

**Da buono
soggettivo
a buono
oggettivo**



Slow Food®

Lezione 14/03

Nata Arcigola e fondata in Piemonte nel 1986 da Carlo Petrini, Slow Food diventa internazionale nel 1989 come

«Movimento per la tutela e il diritto al piacere»



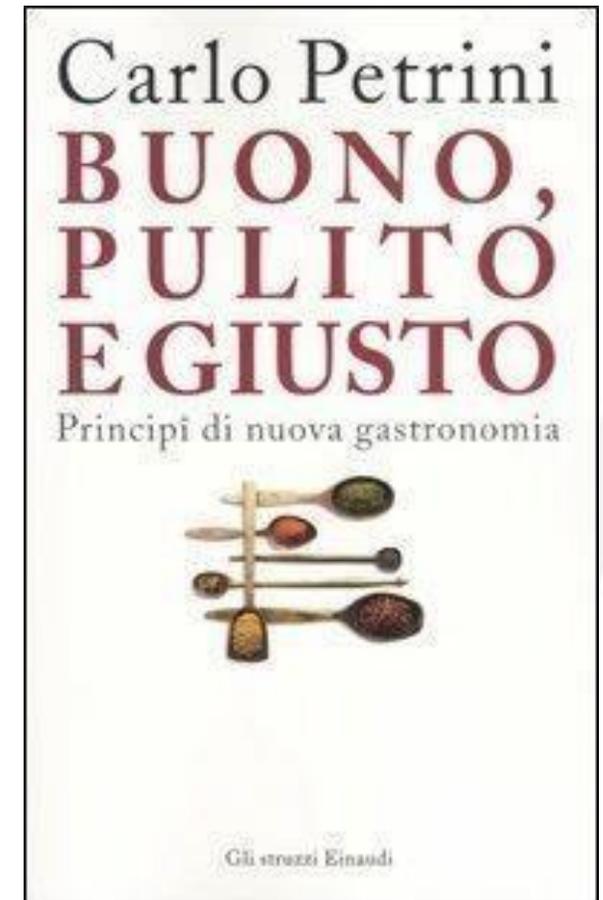
«Se la “Fast-Life” in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l’ambiente ed il paesaggio, lo “Slow Food” è oggi la risposta d’avanguardia. E’ qui nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento la vera cultura, di qui può iniziare il progresso con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti.

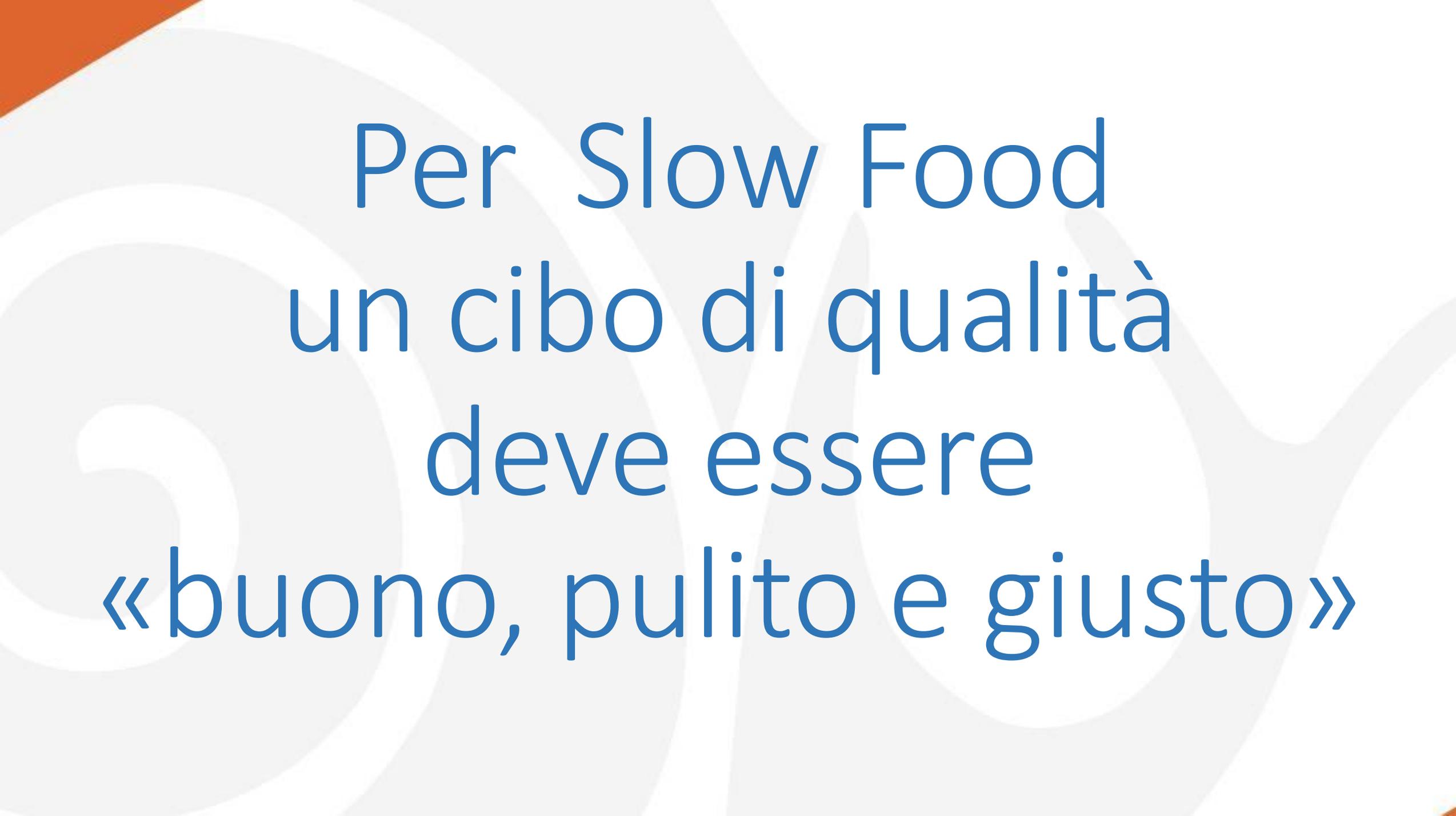
Lo “Slow Food” assicura un avvenire migliore. Lo “Slow Food” è un’idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.»



