

DOSSIER REGIONALE SLOW FOOD PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

INTRODUZIONE E PROSPETTIVE

Percorso precongressuale

Basi del lavoro per il quadriennio 2014/2018: censire, educare, comunicare e promuovere

L'arco alpino

L'area risicola

Il bacino del Tanaro

Verso l'Expo e oltre

Terra Madre in Piemonte

L'ASSOCIAZIONE

Condotte e sezioni

Organizzazione regionale e nodi provinciali

Tesseramento

Comunicazione

Slow Food Youth Network

Famiglie Slow

EDUCARE

Master of Food

Orto in condotta

Orti urbani

Sprechi

Pensa che mensa!

L'Università di Scienze Gastronomiche

Divulgazione culturale

TUTELARE

Presidi

Arca

Alleanza

Gruppi d'Acquisto e Mercati della Terra

Mappatura territoriale

PROMUOVERE

Eventi

CONCLUSIONI

INTRODUZIONE E PROSPETTIVE

PERCORSO PRECONGRESSUALE

Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, a partire dal secondo semestre del 2013, ha dato vita al "comitato per il percorso congressuale" con l'intento di immaginare il futuro dell'associazione regionale.

Nella fase iniziale si è ragionato su come riorganizzare Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta alla luce della nuova modalità di gestione dell'associazione a tutti i livelli che negli anni ci ha portato progressivamente da una modalità verticistica (fiduciario, presidente regionale, presidente nazionale) a un governo collegiale (comitato di condotta, comitato esecutivo regionale/segreteria regionale, comitato esecutivo nazionale/segreteria nazionale).

A partire dal mese di dicembre 2013 si è deciso di organizzare 5 incontri territoriali in tutta la regione per confrontarsi con i Comitati di Condotta delle varie aree del Piemonte, con l'obiettivo di discutere insieme dello stato di salute delle Condotte e degli scenari futuri, per ragionare sui modelli organizzativi e sulle priorità che ogni condotta si darà per i prossimi quattro anni.

Durante ogni incontro, le stesse valutazioni sono state fatte, ovviamente, anche per quel che riguarda il livello regionale, raccogliendo le disponibilità dei partecipanti a lavorare nei gruppi di lavoro che verranno creati.

Dall'esperienza di questo viaggio nel Piemonte, sono emerse alcune esigenze condivise:

- 1- avere un'**associazione regionale maggiormente di servizio per le esigenze delle Condotte**
- 2- creare **dei luoghi di confronto** tra le varie Condotte vicine
- 3- individuare **strumenti di condivisione delle informazioni con tutti i soci** su ciò che avviene nelle condotte del Piemonte e della Valle d'Aosta

BASI DEL LAVORO PER IL QUADRIENNIO 2014/2018: CENSIRE, EDUCARE, COMUNICARE E PROMUOVERE

Censire ed educare, questo era uno dei propositi fondamentali inseriti nel documento "Del futuro di Slow Food Italia" discusso all'Assemblea delle Condotte tenutasi a Genova nel maggio 2013.

Ebbene cosa censire e con quali strumenti censire? E chi educare e con quali strumenti educare?

La nostra associazione potrà svolgere un'opera di censimento dei prodotti, delle lavorazioni, delle ricette, dei mestieri, ma anche dei manufatti (ad esempio le cascine storiche, i seccatoi, le malghe, i muretti a secco) e dei testimoni presenti sui territori utilizzando come strumenti fondamentali l'Arca del Gusto e i Granai della Memoria.

Potrà educare, innanzitutto i propri dirigenti territoriali e i soci attivi con incontri di formazione ad hoc, mentre i soci e più in generale la popolazione regionale con Master of Food, Orto in Condotta, Pensa che Mensa, attività mirate al target famiglie ed altre iniziative nuove, magari originali.

Comunicazione e promozione: per divulgare quanto stiamo facendo e le potenzialità di ogni territorio dovremo lavorare su eventi e pubblicazioni (soprattutto in formato elettronico e video). In tal senso Cantine a Nord Ovest è funzionale ai nostri obiettivi, così come Rice, BEE, San Martino a Chieri, Maestri del Gusto ed altre iniziative che stiamo organizzando in varie realtà regionali.

Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta ritiene fondamentale, per il prossimo quadriennio, censire educare comunicare e promuovere con un lavoro che andrà svolto in primis dalle condotte, ma ovviamente con un supporto e una regia della segreteria regionale e di esperti che di volta in volta potranno essere coinvolti.

