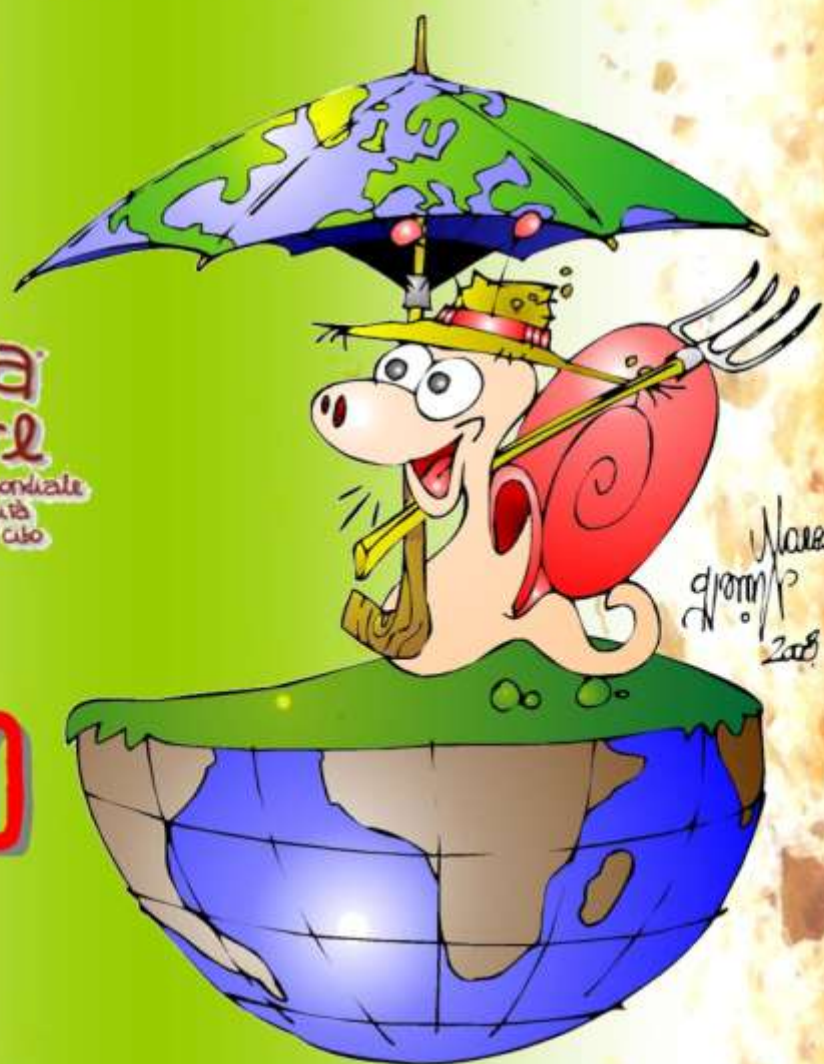


Terra Madre Day 2010

Castellina scalo - Monteriggioni (SI) - 10 dicembre 2010
con Slow Food in biblioteca per celebrare la giornata
mondiale di Terra Madre insieme ai bambini

Terra
madre
incontro mondiale
tra le comunità
del cibo



RESOCONTO

Biblioteca comunale di Monteriggioni (SI)
a Castellina scalo



Slow Food® SlowKids®

Siena



evento realizzato
grazie al sostegno del
Comune di
MONTERIGGIONI





Biblioteca comunale di Castellina Scalo-Monteriggioni (SI)

10 dicembre 2010

Terra Madre Day

L'evento ha interessato l'intero pomeriggio di venerdì 10 dicembre 2010, giornata dedicata al festeggiamento del "Terra Madre Day", con una proposta dedicata essenzialmente ai bambini.

La sede della **Biblioteca comunale di Monteriggioni in Castellina Scalo**, gentilmente concessa dalla sempre sensibile Amministrazione comunale, sin dalle prime fasi di concezione dell'evento ha rappresentato l'allocazione ideale per la realizzazione dell'incontro destinato ai piccoli **neo-soci KIDS** appartenenti alla Condotta **Slow Food Siena**, ai quali si sono aggiunti altri giovanissimi affiliati alla limitrofa Condotta **Slow Food Alta Valdelsa**, accompagnati anche dal loro Fiduciario.