«Buono, pulito, giusto» Carlo Petrini, 2005

«Le culture tradizionali hanno creato un patrimonio gigantesco di ricette, preparazioni, trasformazioni dei cibi locali o di facile accesso. Anche nelle zone del mondo più colpite dalla malnutrizione. Questi saperi gastronomici sono strettamente connessi con la biodiversità e rappresentano sia il modo per utilizzarla, sia il modo per difenderla. In più danno piacere, organolettico e anche intellettuale, perché simbolo di una cultura identitaria.»



The background features a light gray abstract design with overlapping circular and curved shapes. A faint silhouette of a hand is visible on the right side. The text is centered and rendered in a blue, sans-serif font.

Per Slow Food
un cibo di qualità
deve essere
«buono, pulito e giusto»

Se vi dico

BUONO

qual è il primo cibo che
vi viene in mente?



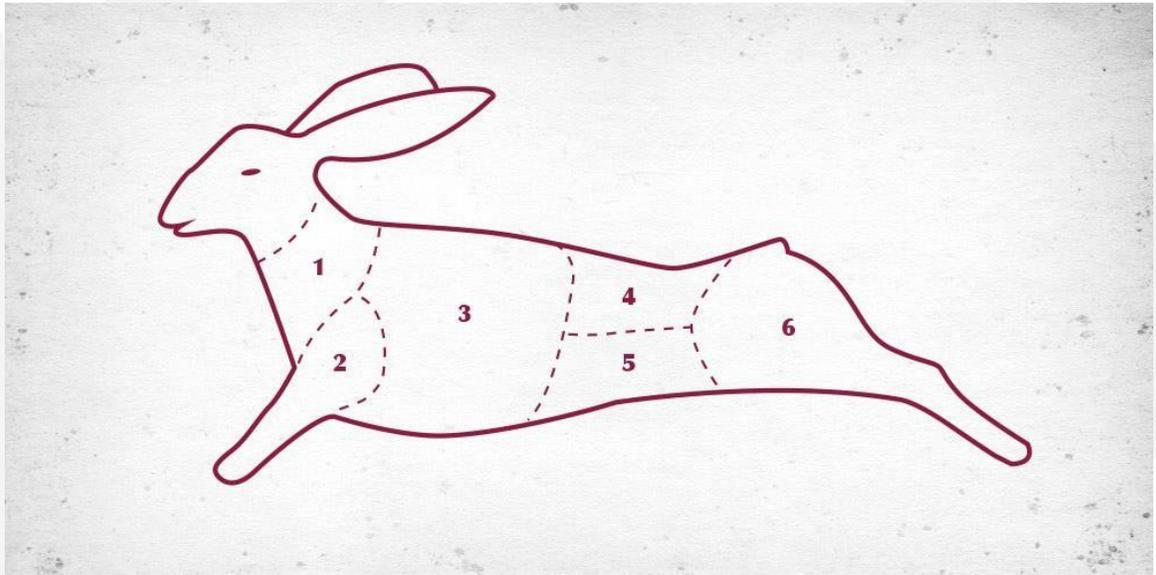
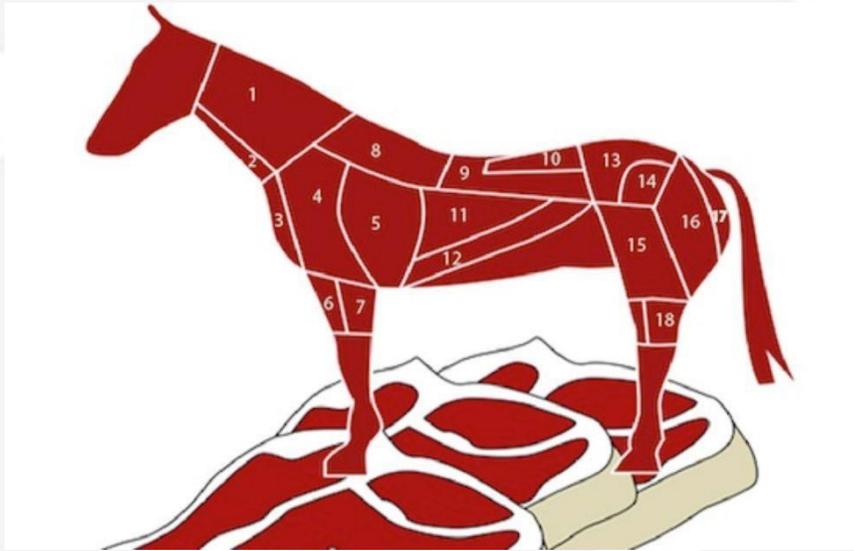




