CRESPADORO

Dr. Mauro Pasquali
Consigliere nazionale Slow Food Italia

Crespadoro:
un territorio integro

Il Progetto:
la valorizzazione del territorio attraverso il cibo

Dr. Mauro Pasquali
Consigliere nazionale Slow Food Italia

Gli attori:

Crespadoro

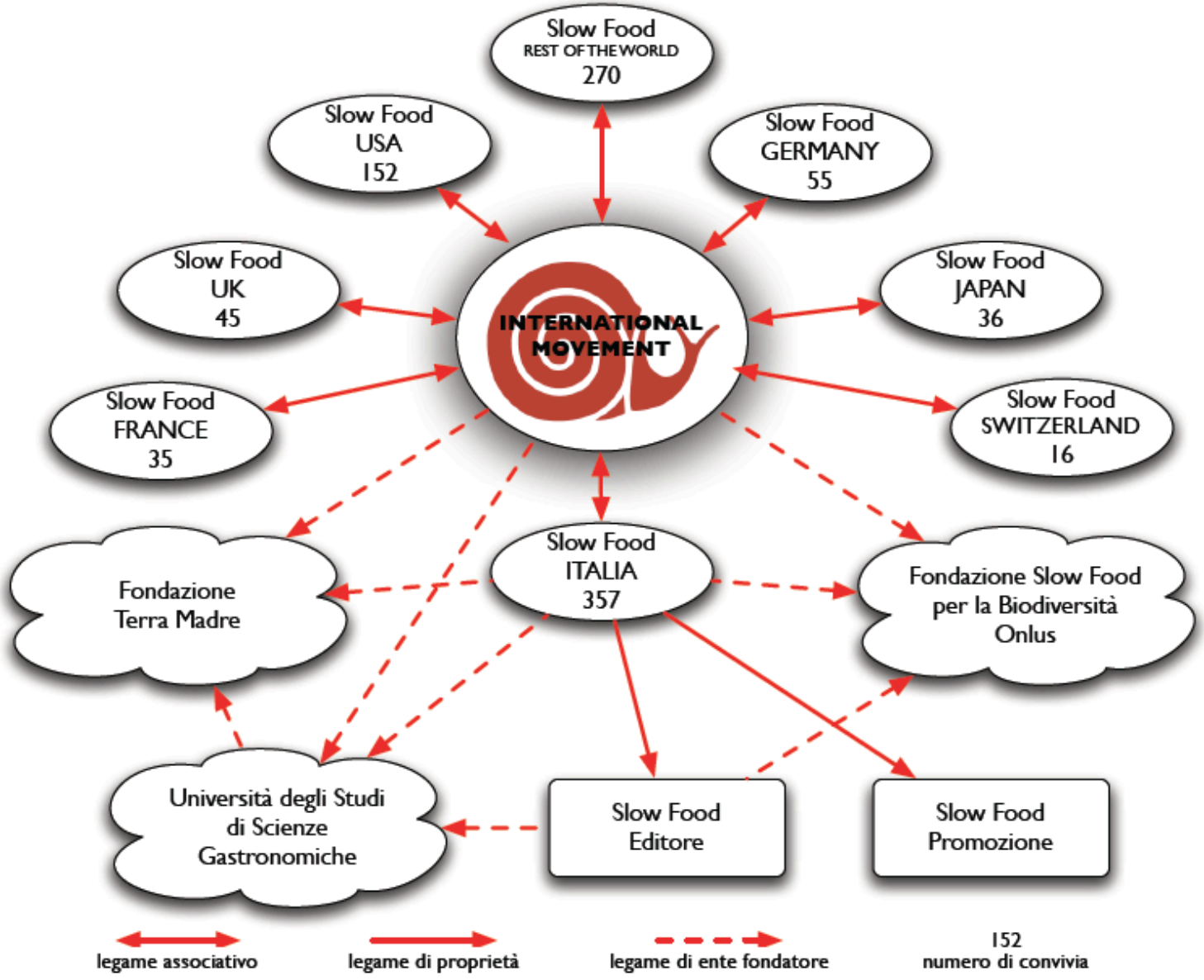
Slow Food Veneto

Editrice Millennium

Chi è Slow Food

- un'associazione internazionale no profit, che si occupa di cultura enogastronomica
- un movimento nato nel 1989 per proporre un'alternativa al fast food e alla fast life
- una **rete** mondiale attiva nel cambiare la situazione attuale di produzione e commercializzazione del cibo

