

Dal 2 al 5 giugno 2016 a Tirana si è svolta la quarta edizione di *Terra Madre Balkans*. Un'edizione che non si lascia descrivere in poche parole; un'edizione che ha finalmente dato all'Albania e ai Balcani l'occasione di riscattarsi di fronte ad un'Europa che spesso non li apprezza e conosce come dovrebbe.

“Putting Farmers First” è il titolo dell'evento, che ben sottolinea coloro che sono stati parte attiva e centro dell'intera programmazione e che hanno avuto occasione di informarsi, scambiare esperienze, vendere e degustare nuovi prodotti e antichi sapori: i piccoli produttori e la loro ricca biodiversità.

L'evento è stato organizzato dal VIS Albania e Slow Food, in partenariato con il Ministero dell'Agricoltura, Ministero dello Sviluppo Economico, il Comune di Tirana e l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo e grazie all'instancabile collaborazione e al caldo supporto di tanti collaboratori e di numerosi giovani volontari.

Nella piazza centrale della capitale albanese è stata allestita un'area espositiva di 1.000 metri quadrati, che ha ospitato più di 12 Paesi dei Balcani con 50 *stand* e comunità del cibo e 500 delegati dalle più diverse provenienze: agricoltori, esperti di economia, gastronomi, giornalisti, autorità competenti.

Oltre al ricco “Mercato della terra”, sono state organizzate anche 4 conferenze e 8 *workshop* che hanno affrontato secondo prospettive diverse il tema dell'agricoltura multifunzionale legato a biodiversità, piccoli produttori, collaborazione, salvaguardia e valorizzazione del patrimonio gastronomico.

TERRA MADRE BALCANI 2016:

Putting Farmers First!



Fra i diversi argomenti, di particolare importanza è stata l'analisi delle opportunità offerte ai produttori grazie ad un accesso regolarizzato e giusto al mercato, sostenuto da politiche che permettano di migliorare lo *standard* qualitativo senza però rinunciare alla tradizione.

Come sottolineato da Carlo Petrini durante la cerimonia di apertura dell'evento, è importante ripristinare il giusto valore del concetto di cibo: non più semplice

merce, ma ricchezza comune, sapere e convivialità.

È proprio questa varietà di esperienze legate al cibo e all'agricoltura che si è respirata per 3 giorni in piazza Madre Teresa a Tirana e di cui vogliamo dare viva testimonianza attraverso le voci di coloro che ne sono stati parte attiva.



Carlo Petrini: Presidente di Slow Food

"Parlare della rete di Terra Madre per noi di Slow Food significa riferirci all'anima del nostro movimento, all'umanità che intimamente rappresenta la spinta verso un sistema alimentare dove il cibo buono, pulito e giusto sia veramente un diritto di tutti, senza eccezioni.

La rete è cresciuta moltissimo, il lavoro fatto in Albania è stato enorme grazie all'impegno preziosissimo di associazioni, Ong e istituzioni che, VIS in primis, hanno creduto e credono nel cibo come strumento di cultura, come elemento di identità e di coesione, come motore di economie di piccola scala che sono sane e che formano la forza di un territorio e delle persone che lo abitano. L'Albania ha dimostrato che un futuro di pace, bellezza e gioia passa anche per il cibo e per chi lo produce in maniera rispettosa dell'ambiente e delle persone".

Pier Paolo: Rappresentante VIS ALBANIA

"Dal 2010 Slow Food ha deciso di accompagnare l'evento mondiale di Terra Madre con un evento specifico per i Paesi dei Balcani, appunto Terra Madre Balkans (TMB). Questo evento è importante per due motivi: per il contributo che tale iniziativa offre alla necessità di determinare azioni concrete per la tutela dei piccoli produttori e aziende a conduzione familiare e per la consapevolezza che crea negli agricoltori di non sentirsi esclusi" →





si, ma al centro di un evento internazionale, insieme a molti altri che hanno le stesse problematiche. E ciò aumenta l'impegno e l'orgoglio di essere una parte importante di un processo che riguarda non solo i Balcani, ma tutta l'Europa".

Michele Rumiz: Responsabile Slow Food per i Balcani

"Quando nell'autunno del 2009 la rete di Slow Food in Bulgaria organizzò la prima riunione che avrebbe poi sancito la nascita della rete di Terra Madre Balcani, vi erano rappresentati molti Paesi, ma non l'Albania. Sette anni dopo, invece, la rete di Terra Madre Balcani si è incontrata a Tirana proprio perché l'Albania rappresenta oggi uno dei Paesi dove la nostra rete è più dinamica, forte e innovativa.

