



Slow Food®
Scandicci
nel mondo



Cracovia e Wieliczka

5-8 aprile 2019

Slow Food Scandicci ha deciso di riprendere i propri impegni di scambi di esperienze e di conoscenza a livello internazionale. Nella primavera del 2019 ha stampato e diffuso un primo dépliant con la storia dei suoi rapporti internazionali e le nuove iniziative previste. Può essere visionato su www.slowfoodscandicci.it/news/amicinelmondo.pdf

La prima iniziativa di questo nuovo corso è stata rivolta a **Cracovia** e al municipio di **Wieliczka**, famoso per le sue antiche miniere di sale e gemellato con Sesto Fiorentino. Avevamo pensato di partire in due o tre... e alla fine eravamo in 10 (buona parte del Comitato di Condotta non voleva mancare).

È stato un bellissimo viaggio. Abbiamo visitato molti luoghi e incontrato molte persone per conoscere la realtà locale dal punto di vista di Slow Food. Abbiamo avuto un incontro ufficiale con il sindaco di Wieliczka e sono state poste le basi per interessanti iniziative future.

È con grandissimo piacere che vi presentiamo la cronaca dei momenti salienti.

Il viaggio

Nel pomeriggio del 5 aprile i nostri “condottieri” lasciano Scandicci suddivisi in due equipaggi: *equipaggio Mustardino* composto da Giovanna, Mauro, Francesca e Carla; *equipaggio Lionelli* composto da Nunzio, Filippo e gentile signora (l'altra Francesca). Leonardo, decimo partecipante, ci avrebbe raggiunto il giorno dopo. Arriviamo all'aeroporto di Pisa abbastanza in tempo sia per spedire il valigione con i prodotti tipici del nostro territorio destinati agli amici di Cracovia, sia per concederci una merendina prima dell'imbarco, imbarco che avviene puntualissimo come pure la partenza.



Atterriamo in Polonia qualche minuto prima del previsto (21,15 circa) e tutti pensiamo “benissimo... almeno non si cena troppo tardi!” Recuperato il prezioso bagaglio, all'uscita dell'aeroporto troviamo le macchine che abbiamo diligentemente prenotato per raggiungere la città: massima comodità a un prezzo conveniente. La temperatura è accettabile, pochissimo traffico, quindi in 20 minuti arriviamo a destinazione.



Nunzio, il nostro mitico “prenotatore”, ha trovato proprio una sistemazione eccellente, in pieno centro a due passi dal Castello. Si tratta di due mini appartamenti comunicanti tra loro, dignitosamente arredati, puliti e silenziosi. Dopo la consegna delle chiavi e la sistemazione delle coppie nelle rispettive stanze, subito fuori alla ricerca di cibo. Troviamo a pochi metri dal nostro alloggio, ai piedi del Wawel illuminato, una sorta di birreria/restaurant frequentatissimo soprattutto da giovani, dove abbiamo avuto il primo incontro con i sapori e gli odori della gastronomia locale.



Rientrando a casa, pur non avendo bevuto più del dovuto, nessuno di noi riusciva a trovare più la propria stanza. La



disposizione irregolare dei vani rendeva il tutto talmente simile a un labirinto che nemmeno Arianna col suo filo... Abbiamo cominciato a orientarci bene solo il giorno della partenza! Dopo tre giorni piacevolissimi spesi in visite, incontri, cene, spuntini e vodke, lunedì 8 siamo rimpatriati stanchi ma felici! Atterraggio con un leggero ritardo (alle 23 circa) ma tutto sommato ottimo volo! Qualcuno ha osato, una volta arrivato a casa, cucinare e quindi mangiare... spaghetti con Bottargal!

(Carla)

Il Mercato della Terra di Cracovia



Il primo appuntamento del nostro viaggio non poteva che essere Slow Food 100%. Malgrado il tempo piovigginoso abbiamo attraversato pieni di entusiasmo il quartiere ebraico di Kazimierz e l'affascinante Passerella Padre Bernatek (con le statue sospese di Jerzy Kedziora) per raggiungere il Mercato della Terra di Cracovia.

Al Targ Pietruszkowy (ovvero "il Mercato del Prezzemolo") ci hanno dato il benvenuto e accompagnati a conoscere prodotti e produttori, niente meno che Alicja (presidente della Fondazione che si occupa del mercato) e Karolina (vicepresidente nonché interprete in lingua inglese... grazie al cielo!).



