



## Slow Food®

### Slow food: eventi 2018

**Mercoledì 18 aprile** alle 17.30 nell'Auditorio del Campus universitario di Lugano, l'Istituto di Management e organizzazione della Facoltà di scienze economiche dell'USI e il Centro di competenze agroalimentari Ticino, nel contesto delle attività della Settimana del Gusto e di Lugano Città del Gusto 2018 organizzano un incontro per provare a dare risposte a questa tematica *"Il futuro del settore agroalimentare. Quali sfide attendono il settore agroalimentare svizzero e globale? Che ruolo avrà la digitalizzazione nel sostegno alla filiera corta e al lavoro dei produttori locali? Che responsabilità hanno in questo i cittadini e i consumatori?"* grazie all'intervento di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e presidente di Slow Food Internazionale.

Da diverso tempo gli interessi di Slow Food e del suo leader carismatico si sono rivolti alla agricoltura, alla salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità, al rispetto delle condizioni di lavoro dei lavoratori, con l'obiettivo di riuscire a sfamare i 9 miliardi di persone che saremo nel 2050 senza distruggere la terra e con l'eliminazione per quanto possibile della fame nel mondo. Già al Congresso Internazionale dei delegati di Slow Food era apparso chiaro che la riconferma di Carlo Petrini a capo dell'organizzazione sarebbe coincisa con un maggior impegno sociale da parte di tutto il Movimento. Basti pensare alla presa di posizione di Slow Food contro il governo filippino che ha etichettato come "criminali e terroriste" due donne Vichy Tauli-Corpus e Jean Carling leader delle popolazioni indigene, (che tanto stanno cuore a Carlo Petrini poiché rappresentano il mondo delle genti estromesse dal ciclo produttivo industrializzato), invitate a Terra Madre 2016 a testimoniare del loro impegno sociale. Un'altra iniziativa importante è la rete di comunità in tutto il mondo per diffondere il messaggio ecologista di papa Francesco contenuto nella "Laudatio si". L'iniziativa lanciata dal fondatore di Slow Food e dal vescovo di Rieti

Domenico Possibili porterà anche alla nascita del Centro Studi Casa Futuro ad Amatrice. *"Non c'è dubbio che il riferimento più forte dal punto di vista ambientale, ma anche nell'ottica di una diversa economia, in questi anni sia la 'Laudatio si' (pubblicata 3 anni fa) per questo abbiamo pensato a essa"* spiega Carlo Petrini. *"Queste comunità sono chiamate a fare in modo che le tematiche di questo straordinario documento prendano corpo attraverso una mobilitazione nell'educazione, nelle buone pratiche, nella conduzione, nella capacità di fare rete, mantenendo le proprie identità e adattando i propri obiettivi a quelli specifici dei territori"*. Scopo di ogni comunità sarà diffondere in piena autonomia, l'educazione ai temi dell'ecologia integrale, della giustizia sociale e della solidarietà attraverso eventi, conferenze, laboratori, corsi, pubblicazioni, scambi iniziative sul territorio. L'adesione è spontanea e libera sia al mondo laico che cattolico.

Per quel che concerne la Settimana del Gusto e Lugano città del Gusto 2018 che si svolge dal 13 al 23 settembre di quest'anno sulle sponde del Ceresio, Daniel Stauffacher, Presidente del comitato organizzativo dell'evento si esprime in questo modo *"Un'opportunità unica per presentare il ricco patrimonio agroalimentare del nostro territorio e soprattutto il valore dell'importante lavoro che svolgono associazioni come Slow Food. Sin dall'inizio di questa avventura con grande piacere e orgoglio ho voluto coinvolgere Slow Food Ticino perché il cibo è cultura e solo chi lo studia e lo affronta nella completa filiera, dalla terra alla tavola, ne può conoscere, comprendere e trasmettere il significato profondo. Il desiderio è che Lugano diventi un laboratorio per tutte quelle realtà del Ticino che ci rendono orgogliosi delle nostre tradizioni e partendo dai prodotti della nostra terra fino ai grandi vini locali, agli straordinari formaggi ticinesi, raccontati da partner di grande competenza come Slow Food Ticino, Bio Ticino, l'Unione Contadini Ticinesi, l'Associazione Ticinese Artigiani e molti altri ancora. Insomma un insieme di vere eccellenze che vivono e costruiscono ogni giorno il nostro territorio"*.

Moltissimi gli eventi. Il vero nucleo pulsante della manifestazione sarà il Villaggio del Gusto. In uno spazio che racchiuderà oltre 3mila mq del Padiglione Conza e del Centro Esposizioni, moltissime eccellenze enogastronomiche, con mercato e degustazioni, dai formaggi al pesce di lago, ma anche il mondo trendy dei cocktail e vini in tutte le loro derivazioni. Senza dimentica-



re una zona per i bambini. Il Palazzo dei Congressi ospiterà diversi appuntamenti, a metà strada tra gusto, didattica e intrattenimento con aree per workshop, laboratori e incontri dove Slow Food Ticino avrà un ruolo fondamentale grazie alla lunga esperienza formativa ed educativa. Si partirà poi alla scoperta di arte e cultura all'interno di Villa Ciani con una esposizione che partendo dalle origini del cibo e indagando sulla consapevolezza delle materie prime di cui ci nutriamo ogni giorno, raccontando le origini del cibo fino ad arrivare all'alimentazione del futuro, unite all'arte e alla poesia della Compagnia Finzi Pasca. Diversi i concorsi programmati, una giuria internazionale decreterà la miglior birra ticinese. Un altro sarà dedicato anche alle masae ticinesi chiamate a preparare la loro miglior versione della polpetta.

*Slow Food Ticino*