



DOCUMENTO POLITICO PROGRAMMATICO PER IL CONGRESSO REGIONALE SLOWFOOD

La condotta slowfood agronocerinosarnese

raccoglie i soci di tutti i comuni del comprensorio da Bracigliano a Scafati.

E' stata costituita nel 2008 ed attualmente ha 153 associati , con sede in Roccapiemonte in Via S Nicola 4 presso villa Solano.

Sito internet: <http://www.slowfood.it/>.

Pagina facebook: Slow Food – Agro Nocerino Sarnese.

Il 2 maggio 2022 ha eletto presidente dell'APS il dott. Antonio Polichetti tel. 335 6539294 Email antonio.polichetti56@gmail.com.



BREVI CONSIDERAZIONI SULL'AGRICOLTURA IN ITALIA

Noi di slowfoodagro ribadiamo con “un non ci piace” quanto propone questo governo alla politica agricola del nostro paese.

L'uso sconsiderato dei prodotti chimici per aumentare le rese rende il cibo insicuro ed inquina la terra e l'aria, inoltre il cambiamento climatico con l'aumento delle temperature fa diminuire l'effetto dei pesticidi che devono essere aumentati per ottenerne l'effetto.

Vi è una diminuzione preoccupante della SAU a causa di cementificazione, desertificazione e abbandono delle aree interne, il suolo sempre più impoverito dalle colture intensive.

Il 30% della produzione di cibo finisce in spazzatura contro milioni di persone che muoiono di fame

Slowfood ha la possibilità, di far sentire la propria voce per sostenere un progetto di rilancio dell'agricoltura, a partire dal ruolo che possono giocare i piccoli produttori e le aziende agricole a conduzione familiare, che possono rappresentare il cuore di un nuovo rinascimento del mondo agricolo.

ANALISI DEL CONTESTO NEL TERRITORIO DELLA CONDOTTA

Dai dati dell'ultimo censimento agricolo, il territorio dell'agro dimezza la sua SAU (superficie agricola utilizzata). ed evidenzia così l'aumento nelle zone agricole di una enorme presenza cementificata che sta facendo diminuire i terreni dediti alla coltivazione

La riduzione del numero delle aziende e la loro piccola dimensione, evidenziano un forte processo d'indebolimento del settore (oltre il 90% delle aziende ha una SAU > ad un Ha) e presentano una consistenza economica al di sotto del limite di

sussistenza per cui è difficile prefigurare per esse un futuro economico produttivo autonomo.

In questo nuovo contesto, non esiste più un modello di agricoltura produttiva ed industriale per rispondere alle prospettive di mercato, per cui anche in questo lembo di terra definito da sempre Campania Felix, sta emergendo un modello di "agricoltura eroica" uguale se non peggiore a quelle delle zone interne della nostra provincia, con figure part-time, prodotti per l'autoconsumo e per le forniture ai fruttivendoli della zona.

Anche per l'agricoltura dell'agro purtroppo "rurale", significa sempre più il luogo dove si preservano tramite le produzioni agricole, le memorie storiche di un territorio e non il luogo dove si produce per il mercato o per l'industria.

Ai piccoli ed anziani contadini o a chi coltiva comunque la terra, occorre riconoscere ormai il ruolo di "guardiani del territorio", in quanto con la loro opera contribuiscono nei fatti all'equilibrio dell'ecosistema e secondariamente all'ottenimento di prodotti agricoli per il mercato.

PRIMA PARTE

LE NOSTRE INIZIATIVE PIU' IMPORTANTI

.1a Difesa dei suoli agricoli e piantumazione di alberi contro il cambiamento climatico

Con grande coraggio e lungimiranza a 3 mesi dalla sua elezione, il presidente Polichetti con un manifesto pubblico in occasione delle elezioni comunali del giugno 2022 in alcuni comuni dell'agro, chiedeva un'assunzione di responsabilità delle amministrazioni comunali elette a non concedere per usi non agricoli terreni su cui insistono, colture pregiate, DOP , IGP e tradizionali di qualità.

L'iniziativa pur non avendo riscontri positivi concreti ed immediati, ha consentito alla condotta di diventare parte attiva, con altre associazioni ambientaliste del territorio per la difesa del suolo, perché esso se non cementificato, produce frutti e aria pulita.

