

I PRESIDI DIMENTICATI RISCHIANO DI SCOMPARIRE, PER SLOW FOOD È SOLO COLPA DELLE ISTITUZIONI

di Daniela Braccani



L'AQUILA - "Non è compito di Slow Food ingerirsi nell'attività amministrativa". Rimanda ogni forma di responsabilità alle istituzioni, **Eliodoro D'Orazio**, il presidente di Slow Food Abruzzo e Molise, che risponde al grido di dolore sollevato da alcuni produttori agricoli dell'entroterra abruzzese, custodi dei pregiati Presidi come la mortadella di Campotosto, il pecorino di Farindola e la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio.

"Probabilmente si vuole strumentalizzare la situazione di crisi per vari motivi - aggiunge D'Orazio - È importante chiarire che Slow Food non ha interessi economici e commerciali, ma un solo fine: aiutare i produttori a preservare la biodiversità e a raccontarla, coinvolgendoli in

una rete internazionale di piccoli produttori”.

Gli agro-produttori, **proprio dalle pagine di Virtù Quotidiane**, hanno denunciato la mancanza di aiuti e considerazione da parte delle istituzioni, locali e regionali, tirando in ballo anche Slow Food, “colpevole” di aver avviato iniziative solo di tipo mediatico e nulla più, a favore di un contesto territoriale dilaniato dalle calamità, come neve e terremoto, e dai danni della fauna selvatica. Coltivazioni distrutte e produzioni dimezzate, come per la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, stalle crollate e bestiame decimato, vedi Campotosto, comune tra i più colpiti dall'emergenza neve e sisma del gennaio scorso.

È chiaro che i produttori non chiedono a Slow Food di rimuovere la neve o ricostruire le stalle ma di tutelare in qualche modo le produzioni che nel caso della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila) è calata del 50 per cento a causa della presenza dei cinghiali e rischia addirittura di scomparire.

“Dopo la denuncia del consorzio - ha detto a questo giornale **Ettore Ciarrocca**, presidente dell'associazione Produttori della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio - anche Slow Food, con un comunicato stampa, ha sollecitato gli enti preposti ad intervenire ma oltre a definire ‘intollerabile’ la situazione nulla ha potuto, o voluto, fare. Chiaramente per noi produttori è importante partecipare alle fiere promosse da Slow Food ma il problema rimane”.

“Il grido di dolore c'è tutto - conferma la fiduciaria della Condotta Slow Food L'Aquila, **Elisabetta Mastracci** - Non siamo la controparte dei produttori ma l'associazione che sta al loro fianco, nei limiti delle nostre competenze Loro sono dei veri resistenti che lavorano in condizioni di grande disagio ma noi siamo volontari e non abbiamo competenze per fare più di quello che facciamo”.

“Iniziative di solo tipo mediatico, certo - ammette la Mastracci - eventi, cene di solidarietà, fiere. Attualmente, nell'ambito di una campagna nazionale, stiamo raccogliendo i fondi per la realizzazione di un laboratorio mobile che servirà soprattutto ai ‘piccolissimi’ quei produttori che hanno perso con il sisma il laboratorio di trasformazione del latte, la stalla”.

“I produttori hanno sempre ragione, resistenti e resilienti tutti i giorni, in un Paese dilaniato. Il problema tuttavia è di competenze”, fa osservare **Giovanni Cialone**, referente di tre Presidi, i fagioli di Paganica, i ceci di Navelli e la salsiccia di fegato aquilana, nonché segretario della Condotta Slow Food dell’Aquila, per il quale, tuttavia, “le responsabilità degli aspetti denunciati a *Virtuquotidiane.it* dai produttori sono degli enti preposti”.

“Slow Food, non solo in Abruzzo, ha sempre incontrato i produttori, promosso prodotti, lavoro e saperi – evidenzia ancora D’Orazio – Con il nuovo progetto dell’università diffusa intendiamo far dialogare i saperi accademici con quelli contadini e artigiani. Abbiamo sensibilizzato la Regione ed organizzato, in collaborazione con la Dmc Gran Sasso, L’Aquila e Terre Vestine, l’evento Transumanze Le Vie dei Presidi e promosso il progetto La Buona Strada, una raccolta fondi di Slow Food Italia destinata ad aiutare i produttori delle quattro regioni che hanno affrontato il sisma nel 2016. Dallo scorso anno l’associazione convoca l’assemblea dei Sindaci e degli amministratori dell’Appennino per creare un luogo di elaborazione partecipata permanente”.

“Tra le iniziative di Slow Food in programma a favore dei produttori colpiti dalle diverse calamità”, aggiunge D’Orazio, “c’è anche la vendita, a primavera, di prodotti locali abruzzesi nel Borough Market di Londra”.