Kenya, Yogurt dei Pokot con la cenere – Presidio Slow Food



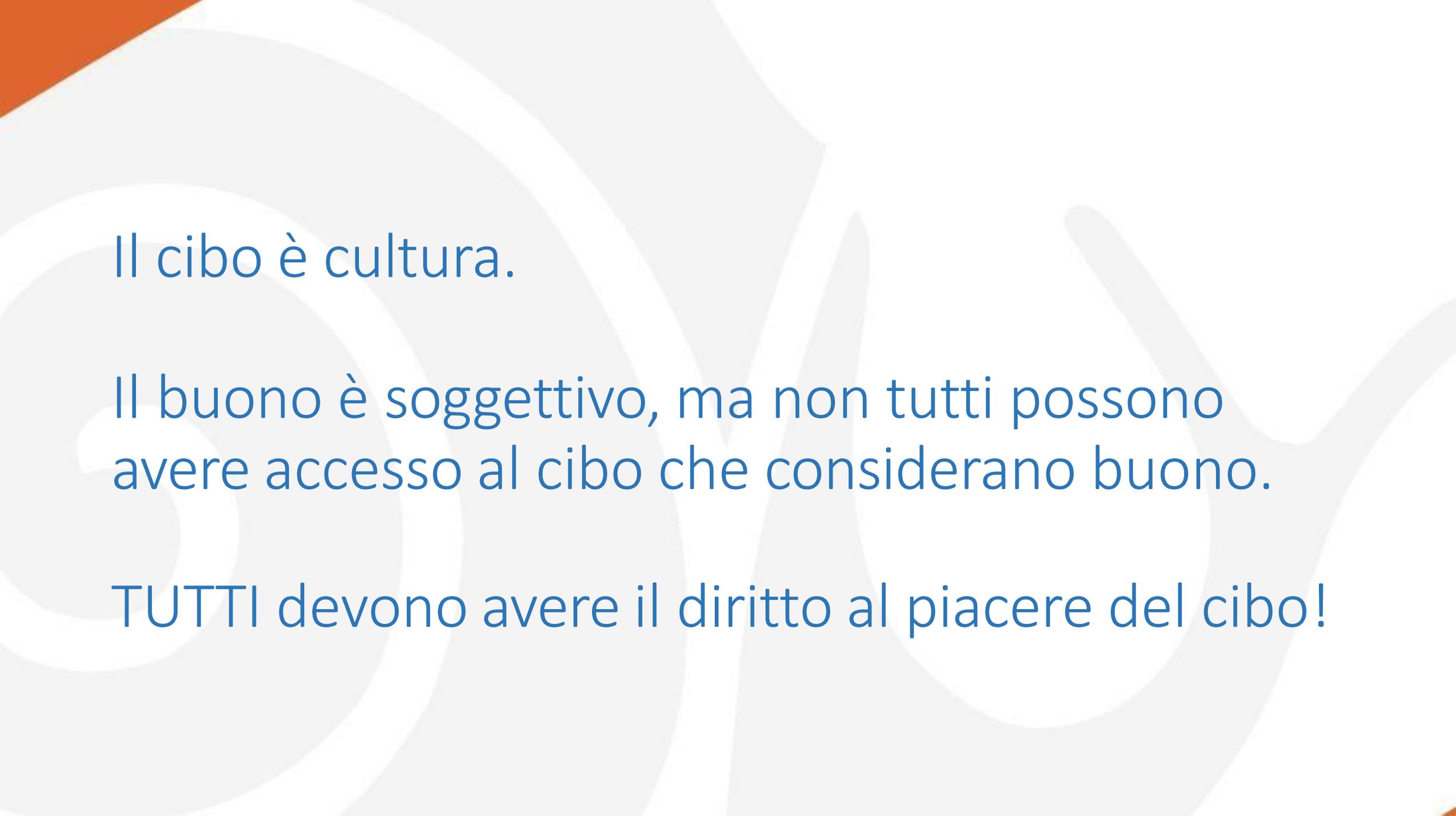






Video: «buono»

- <https://www.youtube.com/watch?v=hk1ImXApOLw>

The background features a white background with large, light gray, abstract, curved shapes. A faint silhouette of a hand is visible on the right side. In the top-left corner, there is a small orange triangle.

Il cibo è cultura.

Il buono è soggettivo, ma non tutti possono avere accesso al cibo che considerano buono.

TUTTI devono avere il diritto al piacere del cibo!

Se vi dico
che un cibo deve essere

PULITO

a cosa pensate?

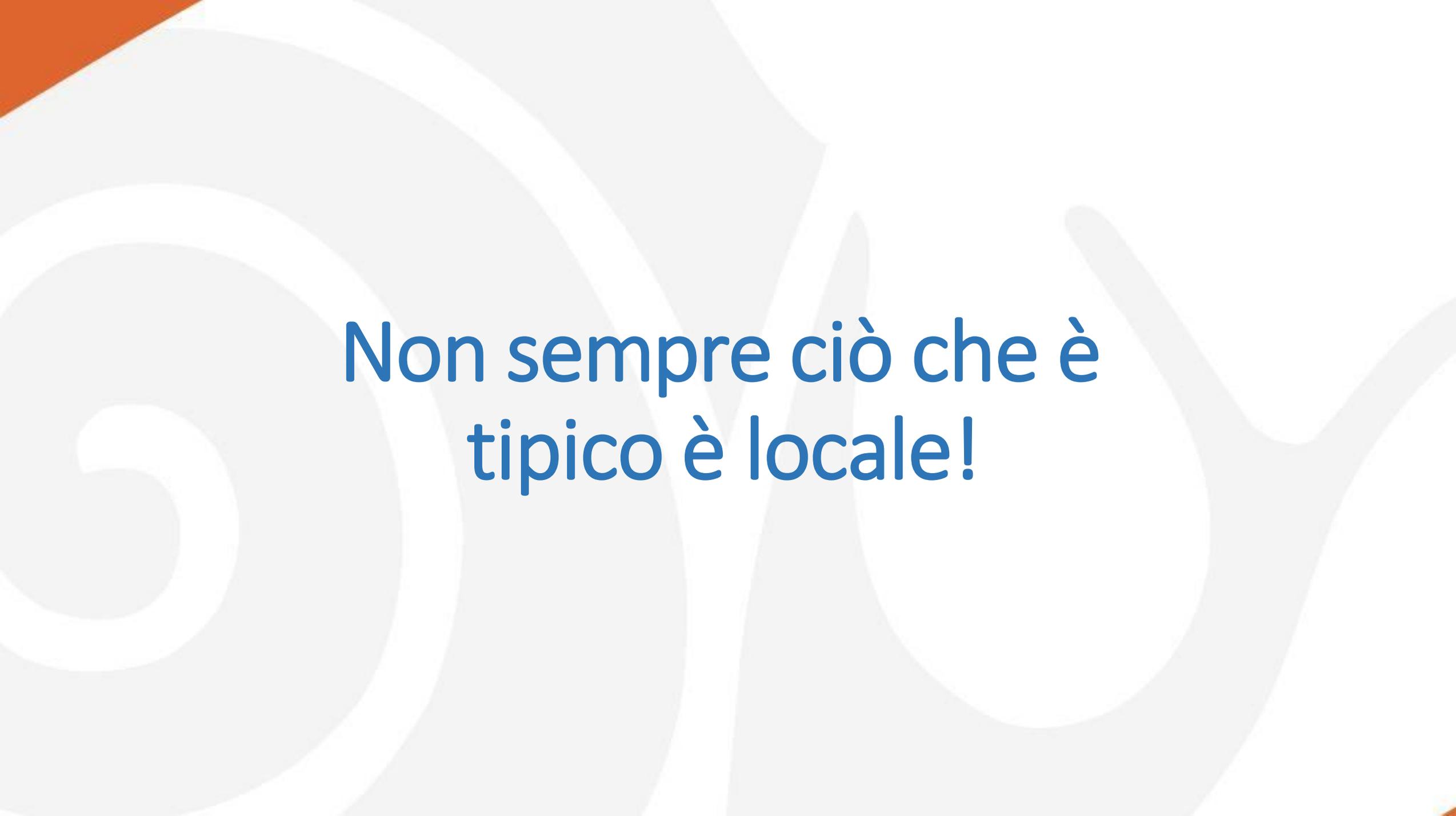
•Video: «PULITO»