I prodotti tipici e tradizionali che produce ancora questo territorio, devono essere considerati a tutti gli effetti beni culturali come la letteratura, l'architettura, la pittura, la poesia.



Slow Food
FONDATAZIONE DELL'AGRO NOCERINO SARNESE

Buono, Pulito e Giusto

Ai sindaci dell'agro nocerino sarnese
COSTRUIAMO UNA BARRIERA
DI ALBERI CONTRO
IL CAMBIAMENTO CLIMATICO
60 milioni di alberi da piantare entro il 2030!

È l'obiettivo che si sono dati la Presidenza del Consiglio, Miur e Ministero della Transizione Ecologica che hanno dato vita alla Fondazione per il futuro delle città, denominata "Forestami". Scopo della Fondazione, con sede a Milano e presieduta da Stefano Boeri, è quella di creare una grande rete di verde urbano, offrendo alle amministrazioni locali Know how, suggerimenti ed indicazioni. La riforestazione del territorio è anche obiettivo della condotta Slowfood dell'agro nocerino, che da sempre è impegnata nella difesa delle eccellenze gastronomiche della nostra agricoltura, in armonia con l'ambiente, messo però in pericolo da incendi, calamità naturali, siccità e cambiamento climatico. La condotta Slowfood agro, ritiene che gli enti locali debbano svolgere un ruolo di primo piano nella ricerca di soluzioni atte a contrastare, già sul territorio, l'evoluzione del cambiamento climatico. Essa pertanto, fa appello alle amministrazioni locali elette, alle forze politiche impegnate in campagna elettorale ad eleggere i nuovi sindaci, di aderire o impegnarsi ad aderire, una volta elette, al progetto "Forestami" di piantumazione alberi, entro il 2030 di 1 ogni abitante del proprio comune

.1b Cibo e Cultura

L'idea è stata quella di organizzare un tour enogastronomico nella ristorazione dell'agro, per valorizzare attraverso di essa la produzione agricola tipica tradizionale, unendola alle bellezze architettoniche, archeologiche, museali e culturali presenti nel territorio.

Il tour enogastronomico proposto con 11 tappe in trattorie diverse, ha visto un luogo dove produttori, cuochi e ristoratori amici di slowfood e soci si sono incontrati e tramite la degustazione delle eccellenze agricole provenienti dalle campagne e preparate dai

ristoratori, hanno potuto accertare a tavola il pregio del cibo buono, pulito e giusto.

L'iniziativa cominciata nel 2023 è continuata nel 2024, ha concluso questa prima fase del tour il 10 dicembre 2024 con la cena di natale

Il tour è stato anticipato da una ricerca di vecchie ricette da proporre ai ristoratori, di specialità legate alla storia di prodotti locali, consigliati e conservati da anziani genitori di ristoratori, responsabili di sagre e successivamente le trattorie ed i ristoranti amici dei soci della condotta agro nocerino, hanno accettato di cucinare le ricette proposte dalla condotta al prezzo di 30 euro.

Scopo dell'iniziativa è stato quello di dimostrare la bontà della materia prima, la ricchezza della gastronomia, la maestria di chi cucina e la visita alle bellezze naturali e culturali, in tutti e gli 11 comuni della condotta.

.1c Adesione dei ristoratori all'iniziativa di Slowfood Italia "Amici dei soci slowfood"

Questa iniziativa è stata particolarmente apprezzata sia dai soci che dai ristoratori, ben 8 di questi ultimi hanno offerto una scontistica tra il 10 ed il 20%.

I locali amici del socio slowfood, oltre ad offrire sconti ai soci, si sono impegnati a promuovere scelte di consumo sostenibili e valorizzare con i loro menù tradizioni culinarie locali e tradizionali.

Essi si distinguono dall'esterno perché è visibile un'apposita vetrofania di adesione all'iniziativa.

.1d Collaborazione tra le condotte

Allo scopo di incentivare la collaborazione delle condotte slowfood ha organizzato una visita all'azienda "Villa Malta" del Vesuvio nel comune di Torre del Greco.

L'iniziativa si inquadra nell'aumento della conoscenza delle eccellenze del territorio, in particolare l'albicocco del Vesuvio chiamata "pellecchiella".



