



PROGETTO

PROPOSTA DI UN PRESIDIO SLOW FOOD: LA PERCIASACCA DI SAN NICOLA ARCELLA



Presidio Slow Food®

1. Cos'è un Presidio Slow Food.

L'associazione internazionale Slow Food rivendica il piacere del cibo e della lentezza, diffonde l'educazione del gusto e opera per la salvaguardia delle produzioni tradizionali e della biodiversità. Nata in Italia nel 1986, oggi coinvolge più di 80.000 persone in 130 paesi di tutto il mondo, di cui 40.000 in Italia.

I **Presidi** sono gli strumenti concreti con cui Slow Food opera per tutelare la biodiversità e supportare un modello di agricoltura pulito e non invasivo.

Il viaggio alla ricerca dei prodotti da salvare e valorizzare iniziò nel 1986, quando, in occasione del primo Salone del Gusto, nacque l'**Arca del Gusto**, una selezione di piccole produzioni di eccellenza, minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dall'omologazione dei sapori.

Dal 1998, anno in cui Slow Food ha lanciato il progetto dei Presidi, ad oggi, in Italia è stata raggiunta la quota di 177 Presidi, risultato di un lungo lavoro che ha affermato con forza valori fondamentali come la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all'impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato.

I Presidi Slow Food italiani coinvolgono oltre 1300 **piccoli produttori**: contadini, pescatori, norcini, pastori, casari, fornai, pasticceri. Sono esempi concreti e virtuosi di un **nuovo modello di agricoltura**, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale.

Per Slow Food, i Presidi sono soprattutto un modo per salvare **prodotti**:

- a) **buoni**, ovvero di alta qualità e radicati nella cultura del territorio;
- b) **puliti**, ovvero ottenuti con tecniche sostenibili;
- c) **giusti**, ovvero realizzati in condizioni di lavoro rispettose delle persone, dei loro diritti, della loro cultura, e che garantiscono una remunerazione dignitosa.

Nel 2008, Slow Food Italia ha accolto la richiesta dei produttori di creare ed assegnare un **contrassegno** di identificazione, tutela e valorizzazione da apporre sulle confezioni dei prodotti, che consenta ai consumatori di identificare i prodotti presidiati, tutelandosi dai falsi sempre più numerosi sul mercato.

Il contrassegno è corredato da un regolamento, che autorizza l'utilizzo del nuovo logo solo da parte dei produttori che abbiano sottoscritto il regolamento ed abbiano dichiarato di rispettare il **disciplinare di produzione** del proprio Presidio.

In questo modo, il Presidio è diventato anche uno strumento per rafforzare le economie locali, promuovendo le piccole produzioni e creando un'alleanza solida tra i produttori ed i consumatori responsabili ed attenti nell'assoluto rispetto della tradizione e della sostenibilità ambientale.

2. Gli obiettivi di un Presidio Slow Food.

Tramite il riconoscimento del presidio Slow Food in un determinato territorio si evita che prodotti che appartengono alla storia ed alla cultura di quel territorio scompaiano dalle

tavole dei loro abitanti. Il risultato è oggi evidente: il recupero di antiche tecniche di produzione, il rispetto delle naturali vocazioni territoriali e l'attuazione di processi produttivi eco-sostenibili. Tutto ciò permette a noi di non perdere coscienza di quello che eravamo e di non disperdere un patrimonio di sapori e di saperi. Prima di essere una "semplice" eccellenza gastronomica, i Presidi rappresentano un progetto culturale, ambientale, economico, sociale che guarda alla maggiore responsabilizzazione dei produttori e ad una loro forte adesione alla filosofia Slow Food.

3. Il Presidio Slow Food: requisiti del prodotto soggetto a candidatura.

I criteri generali che devono essere rispettati per l'assegnazione della qualifica di Presidio Slow Food sono:

- a) il rischio di estinzione, reale o potenziale;
- b) il legame alla memoria e all'identità di un gruppo;
- c) il legame con il territorio in modo comprovato;
- d) la produzione di quantità limitate;
- e) la grande qualità organolettica e la loro validità anche in senso ambientale e sociale.

E' valido anche nel caso si tratti di razze animali, che devono necessariamente appartenere a razze o popolazioni autoctone bene acclimatate in un territorio specifico nel medio e lungo periodo (normalmente si parla di almeno 50 anni). Si pone l'accento, infine, sul pulito e giusto di un prodotto, perché solo rispettando anche questi due elementi si può garantire il piacere del gusto che è il fondamento della filosofia di Slow Food.

4. Il percorso per ottenere il riconoscimento di Presidio Slow Food.

L'organizzazione di un Presidio è nei termini molto semplice, nelle sue modalità più articolata. Innanzitutto il progetto deve prevedere un soggetto terzo che sostiene il Presidio: un'istituzione o un soggetto privato.

Si chiede, poi, al soggetto proponente di presentare una scheda di candidatura del prodotto indicato a Presidio Slow Food e nel caso in cui il Comitato Tecnico Scientifico di Slow Food ritenga che esistono i requisiti di base per iniziare il percorso di riconoscimento del Presidio organizza un primo sopralluogo sul territorio. Successivamente Slow Food, nel caso in cui non vi siano già eventuali organizzazioni di produttori consolidate, si rivolge ai produttori e chiede agli stessi di riunirsi in un'associazione affiliata a Slow Food Italia –

atta a garantire in prima persona il rispetto delle regole, esercitando un severo controllo sugli associati – e di sottoscrivere un disciplinare, e alcuni documenti redatti secondo il “Regolamento del Presidio Slow Food”. Verrà successivamente elaborato un disciplinare di produzione ed ogni Presidio si comporrà di un Responsabile Slow Food del Presidio e un Responsabile dei Produttori del Presidio. Secondo necessità i Responsabili verificheranno il rispetto del disciplinare e delle prassi previste dal Regolamento. Numerose saranno le visite da parte dei tecnici della fondazione presso i produttori.