[https://www.youtube.com/watch?v= IzUMfedhEk](https://www.youtube.com/watch?v=IzUMfedhEk)

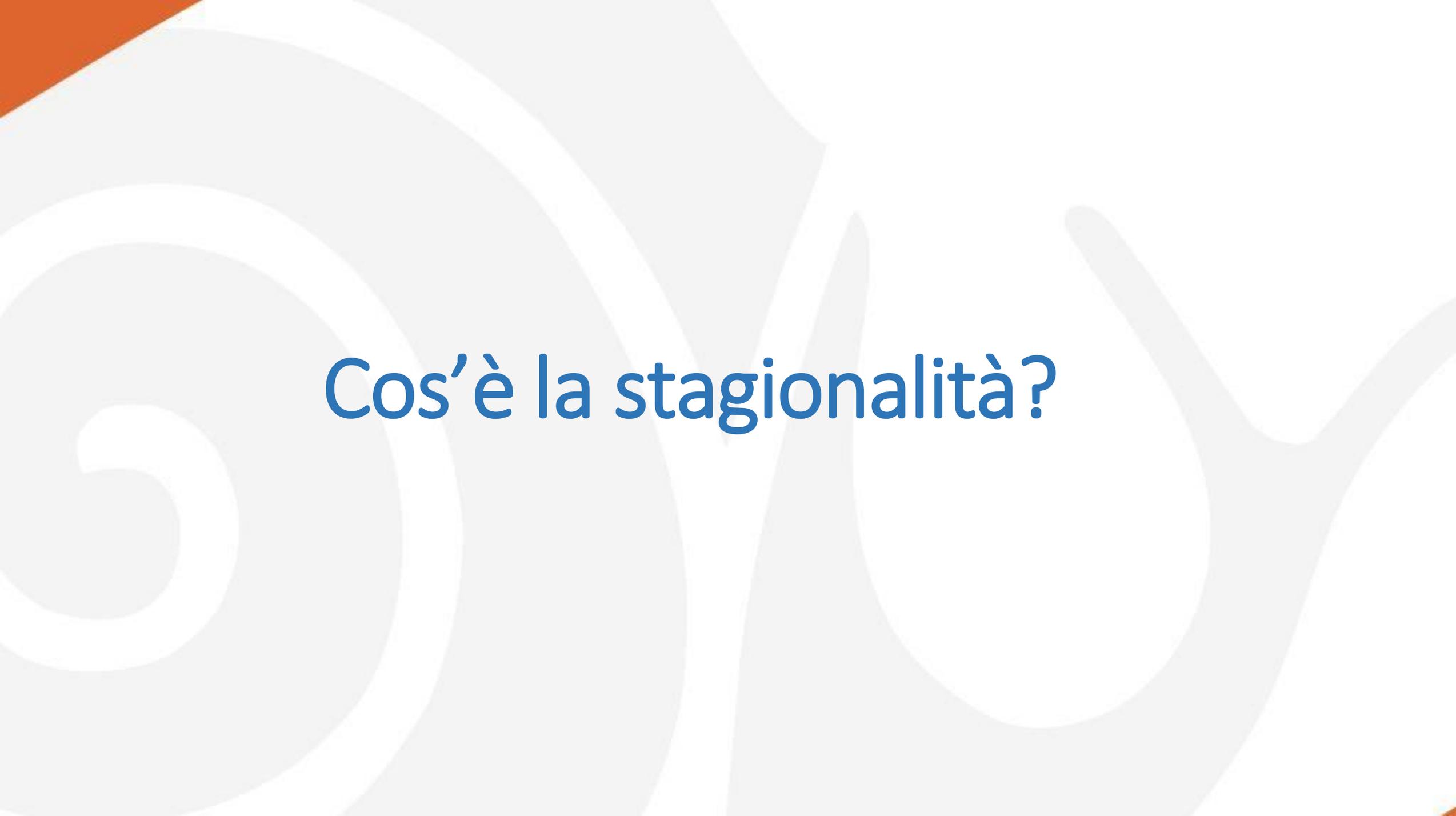
Il Menù del Mazzarello

Il Menù del Mazzarello

- Dividetevi in gruppi
- Ipotezzate un menù da 4 portate
(antipasto, primo, secondo, dolce) che sia
TIPICO, LOCALE & STAGIONALE
- 1 portavoce lo racconterà al resto della classe

