

# P R O G R A M M A

## MATTINO

- 9.00 *Apertura Mercato Contadino*
- 9.30 *Accoglienza delle scuole e presentazione di "Terra Madre Day" a cura di Silvana Pasquini; proiezione video Gente di Terra Madre; spettacolo realizzato dagli alunni della Scuola Primaria di Sant'Apollinare - Istituto Comprensivo G. D'Annunzio di San Vito Chietino.*

- 10.30 *Percorso didattico: "Ritrovare la terra, ricercare le radici" il percorso sarà arricchito dall'intervento del narratore Gabriele Tinari, del "Teatro dei Calzolari" di Lanciano.*

### Partecipano:

- Istituto Comprensivo G. D'Annunzio San Vito Chietino con la *Scuola Primaria di Sant'Apollinare*;
- 1° Circolo Didattico Lanciano con la *Scuola Elementare Eroi Ottobrini Lanciano*;
- Istituto Comprensivo di Castel Frentano con la *Scuola Elementare di Sant'Eusanio del Sangro*.

- 11.30 *Visita al Mercato Contadino*

INGRESSO LIBERO

## POMERIGGIO

- 16.00 *Apertura Mercato Contadino*

- 17.00 *Sala Convegni "Vincenzo Bianco - Architetto"*

Incontro/Dibattito  
"IL RUOLO DEI MERCATI CONTADINI: STORIA E PROSPETTIVE"

Saluti: Avv. Filippo Paolini - Sindaco di Lanciano  
Silvana Pasquini - Fiduciario Slow Food Lanciano

- 17.30 Prof. Emiliano Giancrisofaro - "Lanciano ed i suoi ortolani"

- 18.00 Dr. Aurelio Manzi - "Gli Orti urbani tra passato e presente"

- 18.30 Arch. Marcello Borrone - "Patrimonio agricolo e sviluppo sostenibile"

- 19.00 Dr. Gianlorenzo Molino - "L'esperienza del G.A.S. Vastese"

Moderata: Dr. Bruno Scaglione

INGRESSO LIBERO

- 20.30 *Cena Contadina presso Agriturismo Caniloro  
c.da S. Onofrio, 134 - Lanciano  
Tel. 0872.50297 - [www.caniloro.it](http://www.caniloro.it) - [info@caniloro.it](mailto:info@caniloro.it)  
(ingresso Euro 25,00 - prenotazione obbligatoria)*



COMUNE DI  
LANCIANO



*Si ringrazia per la collaborazione:*

ASSOCIAZIONE CITTADINI INSIEME- LANCIANO  
ASSOCIAZIONE CULTURALE "IL DONO" - LANCIANO  
ASSOCIAZIONE CULTURALE S. EGIDIO - LANCIANO



Slow Food®

Lanciano

Infoline: 338.8436838



Slow Food®  
Lanciano

DIC  
10  
2009

Terra  
madre  
day

festeggiamo  
mangiando  
locale

GIOVEDÌ 10 DICEMBRE 2009  
POLO MUSEALE "SANTO SPIRITO"  
LANCIANO

[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)

# I mercati della terra

Dalle "ale" piemontesi, alla piazza delle erbe venete, al mercato della verdura del sud, quello che oggi si chiama filiera corta o market farmer o Km 0, ha sempre caratterizzato le nostre modalità di approvvigionamento dei prodotti della terra.

Ma, negli ultimi anni, la riorganizzazione della distribuzione unita alla capillare presenza della grande distribuzione organizzata, salutata con grandi aspettative da parte di tutti per la riduzione dei prezzi e per la concorrenza che ne doveva scaturire, ha fatto sì che i tradizionali luoghi di acquisto dei prodotti della terra si riducessero sempre più fino alla scomparsa, insieme ai piccoli produttori che li animavano.

Intanto, se nei primi anni la ristrutturazione dei mercati ha portato apprezzabili risultati, oggi, e ci riferiamo all'approvvigionamento dei prodotti agricoli, le aspettative dei consumatori e dei produttori sono state completamente disattese per diverse ragioni: il mancato controllo dei prezzi al momento della introduzione dell'euro, lo strapotere della grande distribuzione, che oltre a fissare i prezzi di vendita al consumo detta (stabilisce) anche quelli di acquisto alla produzione, allargando così la forbice in modo spropositato.

Il risultato che ne è scaturito si può sintetizzare in: prezzi al consumo sempre più elevati, prezzi alla produzione sempre più bassi, elevate quantità di merci dalla provenienza più disparata, produttori in grave situazione di crisi, consumatori confusi, mercati in svendita, ecotipi di pregio quasi scomparsi, il consumo dei cibi consapevole smarrito.

Una cultura in via di estinzione!

Certo pensare di tornare indietro non è né facile, né forse possibile, ma fare il punto della situazione e cercare di trarne delle indicazioni e dei rimedi si.

Ed è in questa importante occasione di "Terra Madre day", dove tutte le figure interessate: i produttori, ma anche i consumatori (co-produttori), gli amministratori, i tecnici e gli storici si ritroveranno insieme per un confronto aperto e sereno, che auspichiamo possa essere buttato il seme per ricostruire un rapporto tra città e campagna più rispettoso e più proficuo per tutti.

