



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania  
Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)  
Codice fiscale e P.I. 01400040620

## Incontra il Cibo Slow!

Lunedì 20 marzo 2017 dalle ore 10,00 alle ore 18,00

Ottaviano (NA), Castello Mediceo

Sede Ente Parco Nazionale del Vesuvio

### IL PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

#### dalle 10,30 alle 11,30

- **Il contratto di rete: un'opportunità per i produttori della rete di Terra Madre.** Nella sua configurazione attuale il contratto di rete è uno strumento che consente alle realtà del settore di aggregarsi per accrescere, individualmente e collettivamente, la propria capacità "di stare" sul mercato: uno strumento pensato per le piccole e medie imprese. Nel settore dell'agricoltura vi sono, altre aggregazioni, come ad esempio le organizzazioni di produttori e quelle interprofessionali, ma al contratto di rete va il merito di essere, secondo molti, la forma più moderna e quella che in molti casi può essere considerata la più efficiente.
- **Esperienze di rete.** Il network tra produttori, cuochi e pizzaioli del progetto Alleanza: nuovi orizzonti
- **Comunicare il cibo slow: Km 2.0.** Dalla rete dei gruppi di acquisto al paniere per il mondo dell'e-commerce
- **Filiere locali del cibo:** l'esperienza del Mercato della Terra della Costiera Sorrentina.

#### dalle 11,00 alle 12,00

- **Alternanza Scuola Lavoro: inserimento ed inclusione Sociale.** Sistemi economici locali, importanza del terzo settore, sostenibilità ambientale, contabilità delle Onlus, bilancio sociale, problematiche di ridistribuzioni della ricchezza, costi sociali e sostenibilità ambientale
- **Il grano: una filiera si corta ma con tanti artigiani.** Momento dove gli attori sono gli artigiani del primo livello di trasformazione, i mugnai. Un segmento strategico che può esaltare o penalizzare il tanto lavoro che c'è dietro la fase agricola; la necessità di fare stretta sinergia con tutti gli attori a monte e valle della filiera; le problematiche che affrontano nel lavorare (con tecniche tradizionali) un prodotto così di pregio; gli approvvigionamenti; le opportunità ma anche i rischi di una richiesta sempre più crescente.
- **Progetti istituzionali:** il design come soluzione alle problematiche di filiera
- **Be Slow = educazione al cibo.** Progetti nei territori con le scuole per favorire, sviluppare e realizzare percorsi di educazione al cibo Buono, Pulito e Giusto



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania  
Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)  
Codice fiscale e P.I. 01400040620

#### **dalle 11,30 alle 12,30**

- **Agricoltura sociale il ruolo della ricerca e dell'università.** Un momento in cui docenti e ricercatori ma anche enti e strutture pubbliche fanno il punto sul grado di conoscenza delle esperienze di agricoltura sociale in Campania e Basilicata. Con l'aiuto delle aziende si prova a segnare un'analisi dei bisogni di questo nuovo settore e capire anche le esigenze formative in virtù dei nuovi bandi PSR.
- **Il cuoco e il Pizzaiolo del progetto Alleanza, ambasciatori del cibo Buono Pulito e Giusto.** Documentazione necessaria per accedere al progetto e requisiti richiesti
- **Be Slow = / e Legalità.** Progetti nei territori x l'affermazione e la tutela della legalità: il progetto della Condotta Vesuvio con il Tribunale dei Minori di Napoli
- **I gruppi d'acquisto.** Le esperienze del GABS, del Paniere Flegreo e di Benevento
- **Il progetto dei Presidi.** I come e i perché del progetto che tutela e valorizza le produzioni agroalimentari virtuose

#### **dalle 12,00 alle 13,00**

- **Alternanza Scuola Lavoro: work experience.** Esperienza in locali dell'Alleanza dei Cuochi e/o Osterie d'Italia
- **Comunicare il Cibo Slow: Campania E-Merge.** le connessioni di Slow Food con il mondo attraverso le reti della progettazione
- **Comunità del Cibo di Terra Madre: dai prodotti ai sistemi locali del cibo.** Oggi le Condotte dovrebbero favorire la nascita, nei loro territori, di estese comunità del cibo, luogo di incontro tra produttori, trasformatori, distributori, consumatori e ristoratori. Tutti questi attori, in maniera diversa, dovrebbero dare vita ad una stessa comunità. Immaginiamo cosa diventerebbe questa aggregazione nel cui interno, con pari dignità, ci sarebbero tutti questi soggetti. Chi si occuperebbe della produzione, chi della commercializzazione, chi della comunicazione, chi della ristorazione...diventerebbe qualche cosa di straordinario. Tutte le problematiche sarebbero su uno stesso tavolo, con l'intento di farle collimare.
- **Il grano e i custodi del futuro.** Conoscere le difficoltà dei produttori e i loro successi, capire il duro lavoro agricolo, il compito di difendere la biodiversità, l'ambiente, il loro ruolo di soggetto economico delle aree rurali, la necessità di innovazione, di stare insieme per essere meno vulnerabili.

