

# Living Food at Cawdor Castle

Reportage dal più importante festival Scozzese dedicato al cibo biologico

Sabato 27 Settembre 2008 si è svolta la terza edizione del "Living Food" presso il castello di Cawdor nelle Highland Scozzesi. L'evento è stato organizzato dalla nostra condotta gemella Slow Food delle *Highland Orientali* grazie al supporto offerto da enti certificatori come la *Soil Association* e la *Highlands & Islands Organic Association* e da enti istituzionali come il *Highland Feast* e il *Highland Council*.



Scopo di questa iniziativa è la promozione delle produzioni biologiche grazie all'organizzazione di un grande *farmers' market*, di un pranzo realizzato con i prodotti prelevati dal mercato e ad iniziative culturali come esibizioni di gruppi musicali, e dimostrazioni di lavorazioni artigianali e di cucina. Tutte queste attività si sono svolte sotto un grande tendone montato nei giardini del bellissimo castello di Cadwor, 10 miglia ad Est di Inverness.

*Pam Rodway*, la fiduciaria della condotta delle Highland Orientali, per il secondo anno mi ha invitato a questa manifestazione. Non ho avuto esitazioni (anche se il contemporaneo svolgimento della sessione autunnale del Whisky Festival dello Speyside ha avuto il suo peso nel prendere la decisione...). Preso il biglietto d'aereo e fatta la valigia, mi trovo catapultato in una Scozia decisamente più fredda e piovosa rispetto all'anno precedente. Lassù dicono che quelle non sono mai giornate sprecate, anzi quello è il meteo migliore per condividere qualche bicchierino di Whisky (*dram*) con gli amici.

Nel Regno Unito la cultura del *farmers' market* è sicuramente più avanzata rispetto a quanto accade da noi, dove siamo agli albori. Le motivazioni sono molteplici. Innanzitutto da noi probabilmente esiste una necessità inferiore. Per quanto ci si possa lamentare, io posso ancora trovare nel mio piccolo paesino della Brianza mercato, negozi o minimarket radicati alle migliori tradizioni alimentari. Dieci anni fa ce ne erano tre /quattro volte tanto, oggi ne sono rimasti pochi e spesso gestiti da commercianti che ambiscono ad arrivare alla pensione; delle fiammelle che si stanno pian piano affievolendo. La situazione in tutto il Regno Unito – e quindi anche in Scozia – è ben diversa. I centri storici di tutti i paesini (dai piccoli borghi alle città più grandi) sono occupati solo da negozi affiliati a grandi catene nazionali. Ovunque si sia, in Galles, Inghilterra o Scozia, persino nelle isole più remote, si possono trovare sempre e solo le solite



Tendone del Festival



Visitatori a tavola



Famiglia di *farmers*

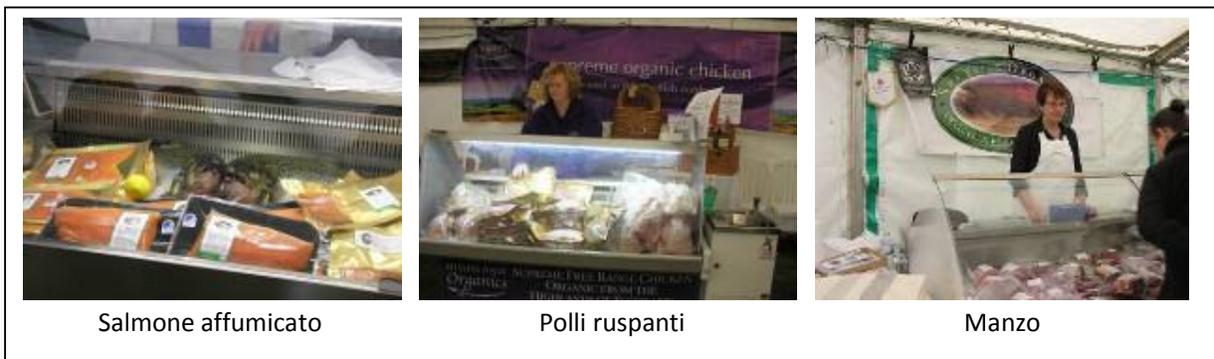
insegne. La grande distribuzione fa da padrona, non viene vissuta – come accade da noi – come il luogo dove trascorrere la Domenica pomeriggio, ma praticamente quasi monopolizza le vendite. La Scozia poi vive una realtà ancora più estrema. Storicamente la Scozia è sempre stata fornitore di materie prime per Londra. Le migliori risorse alimentari vengono immediatamente spedite verso l’Inghilterra, senza alcuna elaborazione locale. In Scozia rimanevano le seconde scelte (basti pensare che l’*haggis* – un insaccato di quinto quarto di pecora, avena e spezie – è la pietanza tradizionale Scozzese) oppure dall’Inghilterra tornavano scatole con cibi pronti. Solo recentemente la Scozia ha trovato una sua identità ed ha iniziato ad elaborare localmente le sue materie prime.

