

*...incontrarono nuovi compagni,
ripartirono per nuovi cammini...*

*Slow Food Toscana
dossier 2018/20*

indice

Premessa

Terra Madre: ripartiamo da qui Slow Food Toscana

- la funzione politica (allegati 1/7)

la struttura organizzativa

- l'esecutivo
 - incarichi formali
 - incarichi operativi
- strumenti organizzativi
- altri supporti

Tesseramento

NEI TERRITORI

- Le condotte
- Formazione dei dirigenti
- le nuove Comunità
- Terra Madre Toscana
- Stati generali delle Comunità dell'Appennino

TEMI E PROGETTI

Biodiversità

- presidi
- mappatura della biodiversità
- mercati della terra

Educazione

- orti in condotta
- progetto mense
- Gusto è libertà
- Gusto pulito
- sCOOL FOOD

Comunicazione

- campagne internazionali
- eventi internazionali

Oltre le guide

- Cuochi dell'Alleanza
- Circolini dei Vignerons
- Casa dell'olio

Altri progetti

- ArcheoSlow
- Slow Folk
- Oltreterra
- FesteSagge

Esecutivo

presentazione dei candidati

Premessa

Il Congresso dell'Associazione Slow Food Internazionale, nella discussione e nel documento finale, ha definito le linee di indirizzo a cui fare riferimento per la crescita dell'Associazione a tutti i suoi livelli.

Elemento qualificante del percorso da costruire è, a nostro avviso, un'organizzazione regionale che sia perno e supporto di tutte le realtà che condividono l'insieme dei valori alla base del nostro impegno, secondo il principio del "Buono, Pulito e Giusto".

Il modello di Associazione che proponiamo tiene conto, prima di tutto, della volontà di coloro che hanno dato la loro disponibilità e la daranno da oggi in poi, sostenendo il rispetto delle culture identitarie, dei saperi, dei valori sociali e di reciproco sostegno che caratterizzano il mondo dei produttori artigiani, degli agricoltori sempre più eroici, degli studenti e degli insegnanti che hanno la responsabilità del futuro della Comunità in senso totale.

I documenti del congresso internazionale di Cheng Du saranno i nostri riferimenti dei prossimi anni e cercheremo di tradurli sui territori in progetti coerenti seguendo il principio "pensiero globale – azione locale", con la volontà di essere sempre più trasparenti e attivi.

Proponiamo di seguito una nostra elaborazione sul contributo dei singoli capitoli d'interesse e attività, distinguendoli tra quelli dedicati all'**organizzazione** dell'Associazione e quelli indicativi di **progetti e attività**.

La collegialità associativa e territoriale dovrà in qualche modo segnare il prossimo mandato, favorendo la partecipazione di tutti coloro che vorranno contribuire allo sviluppo dei valori associativi, nel rispetto del tempo e dell'impegno che ognuno si prende verso se stesso e verso gli altri.

Questo documento è per sua natura un documento **aperto** a tutte le nuove integrazioni conseguenti ai contributi che perverranno da qui al Congresso Regionale Toscano.

Terra Madre: ripartiamo da qui

Questi prossimi due anni che talvolta definiamo "di transizione" possono essere cruciali: se ci pensiamo si chiama "TRANSITION" quel movimento internazionale che mira a traghettare la società industrializzata verso un nuovo modello sostenibile indipendente dal petrolio e caratterizzato da un alto livello di resilienza, necessario per la sopravvivenza del pianeta. "TRANSITION" mira ad un obiettivo alto, audace, che richiede un **esercizio di fiducia, creatività, coerenza**: la transizione diventa quello che determina la strada futura, non un tempo da far scorrere limitando i danni.

D'altronde stare in questa Associazione significa credere nel potere delle idee e nell'abilità degli uomini di agire e trasformare le loro esistenze. Adesso più che mai ci è chiesto - ed è effettivamente vitale - stabilire relazioni, impostare alleanze sulla base di contenuti e valori, aprirsi con la lucida consapevolezza della propria identità ma anche con la disponibilità alla contaminazione. Queste attività non possono prescindere da una base di onestà intellettuale che sia da guida per le future relazioni. E allora diventa cruciale pensare ai prossimi due anni come un periodo in cui si sperimentano forme nuove di ascolto e di narrazione al fine di imparare come si sono aggregati i vari soggetti della Rete di Terra Madre, laddove questa magia si è compiuta, nel rispetto delle proprie identità e della reciprocità, e di disseminarla.

La rete di Terra Madre deve essere la casa di tutti e si rivolge alle altre comunità rispettandone la diversità e l'azione. Slow Food si pone nei confronti delle Comunità pariteticamente pur essendone la maggior forza propulsiva: nasce una modalità di relazione in cui le Condotte Slow Food e le Comunità sono protagoniste delle aggregazioni fra i vari soggetti della rete.

Le Condotte sono sul territorio i NODI che intrecciano i fili e i fili intrecciati disegnano progetti e i progetti stanno nei territori come in un incubatore: progetti immaginati, poi sperimentati, di cui ci si prende cura finché sono grandi e forti e allora veicolano confronto e scambio di idee e pratiche non solo sui territori regionali ma anche con le comunità internazionali.

Il metodo con cui ci muoviamo in questa fase è sostanziale: non basta essere democratici, bisogna esserlo con convinta apertura e con la disponibilità all'evoluzione che non solo l'associazione ma la vita stessa ci chiede (o impone).

