

AA 2025/2028

“Chi semina Utopia, raccoglie realtà!” terra madre Carlo Petrini

Il tufo Verde, Il coniglio da fossa, i fagioli zampognari, gli ortaggi, le erbe e gli aromi; gli agrumi, il miele; gli allevamenti di maiali, pecore, capre, bovini; e – ovviamente! - il vino costituiscono alcune delle eccellenze territoriali di un'isola, conosciuta ovunque come «l'isola verde», famosa nel mondo come località di villeggiatura. Ischia è caratterizzata da un meraviglioso patrimonio naturalistico che, negli ultimi cinquanta anni, sembra aver smarrito la consapevolezza della propria straordinaria peculiarità, soprattutto agricola, che ne ha consolidato la storia millenaria nel contesto della proteiforme civiltà mediterranea. È una identità forte che va tutelata e rilanciata in un ambito internazionale (Riccardo d'Ambra – 2009)

PREMESSA

- 1) Che il cibo buono, pulito, giusto e sano è un diritto di tutti e fino a quando anche solo una persona sul pianeta non ne avrà accesso, non smetteremo di batterci per garantirlo. 2) Che il mondo intero è la nostra casa e la dimensione del nostro agire è globale. La nostra rete non conosce confini. Rifiutiamo pertanto qualunque esclusione di carattere politico, economico e sociale che renda fuorilegge le persone che migrano in ragione di conflitti, violenze, discriminazioni, sfratti, povertà, calamità naturali. Combattiamo ogni pensiero e azione che espropria le fasce più deboli della popolazione dei propri diritti, che calpesta le culture indigene, che non tiene nella dovuta considerazione le donne, i giovani, gli anziani. In particolare riconosciamo, favoriamo e valorizziamo il fondamentale contributo che le donne apportano in termini di conoscenza, lavoro e sensibilità in ambito familiare, comunitario e sociale. 3) Che la salvaguardia dell'ambiente è la principale priorità del nostro agire come attivisti, agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, studiosi, coproduttori, cuochi. La produzione, distribuzione e consumo di cibo non possono essere in conflitto con il diritto a godere di un ambiente sano e dei suoi frutti per le generazioni che verranno. 4) Che la diversità è la più grande ricchezza di cui disponiamo come singoli esseri umani e come collettività. Sia essa una diversità genetica, culturale, linguistica, generazionale, sessuale o religiosa. 5) Che l'iniqua spartizione delle ricchezze e delle opportunità è all'origine di sofferenze e discriminazioni e che per questo va affrontata con coraggio a tutti i livelli decisionali e operativi – a partire dal tema lavoro – per raggiungere una più equa distribuzione tra tutte le donne e gli uomini del nostro pianeta. 6) Che l'accesso alla conoscenza è un diritto di tutti e che i saperi e le competenze tradizionali devono avere la stessa dignità di quelli accademici. Solo persone informate e consapevoli possono operare scelte libere, ponderate e ragionate. 7) Che le nostre scelte quotidiane, a partire dalla tavola, possono contribuire a cambiare il mondo, e sono proprio i piccoli gesti che ognuno di noi compie più volte al giorno il primo e più importante strumento che Slow Food vuole realizzare. 8) Che ci impegniamo affinché il futuro agire di Slow Food estenda questa visione e questi diritti non soltanto agli esseri umani ma a tutto il vivente.

Slow Food Ischia e Procida APS – SEDE Via Cretajo 3 Barano d'Ischia (na)

2) BIODIVERSITA'

Premesso che: - La biodiversità alimentare (specie e varietà vegetali, razze animali, trasformati tradizionali come pani, formaggi, dolci, salumi, conserve...), frutto di culture locali e della continua evoluzione dei saperi artigianali, sta subendo un'erosione che ha assunto un ritmo vertiginoso negli ultimi sessant'anni, e da un paio di decenni è ulteriormente aggravata dai cambiamenti climatici. - Tra le cause principali del rapido declino di questo patrimonio vi è il modello di produzione agroalimentare che dal secondo dopoguerra in poi ha gradualmente colonizzato tutto il pianeta, caratterizzato dall'industrializzazione sempre più spinta dell'agricoltura: uso massiccio della chimica di sintesi, diffusione delle monocolture – anche Ogm –, allevamenti intensivi, privatizzazione delle risorse naturali – terra, acqua, semi – e concentrazione produttiva, scomparsa dell'agricoltura di piccola scala basata su biodiversità e multifunzionalità, e con essa dei piccoli produttori. - Da anni Slow Food, in particolare attraverso i progetti dell'Arca del Gusto e dei Presidi, sta conducendo un lavoro di recupero, tutela, salvaguardia e valorizzazione della biodiversità alimentare e culturale che si è stratificata nei secoli nei territori di tutto il mondo.

