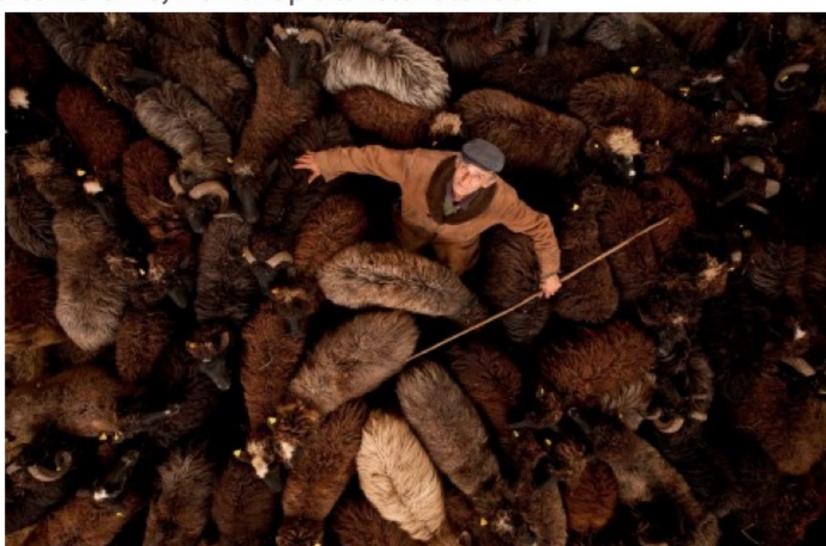


Sotto il cielo di Dubrovnik

01/08/2014

Dal 19 al 22 giugno si è svolta a Dubrovnik la terza edizione di Terra Madre Balcani. Dopo le due edizioni di Sofia, la sfida di spostare altrove la manifestazione si è dimostrata vincente, con oltre 300 delegati registrati provenienti dagli 11 paesi dell'area balcanica che hanno affollato gli otto appuntamenti in programma, tra conferenze, workshop e tavole rotonde.

La voce di questa rete, che riunisce le comunità del cibo provenienti dall'Europa sudorientale, si rafforza e si dimostra interlocutore capace di promuovere le istanze dei produttori di piccola scala*, come dimostrato anche dalla presenza delle autorità istituzionali: dall'appoggio della Presidenza della Repubblica di Croazia e la presenza del Ministro dell'agricoltura croato, alla partecipazione di alti rappresentanti delle Direzioni generali dell'Ue per la pesca e per la salute e i consumatori, e della Fao.



Un evento in crescita non solo nel numero dei partecipanti, ma anche per la qualità delle discussioni e i temi trattati: dalla difesa della pesca di piccola scala nell'Adriatico alle indicazioni geografiche protette, dall'educazione sensoriale e al cibo nelle scuole al turismo sostenibile nelle aree rurali della regione. Soprattutto, Terra Madre Balcani è stata l'occasione per rilanciare un accorato appello alle autorità competenti degli Stati membri e dei Paesi candidati affinché sviluppino nuove politiche in grado di stabilire un buon equilibrio tra le norme igienico-sanitarie e la tutela delle produzioni di piccola scala, troppo spesso relegate nella quasi illegalità e al mercato nero.

Anche il Presidente di Slow Food Carlo Petrini, presente alla manifestazione, si è unito all'appello: «Nei Balcani, l'Europa si gioca la faccia! Questa regione è una terra ricchissima di cultura, tradizioni e prodotti gastronomici di grande valore, molti dei quali ancora decisamente nascosti, e che potrebbero costituire un volano per le tante comunità rurali che li producono. Permettere l'accesso al mercato ai piccoli produttori, i veri guardiani della biodiversità, è il primo passo per dare un futuro a questa terra».

Terra Madre Balcani è stata anche una grande occasione di festa, con il Mercato della Terra allestito nella splendida cornice del parco Gradac, a pochi passi dal centro storico e dal mare, dove per due giorni è stato possibile scoprire prodotti e produttori provenienti dalle comunità del cibo e dei Presidi Slow Food di tutta la regione, compresi molti dei 150 prodotti oggi segnalati nell'Arca del Gusto, il catalogo di Slow Food che riunisce tutti i prodotti agroalimentari a rischio di scomparsa.