La rappresentatività nazionale si esprime nel suo Consiglio Nazionale eletto dai territori che di quei territori deve interpretare il valore umano; l'Esecutivo, eletto nei termini democratici dal Congresso Nazionale, deve essere perno di confronto e decisioni sul futuro della nostra Associazione e del suo ruolo nella società civile.

Un'Associazione come la nostra che sancisce il diritto al piacere deve esercitarlo in ogni sua espressione: nell'immaginarlo, nel ricercarlo, nel coglierlo e nel disseminarlo, al fine di rendere il piacere del singolo un piacere collettivo, perché, parafrasando Tolstoj: "Il cibo è buono pulito e giusto, solo se condiviso".

SLOW FOOD TOSCANA

la funzione politica

Non vogliamo rinunciare ad un'Associazione regionale che sia espressione non di se stessa ma delle condotte e delle Comunità, in cui queste trovino e a cui possano dare supporto e confronto affinché le azioni comuni siano sempre più condivise e coerenti con gli indirizzi di Cheng Du (vedi allegati):

- 1 - Proporre a livello locale e nazionale le politiche associative.
- 2 - Instaurare rapporti con Regione Toscana e altri soggetti istituzionali per costruire percorsi progettuali.
- 3 - Promuovere la rete delle Comunità toscane di Terra Madre coinvolgendole nei percorsi progettuali e decisionali
- 4 - Strutturare relazioni con tutti i portatori di interesse per lo sviluppo della filosofia e del tessuto associativo di Slow Food.
- 5 - Facilitare la collaborazione tra condotte e sviluppare Comunità di progetto che coinvolgano più condotte contemporaneamente.
- 6 - Essere espressione dei territori regionali al Consiglio Nazionale.

La struttura organizzativa

- L'Esecutivo di Slow Food Toscana

Il nuovo Esecutivo di Slow Food Toscana sarà costituito dai rappresentanti del tessuto associativo e delle Comunità dell'attuale rete di Terra Madre.

A tal fine auspichiamo che Slow Food Italia valuti una modalità di coinvolgimento dei rappresentanti delle Comunità che non fanno parte del tessuto associativo.

L'Esecutivo sarà allargato a un sempre maggior numero di persone con il cui contributo avvierà il processo di cambiamento e semplificazione organizzativa necessaria alla nostra Associazione.

Sarà organizzato in gruppi di lavoro, manterrà le deleghe più importanti.

Di seguito l'idea di organizzazione che sottoponiamo alla discussione di tutte le Condotte.

1 - Incarichi formali

- Legale rappresentante e Coordinatore
- Segretario
- Tesoriere
- Consiglio Esecutivo regionale (almeno 6/8 persone)

2 – Incarichi operativi

L'Esecutivo Regionale attribuirà deleghe in base alle competenze di ciascun componente, su temi specifici.

Il lavoro del delegato dovrà essere garantito dal supporto di un **gruppo di lavoro**, composto da delegati delle Condotte e rappresentanti delle Comunità. Ciascun gruppo di lavoro si struttura in base alle esperienze e necessità territoriali, coinvolgendo le Comunità che li esprimono modelli progettuali efficaci.

Ogni membro dell'**Esecutivo Regionale** sarà referente di un gruppo di condotte, in numero congruo a garantire funzionalità ed efficienza nell'ascolto e nelle possibilità di intervento.

3 – Strumenti organizzativi

Slow Food Toscana si dovrà dotare di strumenti adeguati per rispondere alle esigenze organizzative dell'associazione regionale, delle condotte e delle Comunità.

Individuiamo tra questi:

Una sede adeguata alle esigenze organizzative e compatibile economicamente.

Una segreteria di almeno una persona garantita che di concerto con i referenti, coordina e risponde alle richieste pratiche dei territori.

Consulenze da attivare necessariamente laddove i progetti lo richiedano. In questo senso intendiamo mantenere l'accordo con la società che attualmente ci supporta per la partecipazione ai bandi, come canale importante per il fundraising.

Non si esclude il **riconoscimento economico** di competenze specifiche e modalità professionali (rispetto dei tempi, continuità, valutazione dei risultati) di supporto laddove i partners, gli enti, le società con cui siamo in relazione richiedano un

contributo/intervento con tali caratteristiche specifiche.

Slow Food Toscana valuterà e approverà di volta in volta tale modalità.

Merita una nota a parte il tema della **possibile affiliazione a CESVOT**. In rapporto a quanto disposto dal nuovo Codice del Terzo Settore (decreto legislativo n. 117 del 2017) si renderà necessario costruire momenti di confronto e collaborazione con una associazione come CESVOT che possiede le competenze per gestire una nuova fase delicata.

4 – Altri supporti

Per migliorare e rafforzare la cooperazione tra i livelli associativi, proponiamo di valutare la possibilità di distribuire alcuni uffici o personale di Slow Food Italia e della Fondazione Slow Food per la Biodiversità direttamente sui territori, con il sostegno economico diretto di Slow Food Italia o con la cessione delle quote delle tessere alle associazioni regionali che provvederanno in proprio

Tesseramento

La natura associativa di Slow Food Toscana richiede un impegno anche sul fronte del tesseramento. Se le Comunità aiuteranno a "contare" i sostenitori e rendere più visibile Slow Food e a diffonderne i principi, nondimeno i soci stanno calando. Il dato positivo è che molti si avvicinano all'associazione sempre più perchè condividono i principi e gli obiettivi e sempre meno per avere sconti.