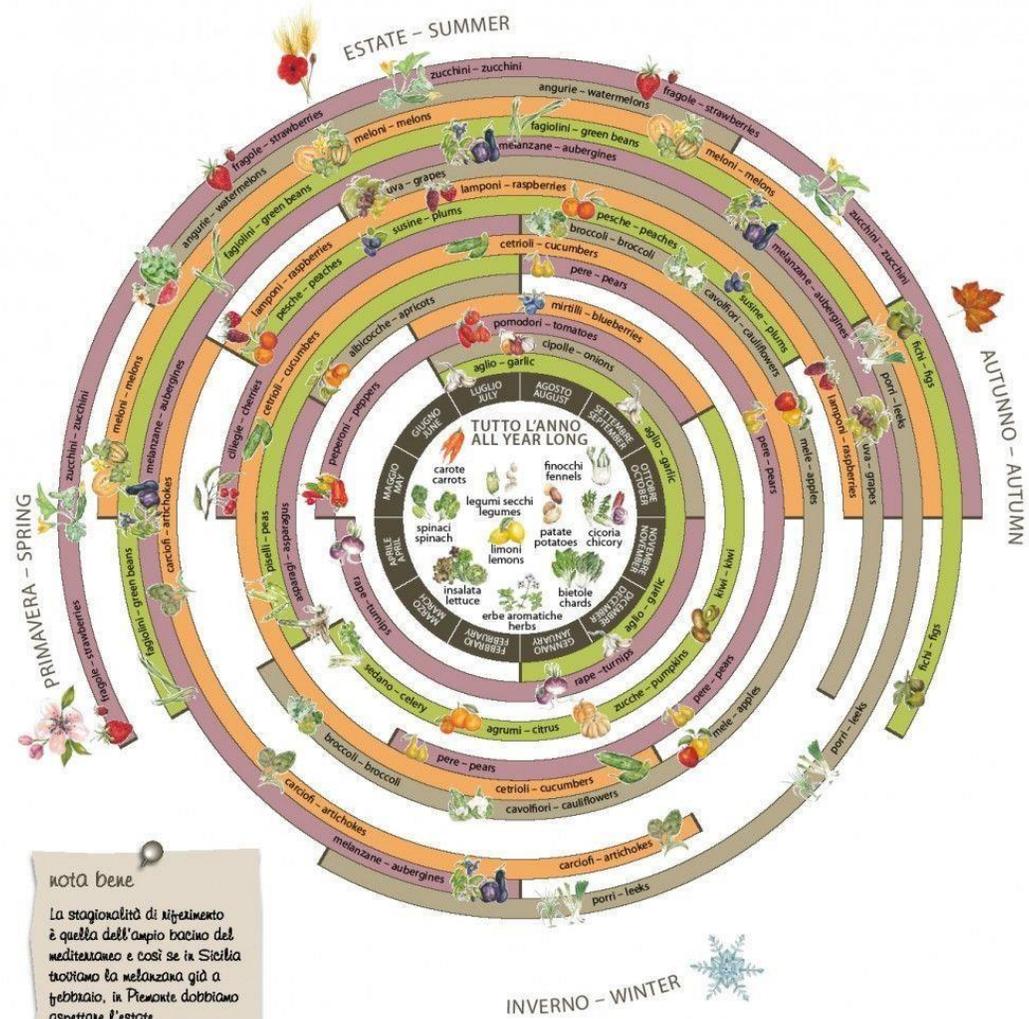


**Non sempre ciò che è
tipico è locale!**



Cos'è la stagionalità?

La ruota delle stagioni



nota bene

La stagionalità di riferimento è quella dell'ampio bacino del Mediterraneo e così se in Sicilia troviamo la melanzana già a febbraio, in Piemonte dobbiamo aspettare l'estate.



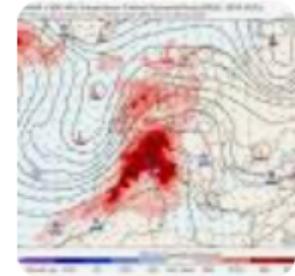
nota bene

La stagionalità di riferimento è quella dell'ampio bacino del mediterraneo e così se in Sicilia troviamo la melanzana già a febbraio, in Piemonte dobbiamo aspettare l'estate.