Ma le abitudini alimentari sono dure da sradicare. Da qui è nato il desiderio di un taglio netto con il passato ed il farmers’ market ne rappresenta la risposta migliore. Presso il mercato si possono acquistare, direttamente dai produttori, frutta e verdura (rigorosamente quelle stagionali e raccolte in giornata nei piccoli orti dei produttori), pane (quello vero, nel Regno Unito in genere si consuma pane industriale affettato), formaggio (magari a latte crudo, sono rimasti solo 5 aziende a produrlo tra cui la *Western Lawrenceton* della nostra Pam), carne (venduta a pezzi interi o pretagliati e confezionati in buste sottovuoto), salmone affumicato, confetture e quant’altro la terra possa fornire.



I farmers’ market sono generalmente organizzati in associazioni di produttori e sono itineranti. Riportiamo - nella mappa qui sopra, rappresentati da ogni puntino rosso - i mercati organizzati da una dei più grandi consorzi. In genere si svolgono il sabato. Sul sito dell’organizzazione viene pubblicato il calendario. Ad Aberdeen il mercato viene svolto il primo e l’ultimo sabato del mese, a Dundee il 3° sabato del mese, ad Edimburgo ogni sabato e così via. In genere hanno accesso a scarsi fondi pubblici per coprire i ridotti costi organizzativi ed il costo che ogni produttore deve sostenere per prendervi parte è decisamente abbordabile. Al castello di Cawdor, un mercato molto particolare perché organizzato sotto una tensostruttura di grande dimensione appositamente costruita per il mercato, il costo di un banchetto di piccole dimensioni era di 35£, quello di un banchetto di grandi dimensioni di 55£. E, caso unico nella realtà dei farmers’ market, l’ingresso non era gratuito ma di 4£ per gli adulti sopra i 16 anni; costo giustificato dalla presenza di intrattenimenti musicali e non.

Chi vi partecipa? Tutti, principalmente famiglie rappresentate da 3 generazioni, i bambini, i genitori



Salmone affumicato

Polli ruspanti

Manzo

ed i nonni. Ma anche giovani coppie, interessate al mercato ed alle manifestazioni concomitanti. Si possono incontrare ragazzi impegnati in una delle attività di intrattenimento organizzate apposta per loro, bambini che si rotolano nell'erba bagnata senza che le loro madri siano colte da isterismo, genitori con un sacchetto di verdure sotto braccio, nonne che commentano la bontà della fetta di torta che stanno assaggiando con il loro tè preferito. In generale si può dire che il farmers' market è in grado di interessare e stimolare l'intera comunità in cui viene organizzato. Tanto è vero che l'ingresso a pagamento del festival di Cawdor non ha costituito un freno alle presenze, si sono contate circa 3000 presenze.

Ma i primi ad essere soddisfatti sono i farmers stessi. Alle 3 del pomeriggio, quando mancavano ancora 2 ore alla chiusura del festival, molti produttori espongono il cartello di *SOLD OUT*, tutto esaurito. *Celia*, la gentilissima signora che ci ha ospitati presso la sua fattoria (la *Speyside Organics*) durante la nostra gita dello scorso Giugno, ha esaurito proprio tutto ed ha esposto il cartello con il riferimento al loro sito web dove è possibile effettuare acquisti on-line, da consegnare direttamente a casa o da ritirare presso qualche successivo mercato. Rimane comunque nel suo stand, accogliendo con un bel sorriso qualsiasi persona che le chieda informazioni ed attendendo il ritorno del marito Jim che negli stessi momenti è al farmers' market di Aberdeen.