Chi si occupa del tesseramento dovrà lavorare in stretta sinergia con chi organizza attività sul territorio e con la comunicazione.

NEI TERRITORI

- Le condotte

Non vogliamo rinunciare alle forme associative delle condotte laddove queste riescano ad esprimere attivamente i principi e la filosofia dell'associazione, come riferimento territoriale per i soci e per le Comunità.

Con queste condotte cercheremo un rapporto più stretto e collaborativo cercando il coinvolgimento del maggior numero dei soci e dei comitati di condotta, per cominciare a lavorare sin d'ora sul prossimo esecutivo. Non abbiamo molto tempo e dobbiamo cominciare sin da ora a favorire la partecipazione e la formazione da parte di tutti. I due anni che ci aspettano saranno brevi e impegnativi per la costruzione della futura associazione e il ruolo delle condotte, al momento, è strategico per il sostegno e il coordinamento delle nascenti Comunità.

- Formazione dei dirigenti

Il messaggio ed i valori di Slow Food possono incidere sulle scelte politiche territoriali e nazionali. Da parte di tutti i dirigenti dell'Associazione ci deve essere piena consapevolezza di quanto valore abbia la loro preparazione per poter rispettare gli obiettivi dell'Associazione e utilizzare gli strumenti disponibili per costruire i necessari legami a livello territoriale.

Questa consapevolezza è altrettanto necessaria per comunicare ai soci ed a tutti i nostri interlocutori la nostra storia ed i nostri progetti futuri.

Per realizzare questo obiettivo è necessaria, quindi, una progettazione formativa che coinvolga tutti i dirigenti di Slow Food Toscana, dal regionale alle condotte.

- Le nuove Comunità

di Slow Food

Le Comunità Slow Food sono aggregazioni volontarie di persone che sottoscrivono un documento di adesione ai valori ed agli obiettivi dell'Associazione e ne sostengono anche economicamente un progetto.

Un rappresentante di ogni Comunità potrà far parte dell'Esecutivo Slow Food Toscana o dell'Esecutivo allargato in mancanza di regole precise di partecipazione dei non soci.

Slow Food Italia dovrà individuare una forma giuridica adeguata affinché questi soggetti possano essere rappresentativi all'interno dell'esecutivo.

- Terra Madre Toscana

Ci proponiamo di promuovere un Terra Madre Toscana che riunisca ancora di più tutti coloro che in Toscana fanno parte della filiera alimentare e vogliono difendere l'agricoltura, la pesca e l'allevamento sostenibili, per preservare il gusto e la biodiversità del cibo. Opereremo per includere le Comunità di Terra Madre nell'Associazione e codificarle come Comunità di Slow Food in modo che siano sempre più partecipi nei percorsi decisionali e nel supporto ai tanti progetti messi in campo nei territori locali e internazionali.

- Stati Generali delle comunità dell'Appennino

Gli Stati Generali delle Comunità dell'Appennino sono una nuova idea di montagna che muove da due grandi temi drammaticamente attuali – quello dei giovani e quello del lavoro – intrinsecamente legati nella prospettiva futura delle nostre Comunità dell'Appennino.

Crediamo che esista la possibilità di rimettere al centro di un'elaborazione di livello nazionale il ruolo che le zone marginali possono avere nella costruzione di un'economia locale di nuova concezione profondamente legata alle radici culturali, produttive e socioculturali di un territorio.

Per fare questo sono necessarie una profonda elaborazione culturale, molta cura, molta conoscenza e molta politica, per arrivare a considerare la montagna come risorsa, slegandola, nell'immagine e nei fatti, dalla semplice logica del sussidio, rimarcando la necessità che essa venga compensata per i suoi elementi di servizio al bene collettivo e sostenuta nelle sue fragilità al fine di esprimere tutte le potenzialità che possiede; ed è possibile raggiungere tutto questo solo a partire dall'idea forte dell'uomo "**consapevole**" e responsabile nel territorio in cui vive.

La montagna appenninica è segnata da uno svantaggio economico e sociale generale: **svantaggio per gli abitanti** (spopolamento, impoverimento dei servizi, distanze dai servizi centralizzati), **svantaggio per le imprese** (trasporti, costi di impresa e di produzione), **svantaggio per l'agricoltura** (pendenze, profondità dei suoli,

dimensione e frammentazione proprietaria degli appezzamenti e degli appoderamenti, mercati...), solo per citarne alcuni.

È necessario fare emergere l'importanza strategica di un territorio in equilibrio con le Comunità insediate, un sistema in grado di mantenere e gestire risorse fondamentali per tutti come **l'acqua, l'aria, il bosco e una biodiversità unica**. Un ecosistema in cui ambiente naturale e antropizzato si esprimono e si sostengono con attività produttive funzionali al territorio, forme di turismo sostenibile, pastorizia, agricoltura e selvicoltura di qualità.

TEMI E PROGETTI

L'organizzazione dell'Associazione regionale Toscana e la rete di relazioni che è riuscita a costituire con enti, soggetti pubblici e privati, associazioni e cittadini sono servite e serviranno per la realizzazione di percorsi progettuali locali, regionali, nazionali e internazionali.

Il percorso fatto con Terra Madre Toscana ci aiuterà a mettere in pratica i valori associativi che ci contraddistinguono.

Biodiversità

Crediamo che sia possibile fare qualcosa in più, per la salvaguardia e promozione della biodiversità, a partire da quello che già c'è.

