



Gianpaolo Fassino

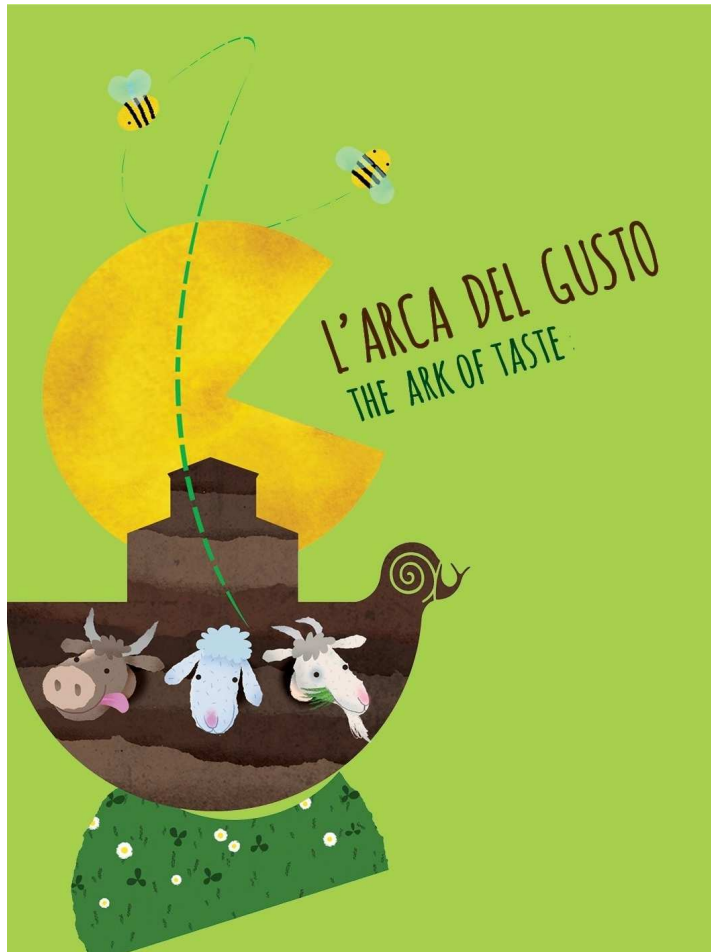
*Presidi Slow Food e buone
pratiche alimentari.*

*Il caso della Piattella
canavesana di Cortereggio*

Sommario

- Arca del Gusto / Presidio Slow Food
- Cortereggio: da presidio “tradizionale” a presidio “territoriale di sviluppo locale ”
- Granai della Memoria
- Bio ed etnodiversità
- Risultati provvisori e prospettive

L'Arca del Gusto



- L'Arca del Gusto raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, animali, formaggi, pani, salumi...
- L'Arca del Gusto **segnala l'esistenza** di questi prodotti, **denuncia il rischio** che possano scomparire, **invita tutti** a fare qualcosa per salvarli.
- Attualmente l'Arca raccoglie 1200 prodotti.

I Presìdi in Italia

- **Dentro all'Arca ci stanno anche i Presìdi Slow Food, oltre 400 nel mondo.**
- **Gli attuali 224 Presìdi italiani sono il risultato di un lavoro di oltre dieci anni che ha affermato con forza valori fondamentali:** la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all'impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato.



Presidi Slow Food

- Gli obiettivi dei Presidi sono molti, complessi, di natura diversa, ma riconducibili a quattro livelli:
- **ambientale**: salvaguardare la biodiversità, migliorare la sostenibilità delle produzioni;
- **economico**: migliorare la remunerazione dei produttori, sviluppare un indotto locale, aumentare l'occupazione;
- **sociale**: migliorare il ruolo sociale dei produttori, rafforzare la loro capacità organizzativa e la loro autostima;
- **culturale**: rafforzare l'identità culturale (etnodiversità) dei produttori e valorizzare il territorio di produzione. La presente ricerca si colloca a questo livello.