Ed è stata proprio l'interazione tra produttori, attivisti, accademici, cuochi e istituzioni ad aver dato vita ad un dibattito vero sulla rete di Terra Madre Balcani, sui suoi obiettivi e strategie. Sono emerse chiare e diverse indicazioni che Slow Food non potrà ignorare per gli anni a venire: il grande tema delle denominazioni d'origine, la gestione dei beni comuni, l'educazione sensoriale e gli adulti, il turismo responsabile, unite all'ormai onnipresente richiesta di applicazione di flessibilità delle norme d'igiene in tema di produzione alimentare.

Il successo di questa edizione di Terra Madre Balcani non è stato però una sorpresa: che le cose andassero per il verso giusto lo avevamo capito





già due anni fa, quando visitammo il Kelmend e vedemmo Pier Paolo Ambrosi farsi strada nei cuori e nelle menti di questa gente (fiera, arcigna e spesso diffidente) come lama nel burro, grazie a una credibilità guadagnata sul campo con anni di sacrifici e una progettualità di lungo termine che oggi sono merce rara”.

Giampaolo Gaiarin: Tecnologo-Centro Istruzione e Formazione Fondazione Edmund Mach

“La passione di Pier Paolo mi ha convinto a partecipare a questo evento. Sono venuto un po’ titubante e in punta di piedi con lo scopo di conoscere e di imparare. Tutto è avvenuto ben al di là di quanto avessi potuto immaginare. Ho incontrato persone i cui luoghi di provenienza avevo conosciuto e ricordavo essenzialmente per guerra, violenza, rancori, odio. Ritrovarli uno accanto all’altro è stata una grande emozione. Terra Madre: questo luogo di incontro si è realizzato proprio come la madre è il cuore di una famiglia. Tutto appiana, tutto allieva, tutto unisce.

Mi hanno colpito la passione per far conoscere sé stessi, l’orgoglio di proporre i propri prodotti.

Conservo nel cuore un’esperienza intensa che mi ha riportato allo spirito originario di Slow Food. Abbiamo molto da imparare dalla loro freschezza, dalla loro semplice passione, dal loro orgoglio di essere espressione della propria cultura, storia, tradizione”.





Drita Tanazi: Presidente Consorzio Fryma e Kelmendit (nord Albania)

“A Terra Madre Balkans 2016 ha preso parte anche un nutrito gruppo di circa 80 persone provenienti dal nord Albania, dalle valli di Shkrel e Kelmend, alcune delle quali parte del consorzio Fryma e Kelmendit.

Fra questi partecipanti vi erano gestori di guest houses, guide di montagna e rappresentanti di diverse attività economiche legate all’agricoltura e al turismo. Per me essere stati presenti a questo evento ha avuto un impatto rilevante, dando la possibilità di conoscere e incontrare tante persone diverse ma con attività simili alle nostre sia in Albania che in altri Paesi dei Balcani, permettendo quindi lo scambio di esperienze ed anche la vendita dei propri prodotti nello scenario della nostra capitale”.

Fellanxa Grishaj: Produttrice di Mishavine (Presidio Slow Food, nord Albania)

“Mi chiamo Fellanxa Grishaj e sono una produttrice di Mishavine. Ho imparato a preparare questo formaggio da mia nonna, quando ero ancora molto piccola. Continuo ancor oggi a produrre il Mishavine proprio secondo la tradizione che lei mi ha trasmesso. Oggi il Mishavine, prima pro-





dotto solo per il nostro consumo familiare, è ancor più conosciuto in Albania ed è diventato presidio Slow Food, cosa che mi rende molto contenta. Per me è stato davvero un piacere poter partecipare a Terra Madre Balkans a Tirana, dove ho potuto presentare e pubblicizzare un formaggio tanto speciale e gustoso della nostra zona”.

A scaldare e rendere ancor più gioioso l'intero evento, l'impagabile lavoro delle cucine del “Mercato della terra”, che ad ogni pasto hanno offerto ricette di qualità e tipicamente albanesi a tutti i partecipanti, guidate dallo chef Mondici Kikino, leader dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi. A ciò vanno aggiunti i coinvolgenti *live show cooking* dei cuochi albanesi e balcanici dell'Alleanza che hanno accompagnato tutto l'evento, regalando una... “gustosa” partecipazione.

