



Slow Food®
Scandicci

IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 03/23 \ 5 NOVEMBRE 2023



Compagni di vita, fuori e dentro all'associazione
Vita associativa: notizie dalla Condotta
Le cronache per chi non c'era
I contributi dai soci: Cheese e i prati stabili
Segnaliamo

* COMPAGNI DI VITA, FUORI E DENTRO ALL'ASSOCIAZIONE *\

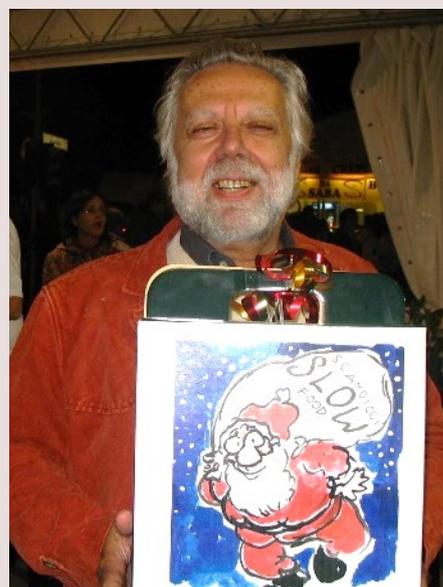
RICORDO DI SERGIO STAINO

di Mauro Bagni

Sabato mattina, 21 ottobre, è venuto a mancare Sergio Staino, dopo un calvario durato molti, lunghissimi mesi. Slow Food Scandicci è nata nel 1995 da una sua intuizione, coinvolgendo il gruppo di amici che già erano attivi da anni nella scuola, attorno alla libreria Centrolibro, al cinema Cabiria. Insieme abbiamo costruito una vera comunità, realizzando numerosi progetti e vivendo anche molti momenti di gioiosa convivialità. Porteremo avanti questo nostro impegno, nel ricordo del suo sorriso pieno di ironia e di generosità.

Questo il breve comunicato inserito nei nostri social, appena avuta la notizia. Nel nostro Notiziario (forse sarebbe già maturo il tempo di dargli un nome un po' più accattivante) abbiamo lo spazio per costruire un ricordo più completo.

Avendo avuto il compito di scriverlo, prenderò spunto anche dai miei ricordi personali. Parlo in prima persona, ma potrei dire "noi" perché in tutti i momenti c'è sempre stata Giovanna, e non in un ruolo secondario.



Ho conosciuto Sergio 55 anni fa, subito dopo il Sessantotto. Lui insegnava alla Scuola media "Fermi" di Scandicci e avevamo da poco fondato la Cgil-Scuola. Ci trovavamo alle assemblee sindacali oppure in Comune quando ero assessore e veniva a protestare per la palestra. Devo dire la verità: non mi era simpatico. Avevo un'avversione istintiva al massimalismo marxista-leninista dei gruppi extraparlamentari, di qualunque sigla. Ogni volta che interveniva, «Parla Radio Tirana!», era il nostro commento. Più simpatico suo fratello Franco; eravamo insieme nella segreteria comunale del Pci. I fatti poi dimostreranno invece il vero valore di Sergio.

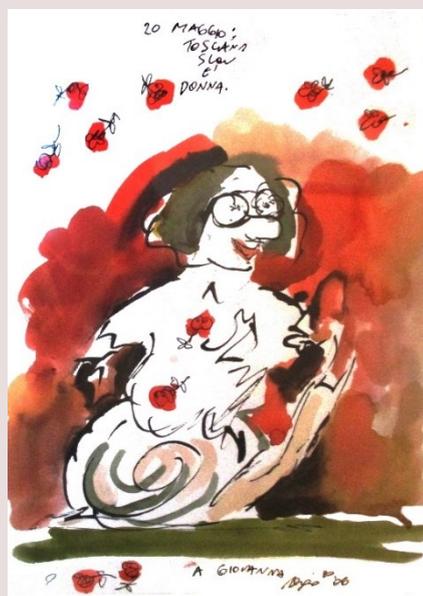
La complicità delle nostre figlie, Sonia e Ilaria, ci ha fatto rincontrare. Frequentavano entrambe il Liceo classico "Machiavelli". Sonia era all'ultimo anno ed era una leader del movimento studentesco; Ilaria era appena entrata e prese subito Sonia come suo modello.