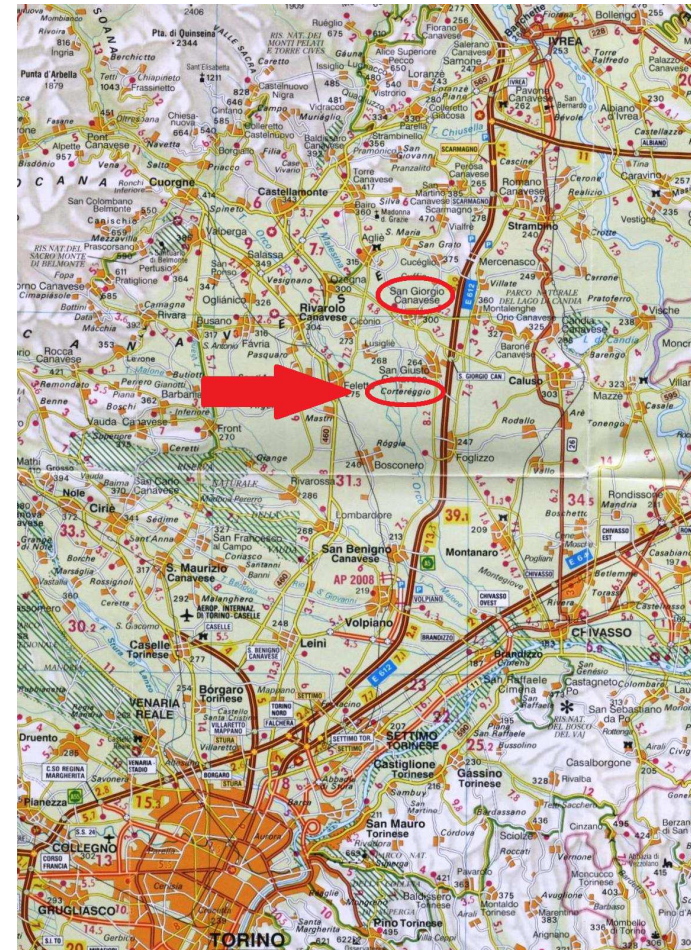
Collocazione geografica di Cortereggio, sede di un Presidio

- Provincia di Torino
- Canavese
- Comune di San Giorgio Canavese
- A pochi km dall'autostrada A5
- 245 m s.l.m.
- territorio di pianura



Cortereggio

- un territorio nel cuore del Piemonte, che ha vissuto massicciamente gli effetti dell'industrializzazione di Torino e, in loco, della Olivetti
- circa 200 abitanti;
- posizione marginale, accessibile solo da strade secondarie;



Presidio Slow Food Piattella canavesana di Cortereggio



La Piattella di Cortereggio

- Varietà locale di fagiolo bianco. Si tratta di un fagiolo bianco, reniforme, piuttosto piatto – da cui il nome piattella – e con una buccia che la bassa concentrazione di calcio nel suolo rende molto sottile.
- Le piattelle erano un'importante risorsa economica per le famiglie del luogo, che le vendevano a clienti di tutto il Canavese.
- Tradizionalmente si seminavano assieme al mais, le cui piante fungevano da tutore per quelle del legume.
- A partire dagli anni Ottanta del Novecento la produzione fu via via abbandonata e fu mantenuta la coltivazione, per uso esclusivamente familiare, da parte di qualche agricoltore locale.



La Piattella di Cortereggio

- Nel 1981 l'agricoltore Mario Boggio consegnò alcuni chilogrammi di questo fagiolo alla banca del germoplasma presso la Facoltà di scienze agrarie dell'Università di Torino, così da conservarne la semente.
- Grazie all'iniziativa di Mario Boggio nel 2010 la coltivazione della piattella è stata ripresa dagli agricoltori di Cortereggio, che hanno dato vita ad una associazione con l'obiettivo di recuperare e promuovere questa antica coltura.
- Dal 2010 la Piattella canavesana di Correggio è Presidio Slow Food.



