



Slow Food® Trentino



2025

Cibo, Pace, Solidarietà

**PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA
25 LUGLIO 2025**

TRENTO

INTRODUZIONE

L'impegno di Slow Food Trentino sui temi della povertà alimentare, delle disuguaglianze legate al cibo, delle migrazioni e della giustizia climatica è attivo da anni. Non è possibile affrontare una riflessione seria sul sistema alimentare e sul suo necessario cambiamento senza considerare che la comunità Slow Food è presente in 160 Paesi, molti dei quali **colpiti da conflitti o situati in hot spot climatici travolti da crisi ricorrenti**.

In questi contesti, la rete internazionale di Slow Food promuove progetti di grande rilievo, come ricordato nella recente assemblea di Slow Food Italia presso la FAO, durante l'intervento del fondatore **Carlo Petrini**. È stato in particolare sottolineato il ruolo fondamentale dell'iniziativa degli **Orti in Africa**. Carlin ha raccontato come, in tempi più recenti, grazie all'impegno di due studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in Kenya siano stati realizzati 200 orti, oggi strumento di sicurezza alimentare per circa 200.000 persone. È stato inoltre citato il progetto di costruzione di una **scuola primaria in Cisgiordania** e la campagna di raccolta fondi tuttora in corso, alla quale partecipano anche le associazioni Slow Food. Non possiamo dimenticare quanto fatto dalla rete di Slow Food in collaborazione con Slow Food Kiev **durante i mesi più drammatici della guerra in Ucraina**: dall'accoglienza di rifugiati presso aziende della rete in Italia, alla raccolta fondi per sostenere allevatori e agricoltori che hanno scelto di restare per tutelare i propri animali e la biodiversità locale.

La comunione tra i popoli e l'incontro tra comunità contadine è il cuore di **Terra Madre**. L'edizione 2024 è stata simbolicamente dedicata a due delegati presenti a Terra Madre 2022: **Dror Or**, produttore di formaggi israeliano, e **Bilal Saleh**, produttore di olio palestinese della Cisgiordania. Il 7 ottobre, Dror è stato sequestrato con i suoi figli e ha visto la moglie uccisa da terroristi. È

stato ritrovato morto qualche mese dopo, mentre i bambini si sono salvati. Saleh è stato invece ucciso il 30 ottobre mentre lavorava nel suo oliveto, colpito da un colono proveniente da un villaggio vicino.

Nel nostro contesto trentino, sosteniamo il sogno di **Ala Azadkia**, promotrice della **Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori di zafferano di Qa'en** e dell'iniziativa Shirin Persia, che si occupa di commercio equosolidale di zafferano iraniano.

Dalla dimensione globale e dalle riflessioni geopolitiche, siamo ricondotti? sui territori a concentrarci su altre ingiustizie e sulla presa di coscienza che **non possiamo parlare di cibo buono, pulito e giusto se non ci battiamo affinché esso sia per tutti e tutte**. In caso contrario, il nostro impegno rischia di tradursi in un esercizio autoreferenziale, elitario e privo di efficacia trasformativa.

L'urgenza di affrontare questi temi in modo organico, costante, informato e partecipato all'interno della nostra associazione non è più rinviabile. Le azioni sopra descritte dimostrano che tutto ciò è parte integrante dell'identità di Slow Food. Occorre ora renderle **centrali**, non **emergenziali**: devono diventare questioni **strutturali, permanenti, quotidiane e trasversali** a ogni nostra attività.

Dobbiamo proseguire con i **Laboratori del Gusto**, strumenti di educazione sensoriale e culturale. Intensificare le visite agli agricoltori di piccola scala, per rafforzare il legame con la terra e il mondo rurale. Continueremo a lavorare su temi specifici come la sopravvivenza della filiera casearia di qualità, il sistema delle malghe, il consumo critico e consapevole. Ogni mese saremo presenti nelle piazze con i **Mercati della Terra**, che vogliamo sempre più trasformare in **aule a cielo aperto**. **Osti e ostesse** continueranno a mostrarci la complessità e la ricchezza dei sistemi locali del cibo, contribuendo a mantenere vive le montagne e i territori interni. Il nostro impegno si rafforzerà nel fare cultura del cibo buono, pulito e giusto, e nella valorizzazione della biodiversità come leva fondamentale per affrontare la crisi climatica.

Affianco a tutto ciò, con l'entusiasmo e l'impegno che caratterizza l'associazione, dobbiamo rinnovare la consapevolezza che il nostro lavoro sul cibo si colloca all'interno di un quadro più ampio. Sappiamo di muoverci con

risorse limitate e in un contesto volontaristico: manteniamo i piedi per terra, sviluppando pensiero e visione nei limiti delle nostre forze. Rivendicando, al contempo, il **valore della capillarità della presenza di Slow Food sui territori** e traendone la forza necessaria.

Lo abbiamo affermato più volte negli anni: occupandoci di cibo, e quindi di paesaggio, biodiversità e saperi, possiamo concorrere a una trasformazione profonda. Possiamo contribuire a rendere **desiderabile** – come auspicava Alexander Langer – la **conversione ecologica**. Possiamo far sì che paesaggi, sapori, culture e territori continuino a essere **abitati**, custoditi e trasmessi alle generazioni future.

