

Slow Mays

Custodi di Mais Locali

MANIFESTO

DELLA MAISCOLTURA ITALIANA DI QUALITÀ

Il mais è una pianta ad alto valore strategico e politico. E' diventata una delle più importanti merci di scambio dell'agroindustria, fornisce una materia grezza che si presta a moltissimi usi alimentari ma non solo: è fatta di mais la carne che mangiamo, è fatto di mais il latte, il formaggio, lo zucchero di merendine, salse e bevande, è fatto di mais l'involucro dei cibi e i piattini compostabili su cui lo mangiamo, è fatta di mais la borsa in cui li trasportiamo, è fatto col mais il biogas che bruciamo. Il mercato globale richiede grandi quantità di granella con caratteri standardizzati e a prezzi competitivi che gli agricoltori subiscono. Un pugno di multinazionali ha riempito il mondo di mais, tantissimo, di pochissime varietà, ibride e transgeniche. **Un mais che mangia la terra, mangia il suolo, mangia il paesaggio, mangia l'acqua, mangia l'aria, mangia l'uomo.**

Slow Food Italia è un'associazione che tutela la biodiversità, valorizza comunità, tradizioni e territori, promuove sistemi locali del cibo. Con il progetto Slow Mays, Slow Food vuole aggregare le comunità italiane legate alla produzione dei mais locali ad impollinazione libera, costituendo la rete che sottoscrive il seguente manifesto.

IL PROGETTO

Slow Mays si prefigge di valorizzare le piccole comunità del cibo italiane che continuano a produrre, non solo nelle aree marginali, mais tradizionali legati alla loro cultura alimentare. Mettere in rete queste esperienze, riconoscere il ruolo ecologico e il giusto valore anche economico a queste coltivazioni, costituisce l'azione primaria di tutela del territorio e della cultura agricola e risulta un efficace incentivo per riprendere a coltivare mais per la nostra alimentazione.

Slow Mays è una rete che intende instaurare strette relazioni ed alleanze con le Condotte e l'associazione Slow Food, con le esperienze territoriali più avanzate e significative in campo agricolo e distributivo, con i Mercati della Terra e con tutti i progetti legati ai 'sistemi locali del cibo', con le Osterie ed i Ristoranti dell'Alleanza, con il mondo della ricerca e dell'innovazione. Il fine è quello di tracciare un percorso di lavoro concreto ed inclusivo per la produzione di un cibo quotidiano buono, pulito e giusto per tutti. Ci impegneremo a realizzazione iniziative in autonomia o all'interno delle manifestazioni nazionali di Slow Food con un'immagine coordinata e riconoscibile, per consolidare la rete, creare sinergia, condividere saperi, costruire e saldare la grande comunità di Slow Mays.



Slow Food® Italia

I PRINCIPI DI SLOW MAYS

* BIODIVERSITÀ

La tutela attiva della biodiversità è un bene comune imprescindibile, la difesa della fertilità dei suoli e la diffusione del cibo di prossimità, rappresentano i capisaldi del progetto. **Affermiamo il valore delle varietà locali quale patrimonio collettivo rispetto agli ibridi brevettati super produttivi, siano essi ogm o meno.**

* DIRITTO AL CIBO

L'accesso ad un cibo quotidiano buono pulito e giusto è un diritto di tutti. **Ribadiamo l'importanza di produrre alimenti di alta qualità gustativa e nutrizionale, adeguatamente remunerativi del lavoro, strettamente ancorati ai nostri territori e alle nostre storie, ottenuti da coltivazioni e pratiche sostenibili che rispondano alla crescente e diffusa consapevolezza sociale.**

* CONDIVISIONE E INCLUSIVITÀ

La condivisione di buone pratiche e di conoscenze, di risorse e progetti, di aspettative e visioni garantisce un futuro per l'agricoltura di piccola scala. L'apertura a nuovi soggetti e comunità è un valore fondante della rete. **Ci impegniamo a condividere le esperienze volte al recupero e alla salvaguardia delle varietà ad impollinazione libera come azione concreta di tutela della biodiversità.**