



Ristorazione basata su prodotti autoctoni di qualità. Promozione dell'agricoltura locale. Salvaguardia del territorio. Diffusione di cultura. Queste quattro brevi proposizioni potrebbero fra non molto essere tra loro collegate, in qualche piccolo caso (virtuoso) lo sono già. Questo hanno raccontato lunedì a "Dalla terra alla tavola" - conferenza tenutasi presso Cascina Galbusera Nera nel cuore del Parco Regionale di Montevecchia e Valle del Curone - Giacomo Mojoli dell'Università delle scienze gastronomiche, Mattia Vezzola, enologo, e alcuni ristoratori delle provincie di Lecco e Sondrio aderenti al progetto Slow Cooking.

L'incontro è stato organizzato da Slow Food proprio al fine di presentare il nuovo progetto legato direttamente al mondo della ristorazione, nel quale sono (per ora) coinvolti dodici ristoratori, uniti dal tentativo di riportare sulle tavole lombarde alimenti locali di qualità, prodotti, cucinati e consumati all'insegna del gusto e, soprattutto, con consapevolezza.

"Il progetto – ha raccontato Maurizio Vaninetti socio fondatore dell'associazione Slow Cooking – **nasce a Sondrio dalla presa di coscienza che in Valtellina si è diventati bravissimi a vendere ciò che non si produce, questo negli anni ha permesso lo sviluppo di processi che hanno sottratto spazi all'agricoltura e il benessere futuro degli abitanti locali"**.

E' sulla base di questa amara presa di coscienza, che alcuni ristoratori, qualche anno fa, si uniscono attorno a una comune visione e fondano questa associazione. Per loro il cibo è momento di convivialità, potenziale veicolo per la valorizzazione della cultura e dei saperi locali, volano per la creazione di un modello basato sui prodotti stagionali e locali, in grado di preservare il paesaggio, sostenere un ciclo economico di qualità, rigenerare il territorio e l'idea che si ha dello stesso.

"Nove ristoratori – ha sottolineato infatti Mojoli, portavoce nazionale di Slow Food - **creano una domanda territoriale pari a quella di 9.000 abitanti. Partendo da questa osservazione è facile capire come estendendo questa rete, che vede nel cibo qualità, valori e convivialità, si possa creare su piccola scala un modello che rafforza reti territoriali, economia e qualità del vivere. Un modello forte che si crea senza chiedere aiuto alle istituzioni o ad altri attori sociali ed economici. Per questo motivo, e per l'esito positivo ottenuto dai primi esperimenti valtellinesi, abbiamo deciso di provare ad estendere il progetto anche nel comprensorio comasco e lecchese, dove abbiamo incontrato alcuni ristoratori pronti ad accettare questa scommessa. Ovviamente puntiamo tanto ad estendere quanto a intensificare le reti presenti nel territorio"**.

Durante la conferenza è stata anche presentata la mostra fotografica “La terra, la vite, le mani” ritratti di produttori e artigiani del vino a cura di due giornaliste giapponesi, Keiko Kato e Maika Masuko, che hanno provato, immortalando gli uomini, a raccontare il vino e la vita nelle vigne. L’idea che sta alla base della mostra, hanno spiegato le due giornaliste, è quella di sottolineare il valore centrale della persone e delle relazioni umane nel mondo della produzione e del consumo alimentare. Secondo Maika Masuko, infatti: **“arte e agricoltura si incontrano dentro a un calice di “rosso”. Davanti a un bicchiere o in buon piatto possiamo riconoscere un insieme di importanti riferimenti territoriali, la cultura che abita un luogo; una cultura che dobbiamo promuovere e valorizzare per scongiurare i pericoli dovuti all’omologazione dei gusti e delle varietà, all’aggressione al territorio da parte delle speculazioni, all’erosione di una cultura alimentare sedimentata”**.

“Questo sarà possibile – ha poi concluso Vezzola - solo se il settore agro-alimentare saprà ritrovare il significato delle parole “coscienza” e “reputazione”, parole che hanno fondato una società e un’educazione durante il dopoguerra, ma che sono state nel tempo messe da parte in nome dell’avidità e all’inseguimento di troppi modelli negativi”.

Per maggiori informazioni sull’associazione potete visitare il sito: www.slowcooking.org