L'organizzazione della **Pastasciutta antifascista del 25 luglio**, in memoria del gesto compiuto dalla famiglia Cervi nel 1943, si inserisce proprio in questa traiettoria: vuole essere l'avvio di un nuovo percorso, la semina di un'idea, la valorizzazione di quanto costruito fin qui e la preparazione alle sfide che ci attendono.

I temi dei tavoli di lavoro sono i seguenti:

- Povertà alimentare e accesso al cibo buono, pulito e giusto
- Il cibo come strumento di guerra
- Cibo, crisi climatica e migrazioni

POVERTÀ ALIMENTARE E ACCESSO AL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO

*Tavolo coordinato da **Andrea Tella**, Presidente Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda*

La riflessione si è aperta su un tema che interroga profondamente Slow Food: **come garantire l'accesso a un cibo buono, pulito e giusto anche a chi vive condizioni di difficoltà economica?** La contraddizione tra l'aspirazione a promuovere alimenti di qualità, prodotti nel rispetto dell'ambiente e dei diritti, e la concreta inaccessibilità di questi alimenti per una parte crescente della popolazione, è un nodo tra i più complessi da sciogliere. Il cibo costa troppo per molti e, al contempo, troppo poco per garantire il giusto reddito a chi lo produce e alla filiera.

Il rischio più evidente è che Slow Food venga percepita come un "club del buon cibo per chi se lo può permettere". Ma è proprio nella sfida dell'accessibilità che si misura la coerenza del progetto: l'idea che un cibo buono, pulito e giusto sia un diritto, e non un lusso. **L'educazione alimentare** è come leva fondamentale. Educazione intesa non in senso paternalista, ma come condivisione di strumenti e conoscenze: sapere leggere un'etichetta, scegliere prodotti stagionali, valorizzare ingredienti semplici ma nutrienti, conoscere le filiere locali, saper cucinare e trasformare a partire dalle materie prime che, anche se di assoluta qualità, sono molto più economiche del cibo trasformato.

Altro importante alimento è lo **spreco alimentare**, che assume una rilevanza etica e pratica. Scarti nella grande distribuzione, sprechi nelle mense scolastiche, quantità preparate senza attenzione alla domanda reale: tutti elementi che indicano un sistema inefficiente e iniquo. Fare rete con

supermercati, mense e altre realtà locali per recuperare e redistribuire cibo ancora buono è un'azione messa in pratica da lodevoli e importanti iniziative. Ma come **superare la dimensione dell'elemosina** e dell'assistenzialismo, la drammatica equazione che gli "scarti" della società debbano accontentarsi degli "scarti"?

Un altro nodo importante riguarda i **mercati contadini**: spesso percepiti come costosi o elitari, possono invece diventare luoghi di scambio solidale e conoscenza. Esperienze come i voucher per famiglie in difficoltà (progetto la solidarietà va al mercato di Nutrire Trento), spendibili solo nei mercati contadini, sono buone pratiche da rafforzare. Anche il ruolo dei produttori va ripensato: possono diventare non solo venditori (anche direttamente in azienda per offrire prodotti a prezzi più accessibili) ma anche educatori, testimoni della filiera, promotori di consapevolezza.

PROPOSTE PER AZIONI SLOW FOOD:

- Co-progettare un documento condiviso su questo tema, cercando di sciogliere le contraddizioni e elaborare una visione coerente
- Avviare laboratori di cucina e trasformazione accessibili a tutti, cercando di veicolarli anche a chi è assistito dalle politiche sociali.
- Creare percorsi di formazione per produttori e volontari sul ruolo educativo nei mercati contadini.
- Potenziare i progetti di orti sociali e mercati solidali.
- Capire se il progetto "la solidarietà va al mercato" è applicabile al Mercato della Terra Altipiani Cimbri
- Sostenere campagne a sostegno del reddito e di riforma dei tempi di vita.
- Mantenere viva e costante la partecipazione al Tavolo Nutrire Trento e cercare di favorire la nascita di progetti analoghi negli altri territori.

IL CIBO COME STRUMENTO DI GUERRA

*Tavolo coordinato da **Marta Villa**, Slow Food Trentino*

Il tavolo ha affrontato un tema doloroso, che tocca la storia e l'attualità dell'umanità: il cibo come strumento di guerra. Dalla sottrazione intenzionale di risorse alimentari alla popolazione nemica, fino al boicottaggio e alle sanzioni economiche che colpiscono le produzioni agricole e le filiere locali, il cibo è da sempre usato come arma. **La situazione di Gaza** è stata evocata più volte come esempio attuale e drammatico: l'uso dell'esca del cibo per colpire i civili, l'impossibilità di nutrirsi senza mettere a rischio la propria vita.

Anche in contesti meno estremi, è evidente come il **controllo sull'accesso al cibo sia una forma di potere**. Impedire la raccolta di erbe spontanee come il za'atar, simbolo della cucina palestinese, è una negazione dell'identità culturale prima ancora che nutrizionale. In Iran, le sanzioni hanno colpito le medicine, ma anche il commercio equo: chi lavora per costruire relazioni dirette tra produttori e consumatori si trova ostacolato dalle logiche geopolitiche e dai circuiti finanziari.

