



  
Slow Food®  
Lunigiana - Apuana



# Master

per il recupero delle

## Professioni Agricole Tradizionali

Presentazione giovedì 19 gennaio 2012 ore 17,30  
presso la sala "Gordon Lett" del Comune di Pontremoli

Con il patrocinio di:

Slow Food Italia – Slow Food Toscana – UNISG Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)

Comune di Pontremoli – Provincia di Massa Carrara– Pro Loco di Pontremoli



## INTRODUZIONE:

La Lunigiana è una terra praticamente incontaminata (non esiste una fonte di inquinamento diretto perché di fatto non esiste alcun tessuto industriale), è un territorio ricco di fascino che in passato, solo basandosi sull'agricoltura tradizionale, è stato in grado di dare lavoro ad intere generazioni e che, durante la seconda guerra mondiale, ha accolto e sfamato molti sfollati provenienti dalle città della costa. Ci tramandiamo da generazioni prodotti e piatti tipici eccezionali. Anche limitandosi alla sola Alta Lunigiana, con la sua antica capitale Pontremoli, troviamo un gran numero di specialità gastronomiche, ognuna delle quali potrebbe essere considerata il piatto tipico del territorio, quali ad esempio la torta d'erbi e le altre torte salate in genere, il Testarolo Artigianale, la barbotla, l'erbadela, la bomba di riso, i ripieni, l'agnello di Zeri, la patona e i prodotti legati all'allevamento del maiale. Altri prodotti degni di nota sono senz'altro i due vitigni autoctoni Durella e Pollera, il miele e i funghi porcini. Un territorio così incontaminato ha consentito, infatti, alle nostre api di regalarci un prodotto tanto al di sopra dello standard da meritarsi, primo e per lungo tempo unico miele in Italia, il prestigioso marchio DOP, ed ai nostri funghi porcini anch'essi a marchio D.O.P., di essere riconosciuti per profumo e sapore tra i migliori dell'intero panorama nazionale.

La Lunigiana ha anche una posizione strategica, a due passi dal mare, crocevia di tre importanti regioni e vicina a realtà turistiche di fama mondiale quali le Cinque Terre e la Versilia. I soci Slow Food, da quando è nata la condotta Lunigiana-Apuana, si sono adoperati per diffondere la conoscenza delle nostre eccellenze esponendo e proponendo i nostri prodotti in numerose fiere e manifestazioni, ospitando varie delegazioni italiane e straniere toccando con mano quanto il mix: prodotti, piatti tipici e territorio sia in grado di entusiasmare chi, a tutto questo, si avvicina per la prima volta.

Nonostante, però, questo scenario idilliaco abbiamo dovuto purtroppo constatare che, per sfruttare le opportunità offerte dal territorio, sono nate, negli anni, molte sigle cui facevano capo progetti finanziati per lo sviluppo del turismo enogastronomico e del territorio, che invece hanno conseguito il solo triste risultato di avere sprecato un bel po' di soldi pubblici. Tutto questo ha causato un pericoloso immobilismo in un settore strategico, forse l'unico unitamente a quello delle energie alternative, in grado di dare una prospettiva economica futura alla Lunigiana e ai suoi giovani.

L'assenza di una cabina di regia territoriale ha fatto sì che si debba registrare in agricoltura una pericolosa mancanza di ricambio generazionale con il rischio, fra non molti anni, di perdere, dei nostri piatti e dei nostri prodotti, non solo la disponibilità ma anche, addirittura, la memoria. La Condotta Slow Food Lunigiana-Apuana sente sua, quale precisa responsabilità e dovere, la necessità di adoperarsi per evitare che ciò avvenga e proprio da qui nasce questo progetto riservato ai giovani per i quali il mondo enogastronomico e della ristorazione legato a Slow Food può rappresentare una grossa opportunità. I ristoranti tradizionali, in particolare, sono un importante canale in grado di accogliere tutti assieme i prodotti tipici del nostro territorio, pagandoli adeguatamente direttamente al produttore.

