

## PROGRAMMA SLOW FOOD LIGURIA 2014 – 2018

- ✓Premessa
- ✓Mappatura
- ✓Reti
- ✓Tesseramento
- ✓Sito internet regionale
- ✓Assessorato all'alimentazione
- ✓Coproduttori
- ✓Alcune considerazioni finali
- ✓Conclusioni

### Premessa

Dopo il quadriennio appena concluso, lo spirito e gli obiettivi della nostra associazione regionale devono, in qualche modo, mutare. Questo è dovuto ai profondi cambiamenti che sono in atto a livello di associazione nazionale ed anche, obiettivamente, in relazione a quanto realizzato nello scorso mandato e a quanto ci prefiggiamo di costruire da adesso fino al 2018.

È evidente che sono cambiate molte situazioni, abbiamo dimostrato le nostre capacità, c'è stato anche qualche insuccesso che non va dimenticato o nascosto ma, anzi, evidenziato perché sia così possibile affrontarlo con nuova carica e, soprattutto, con maggiore esperienza. Siamo cambiati anche noi, quattro anni di attività condivise, palesemente portano ad approfondire i rapporti, le conoscenze; portano ad alzare gli obiettivi se si prende fiducia nelle proprie capacità che, in ognuno di noi, si sono sempre espresse durante il percorso appena concluso.

Da qui dobbiamo ripartire, forti di alcune situazioni consolidate (riconoscimento da parte di soggetti terzi, situazione economica di relativa tranquillità, progetti avviati e conclusi) ma anche coscienti che dobbiamo un po' cambiare per continuare ad essere figli del nostro tempo, sempre un po' sognatori ma con le radici ben piantate per terra.

Credo che la citazione che segue, anche se senza dubbio irriverente, presa da uno scritto di Alejandro Jodorowsky, ben inquadri quale spirito deve muovere tutti noi di Slow Food Liguria nei prossimi quattro anni.

*Un sacerdote sta dicendo messa in una chiesa vicino al fiume, e comincia a pregare: "Padre nostro che sei nei cieli..." ma viene interrotto dallo stridulo gracidare di una rana. Furibondo, il prete spalanca la finestra e grida: "Taci!". La rana obbedisce. Torna indietro, si inginocchia e ricomincia a pregare. "Padre nostro che sei nei cieli..." Stavolta viene interrotto da una vocina interiore. "Chi ti dice che la tua preghiera sia più gradita a Dio di quella della rana? Perché dovresti essere tu il preferito?" Turbato, ritorna alla finestra, la spalanca e grida: "Gracidate, cantate, cinguettate, miagolate, fischiate, fate tutto il baccano che volete!". Tutti gli animali cominciano a rumoreggiare, insieme alle piante, al fiume, alle rocce, al vento e alle nuvole che corrono nel cielo. Il sacerdote si rende conto che tutto sta pregando insieme a lui e per la prima volta capisce perché reciti "Padre nostro..." e non "Padre mio...".*

Quindi, se il parallelo mi viene perdonato, non agiamo (preghiamo) mai da soli. Poiché l'universo è infinito, stiamo tutti al suo centro. Viviamo in compagnia. Nemmeno in un convento si è isolati dal mondo. Gli altri sono importanti. La società è importante. Il pianeta è importante. Gli esseri viventi sono importanti. L'energia che sostiene tutto è importante.

Tutto sta agendo (pregando) insieme a noi. Se accettiamo l'idea di agire con gli altri, di interagire tra condotte, la nostra forza si moltiplica e riusciamo a superare i limiti arcaici. Non diciamo "questa è opera mia". Siamo tutti sulla stessa barca, e questa barca si chiama "istante". Impariamo a condividere lo stesso spazio, lo stesso tempo, la stessa coscienza e le soddisfazioni che potremo toglierci nel prossimo mandato saranno grandissime.

Ora, ribadendo come il concetto di centralità dei territori sia, senza alcun dubbio, strategico, **e che quindi debbano essere le condotte il perno attorno a cui far ruotare il tutto**, tre devono essere i percorsi principali nel quale far rientrare l'impegno dell'Associazione Regionale nei prossimi quattro anni:

- **Mappatura del territorio;**
- **Costruzione di reti di collaborazione;**
- **Tesseramento.**

L'ordine con cui sono elencati ricalca la loro importanza perché, solo se il primo punto sarà sviluppato al meglio, avremo una dote adeguata per sviluppare alleanze e se entrambi i primi due punti saranno praticati con impegno, il terzo potrà trovare le soluzioni necessarie.