A tal riguardo abbiamo individuato quattro aree geografiche principali da coinvolgere:

L'ARCO ALPINO

Prendendo spunto dagli Stati Generali delle Comunità dell'Appennino tenutisi nei mesi scorsi, si può ideare e realizzare un progetto molto ambizioso mirato a ridare centralità alle nostre montagne; un progetto interregionale e transfrontaliero, potenzialmente in grado di attingere a fondi europei, regionali e da fondazioni bancarie, coerentemente con il lavoro intrapreso dagli uffici internazionali. Tale progetto vuole rappresentare un percorso mirato a rilanciare le *terre alte* –spesso ancora considerate marginali- che si articola proprio a partire dal concetto di centralità del cibo, tema del nostro Congresso Internazionale di Torino.

L'AREA RISICOLA

L'area risicola come genericamente siamo abituati a considerarla, interessa parte del Piemonte, in particolare le province di Novara e Vercelli per poi sconfinare ad est ed estendersi in Lomellina. Per

questo è stato creato, anni fa, un evento annuale, Rice, che si tiene negli anni pari in Piemonte e in quelli dispari in Lombardia. Partendo da questo evento che dà importante visibilità ai temi delle terre del riso, e coinvolgendo le strutture regionali di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta e Slow Food Lombardia l'obiettivo che ci si pone per il futuro quadriennio è quello di fare censimento, educazione, comunicazione e promozione per 365 giorni l'anno. Tenendo sempre come punto di riferimento l'assoluta qualità del prodotto finale (riso) si dovrà perseguire lo scopo di censire e tutelare le vecchie varietà di risone con progetti ad hoc (come si sta facendo con la varietà Maratelli candidata all'Arca del Gusto), creando, laddove ne sussistano i presupposti, anche Presìdi. Qualità che deve far rima anche con sostenibilità, a maggior ragione ora che anche molti agricoltori, soprattutto tra le giovani generazioni, stanno sposando questa causa. E, proprio su proposta di alcuni rappresentanti di giovani agricoltori della provincia di Vercelli sta nascendo una comunità del cibo del riso, volta non solo a promuovere il prezioso cereale per l'economia del territorio, ma anche a far conoscere e conservare il paesaggio, per certi versi unico, della risaia.

Inoltre recentemente ha preso avvio la Strada del Riso Vercellese di Qualità che la Regione Piemonte ha riconosciuto alla fine del 2013 e che costituisce la prima Strada piemontese di un prodotto agroalimentare: uno strumento importante per migliorare, tutelare e riscoprire varietà tradizionali di riso, tecniche colturali abbandonate, cascine e manufatti di un complesso sistema irriguo unico al mondo.

Tutte iniziative che il futuro comitato esecutivo regionale dovrà cercare di sostenere in quanto fonti di arricchimento culturale ed associativo.

IL BACINO DEL TANARO

Sull'asta del Tanaro insistono ben 7 Condotte Slow Food, che vanno dalle Alpi Liguri alle colline dei vini più blasonati del Piemonte, per giungere alla pianura alessandrina. A questo proposito esiste già un progetto approvato dal nostro Slow Food regionale alla fine del 2012; un'iniziativa con ottime potenzialità finora inesprese e che può essere rilanciato: Cibovagando per la Tanaria. Gli obiettivi dichiarati in questo progetto possono essere ripresi completamente e riguardano la catalogazione di prodotti e produttori di cibo e vino, delle ricette, delle tradizioni, delle continuità e differenze tra le varie zone del Tanaro e l'organizzazione di iniziative (degustazioni, visite in aziende agricole, proiezioni di video, ...) per promuovere i progetti che le condotte realizzano autonomamente o in collaborazione con altri soggetti presenti in ogni territorio del bacino del Tanaro.

VERSO L'EXPO E OLTRE

Verso l'Expo può essere letto come un percorso temporale ma anche come un viaggio bidirezionale da e verso l'Expo 2015: da Torino e dal Piemonte alla Lombardia e a Milano e viceversa.

A tal riguardo si potrebbe lavorare su un contatto e una suggestione proposti dal Politecnico di Milano, con cui si ipotizza di collegare i territori delle due regioni seguendo le vie d'acqua (fiumi, canali e navigli) incrociandole con piste ciclabili e ferrovie. Il tutto seguendo l'asse Torino-Milano ma agganciando i territori intermedi dal biellese, alla bassa Valle d'Aosta, al VCO e al Lago Maggiore, al Monferrato casalese. Un esempio virtuoso che la nostra associazione ha sostenuto è stato in tal senso il progetto VenTo, la ciclovia che, se realizzata collegherebbe Torino a Venezia.

La cosiddetta *mobilità dolce* diverrebbe così il filo per tessere insieme territori, progetti e il lavoro di diverse condotte facendosi potente strumento di rilancio per le realtà locali che saranno state censite e consentendo di costruire un lavoro che permanga come eredità dell'evento internazionale.

Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta sarà inoltre soggetto attivo nella promozione delle eccellenze dei nostri territori, facendo squadra con gli agricoltori, i trasformatori, le locande, le osterie, i viticoltori, i casari. Costruiremo con loro una sorta di piattaforma del tipo "Slow Food consiglia", da veicolare con i moderni sistemi di comunicazione e con i nostri canali europei e mondiali. Così che i soci e quelli che conoscono Slow Food come sinonimo di qualità, quando verranno a EXPO potranno disporre di una sorta di **Itinerario Slow 2.0**.

TERRA MADRE IN PIEMONTE

Terra Madre deve essere il punto di partenza di ogni singolo progetto, di ogni nostra iniziativa. Solo partendo da questo presupposto si potrà costruire il nostro futuro, strettamente legato a quello dell'associazione. Il compito di Slow Food e del regionale nei prossimi anni sarà quello di **mettere in relazione, in rete, tutte le comunità del cibo** che già esistono in ogni territorio e farne nascere altre. Tutte queste comunità dovranno essere invitate a presentarsi al Salone del Gusto-Terra Madre del prossimo ottobre, per poi arrivare ancor più compatte e preparate al grande appuntamento dell'Expo

2015.

Come fare ciò? Partendo da un semplice censimento, una fotografia, di tutti i produttori agricoli presenti nei territori delle rispettive Condotte si potrà capire quali realtà già esistono, contattarle e metterle in comunicazione tra di loro. Questo dobbiamo fare noi di Slow Food, mettere in relazione cose e persone. Sarà un lavoro importantissimo perché a partire da questo database si potranno poi costruire nuovi Presìdi, candidare altri prodotti all'Arca del Gusto, organizzare cene, Laboratori del Gusto, Mercati della Terra e Gruppi d'Acquisto.

Andare alla scoperta di contadini, casari, apicoltori, pasticceri...**buoni, puliti e giusti. Catalogare l'immenso patrimonio di biodiversità** che ancora esiste nel nostro paese. Molti produttori sono nostri "amici" da anni, sono personaggi che praticano un'agricoltura di piccola scala o a conduzione familiare. Con questi potremo certamente catalogare prodotti che poi saliranno sull'Arca del Gusto, avviare Presìdi, aiutandoli a resistere e a difendersi; mentre, relazionandoci con altri imprenditori non propriamente "virtuosi" potremo cercare di convincerli a cambiare con le nostre parole, con il nostro pragmatismo, cioè la capacità di unire fatti concreti a progetti a volte utopistici.

L'ASSOCIAZIONE

CONDOTTE E SEZIONI

Gli incontri territoriali realizzati nella fase pregressuale hanno permesso di fotografare la situazione attuale delle Condotte di Piemonte e Valle d'Aosta, ma anche di agevolare il processo di cambiamento della gestione che sta interessando la nostra associazione a tutti i livelli. **Sentinelle sui territori, le Condotte** sono la "base" dell'associazione che garantiscono la capillarità sui territori e la rendono capace di intercettare stimoli e idee. Da sempre sede del nazionale, il regionale Piemonte e Valle d'Aosta ha subito questa vicinanza trovandosi spesso a rivestire un ruolo meno diretto (ad esempio sui progetti dell'area) rispetto ad altre regioni italiane. Il regionale dovrà diventare sempre più uno **strumento a disposizione delle Condotte**, capace di assecondare e agevolare il lavoro che svolgono sui territori, aumentando il proprio ruolo di coordinamento e di riferimento diretto e proponendosi come primo interlocutore per le Condotte e come intermediario con la sede nazionale. Sarà compito della segreteria regionale svolgere questo ruolo al meglio, affinché le azioni sui territori siano sempre più efficaci e accrescere il senso di appartenenza da parte delle Condotte al regionale stesso. Il dialogo costante e continuo ci permetterà di aumentare la conoscenza dei territori e di agevolare la nascita di nuove Condotte laddove possibile o di sezioni di quest'ultime, valutando e tenendo sempre in considerazione la peculiarità di ogni zona.

ORGANIZZAZIONE REGIONALE E NODI PROVINCIALI

Slow Food è una rete di **persone appassionate e motivate** che dedicano gran parte del proprio tempo libero alle attività dell'associazione, realizzando progetti, sempre più ambiziosi. Le competenze e le energie diffuse su tutto il territorio regionale sono quindi preziose. Il ruolo della segreteria sarà quello di mettere a sistema queste competenze, coinvolgendo le condotte e i soci a livello regionale affinché acquisiscano maggiori strumenti per le attività a livello locale, promuovendo lo scambio di idee e una maggiore collaborazione. Tutto questo per favorire la partecipazione alle decisioni a livello regionale.