Un giorno mi vedo arrivare Sergio in libreria: «Un padre che ha una figlia così in gamba non deve essere proprio male». Da allora diventammo amici e insieme abbiamo realizzato molte cose: prima il salvataggio del cinema “Cabiria”, poi la costituzione della Condotta Slow Food di Scandicci, che ha sempre avuto Bobo come segno distintivo di riconoscimento, destinata a distinguersi come una «vera comunità di destino», come ci ha riconosciuto Carlo Petrini in uno dei tanti momenti in cui è venuto a trovarci, alla Badia di Settimo e al Castello dell’Acciaiuolo.



Sergio è sempre stato presente in tutti i momenti, fossero i momenti conviviali, le assemblee, i progetti educativi, musicali o di difesa dell’ambiente.

Negli ultimi anni, sarei ipocrita se non lo dicessi, abbiamo avuto anche dei contrasti, ma l’amicizia ci ha sempre consentito di superare tutto.



Sergio è sempre stato generoso, disponibile a qualsiasi richiesta. Il suo nome e le sue vignette erano “moneta” spendibile da Slow Food Scandicci. Nei momenti conviviali si è sempre distinto per le battute frizzanti, ma anche per il suo appetito. Con il progredire della sua malattia agli occhi, quante volte l’ho accompagnato facendo da secondo bastone. «Mauro, avvisami subito se viene incontro qualcuno importante che conosco». Non voleva trovarsi spiazzato, anche se riconosceva i maschi dalla voce e le femmine dal tatto. Era la sua scusa più piacevole. A tavola gli mettevamo accanto sempre delle donne e lui, con la scusa di sapere chi fossero, le toccava sempre nei punti giusti. Era il suo modo di essere dissacrante: presidente dell’Associazione Atei italiani e nello stesso tempo legato a molte esperienze del mondo cattolico.

Martedì 24 ottobre nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio sia Petrini che Sandro Fallani, sindaco di Scandicci, hanno sottolineato il legame tra la nostra Condotta e Sergio Staino. Il tempo dirà se saremo in grado di mantenere la nostra capacità di progettazione nel portare avanti la filosofia di Slow Food, ora che lui non ci sarà più. Nel suo ricordo, dovremo dimostrarci all’altezza.

PS: Appena Fallani ha ricordato l’onore per Scandicci che il “Bistrot del Mondo” al Castello dell’Acciaiuolo portasse il nome di Bobo, una del pubblico dietro di noi ha esclamato: «Ma allora perché ve l’ha tolto?».



RICORDO DI ANDREA TERRENI

di Mauro Bagni

Abbiamo ricordato la scomparsa di Sergio Staino di poche settimane fa, ma con tutto il nostro affetto vogliamo ricordare anche il nostro amico e socio Andrea Terreni che ci ha lasciati la notte tra il 25 e 26 agosto.

Anche in questo caso mi viene da mescolare i ricordi di Slow Food con quelli personali. Andrea, con i due fratelli minori Mauro e Sandro, era cresciuto a Soffiano, in via degli Arcipressi, nelle case dei ferrovieri. Andrea, dopo avere frequentato il Liceo Scientifico "Leonardo da Vinci", seguì il mestiere del padre. Andò in pensione presto per dedicarsi alla campagna, diventando un dirigente della Confederazione Italiana Agricoltori e di quella degli apicoltori toscani.



Quando, tra la fine degli anni Sessanta e gli inizi dei Settanta, diventai segretario Pci dell'Isolotto, conobbi lui e il fratello Mauro per le iniziative comuni con la sezione di Soffiano. Per anni poi l'ho perso di vista.



Quando nacque Slow Food Scandicci e facevamo molte iniziative a Lastra a Signa, lo ritrovammo apicoltore a Malmantile, ma soprattutto dirigente di Villa Caruso e del macello di Montespertoli. Si iscrisse a Slow Food e con lui abbiamo condiviso numerosi progetti. Mi limito ai più importanti, anche se va ricordato che Andrea per venti anni è stato un dirigente della Condotta, impegnato volontariamente in tutte le attività, a cominciare dal suo intervento all'Assemblea nazionale di Genova.

Cominciammo con la battaglia per la difesa dei piccoli macelli, necessari per gli animali di piccola taglia (suini e ovini) e, soprattutto, perché ci interessava la materia prima per riproporre con successo uno dei mangiari di strada tipici fiorentini e da tempo scomparso: i roventini.

Poi la Festa del miele a Montalcino, negli anni in cui con Giovanna presidente dirigevamo Slow Food Toscana. Avevamo insieme grandi idee per fare conoscere meglio la Festa e caratterizzare la nostra presenza. Pensammo tra l'altro al concorso che unisse "Sweet" = dolce (come il miele) all'altra parola inglese che significasse (eravamo incerti) sorriso, bocca, bacio. La nostra candidata ideale (eravamo già vecchi bavosi) era Vanessa Incontrada. Non andò in porto, perché Montalcino non aveva intenzione di investire sulla nostra idea.