Da Presidio a Presidio Territoriale di Sviluppo Locale

- Il Presidio Territoriale di Sviluppo Locale si configura come una identificazione, un riconoscimento, una certificazione di un'area particolarmente virtuosa nel valorizzare le proprie biodiversità, peculiarità paesaggistiche ed antropiche, in cui vengono tutelati non solo l'ambiente ed il territorio ma tutte le biodiversità presenti in tale area, dalla popolazione alle coltivazioni, dalla fauna alla vegetazione.
Il progetto vuole essere prototipo, a livello nazionale di Presidio Territoriale di Sviluppo Locale.
- È un'idea che nasce dal desiderio di rivalorizzare il passato, rileggendolo in chiave moderna, attraverso i principi di innovazione tecnologica, risparmio energetico e sviluppo.
- E' un progetto multidisciplinare che studia e analizza l'area del Presidio in tutti i suoi aspetti, dalla popolazione locale, alle coltivazioni della tradizione sino al nucleo storico edificato, e proprio per questo è un piano che vede coinvolti personalità aventi competenze anche differenti venendo a creare una sinergia profonda tra le varie componenti del progetto.

Progetto “Granai della memoria”

“Occorre raccogliere le testimonianze delle comunità rurali per evitare che vadano disperse. Un tempo c’era la memoria orale a garantire la trasmissione di questo tesoro. Oggi servono dei veri e propri granai per combattere la carestia di idee, per contrastare questa cultura dominante e massificata che ha tolto la voce al sapere prezioso dei nostri vecchi. Non voglio lasciare queste battaglie ad altri. Dobbiamo difendere la biodiversità delle culture, restituire la giusta dignità anche alle lingue indigene e ai dialetti”

Carlo Petrini

Progetto “Granai della memoria”

- Il progetto parte dall'urgenza o, meglio ancora, dall'emergenza antropologica di raccogliere i saperi, i gesti e le parole della tradizione per ricostruire un memoria collettiva, fondamento indispensabile per interpretare la conoscenza del presente e progettare il futuro.
- A tal fine stiamo costruendo un granaio, un archivio multimediale dei patrimoni orali e gestuali di cui sono portatori e produttori i popoli della terra.

Granai della Memoria



The Granaries of Memory



“Ci sarà una memoria per coloro che verranno”
(Ecclesiaste I, 11)



Italiano



English



Français



Español



Le interviste realizzate a Cortereggio

- Domenico Defilippi
- <http://www.granaidellamemoria.it/searchplayback.aspx?pd=0&mode=0&refId=853>
- Teresa Binando
- <http://www.granaidellamemoria.it/searchplayback.aspx?pd=0&mode=0&refId=854>
- Mario Boggio
- <http://www.granaidellamemoria.it/searchplayback.aspx?pd=0&mode=0&refId=855>
- Claudia Boggio
- <http://www.granaidellamemoria.it/searchplayback.aspx?pd=0&mode=0&refId=856>
- Ivano Rean Conto
- <http://www.granaidellamemoria.it/searchplayback.aspx?pd=0&mode=0&refId=857>
- Caterina Boggio
- <http://www.granaidellamemoria.it/searchplayback.aspx?pd=0&mode=0&refId=858>

Bio ed etno-diversità

- A livello internazionale e nazionale, grande attenzione è stata data al tema della salvaguardia della biodiversità: una discussione che sembra marcare la frontiera tra il mondo della tradizione, caratterizzato da una complessa biodiversità, e quello del presente, impoverito a causa dello sfruttamento eccessivo della terra e dell'imposizione di colture massive e industriali.
- Parallela a questa depauperazione, è da notare come la modernità abbia comportato anche un impoverimento dell'etnodiversità del pianeta: l'appiattimento ed oblio di quelle specificità che arricchiscono e impreziosiscono i saperi etnici, locali, di comunità. Queste sono conoscenze intimamente legate al mondo naturale, che spiegano, danno valore e significato alla biodiversità del territorio in cui una comunità vive.
- Proprio per questa ragione, un percorso mirato a salvaguardare la biodiversità del pianeta non può ignorare e disattendere quest'emergenza antropologica poiché è solo attraverso l'intima pluralità dei saperi che si può comprendere il valore più profondo della diversità biologica del pianeta permettendo, quindi, di trovare risorse concrete per elaborare alternative sostenibili e democratiche al sistema culturale ed economico dominante.