Durante la manifestazione, i bambini intervenuti e gli accompagnatori "grandi", hanno avuto l'occasione, unica in questo territorio, di approfondire il significato di **Terra Madre** e delle **Comunità del Cibo** che vi appartengono, contestualizzandone i concetti al comprensorio locale, come alcuni di loro avevano già in parte sperimentato, in occasione del precedente incontro **"A colazione con le Api"** organizzato in tarda primavera, il 6 giugno 2010 e dedicato al **miele**, tenutosi presso l'Azienda di apicoltura biologica **"La Montagnola"** gestita dalla **Famiglia Paludi** di Pievescola (SI) e realizzato nell'ambito di un approccio innovativo delle proposte conviviali della Condotta di Siena, mirato fondamentalmente ai bambini.

L'evento, con ingresso libero e gratuito, gestito con una essenziale prenotazione telefonica e telematica, ha assorbito i limiti di fruibilità dei locali a disposizione della biblioteca, con l'affluenza massima prevista di circa 40 partecipanti, tra bambini, accompagnatori, personale e organizzazione.

Nel corso del pomeriggio, seguendo una scaletta non troppo rigida, sono state affrontate in maniera semplice e discorsiva le tematiche essenziali dell'associazione Slow Food con l'ausilio di opportuni supporti audiovisivi: sono stati accennati i principi fondamentali di Slow Food, nato da un movimento per il diritto al **piacere del cibo**, fino a divenire associazione per la difesa della **biodiversità** e della **piccola economia agricola locale**, attraverso l'**educazione del gusto**, seguendo la filosofia del **Buono Pulito e Giusto**.

Per rompere il digiuno dei bambini dopo la giornata trascorsa a scuola, è stato immediatamente offerto uno spuntino/degustazione di criterio **tradizionalmente innovativo**, a base di pane cotto a legna, ottenuto da farine biologiche lievitate in modo naturale (pasta madre) e sfornato di buon mattino da **"L'antico Pane a Legna"**, proposto, nell'occasione, in tre diverse tipologie: pane toscano, pane pugliese e pane integrale. Le fette di pane, sono state condite ed insaporite dall'olio extravergine di oliva biologico di nuovo raccolto del **"Podere Cogno"**, nelle due principali varietà DOP

Chianti Classico: l'Erta china, di prevalente cultivar frantoio e il Soltio, monocultivar leccino.

Poco dopo, tutti i bambini, accomodati nelle poltroncine della scaletta di proiezione, hanno potuto seguire - e lo hanno fatto con ammirevole attenzione - la proiezione del filmato dedicato all'insegnamento dell'analisi sensoriale **"Alle origini del gusto"** di Slow Food Educazione, reperito durante i trascorsi torinesi di Terra Madre 2010.

Proprio partendo da questa base è stato possibile approfondire il significato e gli obiettivi di Terra Madre, da raduno **mondiale di**



Panificio artigianale "L'antico Pane a Legna" di Luciano De Giorgi

Via Uopini n.3 - Monteriggioni (SI) - tel. 0577-594266

Di buon mattino, siamo stati ad acquistare il pane al forno del Signor Luciano, che in realtà è una nostra "vecchia" conoscenza: quando non è in giro a consegnare il suo pregiato pane, spesso lo troviamo tra i banchi dei Mercatini della provincia, dove è possibile comperare i suoi gustosi pani e le sue fragranti focacce ottenute dalle farine biologiche e cotte nel suo forno a legna dopo una lenta lievitazione naturale ottenuta con la "pasta madre" (Guida "l'Italia del Pane" - Slow Food Editore).
anticopansalegna@yahoo.it

contadini a rete globale di Comunità del Cibo. Nonostante la tenera età dei partecipanti (bambini di prima scolarizzazione) tutti hanno seguito con curiosità anche la successiva proiezione del DVD **"Gente di Terra Madre"** e tuttavia, tra la diffusa, naturale, anarchica illarità, qualcuno di loro si impegnava a leggere a voce alta i complessi ed importanti messaggi nei sottotitoli in italiano, commentando le tante, buffe, molteplici fisionomie, evidenziate anche da una piccola esposizione di scatti artistici realizzati, proprio quest'anno a Torino, da **Riccardo Guardabasso**, **fotografo ufficiale di Slow Food Toscana**, incorniciati ed apposti in bella mostra davanti agli scaffali della biblioteca.