Il progetto più importante fu “Slow Folk”, che costruimmo con l’Istituto De Martino; con Ivan Della Mea prima, con Stefano Arrighetti dopo. Andrea era sempre presente nelle fasi preliminari (approvazione del Manifesto al Congresso nazionale di Abano Terme del 2010) e poi a tutte le edizioni al Castello dell’Acciaiuolo. Tra i primi firmatari del Manifesto c’era ovviamente Sergio Staino. Infine quello sulla “Salvaguardia del suolo”, insieme a Sergio e Tomaso Montanari.

L’ultima volta che lo abbiamo visto fu al funerale della moglie Laura. Da allora si appartò, consumato progressivamente da una malattia degenerativa.

Andrea ha sempre dato un grosso contributo di idee; talvolta il confronto con lui era anche aspro, perché sosteneva sempre il suo punto di vista con passione. Non cercava mai di prevaricare gli altri, ma di trovare sempre una sintesi unitaria, frutto della sua formazione politica.

Era generoso, esuberante. Ci mancherà.



* NOTIZIE DALLA CONDOTTA *\

DAL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il Consiglio Direttivo (Comitato di Condotta) si è riunito il 18 settembre 2023, su piattaforma Meet, per discutere temi legati a Slow Food Toscana, in vista dell'Assemblea regionale, e per gli aggiornamenti e le comunicazioni della Presidente.

Verbale della riunione: bit.ly/SFS230918-Verbale

DALL'ESECUTIVO

Il Gruppo Esecutivo si è riunito anche in estate, per far fronte alle varie questioni in preparazione delle iniziative autunnali, alle emergenze e alla gestione ordinaria: il 22, il 25, il 29 luglio; il 3 e il 31 agosto; alcune riunioni hanno visto anche la presenza di Mauro Bagni, per l'organizzazione di "Leggere... che Gusto!" nuova edizione.

Da settembre il gruppo si è arricchito della presenza di Paolo Leonelli, in seguito alla decisione del Consiglio Direttivo del 18/09. La prima riunione del nuovo gruppo si è tenuta il 27 settembre.

Il 12 ottobre si è riunito un Esecutivo allargato per formalizzare la proposta di organizzazione del tesseramento in vista della riunione del gruppo di lavoro.

DAI GRUPPI DI LAVORO

Il 27 settembre si è riunito il **gruppo Eventi** della Condotta, in presenza, per valutare le iniziative svolte finora e programmare gli eventi futuri. Il **gruppo Tesseramento** si è riunito il 25 ottobre, in presenza, per riorganizzare le modalità dell'attività di tesseramento dei Soci.

DALLA REDAZIONE

Il 4 ottobre si è riunita in modalità online la redazione del Notiziario, che curerà da ora in poi la scrittura e la pubblicazione del notiziario della Condotta.

Il gruppo di lavoro è formato da Ermini, Fallani, Grillo, Leonelli, Licheri, con i consigli della Presidente. Paolo Leonelli è il coordinatore della redazione.

* LE CRONACHE PER CHI NON C'ERA *\



TORNIAMO ALL'AZIENDA AGRICOLA PURO CARMIGNANO (23 SETTEMBRE 2023)

di Cecilia Tasselli

Per la seconda volta il nostro gruppo visita l'azienda Puro Carmignano gestita da Daniela e suo marito; è una azienda con circa 250 olivi e 60 famiglie di api che producono miele a prevalenza millefiori. Sono presenti 10 famiglie che producono miele di acacia.

Daniela ci illustra l'affascinante mondo delle api, regolato da un ecosistema delicato; infatti, esse sono sensibili alla variazione delle stagioni e alla presenza di anticrittogamici nicotinici usati nelle aziende viticole adiacenti. Tali anticrittogamici danneggiano il delicato sistema di orientamento delle api, che non riescono a tornare nella propria arnia lasciando così morire di fame la propria famiglia. Infatti, ogni ape operaia torna alla propria arnia guidata dall'odore del feromone della propria ape regina.

Un altro problema emergente da pochi anni è la presenza di un predatore alieno, l'Ape Velutina giunta dalla Cina; tale insetto è capace di distruggere intere famiglie di api europee ed è molto pericolosa anche per l'uomo perché ha un veleno molto potente.

Da ogni arnia in periodi normali si possono ricavare circa 10-15 kg di miele; ogni telaino viene privato dall'opercolo di cera manualmente con un piccolo pettine di acciaio e messo poi in una centrifuga elettrica dove viene estratto,





poi filtrato dai residui di cera. Il miele è un prodotto genuino ed è capace, assunto regolarmente, di rafforzare il sistema immunitario e non è nocivo per le persone con diabete. Tali caratteristiche non sono presenti in mieli prodotti in paesi esteri e in maniera industriale.