E per un giorno **Giovedì 10 dicembre 2009** tornerà a rivivere il **Mercato Contadino di Lanciano** con gli ortolani di Sant'Egidio e gli agricoltori delle campagne del Sangro.

Vi aspettiamo a Terra Madre Day

**SLOW FOOD LANCIANO**

# i 7 fondamentali di Terra Madre day

## Accesso a un cibo buono, pulito e giusto

L'approccio di Slow Food all'agricoltura, alla produzione alimentare e alla gastronomia si basa su un'idea di qualità del cibo definita da tre principi correlati fra loro: buono, pulito e giusto. Buono: una dieta quotidiana fresca e saporita che soddisfi i sensi e faccia parte della nostra cultura locale; pulito: prodotto senza danneggiare l'ambiente o la salute dell'uomo; giusto: che garantisca ai produttori condizioni e guadagni equi e ai consumatori prezzi accessibili. Slow Food lavora per difendere il diritto di tutti a un cibo buono, pulito e giusto e sottolinea che piacere e responsabilità devono andare di pari passo.

## Biodiversità agricola e alimentare

Nel secolo passato abbiamo perso oltre l'80% della biodiversità alimentare: un terzo delle specie bovine, ovine e suine autoctone sono oggi estinte o in pericolo di estinzione; 300.000 specie vegetali sono estinte e continuiamo a perderne una ogni sei ore. Slow Food è impegnato nella salvaguardia di cibi, metodi di coltivazione e lavorazioni di qualità, sostenibili e tradizionali, nella difesa della biodiversità delle varietà coltivate e selvatiche, nella salvaguardia delle razze animali autoctone.

## Produzione alimentare di piccola scala

Il sistema iper-produttivo basato sull'agricoltura industriale e sulla globalizzazione ha fallito. Non ha nutrito il pianeta - oggi un miliardo di persone è privo del minimo per sopravvivere -, ha inquinato la terra e l'acqua, ha distrutto l'identità culturale di intere popolazioni e ridotto drasticamente la biodiversità. La produzione alimentare di piccola scala, basata sulle comunità locali, serba saperi capaci di mostrarci la via verso un futuro migliore. L'approccio migliore all'agricoltura e alla pesca, soprattutto nelle regioni più povere del pianeta, rispetta le culture locali e si basa sulla saggezza delle comunità locali.

## Sovranità alimentare

Tutti i popoli devono essere in condizione di preservare la capacità e la libertà di decidere cosa coltivare, come trasformarlo e di cosa nutrirsi quotidianamente. Specialmente nei paesi in via di sviluppo, mantenere le tradizioni e i saperi agricoli è di vitale importanza per la salute delle comunità e delle culture. I piccoli agricoltori stanno perdendo rapidamente la terra destinata alla produzione locale - riconvertita per i prodotti da esportazione e per la produzione di biocarburante - così come il loro bene

più prezioso: i semi. Comprando i semi dalle compagnie che brevettano le varietà più produttive, abbandonano le colture tradizionali a vantaggio di quelle che richiedono un uso massiccio di fertilizzanti e pesticidi, e che sono destinate all'esportazione o alla produzione di foraggio. L'educazione è cruciale per promuovere la sovranità alimentare.

## Conoscenza delle lingue, delle culture e delle tradizioni

Tutti i popoli devono avere la possibilità di salvaguardare la loro lingua, la loro cultura e i loro saperi tradizionali. Abbiamo coniato l'espressione "comunità del cibo" per descrivere una nuova idea di economia locale basata su cibo, agricoltura, tradizione e cultura. Sottolineando l'importanza delle comunità del cibo e del lavoro fondamentale che svolgono, restituiamo dignità culturale ai piccoli produttori e valorizziamo i loro saperi e le loro competenze. In questo modo aiutiamo anche le comunità indigene a tutelare la loro cultura e il loro stile di vita e a far sì che il loro bagaglio di conoscenze sia tramandato alle nuove generazioni. L'educazione è essenziale per garantire la diversità culturale.

## Produzione alimentare responsabile verso l'ambiente

L'agricoltura e la pesca sono strettamente legate all'ambiente. Non possono essere trattate come settori dell'economia, soggetti alle leggi della domanda e dell'offerta. Dobbiamo far sì che la produzione alimentare elimini o riduca l'uso di sostanze chimiche, protegga la fertilità della terra e i nostri ecosistemi idrografici, elimini o riduca gli sprechi, promuova le fonti energetiche sostenibili.

## Commercio equo e sostenibile

La giustizia sociale e il commercio equo si possono realizzare attraverso un sistema produttivo che rispetti i produttori, garantendo loro un giusto guadagno e al tempo stesso prezzi accessibili per i consumatori, rispettando la diversità culturale e le tradizioni. Una filiera alimentare breve è uno degli elementi chiave dell'agricoltura sostenibile. Le reti del cibo locali limitano l'impatto ambientale grazie alla riduzione dei trasporti, valorizzano la produzione locale e contribuiscono a preservare la cultura alimentare di ogni regione. Inoltre, riducendo il numero di passaggi intermedi, è possibile ottenere condizioni economiche eque sia per i produttori sia per i consumatori.