania esistono alcuni villaggi, i cui abitanti sono di origine germanica. Qui le donne hanno la consuetudine di produrre marmellate artigianali (Presidio Slow Food) con tutto quello che mette la Terra a loro disposizione. Le abbiamo conosciute durante un viaggio di alcuni anni fa e siamo rimasti in contatto (ultima volta a settembre 2018 a Torino).

CURDI



Alcuni piatti della cucina tradizionale curda

Il nostro socio Filippo Fossati ha proposto, per continuare il nostro discorso sulle cucine del mondo, due serate conviviali. Si parte ai primi di luglio con una cena curda alla Badia di Settimo, nell'ambito della nostra festa finale della stagione.

Naturalmente non potremo non avere presente la lotta che questo popolo (circa 50 milioni di persone) conduce da tempo per il diritto a uno stato proprio.

La cucina ha gli ingredienti e i sapori del Medio Oriente. Verdure riso carni ovine spezie grano, trattate con antiche lavorazioni lente che esaltano il gusto e la qualità degli ingredienti.

Una cena con i Curdi sarà un modo, conviviale, di conoscere un popolo attraverso il suo modo di produrre e trasformare il cibo, e anche di sostenere il suo diritto al riconoscimento e all'autonomia della sua cultura.

Badia di Settimo: luglio 2019

PALESTINESI



La maqlouba un piatto tipico palestinese

Rispetto a quella dei Curdi, la situazione dei Palestinesi è sicuramente più conosciuta dall'opinione pubblica.

Ma non è sicuramente meno drammatica.

Attraverso la cucina avremo l'occasione di fare delle riflessioni in merito.

**CdP Colonnata - Sesto Fiorentino:
autunno 2019**

In FRANCIA con i nostri vignaioli

Il nostro socio *Manuel Di Vecchi* ci ha accompagnato in numerose iniziative che hanno visto Slow Food Scandicci in prima fila, fin dal primo convegno internazionale sui vitigni autoctoni di Lastra a Signa del 2001. Da alcuni anni Manuel produce vini, famosi in tutta Europa, a **Banyuls** nella Francia del Sud, ai confini con la Catalogna.

Raphael Colicci, noto produttore di pelardon (formaggi caprini Presidio Slow Food) è famoso per avere utilizzato l'olio di oliva nel campo dell'industria cosmetica, ha collaborato alcuni anni con noi a Lastra a Signa (Antichi Sapori) e Scandicci (Fiera).

Vogliamo andare a trovarli per conoscere come è possibile coniugare impresa e rispetto del "buono, pulito e giusto", pur in condizioni ambientali difficili, ottenendo risultati positivi.



Banyuls - I Vigneti tra i Pirenei e il mare

Programma 1

Primavera 2020

- Trasferimento aereo da Pisa a Gerona e in auto a **Banyuls**
- Visita ai vigneti e degustazioni varie
- Incontri conviviali con i produttori e gli amici di **Banyuls**
- Visita in Catalogna all'allevamento brado della *Vaca de l'Albera*



Vaca de l'Albera

Programma 2

Primavera 2021

- Visita in pullman a Raphael Colicci e alla sua attività (*produzione di profumi con l'olio extravergine di oliva e affinatore di formaggi caprini "pélardon"*)
- Trasferimento a **Sète** (la patria di Georges Brassens) e degustazione di ostriche presso le nostre amiche di **Bouzigues**.
- Dopo la visita delle chiuse del Canal du Midi e di **Carcassonne**, trasferimento ad **Albi**, la città medievale famosa per la sua cattedrale, la crociata contro i Catari, ma anche per i suoi paté.



Pelardon



NB: questo programma, per cause non dipendenti dalla nostra volontà, può subire variazioni, che saranno comunque tempestivamente comunicate nella pubblicità che sarà fatta di ogni singolo evento.

Informazioni: www.slowfoodscandicci.it

Giovanna Licheri 3487745775 giovannalicheri46@gmail.com

Patrizia Grillo 3496355031 patrizia1962@live.it