Tra inglese, polacco e anche un po' di italiano (dov'è che non siamo noi italiani?) ci viene detto che questo mercato sta riscuotendo molto successo tra i cittadini di Cracovia e dintorni (e anche tra i turisti meno distratti!). Dal 2013 si tiene ogni sabato e ora anche il mercoledì. Offre tutti prodotti bio, la maggior parte certificati, tutti genuini,

provenienti dalla distanza massima di 150 km, controllati e seguiti dall'associazione stessa. I produttori orgogliosi fanno gustare e ammirare le loro specialità: verdure fresche, frutta, latte, formaggio, pane, olio, uova, succhi di frutta, conserve, carne, pesce d'acqua dolce, farina, torte, miele e quant'altro.

Vale la pena attraversare la Vistola per immergersi in questa atmosfera di bontà! Mi raccomando curiosate e chiedete – in qualche lingua vi verrà risposto! – e non dimenticate di visitare oltre ai produttori in piazza quelli nel mercato sotterraneo.

Il mio più bel "souvenir"? formaggio tradizionale polacco in forma di pecorella pasquale del mercato Pietruszkowy !

(Francesca)



Per saperne di più:

www.targpietruskowy.pl

www.fondazioneSlowFood.com/it/mercati-della-terra-slow-food/mercato-della-terra-di-cracovia-targ-pietruszkowy

A cena con Jacek

Con Jacek Szklarek, Presidente di Slow Food Polonia, diventiamo subito amici. Sarà perché parla un bell'Italiano affinato da due anni vissuti in Toscana, sarà perché ci trasmette l'affetto contagioso che ha per la sua città, tutti noi ci sentiamo subito ben accolti, incuriositi dai suoi commenti e racconti.

L'atmosfera è già allegra quando decide di iniziarci al rito della vodka. L'unico distillato al mondo che non va odorato o sorseggiato. Serve solo mettersi in salvo dalle scorie della distillazione, scegliendo vodka di patata, meglio se giovane (non è uno scherzo, poca produzione semiartigianale, prezzi alti), espirare profondamente e a polmoni vuoti tracannare la dose molto rapidamente. Ci vogliono una ventina di secondi per iniziare la valutazione: quando dallo stomaco sale un calore benefico che porta con sé sapore e ricordi di profumi di bacche ed erbe. Piacere puro. Avverte Jacek: la vodka non ti colpisce mai al cervello, la bevi durante tutto il pasto, parli ridi e litighi con grande lucidità, sei il primo a stupirti quando poi ti alzi e crolli per terra!



Con queste premesse non poteva che organizzarci una cena ottima. La Polonia in due piatti, assaggio di antipasti con aringa sulla crema di aglio orsino, tartara (i tartari entrarono dalla Polonia e lì anche si fermarono) di agnello con uova di trota, pierogi (tortelli triangolari bolliti) ripieni di cavolo e carne in salsa rossa; zuppa acida con cavolo porri e carne. Sul secondo il giovane cuoco ci ha proposto qualche nuovo inserimento nella tradizione: la lunga cottura



dell'anatra al Marsala con miglio e pinoli in salsa di barbe rosse o la mostarda francese nel coscio d'agnello al vino rosso con patate e carote. Nei dolci latte e panna completavano il quadro di prodotti tutti locali e correttamente trattati.



Per finire, tanti progetti per collaborare in futuro, grandi disfide o contaminazioni forse: il burro polacco "contro" il nostro olio? i tortelli contro i pierogi? il ritorno dell'oca? questo potrebbe andare in scena da noi se sapremo dar gambe ad una amicizia nata nel segno della convivialità e della curiosità "europea" per le cose buone e giuste prodotte dalla antica terra del nostro continente...

