



Slow Food® Italia

Carissimi Soci ed Amici,

a distanza di un mese dal terremoto che ha colpito l'Abruzzo e che fortunatamente non ha causato danni strutturali e non ha fatto vittime tra i produttori dei Presidi abruzzesi, emerge ora con evidenza un problema che i media hanno denunciato in maniera marginale ma che coinvolge tutti i produttori agroalimentari della provincia de L'Aquila: è crollata la domanda locale di prodotti del territorio. In un comprensorio composto da circa 80.000 abitanti, almeno 30.000 persone sono rifugiate sulle coste, negli alberghi messi a disposizione dalla Protezione civile, gli altri sono per lo più ospitati nelle tendopoli. Nessuno fa la spesa ovviamente, gli esercizi commerciali e i locali sono inattivi quando non inagibili, il turismo del fine settimana annullato: anche in aree della provincia di L'Aquila che non sono state assolutamente colpite dal sisma.

Questa situazione sta mettendo in ginocchio l'economia dei piccoli allevatori e dei produttori che non possono contare su un mercato regionale e nazionale.

Abbiamo raccolto dati allarmanti dai nostri Presidi: sono colpiti in particolare i produttori di formaggi della zona del Gran Sasso, dove Slow Food ha istituito il Presidio del Canestrato di Castel del Monte. Da Pasqua alla fine di aprile Giulio Petronio, uno dei produttori del Presidio, ha venduto circa 20 chili di formaggio invece dei dieci quintali venduti nello stesso periodo dell'anno scorso e ci sono ancora alcune tonnellate di formaggio nelle stagionature. Il Presidio raccoglie quotidianamente il latte di 22 piccoli allevamenti, da Paganica a Calascio, e la maggior parte del latte munto in questi giorni viene congelato perché nessuno si azzarda a produrre senza la sicurezza di trovare poi un mercato. In questo modo si perde la possibilità di produrre successivamente un buon formaggio a latte crudo.

Anche il Presidio della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, un piccolo borgo di un centinaio di abitanti, famoso per le sue piccole lenticchie scure che i contadini coltivano su terreni impervi, ha ancora oltre 10 quintali di legumi invenduti.

Ma i problemi non sono solo legati alla carenza di ordini: molti coltivatori dei paesini aquilani sono scoraggiati e molti non vogliono più seminare; i contadini più anziani sono impauriti da superstizioni – una credenza popolare di queste zone dice che non bisogna seminare i terreni dopo un terremoto perché crescerebbero piantine avvelenate – un grande lavoro di recupero della biodiversità svolto grazie

Sede Internazionale

Via della MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) Telefono 0172.419.611 Telefax 0172.421.293

www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>



Slow Food® Italia

all'impegno dei tecnici del Parco Nazionale del Gran Sasso e di Slow Food rischia di essere compromesso. Negli anni scorsi nel parco sono nate molte Comunità del cibo che hanno partecipato a Terra Madre. Il terremoto ha colpito in particolare i produttori di fagioli di Paganica – uno dei centri più vicino all'epicentro del sisma – gli apicoltori e la Comunità del cibo degli Agricoltori Custodi del Parco del Gran Sasso.

Per aiutare i piccoli produttori dei Presìdi e delle Comunità del cibo aquilani, Slow Food Italia ha organizzato un gruppo di acquisto nazionale: è possibile acquistare un pacco contenente una varietà di prodotti (pecorino canestrato, zafferano dell'Aquila, legumi, cereali biologici e miele) utilizzando il modulo allegato e inviandolo via mail a s.rinaldi@slowfood.it oppure via fax al numero 0172.421293 oppure attraverso il sito internet:

http://store.slowfood.it/store_it/pagine/dettagli.lasso?cod=PACCHETTOABRUZZO

Grazie per il tuo sostegno.