5. Modalità di valorizzazione dei Presidi da parte di Slow Food.

L'associazione Slow Food, una volta riconosciuto il Presidio in riferimento ad un preciso prodotto di un territorio, offre ai produttori l'opportunità di promuovere il loro prodotto mediante la partecipazione degli stessi ad innumerevoli eventi fieristici ed enogastronomici organizzati dalla medesima associazione. Alcuni di questi sono:

- a) Laboratori del Gusto;
- b) Teatro del Gusto;
- c) Salone del gusto;
- d) Inserimento del prodotto nelle Guide Slow Food;
- e) Cene dell'Alleanza tra i Cuochi italiani ed i Presidi Slow Food.

In particolare, l'alleanza tra i Cuochi italiani ed i Presidi Slow Food è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. I cuochi aderenti organizzano le Cene dell'Alleanza nei locali aderenti alla rete in tutta Italia ed una parte del ricavato delle cene viene impiegato per dare la possibilità ad un prodotto di entrare nel progetto dei Presidi Slow Food italiani.

6. Proposta di un Presidio Slow Food: la *perciasacca* di San Nicola Arcella.

Esiste un particolare tipo di pesce azzurro, chiamato *perciasacca*, che viene pescato dai pescatori solo nelle acque di San Nicola Arcella e precisamente nella zona detta Tufo e dell'Arcomagno.

Il nome di questa specie di pesce è *perciasacca*, termine composto che è il risultato dell'unione di due parole molto utilizzate nel dialetto calabrese ed in particolare in quello sannicolesse: *percia*= bucare, rompere *sacca*= sacco delle reti; vista, infatti, la conformazione fisica acuminata della bocca questo tipo di pesce è in grado di bucare facilmente le reti da pesca. Per pescare questo tipo di pesce si utilizza la tecnica della pesca con la rete a "*sciabica*", pesca nella quale la barca non si distacca molto dalla battigia. La *sciabica* è una pesca antichissima che veniva praticata dalla spiaggia; la rete a *sciabica* veniva, infatti, prima ancorata a riva con una resta, mentre l'altra parte veniva trasportata su di una piccola barca e calata in acqua ma trattenuta con l'altra resta, con un movimento

a remi semicircolare al largo, non più oltre duecento metri dalla riva. Da qui, i pescatori iniziavano a tirare la "*sciabica*" per far sì che il pesce rimanesse intrappolato nella parte centrale. Movimenti lenti e misurati per far sì che i pesci non sfuggissero ma venissero trascinati a riva mano a mano che la rete si restringeva. Ma tale espediente veniva anche utilizzato nelle giornate normali, per lo più nelle prime luci dell'alba, quando si sa, il pesce è come "addormentato" e facilmente cade nella trappola. Con il tempo, poi, cominciò a non essere praticata più dalla riva ma con due barche che ancoravano le reste dalla barche stesse e poi tiravano il pescato. Per i pescatori la *sciabica* era un tipo di pesca che garantiva agli stessi la possibilità di pescare sempre poiché poteva essere praticata qualunque fosse la condizione del mare. E soprattutto, quando il mare era più pescoso, la *perciasacca* era un tipo di pesce che si pescava in qualunque periodo dell'anno. Le donne sannicolesi, che spesso assistevano alla *sciabica* per poi acquistare il pesce, erano a conoscenza che, nonostante il mare fosse agitato, i pescatori riuscivano, comunque, a garantire il sostentamento delle loro famiglie pescando la *perciasacca*.

Tutto ciò significa che la *perciasacca* è un prodotto fortemente radicato nella cultura di San Nicola Arcella e che era un alimento che nei tempi di maggiore crisi sfamava i componenti delle famiglie sannicolesi.

La *perciasacca* è un prodotto che è stato sempre presente sulle tavole dei sannicolesi nelle seguenti modalità: *arriganato*, fritto e alla *savuzza*. Non sono ancora presenti aziende che trasformano in altri modi questo prodotto, nonostante ciò possa tranquillamente avvenire, e sono sempre meno le famiglie in cui questo viene consumato. Avendo, pertanto, la *perciasacca* tutti i requisiti per essere riconosciuta come Presidio Slow Food, il Presidio medesimo interviene in questa direzione ed in altre complementari alla stessa, cioè:

- a) sul recupero di un prodotto intensamente legato alla tradizione di San Nicola Arcella e che restituisca il giusto valore ad un cibo per i cittadini sannicolesi quasi ormai desueto e disimparato, visto che non ne abbiamo più o ne abbiamo attualmente poca memoria e di cui oggi ne abbiamo l'opportunità di riscoprire l'alto e sensibile valore, nonché le sue peculiari qualità organolettiche;
- b) sull'opportunità di creare a San Nicola Arcella un'economia che sviluppi un indotto locale, stimolando soprattutto nelle realtà giovanili l'iniziativa privata e creando nuova occupazione;
- c) sulla capacità, nell'ottica della salvaguardia delle biodiversità, di riprendere ed utilizzare le tecniche tradizionali di pesca e di trasformazione della *perciasacca*, garantendo la sostenibilità della produzione locale ed affermando, nel contempo, nell'ambito della comunità sannicolese uno stile di vita ispirato al "buono pulito e giusto".

La *perciasacca* di San Nicola Arcella sarebbe il terzo Presidio Slow Food in tutta la Calabria dopo la lenticchia di Mormanno ed il Caciocavallo di Ciminà.