Il mercato è anche il momento giusto per promuovere attività delle associazioni. L'iniziativa che più mi ha colpito va sotto il nome di *CSA (Community Supported Agriculture)*, che sfocia nel concetto del *family box*. In sostanza, un gruppo di piccoli agricoltori, o addirittura di privati con un piccolo e florido orto, vuole individuare un gruppo di acquisto che gli consenta di avere assicurata la vendita dei prodotti della propria terra per l'anno successivo. I soci di questo gruppo di acquisto pagano (in anticipo) una quota annuale di circa 400£ (500€, 10€ a settimana). In cambio ogni settimana ricevono quella che viene chiamata *family box*, un cesto contenente i prodotti che l'orto rende disponibile in quel periodo e dimensionata sul consumo settimanale medio di una famiglia. Lo statuto di questa associazione dichiara quelli che sono i metodi produttivi adottati (coltivazione biologica, non intensiva, ecc.), quelli di raccolta e gli scopi sociali. Non solo. Ad ogni aderente viene chiesto di mettere a disposizione un paio di giornate durante l'anno, per dare una mano nei campi durante i periodi più intensi. Mi hanno insegnato che il modo migliore per dare il giusto valore ad un prodotto consiste nel provare a produrlo; solo così si capisce cosa è qualità e quale può essere il prezzo giusto per un prodotto naturale fatto con amore e passione.

C'è anche chi come *Jacqui* e *Joan*, autrici del libro *The boxing clever cookbook*, che si impegna per diffondere la cultura di queste iniziative nelle scuole e nella società. Nel loro libro raccontano come non sprecare nulla delle materie prime disponibili. Si sono inventate un libro di ricette in cui raccontano come utilizzare le verdure più povere che generalmente a fine settimana rimangono inutilizzate nel *family box*. Non si spreca nulla (sono Scozzesi...) e hanno dimostrato come un semplice (e senza alcun valore commerciale) fiore di sambuco, possa produrre ottime e sane pietanze. E le loro ricette non sono suddivise, come capita per qualsiasi altro libro di cucina, in antipasti, primi, secondi di carne, ecc. ma sono classificate



*Family box* (cesto di verdura stagionale con il fabbisogno settimanale per una famiglia)

per mese (gennaio, febbraio, ecc.) ed hanno come ingredienti i prodotti dell'orto pronti da raccogliere in quella stagione.

Infine, durante il festival è stato organizzato un pranzo con gli ingredienti prelevati dal mercato. Sono stati proposti piatti al costo di 3£ (4€) cadauno. Un piatto di pesce con granchio, paté di trota e salmone affumicato. Un piatto di carne con salame di cervo, tortino di maiale e manzo. Un piatto di formaggio con una selezione di formaggi locali. Tutti serviti con una selezione di ottimo pane e insalata. Per chiudere un dessert con una torta di mele prelevate dalle piante di Pam (sono quelle mele piccole e brutte ma ricche di sapore). In contemporanea, *Lady Cawdor* ha offerto ai suoi ospiti un pranzo di gala, con posate d'argento, una sfilza di bicchieri ma con esattamente gli stessi piatti che sono stati proposti nel tendone dei visitatori. La cucina Scozzese è tradizionalmente un inutile trionfo di sovra-cotture, di spezie e di aglio; Pam ha invece presentato dei piatti molto semplici ed è molto piacevole scoprire quali siano i reali gusti delle loro ottime materie prime.

Si la mite ma energica Pam, dietro le quinte, si è data un gran da fare. Volevo fotografarla ma era sempre in movimento e quasi tutte le foto sono risultate mosse. L'organizzazione del festival ha richiesto molte giornate di impegno e solo il crescente successo di questa iniziativa riesce a giustificare le sue fatiche e quelle dei numerosi volontari – tutti in grembiule Slow Food e con la chiocciolina dorata puntata vicino al cuore. Stiamo parlando di una condotta grande più della Lombardia e con circa 20 soci, contro – per esempio - gli oltre 300 della nostra piccola condotta di Monza e Brianza. L'anno prossimo mi piacerebbe ritornare al castello di Cawdor e che qualcun altro dall'Italia mi seguisse e, tutti insieme, si desse una mano, un concreto aiuto, a questi pionieri che con energia difendono la nostra bandiera ed i nostri ideali.

Grazie Pam, ci vediamo a Terra Madre.

Claudio Riva, [claudio.riva@tin.it](mailto:claudio.riva@tin.it)

in rappresentanza della condotta Slow Food di Monza e Brianza

Collegamenti:

Cawdor Castle, [www.cawdorcastle.com](http://www.cawdorcastle.com)

Scottish Farmers' Markets, [www.scottishfarmersmarkets.co.uk](http://www.scottishfarmersmarkets.co.uk)

Slow Food U.K., [www.slowfood.org.uk](http://www.slowfood.org.uk)

Slow Food Monza & Brianza, [www.slowfoodmonzabrianza.it](http://www.slowfoodmonzabrianza.it)



Pam e volontarie al lavoro



Ci siamo anche noi, i gemelli



Vi giuro che era buono!