

18 Marzo 2015

Treviglio, Slow Food lancia la “Comunità del cibo buono”

L'obiettivo è quello di scoprire e mappare i produttori, i trasformatori, gli artigiani, gli allevatori, i negozianti, i docenti, gli chef e i ristoratori del nostro territorio e metterli in rete





Educare le nuove generazioni al concetto di “biodiversità” e salvaguardare i prodotti e

le tradizioni locali: è la duplice sfida che Slow Food Bassa bergamasca lancia in vista di Expo 2015 dove l’associazione fondata da Carlin Petrini vuole avere un ruolo centrale in materia di nutrizione. Il programma, che vedrà impegnata la Condotta trevigliese guidata dal Fiduciario Barbara Schiavino, è stato presentato in occasione dell’Assemblea annuale dei soci tenutasi nei giorni scorsi al Podere Montizzolo di Caravaggio. Obiettivo principale dell’attività sul territorio rimane l’educazione, anzitutto nelle scuole: “Per noi l’educazione è al primo posto – ha detto nella sua relazione di bilancio il segretario Chicco Crippa – nelle scuole come tra la gente. Nel 2014, in collaborazione con la Cooperativa sociale Alboran, abbiamo continuato il progetto “La biodiversità nell’agricoltura della Bassa bergamasca” presso la Scuola Agroalimentare di Caravaggio e iniziato il progetto “Un menu biodiverso” all’Istituto ABF di Treviglio nei corsi per cuochi e per pasticceri. Attività educativa che continuerà, ancora più specifica, quest’anno per l’apertura ufficiale dell’Esposizione universale di Milano, anche in altri Istituti scolastici trevigliesi, come per il progetto Happy Hours con l’Istituto Professionale Zenale Buttinone e la partecipazione al Progetto “Culture e colture di cibo nella Bassa pianura”, con Labter e Rete S.O.S. e il Comune di Treviglio, nelle scuole primarie”. Educazione in primo piano anche in mezzo alla gente attraverso la partecipazione a fiere, sagre ed eventi: si sono svolte serate con degustazioni di prodotti Presidio Slow Food, un Corso di degustazione del vino, Laboratori del gusto alla Sagra della patata di Martinengo e alla Festa della CFL in settembre al mercato di Treviglio; assieme alle altre Condotte bergamasche sono stati organizzati i “Sabati di...vini” a Leolandia nel mese di luglio, i Laboratori del gusto alla GAMEC di Bergamo (cibo e arte) e al Food Film Fest di Bergamo (cibo e cinema). Un ambito particolare è stato riservato a promuovere la conoscenza dell’olio extravergine con l’evento “Dall’oliva all’olio”, una piacevole domenica passata tra uliveto, frantoio e rinfresco, in un’azienda sui colli bergamaschi, e con la serata de “il Gioco del piacere dell’olio” un vero mini corso di apprendimento e degustazione. A tutto questo si devono aggiungere le iniziative culturali copromosse con la rete associativa di Infinito Benessere; le serate, organizzate con Libera e Legambiente, in difesa della Legalità e contro le mafie che anche nella nostra provincia agiscono nel settore dell’ambiente e dell’agroalimentare. Infine ricordiamo le visite ad aziende agricole e cantine, gli incontri conviviali a tavola nei locali e negli agriturismi che propongono i piatti genuini del territorio e di stagione, per un totale di oltre 30 eventi organizzati nel 2014. “Anche nel programma 2015 l’educazione farà la parte del leone – ha ribadito Barbara Schiavino, presentando il programma del corrente anno – sottolineando che centro dell’attività annuale sarà naturalmente l’Expo e non solo a Milano, dove Slow Food gestirà un grande spazio tutto dedicato alla Biodiversità, “l’unica ricetta in grado di *Nutrire il Pianeta*”, ma in tutta una serie di eventi sul territorio organizzati con le associazioni locali. Ci sono in cantiere anche progetti a lungo termine come la realizzazione della “Comunità del cibo buono, pulito e giusto”, un obiettivo ambizioso da costruire con la scoperta, la conoscenza e la mappatura di produttori, trasformatori, artigiani, allevatori, negozianti, docenti, chef e ristoratori del nostro territorio, riuscendo a mettere in rete tutte queste realtà. Un primo step di questo percorso sarà l’impegno a progettare e realizzare un “Mercato della Terra” con i

prodotti locali, a filiera corta e chilometro zero, per garantire a tutti il diritto al cibo di qualità e rispettoso della salute, dell'ambiente e delle tradizioni della bassa pianura. A tale proposito Slow Food conferma l'impegno a promuovere le iniziative culturali e solidali, come la mensa popolare e l'attività della Quercia di Mamre a Treviglio, contro la lotta agli sprechi alimentari e per il diritto al cibo per tutti. Info su www.slowfoodbassabg.it