- A) CATALOGAZIONE: oggi più che mai **BISOGNO DI RAFFORZARE LA CATALOGAZIONE DELLA BIODIVERSITA'**, proseguire l'attività di ricerca e di segnalazione nel catalogo dell'Arca del Gusto di prodotti, specie vegetali e razze animali oggi a rischio di estinzione che fanno parte dell'identità di territori e di comunità; riconosciamo questo come primo indispensabile passo per favorire lo sviluppo di una consapevolezza nell'opinione pubblica mondiale, promuovendone inoltre la tutela anche al fine di proteggere questo patrimonio rispetto a qualsiasi azione di appropriazione da parte del sistema industriale e agrolimentare

Abbiamo già catalogato e caratterizzato IL Fagiolo Zampognaro, il limone procidino, ma ci sta ancora tantissimo da fare. Il contributo dei soci è fondamentale .

B) Rafforzamento della filiera , piccola filiera, per ora praticamente inesistente sul territorio sia di Ischia che di Procida il macello intercomunale e laboratorio di trasformazione, per poter finalmente dare giusta dignità e collocazione alla nostra biodiversità in particolare allo sviluppo del progetto PRESIDIO “CONIGLIO DA FOSSA DELL'ISOLA D'ISCHIA”

C) Aiutare a creare piccole realtà agricole, fondamentali per la custodia della biodiversità soprattutto in territori fragili dal punto di vista della sostenibilità come le nostre isole, che continuano ad essere Laboratori di tutela della biodiversità

d) Formazione e biodiversità' il progetto “PROFUMO DI TERRA”, didattica popolare di agricoltura, ha l'intenzione di dare maggiori strumenti a chi vuole intraprendere questo lavoro, che ha futuro sulle nostre isole. Porremo attenzione anche allo sviluppo reale dell'agricoltura (orti e piccola zootecnia) sulla nostra isola, La lasciamo come comparto hobbistico o può essere anche un alternativa allo sviluppo economico?

Punteremo ad un importante censimento delle realtà legate all'agricoltura e alla relativa caratterizzazione della stessa per poter poi ragionare sullo sviluppo degli strumenti che mancano per dargli dignità e valore. Focus sull'introduzione della tecnologia nelle piccole produzioni (blockchain, e-commerce).

3) TRASMISSIONE DI SAPERI

La distanza tra saperi tradizionali e scienza ufficiale è ancora grande e troppo spesso le conoscenze accumulate in secoli dalle comunità non trovano dignità e riconoscimento da parte delle istituzioni accademiche. I saperi accademici ufficiali dovrebbero dialogare in maniera sempre più intima e costante con la sapienza contadina e artigiana, che rappresenta l'identità profonda di un territorio.

Il nostro intento è quello di continuare a dare strumenti per maggiormente sviluppare la conoscenza del passato, ma anche del futuro.

Continuare ad essere facilitatori del sapere tra le diverse generazioni , facendo attività a scuola e non solo, come il progetto “IL PASSATO COME RISORSA” (Portare esperienza dei marinai d'Italia ai giovani, o far comprendere come le nostre abitudini alimentar nascono durante la prima guerra mondiale. LA MEMORIA COME risorsa del futuro).

***A DIFESA DELLA Memoria continuare i laboratori “LA STORIA NEL PIATTO” (GLI ACCENTATI NAPOLETANI O PROPORNE ALTRI COME QUELLO DEL FORMAGGIO UBRIACO), Granai della Memoria vissuti e non solo interviste.**

Iniziare un focus di comunicazione social con interviste ad anziani o anche custodi del passato, per permettere alle generazioni future di non perdere le proprie radici, ma anche poter trovare spunto di innovazione (“Finchè il passato sarà trasmesso al futuro sarà sempre presente!” – cit R. d'Ambra)

*** laboratori del Gusto e di spesa quotidiana dietro ad ogni cibo che acquistiamo ci sono storie umane e i presidi Slow Food e le comunità in Italia e nel mondo cercano di raccontare questo.**

l'incontro con persone nel mondo che con le loro piccole produzioni cercano di combattere le logiche di mercato e trasmettono la sua voglia di creare un'alternativa di economia locale

Scegliere il nostro cibo è molto più che una semplice spesa quotidiana.