Dall'alimento al nutriente – Dal pesce agli omega-3



Slow Medicine

Sobria Rispettosa Giusta

Sobria: fare di più non vuol dire fare meglio

Rispettosa: valori, aspettative e desideri delle persone sono diversi e inviolabili

Giusta: cure appropriate e di buona qualità per tutti

Slow Medicine

Sobria Rispettosa Giusta

Slow Medicine è innanzitutto un'idea: nasce dall'incontro di persone che, con esperienze e culture diverse, hanno operato ed operano all'interno del mondo delle cure per la salute e che negli ultimi trent'anni hanno prodotto pensiero e ricerca sul sistema sanitario dal punto di vista organizzativo, strutturale, metodologico, economico, comunicativo.

Slow Medicine

Sobria Rispettosa Giusta

Per la loro storia, per l'esperienza professionale e per l'attività che svolgono, i fondatori di Slow Medicine si collocano in punti diversi del sistema della cura: dalla qualità all'organizzazione sanitaria, dalla formazione alla prevenzione, alla medicina sociale, alla comunicazione visiva.

Per informazioni: info@slowmedicine.it

Cos'è Slow Food

- più di 100.000 soci in 160 paesi, organizzati in circa 800 convivium, che collaborano con scuole, ospedali, enti locali, insieme a
- 1.600 comunità del cibo, 5.000 produttori, 1.000 cuochi e 400 accademici da 150 paesi, che rappresentano e partecipano a **Terra Madre**

Cosa fa Slow Food

- **Difende il diritto al piacere**
- **Promuove cibi buoni, puliti, e giusti**
- **Tutela i prodotti locali**

Il Diritto **al piacere**

Ognuno ha il fondamentale diritto di condividere le gioie quotidiane che il cibo offre e di conseguenza la responsabilità di proteggere l'eredità della cultura alimentare che ha reso possibili questi piaceri

Dr. Mauro Pasquali
Consigliere nazionale Slow Food Italia

Che tipo di **cibo**

è **Slow?**

Buono

+ pulito

+ giusto

= cibo sostenibile di qualità

Dr. Mauro Pasquali
Consigliere nazionale Slow Food Italia

Il suo sapore è **buono**: mangiarlo **è piacevole**

pulito il modo in cui è prodotto rispetta l'ambiente, il benessere animale e la nostra salute

coloro che producono devono ricevere una remunerazione **giusta** come riconoscimento per il loro lavoro