- **Presidi:** è necessario stringere ancor di più i rapporti con i produttori e andare oltre la semplice richiesta della quota del presidio o della tessera. E' necessario trovare nuove strade per coinvolgere i produttori nel progetto.

Risorse importanti possono venire dalla gestione diretta da parte di Slow Food Toscana del progetto presidi, che si intende mantenere.

- **Mappatura della biodiversità:** ci sono sempre più risorse che possono essere messe a disposizione di associazione ed enti: studenti, soggetti alla prima esperienza professionale, civilisti volontari. Queste risorse dovranno essere intercettate e utilizzate per la realizzazione di una mappatura capillare della biodiversità agricola anche attraverso la raccolta di testimonianze orali e rilevazioni tecniche.

- **Olio:** intraprendere un percorso deciso verso il rilancio del prodotto olio attivando tutta la rete di esperienze che conosciamo. Grazie al "gruppo olio" declinare il nuovo progetto olio di Slow Food Italia sul territorio toscano e lavorare a fianco dei produttori per accrescere la consapevolezza del lavoro che fanno.

- **Mercati della Terra e economie locali:** i Mercati della Terra sono il primo e più importante progetto di Slow Food per promuovere economie locali e filiere corte e

sono fondamentali per la distribuzione di quei prodotti che nel mercato convenzionale non trovano spazio. Senza sbocco commerciale ci sono sempre meno produttori che si impegnano nella salvaguardia di determinate varietà o razze e questo influisce in maniera importante sulla perdita di biodiversità.

E' necessario però far evolvere il progetto e far sì che i produttori siano sempre più protagonisti e sempre più responsabili della loro realizzazione consolidando il mercato nel suo ruolo di luogo scambio di merci, di relazioni, di competenze e informazione. Compito di Slow Food è quello di verificare la coerenza dei Mercati con il progetto associativo e la proposta di sviluppo in altri ambiti commerciali.

Di seguito alcune proposte:

- Realizzare nuove forme di vendita e nuove forme di collaborazione tra Mercati attraverso la presenza di prodotti e produttori che possano partecipare anche a eventi fuori dalla loro zona di attività.
- Unire co-produttore e produttore con altri strumenti come il progetto "Buono per tutti" in via di definizione e sviluppato in collaborazione con Confcooperative e Università di Firenze.
- Promuovere un continuo confronto tra produttori e responsabili dei Mercati che consolidi la rete toscana.
- Stimolare relazioni tra la ristorazione, in particolare quella collettiva, i produttori e i co-produttori.
- Consolidare il comitato di gestione di ogni Mercato i cui rappresentanti faranno parte del gruppo di lavoro sui mercati e economie circolari.
- Porre attenzione alle eventuali possibilità di finanziamento pubblico e privato per sviluppare dove possibile nuove forme di distribuzione locale.

Educazione

- L'esperienza degli "**Orti in condotta**" che mira a fare dell'educazione alimentare una materia didattica, consiste nel creare Comunità dell'apprendimento partendo dallo spunto della realizzazione di piccole coltivazioni negli spazi esterni alla scuola che possano essere promotori di consapevolezza delle questioni alimentari, dalla produzione alla trasformazione alla distribuzione e coinvolgano in un processo

educativo non solo gli allievi ma anche i docenti e i genitori. E' auspicabile che l'orto esca dalla scuola o che il mondo entri nella scuola, in una logica di necessaria contaminazione. A tal fine è necessario implementare la collaborazione con istituti agrari, proporre lo scambio e interazione con le altre esperienze del territorio, proporre un gemellaggio con il progetto internazionale "10.000 orti in Africa.

- **Progetto Mense:** E' parte integrante dei nostri valori dare un contributo ideativo e collaborativo sul tema delle mense scolastiche, luogo in cui si esercita l'esperienza delle nuove generazioni su cibo e convivialità. L'obiettivo è incrementare in modo significativo l'utilizzo di prodotti del territorio, avendo anche a riferimento l'esperienza del percorso formativo "Pensa che mensa" ideato per il Parco delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna, nelle aree di Forlì-Cesena, Mugello e Levante Fiorentino e Casentino che fa parte del più ampio progetto Oltreterra, ideato dalla Condotta di Forlì e coordinato da Slow Food Italia.

- **Gusto e Libertà:** dal Marzo 2006 Slow Food Montereale ha impegnato gran parte delle proprie energie economiche ed umane nella realizzazione di un progetto gastronomico-culturale, basato sui valori etici e naturali del buon utilizzo dei prodotti e del cibo, denominato "Gusto é Libertà" destinato agli ospiti della Casa Circondariale di Massa Marittima.

Un progetto innovativo, realizzato attraverso i Laboratori del Gusto per promuovere una attività educativa atta a favorire momenti di scambio tra "esterni ed interni" e la possibilità di instaurare relazioni tra i detenuti i produttori, i cittadini, mediante l'acquisizione di conoscenze legate alla cultura dell'alimentazione, alle produzioni agro-alimentari, ed alle loro specificità territoriali.

Gusto Pulito: Il progetto realizzato in collaborazione con CoSvig prevede annualmente dei viaggi-studio che portano gli studenti di UNISG alla scoperta dei territori della Geotermia e della CCER e di uscite per un certo numero di classi coinvolte nel progetto OiC; il progetto ha coinvolto anche due scuole alberghiere.

