



Un Arcipelago di Isole Slow - gli incontri in calendario:

*tutti gli appuntamenti si terranno presso l'Osteria del Mare della Regione Toscana
Padiglione B, stand D08 – S08*

Venerdì 17

Ore 15, luogo: La Rete di Terra Madre in Toscana – L'esempio di Orbetello

All'interno del panorama delle manifestazioni di Slow Food, Orbetello è sempre presente attraverso i propri prodotti e con il progetto 'Il sistema Orbetello', sinonimo di pesca tradizionale sostenibile, acquacoltura integrata all'ambiente, processi di valorizzazione di eccellenza. Il ruolo delle imprese di pesca e acquacoltura, della ristorazione, della ricettività turistica e della Provincia di Grosseto hanno innescato un processo di condivisione che oggi può rappresentare un esempio di territorio inserito a pieno titolo nella Rete di Terra Madre Toscana. Infatti molteplici sono le attività che coinvolgono il contesto territoriale di Orbetello : la capacità di andare oltre il progetto di Presidio con la scommessa sulle nuove produzioni che abbracciano la filiera della pesca artigianale, l'attività di assistenza tecnica alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS nei progetti nel sud del mondo, l'attenzione alle politiche di sostenibilità ad ampio spettro della pesca lagunare e dell'acquacoltura nelle sue varie forme, fino a dimostrare come sia possibile ricercare un reale modello di corretta gestione delle risorse. Ne parlano, oltre ai produttori, Serena Milano - Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS, Claudio Del Re – Direttore Assessorato all'Agricoltura Regione Toscana, Alidiano Bargelli – Assessore alla Attività Produttive della Provincia di Grosseto, rappresentanti di Slow Food Toscana, il Consorzio Welcome Maremma.



Ore 17: Presentazione del progetto “Un arcipelago di Isole Slow”

L'isola: un ecosistema complesso, straordinario e profondamente diverso da ogni altro ambiente della terraferma. I saperi, i mestieri, la vita di tutti i giorni si mescolano in un complesso e ricco quotidiano che dalle profondità del mare si lega alla terra, e tutto viene vissuto come unica risorsa di sopravvivenza.

Il profondo legame tra territorio e isola ha dato origine alle economie di sussistenza che hanno preservato per noi tutto quello di cui oggi possiamo disporre.

Mai come oggi, queste realtà delicate richiedono una politica di sviluppo particolarmente attenta alle esigenze di tutela e valorizzazione anche produttiva: un utilizzo scorretto può indurre effetti devastanti e sconvolgere quindi quel capitale storico-naturalistico che invece rappresenta la vera “Biodiversità”.

A ciò si aggiunge la necessità di definire con precisione il ruolo delle attività turistiche che possono rappresentare il vero motore dello sviluppo economico, anche al fine di valorizzare - quindi di favorire la riscoperta - delle produzioni tradizionali e tipiche del territorio.

In questo contesto si inquadra il progetto “**Un arcipelago di Isole Slow**”, che mira a sviluppare esempi di buone pratiche nella gestione del territorio, a valorizzare il rapporto tra produzioni e ambiente, infine a recuperare le esperienze dei pochi ‘vecchi’ isolani per tramandarle alle nuove generazioni, affinché non vadano disperse e possano rappresentare esempi di quella rinnovata economia di sussistenza che sarà l'unica alternativa seria alla difficile situazione economica mondiale.

La Rete di Terra Madre Toscana è punto raccordo e di contatto con altre realtà insulari che saranno parte attiva del **progetto Rete delle Isole Slow**, in un contesto di condivisione dei percorsi di sviluppo sostenibile e di valorizzazione dei diversi territori. Interverranno: Claudio Del Re – Direttore Assessorato all'Agricoltura Regione Toscana, Maurizio Scatena – Assessore all'Agricoltura e Rapporti con il Consiglio della Provincia di Livorno, Alidiano Bargelli – Assessore alle Attività Produttive della Provincia di Grosseto, Piero Sardo – Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS, Giovanna Licheri, Presidente Slow Food Toscana, Icilio Disperati – Direttore dell'ATP Isola d'Elba, Maria Grazia Mammuccini – Direttore ARSIA Toscana, Massimo Guerrieri – Presidente Cesit, rappresentanti di Slow Food Sicilia, ed altri attori di questa iniziativa.



Sabato 18

Ore 15.: La tracciabilità nelle filiere ittiche : esperienze in acquacoltura e nella pesca artigianale

La produzione di acquacoltura toscana rappresenta senza dubbio un livello di eccellenza nel panorama nazionale, grazie alle tecniche di allevamento praticate che sono frutto di decenni di esperienza e innovazione.

Nel corso di questi ultimi anni, nei quali il giusto principio della sostenibilità ambientale delle produzioni è divenuto dominio di tutti, sono stati proprio gli acquacoltori toscani a mettere a punto sistemi di controllo in grado di offrire un prodotto qualitativamente eccellente, ottenuto in ambienti sensibili e bisognosi di attenzioni che oggi sono testimoniati da una tracciabilità ben oltre i termini di legge delle produzioni.

Parallelamente, nelle filiere della pesca artigianale si sono condotte sperimentazioni tese a porre l'attenzione sulla garanzia delle varie fasi della intera filiera che dalla pesca arriva sino alla tavola dei consumatori e dei ristoratori.

Saranno presentate le esperienze dei produttori e il progetto condotto dal Cesit sulla legge Regionale n.66 . Interverranno, oltre ai produttori, Roberto Manai – Direttore Cesit, Luca Fabbri – Responsabile per Slow Food Toscana per le azioni dei Mercati della Terra.

