

**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»



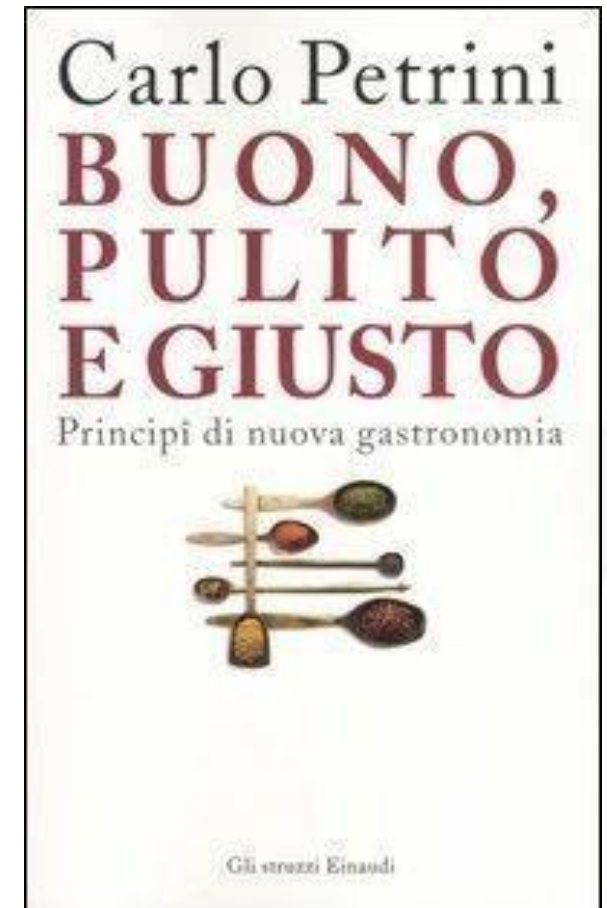
«Se la “Fast-Life” in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l’ambiente ed il paesaggio, lo “Slow Food” è oggi la risposta d’avanguardia. E’ qui nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento la vera cultura, di qui può iniziare il progresso con lo scambio internazionale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

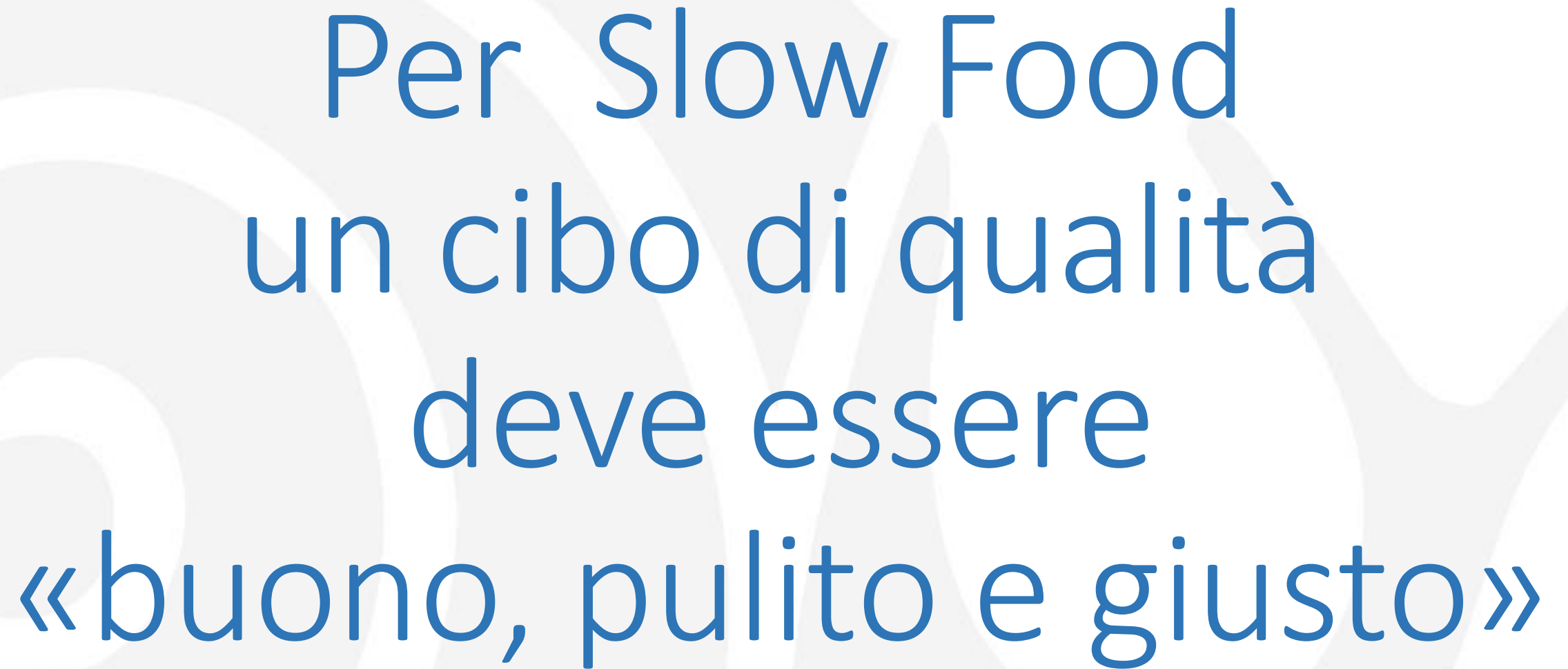
Lo “Slow Food” assicura un avvenire migliore. Lo “Slow Food” è un’idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.»