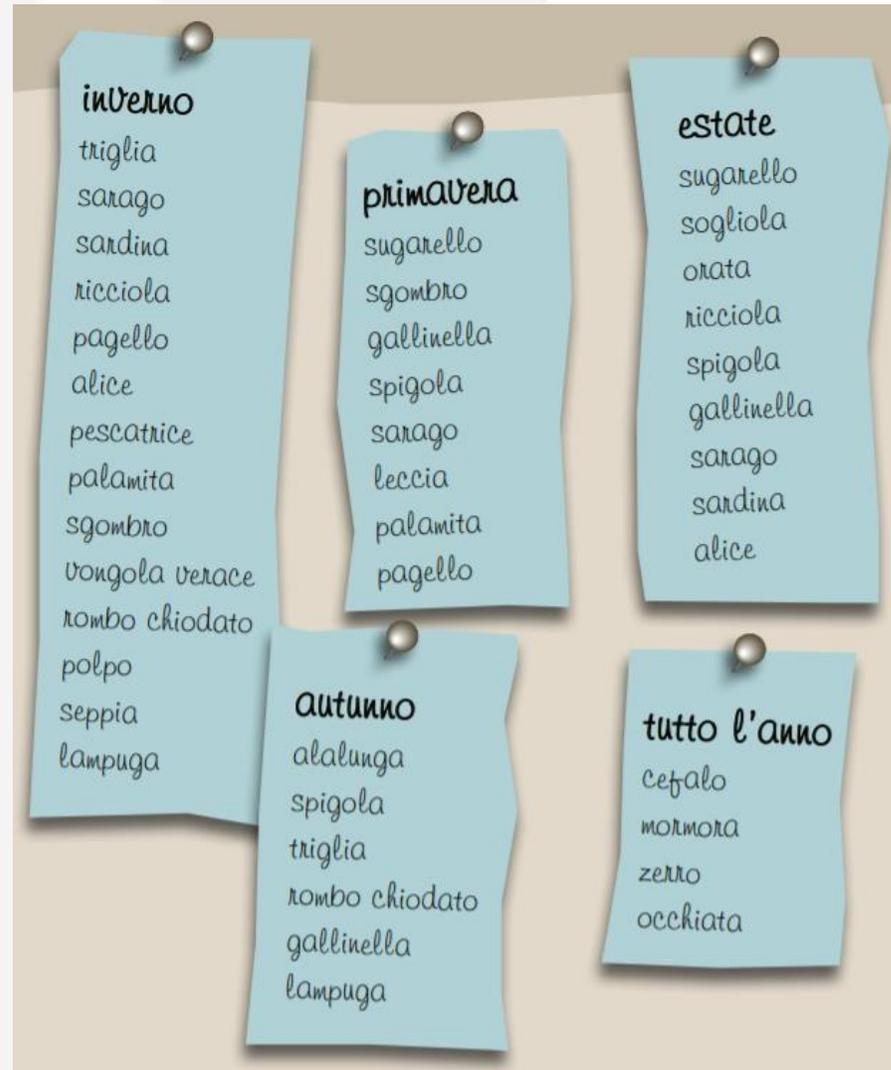
 Meteo Giornale

Meteo fine Ottobre, un record di caldo mai visto. Situazione esplosiva nel Mediterraneo

La fine di ottobre 2022 rischia di essere da caldo record per ampie aree dell'Europa occidentale e del Nord Italia, dove si andrà a...



Non solo frutta e verdura: anche il pesce ha la sua stagionalità!



E allora com'è possibile trovare lo stesso pesce tutto l'anno?

I sistemi alimentari
(dal campo alla tavola)
sono responsabili di un terzo
delle emissioni globali
di gas serra

(Crippa et al., 2021)



27.000
specie vegetali e animali
spariscono ogni anno



3 SPECIE
OGNI ORA



«La biodiversità è la diversità della vita, dal singolo gene alle specie, fino ai livelli più complessi (ecosistemi). Senza la varietà delle forme viventi, scompare la vita stessa, perché perde la capacità di adattarsi ai cambiamenti.» (Slow Food, 2020)

**IL GUSTO
E' UNA
SENSAZIONE
POLISENSORIALE
COSCIENTE**

**ESPERIENZA
SENSORIALE**

**IL GUSTO VA
EDUCATO**

**IO ...
E IL CIBO**

ESPERIENZA QUOTIDIANA:
*IL CIBO... LO COMPRO, LO
PREPARO, LO CUCINO, LO
SCELGO, NE PARLO...*

**IL PIACERE:
MOTORE DEL GUSTO e
MOTORE
DELL'APPRENDIMENTO** (mi
predispone ad apprendere)

Il cibo, a cui è legata l'identità dell'uomo non è semplicemente un «oggetto nutritivo», bensì una realtà ricca di valori, di simboli, di significati, di storia, elaborati dagli uomini e dalle donne che quel cibo hanno prodotto e preparato.

Il cibo è CULTURA

...QUANDO LO SI CONSUMA:

Conoscenza dei prodotti e consapevolezza nella scelta

...QUANDO LO SI PRODUCE:

La sapienza contadina, i saperi degli artigiani *...il saper fare...*

...QUANDO LO SI PREPARA:

L'abilità nella scelta e nella valorizzazione della materia prima (ricettari, cuochi, cucina familiare)