A questo proposito già da qualche tempo abbiamo intessuto rapporti con qualificati ristoratori tradizionali che si sono resi disponibili ad accogliere i prodotti del progetto la cui idea di base prevede che i giovani partecipanti scelgano per passione e compatibilità stagionale e di territorio più attività produttive così da trarre da ognuna di esse un'economia evitando così i rischi che oggi, in un'economia di mercato globalizzata, corrono gli agricoltori di pianura che coltivano a mono prodotto e con tecniche invasive enormi distese di terreno e che si ritrova in balia di flussi di mercato decisi dalle multinazionali di settore così che, a chi produce per la grande distribuzione, rimangono solo le briciole e tutti i rischi legati all'imprevedibilità della meteorologia. Un giovane agricoltore tradizionale, invece basa la sua attività sulla produzione diversificata, quando le api riposano ad esempio, può sicuramente dedicarsi alla produzione di testaroli o, quando la stagione lo consente, alla raccolta dei funghi e dei prodotti del sottobosco. Oltre a queste attività tipicamente individuali ve ne sono poi altre che, invece, richiedono il contributo del lavoro di più persone come ad esempio il recupero di uliveti, vigneti, castagneti, o la coltivazione dei piccoli frutti (mirtillo, fragole, lamponi ecc.) per i quali è consigliabile associarsi in consorzio o cooperativa.

Ci stiamo adoperando, con buoni risultati, per reperire terreni incolti, uliveti e vigneti abbandonati che, di certo, non mancano in Lunigiana. L'aver disponibilità di terreni è molto importante perché, chi fra i giovani iscritti non ha sufficienti terreni di proprietà, dovrà essere intestatario di contratti di affitto per raggiungere la superficie minima che gli consenta sia un sufficiente ritorno economico che la possibilità di aprire un'impresa agricola individuale.

## SCOPI DEL MASTER

Questo Master si propone tre scopi fondamentali di pari importanze e dignità:

- Recuperare quelle tecniche agricole, non invasive, rispettose del territorio e dei ritmi della natura, da sempre utilizzate dai contadini dell'Alta Lunigiana, tramandandone le conoscenze pratiche acquisite in anni di lavoro sul campo da alcuni esperti soci Slow Food.
- Offrire una concreta opportunità professionale a giovani non occupati nella speranza che possano evitare l'abbandono del nostro territorio e mantenerne in vita le tradizioni.
- Recuperare parte dei troppi terreni incolti, dei vigneti, degli uliveti e dei castagneti abbandonati presenti in Lunigiana.

## STRUTTURA DEL MASTER

Il Master, che coprirà un arco di otto mesi (da Gennaio ad Agosto 2012), avrà un'impostazione essenzialmente operativa e di campo, scandita dalla stagionalità delle coltivazioni e delle attività. Durante i primi cinque mesi verrà anche impartita una formazione teorica di base mediante lezioni in classe, della durata di due ore ciascuna, per un totale di 40 appuntamenti. Verrà in tutti i modi incentivato, il costituirsi di un rapporto molto stretto tra Docenti e Discenti per far sì che l'apprendimento e la collaborazione vadano al di là di impegni e di orari ufficiali del Master.

Al termine del Master si procederà a una verifica dei risultati teorico-pratici raggiunti e, in funzione delle necessità evidenziate, si valuterà l'esigenza di programmare, per il secondo anno, l'approfondimento di alcuni degli argomenti trattati e la verifica dei risultati anche commerciali ottenuti.

La sede del Master presso la quale si terranno le lezioni teoriche e pratiche è L'Agriturismo Podere Benelli; le lezioni di Teoria e pratica di cucina tradizionale e di cottura nei testi, si terranno presso l'agriturismo Ca' del Lupo. Gli stage in campo si terranno su terreni, siti nei comuni dell'Alta Lunigiana.

La frequenza, con una partecipazione minima del 70%, sarà obbligatoria: allo scopo i vari Docenti terranno un regolare registro delle presenze. I partecipanti, al termine del Master e a condizione che abbiano regolarmente partecipato, riceveranno un attestato.