.1e partecipazione all'iniziativa CORBARA e il CORBARINO del 20 e 21 luglio 2024

Slowfoodagro ha partecipato con un proprio stand alla manifestazione di valorizzazione del corbarino che si è svolta nell'ambito della tradizionale rievocazione popolare e religiosa della calata dell'angelo.

Giusta l'intuizione del comune, proloco e slowfoodagro ma soprattutto di Carlo D'amato, imprenditore e presidente di CORBARA EXCELLENT e socio fondatore slowfood, per aver voluto questo incontro tra rito religioso, prodotto tipico, musica, tammore e tanta partecipazione.

Far incontrare il sacro ed il profano, favorendo il turismo tramite il prodotto tipico, è stata la mossa importante per il successo dell'iniziativa.



.1f Partecipazione alla manifestazione della proloco Urbs Nuceria di Nocera Superiore sulla difesa del peperone nell'agro:

Al tavolo dei relatori anche il presidente di slowfoodagro Antonio Polichetti, il quale ha evidenziato l'importanza della iniziativa per la valorizzazione del territorio attraverso la difesa delle produzioni agricole tipiche e tradizionali, tra cui il peperone.

Quest'ultimo che in zona si chiama "friariello", è uno dei simboli di biodiversità dell'agro da difendere, amato soprattutto da quel turismo delle radici, frutto del desiderio di quegli emigrati che vogliono scoprire i sapori antichi della cucina dei loro antenati.

Slowfood ha espresso anche la preoccupazione per la quantità di prodotti esteri che arrivano nei mercati di prossimità e i banchi della grande distribuzione per il peperoncino verde egiziano, simile



nell'aspetto, ma non nel sapore, ma che può trarre in inganno perchè è offerto a prezzi bassi.

**Verde, Rosso e Giallo
il PEPPERONE, un alimento straordinario**
SERATA ECO-GASTRONOMICA-CULTURALE

SALUTI
Giovanni Rescigno
Presidente della PRO LOCO
"URBS NUCERIA" APS
Pasquale Cuofano
Assostampa
Direttore editoriale "Genio e Territorio"

INTERVENTI
Vincenzo Tropiano
Direttore "COLDIRETTI" Salerno
Antonio Polichetti
Presidente SLOW FOOD
"Condotta Agro Nocerino Samese"
Rossella Riobusto
Agronomo - Fitopatologa
Docente del "Protagini"
Pino Lodato
Scrittore & Regista teatrale

MODERA
Domenico Barbati
Giornalista de "Il Mattino"

**READING ED INTERVENTO
TEATRALE**
a cura di Arabesco Teatro
SORPRESA FINALE DI MONSÙ
Venerdì
25 Ottobre | 19.30

PRO LOCO URBS NUCERIA APS
VILLA DE RUGGIERO
Ingresso | Via Fluminale, 6
84015 Nocera Superiore (SA)

LAINA

ILLUSTRAZIONE DI @TORBEOCCA



.1g partecipazione a " Fera nova" di Casali di Roccapiemonte

“Fera Nova” è una iniziativa culturale per rievocare le tradizioni delle fiere che si svolgevano nel casale tra il 1100 ed il 1500.

Il centro storico è stato attraversato da un corteo in costumi d'epoca in mezzo a stand gastronomici e di artigianato che hanno richiamato antichi splendori del casale.

Slowfoodagro ha aderito alla richiesta della proloco, proponendo per la prima serata due piatti vanto della tradizione del luogo: le pennette col pomodorino ed il mallone.

Domenica 8 luglio invece, l'azienda Rastelli socia slowfood, di Tramonti, è stata presente con un laboratorio dimostrativo dal latte al formaggio.

Latte proveniente da mucche allevate allo stato brado, che forniscono anche dell'ottimo caciocavallo, assaggiato ed anche acquistato da tanti visitatori.



.1h Adesione alla campagna di Rigenera

Ben 470 firme sono state raccolte da slowfoodagro nei comuni di Pagani, Roccapiemonte, Nocera inferiore e Scafati per una legge di

iniziativa popolare che favorisca in Campania nuove iniziative ambientali al tempo dei cambiamenti climatici.

Stop al consumo di suolo, promuovere la cultura del verde e la piantumazione di alberi, riservare almeno il 50% di spiaggia libera, indirizzare le risorse pubbliche verso un'agricoltura meno intensiva, sono solo alcuni dei contenuti della proposta di legge, purtroppo mai discussa per la cecità della regione Campania, che ha voluto così disattendere la volontà di 13000 cittadini.





