

La sfida di Slow Food per far conoscere cibi e vini della nostra terra

Quando il piacere del gusto sposa il piacere del sapere

Antonello Del Vecchio e Francesco Muci, ambasciatori di cultura e gastronomia

“L'uomo è ciò che mangia”, da questa semplice ma complessa e intensa affermazione del filosofo Ludwig Feuerbach partiamo alla scoperta di una delle più interessanti Associazioni presenti sul territorio nazionale che da nove anni opera anche a Nardò: SLOW FOOD. In questo viaggio ci accompagna Francesco “Ciccio” Muci fiduciario dallo scorso 2004 della condotta neretina. Francesco ci spiega come SlowFood sia un movimento internazionale senza fini di lucro, democratico, culturale, di promozione sociale e di formazione dell'individuo, basato sull'adesione volontaria di persone che intendono coltivare comuni interessi di carattere culturale nel campo dell'alimentazione, così come recita lo Statuto Internazionale.

Scopi dell'associazione sono la tutela del diritto al piacere, il rispetto dei ritmi di vita ed un rapporto armonico con la natura, in contrapposizione all'omologazione del gusto, cercando di salvaguardare e valorizzare il patrimonio agroalimentare di ogni Paese. Nata inizialmente come associazione enogastronomica, ha assunto negli ultimi anni una connotazione ecogastronomica, con particolare attenzione all'ambiente ed alla biodiversità. Fondamentale l'impegno nella salvaguardia dei cibi, delle tecniche culturali e di trasformazione ereditate dalla tradizione, nella difesa della biodiversità delle specie coltivate e selvatiche, nonché nella protezione di luoghi conviviali che per il loro valore storico, artistico o sociale fanno parte anch'essi del patrimonio gastronomico. Rilanciando l'Osteria come luogo simbolo della tradizione e del territorio, e di una cucina rispettosa della stagionalità, e ad apprezzarne il ruolo sociale e conviviale”.

La nascita dell'associazione – ci dice Francesco – risale ormai a quasi vent'anni fa, quando nel luglio del 1986, nelle Langhe in Piemonte, i soci della ‘Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo’ (tra i quali soci figurano personaggi come Francesco Guccini, Roberto Benigni e Ornella Vanoni) e della ‘Cooperativa i Tarocchi’, fondano l'Arcigola, nominando presidente Carlo Petrini. Nel 1989 a Parigi nasce il Movimento Internazionale Slow Food per la tutela ed il diritto al piacere, e l'associazione diventa Arcigola Slow Food. Simbolo del Movimento diventa la Chiocciola, emblema della lentezza. Il Congresso Nazionale di Riva del Garda del 2002 sancisce l'abbandono definitivo del nome Arcigola, e l'assunzione da parte dell'associazione della denominazione Slow Food Italia.

Il movimento è oggi presente in ben 107 nazioni in tutti i 5 continenti, è presente nel campo dell'editoria enogastronomica, organizza alcune tra le più importanti manifestazioni mondiali del settore enogastronomico, tra tutte: Il Salone del Gusto di Torino e Cheese- Le Forme del Latte. Ma l'appuntamento che caratterizza e nobilita è sicuramente “Terra Madre, Incontro Mondiale delle Comunità del Cibo”. Dopo queste notizie che ci fanno capire come SlowFood sia molto di più di una semplice Associazione e racchiuda una filosofia di vita, una cultura nuova del vivere ci apprestiamo a conoscere la Condotta SlowFood neretina

“Quando nasce SlowFood a Nardò?” chiediamo a Ciccio-

“La Condotta Neretina –risponde- nasce nel 1996 per iniziativa del Dr. Antonello Del Vecchio, che in piena armonia con gli scopi dell'associazione nazionale cerca di promuovere e diffondere quella che è la filosofia del movimento.

Gli inizi non sono certamente facili, Nardò si presenta da subito come una ‘piazza’

poco recettiva e poco sensibile ai valori che il movimento di Slow Food va sostenendo in Italia e nel mondo, facendo emergere quelle che già in altri ambiti sembrano le storiche lacune cittadine: l'indifferenza delle persone verso le associazioni con tematiche socio-culturali e la totale mancanza dell'appoggio delle istituzioni, che dovrebbero invece accogliere a braccia aperte associazioni come quella di Slow Food.

In una città come Nardò, che dovrebbe vivere in maniera preponderante di agricoltura e turismo, una associazione come Slow Food



che si fa promotrice della salvaguardia agroalimentare e della promozione dei prodotti del territorio dovrebbe avere il pieno favore delle istituzioni, cosa che invece non avviene.

Comunque la Condotta Neretina cresce nonostante tutto, anche se le soddisfazioni maggiori per il Fiduciario Antonello Del Vecchio, arrivano dai paesi limitrofi come Maglie, che lo vede impegnato in prima persona nell'organizzazione del Mercatino del Gusto, manifestazione che ormai ha raggiunto ambiti nazionali.

Dal Settembre del 2004 Antonello Del

e Francesco impegnati in una non facile missione. Ma le soddisfazioni non mancano. E proprio domenica 13 marzo si è tenuta presso l'Azienda Vinicola Bonsegna la prima Assemblea di Condotta, che delibera la nascita dell'Associazione Senza Scopo di Lucro Condotta Neretina, nominando Presidente dell'Associazione Francesco Muci, in qualità di Fiduciario, e consiglieri Antonello Del Vecchio, Paolo Bove, Gregorio Felling e Francesca Primitivo. Oggi della Condotta fanno parte circa 70 soci.