Visitiamo il laboratorio di trasformazione dove Daniela si avvale di prodotti provenienti da aziende locali, seguendo una filosofia basata sulla solidarietà propria di Slow Food.

Alle ore 13 si procede alla degustazione di prodotti locali come la mortadella di Galciana, affettati e formaggi accompagnati da miele e marmellata di fichi di Carmignano.

Molte persone hanno adottato un'arnia; anche la nostra condotta ne ha adottata una; alcuni turisti invece hanno adottato un olivo e in epoca di raccolta si recano in azienda a far visita e a ritirare i preziosi e genuini prodotti.

Occorre sostenere i nostri produttori, che fra mille difficoltà riescono a ottenere un prodotto qualitativamente migliore.

Foto e video: bit.ly/SFS230923 (Valentina Mustardino)



AZIENDA AGRICOLA PURO CARMIGNANO

Via Montalbiolo, 14, 59015 Carmignano (PO)

www.purocarmignano.it / 3389209376



A GIRO PER I PODERI DI CALENZANO (7 OTTOBRE 2023)

di Dianora Pianetti

Sabato 7 ottobre ci siamo ritrovati alle 9.30 al parcheggio del Parco Agricolo di Travalle. Una giornata all'insegna del sole. Ad attenderci c'erano Sara, la nostra guida, e il nostro socio Alessio di "Casa Matta". Prima di partire per la camminata ci hanno illustrato le caratteristiche principali del territorio che avremmo visitato, con i suoi poderi che hanno conservato negli anni la loro forma originale.

Travalle prende il suo nome dal fatto che è racchiusa in una valletta ai piedi del monte della Calvana tra la confluenza di tre fiumi.

Poco dopo aver iniziato il nostro percorso, abbiamo costeggiato la Villa di Travalle. Continuando sulla strada sterrata, abbiamo avuto modo di ammirare la campagna circostante, con i tanti canali, vigne e uliveti e strutture rurali ancora integre che ci hanno dato l'idea di come vivevano un tempo le famiglie a mezzadria. Arrivati al Podere Mulinaccio, abbiamo avuto il piacere di conoscere la Signora di 94 anni che ha sempre vissuto lì, ultima generazione di mezzadri.



Giunti al mulino della Villa di Travalle, la signora lì residente ci ha accolto spiegandoci e indicando un punto del monte da dove parte l'acqua (la caldera) che arriva al mulino. Abbiamo quindi bevuto l'acqua freschissima e dopo i saluti ci siamo incamminati verso il bosco seguendo un sentiero tra querce e noccioli e tante altre specie della macchia mediterranea. Un'oasi di pace e tranquillità. Usciti dal bosco ci siamo rinfrescati a una fonte per poi arrivare al Podere Castelluccio, che in origine era una fattoria, è divenuta in seguito Villa Padronale della famiglia Rucellai, per poi tornare nuovamente podere agricolo. A questo punto il percorso è continuato a forma di anello per riportarci al parcheggio. Prese le macchine siamo arrivati all'azienda agricola Casamatta dove era previsto il pranzo.

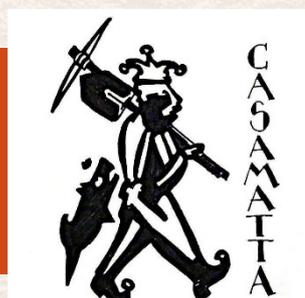


Ci siamo accomodati all'esterno e ci hanno servito un antipasto con tutti prodotti del luogo, salumi e formaggi di un pastore della zona e coccoli fatti da loro, un primo al pesto di rucola e una torta di mele casalinga, il tutto sorseggiando un vino rosso Chianti.

E' stata una bella giornata, immersi nella natura: con passo lento abbiamo percorso circa 7 Km e ci ha lasciato una piacevole e indimenticabile sensazione... ignari di quello che stava succedendo nel mondo! (NdR: proprio in quelle ore aveva inizio il conflitto in Medio Oriente)



Foto: bit.ly/SFS231007A (Mauro Bagni, Viola Migliorini)



AZIENDA AGRICOLA CASAMATTA

Via Torri e Ciarlico 40, Calenzano (FI)

facebook.com/casamattaAziendaAgricola / 3534541717



PRESENTAZIONE DELLA GUIDA SLOW WINE 2024

(7 OTTOBRE 2023)

di Paolo Bonacina

Sabato 7 ottobre con gli amici Paolo Leonelli e Leonardo Fallani ci siamo trovati a Milano al banco di assaggio per la presentazione della guida Slow Wine 2024. È diventato un appuntamento fisso che tutti gli anni ci meraviglia per la qualità delle case vinicole partecipanti e per l'organizzazione impeccabile nonostante la numerosità dei visitatori.