SPAGHETTI AL POMODORO

*Mediterraneo
Greci Romani*

OLIO

*Medioevo
Arabi*

LA PASTA SECCA



BASILICO

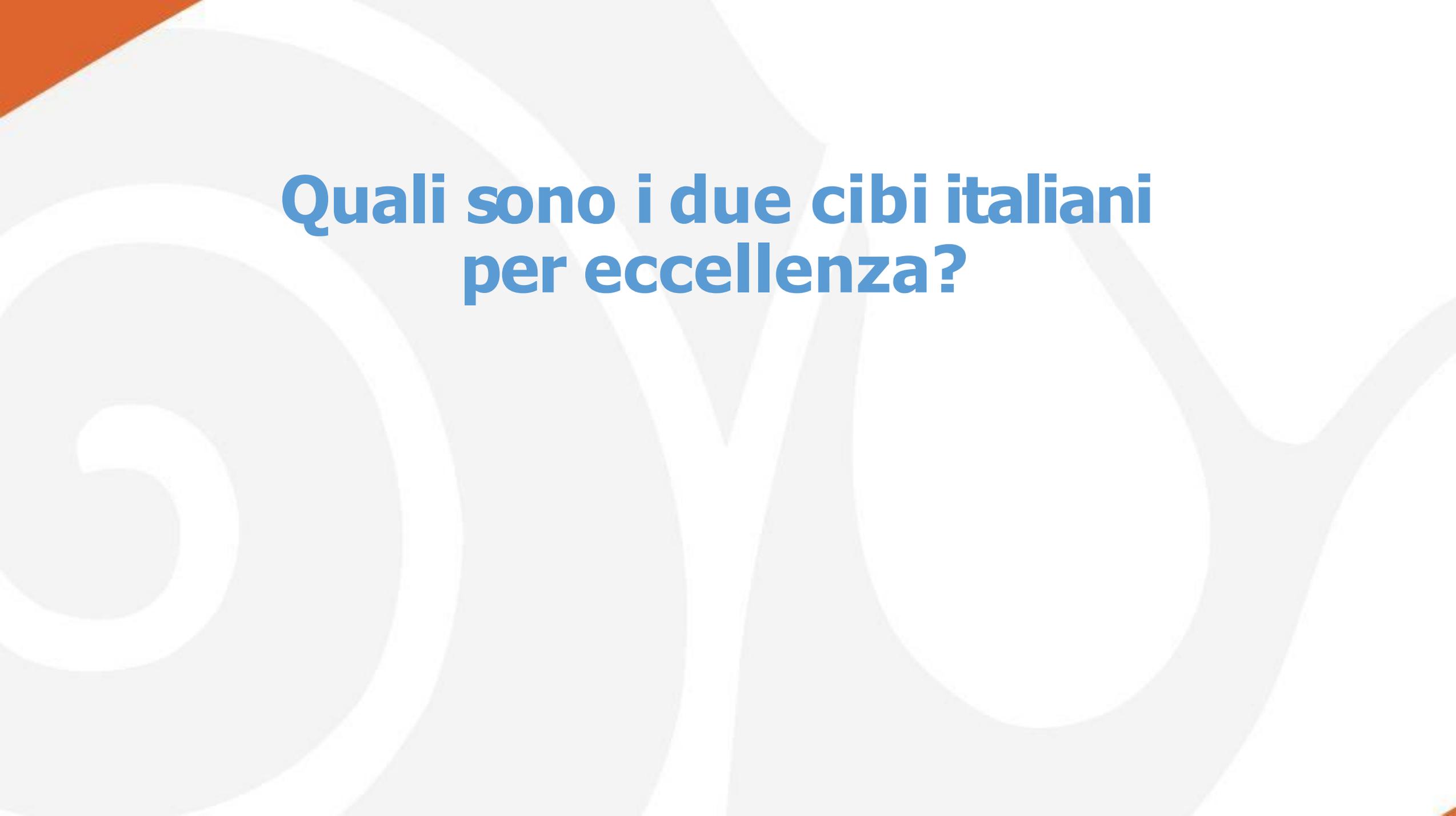
*Originario dell'India,
si diffuse dal Medio
Oriente in Grecia
e in Italia*

POMODORO

*dalle Americhe
Colombo e i
conquistadores*

*...la cucina si rivela per ciò che effettivamente è, ed è sempre stata: il luogo per eccellenza dello **SCAMBIO** e della **CONTAMINAZIONE** più che dell'**ORIGINE**.*

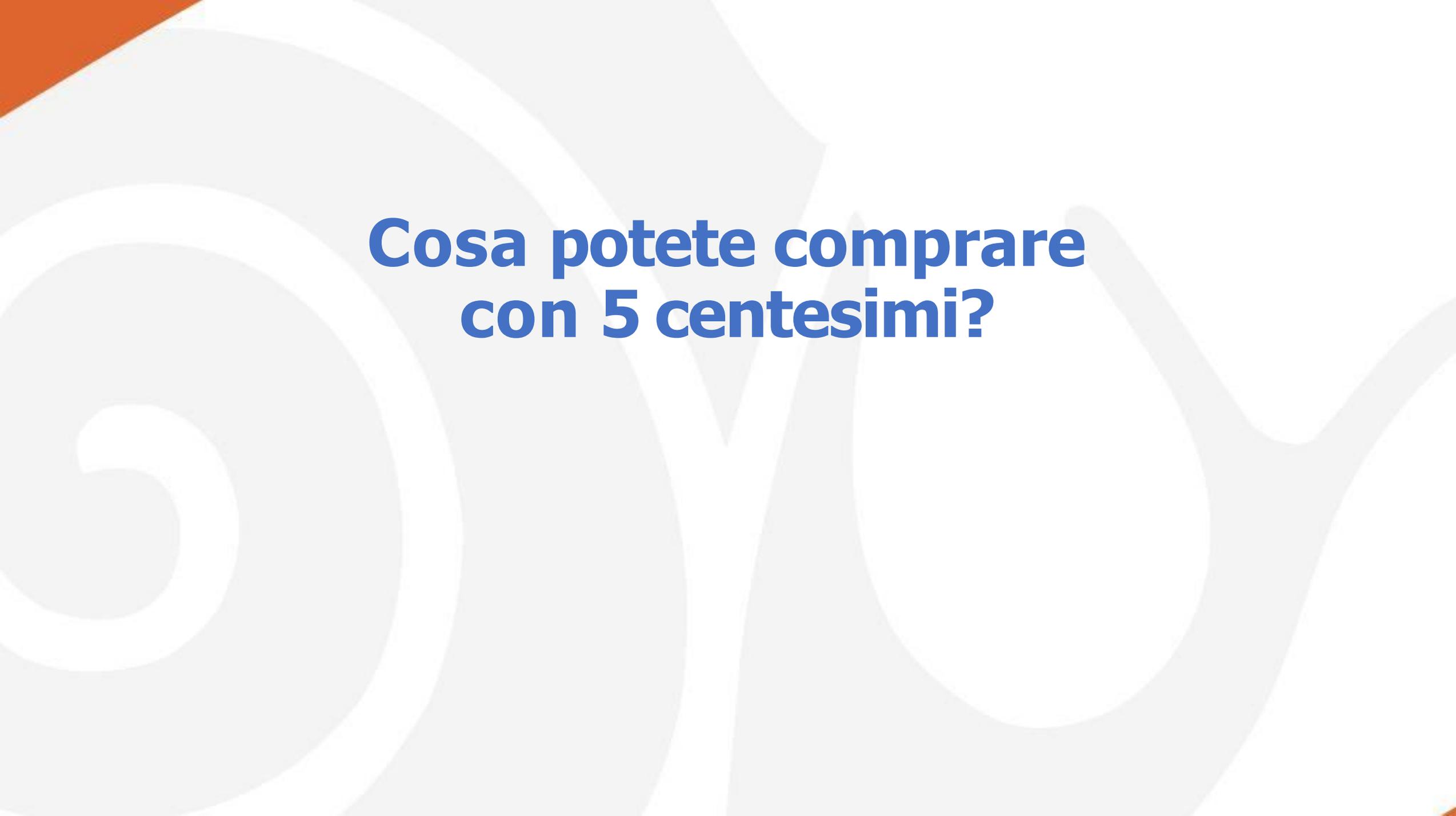
Se un prodotto può e dev'essere espressione di un territorio, il suo uso in una ricetta o in un menù è quasi sempre il frutto di una contaminazione tra popoli e culture...»



