



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Arca del Gusto Manifesto

Per preservare la piccola produzione agroalimentare artigianale di qualità dal diluvio dell'omologazione industriale; per impedire che la velocità divori ed estingua centinaia di razze animali, di salumi di formaggi, di erbe commestibili spontanee o coltivate, di cereali, di frutta; perché cresca l'educazione del gusto; per combattere l'iperigienismo esasperato, che uccide la particolarità di molte produzioni; per tutelare il diritto al piacere. Noi esponenti della cultura, dell'enogastronomia, della ricerca scientifica, del giornalismo, della politica, delle istituzioni, unitamente a quanti vorranno unirsi a noi per raggiungere questi obiettivi, accogliendo e sottoscrivendo il grido di allarme lanciato da Slow Food, variamo:

Un'Arca del Gusto per salvare il pianeta dei sapori

L'Arca del Gusto nasce da un'idea di Arcigola e oggi, grazie alla collaborazione di esponenti della cultura, della ricerca scientifica, dell'enogastronomia, del giornalismo, della politica, rappresenta un progetto di salvaguardia e sviluppo della piccola produzione agroalimentare artigianale a rischio di sparizione. Progetto che si articola su un piano scientifico e un piano divulgativo.

Dal punto di vista scientifico ci impegniamo:

- a definire metodi e criteri di ricerca, in particolare stabilire i concetti di bene gastronomico, tipicità, tradizione e prodotto a rischio
- a caratterizzare il lavoro di ricerca dal punto di vista etnobotanico e storico sulle cultivar, sulle razze locali, sui prodotti come criterio fondante per il riconoscimento di ciò che è tipico e/o tradizionale
- a favorire la preparazione scientifica di esperti del settore su scala nazionale
- a creare un centro di documentazione/banca dati in rete, gestita da un organismo centrale con i dati via via raccolti su cultivar, razze, prodotti, ricerche, ricette, produttori, ristoratori ecc.

Dal punto di vista divulgativo ci impegniamo:

- a stilare e far circolare un elenco di prodotti a rischio - conosciuti dal grande pubblico e dalla forte valenza simbolica - in modo che la battaglia per la loro difesa sia il più coinvolgente possibile
- ad analizzare dal punto di vista organolettico questi prodotti, indicando i nomi e gli indirizzi degli ultimi produttori e a divulgarne la conoscenza attraverso i media e pubblicazioni specifiche, in modo da riuscire a collegare strettamente il concetto di salvaguardia con quello di gratificazione economica
- a invitare i consumatori ad acquistare e mangiare questi prodotti, convinti che solo reinserendoli a pieno titolo nel circuito commerciale/alimentare essi possano evitare l'estinzione
- a individuare in ogni regione, premiandole con un apposito riconoscimento, una serie di osterie che si facciano nella pratica promotrici dei prodotti dell'arca del loro territorio, utilizzandoli quotidianamente nella preparazione dei piatti proposti
- a invitare i più grandi ristoratori a eleggere un prodotto dell'arca a "prodotto del cuore", a farsene tutori e a inserirlo in alcuni dei loro piatti
- a lanciare una campagna in tutti i Comuni d'Italia, perché ogni Comune "adotti" un prodotto a rischio e ne promuova la produzione e il consumo
- a dar vita in tempi brevi all'attuazione di un progetto pilota su scala regionale, o subregionale, onde verificare e calibrare metodi, tempi e modi di realizzazione del progetto generale
- a favorire in ogni modo progetti di educazione del gusto presso i giovani, a partire dall'età scolare, al fine di attivare quelle capacità di discernimento organolettico che possono consentire ai consumatori di riconoscere i prodotti di qualità e ricavarne il massimo di piacere
- a sollecitare le istituzioni nazionali affinché valutino la salvaguardia di questi prodotti - i beni gastronomici in generale e non solo quelli a rischio di estinzione - come obiettivo di primaria importanza per l'economia nazionale e per l'identità culturale stessa del nostro paese
- a collegarci a iniziative e progetti simili in tutta Europa, convinti che la battaglia per la salvaguardia del prodotto agroalimentare e artigianale tipico e/o tradizionale di qualità dovrà necessariamente avere caratteristiche transnazionali a fronte di un mercato e di strategie che tendono rapidamente alla globalizzazione e all'omologazione.

Approvato il 29 giugno 1997