Azienda Agricola Podere "Cogno"

Castellina in Chianti (SI) - tel. 0577-740978

Qualche giorno prima del Terra Madre Day siamo partiti alla ricerca di questa azienda, collocata in una splendida posizione, nascosta ed incastonata sulle pendici incontaminate del Chianti, a pochi chilometri di strada sterrata da Fonterutoli, in un fitto bosco abitato da guizzanti caprioli. Il gentilissimo Signor Marco Matteini, dopo averci spiegato i criteri scrupolosi e i modi artigianali con cui conduce il suo lavoro, ci ha fatto assaggiare l'olio extravergine di oliva del nuovo raccolto che abbiamo infine scelto per la nostra degustazione dei bambini, viste anche le spiccate caratteristiche organolettiche, la qualità e la territorialità (Guida agli Extravergini - Slow Food Editore)
www.poderecogno.com - marcomatteini@tin.it giovannamatteini@gmail.com





per celebrare la giornata mondiale di Terra Madre insieme ai bambini



Sostegno
Terra Madre

Azienda Agricola biologica "Poggio di Camporbiano"

S. Gimignano (SI)/Gambassi T.me (FI) - tel. 0571.678030



La settimana precedente il Terra Madre Day, siamo stati a fare la spesa nel piccolo ma accogliente spaccio aziendale che si trova in piena zona boschiva, qualche chilometro dopo la città delle belle torri, a cavallo del confine della nostra provincia. Superati il robusto cancello e i grandi quanto mansueti cani da guardia, abbiamo potuto acquistare verdure e ortaggi freschi, pasta, farine, formaggi e latte, tutto di rigorosa produzione biologica, ovviamente locale e stagionale

www.poggiodicamporbiano.it - azienda@poggiodicamporbiano.it

*L'Antico
PANE a LEGNA*
di Luciano
De Giorgi



Naturale e immediatamente successiva è stata l'introduzione del concetto di **Terra Madre locale**, suggerendo a grandi e piccini le opportunità d'incontro con i produttori locali per la costituzione di rapporti duraturi, proponendo esperienze di visita presso i sempre più frequenti mercati contadini, affiancando queste nozioni teoriche con la testimonianza pratica, mediante la ulteriore proiezione del breve ma significativo videoclip dell'evento "**A colazione con le Api**", realizzato dal **video reporter Renato Tascio**, collaboratore esterno di Slow Food Siena, nel quale molti dei bambini presenti si sono potuti riconoscere, ricordando con gioia quella giornata.

A conclusione dell'intenso pomeriggio, è stato offerto a tutti gli intervenuti, grazie al fondamentale sostegno del **Comune di Monteriggioni**, una merenda-cena a base di prodotti ortofrutticoli biologici



Sostegno
Terra Madre

Negozio di alimentazione biologica "Terra Viva!" di Russo S. e C.

via G. Puccini n.11 - Poggibonsi (SI) - tel. 0577-998809



Alcune settimane prima del Terra Madre Day, il Signor Sigrifido ci ha ricevuto con cordialità nel suo negozio in Poggibonsi, celato in una tranquilla strada traversa della trafficata via senese e dotato di un piccolo utilissimo parcheggio, dove abbiamo scelto il menu della nostra merenda-cena, tra gli scaffali ricolmi di interessanti prodotti biologici e macrobiotici, ortaggi e verdure fresche o prodotti conservati, provenienti da selezionate aziende locali o cooperative equo-solidali, che è possibile acquistare ma anche degustare, all'ora pranzo, ai tavoli della accogliente saletta, davanti al bancone.

solaria@valdelsa.net

PODERE
COGNO
Castellina in Chianti (SI)



Celia, Mirella e Marco

locali e stagionali, coltivati e raccolti presso l'Azienda agricola biologica "**Poggio di Camporbiano**", successivamente trasformati e preparati dal negozio di alimentazione biologica "**Terra Viva!**", con un assortimento a base di: crostini di pane con salsa di zucca, radicchio rosso, cavolo nero con fagioli, zuppa di farro e verdurine, biscotti di miglio, torte di marmellate e yogurt, abbinati a succo di mela biologico e acqua naturale "pubblica", raccolta in vetro alla vicina "**Casa dell'Acqua**" municipale di Castellina Scalo.