Quest'anno erano presenti circa 400 produttori che rappresentavano molto bene il tessuto enologico italiano. È un'ottima occasione per parlare coi produttori delle loro tecniche di coltivazione e di vinificazione e di imparare sempre cose nuove sperimentando che il territorio e le tecniche di coltivazione e vinificazione differenti danno dei risultati sempre di elevato livello anche se molto diversi tra di loro.

Abbiamo cominciato il nostro giro enologico d'Italia con delle bollicine, esplorando per iniziare le Franciacorta e il Veneto, degustando una buona varietà di vini partendo con dei proseccchi di qualità e proseguendo con dei vini rifermentati in bottiglia, sino ad arrivare a vini che hanno riposato sui lieviti per anche 44 mesi, ricevendo da questi una complessità di profumi e sapori unica. Abbiamo poi cercato anche in altre regioni d'Italia, verificando che anche al di fuori delle regioni convenzionali per le bollicine ci sono realtà alquanto apprezzabili.





Siamo poi passati da un paio di produttori del modenese che fanno bollicine da lambrusco Grasparossa ottenendo dei vini meravigliosi naturalmente frizzanti e che si sposano perfettamente con la tradizione gastronomica locale.

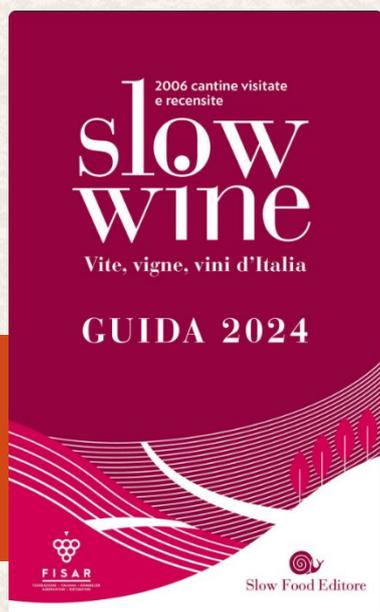
Nel nostro viaggio siamo poi passati a vini bianchi e rossi andando in Trentino e in Alto Adige, in Valle d'Aosta, provando dei vini da uve autoctone come la Nosiola e la Petite Arvine, che danno dei risultati eccezionali, dimostrando che il tessuto vitivinicolo italiano ha delle unicità e una varietà di espressioni che rendono l'Italia assolutamente il primo produttore di vino al mondo per la qualità, le sue unicità e la cultura e la tradizione che traspare da ogni bottiglia.

Concludendo il giro enologico non potevamo non passare dal Piemonte e dalla Toscana per sperimentare alcuni rossi introvabili e di pregio, Chianti Brunello Bolgheri e qualche Barolo, con anche qui alcune chicche come un rosso particolarmente strutturato di uve Pelaverga (anche questa un'uva autoctona del Piemonte che si produce solo nella zona di Alba del comune di Verduno). Siamo poi passati al sud per provare, tra le altre cose, una delle migliori espressioni dei vini della Basilicata fatto da uve Aglianico del Vulture: la bottiglia "Atto" delle Cantine del Notaio.

Alla fine dopo aver passato un pomeriggio esperienziale, inebriati dalla varietà dei profumi dei vini italiani, abbiamo deciso di chiudere in bellezza il nostro giro enologico d'Italia con un Vino Santo del Trentino (tassativamente, come da tradizione, da uve Nosiola) anno 2011, a dir poco strepitoso...

Grazie a Slow Food e alla guida Slow Wine che ci permette di rinnovare la nostra amicizia e di sperimentare in un solo giorno la qualità della produzione enologica italiana.

Foto: bit.ly/SFS231007B (Leonardo Fallani)



VUOI ACQUISTARE LA GUIDA SLOW WINE 2024?

Come socio Slow Food puoi approfittare di un prezzo scontato:
slowfoodeditore.it



RITORNIAMO... A CENA DAI BONSAI (21 OTTOBRE 2023)

di Maria Grazia Ruggiero

Ci tenevo a partecipare all'evento, ero rimasta troppo tempo lontana da questi momenti conviviali, per me fondamentali perché sempre forieri di crescita. Pur non essendo una neofita dello Slow Food, per i soci della Condotta di Scandicci ero una perfetta sconosciuta. L'accoglienza è stata meravigliosa, mi hanno fatto sentire subito in famiglia, condividendo e coinvolgendomi.