#### **dalle 12,30 alle 13,30**

- **La visibilità dei cuochi e dei pizzaioli dell'Alleanza.** Il ruolo dei nuovi mezzi di comunicazione e il confronto su nuove proposte.
- **Agricoltura slow: etica e sostenibile.** La grande rete di Slow Food che si fa sempre più inclusiva ed abbraccia raccontandole, ma non solo, le migliori esperienze di agricoltura sociale ed etica di recupero di beni confiscati e di collaborazione tra le realtà dei presidi, le comunità del cibo e le aziende di agricoltura sociale. Gli strumenti che Slow Food può mettere a disposizione di queste realtà per valorizzarle e renderle sempre più forti.



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania  
Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)  
Codice fiscale e P.I. 01400040620

- **Presidi: il prezioso valore del seme.** La gestione del seme è al cuore della catena del valore del cibo. Le buone pratiche agricole per una gestione sicura delle sementi sono alla base dell'agricoltura buona, pulita e giusta
- **Progetti istituzionali: il cibo come medicina.** Alleanze con il mondo medico

#### **dalle 14,30 alle 15,30**

- **I marchi e i cataloghi per comunicare i valori sociali dell'agricoltura.** Quali strumenti e quali esperienze per informare e formare il co-produttore sulle pratiche sociali delle aziende agricole che operano con soggetti svantaggiati o che favoriscono l'inclusione sociale e la creazione di comunità. L'etichetta narrante e i marchi collettivi per evidenziare il valore etico delle produzioni agro-alimentari.
- **Be Slow = Comunità.** L'alleanza con chef, pizzaioli e piccole botteghe artigiane per la creazione di una rete con i produttori dove domanda ed offerta di prodotti Buoni, Puliti e Giusti s'incontrano.
- **Filiere locali del cibo: il pane.** Comunità del Cibo, Presidi ed esperienze di vendita nella grande distribuzione.
- **Presidi: etichettatura e informazioni presenti sui prodotti: Reg. 1169 ed etichetta narrante.** Le modifiche introdotte dal nuovo regolamento europeo e l'etichetta narrante: dall'asettica citazione degli ingredienti al loro storytelling
- **La farina: da materia prima marginale a fattore di successo.** Un momento dove gli attori sono i ristoratori, sempre più interpreti della qualità e della difesa dei territori rurali; l'apice della catena, coloro che hanno la possibilità di raccontare "cosa c'è" dietro tanto lavoro; l'esigenza di conoscerne di più, di orientare meglio i processi a monte della filiera, di comunicare le loro esigenze e orientare meglio i processi della filiera.

#### **dalle 15,00 alle 16,00**

- **Alternanza Scuola Lavoro: tutela della biodiversità.** Produzioni biologiche e/o biodinamiche, sostenibilità ambientale, sociale ed economica, sistemi locali del cibo, importanza della rete Slow Food nei progetti di Alternanza
- **Comunicare il Cibo Slow: Chiocciola e Comunicazione.** Efficienza ed efficacia nel messaggio del mondo dei media
- **Quante sono le declinazioni dei legumi in cucina?** Quando si parla di legumi il pensiero va subito al repertorio immenso di piatti unici costituiti da zuppe e pasta e legumi. Questi sono gli usi più frequenti che da una analisi dei macro nutrienti risultano essere proposte perfettamente equilibrate. Però non sono da dimenticare tutti gli usi che possono essere fatti con i prodotti freschi. Infine, molte sono le proposte di dolci che si stanno affacciando sull'orizzonte dei pasticciere a partire dai più arditi. Il tutto con un modesto costo; da qui il meritato appellativo di "carne dei poveri".
- **Le buone pratiche all'interno delle filiere animali.** Molte sono ormai le esperienze di razionalizzazione delle tecniche di allevamento e difesa della biodiversità nella filiera zootecnica; miglioramento del sistema di produzione, lavorazione e trasformazione delle carni per un approccio sostenibile e di valore. Tutto questo deve passare attraverso l'attivazione di sinergie tra allevatori, operatori ed enti istituzionali per il



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania

Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)

Codice fiscale e P.I. 01400040620

miglioramento della competitività del settore attraverso una gestione congiunta e complementare della filiera.