4) INNOVAZIONE

“TURISMO ED AGRICOLTURA INSIEME SI PUO'!” (CIT. R.d'A. tav. rotonda 2015)

Slow Food Ischia e Procida APS – SEDE Via Cretajo 3 Barano d'Ischia (na)

P.IVA: 10528421216/C.F. 91009870634 MAIL: ischiaeprocidaslowfood@pec.it

*** un tentativo fatto 12 anni fa con il progetto “Braccia all’agricoltura!” dove persone si prenotavano per vivere alcuni giorni con i nostri agricoltori, fascendone parte attiva, ossia dando forza lavoro e dormendo a casa degli stessi. Si potrà riprendere questa idea**

***La condotta ha contribuito al progetto lanciato della città metropolitana di contribuire a tracciare percorsi lungo siti patrimonio dell’UNESCO e noi lo siamo grazie ai paesaggi terrazzati. Un lavoro solo all’inizio ma con grandi potenzialità. Trovare la sintesi tra le due anime delle nostre isole è ambizioso, ma non impossibile**

5) Microplastiche

- puntare sul concetto di “Rifiuti zero”, e sul valore economico che ha la plastica per far partire un’economia virtuosa che elimina il concetto di “rifiuto”, sostituendolo con quello di “risorsa”; - promuovere l’economia circolare, favorendo e praticando la raccolta differenziata e il riuso delle materie plastiche; - promuovere nei nostri Paesi la riduzione degli imballaggi e la sostituzione, quando possibile, di quelli in plastica con equivalenti naturali o con plastiche biodegradabili e compostabili; le materie prime utilizzate a questo scopo dovranno provenire, se agricole, da produzioni sostenibili e senza l’impiego di OGM; - nell’ottica della sostituzione della plastica con prodotti naturali e coltivati, evitare i conflitti tra la coltivazione tradizionale a scopo alimentare e quella a scopo produttivo industriale per le bioplastiche; - promuovere e sostenere ampie campagne d’informazione, divulgazione e di educazione ambientale nei paesi dove non vi è ancora una consapevolezza del problema ambientale della plastica e/o dove non si considera l’economia circolare come fonte di ricchezza economica umana, sociale e ambientale; MA ANCHE A PORTARE A CONSCENZA DI PRODOTTI ALTERNATIVI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE.

6) Cambiamenti climatici

- proseguire e rafforzare le azioni di promozione e tutela di tutte le forme di agricoltura praticate in armonia con l’ambiente, che preservi la biodiversità e le risorse naturali, e ristabilisca il ruolo centrale degli agricoltori nel sistema agroalimentare; - supportare le attività di comunicazione e le iniziative politiche tese al cambiamento dei comportamenti individuali e collettivi, al fine di ridurre l’emissione di gas serra, siano esse causate dalla produzione, dalla trasformazione, dal trasporto, dalla distribuzione o dal consumo di prodotti alimentari; - sostenere interventi volti alla tutela e alla rigenerazione della fertilità dei suoli, che contribuiscano a garantire la sicurezza alimentare e la conservazione della biodiversità e servano a proteggerci dai disastri ambientali e a garantire un futuro all’umanità, alle piante E ANIMALI.

Continuare a portare attenzione ai cambiamenti climatici (come già fatto negli anni scorsi) e come il nostro modo di agire possa influenzare questo fenomeno, in ogni attività della condotta.

Inoltre continueremo (come sempre sin d’ora fatto) a collaborare con tutte le associazioni che insistono sul 7) COMUNICAZIONE

Rafforzeremo il metodo di comunicazione delle idee prima e delle attività di conseguenza , della nostra condotta. Migliorando l'uso del canali social e non solo. In questo però chiederemo sempre di più il vostro contributo

8) “Appartenenza, Condivisione,, convivialita’ e consapevolezza” sono parole chiave che caratterizzano la nostra associazione e e sono sempre state un faro per la nostra condotta , in partccolare otenzieremo le attività legate a questi concetti con gemellaggi con altre condotte e condivisione di saperi attraverso i laboratori del gusto come il progetto “Per chisuona la Campania”

9) CONTINUITA’

Progetto Educazione secondo Slow Food e Scuola .(Scuola Viva, siamo consiglieri di indirizzo per il IPS TELESE, Terra Madre Day con Merdendiamoci, la merenda intercontinentale collegamenti con comunità del cibo di Terra Madre)

- Impegno con la Diocesi Ischia per il progetto !LAUDATO SI!”
 - Strategie di sinergia in rete con altre associazioni del territorio:AIS Ischia e Procida, AMIRA ISCHIA E PROCIDA, CAI Ischia, Diocesi Ischia Pozzuoli; Centro Studi Ischia

Ci aspettiamo che voi facciate parte di tutto questo, in modo attivo e critico... per crescere sempre più

Proposta di comitato di condotta slow food ischia e procida:

Silvia d’Ambra, Letizia Virgili, Federica Predoni, Mariagrazia Iacono, Tiziana Salzano, Mafalda Vaino, Maira Salatiello, Lucia Cenatiempo

Con sempre presente la guida del custode della montagna Riccardo d’Ambra