Nella location suggestiva siamo stati ospiti della socia Maria Grazia che, ancora una volta, si è confermata un'accogliente padrona di casa. Perfetta nella sua proposta di menù autunnale, filo conduttore: piatti semplici della tradizione toscana ma estremamente gustosi, preparati rigorosamente con i prodotti dell'orto di famiglia.

L'antipasto, che prevedeva crostini di cavolo nero e melanzane, giardiniera e salumi di casa, è risultato una portata equilibrata dove la giardiniera croccante si sposava bene con i salumi, morbidi e piacevoli nella loro nota leggera di affumicato.

Il primo, preparato ad arte, pasta zucca e salsiccia, è un piatto ricco e saporito e ci ha regalato uno degli abbinamenti autunnali più amati, il gusto dolce della zucca con il sapido della salsiccia. La proposta continuava poi, con la cocottina di uova alla boscaiola, leggero e completo: con l'utilizzo corretto di spezie ed erbe aromatiche ci ha appagato non solo con il sapore ma anche con colori e profumi.





Per salutare i primi giorni autunnali il dessert, torta all'uva, ci ha visto coinvolti in sapori rustici e morbidi, gli acini di uva nera tuffati nell'impasto, dolce ed umido al punto giusto, hanno sprigionato sfumature intense.

Accompagnare le portate con il Morellino di Scansano si è rivelata una buona scelta, non scontata, perché abituati ad apprezzarlo, soprattutto nella versione Riserva, con piatti un po' più strutturati, come ad esempio, la cacciagione. Il Sangiovese della Maremma, servito alla giusta temperatura, ha mantenuto le sue promesse di vino rosso corposo e intenso, ma allo stesso tempo poco tannico, equilibrato con le sue note fruttate e speziate, è riuscito ad esaltare i sapori dei piatti, preparando il palato ad apprezzare la portata successiva.

La serata è stata piacevole, un elogio alla padrona di casa e alla sua famiglia che ci ha ospitato con calore e accuratezza dei dettagli.

A tavola tra gusti e sapori si discorreva della condotta, dei progetti in corso, di nuove idee, abbiamo condiviso esperienze, venendo io da un'altra realtà territoriale.

Ero un'estranea, ma eliminando la provenienza e le sovrastrutture del vissuto personale sono riuscita a trovare il substrato che accomuna tutte le persone che abbracciano la mission dello Slow Food: non solo più cibo "Buono, pulito e giusto" ma senso di appartenenza alla Comunità.

Foto: bit.ly/SFS231021 (Mauro Bagni)

Per trovare tutte le informazioni aggiornate sui nostri progetti, gli eventi che organizziamo e le attività della nostra rete, visita il nostro sito

www.slowfoodscandicci.it



E per non perderti niente delle nostre iniziative... seguici sui social!



SLOW BEANS 2023 (28 OTTOBRE 2023)

di Patrizia Grillo

Al termine di un mese, quello di ottobre, dedicato ai molteplici appuntamenti che girano intorno alla manifestazione leguminosa per eccellenza, sabato 28 ottobre è stata inaugurata la mostra mercato che ogni anno raduna alcuni dei produttori della rete.

L'inaugurazione è stata anche l'occasione per presentare i risultati del processo partecipativo avviato da Slow Food molti mesi fa. Il documento, dal titolo, "[Plant the future. Rispetta gli animali, proteggi il pianeta](#)", scaricabile dal sito di Slow Food Italia, riassume in nove punti i risultati delle discussioni emerse dalle tavole rotonde sulla transizione proteica, che hanno visto impegnati produttori, cuochi, popolazioni di tutte le parti del mondo, insieme ai volontari dell'associazione.

Come al solito, Slow Beans è stata un'occasione di conoscenza e di incontro.

Foto: bit.ly/SFS231028 (Paolo Leonelli)



* CONTRIBUTI DAI SOCI *\



REPORTAGE CHEESE 2023 “IL SAPORE DEI PRATI”

di Viola Migliorini

Ed anche quest'anno Cheese ci sorprende!

