

***Saperi da proteggere:  
la sopravvivenza del patrimonio culturale gastronomico  
nella aree rurali europee***

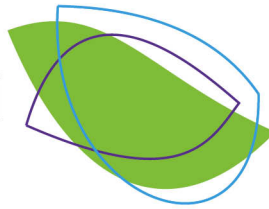
*Trento, Castello del Buonconsiglio - giovedì 27 giugno 2013 ore 15-18*

**Seminario**

*Sul tema intervengono:*

<b>Sergio Valentini</b>	Presidente di Slow Food Trentino Alto Adige
<b>Massimiliano Platt</b>	Presidente Slow Food Friuli Venezia Giulia
<b>Ivo De Pellegrin</b>	Fiduciario Slow Food Alto Adige
<b>Ivana Radić</b>	Slow Food Serbia
<b>Giustina e Ardian</b>	CESVI, Albania
<b>Fabio Simoni e Simone Gaio</b>	<i>Soci della birra</i> Valle di Primiero – Trentino
<b>Dessislava Dimitrova</b>	Coordinatore Slow Food per i Balcani e membro della Presidenza di Slow Food internazionale

*Modera: Walter Nicoletti*



## **Abstract**

La capacità di elaborare conoscenze, ma soprattutto di condividerle e trasmetterle è la cultura di ogni comunità locale. Così si crea la varietà delle società che sanno rispondere alle differenze ambientali e alle imprevedibilità della storia. Sia l'ambiente che la concezione del mondo di una comunità contribuiscono alla creazione e al mantenimento di caratteri specifici e del suo **patrimonio culturale**. Fattori che variano continuamente nel tempo e da un luogo all'altro, creando e preservando la diversità culturale.

*Come nascono ed evolvono le tecniche di vita tradizionale?*

*Come misurarne efficacia, validità, benefici di contesto e di sostenibilità complessiva?*

*Come salvaguardare quel bene raro e prezioso che è la diversità culturale?*

Come ama ricordare Carlo Petrini, la **tradizione** non è che un'innovazione ben riuscita. Quello che noi riconosciamo come tradizione non è una condizione statica e immutabile, ma un sistema dinamico che si è evoluto attraverso un'integrazione così intima e completa degli aspetti innovativi da renderne, a volte, difficile la lettura. Ogni sapere e tecnica tradizionale è parte integrante di una trama di nessi e di relazioni fortemente integrata ed opera grazie a una struttura culturale socialmente condivisa: è il sistema della scienza e della conoscenza locale storicamente dato. Perciò esse non possono essere ridotte a una lista di soluzioni tecniche e circoscritte, in quanto la loro efficacia dipende da interazioni tra più fattori.

*Come garantire futuro alla tradizione mantenendo capacità creativa ed innovativa?*

*Come far sì che l'innovazione appropriata di oggi sia la tradizione di domani?*

Ma questa è anche la definizione di **buona pratica**: una modalità di risoluzione di un problema, un modello di relazione, una particolare procedura che si è rivelata ottimale. Individuare e diffondere *buone pratiche* derivate dalla tradizione è un buon modo per consentire alle popolazioni locali di avvantaggiarsi reciprocamente delle proprie esperienze storiche. Soprattutto se queste popolazioni vivono in ambienti e contesti simili, che pongono loro problemi simili.

Oggi la desertificazione, ancor prima che fisica, è soprattutto culturale. Il paradigma modernista ha svalutato i saperi tradizionali ed è fattore primario della loro scomparsa. Eppure le conoscenze locali possono ancora offrire soluzioni che vanno salvaguardate e possono essere riproposte, adattate e rinnovate, anche con il concorso della tecnologia moderna.

*Come far sì che cognizioni del passato possano guidare la fondazione di nuovi paradigmi di vita?*

*Come innescare processi di valorizzazione dei saperi tradizionali evitando banalizzazioni e predazioni culturali?*

*Come evitare di ridurre i saperi tradizionali a un banale insieme di tecniche e coglierne invece le logiche che lo hanno prodotto?*

*Come re-interpretare aree rurali considerate simbolo di povertà e miseria come spazi geniali e modelli per il futuro?*

L'impegno di Slow Food del Trentino Alto Adige, del Friuli Venezia Giulia e dei Balcani, è quello di **creare le premesse per lo scambio** di *buone pratiche* cercando di rispondere ad alcune delle domande sopra esposte.

È questo il tema di un seminario, pensato quale premessa a future collaborazioni e scambi più stretti tra le tre realtà regionali. Collaborazioni che andranno naturalmente ad **arricchire ed estendere la Rete di Terra Madre** che già fa dialogare centinaia di *comunità del cibo* in tutto il mondo.

Durante il seminario, alcune di queste *comunità* illustreranno buone pratiche che hanno già dato esiti concreti e positivi e che potranno essere utilmente scambiate tra un contesto e l'altro.