In questo scenario, è emerso anche il **valore della memoria e della resistenza alimentare**. Le sementi conservate durante le guerre, i rituali di protezione dei territori contadini in America Latina, i prodotti simbolici come lo zafferano coltivato in condizioni di difficoltà: tutto questo racconta una storia di resistenza che va sostenuta.

PROPOSTE PER AZIONI SLOW FOOD:

- Sostenere economicamente progetti educativi e agricoli in aree di guerra (es. scuola gastronomica in Cisgiordania) - raccolti 550 euro durante la serata

- Valorizzare e raccontare prodotti legati a culture sotto attacco o in diaspora.
- Riconoscere la funzione culturale e politica del cibo, anche nei laboratori e nelle occasioni conviviali.
- Attualizzare momenti simbolici (es. pasta antifascista) con ingredienti e racconti che parlano del presente.
- Aderire a manifestazioni pubbliche, cortei, presìdi e iniziative culturali che denunciano l'uso del cibo come arma di guerra, sostengono il diritto all'alimentazione nei contesti di conflitto e promuovono la pace e la solidarietà tra i popoli. Valutare caso per caso le adesioni, coinvolgendo i direttivi territoriali, per garantire coerenza con i valori dell'associazione e offrire una presenza significativa e consapevole.
- Proposta di affiancare il logo di Slow Food Trentino Alto Adige nelle comunicazioni (carta intestata, volantini, ecc..) da un simbolo che riconnetta in modo netto e immediato all'impegno per la pace.

CIBO, CRISI CLIMATICA E MIGRAZIONI

*Tavolo coordinato da **Tommaso Martini**, Slow Food Trentino*

Il terzo tavolo ha affrontato la questione complessa delle migrazioni legate alla crisi climatica. Secondo diverse stime, da qui al 2050 centinaia di milioni di persone saranno costrette a spostarsi a causa della desertificazione, della siccità, degli eventi estremi che rendono le terre inabitabili. La perdita di sovranità alimentare in molte regioni del mondo è un effetto diretto di questa crisi. Ad ogni grado di aumento della temperatura, secondo alcune ricerche, diventa inospitale per un miliardo di persone una fascia di pianeta abitato da centinaia di anni. I flussi saranno soprattutto interni ai paesi, verso le città e ciò richiederà una grande capacità di pensare alle food policy di megalopoli. Ma sarà anche la causa di migrazione intercontinentali.

L'approccio proposto è quello di restituire "agency" ai migranti: considerarli non come "flussi", ma come persone, con saperi, competenze, culture. In questo senso, il cibo può essere un ponte potente: perché parla di origine, di relazioni, di futuro. La formazione e l'inserimento lavorativo in ambito agroalimentare (es. pastorizia) sono strumenti concreti per costruire un futuro condiviso. Slow Food sta avviando una scuola di pastorizia con questa finalità, anche se con difficoltà di partenza.

Anche le comunità migranti presenti sul territorio possono diventare protagoniste. È stato raccontato il caso di una comunità italo-iraniana che ha dato vita a una filiera dello zafferano, con piccoli produttori, artigiani e birrifici. Questa comunità ha trovato in Slow Food uno spazio di riconoscimento e di relazione. Ma è solo un esempio di quello che si può fare.

Infine, va ricordato che è ancora possibile agire sulle cause, mitigando la crisi climatica. Ciò impone un ripensamento profondo del sistema alimentare globale.

Un tema probabilmente frutto di una visione Urbano centrica, riguarda anche il fenomeno delle migrazioni verticali, lo spostamento in alto degli abitanti delle città per fuggire alle ondate di calore sempre più frequenti. Questo trend ci porta ad interrogarci in merito all'effetto sulle comunità montane.

PROPOSTE PER AZIONI SLOW FOOD:

- Istituire borse di studio per la scuola di pastorizia, rivolte in particolar modo a migranti.
- Apportare un contributo al progetto di Slow Food Italia - Migrant Network, dopo verifica sul suo stato a livello nazionale e contatti con i referenti.
- Coinvolgere studenti e studentesse internazionali in progetti interculturali legati al cibo, sull'esempio dei tirocini già svolti con l'Università di Trento dedicati al cibo e al suo valore per le comunità migranti.
- Promuovere il turismo rigenerativo in territori marginali attraverso il cibo e le filiere contadine.
- Denunciare e contrastare l'aggressione ai territori fertili in ogni parte del mondo e sostenere la sovranità alimentare locale.
- Impegnarsi nelle azioni quotidiane dell'associazione per il coinvolgimento di migranti, valorizzando le differenze e la pluralità che possono condividere.

CONCLUSIONI

Dai tre momenti di confronto sono emerse proposte puntuali e mirate, ma anche la consapevolezza che molti dei temi affrontati — dalla povertà alimentare alla guerra, fino alle migrazioni e alla crisi climatica — sono tra loro profondamente intrecciati. Per questo motivo, accanto alle azioni specifiche, si è sentita l'esigenza di individuare anche **linee di intervento trasversali**, capaci di rafforzare il lavoro quotidiano di Slow Food in tutte le sue articolazioni.

Si tratta di proposte concrete, replicabili e sostenibili, che puntano a consolidare reti, **rendere costante e visibile l'impegno sui temi globali**, favorire il dialogo con altri soggetti attivi sul territorio e mantenere viva la riflessione all'interno dell'associazione.