Si propone di estendere il progetto non solo ai Comuni che fanno parte di CoSvig o utilizzano il teleriscaldamento o la geotermia, ma anche a quelli che hanno intrapreso un percorso di produzione energetica sostenibile.

- **sCOOLFood:** Avviata nel 2015, l'esperienza con Fondazione MPS ci vede tra i partners scientifici nell'ideazione, progettazione e formazione degli insegnanti aderenti al progetto che ripropongono i temi legati alla sostenibilità del cibo nelle loro classi. Fondazione MPS intende avvalersi della nostra collaborazione anche per l'anno 2018/2019 chiedendo un contributo per l'ideazione di un progetto più ampio e a lungo termine che miri ad intervenire sulle politiche del cibo nella città di Siena.

Comunicazione

La comunicazione è un tema che impegna l'Associazione a più livelli e su più fronti: dalla comunicazione interna all'immagine che le condotte con il loro agire riescono a dare ad un pubblico eterogeneo, che non sempre conosce l'associazione e i temi associativi e che è sempre più distratto da eventi, programmi tv, siti web, blog e inserti dei magazine relativi al cibo.

La comunicazione dell'associazione è però importante, sempre più, in mezzo a questa ridondanza di strumenti e messaggi dobbiamo distinguerci e rendere chiari ed inequivocabili i nostri messaggi e gli obiettivi delle nostre azioni.

I like hanno sostituito la narrazione, ma non rappresentano necessariamente una comunicazione "buona pulita e giusta".

C'è una richiesta di non tanto di più comunicazione e informazione, quanto di strumenti per una comunicazione più lineare e praticabile.

L'Associazione regionale dovrà coordinarsi con le condotte e le Comunità affinché i messaggi associativi passino con la chiarezza e l'efficacia di cui hanno bisogno, ma anche insistere affinché diventi pratica comune non trascurare la diffusione delle iniziative ad un numero sempre maggiore di persone.

E' necessario ampliare la partecipazione delle condotte e delle Comunità alla realizzazione di una strategia di comunicazione condivisa verso l'esterno, affinché si prenda confidenza e si utilizzino meglio gli strumenti a disposizione per lo scambio di informazioni e la valorizzazione delle azioni sul territorio.

- **Campagne nazionali e internazionali:** L'attività di advocacy internazionale dovrà essere ampliata come nel caso di "Menù for change" e per questo obiettivo si rende necessario un confronto a livello planetario mentre a livello

locale è necessario lavorare per aumentare la consapevolezza dell'attualità e della realtà delle campagne internazionali nel nostro quotidiano.

- Eventi Internazionali (Slow Fish, Cheese, Salone del gusto, Terra Madre):

Diviene sempre più stringente e necessario che Slow Food Toscana partecipi con tutto il territorio regionale rappresentato dalle condotte agli eventi organizzati dall'Associazione nazionale.

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, slowbeans sono momenti fondamentali per coinvolgere le Comunità, i nostri partner e gli enti.

Non sono punti di arrivo, ma momenti in cui possiamo presentare le azioni e gli interventi dell'associazione e stringere partenariati importanti.

Oltre le Guide

Riconosciamo alle guide associative come strumento importante per veicolare i valori associativi al grande pubblico di appassionati di Vino, Osterie, Olio e Birra.

Siamo certi che se non accompagnate da progetti specifici, a causa della loro natura esclusiva, rischiano di essere un'arma a doppio taglio per le relazioni delle associazioni locali sui territori.

Per questo Slow Food Toscana si è dotata di progetti che vanno oltre la guida quali strumenti per relazionarsi con il mondo della ristorazione, del vino e dell'olio

- Cuochi dell'Alleanza: Il Progetto è importante e determinante per la nostra Associazione e va sostenuto con una progettualità più incisiva nei vari territori.

Il progetto deve essere legato ai principi della visione dell'Osteria Slow Food e del messaggio di valorizzazione territoriale e del rapporto diretto tra cuochi e produttori. I cuochi che aderiscono si impegnano nel loro servizio enogastronomico a difendere la biodiversità, a svolgere un ruolo educativo su ciò che è la produzione locale e sulle peculiarità dei territori.

-Il **Piatto dell'Alleanza** (Regionale), con "l'adozione" da parte dei cuochi di un presidio o prodotto dell'Arca da valorizzare, è espressione di questo impegno comune a tutti e del sostegno diretto ai produttori.

Visto il ruolo di "portavoce" dell'associazione, del contatto continuo con il pubblico, della riconoscibilità immediata, è necessario che il progetto sia portato avanti con

coerenza e continuità e che si rendiconti periodicamente ciò che è stato realizzato per garantire la correttezza dell'attribuzione del riconoscimento e la continuità nel rispetto degli obiettivi di Slow Food.

E' necessario che I cuochi esprimano un codice di autoregolamentazione che preveda anche la sospensione, cancellazione o revisione per coloro che non contribuiscono fattivamente il progetto.

- Circolini de' Vignerons I Circolini de' Vignerons sono lo strumento che ha individuato Slow Food Toscana nel 2009, dopo l'incontro Vignerons d'Europe di Montecatini Terme per comunicare il mondo del vino. L'obiettivo è la moltiplicazione dei circolini sul nostro territorio ma, più importante, è l'utilizzo dello stesso strumento anche in altre comunità italiane o estere. Generare una rete di Circolini sulle modalità di quella di Terra Madre.