RIGENERA CAMPANIA

**APPELLO AL CONSIGLIO REGIONALE PER CAMBIARE
LA LEGGE URBANISTICA IN DISCUSSIONE E FERMARE DAVVERO
IL CONSUMO DI SUOLO IN CAMPANIA**

Il cambiamento climatico in corso, in una regione interessata da uno sviluppo urbanistico disordinato, da abusivismo e consumo di suolo incontrollati, da una sua impermeabilizzazione che comporta aumento minaccioso dei rischi naturali, impone un radicale cambio di marcia nel governo del territorio, che non può prescindere dalle sempre più forti interazioni tra difesa del suolo, mitigazione del rischio e riassetto territoriale e urbanistico.

E invece non solo il terremoto dell'80 ma anche Sarno e Quindici; Ischia e Casamicciola sembrano del tutto dimenticati mentre si continua a consumare suolo come se neanche la Romagna avesse insegnato niente.

Occorre una riforma della legge urbanistica regionale che affronti in maniera decisa i temi del rischio idrogeologico, delle isole di calore e del consumo di suolo puntando a:

- Aumento degli standard di verde e servizi previsti dal DM 1444 del 1968;
- Introduzione di norme di protezione dei corsi d'acqua e degli impluvi;
- Accelerazione dei processi di formazione dei piani urbanistici in collegamento stretto con la programmazione finanziaria per l'attuazione degli interventi strategici pubblici.

Sono obiettivi largamente disattesi o contraddetti dal disegno di legge proposto dalla Giunta regionale.

Le associazioni aderenti alla campagna RIGENERA fanno appello al Consiglio regionale della Campania affinché sospenda l'esame del disegno di legge depositato dalla Giunta per consentire il radicale intervento di revisione normativa richiesto dall'urgenza di misure efficaci di adattamento al cambiamento climatico. A questa elaborazione critica ha fornito un contributo di rilievo l'Associazione Nurige.

Proponiamo di incontrarci il prossimo 17 novembre a Napoli, alle 17.00, presso la Sede di SUDD in Via Toledo 210, che ringraziamo per l'ospitalità

Incontro promosso da RIGENERA CAMPANIA



.1i PIU' SALUTE PER TUTTI CON IL CIBO BUONO,PULITO E GIUSTO

Con questa parola d'ordine slowfoodagro Il prof Orlando Paciello socio di slowfood, ha relazionato al convegno nel villaggio della prevenzione delle malattie oncologiche, tenutosi a Nocera Superiore il 27 e 28 maggio 2023 organizzato da AILMAG

La due giorni con la presenza di un nostro stand con il presidente Polichetti ed alcuni consiglieri, ha consentito di divulgare alcune delle raccomandazioni di slowfood per prevenire alcune patologie gravi, tra cui:

- favorire i cibi del territorio,
- consumare prodotti di stagione,

- consumare meno carne,
- evitare cibo del fast food,
- favorire le cotture veloci ed evitare i fritti, etc.



.1IL VIAGGIO DI PROSSIMITA' IN BASILICATA

Slowfoodagro allo scopo di scambiare la cultura gastronomica con le regioni limitrofe, ha voluto organizzare un viaggio di prossimità nella regione Basilicata e precisamente ad Aliano, piccolo centro in provincia di Matera il 23 e 24 agosto in occasione delle manifestazioni per ricordare Carlo Levi, lì confinato e sepolto.

E' stata questa anche la ghiotta occasione di gustare la cucina lucana ed apprezzare il gusto dei fagioli IGP di sarconi e dei peperoni cruschi.



.1m VISITA ALLE AZIENDE VERRONE, GRANATO E RASTELLI

Slowfoodagro per incoraggiare i soci a migliorare la propria cultura gastronomica, ha organizzato 3 visite guidate, di cui la prima in una azienda vinicola, la seconda in una azienda orticola, la terza in una azienda zootecnica con relativo caseificio, focalizzate sui processi produttivi che sono alla base della loro realizzazione finale.

Perché queste visite? Lo scopo è stato quello di verificare superando l'immaginario se il cibo viene prodotto con i principi di slowfood e cioè nel rispetto delle persone, degli animali e del pianeta.