Le azioni che seguono rappresentano una **cornice comune di lavoro**, nella quale i gruppi locali possono riconoscersi e da cui possono partire per sviluppare ulteriori progetti, alleanze e percorsi di senso.

PROPOSTE TRASVERSALI AI TRE TAVOLI PER AZIONI SLOW FOOD:

- Intensificare la collaborazione con altre associazioni sul territorio.
- Condividere con ogni associazione territoriale l'obiettivo di raccogliere fondi per progetti legati a povertà alimentare, territori in guerra e crisi climatica e migrazioni, ad ogni iniziativa realizzata, cercando di convogliare le donazioni verso progetti significativi.
- Dare spazio nella comunicazione di Slow Food Trentino a questi temi in modo costante e organico, coordinando un calendario editoriale anche per i social, la newsletter, che possa arricchirsi di contenuti (interviste, reportage, testimonianze).
- Aderire a manifestazioni e documenti di posizione (dopo opportuna condivisione nei direttivi).
- Sensibilizzare gli aderenti ai diversi progetti di Slow Food (Cuochi dell'Alleanza, produttori dei Presidi, Direttivi) affinché possano mantener

vivo il dibattito sui temi, promuovere iniziative in cui se ne parli (ed eventualmente raccolta fondi).

- Condividere articoli, saggi, dichiarazioni su questi temi con la rete, creando un contesto di pensiero in continua evoluzione.
- Aumentare l'impegno e la collaborazione con il Forum Pace al quale Slow Food Trentino Alto Adige APS aderisce.
- Condividere queste riflessioni con associazioni Slow Food fuori dal Trentino per raccogliere ulteriori elementi di pensiero e spunti per l'azione.
- Elaborazione di un laboratorio di discussione sui temi legati al cibo – povertà alimentare – guerra – migrazioni – da proporre alle scuole secondarie di primo e secondo grado.
- Rendere la discussione su questi temi un'azione costante, con riunioni di aggiornamento con cadenza circa bimestrale e che abbia nel 25 luglio di ogni anno il principale momento di restituzione, advocacy, condivisione, raccolta fondi.
- Individuazione dei referenti del progetto, tra i soci Slow Food anche non aderenti ai direttivi, in grado di presentarlo, aggiornarlo, monitorarlo e partecipare all'organizzazione delle iniziative.

TIMELINE DI AZIONE E PROSSIMI PASSI

- **ENTRO LA PRIMA SETTIMANA DI AGOSTO:** Diffusione del presente documento presso i soci di Slow Food Trentino Alto Adige tramite la newsletter e un momento di incontro (anche online) dedicato alla spiegazione del processo avviato con l'attività del 25 luglio.

In questa fase è importante anche individuare i referenti di progetto.

- **ENTRO FINE SETTEMBRE:** Incontro con i direttivi delle associazioni territoriali di Slow Food Trentino Alto Adige per la condivisione del documento e raccolta di nuovi stimoli.
- **ENTRO FINE OTTOBRE:** Incontro online di aggiornamento per verifica avanzamento lavori e riflessioni sui punti elaborati nel documento.
- **ENTRO FINE 2025:** realizzare le proposte dei tavoli di lavoro del 25 luglio la cui attuazione dipende dall'impegno dei volontari.
- **ENTRO GIUGNO 2026:** Definire l'iniziativa del 25 luglio 2026.

25 LUGLIO 2025:

PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA CON SLOW FOOD A TRENTO

Anche Slow Food Trentino si è unita alla rete che venerdì 25 luglio ricorda l'iniziativa organizzata dalla famiglia Cervi nella piazza di Campegine, nel reggiano. Unendosi a una schiera di associazioni, movimenti e comitati che in tutta Italia si ritrova per condividere un pasto e, soprattutto, discutere delle connessioni tra cibo, pace e solidarietà.

I FRATELLI CERVI

La pastasciutta antifascista fu una festa di piazza per celebrare la destituzione di Mussolini e la caduta del fascismo il 25 luglio 1943: un gesto spontaneo e collettivo che si inserisce in quello spirito che si diffuse insieme alla notizia. “Il dono improvviso della libertà – come lo definì storico Roberto Battaglia- si visse nelle prime ore successive al 25 luglio come in un sogno, come se un colpo di vento impetuoso avesse spazzato via i ricordi del passato. Un’illusione presto spezzata da nuovi eccidi: a Reggio Emilia, il 27 luglio, le mitraglie dell’esercito badogliano repressero nel sangue un corteo di operai che reclamavano la fine della guerra; lo stesso giorno, a Bari, diciotto persone furono uccise in strada. Erano i prodromi dei ventuno lunghi mesi che ancora separavano l’Italia dalla fine della Seconda guerra mondiale. I Cervi erano antifascisti da sempre. Nel casale dei Campi Rossi, di cui erano diventati affittuari nel 1934 uscendo dalla condizione di mezzadria, avevano abbracciato pratiche agricole innovative e vedevano nella coltivazione della terra una via verso la libertà. Animati da una profonda passione per il sapere e la cultura, nel 1933 fondarono – insieme ad altri antifascisti – una biblioteca popolare. L’accusa che fu loro rivolta fu di aver dato ospitalità, dopo l’armistizio dell’8 settembre, a ex soldati e contribuire a indirizzarli verso la lotta partigiana. Il 25 novembre, i fascisti assaltarono Casa Cervi, incendiarono il fienile e arrestarono i sette fratelli – Gelindo,

Antenore, Aldo, Ferdinando, Agostino, Ovidio ed Ettore – insieme al padre Alcide. Poco più di un mese dopo, il 28 dicembre 1943, i fratelli Cervi vennero fucilati al poligono di tiro di Reggio Emilia. Fin da subito questa tragedia assunse un forte valore simbolico. Nel dopoguerra, l’impegno del sopravvissuto “Papà Cervi” rese la casa ai Campi Rossi di Gattatico uno dei simboli della nuova Italia: luogo di memoria, identità e riferimento per l’antifascismo democratico del nostro Paese.