## MATERIE

La scelta delle materie è stata guidata dalla tradizione, rifacendosi a quelle coltivazioni/attività che per secoli hanno scandito la vita dei contadini del nostro Appennino. Particolare attenzione è stata posta alla sostenibilità del potenziale ritorno economico, sia curando la diversificazione delle materie e delle conseguenti attività agricole, sia cercandone una bilanciata distribuzione nel tempo e nella stagionalità. Sono state individuate due potenziali fasce di ritorno economico: una a breve e una a medio/lungo termine.

Le materie:

- Storia dell'alimentazione e della gastronomia in Lunigiana: non è pensabile trattare di agricoltura tradizionale, che nei secoli ha avuto lo scopo fondamentale di sfamare i residenti, senza correlarla storicamente alle tradizioni alimentari e gastronomiche che dall'agricoltura di territorio sono state fortemente influenzate e che, a loro volta, l'agricoltura di territorio ha fortemente influenzato.
- Teoria e pratica della cucina tradizionale e di cottura nei "testi": riteniamo fondamentale la conoscenza dell'utilizzo più tradizionale dei nostri prodotti tipici, sia per porre, con specifica cognizione di causa, la necessaria attenzione alla qualità, sia per promuoverne la vendita mediante una vera e propria attività di consulenza sul loro utilizzo ottimale.

- **Coltivazione e raccolta dei piccoli frutti:** Rappresenta un potenziale ritorno economico a breve termine. La Lunigiana è territorio molto vocato alla coltivazione dei piccoli frutti sia per il particolare microclima sia per la composizione dei terreni molto ricchi di humus di castagno. Da non trascurare la raccolta dei prodotti del sottobosco di cui la nostra terra è molto generosa.
- **Cura raccolta e lavorazione della castagna:** Rappresenta un potenziale ritorno economico a medio/lungo termine. La castagna ha rappresentato nei secoli una risorsa alimentare fondamentale per generazioni di Lunigianesi. Numerosi, infatti, sono i piatti della tradizione che contemplano l'uso della farina di castagne. Quest'attività, che comporta anche la cura e la pulizia del bosco, è destinata ad avere un impatto positivo sulla messa in sicurezza del territorio contro i rischi di frane e alluvioni.
- **Apicoltura e produzione del miele:** Rappresenta un potenziale ritorno economico a breve termine. La Lunigiana è territorio vocatissimo alla produzione di miele (acacia, castagno, millefiori,...), vanta una consolidata tradizione al punto da essere stata, per molti anni, la sola realtà italiana che si poteva fregiare del marchio DOP.
- **Potatura e innesti:** conoscenze essenziali per la coltura della vite, dell'ulivo e degli alberi da frutto in generale. Le attività di potatura e d'innesto conto terzi possono, inoltre, rappresentare un'interessante integrazione dell'economia agricola tradizionale.
- **Viticoltura ed enologia:** Rappresenta un potenziale ritorno economico a medio/lungo termine. L'Alta Lunigiana, terra piuttosto piovosa, non può vantare la stessa vocazione vitivinicola di altre regioni d'Italia; ciò nonostante, in Lunigiana, esiste una tradizione specifica millenaria. Non vi era famiglia contadina che non producesse vino sia per l'autoconsumo che per la vendita. Nei secoli sono stati selezionati vitigni autoctoni, particolarmente adatti a microclima e terroir locali, quali la Pollera (a bacca rossa) e la Durella (a bacca bianca). Questi vitigni, tuttora coltivati, producono dei validi vini, particolarmente indicati per accompagnare i piatti della gastronomia Lunigianese.