Le aziende agricole slowfood devono essere in linea con la transizione ecologica e lavorare per nuovi sistemi agroalimentari che promuovono anche sostenibilità e rispetto per le persone che ci lavorano.

Un'azienda produttrice di alimenti che voglia dichiararsi amica di slowfood, o partecipando ai mercati della terra, o che aderisca alla spesa in campagna, deve, coltivando o allevando animali rispettare l'ambiente e la biodiversità.



Famiglia Rastelli



.1n CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

Scopo del corso tenuto presso il ristorante “O Ciardin” di S. Egidio Monte Albino dal 18 maggio al 18 giugno con 6 lezioni serali, è stato quello di offrire ai tanti appassionati e curiosi le più elementari, ma importanti informazioni di comprensione del mondo del vino.

Il corso tenuto da un esperto formatore, ha dato la possibilità di imparare a conoscere ai 20 partecipanti :

- come si ottiene l'uva da vino,
- come si trasforma,si conserva e si imbottiglia,
- le tecniche di degustazione,
- le tecniche di abbinamento alle pietanze,
- valutarne la qualità e le sue caratteristiche.

Alla fine grande soddisfazione e attestato di partecipazione per tutti.



.1o Adesione ai cortei del 25 aprile a Nocera Inferiore

Slowfoodagro si riconosce nella Costituzione Italiana prodotta dalla resistenza al regime fascista.

La partecipazione al corteo di Nocera Inferiore con lo striscione slowfood, ha voluto esprimere questo concetto che slowfood si riconosce con quanti hanno lottato per la libertà conquistata dai partigiani.

La partecipazione al corteo esprime inoltre la determinazione di difenderla da tutti gli attacchi che dovessero avvenire, anche a quelli che slowfood conduce per il rispetto degli accordi sul clima, sulla produzione biologica, gli OGM, la diminuzione delle barriere contro i pesticidi, finanziare ed incentivare un'agricoltura intensiva dannosa per la salute a danno delle piccole aziende

Questo è anche il senso della nostra partecipazione ai cortei, vogliamo conservare la libertà anche di poter lottare per un cibo che non sia veleno, che salvaguardi la nostra salute e quella dei nostri figli e nipoti.



Foto di Ciro Paolillo

.1p MI RITORNI IN MENTE UNO E DUE

Un tuffo nei ricordi del passato per il thè freddo del bar Califano di Roccapiemonte e per lo spumone del bar ideale a Nocera Inferiore

“Mi ritorni in mente” sono le iniziative del viaggio nell’agro, per ricordare sapori dimenticati da riscoprire.

Il successo di partecipazione alle manifestazioni invoglia a continuare con iniziative simili in tutto l’agro.

Stimolare i nostri ricordi per sfogliare le pagine della nostra storia, richiamare sapori quasi dimenticati e con essi storie di vita, abitudini, usanze e costumi di intere generazioni sono l’essenza di queste manifestazioni.

La seconda manifestazione, quella dello spumone, è stata realizzata insieme alla Proloco “Nocera di Tutti” di Nocera Inferiore, che hanno ravvisato la necessità di creare sempre più forti sinergie per salvaguardare ulteriori ricette del passato da riscoprire e valorizzare che possono vantare la possibilità di aggiungersi ad altre eccellenze della nostra biodiversità, vanto del Made in Italy.







Slow Food®
Agro Nocerino Sarnese



MI RITORNI IN MENTE

viaggio nell'Agro Nocerino Sarnese
alla scoperta degli antichi sapori

**Degustazione dello spumone
antica ricetta del Bar Ideale**

Mercoledì 4 dicembre 2024
Sala Domenico Rea del Bar Ideale
Piazza Giovanni Amendola, 22 - Nocera Inferiore

ore 18.30
Presentazione dell'iniziativa
Mi ritorni in mente, viaggio negli antichi sapori dell'Agro Nocerino Sarnese
Dott. Antonio Polichetti, presidente Comitato Slow Food Agro Nocerino Sarnese
Prof.ssa Pina Esposito, presidente Pro Loco Nocera di Tutti

ore 19.00
Racconto della vecchia ricetta
Roberto Esposito, maestro pasticciere del Bar Ideale

ore 19.35
Degustazione dello spumone

Seguici su Facebook
per conoscere
le nostre attività





MI RITORNI IN MENTE
viaggio nell'Agro Nocerino Sarnese
alla scoperta degli antichi sapori