L’EPISODIO STORICO

La data esatta della pastasciutta antifascista è con ogni probabilità il 27 luglio 1943. I Cervi organizzarono la pastasciutta antifascista coinvolgendo altri produttori per la farina, un forno dotato di stampi e macchine per l’essiccazione, e la latteria di Caprara che mise a disposizione le caldaie per la produzione del parmigiano come grandi pentoloni per cuocere la pastasciutta. Burro e formaggio furono barattati dai Cervi con la produzione del latte delle loro vacche dei mesi a venire. In piazza a Campegine furono invitati anche carabinieri e fascisti, in uno spirito di apertura che Marco Cerri, nel libro dedicato alla pastasciutta dei Cervi, descrive così: “Vi fu la deliberata volontà di sospensione delle differenze politiche e del conflitto sociale attraverso una loro ritualizzazione; come se in quella pastasciutta mangiata collettivamente nella piazza di Campegine vi fosse la prefigurazione utopica di una società pacificata”. La pastasciutta di Campegine non fu soltanto un atto simbolico: fu un gesto concreto per sfamare i concittadini affamati dalla guerra, e soprattutto un atto di redistribuzione e riconsegna tra la popolazione di prodotti agricoli sottratti alla politica fascista degli ammassi, legata al razionamento dei consumi alimentari. Fu anche un momento in cui la piazza ritrovò il suo valore sociale: dopo vent’anni in cui in tutta Italia erano state strumento del consenso alla dittatura – tra parate militari, visite dei gerarchi e mobilitazioni di massa – quelle stesse piazze tornavano a essere luogo di condivisione, libertà e speranza.

LA PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA OGGI

L’idea di commemorare la pastasciutta dei fratelli Cervi ha origine nel 1988 ed è cresciuta progressivamente coinvolgendo oggi più di 250 luoghi ogni anno in tutta Italia. Il modello è semplice: offrire un piatto di pastasciutta, condividere il ricordo dei valori che animarono i fratelli Cervi, creare

dibattito e partecipazione. Il cuore rimane presso il podere dei Campi Rossi, ora museo e centro di ricerca, dove si svolge l'evento principale. Nel corso degli anni, qui si sono avvicendati ospiti illustri per parlare di mafia, delle stragi impunte del nostro passato, di disagio e diversità sociale. La pastasciutta antifascista è, come ricorda Mirco Zanoni, coordinatore culturale dell'Istituto Alcide Cervi, «un episodio che - si è arricchito negli anni di senso, di pienezza, di simboli, un rito collettivo e diffuso, come gesto di appartenenza e memoria insieme, e infine come gesti civile, non la ricostruzione plastica del fatto in sé».

LA PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA DI SLOW FOOD A TRENTO

Slow Food Trentino ha scelto di legarsi al valore sociale, storico e culturale del gesto dei fratelli Cervi, dando vita a un momento di riflessione sul tema del **cibo nel contesto geopolitico attuale**. Il cibo, con il suo portato di **convivialità, condivisione, identità e benessere**, è oggi sempre più coinvolto in dinamiche opposte. **Si emigra per il cibo**, spinti dalla crisi climatica. Il cibo viene **usato come arma di guerra**, a Gaza e in tanti altri conflitti dimenticati. E anche nelle nostre città, **una sana alimentazione resta un diritto negato** per troppe persone.

La serata del 25 luglio a Trento si apre con tre tavoli di lavoro dedicati a questi macrotemi, aperti a tutti coloro che vogliono prendervi parte per confrontarsi insieme. Seguirà un momento di restituzione dei lavori di gruppo. A concludere la serata, il cuoco dell'Alleanza **Paolo Betti** cucinerà per i presenti un piatto simbolico: **cous cous palestinese del progetto PARC di Altromercato**, condito con **zafferano iraniano** della Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en, e **verdure dell'orto solidale di Terra Gaia**. Una variazione rispetto alla storica pastasciutta, non si vuole rievocare il gesto dei fratelli Cervi ma attualizza. Il piatto di cous cous nasce da filiere in territori feriti, e diventa oggi – come allora – un'occasione per nutrire il pensiero, creare legami e costruire speranza.

GLI INGREDIENTI DEL COUS COUS ANTIFASCISTA

IL COUS COUS PARC ALTROMERCATO

L'Ong PARC (Palestinian Agricultural Relief Committee) nacque nei primi anni Ottanta in un contesto di forte instabilità politica ed economica grazie all'iniziativa di un gruppo di agronomi, tecnici agricoli, agricoltori pionieri e medici veterinari che intendevano promuovere la cultura della convivenza nel rispetto, lo sviluppo rurale e l'emancipazione femminile attraverso formazione e lavoro.