È qui che abbiamo avuto modo di ascoltare tante testimonianze, tra cui quella della giornalista greca Angelina Kalogeropoulou. Specializzata nel settore food, il suo obiettivo è che la gente cominci a cucinare, visto che col cibo preparato in casa si è progressivamente persa la consuetudine. In questo allontanamento Angelina ravvisa una tendenza generale che interessa in specie la popolazione urbana, ma non solo. Il cibo è diventato più caro proprio mentre le persone hanno perso le capacità di gestire la cucina. Angelina dice: «Questo succede ad Atene, e soprattutto ai giovani. Sono molto interessata al fatto che le persone coltivino anche un piccolo vaso in veranda, perché in questo modo possono arrivare a comprendere l'economia della cucina, gli strumenti per amministrare il proprio cibo».

Angelina lavora in collaborazione con Earth.org e ogni domenica, affiancata da un gruppo di volontari, sperimenta una forma di didattica empirica: hanno creato una cucina collettiva, a sei chilometri dal centro di Atene. Dalle 10 alle 14 lavorano, spesso con la presenza di cuochi famosi, cucinano con prodotti freschi, di stagione e biologici. «Prima si fa una passeggiata attraverso l'orto, raccogliamo l'aglio, le cipolle e abbiamo un laboratorio in cui spieghiamo cosa andremo a fare con il cibo raccolto e che cuciniamo. Con un gruppo di volontari di tutte le età, ci garantiamo uno scambio generazionale di saperi e un tipo di educazione che passa attraverso l'esperienza».

Con Terra Madre Balcani l'appuntamento è fra altri due anni, per raccontare e dare voce a chi crede che un nuovo modo di intendere la produzione e il consumo di cibo, più buono, più pulito, e più giusto, sia un sogno concreto e un obiettivo necessario per la completa integrazione della regione nella nuova Europa.

*

Nel report "L'eredità gastronomica europea: aspetti culturali ed educativi" del 12 marzo 2014, il Parlamento europeo:

- 1) Invita gli Stati membri a scambiarsi conoscenze e buone pratiche in materia di attività gastronomiche connesse all'istruzione e a portare avanti un lavoro di sensibilizzazione gastronomica nelle varie regioni; si auspica inoltre uno scambio di buone pratiche e una riflessione sull'accorciamento della catena alimentare, concentrandosi sui prodotti locali e di stagione.
- 2) Sostiene le iniziative che possono essere sviluppate dagli Stati membri e le loro regioni per promuovere e salvaguardare tutti i territori, paesaggi e prodotti che costituiscono il loro patrimonio gastronomico locale; esorta le regioni a promuovere la gastronomia locale nelle scuole e a portare avanti progetti di ristorazione collettiva in collaborazione con i produttori locali al fine di conservare e valorizzare il patrimonio gastronomico regionale, di stimolare l'agricoltura locale e accorciare le catene di fornitura.
- 3) Invita gli Stati membri ad adottare misure per preservare il patrimonio gastronomico europeo, come a tutelare il patrimonio architettonico dei mercati alimentari tradizionali, delle cantine o di altre strutture, e di manufatti e macchinari legati al cibo e alla gastronomia.
- 4) Sottolinea l'importanza di individuare, catalogare, trasmettere e diffondere la ricchezza culturale della gastronomia europea; auspica l'istituzione di un osservatorio europeo sulla cultura gastronomica.

www.europarl.europa.eu/sides

Terra Madre Balcani è stato organizzato da KinoOkus e Slow Food Dubrovnik, con il supporto di Slow Food, il Ministero dell'agricoltura della Croazia, la Contea di Dubrovnik-Neretva, la Città di Dubrovnik, in partenariato con l'Università di Dubrovnik, e con il contributo di Fao, l'ong Redd, e il progetto "Table for Nine Billion". L'evento rientra fra le attività del progetto Essedra, co-finanziato dall'Unione Europea per mezzo di DG Enlargement, promosso da Slow Food con l'obiettivo di accompagnare il processo di integrazione in Europa dei Balcani e della Turchia, attraverso un rafforzamento della società civile e della sua capacità di influenzare le politiche e promuovere modelli di sviluppo rurale sostenibile.

This article has been produced in the frame of BeEU. 8 media outlets for 1 Parliament, a project led by Osservatorio Balcani e Caucaso and funded by the European Parliament