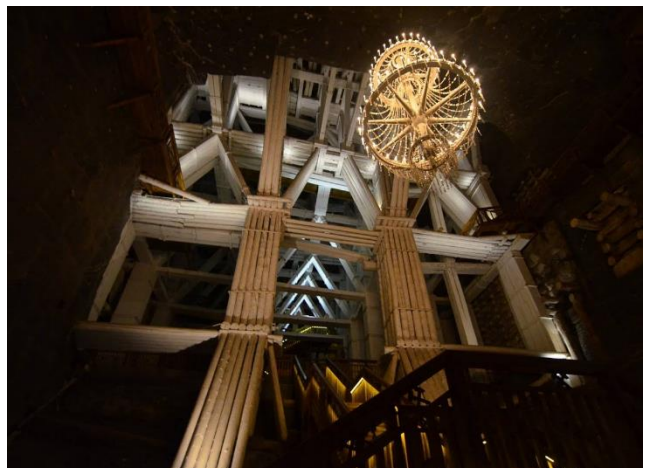
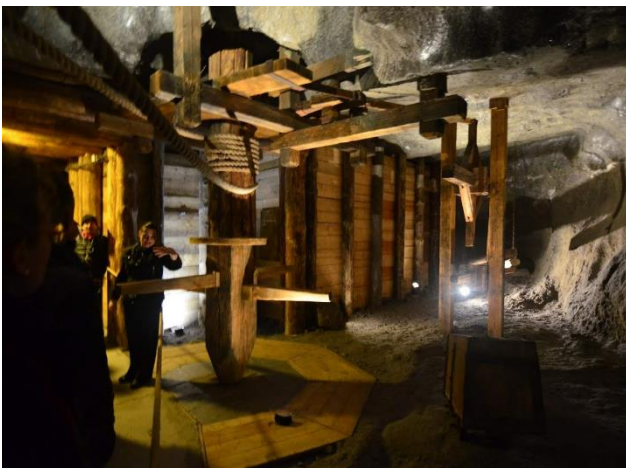
(Filippo)

Le miniere di sale di Wieliczka

L'attrazione principale di Wieliczka sono senza dubbio le miniere di sale, fonte di ricchezza fin dal XIII secolo, oggi patrimonio dell'UNESCO e ancora fulcro dell'attività della città.

In una nuvolosa mattina ci rechiamo a visitarle. Entriamo nel cuore della terra percorrendo un vortice di 400 scalini, che ci conducono a un mondo sotterraneo, misterioso e affascinante. Una vera e propria città, con strade e gallerie (più di 200km!), ponti e scalinate, sale immense e passaggi ristretti. E tante porte da aprire e da chiudere al nostro passaggio.

Vediamo le statue scolpite dai minatori, le stalle per gli animali, le macchine per trasportare il sale in superficie. Labirinti di impalcature vertiginose, ardite costruzioni dell'ingegno e della tecnica, vere e proprie cattedrali di legno. Ma non soltanto di legno... dentro le miniere c'è anche una chiesa, scolpita interamente nel sale, con altari di sale, croci di sale, statue e bassorilievi di sale, ancora oggi luogo di culto e teatro di cerimonie ed eventi speciali.





Per saperne di più:

www.minieradisalewieliczka.it

Sale ovunque e in forme diverse, si sente nell'aria, sulle dita: dal sale grigio fatto pietra, fino ai cristalli trasparenti e alle "infiorescenze" bianche, purissime, che ancora crescono sulle pareti.

Insomma, un luogo magico, ma anche maledetto... e il racconto della nostra guida spesso rimanda alla vita dei minatori, alle condizioni terribili di lavoro, agli incendi e alle esplosioni con cui gli abitanti della miniera dovevano fare i conti.

Usciamo a riveder le stelle, anzi, il sole che nel frattempo ha scavato via le nuvole... Ci aspetta un bellissimo proseguimento di giornata.

(Leonardo)

Incontro con il sindaco di Wieliczka

La "missione istituzionale" del gruppo, di rilanciare il patto di gemellaggio del Comune di Sesto Fiorentino con Wieliczka, si concretizza successivamente alla visita delle Miniere di Sale. Per le vie della cittadina polacca, si sta svolgendo un importante rally di rilievo nazionale, ma nonostante ciò, le porte del Comune sono aperte appositamente per noi con il Segretario Generale che, in un perfetto italiano e con un amichevole sorriso, ci accoglie nelle stanze comunali.



Il Sindaco è nel suo ufficio ad attenderci e si dice subito felice della nostra visita in rappresentanza di Sesto Fiorentino, con il quale il gemellaggio risale al 2003. Non manca però una velata critica al fatto che successivamente a quella data, escluso una loro visita l'anno successivo, i rapporti con il comune italiano si siano subito interrotti. Riportiamo tutto al presente e all'idea di un futuro dove questo patto di gemellaggio possa avere una sua nuova concretizzazione partendo dal cibo e dai valori che ad esso noi di Slow Food gli attribuiamo.