Dentro questi tre temi principali si dovranno inserire, di volta in volta, le nostre attività **lasciando libere** le condotte di trovare la collocazione migliore per il loro impegno senza chiuderle dentro uno sviluppo predefinito di attività ma demandando ai vari territori la scelta su cosa, e come investire, il proprio tempo; ci saranno allora condotte che troveranno nell'educazione il loro naturale sfogo, altre nei presìdi o nei mercati della terra il terreno migliore per far crescere il proprio seme, la propria idea di associazionismo e così via.

**Naturalmente, i confini che si dovranno rispettare, i perimetri dentro i quali agire, ora più che mai, saranno quelli di Terra Madre.**

### **Mappatura del territorio**

La realtà agricola italiana, e si può pensare che la ligure non si scosti molto da questi dati se non per enfatizzarli, è costituita per il 62% da aziende non classificabili come imprese (reddito lordo inferiore ai 10.000€), il 16% da aziende intermedie (reddito lordo tra i 10.000 e i 20.000€) e solo il 21% da imprese con reddito superiore ai 20.000€.

Ora, non crediamo servano molte spiegazioni per capire come, a fronte di tali numeri, un'attenta mappatura del territorio sia fondamentale per poter raccontare quel territorio, per poter aiutare quel territorio, per poter vivere quel territorio. Solo conoscendo bene cosa succede nella nostra regione, scoprendo cosa custodisce ogni piccolo lembo di Liguria, si può davvero essere protagonisti e tornare ad essere portatori di quel sapere utile a porci in condizioni **di pari livello** nei vari rapporti che andremo ad affrontare con enti, associazioni o altri soggetti che vorranno collaborare con noi.

**Quindi, un impegno costante e duraturo a cercare e a segnalare produttori, trasformatori, pescatori, ristoratori, albergatori e rivenditori che lavorano rispettando la filosofia del Buono, Pulito e Giusto.**

Un po' di lavoro è già stato fatto ed è presente sulle "nostre" guide o nell'elenco dei prodotti dell'Arca del Gusto e dei presìdi, partiamo da qui per riuscire a creare la più completa, utile e oggettiva banca dati della regione ricordandoci di andare oltre le piccole produzioni dimenticate o l'agricoltura biologica perché esistono aziende che a queste attività ne affiancano di più comuni e riescono con successo a produrre reddito facendo l'agricoltura che auspichiamo. Di solito le storie dei protagonisti di queste imprese sono illuminanti e possono servire d'esempio anche per chi vuole iniziare una nuova attività.

## Costruzione di reti di collaborazione

Fare rete con i produttori partendo da quelli che già collaborano con noi come presìdi e comunità del cibo allargando lo spettro d'azione. I produttori **vanno frequentati** e non interpellati solo quando ci devono dare il prodotto. Non sono panda da salvare ma soggetti con i quali dobbiamo e vogliamo collaborare. Essi devono essere **felici di collaborare** con noi e ben coscienti che questo significa, anche per loro, miglioramento.

Fare rete vuol dire **decidere insieme** su cosa impegnarci, a quale evento partecipare e come, quale messaggio si voglia dare, quale progetto si voglia sviluppare. Noi aiutiamo loro e loro aiutano Slow Food, come una buona grande famiglia. La giornata dei produttori liguri, la cui realizzazione abbiamo votato all'unanimità durante il consiglio regionale di dicembre 2013 e che pensavamo di poter fare a marzo del 2014, dovrà essere **realizzata col contributo (e l'impegno reale) di tutti** proprio partendo da questo sentire.

Fare rete con gli insegnanti perché abbiamo tantissimi orti in rapporto alla media nazionale ma abbiamo pochi insegnanti che si sono tesserati; non abbiamo ancora costruito una rete vera e solida con loro. Dobbiamo farlo insieme, non può essere altrimenti, **lasciando a quei pochi insegnanti che si ritrovano nella nostra associazione il compito di indicarci metodi e tempi.**

Fare rete con i sindaci perché è **fondamentale creare sinergie e attività di collaborazione con i loro, specialmente con chi si adopera per tenere vive comunità marginali.** Anche qui, facciamoci aiutare da quelli che con noi già collaborano come i sindaci di Perinaldo e Rocchetta; assieme costruiamo un progetto di collaborazione con i vari comuni coinvolgendo, se possibile, anche l'ANCI regionale.

