

Saluti e baci

Cari amici,

Dopo sei anni durante i quali ho avuto l'onore di essere il fiduciario della nostra Condotta Lomellina di Slow Food, è venuto il momento di passare la mano ad altri amici che continuino il lavoro cominciato insieme.

Quando sono stato nominato nel 2001, ho avuto la fortuna di trovare quasi subito delle persone, poi diventate degli amici, che hanno



accettato di collaborare per rendere vitale la nostra Condotta.

Da quella data, insieme, abbiamo fatto un bel tratto di strada.

Successivamente, dopo il Congresso nazionale di San Remo del 2006, è sorta l'esigenza di dare più forza organizzativa anche ai Comitati Regionali, che sono stati formalmente istituiti in quell'occasione ed il sottoscritto è stato coinvolto in questo obiettivo di lavoro con un incarico particolare, quello delle Acque Dolci Lombarde (a me che piace il vino!!!! Occuparmi di acque ...).

Contemporaneamente sono stato nominato anche nel Consiglio nazionale dei Governatori di Slow Food.

La necessità quindi di fare delle scelte è diventata nel tempo sem-

pre più impellente.

Il Comitato di Condotta ha quindi scelto all'unanimità di sostituirmi con uno dei miei più assidui collaboratori, Franco Ranzani, che in questi anni mi ha supportato in tante iniziative e in alcune occasioni mi ha anche degnamente sostituito.

E' per questo che l'avvicendamento sarà del tutto indolore. Tutti gli altri amici della Piccola Tavola restano al loro posto, cambia solo il capotavola.

Colgo l'occasione per ringraziare tutti gli amici della Piccola Tavola per l'aiuto che hanno potuto e voluto darmi, senza il quale, da solo, avrei potuto fare ben poco.

Non mi ritiro in pensione, continuerò a collaborare con la nostra Condotta in una posizione diversa.

Ciao a tutti ed arrivederci alla prossima iniziativa in programma prevista per Terra Madre.

Daniele

SOMMARIO

PAG.

Saluti e baci

1

Una scelta di continuità

1

Raccolta asparago di Cilavegna
Cibo sicuro da piccoli produttori
5xmille alla Fondazione Slow
Food

2

Convivium Slow Food al Parla-
mento Europeo
Superwhites a Milano

Una scelta di continuità



Care amiche e cari amici,

è con grande onore e con una certa preoccupazione che raccolgo il testimone passatomi da Daniele Naranzoni. Mi conforta il fatto che non mancherà la sua presenza, forte delle esperienze da lui accumulate negli organismi di governo associativi, a garantire la continuità d'intenti. Sarà una investitura pro-tempore fino al prossimo congresso, quando la scelta dovrà essere ratificata dall'assemblea degli iscritti.

Ho chiesto ed ottenuto il rinnovo dell'impegno dei membri del comitato di condotta, che ringrazio per la fiducia accordatami. A tale proposito invito chiunque voglia impegnarsi attivamente nel comitato a darmene comunicazione, ogni nuovo partecipante potrà apportare idee e suggerimenti che ci aiuteranno a fare sempre meglio.

E' stata una scelta dettata più dal cuore che dalla ragione - gli impegni di lavoro avrebbero consigliato di rimandare l'incarico a tempi futuri - ma l'attaccamento a questo movimento che ho visto evolversi dall'originale scelta edonistica a ciò che oggi rappresenta, non solo nel nostro paese, mi ha convinto a superare anche questo ostacolo.

Sono sempre più convinto che la missione della nostra associazione di preservazione delle antiche culture legate alla produzione e al consumo del cibo, non sia una scelta nostalgica, ma, se fatta nell'ottica della non omologazione, contribuisca a contrastare gli effetti nocivi della

globalizzazione. In quest'ottica la ricerca del coinvolgimento delle comunità del cibo locali ed il sostegno alla loro produzione rientra nella politica dettata dal motto del "buono, pulito e giusto" che tanto ci sta a cuore - vedi la campagna dell'asparago di Cilavegna nella seconda pagina della presente e nell'immagine della testata.

L'impegno culturale non pregiudicherà la parte ludica: oltre agli eventi nazionali e regionali vi segnaleremo quelli delle condotte vicine e ci impegneremo per organizzarne di nostre - spero interessanti - nei termini di almeno una a trimestre, oltre ai corsi pratici che ripeteremo o introdurremo grazie alla collaborazione di amici professionisti.

Continueremo ad informarvi tramite la newsletter che troverete anche, per chi è uso allo strumento informatico, con altre informazioni, sul nostro sito web: www.slowfoodlomellina.com, che vi invito a consultare. Troverete articoli, suggerimenti e tutte le segnalazioni utili, tra cui le iniziative e le idee.

Non abbiate esitazioni a contattarmi tramite mail o telefonicamente ai riferimenti in calce per qualsiasi problema, segnalazione o suggerimento.