Primi risultati

- I tratti caratterizzanti l'esperienza di Cortereggio in questi primi 3 anni di attività del Presidio possono essere letti come valido esempio di connubio fra “buone pratiche” e “cibo sostenibile”: recupero delle antiche tradizioni agricole e gastronomiche, sostenibilità ambientale, crescita economica del territorio, filiera corta, tutela della biodiversità ed etnodiversità, ...
- I dati specificatamente raccolti nell'ambito dei “Granai della Memoria” appaiono essere particolarmente promettenti: si è infatti verificato come a fianco di antiche modalità di coltivazione del fagiolo siano rimaste attive altresì alcune modalità di vivere il tempo festivo, tipiche dei secoli passati, quale ad es. la processione delle “*caritoire*” celebrata in onore della Natività di Maria, ...

Prospettive della ricerca

- Raccolta di ulteriori interviste, finalizzate a preservare le memorie del territorio sull'etno-diversità di Cortereggio (es. sui cicli festivi, canti popolari, ecc.), contribuendo così al progetto di Presidio Territoriale di Sviluppo Locale;
- interviste ad alcuni “Cuochi dell’Alleanza” che utilizzano la Piattella nei propri menù (il cibo può essere considerato una sintesi tra la biodiversità di un territorio e l’etnodiversità della società che vi vive);
- avvio di collaborazioni con le scuole del territorio, a partire dall’iniziativa “Orto in condotta” (i Granai della Memoria hanno anche uno sviluppo didattico nell’ambito del progetto europeo *ODS-Open Discovery Space*).

Riferimenti bibliografici

- Aa.Vv. (2012a), *Guida ai Presìdi Slow Food: per scoprire i prodotti che raccontano l'Italia, le osterie che li cucinano, mangiare e dormire dai produttori*, Bra, Slow Food editore.
- Aa.Vv. (2012b), *I Presìdi Slow Food in Europa, un modello di sostenibilità. Valutazione dei risultati socioculturali, agroambientali ed economici*, Bra, Slow Food-Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.
- Grimaldi P. (2012a), *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio.
- Grimaldi P. (2012b), *I gesti e le parole del mondo*, in "Slow Food", n. 55, pp. 172-174.
- Grimaldi P., Porporato D. (2012), *Granai della memoria. Manuale di umanità 2.0*, Pollenzo, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- Peano C., Migliorini P., Sottile F. (2012), *Food Presidia: a sustainable agro-food systems?*, in http://www.ifsa2012.dk/downloads/WS6_1/Peano.pdf
- Petrini C. (2001), *Slow food. Le ragioni del gusto*, Roma-Bari, Laterza.
- Petrini C. (2005a), *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi.
- Petrini Carlo (2005b), *Slow food revolution. Da Arcigola a Terra Madre: una nuova cultura del cibo e della vita*, conversazione con Gigi Padovani, Milano, Rizzoli.
- Petrini C. (2009), *Terra Madre: come non farci mangiare dal cibo*, Firenze-Milano, Giunti; Bra, Slow Food.
- Piccinino F. (2013), *Una gran Piattella*, in "Barolo&Co.", XXXI, n. 1, pp. 104-105.

- Gianpaolo Fassino
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Piazza Vittorio Emanuele II, 9
Frazione Pollenzo12042 Bra (Cn)
e-mail: g.fassino@unisg.it
Web site: www.unisg.it - www.granaidellamemoria.it



Grazie per l'attenzione