

COMUNICATO STAMPA CONGIUNTO

Slow Food Day 2015 – V Edizione

18 aprile 2015: un giorno all'insegna dei consumi responsabili

Il cibo è un bene straordinario, ma se privato del suo valore spirituale, culturale e immateriale è ormai solo una tra le tante merci di consumo.

Slow Food Valli Grandi Veronesi, Associazione GeoPonika, Teste di Rapa S.a.s. E MAG Verona il **18 aprile 2015** organizzano lo **Slow Food Day 2015**, evento promosso da Slow Food ormai giunto alla **V edizione** dedicata al cibo quotidiano buono, pulito e giusto, che difende la biodiversità, che rappresenta le comunità e ne favorisce lo sviluppo, che viene prodotto con buone pratiche agricole, che percorre poca strada, in contrapposizione a quello industriale banale e standardizzato.

In un sistema alimentare sempre più dominato dalla logica di mercato, si è affermata la convinzione che il cibo debba essere disponibile a basso costo, a prescindere dal suo valore intrinseco. Questo modello culturale, in cui l'unico criterio di riferimento è il prezzo, ha scatenato il boom dell'industria agroalimentare, capace di fornire grandi quantità di cibo a buon mercato, a discapito dei piccoli agricoltori.

Questo sistema ha spezzato il legame tra chi produce il cibo e chi lo consuma causando:

diminuzione del senso di responsabilità reciproca;

scomparsa di un patrimonio fondamentale di conoscenze;

impossibilità per i consumatori di accedere alle informazioni.

Slow Food Valli Grandi Veronesi, così come GeoPonika e Teste di Rapa si impegnano a invertire questa logica di un sistema in cui il valore del cibo è stato soppiantato dal prezzo del cibo:

- ricostruendo la relazione tra produttore e consumatore;
- riconoscendo nuovamente al cibo il valore che merita;
- garantendo che il prezzo torni a riflettere il vero valore del prodotto.

Siamo convinti che i consumatori possano sfruttare il loro potere d'acquisto per incidere sui metodi di distribuzione e produzione alimentare.

Inoltre, crediamo che i consumatori debbano mostrare un interesse attivo nei confronti del cibo e delle persone che lo producono, dei metodi che usano e dei problemi che affrontano. I consumatori devono sostenere attivamente i produttori, giocando così un ruolo di primo piano nel processo produttivo.

Il termine “co-produttore” nasce per descrivere questo nuovo modello di consumatore che fa scelte responsabili e informate e crea un legame diretto con il cibo che mette nel piatto e le persone che lo hanno prodotto. Il “co-produttore” sa riconoscere il valore intrinseco del cibo ed è disposto a pagare il giusto prezzo per acquistarlo. Grazie a conoscenze adeguate, i “co-produttori” hanno il potere di reindirizzare la produzione alimentare e il mercato. Ecco perché l'educazione è così importante, e non è mai abbastanza!

L'evento si svolgerà sabato 18 aprile 2015 dalle 14.00 alle ore 19.00 presso il Cortile di Villa San Bonifacio in Corso Fraccaroli n.6 a Villa Bartolomea. La vicinanza della Villa all'argine dell'Adige con la sua pista ciclabile che collega Villa Bartolomea con Castagnaro e Legnago, il contesto artistico, ma allo stesso tempo rurale del complesso di inizio Novecento e la disponibilità della Famiglia San Bonifacio, sempre attenta e sensibile a questo genere di iniziative, ci hanno fatto scegliere questa location. Le strutture dei vecchi magazzini e le barchesse permetteranno lo svolgimento dell'evento anche in caso di cattivo tempo.

L'evento è aperto a tutti, esperti o meno del settore agroalimentare, appassionati o semplici golosi. Saranno presenti realtà agricole ed artigianali locali (anche delle vicine provincie di Rovigo e Padova) con i loro prodotti. Stiamo cercando di coinvolgere anche qualche realtà artigianale non alimentare, ma comunque attenta alla salvaguardia della Terra nella produzione dei loro manufatti. Durante la manifestazione sarà possibile degustare ed acquistare i prodotti presentati dalle diverse realtà e confrontarsi con le associazioni partecipanti con scambio di informazioni ed opuscoli informativi.

Slow Food Valli Grandi Veronesi

La Condotta Valli Grandi Veronesi è una delle 410 condotte o sedi locali italiane di Slow Food (associazione internazionale fondata da Carlo Petrini nel 1986). La Condotta delle Valli Grandi Veronesi è stata costituita nel 2003 e rifondata nel febbraio 2010, ha al suo attivo oltre 120 soci ed

opera nel territorio a sud della provincia di Verona. La sua area di intervento confina ad est con il Padovano, ad Ovest con il Mantovano e a sud con il Rodigino. Per questo motivo l'offerta turistico-gastronomica risulta essere molto varia sia nella proposta di prodotti tipici sia nel modo di trasformarli in piatti semplici, ma mai banali. Molti sono gli appuntamenti enogastronomici organizzati durante l'anno, in collaborazione con gli Amici di Slow Food: produttori, trasformatori e cuochi che collaborano stabilmente nell'organizzazione di eventi.

Slow Food Valli Grandi Veronesi ha attivato, con alcune scuole di Casaleone, Cerea e Legnago, gli "Orti in Condotta". Organizza inoltre, per i soci, i Master of Food, appuntamenti in cui vengono approfonditi temi legati al cibo come i salumi, i formaggi, l'olio, la birra, il vino, ecc.

