

**Spett.le SLOW FOOD ITALIA**  
**Sede Nazionale**  
**Via della MendicITÀ Istruita,14**  
**12042 Bra (Cn)**

***Oggetto: richiesta apertura Condotta Slow Food.***

Intendiamo considerare questa richiesta di apertura di una condotta Slow Food nel territorio che ha come centro i Comuni di Corridonia e di Macerata come una sorta di dichiarazione programmatica di quello che vogliamo, o meglio aspiriamo, fare nei prossimi mesi dopo la costituzione.

Da questo punto di vista ci appariva anacronistica l'assenza in questa parte delle Marche di una condotta anche se nel passato più o meno recente qualche tentativo era già stato fatto. Abbiamo trovato parecchie persone che conoscevano il movimento ma che non sapevano come iscriversi e come organizzarsi nell'attività. Speriamo di aver risposto a questa semplice domanda spontanea dal basso richiedendo l'adesione a Bra e facendo da catalizzatore di soggetti provenienti dalle esperienze più disparate, alcune già iscritte al movimento da tanti anni. Certo solo l'adesione non basta in quanto bisogna poi costruire il vissuto quotidiano dell'associazione che non deve essere soltanto mero strumento di amplificazione della propaganda e della cultura che proviene dal *nord* ma che deve anzi calarsi soprattutto nel nostro territorio per far emergere i nostri tesori nascosti, valorizzare le minoranze alimentari, salvare un patrimonio di biodiversità che stiamo perdendo definitivamente, far emergere i vari giacimenti enogastronomici. "Mangiare il territorio" ebbe a dire Italo Calvino anche se tutto questo non deve confondere il

nostro scopo che non è quello di un'associazione che fa del mero marketing territoriale di promozione: altre istituzioni sono deputate a fare ciò, semmai il nostro ruolo è di affiancarle, diventare egemoni culturalmente negli atti di indirizzo, far valere le nostre battaglie anche di diversità.

Il nostro **territorio**, come dicevo con quel baricentro geografico, ha mostrato negli ultimi anni una fecondità di iniziative che debbono adesso essere continuate, ampliate e sviluppate. Mi riferisco alla meritoria opera della Camera di Commercio di Macerata che ha negli ultimi anni organizzato, anche insieme ad altre istituzioni, eventi enogastronomici e culturali come “**Pork’è**” (tutto quello che c’era da dire sul porco maiale), recentemente “**Herbaria**” (tutto quello che c’era da dire sulle erbe medicinali e officinali). Ha inoltre edito quattro libri: il primo sul “**ciabuscolo**” un salame particolare delle nostre parti (la “nutella del maiale” è stato definito) che sta cercando di acquisire la Dop, il secondo sul “**vino cotto di Loro Piceno**”, un metodo di fare il vino concentrando il mosto e per questo motivo per tanti anni fuori legge anche se recentemente ha ricevuto il via libera ministeriale, uno sul “**cuoco maceratese del ‘700 Nebbia**” ed infine quello sui “**vincisgrassi**”, una sorta di pasta al forno con un procedimento particolare di condimento. Attualmente si stanno svolgendo manifestazioni importanti anche a livello nazionale **sul miele di Montelupone** mentre a **Mogliano** vogliamo affiancare tutti quelli che stanno valorizzando l’olio ottenuto da un **Piantone** tipico originario della stessa zona. Per completare il panorama gastronomico e territoriale, siamo in contatto con il pastificio Latini di Osimo e con altri piccoli pastifici della zona per organizzare laboratori del gusto che valorizzino la pasta come elemento fondamentale di quella che è stata

chiamata la via adriatica all'enogastronomia. Nel nostro territorio ad *majora* si produce la **Vernaccia di Serrapetrona**, questo magnifico vino rosso frutto di ben tre fermentazioni che il maestro Luigi Veronelli inserì nei tre vini che disse di voler portare con sé nell'aldilà. Altro vino che cercheremo di scoprire ed aiutare nella crescita se ne varrà la pena è l'emergente **Pollenza**, frutto di un progetto ambizioso di un imprenditore di tutt'altro settore che, originario di Tolentino, sta impiantando in quella zona molti vigneti e, con l'aiuto di enologi di livello nazionale, sta ottenendo un prodotto finale di eccellenza. Confiniamo territorialmente, e quindi ci permetteremo di fare qualche scorribanda, anche con il Parco dei Sibillini e quindi cercheremo di valorizzare il mitico **mistrà** della **Varnelli**, un meraviglioso distillato della "pimpinella", una pianta dell'anice verde dei nostri monti, magari allungato nel **caffè d'orzo** che alcuni produttori di Tolentino stanno tostando egregiamente facendolo emergere alla ribalta nazionale.

In particolare a **Corridonia** esiste ancora funzionante un centenario **mulino ad acqua** che produce grazie alla gestione di arzilli proprietari ottantenni farine di grano e di mais per fare della buona polenta ma soprattutto i mitici "**frascarelli**"; nei pressi c'è l'Abbazia di San Claudio, un gioiello di architettura romanica che qualche storico cerca da una vita di far risalire alla mitica Aquisgrana di Carlo Magno con attorno scavi archeologici (purtroppo ancora interrati) della romana Pausolae. Recentemente un'azienda florovivaistica (**Rosal**) specializzata nella coltivazione di piante floricole e ornamentali sta attuando un progetto innovativo basato, da un lato, sul riciclo delle acque piovane e reflue, dall'altro, sulla reintroduzione di vecchie tecniche di coltivazione dei vigneti in consociazione con i roseti autoctoni, i quali fungeranno sia

da sentinelle contro eventuali attacchi funginei sia da trasmettitori del retrogusto di rosa al vino. Il progetto è già concluso e si sta passando alla fase di commercializzazione della qualità delle rose. Ci troviamo ad un tiro di schioppo dall'altra importante **Abbazia**, quella di **Fiastra** che ha al proprio interno un'oasi naturalistica gestita dal **WWF**. A proposito, vorremmo collaborare con loro ed anche con altre associazioni che a livello nazionale hanno firmato accordi con lo Slow Food e ci riferiamo alla **Legambiente**, alla **CIA** e alla **Coldiretti** con i quali siamo in stretto contatto.

Ultima, ma non meno importante, la battaglia per l'**acqua**. Siamo stati per alcuni anni sotto emergenza idrica a causa dei pesticidi e fertilizzanti penetrati nelle falde acquifere dei pozzi di captazione frutto di un abuso nell'agricoltura dei nitrati a sua volta causati da scelte di utilizzo *intensivo* dei nostri terreni migliori grazie al maggior reddito che così offrivano le grosse case di distribuzione dei surgelati presenti in zona. Stiamo aspettando da anni (troppi) la costruzione di un acquedotto che dalle sorgenti del Nera sui Monti Sibillini porti l'acqua nella nostra zona e ci faccia uscire dall'emergenza apparentemente superata con l'introduzione di un denitrificatore (purtroppo non ad osmosi inversa ma con filtri chimici). Bere vino significa anche sapere che la più grande componente di esso è l'acqua e il diritto a bere un'acqua decente appartiene a pieno titolo alla battaglia per il miglioramento della qualità della vita. Il caffè lo otteniamo anche utilizzando tale liquido, idem per la pasta.

Pensiamo che ci sia troppa carne a cuocere ma porsi obiettivi ambiziosi, se gestiti bene, significa alzare il livello delle performance. Noi ci proviamo.