Gli Attori sono i produttori della rete locale dei Vignaioli o Vignerons.

L'obbiettivo è valorizzare l'identità vitivinicola del territorio pensando alla qualità non solo riferita al prodotto finale ma al risultato di un lavoro agricolo appassionato che non può prescindere dal vignaiolo e dal territorio e dalla dignità di chi lavora.

Trovare insieme a Slow Food un nuovo vocabolario del vino più facile e vicino ad ogni co-produttore che aiuti ad apprezzarlo e ad abbattere quei pregiudizi per i quali si pensa che saper riconoscere un vino buono da uno cattivo sia solo privilegio di pochi.

Il circolino potrebbe essere utilizzato, in attesa di uno strumento diverso, anche per lavorare sul mondo birra, che negli ultimi anni ha visto l'esplosione di micro birrifici artigianali e birrifici agricoli e il miglioramento delle produzioni di qualità.

- Casa dell'Olio: L'olio, in Toscana, caratterizza il paesaggio, è elemento costitutivo della civiltà alimentare, è fondamentale per la conservazione del territorio, è risorsa economica e sociale.

Eppure, l'olivicoltura agricola è oggi messa in discussione da prezzi di mercato che non coprono i costi di produzione, dall'invasione dei falsi e della cattiva concorrenza, dagli eccessi burocratici, dalla prepotenza di un prodotto anonimo e omologato che domina i mercati globali, con la complicità di una politica dissennata e asservita.

Per questo, riteniamo urgente e fondamentale avviare una campagna di difesa degli olivicoltori e del loro lavoro; questo si può fare anche attraverso iniziative di territorio che diventino luoghi e strumenti per discutere della giusta remunerazione, per

ospitare attività di formazione e conoscenza, per individuare obiettivi coerenti di qualità, origine e biodiversità, per incontrarsi con cittadini consumatori che condividano l'urgenza e il progetto.

La riuscita passa anche attraverso la presa di coscienza dei produttori rispetto alla qualità raggiungibile con tecniche di coltivazione e frangitura adeguate.

Staremo al fianco di coloro che vorranno intraprendere percorsi migliorativi (corsi di formazione, realizzazione di impianti di frangitura collettivi...)

Sarà ricostituito un gruppo olio importante, che possa seguire e sostenere tutte quelle iniziative che stanno nascendo sui territori toscani e declinando al meglio il progetto olio di SF Italia.

Altri progetti

Archeo Slow: Il progetto Archeo Slow è un progetto educativo e culturale di Slow Food Toscana volto alla scoperta, alla promozione e alla valorizzazione del patrimonio storico e gastronomico regionale attraverso eventi che coinvolgano parchi, musei ed aree di interesse storico ed archeologico. Tale progetto si inserisce all'interno di una più ampia progettualità della nostra associazione, dedicata alla biodiversità culturale (e quindi anche gastronomica) dei territori, strettamente legata al patrimonio culturale materiale e immateriale, solo in parte tramandato da generazioni.

Obiettivo è cercare un costante dialogo tra il presente ed il passato dei luoghi che ospitano importanti evidenze storico archeologiche, cercando di cogliere lo stretto legame esistente tra i moderni paesaggi antropici, le comunità che vi vivono ed il loro passato, valorizzando le produzioni tradizionali e difendendo il diritto al piacere e al buon vivere, frutto del fortunato connubio tra buone pratiche agronomiche ed ambientali, buone politiche sociali e rispetto di quel patrimonio culturale che, assieme alle tradizioni gastronomiche, viene così ad essere parte inscindibile dell'identità regionale.

A questo scopo, è imprescindibile la collaborazione della nostra associazione con tutti quegli enti e quelle istituzioni preposte alla salvaguardia, alla tutela e valorizzazione del ricco patrimonio storico ed archeologico.

Dopo due anni il progetto ha avuto uno stop, forse dovuto alla mancanza di rete sui territori e di un coordinamento funzionale.

Slow Folk: Il progetto visionario e poetico di Ivan Della Mea e Mauro Bagni, a cura dell'Istituto Ernesto de Martino, di Slow Food Toscana e Slow Food Scandicci: parole, suoni, musiche, cibo, convivialità, per ragionare assieme su sviluppo sostenibile e resistenza culturale, su nuove agricolture e cultura popolare. Non come semplice evento ma come relazione forte con il più importante archivio italiano di cultura popolare e di classe, il centro De Martino. E' comunque indispensabile trovare una sede regionale in cui realizzarlo, oltre alla necessità di realizzare la comunità di Slow Folk in ogni singolo territorio.

Slow Folk diviene strumento di salvaguardia della biodiversità culturale e umana.

Oltretterra – Nuova economia per la montagna: è un progetto per le aree montane che è una scommessa che Slow Food e il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna intrapresero tre anni fa, a seguito degli "Stati Generali degli Appennini" del 2013. Va sicuramente

Festesaggia è l'iniziativa nata nell'ambito di Oltretterra ed ereditata dall'esperienza della Comunità Montana del Casentino che promuove – ormai da quasi dieci anni – fra comitati, Pro Loco e soggetti organizzatori di feste e manifestazioni paesane, la cultura della valorizzazione delle produzioni tipiche locali e stagionali, nonché un corretto uso delle risorse e riduzione dei rifiuti.

L'Esecutivo regionale

Il prossimo esecutivo regionale avrà il compito di realizzare quanto scritto precedentemente e di portare l'associazione tutta ad un'evoluzione che porti al coinvolgimento di sempre più comunità che accompagnino slow food alla messa in pratica dei valori che ci contraddistinguono.