Già nei primi anni dalla sua fondazione vi era la convinzione che la permanenza dei contadini sui territori palestinesi costituisse un aspetto essenziale per la rivendicazione dello stato palestinese. Il settore agricolo era di importanza fondamentale: occupava parte della forza lavoro, permetteva agli espulsi da Israele di tornare a lavorare la loro terra e garantiva la sicurezza alimentare e l'accesso alle risorse di base.

Nel 1993 PARC istituì il Fair Trade Department, responsabile dei rapporti con le organizzazioni di Commercio Equo e Solidale internazionali, che curava in modo particolare la formazione tecnica e logistica delle cooperative di contadini che producevano cous cous, datteri, mandorle ed olio d'oliva per l'esportazione. Dal momento che le Ong in Palestina non potevano commercializzare prodotti, nel 1998 venne costituito il braccio commerciale di PARC, Al Reef.

Ancora oggi, vivere in Palestina significa dover affrontare periodi di coprifuoco, punti di controllo, limitazione totale della libertà, della mobilità di persone e cose, dalle medicine ai viveri. Per chi si trova in queste zone, la realtà è anche morte, danni a case, strumenti di lavoro, infrastrutture e piantagioni, incursioni, soprusi e violenza. Vivere e lavorare nei territori palestinesi occupati (OPT) – Cisgiordania e Striscia di Gaza – è estremamente

difficile e incerto. I prodotti rurali, ad esempio, non possono essere coltivati e venduti come gli altri e il raccolto può essere impedito o ostacolato in qualunque momento. Tutte queste limitazioni, l'isolamento dal resto del mondo, la confisca del terreno fertile e il razionamento dell'acqua da parte dell'esercito israeliano pregiudicano lo sviluppo economico e la sopravvivenza della zona.

In un contesto così complesso, PARC sostiene le comunità rurali e si impegna in progetti di sviluppo agricolo verso soggetti deboli come piccoli produttori o donne, garantendo una fonte di reddito indispensabile alle famiglie grazie anche all'esportazione dei prodotti. L'organizzazione prevede incontri periodici con i produttori per informare, ascoltare le loro esigenze e confrontarsi sulle strategie. Il personale specializzato di PARC e Al Reef è spesso sul campo a supporto e coordinamento delle attività agricole e produttive per migliorare la produttività e la sicurezza alimentare. I soci delle cooperative possono beneficiare dei progetti sociali portati avanti da PARC, come accesso al credito e acquisto di prodotti freschi a prezzi agevolati.

Sin dalla fondazione, PARC, insieme ad Al Reef, ha creduto nell'importanza dell'agricoltura biologica per accedere ai mercati internazionali, adottando un approccio strategico sostenibile e proponendo prodotti sani per l'uomo e sicuri per l'ambiente.

Da più di 13 anni PARC e Al Reef hanno avviato una collaborazione con l'ente di certificazione biologica palestinese COAP (Company of Organic Agriculture in Palestine) e hanno investito risorse insieme a diverse cooperative di contadini palestinesi diffondendo conoscenze e competenze nel campo dell'agricoltura biologica. Questo percorso è culminato con l'ottenimento di certificazioni biologiche per 12 cooperative agricole di produttori d'olio d'oliva e per un frantoio, che hanno contribuito a espandere i mercati di questo prodotto.

Visto il successo ottenuto, negli ultimi anni questo progetto è stato esteso ad alcuni piccoli agricoltori di grano (materia prima per produrre il cous cous) e di datteri palestinesi della pregiata varietà Medjoul.

Grazie al Progetto Palestina Pass (2014-2017) dell'associazione Chico Mendes di Milano in collaborazione con Altromercato, i partner palestinesi PARC e PYU, gli italiani Cospe, Università di Milano – Dipartimento di Agraria,

AIAB Lombardia e il Comune di Milano, è stato possibile rendere biologica la produzione di datteri e grano. Negli anni di cooperazione sono stati implementati gli standard HACCP nell'unità di trasformazione di Gerico per quanto riguarda le filiere del cous cous, delle mandorle e dei datteri. Sono state, inoltre, acquistate e installate due macchine, un metal detector e un'impacchettatrice sotto vuoto, in modo da consentire a PARC e ad Al Reef in futuro il confezionamento in loco. Nel 2016 è stato avviato un processo per la certificazione biologica delle filiere del grano per il cous cous e, in collaborazione con Artisans du monde, dei datteri. Nel 2019 è arrivata la certificazione bio per i datteri e nel 2020 per il cous cous.

Il primo grano bio palestinese è di Yousef Fayad. La sua azienda agricola Aman si trova ad Al-Zababdeh, una città palestinese nel nord della Cisgiordania, a 15 chilometri a sud-est di Jenin. Alla coltivazione del grano bio si alterna quella del sesamo, prassi prevista dal sistema biologico per garantire la fertilità del suolo. Al Reef ha condotto delle analisi sia nel laboratorio interno, sia presso laboratori esterni certificati. I risultati sono stati positivi permettendo a Yousef Fayad di ottenere la certificazione biologica a giugno 2020.

