

Tra Piambello e Slow Food un'alleanza per il cibo "buono e giusto"

Pubblicato: Sabato 10 Luglio 2021



Una food policy è un insieme di politiche che delineano una visione condivisa sul futuro **rapporto del territorio con il cibo** e definiscono le azioni per attuare questa visione, favorendo lo sviluppo dei progetti che le amministrazioni e gli enti locali, in sinergia con le associazioni del territorio, delineano sul tema dell'alimentazione.

Sabato 10 luglio, presso il Mercato della Terra del Piambello a Induno Olona, la Comunità Montana del Piambello ha reso pubblica la sua volontà di aderire **alla Food Policy di Slow Food**, poiché di fondo condivide la necessità di orientare le scelte che riguardano direttamente o indirettamente il cibo e l'acqua nel quadro delle sue prerogative istituzionali e nelle attività dei comuni rappresentati, al fine di **migliorare la qualità della vita e delle persone nel suo territorio**.

Il Mercato della Terra, che riunisce 25 produttori selezionati da slow food secondo il criterio del "buono, pulito, giusto", è stato il luogo ideale dove presentare l'operazione che **mette al centro il cibo e tutto quello che ci circonda**.

Fabio Ponti, del consiglio direttivo Slow Food e Responsabile del Mercato della Terra del Piambello ha espresso soddisfazione e riconoscimento per una situazione che da ottobre del 2017, cioè da quasi 4 anni, mensilmente porta avanti la conoscenza dei coltivatori e dei loro prodotti: "Ringrazio in primis i produttori, perché senza di loro il mercato non potrebbe esistere. Così come ringrazio ovviamente gli enti locali e la pro loco di Induno (anche oggi aiuto fondamentale per organizzare l'aperitivo offerto dai produttori). Della Food Policy sono particolarmente contento, perché quella del Piambello è la quarta in Lombardia: ci sono infatti quelle di Milano, Bergamo, Cremona e Piambello, siamo i primi in Regione a livello dei piccoli paesi."

L'idea della Food Policy, ha spiegato, "nasce dalla applicazione della carta di Milano firmata durante Expo 2015 e che elenca **principi etici di nutrizione volti a combattere la denutrizione, a valorizzare le risorse naturali e la gestione sostenibile dei processi produttivi**. C'è un programma e partiremo con una mappatura dei territori per quanto riguarda i produttori e le associazioni che si occupano di cibo. Puntiamo a raggiungere i risultati massimi possibili, qui si parla di economia del territorio, di cambiamenti climatici, di transizione ecologica, biodiversità".

E' stata poi la volta **Giuliana Daniele**, del comitato esecutivo regionale di Slow Food che nel suo intervento ha augurato buon lavoro al Mercato del Piambello e alla comunità Montana. Presente anche **Raul Tiraboschi**, responsabile food policy nazionale per Slow Food e della food policy di Bergamo, nonché neo eletto vicepresidente nazionale: "Non si può fare food policy se non c'è una comunità. **Produttori, associazioni e parte politica sono tutti tasselli strategici**. Questo è un passaggio storico importante perché legato a comuni "più piccoli". Ribadiamo che per noi la miglior cura per la salute è un cibo a filiera corta. E' un piacere vedere questo mercato attivo vario, coi produttori così interattivi con i cittadini, alla presenza di tutti i referenti degli enti comunali della comunità e degli enti associativi. Dopo aver parlato a Bergamo nelle scorse settimane di Food Policy, oggi siamo qui a farla partire. È un esempio di concretezza. Buon lavoro, è un ottimo punto di partenza!"

Anche **Marco Cavallin**, sindaco Induno Olona, ha espresso soddisfazione “Quella di oggi è la tappa di un percorso fatto in questi anni. Oggi si fa un altro passo, importante. Siamo qui con le parti istituzionali perché le cose belle si fanno insieme, da soli hanno poco significato. Oggi c’è **una coscienza ben radicata dei temi ambientali ma non basta, bisogna essere operativi**. Stiamo facendo oggi un passo in più, importante, che siano le istituzioni a dare supporto e che sia allargata il più possibile. Con le politiche, grandi o piccole, si devono fare azioni concrete che vanno in una direzione certa. Ho visto maturare i miei concittadini in questa direzione. Grande è il valore economico, ma soprattutto educativo, del Mercato della terra. Ognuno deve fare la sua parte, se pensiamo sempre che tocchi a qualcun altro non andremo da nessuna parte. Da lì il partire e il far diventare consapevoli le persone. Sono contento di essere accanto a slow food in questo progetto che deve dire no campanilismo, perché più siamo meglio è. Questi passi la gente ce li chiede, la consapevolezza sta prendendo piede e noi dobbiamo attivarci perché tutto vada in quella direzione”.

Maurizio Tortosa, presidente dell’Assemblea della Comunità Montana del Piambello ha detto nel suo intervento che “Rappresento tutti i i sindaci che hanno appoggiato all’unanimità il progetto che sta per partire. È nato ad Induno ma è stato sposato da tutti i sindaci della Comunità Montana. Per questo oltre alle idee c’è stato il sostegno economico, anche questo all’unanimità.”

E proprio **Fabio Zagari**, che della Comunità Montana è assessore alla Cultura, è intervenuto dicendo che “Vorrei spostare il focus sul tema della **cultura come un orto, perché si sposa perfettamente al contesto**. L’idea della food policy nasce dalla voglia di prendersi cura del futuro. Gli obiettivi che abbiamo inserito sono temi che ci stanno a cuore e che tengono insieme i valori di etica, della valorizzazione del territorio e della cultura. Quando curiamo un orto abbiamo fasi specifiche, bisogna preparare il terreno, accogliere i nostri semi (le idee) e attendere i frutti. Come soggetto amministrativo diamo delle risorse importanti perché crediamo che la cultura debba partire da lontano e guardare lontano, valorizzare il territorio e le specificità, supportare i produttori locali. Fondamentale il passaggio delle scuole. Voglio poi fare un ringraziamento ai piccoli produttori che lottano ogni giorno contro chi ha molte più forze di loro.”

L’evento si è poi concluso con un aperitivo offerto dai produttori presenti al Mercato della Terra in collaborazione con la Pro Loco di Induno Olona.

Eleonora Martinelli

martinellieleonora@gmail.com