



La condotta dei Nebrodi nasce nel 2017 da una costola della condotta Valdemone che a quel tempo rappresentava tutta la provincia di Messina. L'esigenza di una nuova condotta in quel territorio era data dalla ricchezza di biodiversità dei Nebrodi e dalla necessità di difendere le colture e i saperi antichi relativi alla parte agroalimentare e ormai a rischio d'estinzione. Una condotta Slow Food sui Nebrodi ha quindi avuto come primo significato un baluardo contro la desertificazione e omologazione della cultura enogastronomica messa a rischio da modelli di globalizzazione sempre più invadenti. Il territorio dei Nebrodi, proprio per la sua conformazione di valli strette e poco collegate, ha tratto vantaggio da questa situazione di disagio, mantenendo integre tradizioni secolari. Dopo sei anni, adesso la mission della condotta è certamente cambiata, grazie al fiorire di alcune colture e soprattutto di alcuni allevamenti, primo fra tutti quello del suino nero dei Nebrodi, il valore della presenza di una condotta su questi territori, prevalentemente montani, diventa quello di limitare la mistificazione, talvolta invasiva, di alcune specialità che sempre meno hanno a che fare con i valori Slow Food. La parte commerciale sta prevalendo rispetto a quella di preservare specie, prodotti e mestieri che rappresentano i veri obiettivi di una condotta sul proprio territorio.

Fra gli obiettivi che la condotta dei Nebrodi si pone ci sono:

Salvaguardia della coltura delle nocciole, con azioni di visibilità e valorizzazione con una costante e proficua presenza nei tavoli regionali che si occupano della coricoltura.

Vigilare sul Presidio del suino nero dei Nebrodi per garantire una corretta applicazione dei disciplinari e del marchio onde evitare fenomeni di mistificazione.

Ripristinare una mappatura dei produttori dei formaggi dei Nebrodi e intraprendere rapporti di collaborazione con il comitato della provola dei Nebrodi DOP.

Intensificare i rapporti con il parco dei Nebrodi e in special modo quello della Strada dei Sapori, con una collaborazione attiva su questo specifico argomento. In particolare, sostenere con iniziative dedicate la banca del Germoplasma di Ucria.

Incrementare il turismo sostenibile con proposte in cui si possano abbinare la conoscenza dei beni paesaggistici del Parco dei Nebrodi integrando itinerari gastronomici e di conoscenza dei prodotti d'eccellenza presenti nel territorio dei Nebrodi.

Collaborare con altre associazioni o enti per la tutela dell'ambiente e il rispetto della natura, condizione irrinunciabile per la salvaguardia del nostro patrimonio gastronomico, nonché per la difesa e la valorizzazione delle diverse forme di cultura popolare e della storia locale;

Rilanciare attraverso una ricerca specifica tutti i dolci tipici della zona della condotta, sia quelli che fanno già parte di presidi, sia altri che vanno recuperati.

Sostenere il presidio dell'Ape Nera Sicula, vero baluardo e simbolo della biodiversità di tutta l'area dei Nebrodi.

Ampliare la base produttiva dei presidi dei fagioli Carrazzo dei Nebrodi, quello dell'oliva Minuta e delle patate di montagna dei Nebrodi.



Verificare il disciplinare della Pasta Reale dei Nebrodi, inserendo l'obbligo dell'uso di nocciole dei Nebrodi.

Facilitare e sostenere il recupero di territori anticamente vocati alla coltura dei grani antichi e diffusione dei prodotti derivati dalle loro farine

Intervenire nelle scuole del territorio sia in quelle primarie con la costituzione di orti didattici e altre iniziative per la sensibilizzazione dei ragazzi alle buone pratiche legate al cibo di qualità, sia nelle scuole secondarie, a partire da una collaborazione attiva con alcuni obiettivi della condotta, per trasmettere a queste generazioni i principi del buono, pulito, giusto e sano di Slow Food.

Interagire con il mondo della ristorazione dei Nebrodi, per una divulgazione più capillare di educazione all'uso di materia prima locale e stagionale