Il progetto cous cous biologico segue di un anno quello dei datteri biologici. Nel 2019, infatti, un progetto di cooperazione ha permesso a PARC di essere la prima organizzazione in Palestina a ottenere la certificazione biologica per i datteri. L'ente COAP ha certificato l'azienda agricola di Amjad Barakat a Jiftlik nella valle del Giordano. Dopo l'esperienza di Amjad Barakat altri due contadini hanno recentemente ottenuto la certificazione: la fattoria di Mr Amjad Sonduga a Al- Auja, nella provincia di Gerico, e Mr Zedan Anooz nel villaggio di Jiftlik, più a nord nella valle del Giordano. Mr. Barakat resta per molti un esempio concreto di grande evoluzione: ha aumentato di mezzo ettaro il suo terreno coltivato bio, grazie ad un finanziamento di PARC, e apporterà 4 tonnellate aggiuntive di datteri nei prossimi anni una volta terminata la conversione.

ZAFFERANO SHIRIN PERSIA

L'Iran produce ogni anno in media circa 400 tonnellate di zafferano secco che rappresentano all'incirca il **95% della produzione mondiale**. Il migliore

zafferano dell'Iran viene prodotto nel sud del Khorasan, più precisamente nella provincia di Qa'en. In questa località si inizia a raccogliere la nobile spezia dall'ultima settimana di ottobre e si finisce la prima/seconda settimana di novembre in funzione della temperatura. I cambiamenti climatici negli ultimi anni hanno spostato gradualmente in avanti la raccolta dei fiori di zafferano, infatti il freddo arriva sempre più tardi e tende ad essere sempre meno rigido. **A Qa'en i campi di zafferano sono piccoli e a conduzione familiare.** Il lavoro di raccolta e mondatura dei fiori viene gestito quindi dalle singole famiglie che si aiutano a vicenda.

Nel **periodo della raccolta**, inoltre, tornano dalle città in cui sono emigrati, tutti i membri delle famiglie dei contadini per aiutare nel lavoro di queste due settimane. Infatti, purtroppo, durante il resto dell'anno questi villaggi sono popolati perlopiù da persone anziane e molti giovani si sono ormai trasferiti nelle città. Anche i bambini seguono le loro famiglie in questo spostamento stagionale e le scuole gli accordano loro di frequentare gli studi temporaneamente nei paesini in cui vanno a lavorare. Vengono comunque accettate le numerose assenze dei bambini a scuola in questo periodo dovute al loro coinvolgimento nella vita e nel lavoro attorno allo zafferano.

Come si svolge una giornata lavorativa a Qa'en: prima dell'alba, quando ancora è molto buio (attorno alle 4) le persone si recano nei campi e iniziano il lavoro di raccolta utilizzando luci artificiali, mentre una volta utilizzavano lanterne a petrolio. Questo orario garantisce che i fiori non si schiudano prima di avere terminato il lavoro. I fiori chiusi infatti sono più facilmente raccogliibili e mantengono una migliore qualità degli stimmi così protetti dalla luce del sole. Questo orario è anche il più freddo della giornata quindi spesso si accendono fuochi per preparare tè caldo e recuperare un po' di calore nelle pause. L'alba è circa alle 6, ma con le montagne il sole ritarda ancora ad illuminare i campi.

La raccolta finisce al massimo verso le 9:30 quando il sole comincia a farsi più vivo, ma il lavoro non finisce veramente finché non sono stati raccolti tutti i fiori in tutti i campi di famiglia confinanti, per cui chi prima finisce va ad aiutare i propri parenti, solo allora ognuno torna a casa per la colazione.

Nel tardo pomeriggio, nelle case dei paesini, tutta la famiglia si riunisce per **mondare i fiori** (staccare i pistilli dal fiore per l'essiccazione). In questo

momento di riunione familiare ancora oggi i nonni cantano vecchie canzoni e raccontano storie per gli altri membri, in particolare per i più piccoli. Per svolgere questo lavoro ci si siede nella maniera tradizionale a terra sui tappeti, e questo rende il tutto ancora più faticoso e scomodo. La mondatura può durare molte ore e terminare attorno alla mezzanotte considerando che per fare un grammo di zafferano secco servono circa 150 fiori. Il mattino successivo la sveglia torna a suonare prima delle 4.

Ogni giorno, si lasciano i campi di zafferano totalmente privi di fiori nel pomeriggio per ritrovarli coperti di boccioli viola la notte successiva e questo miracolo dura due settimane.

Nel 2020 è nata la prima comunità transnazionale di Slow Food denominata **Comunità dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en**, la sua portavoce è **Ala Azadkia**, titolare di Shirin Persia. Questa piccola realtà imprenditoriale, con sede a Mattarello di Trento, importa zafferano di Qa'en con un canale di commercio equo-solidale. Il primo prodotto realizzato all'interno della comunità è stata la birra allo zafferano frutto della collaborazione con i soci del birrificio 5+ di Trento. Si tratta di una birra in stile "American Wheat" quindi realizzata con orzo e frumento, luppoli americani e con l'aggiunta dello zafferano di Qa'en. Per realizzare questa birra sono state fatte diverse ricette su impianto pilota soprattutto per definire la quantità di zafferano ideale al fine di rendere armonioso il risultato finale. Verificata l'altissima resa e aromaticità dello zafferano, la ricetta è stata portata nel birrificio per iniziare la produzione e la vendita. Ad oggi sono state realizzate in birrificio due cotte che hanno riscontrato un grande apprezzamento del pubblico e del mercato. La collaborazione ha potuto cementare lo spirito di collaborazione e l'amicizia fra l'azienda importatrice Shirin Persia e il birrificio 5+, concretizzando nella pratica e in un prodotto quelli che sono gli obiettivi della comunità. La Comunità in collaborazione con Slow Food Trentino ha realizzato una mostra fotografica dal titolo "Zafferano, la sua terra e la sua gente" ambientata nelle terre di produzione dello zafferano