Creare **una rete "salute"** che possa mettere assieme quei dottori che gravitano già intorno alla nostra associazione e che ne fanno addirittura parte in maniera attiva ampliando un po' lo slogan trasformandolo in Buono, Pulito, Giusto e Sano.

Interagire con le altre associazioni, **con gli apicoltori** perché attraverso il lavoro delle api passano 71 colture delle 100 che compongono il 90% della produzione mondiale di cibo e, solo in Europa, ben 4000 diverse colture dipendo dal lavoro di questi preziosi insetti senza i quali molti alimenti potrebbero non arrivare più sulle nostre tavole. Con i rappresentanti della Società Civile, con i GAS perché ormai è impossibile, oltre che impensabile, fare le cose da soli. **I nostri due mercati della terra possono essere molto d'aiuto in questo ricoprendo un ruolo fondamentale nella nostra proposta.** E poi, sopra ogni cosa, dobbiamo sempre più **fare rete tra di noi** perché solo così saremo in grado di dare forma ad un concetto, solo così potremo trasformare un titolo, Comunità del Cibo, **in soggetto reale ed operante sul territorio**, dove Comunità del Cibo non saranno solo i produttori di un qualsivoglia prodotto, **ma saranno tutti quei soggetti** che, a partire da Slow Food, intorno al cibo gravitano: produttori, trasformatori, pescatori, commercianti, insegnanti, consumatori, famiglie...

**Dare vita, facendoci guidare da loro, e mi riferisco a quei pochi giovani che si stanno affacciando, in maniera operativa al nostro interno, ad una reale rete giovani che sia in grado, in un domani non troppo lontano, di formare nuovi dirigenti territoriali.**

## Sviluppo del tesseramento e copertura associativa omogenea del Territorio

Sottolineando come le modalità di tesseramento siano notevolmente cambiate rispetto al recente passato, la tessera principale passa da **58 a 25 euro**, il tesseramento deve essere considerato come un aspetto fondamentale, un'attività che non deve mai essere

dimenticata o messa in secondo piano perché è attraverso il numero dei suoi soci che si “pesa” un’associazione.

È bene anche considerare come lo stesso dovrà essere frutto di ciò che siamo.

In altre parole, il Socio Slow Food deve identificarsi come una persona che si avvicina al nostro movimento perché sempre più ne conosce, ne condivide e ne sostiene i progetti, perché percepisce Slow Food come un soggetto che FA e si muove in prima persona per migliorare la vita del e nel territorio.

Ecco, da queste parole si può capire come non debba più esserci **solo** un tesseramento che viaggia un po’ legato da ciò che Slow Food fa sui diversi territori ma che, in una qualche maniera, proprio da ciò che l’Associazione fa sul territorio debba nascere, nella gente, la voglia di entrare a farne parte; ecco perché la suddetta scala d’importanza dei temi.

Il tesseramento deve svilupparsi in modo più equilibrato, oggi siamo oggettivamente assenti nel tratto territoriale che va dalla provincia genovese a quella spezzina. Dobbiamo puntare in primis a farci conoscere, ad essere presenti in quel territorio, magari puntando su una forte campagna di comunicazione.

Lo stesso si deve dire sull’attenzione delle Condotte esistenti che devono prestare la massima attenzione **sia ai nuovi soci, sia ai rinnovi delle tessere**. Dove questa attività è stata fatta si vedono risultati interessanti. Inoltre, con l’attuale costo dovrebbe essere più facile avvicinare possibili nuovi iscritti. E puntiamo anche sugli appuntamenti stabili come i Mercati della Terra (sempre più attenzione e collaborazione verso i piccoli agricoltori che effettuano la vendita diretta visto che spesso, nelle città, i piccoli contadini non hanno gli stessi diritti dei venditori e vengono spesso relegati in angoli nascosti dei mercati) o su un’attenta programmazione dello Slow Food Day per avvicinare nuovi soggetti.

Si può anche ipotizzare un evento regionale con cadenza annuale che diventi l’occasione per presentare ciò che siamo e quello che facciamo nella nostra regione. Una rivisitazione di quanto fatto ad Imperia nel settembre 2010.