Slow Food
PRESENTA
MONTEGGIONE, via XXV aprile n. 39 - CASTELLINA SCALO - ore 16-43 (ingresso libero)

festeggiamo mangiando locale alla Biblioteca comunale

Slow Food

Terra Madre Day

BAMBINI di Castellina Scalo MONTEGGIONE (SI)

Terra Madre Day 2010

Castellina scalo - Monteriggioni (SI) - 10 dicembre 2010
con Slow Food in biblioteca per celebrare la giornata mondiale di Terra Madre insieme ai bambini

Durante il piccolo convivio, nella saletta video sono state proiettate in continuo, alcune gallerie fotografiche relative ad esempi di progettualità: svariate testimonianze dei Presidi Slow Food e soprattutto gli scatti del "Viaggio ad Alnif" in Marocco, testimonianza diretta del nostro itinerario al seguito della Condotta Slow Food del Valdarno, per il sostegno alla Comunità del Cibo del Cumino di Alnif (un prodotto da quest'anno "promosso" Presidio Slow Food) durante il viaggio conclusivo del Progetto Bougafer.

A completamento dell'evento e come memoria e stimolo alla curiosità ed all'attenzione sugli argomenti affrontati, sono stati distribuiti gratuitamente, a ciascun bambino, alcune pubblicazioni: l'opuscolo "I Guardiani della biodiversità" di Slow Food, i libricini trattanti tematiche di agricoltura biologica, commercio equo-solidale e legalità, della collana per bambini "io e il mondo" offerti da Mielizia/Alice Nero/Libera Terra, accompagnati da un simpatico "segnacibo/segnalibro" personalizzato a ricordo della giornata. I più "grandi" hanno, invece, potuto ricevere le ultime copie del "Diario Slow Food Toscana 2010" oltre a materiale informativo sulla natura dell'Associazione e sui Presidi Slow Food.

In fine, a ringraziamento della cortese disponibilità e soprattutto dell'entusiasmo, mostrato fin da subito, dalla bibliotecaria, la Signora Mirella, è stato donato alla biblioteca, da parte degli organizzatori Clelia e Marco, una copia dell'ultimo libro della collana per bambini di Slow Food Editore "per mangiarti meglio", avente per argomento il miele, stimolando esplicitamente i bambini presenti alla pratica di prestito dei libri, e quindi offrendo anche un primo spunto di riflessione sulla gestione e condivisione dei beni comuni e di pubblica utilità.

Gia le prime impressioni registrate a caldo, da parte dei bambini, degli accompagnatori "grandi" e degli organizzatori, sono state ampiamente positive: molto apprezzati gli argomenti trattati, il buon cibo biologico ed i piccoli volumi di approfondimento, molte le manifestazioni di adesione alla filosofia associativa e gli auspici di proposte future, immediati e sensibili anche gli incrementi del prestito librario ottenuti già al termine della serata.

Clelia Cirillo e Marco Minetto
membri Comitato di Condotta Slow Food Siena
progetto Terra Madre per i bambini
clelia.cirillo@tiscali.it e marco.minetto@tiscali.it



...e inoltre i riferimenti dei sostenitori e collaboratori:

il Comune di Monteriggioni - www.comune.monteriggioni.si.it

il fotoreporter Riccardo Guardabasso - www.riccardoguardabasso.it - riccardo.guardabasso@gmail.com

il videoreporter Renato Tascio - renato.tascio@sienatv.it

il gruppo Alice Nero/Mielizia/Libera Terra - www.alceneromielizia.it

per informazioni: clelia.cirillo@tiscali.it marco.minetto@tiscali.it