

UNITI & FORTI

Per rilanciare il territorio cooperare fa la differenza

Sono nove le realtà lombarde che insieme lavorano per la rinascita anche delle loro comunità attraverso il cibo: incontri, workshop e seminari servono per confrontarsi e aiutarsi uno con l'altro. Ad Astino il 1° aprile si terrà il convegno aperto alle realtà di tutta Italia.

■ Un libro prima, una rete poi e tra poco meno di un mese un convegno: da cosa nasce cosa e coltivando relazioni e terra, dove 15 anni fa non esisteva nulla, oggi ci sono i "Territori del Cibo", un circuito di nove realtà che insieme lavorano per la rinascita dei territori e delle loro comunità proprio attraverso il cibo. Nove eccellenze dove la qualità incontra l'etica e il rilancio dell'agricoltura è l'anello fondamentale di un circolo virtuoso che genera cultura, recupero della memoria storica, tutela dell'ambiente e piccole economie locali.

Come è accaduto a Corna Imagna, dove il recupero della produzione dello Stracchino all'Antica ha portato alla creazione di una Casa dello Stracchino e di un circuito gastronomico che sta riattivando la zona. Un esempio a cui si affianca quello del mais spinato di Gandino, il primo paese della Lombardia dove nel Seicento è stata avviata la coltivazione del granturco, che oggi ha creato una proposta alimentare che spazia da spianate, farina e gallette ad

altri prodotti da forno rigenerando un'intera comunità.

Non solo nella Bergamasca

Oltre a questi due paesi della Bergamasca, la rete si allarga anche a Sondrio, Monza e Brianza, Lecco e Brescia e si prepara ad accogliere altre realtà locali che condividano metodi tradizionali di produzione artigianale delle eccellenze agroalimentari locali, inseriti in progetti di ricostruzione delle comunità di origine, che valorizzino l'aspetto sociale di questi prodotti. L'occasione per un confronto aperto alle realtà di tutta Italia sarà proprio a Bergamo, ad Astino, il 1° di aprile durante il convegno "I territori del Cibo", dove interverranno anche Stefano Zamagni, Francesca Forno, Andrea Di Stefano e Andrea Calori.

Grande lavoro di ricerca

Alla base della rete e di questo incontro c'è un imponente lavoro di ricerca raccolto nel libro "Cibo e identità locale" scritto da Michele Corti, Sergio De La Pierre e Stella Agostini, che ha studiato le prime comunità agroalimentari. «I casi che

abbiamo studiato sono molto diversi, ma sono accomunati da una rinascita complessa del territorio – spiega il sociologo De La Pierre –. Attorno al prodotto infatti non si è sviluppato solo un aspetto agricolo o agroalimentare, ma un'intera comunità con diverse dimensioni, da quella sociale, a quella culturale ed economica, ricostruendone l'identità».

La cooperazione in queste realtà nasce sia all'interno della comunità sia tra le diverse comunità: infatti la rinascita locale porta con sé anche un «bisogno di comunicare all'esterno la propria creatività sociale, nessuno di loro può sopravvivere a lungo se non in rete e il fatto che molti si siano riuniti in cooperative è un'ulteriore conferma – continua –. Fare rete non è solo un bisogno "pratico", ma anche relazionale: le persone impegnate nel recupero dei diversi prodotti sono diventate amiche e il loro entusiasmo ha caratterizzato ogni incontro, portando il gruppo di Teglio ad alzarsi alle quattro del mattino per venire a Gandino con i propri pizzoccheri per una sagra».



GANDINO

Il mais spinato

Coltivato per la prima volta nel '600 a Gandino, oggi il mais spinato è al centro di progetti di cooperazione sociale, sviluppo del territorio e cittadinanza attiva con i più piccoli.

NUOVE ECONOMIE CRESCONO

IL RECUPERO DEI PRODOTTI FA NASCERE COMUNITÀ

Dietro nove prodotti enogastronomici recuperati si ricostruiscono comunità, si intessono relazioni e nuove pratiche di cooperazione generano piccole economie locali caratterizzate da alta qualità ed etica.

Nella rete "I territori del cibo" la rinascita agricola parla al plurale unendo coltura, cultura, turismo e coesione sociale.





TUTTI INSIEME
Il gruppo dei produttori con l'autore del libro
fotoFrau



MEZZAGO E NOVA MILANESE
Asparago e mais

Resistere all'espansione della grande Milano e al consumo di suolo, mantenendo la propria identità locale storica e culturale. L'Asparago Rosa di Mezzago viene recuperato per questo motivo, lavorando sul valore qualitativo delle aree coltivate per sottrarle all'edilizia. Una volontà condivisa anche da Nova Milanese dove il Pan Gialt e il mais sono diventati strumento per riconquistare la propria terra.



TEGLIO E GEROLA
Saraceno e bitto

Il grano saraceno, un antico cereale, ingrediente base di un piatto tradizionale valtellinese, è l'elemento identitario attorno a cui è nata l'Accademia del Pizzocchero. A completare la ricetta della tradizione anche lo Storico Ribelle, un formaggio bitto che conserva i suoi caratteri originali al centro del progetto Casa del Bitto di Gerola, sostenuta da numerosi azionisti tra cui micro investitori con quote da 150 €.



ESINO E PERLEDO
Biancona e olio

Due coltivazioni difficili sui versanti della sponda lecchese del lago di Como. La Patata Biancona di Esino, coltivata oggi dopo un precedente recupero dal prete agronomo don Giovanni Battista Rocca, che nel Dopoguerra valorizza questa antica varietà locale rispetto a quelle più semplici da lavorare previste dal Piano Marshall. Insieme all'olio di Perledo questo prodotto è diventato un ambasciatore del territorio.



VAL IMAGNA E... BRESCIA
Strachì e vino

Lo Stracchino all'antica è al centro di una micro economia di territorio, che mette in relazione diverse componenti sociali nella promozione dei prodotti zocaseari e della valle Imagna. L'affezione della collettività all'eno-gastronomia locale è centrale anche nel recupero del vigneto urbano più grande d'Europa, il Pusterla Capretti di Brescia, per Slow Food un patrimonio storico.