- **Comunità del Cibo di Terra Madre: Costituire nei territori le dispense dei "semi di Comunità".** Nonostante la convenzione di Rio de Janeiro del 1992 e di Rio +20 nel 2012 la biodiversità è in serio pericolo con la scomparsa quotidiana di specie della flora e fauna mondiale: colpevoli i cambiamenti climatici e gli interessi economici. Interessanti sono le iniziative di raccolta censimento e catalogazione dei semi e del germoplasma locale. L'operazione è costituita da una prima fase di acquisizione semi e del germoplasma locale, poi lo si affida in custodia ad operatori ed orticoltori determinando una diffusione ed una rete di libero scambio. L'operazione si svolge più volte nell'anno in prossimità delle semine ed è sorprendente riscontrare quanto interesse c'è intorno a queste manifestazioni che vanno arricchite e diffuse.

#### **dalle 15,30 alle 16,30**

- **Il senso delle partnership per un modello di agricoltura libero dalle mafie.** Guardarsi e riconoscersi come soggetti che anelano ad uno stesso modello di società: libero dalle ingerenze criminali, più giusto ed equo. Quali le collaborazioni possibili, quali i percorsi da condividere, attraverso quali strumenti e con quali risorse. Il mondo del volontariato e dell'associazionismo ha la necessità di trovare momenti di confronto per stringere alleanze e individuare strategie collettive.
- **Comunità del Cibo di Terra Madre: l'attività di produzione agricola nell'Appennino, dura ma necessaria.** L'Appennino, per le non facili condizioni di vita e di lavoro, è soggetto ad uno spopolamento continuo. Ne conseguono frane, smottamenti, incendi, il dissesto diffuso e le speculazioni di ogni genere, mancanza di servizi che ne minano i preziosi beni comuni come acqua, aria, suolo, paesaggio, centri storici. La presenza di aziende agricole multifunzionali, che si articolano dalle attività produttive a quelle sociali, didattiche, dell'accoglienza è garanzia di tutela e salvaguardia di tutto ciò. Ma c'è bisogno di una nuova consapevolezza da parte dei privati cittadini residenti di essere le sentinelle ed i custodi del territorio e soprattutto del potere pubblico che riconosca questa funzione e la incentivi.
- **Ricerca e innovazione: istruzioni per l'uso.** Tra i fattori che più di altri possono incidere positivamente sulla qualità delle produzioni vi è l'opportunità di fare rete col mondo della ricerca onde poter conoscere aspetti tecnici legati ai processi e ai prodotti, in una logica di sostenibilità ambientale. Proviamo a far incontrare alcune esperienze già maturate all'interno di progetti di sviluppo per l'innovazione, con il mondo delle produzioni dei presidi Slow Food.
- **Progetti istituzionali: oltre i tecnicismi.** la conoscenza della microeconomia locale per l'approvvigionamento della materia prima e la scelta delle coltivazioni
- **Legumi e salute.** Nel 2015 l'Organizzazione Mondiale della sanità, a seguito di una propria ricerca, ha lanciato un segnale di allarme su i rischi per la salute umana determinati dall'eccessivo consumo di carne rossa e lavorata. "Slow meat" si è associata cogliendo la contraddizione di un incremento mondiale esponenziale di allevamenti industriali con scarsa qualità del prodotto e assoluta insostenibilità ambientale. Per sopperire al fabbisogno di proteine nella propria alimentazione ci si



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania

Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)

Codice fiscale e P.I. 01400040620

può rivolgere alle leguminose in tutte le sue forme secondo il dettato della Dieta Mediterranea e dei tanti esempi della tradizione locale.

**dalle 16,00 alle 17,00**

- **Filiera locale Mare – Terra.** il FLAG Litoriale e Miglio d’Oro
- **Il PSR e le opportunità per le piccole aziende.** Il PSR 2014-2020 rappresenta uno di quegli strumenti utili per portare all’interno delle aziende agricole fattori di innovazione e aggiornamento. Le principali sfide da affrontare riguardano la sostenibilità delle pratiche agricole, il sostegno alle filiere produttive, la valorizzazione della tipicità delle colture e dei prodotti agricoli regionali, l’orientamento al consumatore.
- **Legumi per la fertilità dei suoli e la creazione del reddito.** La corretta applicazione delle rotazioni agrarie, che prevede la presenza di una leguminosa almeno ogni due o tre anni oltre a consentire la produzione di baccelli freschi, legumi secchi o foraggi preziosi per i tanti usi che solitamente se ne fanno, determina un rilascio di azoto, prezioso per le coltivazioni successive. Nella pratica del “sovescio” le leguminose vengono seminate e fatte crescere fino alla loro fioritura , poi trinciate e interrate al fine di concimare il terreno con sostanza organica piuttosto che con concimi chimici. La leguminosa è considerata una pianta poco esigente per cui si adatta bene anche in terreni marginali, di alta collina e montagna.
- **Progetti istituzionali:** Università ed Enti di Ricerca per la salvaguardia della biodiversità