Francesco è orgoglioso del lavoro svolto e

Dr. Garofano nel corso della serata ha piacevolmente intrattenuto i soci parlando del Negroamaro, spiegando i diversi procedimenti di vinificazione dei tre grandi vini in degustazione e dando cenni storici della viticoltura salentina. Sono intervenuti, come è tradizione durante gli eventi Slow Food, i produttori Francesco Taurino, dell'Azienda Taurino di Guagnano, e Donato Lazzari dell'Azienda Agricole Vallone di Lecce. Ai vini sono stati abbinati dei piatti della tradizione preparati dallo chef Antonio Dell'Angelo Custode, realtà emergente della gastronomia cittadina. Al Dr. Severino Garofano, in segno di stima e ringraziamento, è stata offerta da parte dei responsabili della Condotta la tessera dell'associazione e l'Atlante delle Vigne di Langa, un testo edito dalla Slow Food Editore.”

Una attività intensa che unisce al piacere dello stare insieme, fare nuove amicizie, il piacere di scoprire nuovi orizzonti, acquisire nuove conoscenze. Francesco è un cultore del mangiare e bere bene e sano e noi approfittando della sua gentilezza e disponibilità gli chiediamo: “Qual è il tuo parere sull'enogastronomia neretina?”.

La risposta articolata mette in evidenza più ombre che luci. “Nardò-dice- è uno dei feudi più grandi della provincia ed ha un litorale di costa tra i più lunghi e i più belli dell'intera regione, e pur potendo vivere di agricoltura e turismo, sfrutta queste risorse per una piccolissima percentuale.

Le risorse agroalimentari non sono al pari dell'estensione del territorio del comune, e sono davvero piccola cosa rispetto a quelle dei comuni vicini con estensione e qualità dei terreni nettamente inferiori.

A poco serve analizzare i motivi di questa situazione, tant'è che la situazione è davvero poco rasseranante.

Abbiamo abbandonato le colture tradizionali e vocate per i nostri terreni a dispetto di colture apparentemente più gratificanti dal punto di vista economico, ma al contempo meno vocate e meno qualitativamente valide.

Uno degli scopi che la Condotta Neretina di Slow Food si prefigge è proprio quello di cercare di rivalorizzare le colture e gli allevamenti tradizionali, individuando delle produzioni di qualità di quelle materie prime che una volta erano il fiore all'occhiello per la nostra Città. Potremmo così tutelare e valorizzare prodotti che stanno man mano andando scomparendo. Pensiamo alle tipiche ed ormai introvabili angurie neretine, non ibridate con piante di zucca, come ormai la quasi totalità delle angurie presenti in commercio attualmente. Oppure al Pecorino dell'Arneo, che poco avrebbe da invidiare ai più conosciuti ed apprezzati pecorini di altri territori. Oppure all'asparago selvatico, che va sempre più scomparendo per la scomparsa della macchia mediterranea. E non dimentichiamo che diamo il nome ad una delle qualità di ulivo di indiscussa qualità, la Cellina di Nardò, ma non abbiamo oli d'oliva che raggiungano la qualità che si dovrebbe. Al pari pensiamo che fino a pochissimi anni fa eravamo il comune con la più grande estensione di terreni vitati e abbiamo il riconoscimento di una DOC, ma che i prodotti enologici di qualità sono davvero pochi e quei pochi pochissimo conosciuti. Ci limitiamo a fare vini poco più che discreti, ed anche in questo ci siamo fatti superare da comuni che fino a pochi anni fa erano davvero poca cosa di fronte alle nostre potenzialità, pensiamo a cosa sono diventati Copertino e Leverano.

Altro punto dolente è lo stato in cui versa la situazione della gastronomia e della ristorazione nella nostra cittadina. Pochissimi



Vecchio comincia a collaborare in maniera continuativa con il Governatore Regionale, interessandosi del coordinamento regionale per la Guida Osterie d'Italia e della redazione del sito internet www.slowfoodpuglia.it, e lascia l'incarico di Fiduciario al sottoscritto, socio Slow Food sin dal 1993.

Nel 2004 la Condotta è passata da 30 a 60 soci, ed a ogni evento organizzato si aggiungono nuovi soci, e questo è il segno che attorno a Slow Food si sta creando un certo interesse. Contiamo di raggiungere entro il prossimo anno la soglia dei 100 soci.”

Un traguardo prestigioso che rende onore alla passione e al lavoro svolto da Antonello

sono stati proposti i piatti tratti dalle ricette del libro di Karen Blixen, abilmente preparati dallo chef Michele Micati, mentre su una parete si proiettavano le immagini del film omonimo e l'attore Enzo Toma recitava, tra una portata e l'altra, alcuni brani del libro. Il secondo evento, invece, è di pochi giorni fa, presso la Sala ricevimenti del Catering di Dell'Angelo Custode si è tenuta una Cena Laboratorio guidata dal Dr. Severino Garofano che ha “raccontato” i suoi grandi vini: Le Braci 2001 dell'Azienda Masseria Monaci, il Graticciata 1998 delle Agricole Vallone, ed il Patriglione 1997 dell'Azienda Taurino. Il