E’ chiaro che il tutto passa anche per intercettare tutti quelle persone che gravitano attorno alle nostre iniziative, ma che spesso non si iscrivono all’associazione, magari solo perché non comprendono come il tutto passi anche attraverso la loro adesione.

Fatte le dovute considerazioni sembra opportuno darci qualche traguardo inerente l’argomento, anche solo per farci capire, nel tempo, se ci stiamo muovendo bene o meno sulla strada che ci porti ad essere un territorio pienamente autonomo e superare la quota dell’uno per cento di rappresentanza della popolazione residente, portandoci ad avere la giusta rappresentatività e autorevolezza. Il nostro “arrivo” per i prossimi 4 anni possiamo porlo a 2500 iscritti, un numero che, oggi, può sembrarci lontano ma, collocandoci mentalmente sul nuovo costo della tessera, ed in relazione quindi a quanto ci siamo sempre detti, forse così lontano non è!

Sembra logico che in alcuni territori, dove c’è una presenza marginale, si debba cercare di fare tutti gli sforzi per allargare la base associativa, in altri in cui c’è una presenza storica o realtà che già hanno lavorato in maniera egregia, si debba continuare cercando di non perdere quote associative.

Quali azioni intraprendere per raggiungere il nostro traguardo?

Intanto è importante dialogare e scambiarsi opinioni, a volte basta uno spunto per mettere in pratica azioni molto efficaci. Inoltre, non basta fare nuovi soci ma è necessario portare al

minimo il turnover degli iscritti.

E' chiaro che istituire in ogni Condotta un responsabile del tesseramento che abbia, tra gli altri, il compito di telefonare, sollecitare il socio a rinnovare la tessera è di vitale importanza e non deve essere solo il Fiduciario ad occuparsi di questo problema, ma deve impegnarsi tutto il comitato su questa attività.

Ma più di tutto, serve che tutti, davvero tutti, si abbia a cuore questa attività collaborando in maniera continua.

## **Lo sviluppo del sito internet regionale**

Oggi noi abbiamo un sito che, di fatto, è "dormiente". Questo è, sostanzialmente, dovuto al fatto che non c'è nessuna redazione a gestirlo.

Quello che bisogna fare è quindi semplice: identificare un gruppo di persone che possano organizzarsi come una redazione, molto elastica, ma in grado di produrre contenuti da inserire nel sito.

## **Assessorato all'alimentazione**

Può essere inteso come una provocazione, ma stimolare i vari enti con i quali dialoghiamo perché comincino a considerare il cibo come un impegno quotidiano al quale dedicarsi, e non solo come un'attività promozionale può invece diventare una colonna portante delle **future Comunità del Cibo**.

L'industria alimentare ha conosciuto una crescita smisurata, grazie ai cambiamenti nei costumi alimentari della popolazione che, trasferitasi dalle campagne alle città, ha abbandonato in larga parte (ma ora è quasi iniziato un processo inverso) l'autoconsumo – naturale in un'economia fatta di piccole e piccolissime aziende – e si è dovuta orientare su prodotti confezionati o comunque verso i canali della grande distribuzione (**altro argomento che dovremo affrontare con maggiore decisione rispetto al passato**). La continua invenzione di aromi artificiali, conservanti e additivi di vario genere, ha permesso all'industria di prescindere dalle naturali caratteristiche del prodotto agricolo e di poterlo rielaborare in sede di produzione, attuando una destrutturazione e una ricostruzione artificiale dei gusti, delle consistenze e dell'aspetto; ha provocato una profonda spaccatura generazionale relativa alle conoscenze in materia alimentare, un tempo tramandate per via diretta, oggi soffocate dal messaggio pubblicitario e apprese soltanto grazie alla volontà educativa di alcuni enti e associazioni (noi siamo tra queste) o a pratiche autodidattiche.

E qui, il promuovere una vera istruzione alimentare all'interno del nostro sistema scolastico, per quanto ci sarà possibile, diventa una sicura necessità. Un'educazione alimentare che, per essere completa, deve andare oltre gli aspetti nutrizionali e toccare anche gli aspetti riguardanti le materie prime e le loro tecniche di produzione.