## «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 white and light gray abstract design with curved, overlapping shapes. A faint silhouette of a hand is visible on the right side. An orange triangle is in the top-left corner.

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?





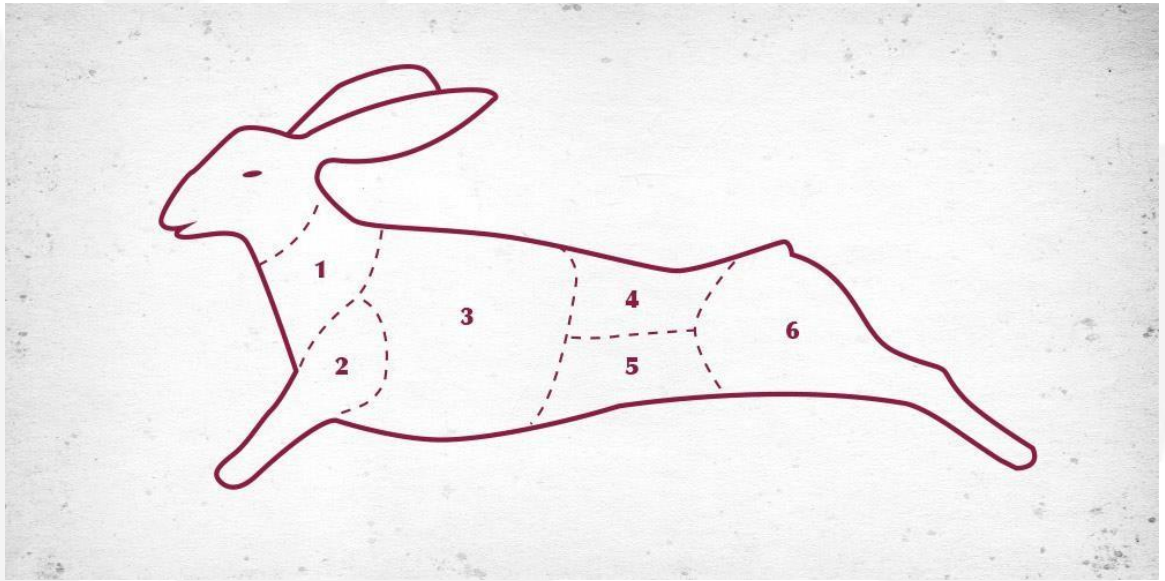
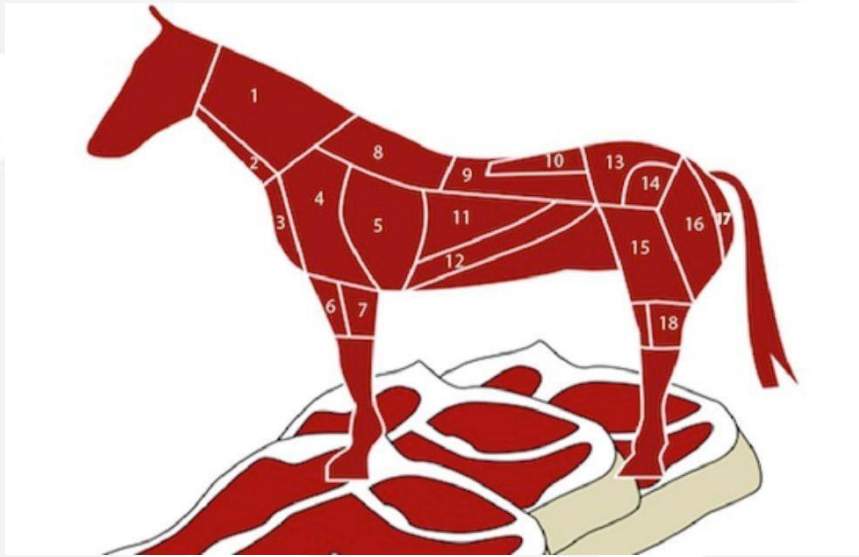