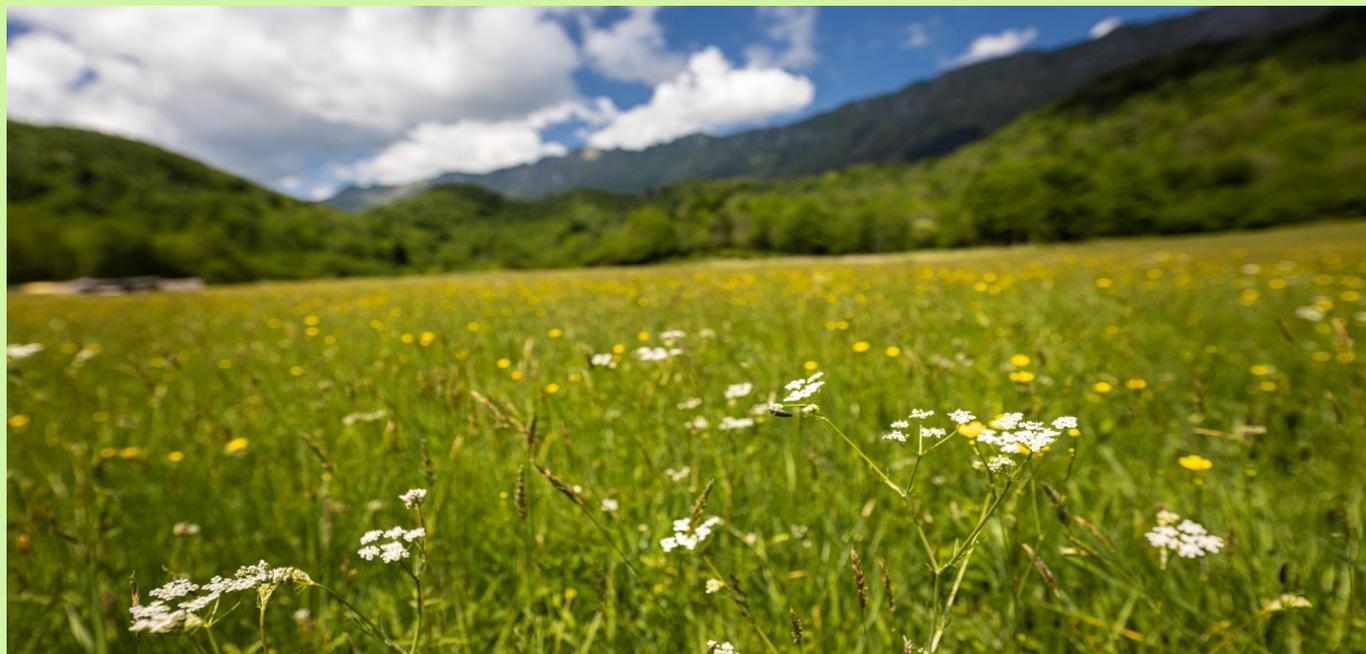
Festa, musica, libri, street food, laboratori sensoriali, convegni, produttori provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo, più di 50 Presidi Slow Food, pastori, casari e affinatori riuniti insieme per una causa comune: la salvaguardia dei prati stabili!

Ecosistemi complessi che oltre a fornire alimentazione per il bestiame, offrono una diversità ambientale e microbiologica senza eguali, sono in grado di migliorare la salute umana attraverso l'arricchimento alimentare, nelle aree marginali permettono la vita delle comunità locali prevenendo l'abbandono, in più sono importanti serbatoio di carbonio!

Molti dei prati che vediamo intorno a noi sono seminati, spesso con una sola essenza. I prati stabili invece sono naturali e ricchi di decine di erbe diverse. Sono prati naturali, non seminati, fondamentali per conservare la biodiversità vegetale e animale: richiamano infatti, moltissimi insetti, fondamentali per l'impollinazione, che a loro volta attirano altri animali.

L'essere umano è importante per garantirne la sopravvivenza. I prati stabili hanno bisogno del lavoro dell'uomo: devono essere curati, sfalciati, pascolati. I loro migliori custodi sono comunque gli animali a quattro zampe: bovini, pecore e capre, oltre naturalmente agli insetti: api, farfalle, vespe, coccinelle... Dove c'è un prato ben gestito, è più difficile che divampi un incendio o che la neve scivoli e provochi slavine. Ma soprattutto, il latte e i formaggi degli animali nutriti con erba e fieni di prati stabili sono ricchi di aromi, molecole antiossidanti e hanno un eccezionale rapporto fra acidi omega-3 e omega-6.

Purtroppo però, tutta questa bellezza sta attraversando un periodo insidioso: cambiamenti nell'uso del suolo, riforestazioni, abbandono, scelte politiche che sempre più puntano ad un aumento delle costruzioni industriali, cambiamenti climatici e intensificazione dell'uso del suolo sono solo alcune delle minacce che colpiscono questi luoghi fonte primaria di biodiversità.