Il clima è disteso e il Sindaco ci racconta gli sviluppi di Wieliczka degli ultimi anni e dell'ammodernamento che il paese ha saputo darsi sfruttando l'entrata in Europa e i fondi conseguenti. Passiamo poi allo scambio di doni. Consegnamo quello del comune di Sesto Fiorentino e riceviamo quello da riportare in Italia, ma abbiamo il piacere di ricevere anche un piccolo omaggio preparato appositamente per ciascuno di noi.



Dopo le foto ed i saluti di rito ci diamo appuntamento quanto prima a Sesto. L'incontro finisce con una visita della cittadina, con il Segretario Generale a farci da guida d'eccezione.

(Nunzio)

A cena in un ristorante famoso di Cracovia

Bella esperienza la cena nell'elegante ristorante "Pod Nosem". Ottima accoglienza del personale, bollicina di benvenuto e via! Sapori non così diversi dai nostri: una tartara gradevole ma... ecco la sorpresa! Piatto servito con bicchierino di Vodka e cominciamo a capire di essere altrove.

A seguire poi un "quasi risotto" alle quaglie (ma la base era orzo), dal sapore sublime e ben bilanciato, con tanto stile anche nella presentazione. Altri hanno preso un gazpacho con una guarnizione dal tocco acido, come spesso avviene qui in Polonia.



Come secondo, una ricetta di pollo che ha vinto il premio "l'Art de la Cuisine Martell" con due cotture diverse, un petto affumicato, l'altra parte stufata. Presentazione di grande livello, ma di nuovo la sorpresa è l'abbinamento, direttamente con il cognac Martell. Devo dire che queste associazioni con gli alcoolici mentre si mangia non sono per noi usuali, "scioccano", ma il gusto c'è.

Come dolce, una sorta di Bavarese reinterpretata e gradevole.

(Paolo)

Oświęcim (Auschwitz)

Nell'ultimo giorno del nostro viaggio, un gruppo composto da quattro persone ha optato per una visita al campo di concentramento di Auschwitz, dal 1979 patrimonio dell'umanità dell'UNESCO.



La visita inizia al cancello d'ingresso con sopra la scritta "ARBEIT MACHT FREI" ("il lavoro rende liberi"). Nel campo ci sono diversi complessi in muratura numerati. Siamo entrati in alcuni di essi e abbiamo visto, attraverso vetri, stanze con una quantità impressionante di oggetti personali (scarpe, valigie, occhiali, protesi ortopediche), addirittura una di queste piena di capelli. All'interno del campo vi erano diversi fabbricati adibiti a ospedali, in uno di questi venivano effettuati ricerche genetiche su bambini, e in particolar modo sui gemelli, altri destinati ad interventi di aborto e sterilizzazione delle donne. Abbiamo poi visto la camera a gas, i forni crematori, il muro della morte (dove venivano fucilati i prigionieri), in uno di questi stabili abbiamo potuto vedere una quantità di foto di prigionieri, sulle quali era riportata la data di arrivo al campo e quella della morte. La durata di sopravvivenza di queste persone nel campo non superava per la maggior parte il mese di vita.

Dopo aver visto il campo di Auschwitz ci siamo spostati con un servizio di autobus a quello di Birkenau distante 3 Km. Quest'ultimo è stato proprio costruito e progettato per sterminare persone; pur essendo in una zona abbandonata e malsana, la presenza della rete ferroviaria ha deciso la scelta del luogo. I treni, con i carri bestiame adibiti al trasporto delle persone, arrivavano direttamente all'interno del campo dopo giorni di viaggio. Veniva fatta subito una selezione; donne, bambini e tutti quelli non idonei



a lavorare venivano subito inviati alle camere a gas. All'interno del campo riuscivano a uccidere più di 2000 persone per volta. Il campo è stato ampliato di continuo, per far fronte all'arrivo sempre più alto di deportati, alla prima parte in muratura sono state aggiunte strutture di legno perché più veloci da costruire. Oggi si intravedono solo resti di muratura delle canne fumarie. Abbiamo potuto osservare l'interno di una di quelle in muratura rimaste, le persone giacevano per dormire sopra tavolati di legno ricoperti di paglia, a gruppi di cinque, su tre livelli.

Nonostante le informazioni su questi accadimenti non manchino, quando ci si trova in un luogo del genere, la sensazione che si prova è indescrivibile. Il mio rammarico è che questo luogo rischi di perdere la sua vera identità, diventando principalmente un'attrazione turistica.

(Salvatore)