**Degustazione del tè freddo,
antica ricetta
del Bar Califano di Roccapiemonte**

Venerdì 20 settembre 2024
Bar Pasticceria La Marisella
via S. Gargiulo - Roccapiemonte

ore 18,00
Presentazione dell'iniziativa
Mi ritorni in mente, viaggio negli antichi sapori dell'Agro Nocerino Sarnese
Dott. Antonio Polichetti, presidente Condotta Slow Food Agro Nocerino Sarnese

ore 18,15
Racconto della vecchia ricetta
Pierpaolo Damiani, titolare Pasticceria La Marisella

ore 18,30
Degustazione del tè freddo con biscotti
offerti dalla Condotta Condotta Slow Food Agro Nocerino Sarnese

Seguici su Facebook
per conoscere
le nostre attività

Slow Food - Agro Nocerino Sarnese



Iniziative come queste possono essere capaci di alimentare nuovi flussi di turismo,aggiungendo ai classici museali,archeologico (POMPEI ERCOLANO,PAESTUM,VELIA, BUCCINO) ambientale,di prodotto e quello nuovo ed in crescita delle radici.

Queste nuove opportunità si affermano grazie si alle bellezze e ricchezze su elencate ma anche alle eccellenze gastronomiche,perché sempre più il cibo incide prepotentemente nella scelta di una meta turistica da visitare.

.1q SLOWFOODAGRO AL SAN MARZANO DAY

La manifestazione nasce qualche anno fa per salvaguardare la coltura di questa ed altre riserve di biodiversità, a partire dal pomodoro S.Marzano DOP.

Promossa dall'azienda agricola dei fratelli Ruggiero hanno voluto quest'anno fortemente la presenza di slowfood per rafforzare gli sforzi per la valorizzazione della coltura vanto del territorio.

La presenza delle aziende ristoratrici vicine a slowfoodagro e fiore all'occhiello della ristorazione dell'agro con l

I piatti proposti hanno reso lustro ad una manifestazione promossa dall'azienda Ruggiero , chiamata "OASI DELLA MUSICA" per aver sperimentato i benefici della musica alle colture orticole, ha offerto alle centinaia di visitatori sensazioni uniche di benessere per i colori ed i suoni ascoltati.



.1r UNA SERATA SOTTO LE STELLE NELL'AZIENDA RASTELLI DI TRAMONTI

Splendida serata quella del 27 giugno 2024 nella terrazza dell'azienda zootecnica Rastelli, azienda familiare che gestisce tutto il processo dalla nascita dei vitelli, alla mungitura, alla trasformazione del latte crudo e alla commercializzazione del formaggio ottenuto.

La serata allietata dalle leccornie preparate ha voluto premiare quelle aziende zootecniche che allevano gli animali al pascolo e così facendo offrono qualità salvaguardando la salute dei consumatori.

Ai 100 commensali slofoodagro, oltre alla genuinità del cibo ha offerto anche della buona musica, dimostrando come sosteneva il

musicista Gioacchino Rossini, che l'appetito è per lo stomaco come quello dell'amore per il cuore.



.1s LA CENA DI NATALE del 10 dicembre 2024

Riportiamo il messaggio scritto ai soci dal presidente Polichetti per annunciare l'iniziativa:

Carissimi soci e simpatizzanti,

a conclusione delle prime 11 tappe del nostro tour enogastronomico voglio proporvi, continuando la tradizione delle feste in condotta, "una cena a più mani" preparata dagli chef dei locali e trattorie che ci hanno accompagnato in queste 11 tappe degli anni 2023 e 2024.

Le mani sono quelle degli chef de La Cantina del Vescovo di Nocera Inferiore, O Ca Bistrò di Nocera Inferiore, O Romano di Sarno, F.lli

Pricipe di Nocera Superiore, O Ciardin di S Egidio M. Albino, La Pignata di Bracigliano

L'evento come già detto , continua la tradizione delle cene in condotta e vuole promuovere i cibi prodotti dal territorio in un evento unico che si svolgerà nell'hotel Valleverde di Corbara

Vi proporremo dietro ai fornelli sei superchef che non competeranno fra loro, ma si diventeranno insieme a noi, con lo spirito goliardico, amicale e festoso ,che è caratteristica saliente e costante nell'incontro dei soci slowfood ed i ristoratori della nostra condotta.