Le persone che si sono candidate provengono tutte dall'esperienza associativa delle condotte, con l'idea chiara della centralità dell'associazione in questa fase evolutiva.

Il gruppo si è costituito sulla base del rispetto e dell'impegno reciproco. Da qui la scelta di un esecutivo numeroso coadiuvato da un gruppo che costituirà l'esecutivo allargato.

Questo speriamo ci permetterà di essere presenti in maniera più organica sul territorio regionale ed in particolare laddove ci sarà l'esigenza di sostenere la crescita di un territorio.

Candidati all'Esecutivo regionale:

Riccardo Armini

Libero professionista, nato in campagna da genitori provenienti dalla campagna, vissuto in campagna fino a 6 anni fa. Mi avvicinò a Slow Food con un corso sul vino nel 1993. Poco dopo con amici si fece nascere un'associazione culturale giovanile che è andata avanti per quasi 10 anni. Al termine di quella esperienza, nel 2014, sono entrato nel Comitato di Slow Food Montereale.

La curiosità è una delle mie caratteristiche. Conoscere i produttori, ascoltare le loro storie, è emozionante, per questo il mio motto è conoscere i territori; frequentare i produttori, dare una mano a chi crede nella filosofia del buono pulito e giusto pur non conoscendo Slow Food, e raccontare loro che c'è un'associazione che sta facendo la loro stessa strada è entusiasmante.

Un'altra cosa che mi connota è dare qualcosa agli altri.

Gianrico Fabbri

Impiegato, in un settore che ha poco a che fare con il cibo.

Da sempre appassionato di cibo e cucina. Volontario per dote innata, prima con l'associazione Leonia di levane nell'ambito dello sviluppo di temi della cittadinanza, lo sviluppo economico, la viluppo etico della persona e l'accoglienza.

Ho partecipato ad un "Master" della dottrina sociale della chiesa cattolica Organizzato dalla Pastorale del lavoro della diocesi di Arezzo, Cortona e Sansepolcro.

L'incontro con Slow Food avviene in casa in ambito familiare già in giovane età. Ma è con Terra Madre 2004 che mi sono associato e avvicinato irrimediabilmente. Dal 2006 faccio parte del comitato di condotta di Slow Food Colli Superiori del Valdarno, del quale sono stato fiduciario dal 2008 al 2017. Attualmente sono referente per il progetto Mercati della Terra del Valdarno e referente regionale dei Mercati della terra Slow Food Faccio parte della commissione filiera alimentare di Slow Food Italia. Ho partecipato alla stesura del progetto "la buona Strada".

Mi appresto a vivere una nuova esperienza verso un futuro associativo oggi incerto, ma con radici fondate, per forza, sull'esperienza di Terra Madre. Credo che il futuro di qualsiasi cosa non possa essere delegato a nessuno. Tutto parte da noi.

Daniela Filippi

Nata a Città della Pieve, dove vive attualmente. Vissuta per molti anni a Torino e per lavoro anche a Siena, Firenze e Roma. Attualmente lavora come Responsabile Logistica-Tecnico-Amministrativa in una Comunità di Recupero da dipendenze. Il suo curriculum alterna oltre la professione di consulente Fiscale Tributarista e Amministrativa, un percorso professionale nel marketing e logistica a uno personale di appassionata enogastronoma che la conducono inevitabilmente ad associarsi a Slow Food. Qui è attiva da ormai tanti anni, dedica in particolar modo nella formazione e nell'organizzazione di appuntamenti educativi e ludici legati al mondo del cibo, sia per la condotta di Montepulciano Chiusi di cui è fiduciaria, sia per Slow Food Italia per la quale è stata operativa in diverse manifestazioni internazionali, sia negli Istituti scolastici. Daniela data la passione innata per il mondo del vino, è collaboratrice, della guida "Osterie d'Italia", "Slow Wine", e lo è stata per la "Guida dell'Olio"; docente di corsi Master sul vino e analisi sensoriale.

Antonella Giusti

Nata a Lucca. Ho studiato lingue, scultura, pianificazione del territorio e lavoro nella comunicazione e promozione turistica. Ma alla prossima vita non mi fregano, lavorerò nei campi.

Il pensiero che mi guida è quello dell'ecologia profonda, incontrato all'Università con un gruppo di docenti che riconosco tra i miei maestri e cui devo molto per la mia formazione personale.

Tra i Beatles e I Rolling Stones scelgo i Beatles. Tra gli eroi Corto Maltese. Minuscule. Ho un debole per le api. Conduco da anni una battaglia personale contro la plastica. Mi piace leggere di tutto, basta che sia scritto bene. Anche molti fumetti, graphic novel e libri illustrati. Il mio mito è Edoardo Galeano.

Conosco Slow Food sin dalla fondazione di Arcigola, ma sono socia attiva (non vedo altro modo) dal 2011 per amor di SlowBeans, comunità leguminosa. Dopo la svolta di Terra Madre mi sento molto più a mio agio. Collaboro con Slow Food Toscana dal 2014, per la comunicazione, e con l'ufficio stampa di Slow Food Italia in occasione dei grandi eventi.

In condotta mi occupo della comunicazione e di altre cosette: coltivo l'orto sociale, cucino se serve, faccio verbali, partecipo a qualche progetto, alzo le asticelle. Non sono cattiva ma mi disegnano così.