Kenya, Yogurt dei Pokot con la cenere – Presidio Slow Food









## Video: «buono»

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

The background features a light gray silhouette of a hand with fingers spread, positioned on the right side. On the left side, there are several overlapping, semi-transparent circular and spiral shapes in shades of gray. The top-left corner of the image has a solid orange color.

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

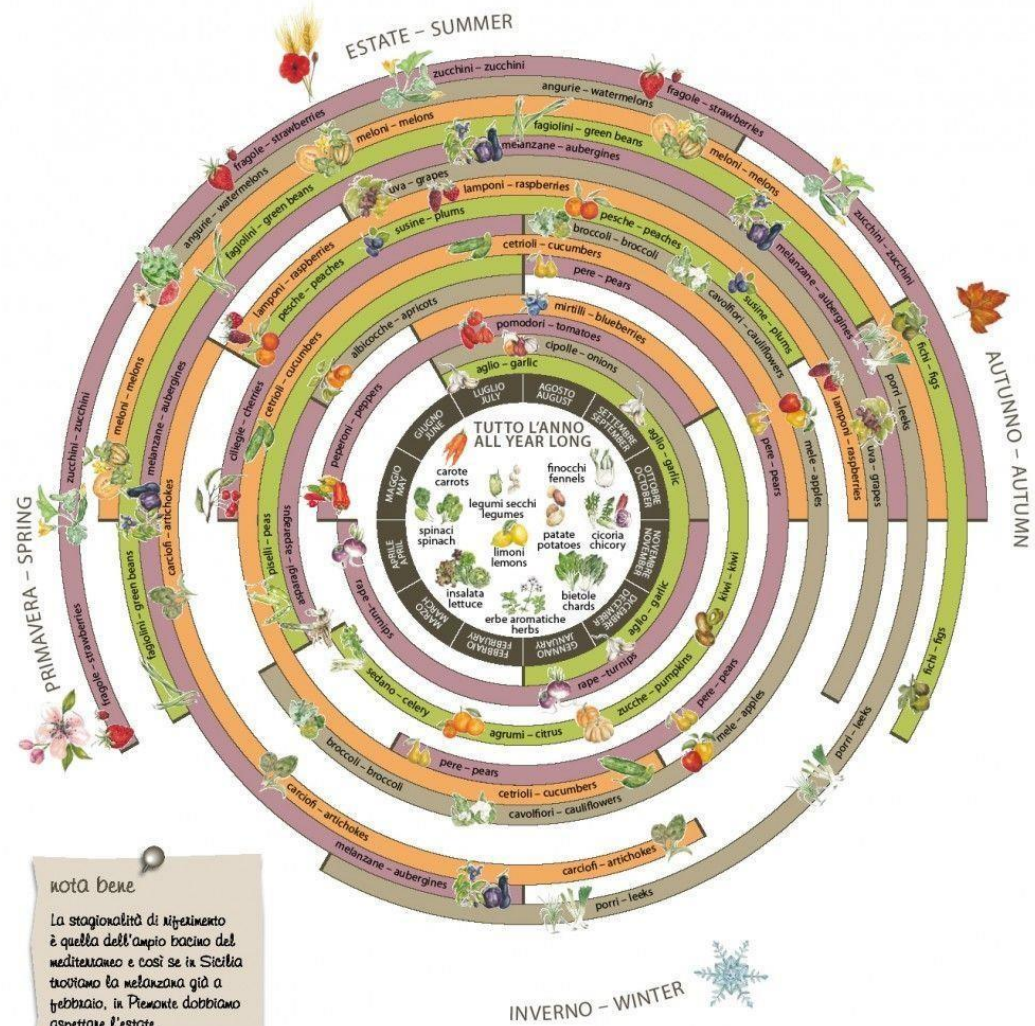


**Non sempre ciò che è  
tipico è locale!**

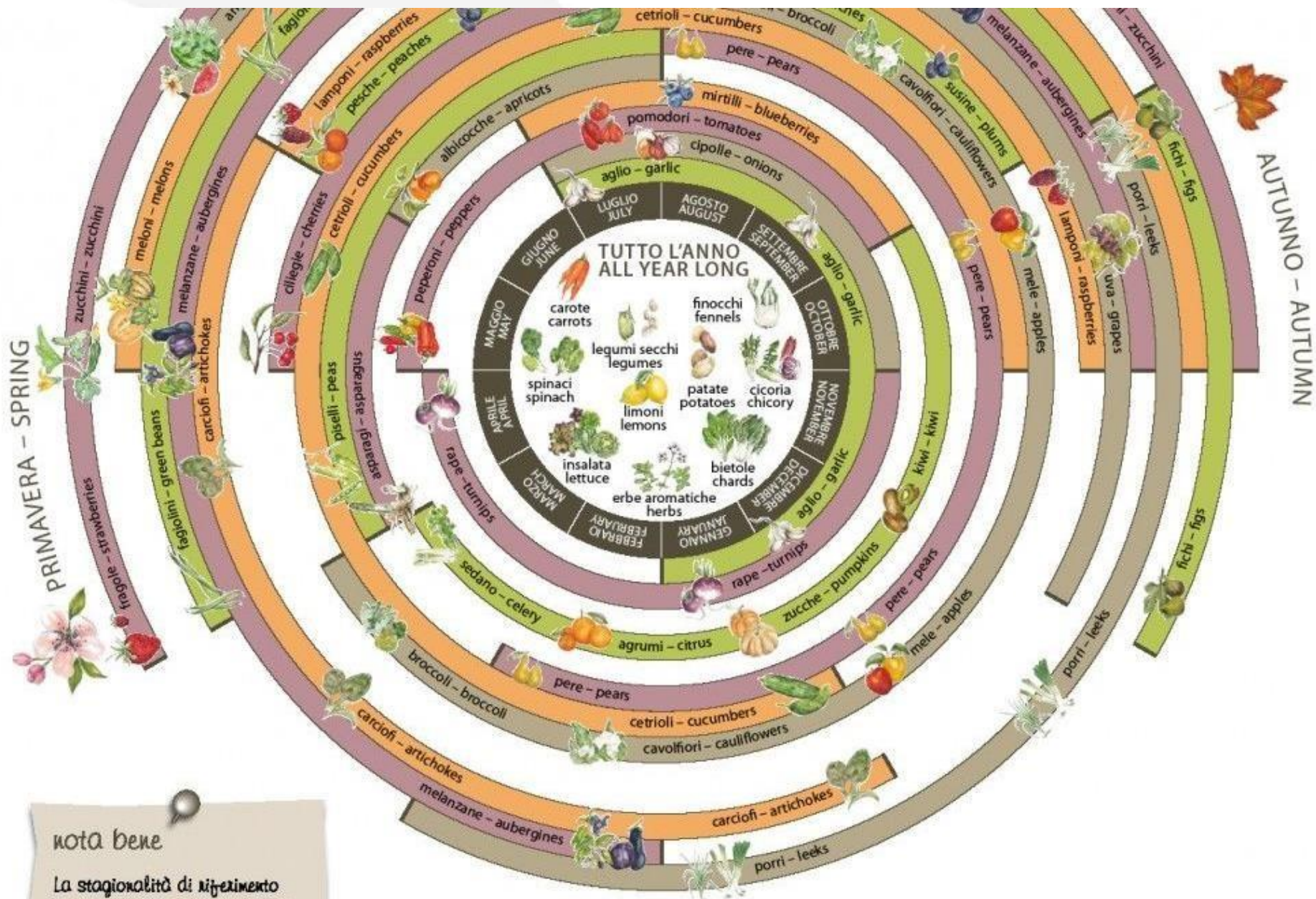


**Cos'è la stagionalità?**

# 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.




PRIMAVERA - SPRING

AUTUNNO - AUTUMN

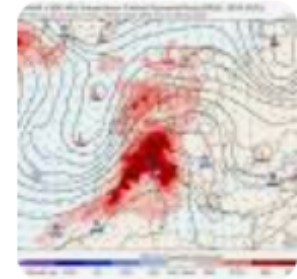
INVERNO - WINTER