Ore 17: Esperienze di filiera breve : L'Associazione "Pesce Mare e Fantasia"

La Piccola pesca rappresenta la storia della pesca in mare della Toscana. Marinerie che vivevano di pesca artigianale, con semplici imbarcazioni, attrezzi e reti che venivano custodite e riparate in casa o in banchina dalla mogli dei pescatori.

Alcune specie povere sono divenute eccellenze gastronomiche, alcune Presidio Slow Food, altre stanno facendosi apprezzare per la loro capacità di convertire in maggior reddito per i pescatori il poco prodotto pescato. È questa una chiave per poter valorizzare la piccola pesca selettiva dei nostri mari. L'altra è rappresentata dalla ristorazione territoriale, con la riscoperta di piatti tradizionali, proposti dai cuochi attenti e che si mettono al servizio della filiera, rendendola breve.

L'associazione "Pesce Mare Fantasia" nasce per far conoscere l'attività di pesca professionale e il consumo del cosiddetto 'pesce povero' a Marina di Carrara. L'iniziativa ha avuto una grande risonanza locale, tanto che l'associazione è stata invitata a ripetere lo stesso evento nel 2008.

Il consumo del pesce povero della provincia di Carrara ha avuto un incremento pari a 70% negli ultimi anni. Tutto ciò è stato reso possibile dalle iniziative di questa cooperativa con delle offerte particolari sul pescato. Interverranno, insieme ai produttori, gli ideatori dell'iniziativa, rappresentanti del Comune e della Provincia di Carrara.



Domenica 19

Ore 15: La sostenibilità delle attività nelle aree marine protette : esempi di buone pratiche

Le aree marine della Toscana rappresentano un grande patrimonio del nostro territorio.

Sono indispensabili, perché in tali aree, dove ogni attività dell'uomo è strettamente regolamentata, si ricreano le condizioni ideali per la riproduzione della fauna ittica. Oggi si rende necessario ridurre lo sforzo di pesca e rendere tale attività estremamente selettiva, in modo tale da non pregiudicare gli ambienti adibiti alla riproduzione: lo stesso si deve fare per limitare la presenza dell'uomo.

Significative, per le loro tecniche di pesca selettive e per il loro legame storico-culturale-sociale con il territorio, le realtà della pesca che operano nell'area marina del Parco dell'Arcipelago Toscano, partecipanti a *Slow Fish 2009* per testimoniare la loro forte presenza e il loro presidio ambientale sul mare protetto. Interverranno, oltre ai produttori, Anna Maria Marrocco - Assessore Difesa suolo e coste, Forestazione e Bonifica, Parchi naturali, Protezione civile, Pesca, Cooperazione Internazionale della Provincia di Livorno, Elena Praiato - Vice Presidente del Parco dell'Arcipelago Toscano, Giovanna Licheri - Presidente di Slow Food Toscana, Massimo Guerrieri - Presidente Cesit.

Ore 17: L'attività di ricerca nella pesca e nell'acquacoltura in Toscana: il ruolo dell'ARSIA

L'ARSIA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-forestale, istituita con Legge Regionale n° 37 del 10 Giugno 1993 e modificata con Legge Regionale n° 2 dell' 8 gennaio 2009, rappresenta l'organismo tecnico operativo della Regione Toscana. Opera quale intermediario tra il sistema produttivo, il settore della ricerca ed i soggetti detentori di particolari tecnologie, sviluppa azioni di promozione e sostegno alla diffusione ed al trasferimento dell'innovazione di processo e di prodotto nel settore di competenza, svolge attività di assistenza tecnico specialistica in materia di produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli, nel settore faunistico venatorio e per l'introduzione di innovazioni tecnico-produttive tese alla tutela della salute degli operatori agricoli, alla salvaguardia dell'ambiente naturale, al risparmio energetico. Fra le attività peculiari l'ARSIA si è distinta nella diversificazioni delle produzioni e nella qualità delle stesse e nell'innovazione tecnologica. I principali progetti realizzati dall'Agenzia saranno presentati a Slow Fish da Maurizio Bonanzinga - Responsabile Settore Zootecnia, pesca e agricoltura biologica ARSIA, inoltre intervengono i produttori di alcuni tra i progetti più significativi.



Lunedì 20

Ore 15: Le azioni di sostegno alle piccole realtà delle acque interne. L'importanza nella promozione del territorio.

Quando si parla di pesce, molto spesso si finisce per trascurare quello di acqua dolce. Non sono molte le realtà di questo ambiente, di pesca o di acquacoltura, ma rappresentano espressione significativa delle varie culture dell'entroterra. L'acqua dolce è sinonimo di acqua da bere, acqua quotidiana, acqua per l'agricoltura, acqua per la salute, acqua per le altre attività umane. Un contesto di sensibilità e equilibri che la comunità toscana cerca di rispettare e valorizzare. Verrà presentata l'esperienza della coop. Vite ed Acqua di Chiusi, che, nata successivamente ad un percorso di formazione e recupero delle esperienze della pesca di lago, ha oggi un ruolo determinante nella promozione del territorio e nella ristorazione tradizionale. Saranno presenti i produttori e Daniele Conti – Responsabile Cesit Progetti di Sviluppo.

Info: www.slowfoodtoscana.it

Ufficio stampa evento

Francesca Martinengo + 39 335 6044680 f.martinengo@eurekom.it

Maria Grazia Balbiano + 39 347 3607342 mariagrazia.balbiano@fastwebnet.it