**Quali sono i due cibi italiani
per eccellenza?**

**Quali sono i due cibi italiani
per eccellenza?**



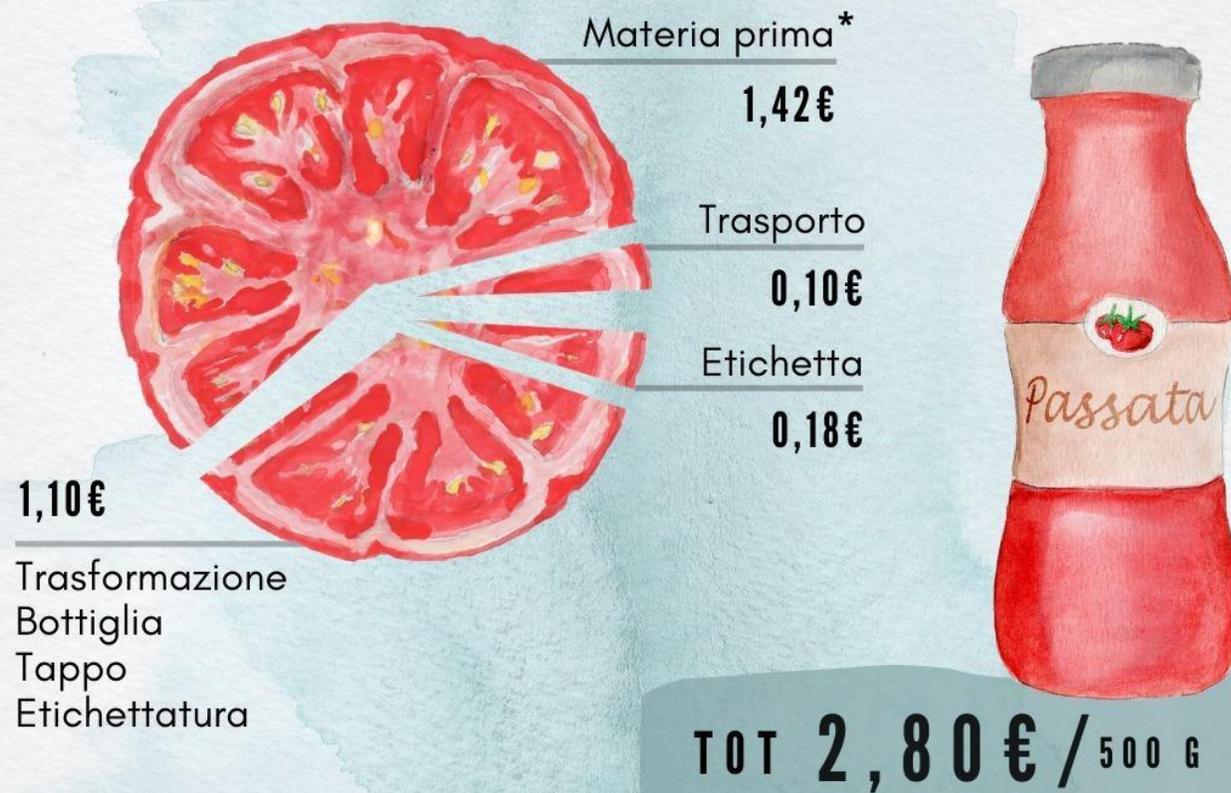


**Cosa potete comprare
con 5 centesimi?**

**Cosa potete comprare
con 5 centesimi?**

**2 anni fa, 5 centesimi era il prezzo
di 1 kg di pomodori
pagato da un noto discount
ai produttori**

QUANTO DOVREBBE COSTARE IN MEDIA UNA PASSATA DI POMODORO **CAPORALATO FREE**



* Pomodoro Biologico raccolto a mano



#DIETACAPORALATOFREE

SLOW FOOD
YOUTH
Network

EFFETTI DELLE ASTE AL DOPPIO RIBASSO



LA GDO IMPONE
CONDIZIONI DI
VENDITA AL
RIBASSO

L'INDUSTRIA, PER
MANTENERE IL
MARGINE DI
GUADAGNO,
PAGA MENO I
PRODUTTORI DI
MATERIA PRIMA

IL PRODUTTORE,
PER RIENTRARE DEI
COSTI, SCARICA IL
PESO SULL'ANELLO
PIU DEBOLE

IL BRACCIANTE,
SCHIACCIATO
DALLA FILIERA,
NON HA NESSUN
POTERE
DECISIONALE

**I SALARI E LE CONDIZIONI DI LAVORO DEI BRACCIANTI SONO
IL RISULTATO DELLE CONDIZIONI DI VENDITA
IMPOSTE DALLA GDO**



#DIETACAPORALATOFREE





- **Video: «GIUSTO»**

- <https://www.youtube.com/watch?v=hp9clI99PGI>