Slow Food Italia Condotta di Brescia

Sede Internazionale

Via della MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) Telefono 0172.419.611 Telefax 0172.421.293

www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>



Slow Food® Italia

GRUPPO D'ACQUISTO DI PRODOTTI ABRUZZESI DEI PRESIDI SLOW FOOD E DELLE COMUNITA' DI TERRA MADRE

Per aiutare i piccoli produttori dei Presidi e delle Comunità del cibo aquilani, Slow Food Italia ha organizzato un gruppo di acquisto nazionale: è possibile acquistare un pacco contenente una varietà di prodotti (pecorino canestrato, zafferano dell'Aquila, legumi, cereali biologici e miele) utilizzando il modulo allegato e inviandolo via mail a s.rinaldi@slowfood.it oppure via fax al numero 0172.421293.

Desidero ricevere n° “confezioni Slow Food con l’Abruzzo” al costo di € 215,00 cad. (Iva e spedizioni incluse) - da spedire al seguente indirizzo:

Nome.....
Cognome.....
Indirizzo..... cap.....
Città Prov.....
Tel. Cell.....
Email.....
.....

Si prega di intestare la fattura a:

Per privati:

Nome.....
Cognome.....
Cod. Fiscale.....
Indirizzo..... cap.....
Città Prov.....
Tel. Cell.....

Per Società:

Nome Ditta.....
P.IVA.....
Indirizzo..... cap.....
Città Prov.....

Sede Internazionale

Via della MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) Telefono 0172.419.611 Telefax 0172.421.293

www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>



Slow Food® Italia

Tel. Cell.....

Pagamento:

Allego al presente ordine ricevuta di pagamento con Bonifico Bancario:

Cod. IBAN IT59F0306946040100000015313

Carta di credito: Visa – AE – Cartasì – Mastercard – Diners

Intestata a:

Numero |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|. Scad. |_|_|- |_|_|

La consegna è prevista entro una settimana dall'invio dell'ordine.

Il pacco contiene:

Pecorino canestrato di Castel del Monte semistagionato (2-3 mesi) - n.2 forme intere (ca. 3,6 kg. Tot);

Pecorino canestrato di Castel del Monte stagionato (superiore a 3 mesi) - n.1 forma intera (ca. 2,5 kg.);

Salame di pecora (1 Kg.);

Salsiccia stagionata di cinghiale selvatico 80% (0,5 kg.);

Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (2 kg);

Liquore alle erbe (zafferano, rosa canina, ortica, genziana) - 500 cc.;

Zafferano dell'Aquila (1 gr.);

Miele dei monti d'Abruzzo (Castagno, millefiori, santoreggia) - 500 gr.;

Ceci (1 sacchetto da 500 gr.);

Cicerchia (1 sacchetto da 500 gr.);

Farro perlato (1 sacchetto da 500 gr.);

Orzo perlato (1 sacchetto da 500 gr.);

Fagioli (1 sacchetto da 500 gr.);

Ferratelle (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Fior di Mandorla (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Noci atterrate (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Mostaccioli bianchi (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Mostaccioli neri (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Sede Internazionale

Via della MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) Telefono 0172.419.611 Telefax 0172.421.293

www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>



Slow Food® Italia

Presidio Slow Food Pecorino canestrato di Castel del Monte

Il Presidio riunisce cinque aziende produttrici di canestrato che lavorano latte dei propri ovini e di 18 piccoli allevamenti della zona del Gran Sasso. Quelli del Presidio sono i pascoli storici della transumanza che raccolgono, in estate, greggi di centinaia di pecore perpetuando una tradizione millenaria. Gli allevatori del Presidio, oltre al formaggio, producono anche salami di pecora e di cinghiale.

Presidio Slow Food Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio

Il Presidio riunisce 12 piccoli coltivatori di un paesino, Santo Stefano di Sessanio, i quali hanno recuperato faticosamente un ecotipo locale di lenticchia. Piccola e piuttosto scura, è coltivata su campi impervi oltre i mille metri.

Comunità del cibo

Apicoltori per il monitoraggio ambientale del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Agricoltori Custodi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Oltre ai prodotti delle comunità del cibo e dei Presìdi, nel pacco ci sono anche alcuni dolci tradizionali e liquori prodotti da pasticceri di Onna, L'Aquila e Castel del Monte che hanno subito gravi danni in seguito al terremoto e che questa iniziativa si propone di aiutare.

Sede Internazionale

Via della MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) Telefono 0172.419.611 Telefax 0172.421.293

www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>