Un saluto cordiale e sincero a tutti ed un arrivederci alla prossima iniziativa.

Franco

Asparago di Cilavegna: E ora possibile prenotarlo anche per i soci



il gruppo di acquisto della nostra condotta, in collaborazione con il CONPAC (Consorzio Asparagi di Cilavegna), ha organizzato la distribuzione settimanale di questo prodotto tipico del nostro territorio (vedi il nostro sito <http://www.slowfoodlomellina.com/> alla voce territorio).

Per tutta la durata della campagna, che ricordiamo inizia ad aprile e termina circa a metà

maggio – sarà possibile prenotare settimanalmente la quantità desiderata di asparagi, telefonando presso il negozio di alimentari Vighi di Corso Torino 55/a ai numeri 0381311559 ☐ 3485520539. nei giorni di lunedì e martedì.

Nadia Vighi raccoglierà le vostre prenotazioni e vi consegnerà il prodotto ordinato, in orario di negozio, a partire dal mattino di giovedì. Si racco-

manda di ritirare quanto ordinato nel più breve tempo possibile anche a garanzia della freschezza.

E' prevista una doppia scelta a secondo delle dimensioni degli asparagi con costo differenziato di € 7,50 al Kg per la prima scelta e di € 6,50 il Kg. la seconda per mazzi da circa un Kg. I prezzi sono gli stessi praticati dal consorzio per la vendita diretta a Cilavegna.

"La risposta agli scandali della diossina nella mozzarella e nelle uova, del pollo al cloro e dei vini taroccati è sostenere i piccoli produttori che danno maggiori garanzie sull'origine del cibo che mettiamo in tavola". E' questa la ricetta per garantire la sicurezza degli alimenti secondo Carlo Petrini, fondatore e presidente del movimento eco-gastronomico Slow Food, intervenuto al Parlamento europeo per tenere a battesimo il 'Convivium' dedicato alla sua organizzazione che raggrupperà gli eurodeputati interessati all'ambiente e all'agricoltura.

"La presenza di diossina negli alimenti - ha spiegato Petrini - è un problema che coinvolge tutti in quanto europei". Il padre di Slow Food punta il dito contro le istituzioni europee che troppo spesso fanno gli interessi dell'industria che vanta "fior di uffici a Bruxelles" e che "coccola i parlamentari come bambini", ricordando agli eurodeputati di "essere stati eletti anche dai contadini, agricoltori, artigiani e da tutti coloro che non sono rappresentati da delle lobby". Bisogna poi, secondo Petrini, puntare sulla maggiore informazione e tracciabilità degli alimenti per interrompere quel "genocidio culturale" che la gastronomia sta subendo.(ANSA).

ALIMENTARE:

PETRINI, CIBO SICURO DA PICCOLI PRODUTTORI



Anche quest'anno, al momento della dichiarazione dei redditi, è possibile destinare il **5 per mille** delle imposte alla

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Semplicemente riportando questo codice fiscale **94105130481** nello spazio apposito.

Per sapere di più <<http://www.fondazioneSlowFood.it>>

E' una operazione importante, che non costa nulla, ma che può aiutare in maniera forte la

Slow Food inaugura il primo Convivium al Parlamento Ue

BRUXELLES. Slow Food sbarca al Parlamento Europeo. Ieri si è tenuto il battesimo del primo 'Convivium' che raggrupperà gli eurodeputati interessati all'ambiente e all'agricoltura. Tra i temi dibattuti: Ogm, tracciabilità attraverso l'etichettatura, mozzarelle alla diossina, riforma agricola comune e la qualità dell'alimentare europeo. L'obiettivo, ha spiegato a Help Consumatori Monica Frassoni, presente all'inaugurazione, "è quello di sensibilizzare l'Aula su temi della Politica agricola Comune

**"Una lobby
del cibo
buono,
Pulito e
giusto"**



**Ingresso gratuito ai soci
Slow Food**

Hotel Four Seasons, via Gesù - Milano Dalle 15.30 alle 20.30

Saranno presentate soprattutto le annate 2006 (irripetibile, forse eccessiva, per molti strepitosa) e 2007 (ciclo stagionale completo ma anticipato, vini meno alcolici, ma più eleganti).

Rappresentanti autorevoli di un territorio tra i più noti al mondo per la produzione vitivinicola di qualità, i **"Superbianchi"**

friulani potranno essere degustati in questa occasione, dedicata agli amanti del buon bere, organizzata da Slow Food Friuli in collaborazione con Slow Food Milano. SuperWhites offre un'occasione unica per confrontare le caratteristiche di circa 150 vini bianchi del Friuli, proposti da oltre 50 aziende: dalle varietà autoctone - ribolla gialla, malvasia, verduzzo friulano, ramanolo, picolit, (tocai) friulano - ai vitigni internazionali, come pinot grigio, pinot bianco, chardonnay e sauvignon, agli uvaggi e assemblaggi meglio riusciti.