L'evento quindi, non sarà semplicemente una cena, ma un racconto gastronomico che si snoderà lungo diverse portate, abbinate ai deliziosi sapori di vini campani, per cui quello che ci aspetterà non è una sfida, ma una gara di questi con sè stessi per dare il meglio della loro professionalità ed esperienza per portare in tavola il meglio dei sapori della nostra tradizione culinaria.



Agro Nocerino Sarnese

LACENA DINATALE2024

6 CUOCHI RACCONTANO
LA STORIA DEL CIBO
DELL'AGRO NOCERINO-SARNESE



martedì 10 dicembre 2024 | ore 20:00
Hotel Ristorante Valleverde
via Esterna Chiunzi / Corbara

Rosario Califano **Cantina del Vescovo** Nocera Inferiore

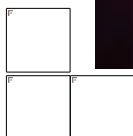
Agostino Scarpa **Famiglia Principe** Nocera Superiore

Gerardo Figliolia **La Pignata** Bracigliano

Giovanna Farina **O Ca Bistrot** Nocera Inferiore

Luigi Gargano **O' Ciardin** S. Egidio M. A.

Gaetano Cerrato **O' Romano** Sarno



1t I MERCATI DELLA TERRA NELL'AGRO

Dobbiamo purtroppo constatare che da noi nel nostro agro non c'è grande entusiasmo per i mercati della terra, ne dà parte dei cittadini, tanto meno delle istituzioni locali

Quali sono le cause?

La prima e non per importanza, c'è il disinteresse, sottovalutazione e fastidio delle amministrazioni comunali a far tenere i mercati contadini all'interno delle città, un po' forse per questioni di vigilanza, un po' perché non ne comprendono la necessità, l'esigenza, l'opportunità, lo spirito, il pregio, il fine, gli obiettivi, ed i benefici ed il ritorno elettorale per i loro amministratori ed elettori

Voglio ricordare che i mercati della Terra proposti da Slowfood rientrano nella filosofia della vendita diretta di prodotti agricoli di qualità, biologici, a km 0 o a km utile, favorendo il rapporto tra il cittadino consumatore ed il produttore per scambiarsi reciprocamente saperi ed esperienze, per i tramite dei prodotti della terra.

È risaputo che è l' "intimità" di questa relazione umana fra chi vende il suo prodotto che ha seminato, trapiantato, concimato, curato e raccolto, fa la differenza tra un mercato della terra e l'acquisto al supermarket, ad esempio basta notare la differenza nella resistenza nel tempo del prodotto, quello del mercato della terra, raccolto il giorno prima, resiste anche più di una settimana, mentre quello del supermercato raccolto molti giorni prima o magari proveniente da frigorifero, marcisce dopo appena qualche giorno.

I sindaci anziché approfittare di questa opportunità offerta da Slowfood, l'hanno ignorata anche se non ostacolata, dimenticando tutti i bei discorsi fatti nelle campagne elettorali, sulla difesa della

biodiversità, l'agricoltura biologica, il turismo trainato da un prodotto tipico, la transizione ecologica, l'ambiente etc.

È i cittadini perché tanto disinteresse? Dispiace dirlo, ma i cittadini dell'agro sono meno sensibili a temi come biodiversità, sostenibilità, cibo e salute non appartengono ancora al patrimonio della comprensione e all'intendimento dei miei concittadini, per cui snobbano mercati della terra.

I produttori sono i meno colpevoli, offrono il frutto del loro lavoro e attaccamento alla terra con i loro prodotti genuini, freschi, biologici a km zero o a km utile. sacrificando con la loro presenza la festività domenicale e per alcuni di loro che vengono da lontano, spesso a stento riescono a ricavare le spese,

Il costo per questi prodotti è opportuno sottolinearlo, se sono offerti freschi e raccolti il giorno prima durano più a lungo, se sono biologici salvaguardano la salute, se sono a km zero o utile salvaguardando la salute e l'ambiente etc.

Il prezzo comunque quasi sempre al di sotto di quello del supermercato, non può essere la colpa del mancato successo dei nostri mercati.