GeoPonika

Associazione di Promozione Sociale nata nel 2012 dal bisogno avvertito e condiviso di prendersi cura della terra e delle persone che la abitano e che si relazionano con essa al fine di approfondire, sperimentare, sviluppare e promuovere relazioni positive tra l'Uomo e la Terra. GeoPonika (dal greco "geo", terra + "ponos", lavoro) è una comunità di volontari in giro per il mondo con diverse passioni e professionalità che si incontra in una rete di luoghi ospitali in cui condividere, imparare e contribuire alla realizzazione di progetti che vogliono facilitare e promuovere un utilizzo più consapevole delle risorse della Terra:

- impianti agro-forestali;
- agri-ecologia;
- apicoltura;
- agricoltura urbana e sociale;
- corsi ed esperienze di formazione ecologica;
- eventi culturali (arte, teatro, musica, danza, letteratura);
- accesso alla terra e transizione;
- produzioni audio-visive;
- spazi multifunzionali;
- condivisione di risorse ed informazioni;
- ricerca e progettazione;
- finanziamenti europei, regionali e locali.

Teste di Rapa

Azienda nata a Villa Bartolomea nel 2013 dall'idea di tre amici, Silvia Bertini, Mattia Garau e Giuliano Rigo, dalla convinzione che mangiare sano e genuino non debba essere un'eccezione, ma una attività quotidiana.

Le tradizionali tecniche di marketing usate negli ultimi vent'anni hanno creato una mentalità di consumo nelle quali c'è l'associazione diretta: "cibo esteticamente bello è sicuramente cibo buono". Mangiare è un atto naturale e culturale. Purtroppo si sta andando incontro ad una "perdita del gusto", intensa come una perdita di "sensorialità" e il mercato approfitta di questa nostra mancanza. Molti di noi non sanno più capire quando un cibo è buono o cattivo perché hanno assaggiato solo quello cattivo. Il cibo è considerato una commodity, cioè un bene per cui c'è domanda, ma che viene offerto senza differenze qualitative sul mercato, cioè il prodotto è lo stesso indipendentemente da chi lo produce.

Teste di Rapa vuole che il cibo sia cultura, tradizione, artigianato; l'azienda vuole contribuire a cambiare il modo di fare la spesa ponendosi come l'unico "intermediario" tra i contadini e artigiani locali ed i clienti: un ponte tra le famiglie produttrici e le famiglie consumatrici, in un'ottica di filiera corta, di garanzia di prodotti genuini e tracciabili.

Teste di Rapa seleziona i prodotti in base ai metodi di produzione degli agricoltori per garantire un prodotto genuino ai clienti saltando tutta la filiera tipica della GDO; oltre ad una bottega di vicinato in zona artigianale di Villa Bartolomea offre anche il servizio di consegna a domicilio della spesa fino a Verona.

MAG Verona

La Mag. Soc. Mutua per l'Autogestione nasce a Verona nel 1978 sulla scia di tante esperienze di autogestione che si costituiscono in Italia nel lavoro industriale, in agricoltura e nei servizi. Fin dall'inizio la Mag orienta i/le associati a ripensare l'uso del denaro privato e ad indirizzarlo ad attività sociali e mutualistiche. Nasce così la finanza etica e solidale a cui si ispirano altre 6 Mag in Italia.

La Mag nasce come Società di Mutuo Soccorso – in base a una legge del 1886 – legge ancor oggi presente nell'ordinamento giuridico italiano.

Scopo della Mag, attraverso il Centro Servizi dedicato, è promuovere e accompagnare con percorsi di orientamento, di formazione professionale e culturale, con servizi imprenditivi e di microfinanza, Imprese Associative e di lavoro non a scopo di lucro condotte con il metodo dell'Autogestione (Cooperative Mutualistiche, Associazioni d'Impresa, Fondazioni di Comunità, Onlus).

Le realtà imprenditive collegate stabilmente alla Mag sono circa 350 ed operano in diversi settori: agricoltura biologica; accoglienza, cura e inserimento lavorativo di soggetti con svantaggi fisici ed ambientali; servizi socio-sanitari alle persone; produzione e commercializzazione di prodotti

artigianali e industriali; servizi tecnici e ausiliari; educazione e animazione; commercio equo e solidale; servizi sul territorio; ricreazione, cultura e arte.

Oltre 800 sono state le imprese sociali nate e cresciute con i supporti della Mag nel tempo.

Dal 2005 la Mag ha attivato, nell'ambito di un progetto europeo Equal, uno sportello di microcredito, che offre attività di prestito a persone e microimprese in situazioni di povertà di nuova generazione, che non trovano risposte al loro bisogno di credito nel circuito bancario tradizionale.

Con il programma Equal – denominato Macramè – all'interno della Mag nasce nel 2005 la LUES, Libera Università dell'Economia Sociale, per consolidare saperi pratici, scambiare conoscenza con comunità filosofiche, scientifiche, di ricerca e realizzare attività di formazione, laboratori di crescita culturale, legati al territorio nel Terzo Settore, producendo materiali didattici e divulgativi.

Villa Bartolomea, 30 marzo 2015

Slow Food VGV:

Matteo Merlin

+39 335 5398667

info@valligrandiveronesi.it

www.valligrandiveronesi.it

GeoPonika:

Federico San Bonifacio

+39 339 4426289

info@geoponika.org

www.geoponika.org

Teste di Rapa:

Silvia Bertini

+39 333 2095335

silvia.bertini@testedirapa.it

www.testedirapa.it

MAG Verona

Giulia Pravato

+39 045 8100279

info@magverona.it

www.magverona.it