La formazione di una nuova cultura alimentare diventa, di fatto, fondamentale per realizzare un nuovo modello di agricoltura, ed è per questo che dovremo impegnarci a far comprendere, nelle giuste sedi, agli enti che alimentazione e agricoltura vanno considerate come un unico comparto, l'una funzionale all'altra. L'alimentazione è una branca che garantisce sbocchi economici e culturali all'agricoltura, mentre l'agricoltura rende viva e responsabile una moderna cultura alimentare. **Facciamoci portatori di questa proposta verso assessorati regionali e comunali, diciamo come chi ha la responsabilità politica delle produzioni agricole deve integrarla con l'aspetto alimentare senza considerarla un'appendice promozionale o poco altro: sarà davvero un bel modo per incidere in maniera propositiva nelle nostre comunità.**

## Coproduttori

Spesso, promuovendo le produzioni delle piccole aziende, dell'agricoltura come anche noi la intendiamo, si obietta che così facendo si promuove un cibo elitario perché più costoso rispetto alla media dei prodotti analoghi.

Che questi cibi siano più cari in termini assoluti è vero, ma se analizziamo l'incidenza che questo eventuale aumento di spesa avrebbe su un normale bilancio familiare, si può comprendere che non si tratta di prodotti così elitari: è soltanto questione di cultura alimentare, di scelte personali, di una corretta politica dei consumi, di educazione sensoriale e merceologica (interessante, a tal proposito, i corsi master of food sulla spesa quotidiana, ad esempio), d'informazione.

In Italia il consumo dei prodotti alimentari e bevande è passato da quasi il 48% dei consumi finali delle famiglie nell'immediato dopoguerra, al 38% nel 1970, per scendere rapidamente al 18% nel 1996 e, ancora, fino a circa il 10% oggi (interessante come, in tutto questo, cresca fino a raggiungere il 9% del comparto, l'acquisto di prodotti biologici). La riduzione di questa quota è dovuto ai progressivi aumenti di produttività e quindi a riduzioni dei prezzi, ma è anche indice dell'importanza che ricopre il cibo per una famiglia media italiana. Analizzando le altre voci di spesa, ad esempio, scopriamo che oggi più del 15% del bilancio familiare è destinato a spese telefoniche.

Inoltre, dietro questo risparmio, questo *dumping* dei prezzi, del tanto a poco, del 3X2, si nascondono spesso un eccessivo uso di fertilizzanti o anabolizzanti, pesticidi (oggi chiamati, in maniera subdola, trattamenti fitosanitari), la violazione delle più basilari regole di sanità pubblica, truffe alimentari, il mancato pagamento di contributi per la manodopera. In poche parole: **cibo che fa danno all'individuo ed alla società**. E invece il consumatore può evitare tutto questo, e senza dover necessariamente rifornirsi dal mercato biologico certificato che è spesso inaccessibile alle nostre tasche. Come fare? Basta diventare coproduttori in maniera attiva.

A questa tendenza si contrappone quella del legame forte tra prodotto e territorio, tra consumatori finali e produttori agricoli. Ipotizzare, finalmente, un ruolo attivo dei coproduttori anche in Liguria, una crescita culturale, un'operazione d'evoluzione culturale nell'approccio al cibo deve essere un nostro compito.

L'esempio dell'agricoltura civica, o agricoltura sostenuta dalla comunità, è un modello molto interessante nato in Svizzera e Giappone, cresciuto negli USA e che ha già una notevole diffusione in Francia e che, piano piano, sta prendendo piede anche in alcune regioni italiane. Fa riferimento a modelli di produzione agricola di piccola/media scala fortemente integrati nel sistema locale, alle comunità di persone ed alle risorse naturali della località. Queste pratiche consentono di assicurare ai cittadini, oltre al cibo, infrastrutture vitali indispensabili per la vita quotidiana, siano esse di tipo naturale (paesaggi, gestione delle risorse naturali, biodiversità) o sociale (conoscenza del mondo agricolo e rurale, identità e vitalità delle comunità, benessere delle persone, servizi socio-educativi ed assistenziali).

In buona sostanza, e semplificando, la comunità sostiene l'attività di un agricoltore e ne condivide lavoro, benefici e rischi. I "soci" versano una quota annuale, una parte della quota può essere riconosciuta anche lavorando direttamente in campo insieme al contadino. Le quote permettono di garantire all'agricoltore un reddito stabile indipendentemente dalla stagionalità, i soci (davvero coproduttori) hanno modo di orientare la produzione e ricevono la completa – o parte – della produzione ottenuta. **Questo deve diventare un passaggio saliente nel nostro rapporto con i presidi e, sicuramente, dovrà essere uno dei punti da mettere in discussione nel, non più rimandabile, incontro regionale con tutti i produttori.**

Insomma, i cittadini, i ristoratori, i commercianti "assumono" la **responsabilità della gestione di una azienda agricola insieme ai produttori**. Ne dividono benefici e il rischio di produzione, in caso di mancato raccolto, di rese inferiori a quelle stimate, malattie, danneggiamenti... è diviso tra tutti.