Nel 2021 Shirin Persia si propone di realizzare altri prodotti alimentari e non, contenenti lo zafferano di Qa'en, **in collaborazione con artigiani trentini e non solo**, che abbiano voglia di sperimentare l'utilizzo di questo pregiato prodotto, e dare valore a una filiera. Ne è nato un Casolet a latte crudo con

lo zafferano, prodotto dal Caseificio Turnario di Pejo, un amaro prodotto dal Laboratorio San Giuseppe e dei prodotti stagionali.

ORTAGGI TERRA GAIA

Ciò che anima Terra Gaia è la volontà di rispondere in modo organico e originale a due istanze che emergono dal contesto territoriale e sociale di riferimento: da una parte il **desiderio di mettere in sinergia le numerose realtà locali** profit, no profit e terzo settore, che a vari livelli si occupano di agricoltura sociale, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari e dall'altra la **necessità di creare validi contesti di apprendimento, sperimentazione e valutazione delle competenze di persone con disabilità e in situazione di svantaggio**, impegnate in percorsi di inclusione sociale o propedeutici alla ricerca del lavoro. Il progetto "Do et DES" promuove la formazione al lavoro a favore di persone in situazione di svantaggio grazie alla presenza di personale con competenze sia di tipo educativo ma anche professionale, all'attivazione della Scuola dell'agricoltura e cioè alla formazione diretta sul campo o presso aziende agricole con l'intervento di esperti esterni e offrendo la possibilità di sperimentarsi in tirocini professionalizzanti nei diversi contesti lavorativi che caratterizzano le varie fasi della filiera (coltivazione, trasformazione e distribuzione/vendita).

Grazie al sostegno economico della Comunità di Valle Alta Valsugana e Bersntol, CS4 è riuscita a costituire un'equipe stabile di progettazione, pianificazione e coordinamento sulle attività degli orti di Assizzi e di Bosentino. Il progetto punta inoltre, alla costituzione di un DES (Distretto di Economia Solidale) con l'implementazione di tutta la filiera, aumentando la rete ed alimentando dinamiche di cittadinanza attiva e welfare generativo.

I ragazzi coinvolti hanno cucinato insieme a **Paolo Betti**, coordinatore Alleanza Slow Food dei Cuochi del Trentino, in continuità con una collaborazione che vede Paolo impegnato da anni nel progetto dell'Orto di Terra Gaia, sia come consulente, sia come animatore del gruppo.

Sommario

INTRODUZIONE	1
POVERTÀ ALIMENTARE	4
E ACCESSO AL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO	4
IL CIBO COME STRUMENTO DI GUERRA	6
CIBO, CRISI CLIMATICA E MIGRAZIONI	8
CONCLUSIONI	10
PROPOSTE TRASVERSALI AI TRE TAVOLI PER AZIONI SLOW FOOD:	10
TIMELINE DI AZIONE E PROSSIMI PASSI	11
25 LUGLIO 2025:	12
I FRATELLI CERVI	12
L'EPISODIO STORICO	13
LA PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA OGGI	13
LA PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA DI SLOW FOOD A TRENTO	14
GLI INGREDIENTI DEL COUS COUS ANTIFASCISTA	15
IL COUS COUS PARC ALTROMERCATO	15
ZAFFERANO SHIRIN PERSIA	17
ORTAGGI TERRA GAIA	20



PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA

CIBO – PACE – SOLIDARIETÀ

In occasione dell'anniversario della Pastasciuttata Antifascista organizzata dalla **famiglia Cervi** il **25 luglio 1943** – un momento in cui il cibo si fece simbolo di comunità, libertà e resistenza – Slow Food Trentino invita soci, attivisti e amici a un momento di riflessione e confronto sul legame tra cibo e giustizia sociale oggi.

VENERDÌ 25 LUGLIO

HarpoLab | Trento
Piazza Giovanni Battista Garzetti 24

Informazioni slowfoodtaas@gmail.com
327 712 1209 (solo Whatsapp)

Partecipazione libera e gratuita
si consiglia la prenotazione

PROGRAMMA

ORE 18.00

Tavoli di lavoro per progettare attività, avviare gruppi tematici e riflettere insieme su:

- **Migrazioni e giustizia climatica**
- **Weaponizing food** – Il cibo come strumento di guerra
- **Povertà alimentari e accesso al cibo**

Restituzione condivisa dei lavori dei gruppi

ORE 20.00

Pastasciuttata antifascista con il cuore dell'Alleanza Paolo Betti, condivisione del cous cous palestinese del **progetto PARC di Altromercato**, allo zafferano iraniano Shirin Persia, accompagnato dalla birra della **Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en** e assaggi delle verdure dell'Orto solidale di Terra Gaia.