- **Olivicoltura e produzione dell'olio:** Rappresenta un potenziale ritorno economico a medio/lungo termine. Anche la coltivazione dell'ulivo, pur se non estesa come quella della vite e limitata ad alcune zone particolarmente adatte, ha da sempre rappresentato uno dei pilastri portanti dell'agricoltura dell'Alta Lunigiana. Numerosi erano i frantoi, costruiti presso i nostri torrenti di montagna per sfruttarne la forza motrice, spesso affiancati ai mulini. L'olio prodotto presenta caratteristiche intermedie tra il Ligure, più delicato, e il più robusto Toscano.
- **Norcineria:** Rappresenta un potenziale ritorno economico a breve termine. Da sempre l'allevamento del maiale e la lavorazione delle sue carni per autoconsumo hanno rappresentato una risorsa fondamentale per le famiglie contadine dell'Alta Lunigiana. I prodotti più tipici sono il salame, il culatello, il filetto, la spalla, la salsiccia, la mortadella (una salsiccia più grassa usata anche come condimento in cucina) e la pancetta. I prodotti della norcineria Lunigianese sono molto diversi per pezzatura, salatura e speziatura rispetto ai prodotti dei limitrofi territori emiliani e toscani. Storicamente non è prevista la produzione di prosciutto per difficoltà climatiche di stagionatura.
- **Orticoltura:** Rappresenta un potenziale ritorno economico a breve termine. La gastronomia Lunigianese, gastronomia povera e quindi portata a sfruttare creativamente i prodotti dell'orto, si basa su alcuni ortaggi tradizionali (bietola, patata, cipolla,...), la cui coltivazione non poteva mancare tra gli argomenti di questo Master.
- **Distribuzione di prodotti agricoli:** alcuni cenni indispensabili, da parte di chi in passato ha accumulato esperienze specifiche, di come sia possibile la distribuzione di prodotti agricoli di eccellenza attraverso le filiere disponibili quali, ad esempio, i ristoranti e le gastronomie tradizionali di qualità.
- **Forme cooperative e consortili in agricoltura:** alcuni cenni indispensabili da parte di chi, in passato, si è occupato professionalmente di cooperazione e consorzi nel settore specifico dell'agricoltura locale.

## I DOCENTI

Quasi nessuno dei Docenti, che hanno con entusiasmo accettato di farsi carico dell'attività didattica, è attualmente un professionista dell'agricoltura. Tutti, però, hanno un'enorme esperienza specifica accumulata nel corso degli anni durante i quali si sono dedicati con passione e amore a mantenere vive le tradizioni agricole del nostro territorio. Dobbiamo tutti noi porgere un doveroso ringraziamento a queste persone perché senza la loro disponibilità sarebbe stato impossibile questo progetto.

I Docenti:

- I. Arrighi Pasquale: viticoltura e innesti; orticoltura;
- II. Baldini Nicola: norcineria;
- III. Bellotti Alberto: produzione dei testaroli; cottura nei testi;
- IV. Benelli Luigi: viticoltura, potatura e innesti
- V. Benelli Orazio: viticoltura, olivicoltura; cucina tradizionale;
- VI. Bertocchi Luciano: storia dell'alimentazione e della gastronomia Lunigianese; coltivazione dei piccoli frutti;
- VII. Camparini Lauro: apicoltura, e produzione miele
- VIII. Fabiloni Francesco: coordinatore del Master;
- IX. Galanti Ernesto: apicoltura; distribuzione di prodotti agricoli (cenni);
- X. Lombardi Alessio: cottura nei testi;
- XI. Musetti Romano: cura, raccolta e lavorazione della castagna;
- XII. Rocchi Fabio: forme cooperative e consortili in agricoltura (cenni);
- XIII. Ulivi Stefano: olivicoltura; forme cooperative e consortili in agricoltura (cenni).

Veniamo ora ai veri protagonisti del corso ai quali vanno il nostro plauso e i complimenti per la scelta sicuramente non facile e impegnativa ma forse, proprio per questo, anche entusiasmante.



Come detto il Master si rivolge a giovani non occupati di età compresa tra i 16 e i 35 anni. Anche se non è richiesta, alcuna particolare scolarizzazione, va comunque notato che alcuni dei partecipanti sono laureati o laureandi in agraria.

- I. Bergamaschi Mattia
- II. Broccato Francesco
- III. Caponi Paolo
- IV. Carnasso Alessandro
- V. Della Bartolomea Filippo
- VI. Figaroli Cristian
- VII. Garigali Lorenzo
- VIII. Guastini Lorenzo
- IX. Marietti Alessandra
- X. Necchi Paolo
- XI. Podenzana Ermanno
- XII. Simonini Silvia
- XIII. Sordi Emanuele
- XIV. Toma Mattia
- XV. Valentini Daniele