

I presìdi Slow Food in Emilia-Romagna

In Emilia-Romagna si trovano 19 presìdi Slow Food e le istituzioni sono a fianco dei produttori nell'opera di custodia delle produzioni tradizionali che rischiano di scomparire. Il lavoro comune valorizza i territori, recuperando antichi mestieri e tecniche di lavorazione e vengono salvate dall'estinzione razze autoctone o varietà di ortaggi e frutta.

I progetti di tutela della biodiversità di Slow Food comprendono animali come il Pollo romagnolo, la razza Bovina Romagnola, la razza suina Mora Romagnola, la Vacca Bianca Modenese e la Pecora cornigliese, salumi come la Mariola, il Culatello di Zibello, la spalla cruda, i Salumi Rosa tradizionali e la Mortadella classica, formaggi come il Ravaggiolo dell'Appennino Tosco, vegetali come la Moretta di Vignola, la Pera Cocomerina e Pera Nobile, la Pesca dal buco Incavato, gli Antichi Meloni Reggiani e il carciofo Violetto di San Luca e ancora l'Anguilla marinata di Comacchio e il Sale marino artigianale di Cervia.

I Presìdi coinvolgono comunità di piccoli produttori disponibili a collaborare e decidere insieme regole di produzione e forme di promozione del prodotto. Slow Food accompagna i produttori, organizzando momenti di formazione e scambi di esperienze, valorizza i prodotti e grazie alla sua rete, mette in contatto i produttori con i consumatori.

I loro obiettivi sono riconducibili a tre livelli:

- **socioculturale:** migliorare il ruolo sociale dei produttori, rafforzare la loro capacità organizzativa, la loro identità culturale e la loro autostima; valorizzare il territorio di produzione;
- **ambientale:** salvaguardare la biodiversità, migliorare la sostenibilità delle produzioni;
- **economico:** migliorare la remunerazione dei produttori, sviluppare un indotto locale, aumentare l'occupazione, promuovere filiere corte