Durante uno dei tanti convegni è stata posta una domanda: ma vale la pena salvare i prati stabili? Per noi la risposta è ovviamente sì!

Perché questi luoghi oltre ad essere fondamentali per l'ambiente lo sono anche per la nostra salute: i formaggi a latte crudo derivanti da bestiame alimentato grazie ai prati stabili, raggiungono dei valori nutrizionali ben sopra le medie di ciò che si può trovare abitualmente in commercio. Basti pensare che il rapporto tra omega-3 e omega-6 dei prodotti commerciali si aggira tra 6 e 9, al contrario quello degli alimenti che derivano da prati stabili è sotto 1... si consideri che un alimento è salubre quando questo rapporto è sotto al 4!!

Il movimento di Cheese, in conclusione, ha voluto sottolineare l'importanza di portare il valore del latte crudo e non pastorizzato nei processi di lavorazione dei formaggi; e preservare e conservare le tecniche tradizionali per la produzione di cibi locali.

È importante sapere che possiamo salvare i prati stabili solo se salviamo i pastori e l'allevamento a base di erba e fieno. E possiamo salvare la pastorizia e l'allevamento estensivo solo se salviamo i prati stabili!!

Per questo ci impegniamo a condividere iniziative, progetti, ricerche, campagne, per salvare i prati stabili e i pascoli montani dall'abbandono, per ripristinarli dove sono andati perduti, per favorire l'adozione di politiche e normative che sostengano chi li custodisce, per promuovere i prodotti che se ne ricavano.



FIRMA IL MANIFESTO E AIUTACI A SALVARE QUESTI ECOSISTEMI PREZIOSI E I LORO CUSTODI

Farei una cosa buona per l'ambiente, il paesaggio, la tua salute, il benessere degli animali.

Per la rinascita delle terre alte e la rigenerazione delle aree di pianura.

cheese.slowfood.it/il-manifesto-per-i-prati-stabili

* SEGNALIAMO... *\

FOOD TO ACTION ACADEMY

Ha inizio il quarto ciclo di incontri della **Food to Action Academy** riservata ai soci Slow Food. Le lezioni di novembre, una a settimana, saranno dedicate al tema delle **Terre alte e prati stabili**.

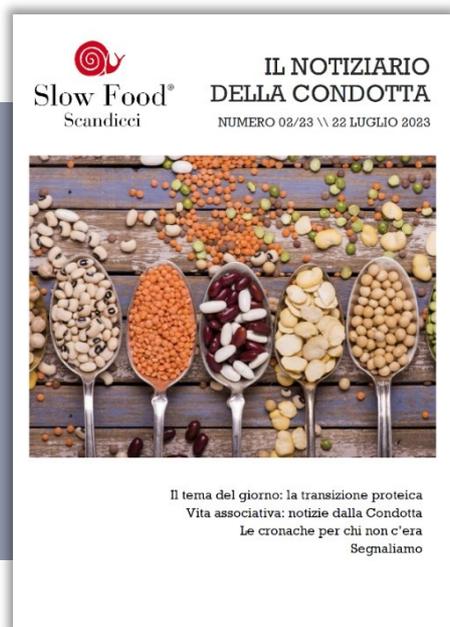
Tutte le info e le istruzioni per partecipare sul sito di Slow Food Italia (slowfood.it/soci/formazione-per-i-soci)



SLOW FOOD SCANDICCI INFORMA

Vuoi essere sicuro di non perderti le comunicazioni dei nostri eventi? Vuoi essere informato tempestivamente in caso di variazioni di programma o eventi last minute? Abbiamo attivato un servizio Whatsapp che ti consentirà di ricevere queste informazioni direttamente sul telefono. Per iscriverti, salva in rubrica il numero **3534595357** e mandaci un messaggio Whatsapp.

Non si tratta di una chat di gruppo, quindi riceverai soltanto i messaggi nostri (non ti preoccupare dello spam... saranno pochi!) e non quelli degli altri utenti iscritti. Se non dovessi gradire il servizio potrai cancellare il nostro contatto da Whatsapp in qualsiasi momento.



Ti piace il nostro notiziario?
Hai suggerimenti su come migliorarlo
o segnalazioni sui temi da sviluppare?

Vuoi proporci un tuo contributo da
includere in uno dei prossimi numeri?

Scrivici a convivium@slowscan.it



Associazione di Promozione Sociale iscritta al Registro Unico del Terzo Settore

 c/o Centrolibro, Piazzale della Resistenza 2, 50018 Scandicci (FI)

 convivium@slowscan.it

 www.slowfoodscandicci.it

 facebook.com/slowfoodscandicci

 instagram.com/scandiccislowfood