Inoltre è mancata e sta mancando una regia regionale delle iniziative delle singole condotte Slowfood relative ai mercati della terra.

All'improvviso nascono nuove iniziative che si sovrappongono alle vecchie, costringendo i produttori a verificare se le nuove iniziative siano più redditizie, senza saperlo che scappando di qua e di là si perde quel legame fra produttori e cittadini che Slowfood agro auspica che si realizzi.

Inoltre nell'agro manca la convinta dei produttori del territorio, perché qui l'agricoltura è insieme eroica e mercantile, tenuta in vita da figure part time che producono per autoconsumo e per integrazione di reddito.



SECONDA PARTE

INIZIATIVE POST-CONGRESSUALI PER I PROSSIMI ANNI

“SIETE POCHI, MA FATE RUMORE” dicono in molti riferendosi a Slowfood

E' vero, siamo numericamente pochi, ma resistiamo con successo alla crisi di rappresentanza, questo perché il cibo narrato in tutte le sue fasi è motivo di gratificazione per noi di slowfood e per i cittadini consumatori

Abbiamo voluto narrare le iniziative realizzate dalla nostra condotta negli ultimi tre anni, perché siano canovaccio per il prossimo.

E' un successo che gratifica le scelte di politica associativa della condotta, in direzione di aprirsi al territorio con le sue tematiche

ambientali, di valorizzazione territoriale, la partecipazione a fiere, di promozione e di adesione a temi come il riscaldamento climatico, la sostenibilità, il cibo come strumento per la prevenzione di tumori e la nuova frontiera di studi del CIBO CHE CURA, che ci deve vedere ancora una volta protagonisti.

Per far sentire più forte la nostra voce è necessario però uscire dai nostri confini, occorre aprire le porte al territorio, alla società civile e alle associazioni che li rappresentano, in primis alle proloco, associazioni ambientaliste e perchè no!, anche alle associazioni professionali agricole che associano piccole aziende.

Mantenere viva la comunità, l'economia locale anche con il turismo di prodotto, stimolare i giovani a rimanere sul territorio e garantire un futuro a quei pochi giovani che vogliono rimanere a lavorare la terra, ma anche l'oste che difende le produzioni locali, tipiche e tradizionali, è compito delle condotte slowfood.

Il nostro territorio, se non fosse così ricco di prodotti tradizionali, sarebbe senza storia e prospettiva economica e culturale

I circa 5000 in Italia di cui 580 in Campania, prodotti tradizionali campani hanno bisogno di chi li valorizza e li promuove.

Slowfood può essere capofila di questi soggetti privati ed istituzionali che devono attivarsi per ottenere risultati positivi per la loro valorizzazione. Uguale importanza per la loro valorizzazione e

promozione, potrebbe essere ottenuta incoraggiando i comuni ad istituire le de.co (denominazioni comunali), così come ha fatto il comune di vico Equenze per la pizza.

Da sempre Slow Food ha operato per il riconoscimento della gastronomia nell'ambito delle scienze umane e questo obiettivo si è concretizzato con la creazione dell'Università di Scienze Gastronomiche nel 2004, promossa da slowfood.

L'UNISG intrattiene sin dalla sua nascita un rapporto osmotico con Slow Food, beneficiando della sua fitta rete di soci e sostenitori in tutto il mondo, che contribuisce ad arricchire l'offerta didattica dell'ateneo.^[OBJ]

La collaborazione con Slow Food riguarda vari ambiti: a partire dal contributo nell'organizzazione dei viaggi didattici per passare a quello di esperti e studiosi all'interno dei programmi di studio, fino alla partecipazione attiva degli studenti ai grandi eventi Slow Food e alla possibilità di fare esperienza nell'esteso network associativo internazionale.

La istituzione di una sede staccata di questa università in campania, regione così ricca di eccellenze alimentari e di storia gastronomica darebbe a noi slowfood un arma in più° per affermare i nostri valori sul cibo, attraverso l'arca del gusto.

L'arca del gusto fiore all'occhiello per noi di slowfood, si inserisce perfettamente nella mission dell' ateneo, tesa a ricercare documentazione di prodotti di interesse gastronomico a rischio di scomparsa, creando immediata sinergia con la nostra manifestazione " MI RITORNI IN MENTE" e da inserire nell 'atlante dell 'arca del gusto di slowfood.