Il Progetto:
la valorizzazione del territorio attraverso il cibo

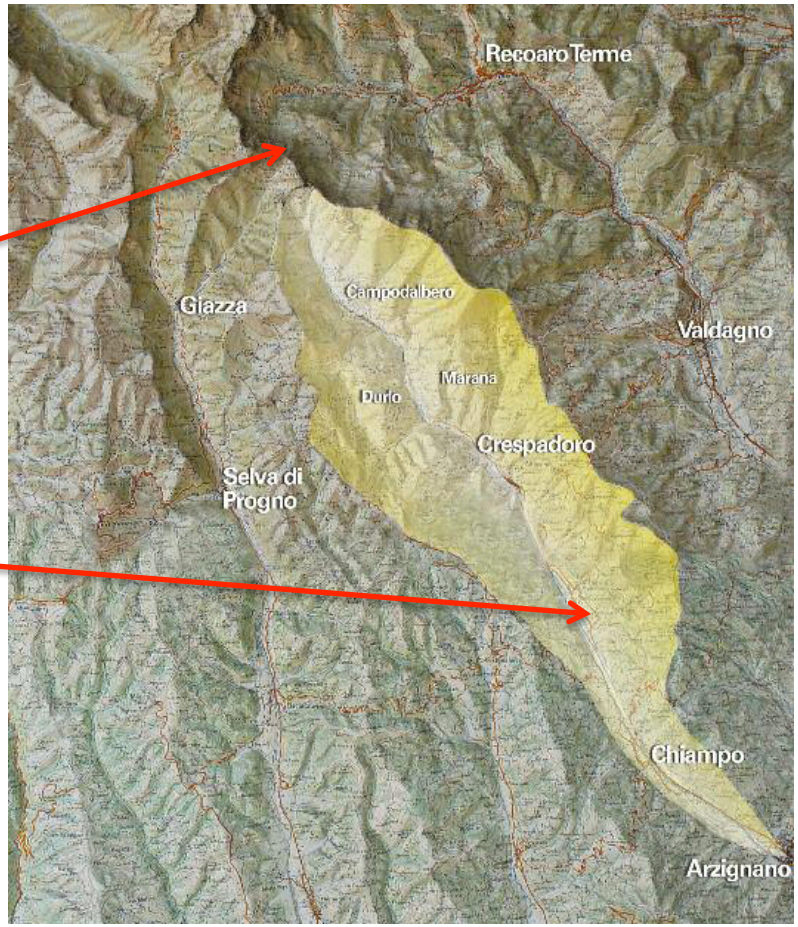
ovvero:

Come non farci mangiare dal cibo

Dr. Mauro Pasquali
Consigliere nazionale Slow Food Italia

Il contesto

Alto Adige
Trentino
Friuli
Venezia
Giulia
Golfo
di Venezia
MARE
ADRIATIC


Recoaro Terme
Giazza
Campodalbero
Valdagno
Marana
Durlo
Crespadoro
Selva di
Progno
Chiampo
Arzignano

Il contesto:

Il nostro progetto culturale nell'alta Valle del Chiampo è abbinato al cibo, alla cucina e alla memoria gustativa, un accostamento che ci è sembrato appagante.

"Smettere di gustare significa smettere di sapere" *(C.Petrini – Terra Madre – 2009)*

Accompagnati da un "paniere" di cinque prodotti locali

i corgnói (le chiocciole), il miele, le castagne, il tartufo e la trota

ci siamo affidati soprattutto a fonti orali, ossia a ciò che è emerso da incontri e conversazioni con chi abita il territorio, per mettere in luce elementi individuati come particolarmente significativi.

Gli obiettivi:

Il cibo protagonista è il primo tassello di un ampio progetto che vuole valorizzare il territorio di Crespadoro dove bellezze naturali si intrecciano con peculiarità storiche e culinarie da preservare.

Torino 2010 Salone del Gusto: l'avvio

Torino 2012 Terra Madre: l'arrivo

I prodotti tipici:

Corgnoi (helix pomatia)

Miele

Tartufo (tuber aestivum)

Castagna

Trota

Crespadoro e il cibo:

Anni '70:

Da un'alimentazione di sopravvivenza, basata su prodotti poveri e spesso di raccolta, si passa a un'alimentazione più ricca e variata, nella quale la contaminazione da parte di nuove materie prime, più facilmente reperibili sul mercato anche grazie al migliorato tenore di vita e l'uso di prodotti non tradizionali, gradualmente cresce fino a diventare maggioritario.

Crespadoro e il cibo:

Ai tipici corgnoi, miele, castagne, patate, puina (ricotta), rape e verze, si affiancano prodotti che, pur essendo presenti da tempo nella zona, non avevano mai rivestito grande interesse per l'alimentazione locale, quali **trote** e **tartufi**.

Crespadoro e il cibo:

Oggi:

Un territorio particolare, come tutti i territori di "confine", nei quali culture e consuetudini di popolazioni diverse (veneti e cimbri) si mescolano, creando una sorta di unicum esclusivo e caratteristico.

Grazie per l'attenzione!

Dr. Mauro Pasquali

Segretario Regionale Slow Food Veneto
Consigliere Nazionale Slow Food Italia