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)**

**ESPERIENZA  
SENSORIALE**

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

**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  
predispongono 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?**



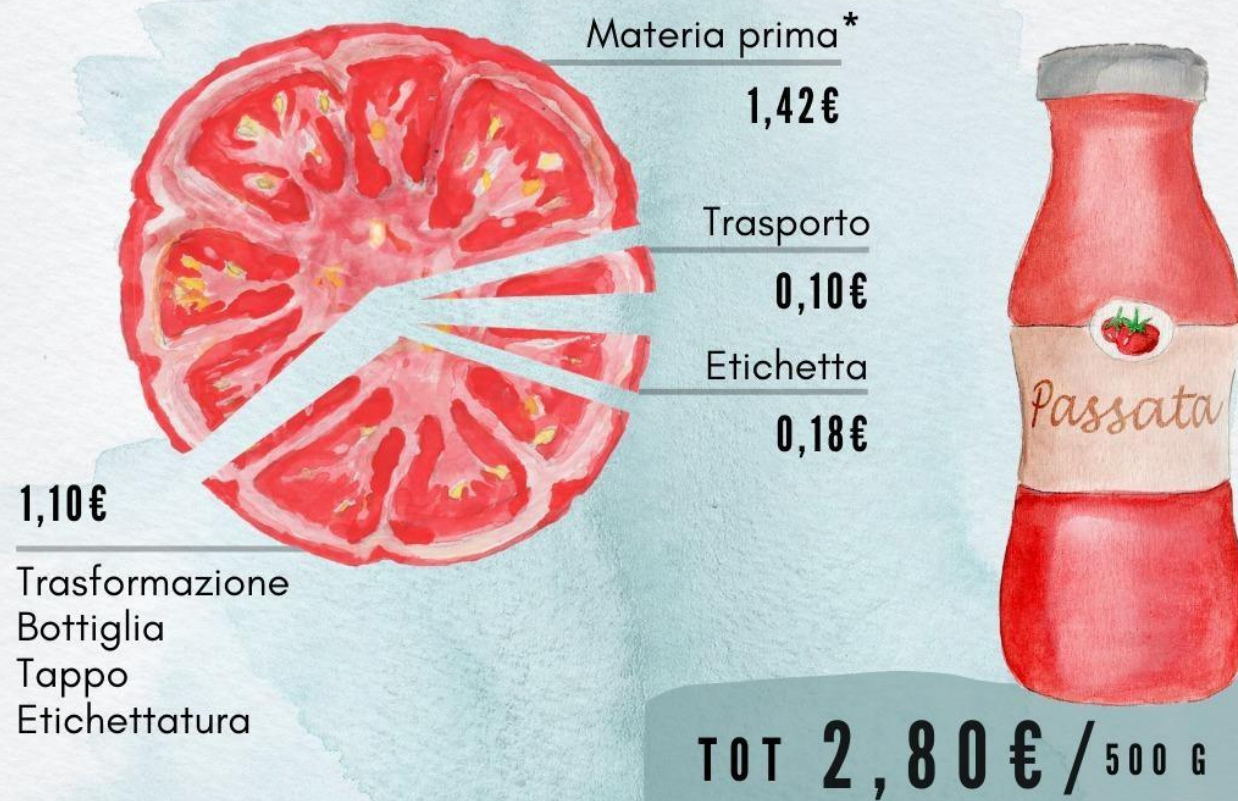


**Cosa potete comprare  
con 5 centesimi?**

**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>