**Nei prossimi 4 anni, dobbiamo quindi aprirci di più verso il mondo dei**

**consumatori, raccontare meglio quali sono le nostre idee di sviluppo e cosa vuol dire far parte di una Comunità del Cibo, come questa riguarda direttamente il miglioramento della qualità di vita sociale, oltreché individuale.**

### **Alcune considerazioni finali**

Cinque persone, come da statuto nazionale, avranno il compito di guidare l'Associazione Regionale ma la speranza è quella che tutti ci si senta parte di questo gruppo che dovrà essere in grado di collaborare coordinando e aiutando chiunque abbia voglia di portare avanti una buona idea.

Continuerà l'esperienza dei gruppi di lavoro che, anzi, potrà rafforzarsi con uno specifico dedicato all'ambiente e alle campagne associative, non solo nostre, che lo mettono al centro. Considerati i disastri idrogeologici che, purtroppo, con troppa regolarità riguardano la nostra regione, la cementificazione, l'abbandono dei terreni agricoli, il degrado della nostra costa, discariche e centrali altamente impattanti non possiamo più rimandare un nostro impegno attivo su questo argomento. Come sarà importante formare un gruppo che abbia l'Entroterra (con la E maiuscola) al centro dei loro pensieri perché le nostre campagne si sono spopolate e naturalmente questo non ha soltanto avuto implicazioni sulla geografia e sulle caratteristiche della produzione agricola regionale. La vita sociale nelle zone rurali ha subito contraccolpi notevoli e il panorama, se non di abbandono, vede campagne fatte da cascine isolate e fondovalle con sempre più capannoni, piccoli centri senza botteghe e negozi e sempre più grandi centri commerciali, il proliferare di ville dormitorio ad uso di pendolari di lusso che "vanno a vivere in campagna". Ecco perché il nostro impegno, il nostro tempo deve prevedere attività in questi ambiti.

I gruppi potranno anche comprendere persone che, pur non avendo partecipato in maniera diretta all'attività delle Condotte, ci conoscono e SI riconoscono in quello che facciamo tanto da volerci "donare" il loro contributo fino a collaborare con noi.

I diversi soggetti dovranno quindi interagire tra loro con relativa regolarità, nei modi che riterranno più opportuni e nella consapevolezza di condividere gli stessi obiettivi. La "diversità di vedute" portata da loro ci aiuterà a crescere, se lo vogliamo fare, perché ogni nostra visione è un punto di vista che probabilmente coglie una centralità, ma solo quella. Come una lente d'ingrandimento focalizza un aspetto, trascurando l'insieme e quando l'insieme cambia, con la crescente velocità dei cambiamenti sociali in atto, soltanto credere nella differenza ci può aiutare.

## **Conclusioni**

Non vogliamo trarre conclusioni su quanto scritto finora, lo faremo assieme lungo questo *nuovo* quadriennio. Lo scorso programma regionale si concludeva elencando una serie di declinazioni del termine “piacere”; pensiamo che i prossimi 4 anni debbano, innanzitutto, sancire un unico piacere: quello di aver piacere ad essere parte di Slow Food Liguria.

Invitiamo anche a non avere paura del percorso, il passato ci ha insegnato che molte cose che ci sembravano impossibili, poi le abbiamo realizzate. Insieme ci ripeteremo migliorando dove siamo mancati grazie alla maggiore convinzione nelle nostre capacità che, oggi, alberga in noi.

Con entusiasmo, questo programma è stato scritto, tenendo conto dei vari vostri spunti, dal gruppo che si candida a coordinarne la realizzazione con le seguenti cariche:

**Valter Bordo – Presidente Regionale**

**Giampaolo Barrani – Vice Presidente Regionale**

**Lorenzo Montaldo – Vice Presidente Regionale**

**Nadia Repetto – Vice Presidente Regionale**

**Sergio Tron – Segretario Regionale**