Duccio Lazzeretti

Il mio lavoro è l'antitesi di Slow Food, sempre di corsa e quindi cerco un qualcosa di diverso, lo trovo in Slow Food di cui divento socio nel 2003 attirato da un master sul Vino

Partecipo come volontario fin dalla prima edizione di Terra Madre nel 2004 e quell'esperienza mi ha fatto capire che non sarei più riuscito ad allontanarmi da Slow Food tanto è stata il coinvolgimento.

Nel 2006 vengo eletto segretario della condotta di Siena e nel 2011 fiduciario, avendo così l'opportunità di partecipare ai congressi internazionali di Puebla, Torino e a tutte le feste di Terra Madre (per chi mi conosce sono quello con la macchina fotografica sempre dietro, non voglio perdere nessuna occasione di avere un ricordo di ogni persona incontrata).

Grazie al valido supporto dei componenti del comitato di condotta, nel 2018 lascio il testimone della condotta tornando a fare "semplicemente" il segretario e a collaborare alla guida delle osterie

Marco de Martin Mazzalon

Nato a Lucca il 14/10/66. Nella vita faccio il geologo, il babbo di tre figli ed il fiduciario dal lontano 2008.

Slow food per me è stato il compagno di un lungo viaggio, in oltre vent'anni, dall'arcigola in poi, le nostre ombre si sono spesso fuse, quasi sovrapposte. Un compagno di viaggio che mi è sempre assomigliato, è stato con me godereccio e conviviale nei miei primi anni del percorso per poi essere sempre più consapevole, impegnato, ecologista come anche il mio lavoro mi porta ad essere. Oggi mi aiuta a dare forma e sostanza alla complessità delle cose e mi permette di guardare lontano.

Slow food ha il volto delle persone straordinarie che in questi anni ho conosciuto, alcune di loro sono diventati per me veri amici e sono con me in questa nuova avventura.

Barbara Nappini

Fiorentina di nascita sebbene non mi sia mai sentita di appartenere a nessun luogo: sono sempre stata "straniera", come il mio nome, ovunque. Mi sento però parte del cosmo: pertanto mi piace occuparmi della porzione di terra che abito qualsiasi sia il tempo e lo spazio.

L'avventura in Slow food comincia per caso -...caso?- nel 2012 e subito mi rapisce l'idea di Terra Madre e la visione olistico-politica-spirituale del cibo. Imparare è quello che amo di più fare nella vita e Slow food è stata anche opportunità di crescita e apprendimento: ho ricevuto fiducia e affetto, ho avuto la possibilità di fare esperienze importanti in ambito territoriale, regionale, nazionale e internazionale grazie alla partecipazione al congresso di Cheng Du, in Cina.

Sono fortemente radicata nella terra ma le mie foglie tendono sempre a sorgere, anche contro la mia volontà... Cerco di essere leggera sul Pianeta nella speranza che le mie impronte disegnino un bel sentiero

Silvia Rolandi

Avvocato, lavora nella ricerca e consulenza nell'area del diritto agroalimentare e diritto internazionale privato. Come dottoranda di ricerca alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ha condotto una ricerca sul quadro giuridico europeo applicabile alle vendite online di prodotti agroalimentari. Nel 2016 ha lavorato come Visiting Researcher al Resnick Programme for Food Law and Policy all'University of California, Los Angeles

(UCLA) negli Stati Uniti. Socia Slow Food dal 2008, da quando la delegazione di Tel Aviv fu ospitata A San Miniato e serviva qualcuno che parlasse in inglese, si innamorò della filosofia e del concetto di Terra Madre. Per i prossimi due anni sarà vitale ripercorrere il territorio, raccontarsi ascoltando.

Leonardo Torrini

felice di avere radici chiantigiane orgoglioso di essere trippaio fiorentino ma tassello del mondo. iscritto ad arcigola nel 1988 al festival nazionale dell'unita dove per la prima volta ho sentito parlare di piatti e di vino in maniera diversa da quella conosciuta fino ad allora. ho vissuto la trasformazione in slowfood, tutta l'evoluzione la crescita dei trenta anni di storia dell'associazione. è stato un viaggio straordinario, ricco di esperienze uniche e irripetibili, così pieno da renderne difficile la descrizione e il racconto, la nascita del salone del gusto, il bistrot del mondo, il meeting di san rossore, le prime cene galeotte, isole slow, i brividi del primo giorno di terra madre quando nel piazzale dell'oval ci è apparso davanti agli occhi il mondo e abbiamo compreso che non eravamo soli e non eravamo neanche i migliori. bello, ma le persone meravigliose che ho incontrato, conosciuto dalle quali ho imparato tanto sono impagabili. insegnamenti che trasporto anche nel mio lavoro e che cercherò di mettere a disposizione dell'associazione nei prossimi due anni. senza smettere di conoscere persone meravigliose, di star bene con loro divertendoci.

Il gruppo dei candidati potrà allargarsi in base alla possibilità di accogliere i rappresentanti delle comunità

Esecutivo allargato

Valentina Gucciardo

Giovanna Licheri

Enrico Roccato

Invitati permanenti

Raffaella Grana (consigliere internazionale)

Massimo Bernacchini (esecutivo nazionale)

Candidati al Consiglio Nazionale

Gianrico Fabbri

Marco de Martin Mazzalon

Enrico Roccato

Silvia Rolandi