A tale scopo si individueranno i seguenti gruppi di lavoro:

- Gruppo Tutela
- Gruppo Educa
- Gruppo Giovani
- Gruppo Eventi
- Gruppo Tesseramento
- Comitato Scientifico

Tra questi il Comitato Scientifico sarà un gruppo interdisciplinare di esperti che possano guidare l'associazione nei propri settori di competenza.

Per quanto riguarda la Segreteria i cinque componenti si suddivideranno le deleghe specifiche relative ai suddetti gruppi, che saranno composti da fiduciari, membri dei comitati di condotta, responsabili di progetto, ma anche, in alcuni casi, da personale della sede nazionale competente per le varie tematiche.

Per andare incontro all'esigenza di creare sinergie tra condotte confinanti e non, si suddividerà il territorio in **quattro nodi interprovinciali o aree vaste**:

- Torino e Aosta
- Nord Piemonte (province di Biella, Vercelli, Novara e Verbania)
- Asti e Alessandria
- Cuneo

I membri della segreteria risiedono in uno dei suddetti nodi, garantendo così una maggiore capillarità anche a livello regionale e, oltre alle specifiche deleghe individuate, saranno il punto di riferimento diretto per le aree provinciali di competenza.

Questo permetterà di svolgere al meglio il ruolo di servizio alle Condotte, di creare luoghi di confronto tra queste ultime e di individuare strumenti di condivisione delle informazioni con tutti i soci del Piemonte e della Valle d'Aosta.

TESSERAMENTO

Siamo un'associazione e quindi il **tesseramento è** una componente **fondamentale**, un aspetto che non può essere dimenticato o messo in secondo piano. Se crescono i territori cresce tutta l'associazione a tutti i livelli. Le campagne di tesseramento dovranno rappresentare all'esterno la crescente interazione tra Slow Food e Terra Madre, quindi la nuova identità del nostro movimento.

Il socio Slow Food dovrà pertanto essere una persona che conosce, sostiene e condivide i nostri progetti, ma anche consapevole di poter prendere parte attiva alle nostre azioni. A tale proposito sarà necessario diversificare le attività in modo da soddisfare le diverse motivazioni che muovono chi si avvicina al nostro movimento e i diversi target (come ad esempio iniziative mirate per i giovani, i senior, le famiglie).

L'individuazione di aree per la creazione di nuove Condotte o di sezioni di territorio agili, che potrebbero inserirsi nella Condotta più vicina, permetterà di essere presenti laddove ancora non lo siamo e creerà occasioni per aumentare il numero dei soci.

Se aumenteranno le azioni e i progetti sui territori (Eventi, nuovi presidi, Orti in Condotta, Orti urbani, Comunità del cibo, ecc), coinvolgendo altre associazioni o realtà vicine alla nostra già presenti e attive, aumenteranno le occasioni di tesseramento.

Si organizzeranno poi **seminari e riunioni ad hoc** con fiduciari e responsabili del tesseramento, col fine di individuare nuove ed efficaci strategie in prossimità di grandi eventi quali il Salone del Gusto, Cheese, e altri. Durante gli eventi delle Condotte o del regionale stesso si dovrebbero riservare spazi o stand "istituzionali", dove dare informazioni, essere visibili e raggiungibili, rappresentando un punto di riferimento per i soci e per coloro che lo diventeranno.

Si individueranno, inoltre, **botteghe, ristoranti e negozi** che siano realmente attivi e **che possano contribuire alla crescita** delle Condotte in termini di soci.

Il tesseramento poi avrà ampio spazio sui nostri canali di comunicazione.

Con una chiusura di 2928 soci al 31/12/2013, obiettivo del prossimo mandato sarà quindi quello di aumentare sensibilmente il numero di iscritti già a partire dal prossimo anno, anche a fronte della nuova quota della tessera Socio Slow Food ribassata a 25€, con l'intento di raggiungere 4000 soci entro la fine del 2014.

COMUNICAZIONE

Una buona comunicazione, sia verso l'esterno che verso l'interno, è determinante per non sprecare occasioni ed energie spese nella realizzazione di buoni eventi e di progetti a volte non adeguatamente diffusi. Migliorare il dialogo tra le Condotte e Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta sarà obiettivo futuro. La conoscenza di ciò che succede a livello locale su tutto il territorio offre la possibilità di mettere a sistema tutte le forze in campo. Compito della segreteria regionale sarà quello di agevolare e assecondare questo dialogo. A tale scopo verrà redatta una **newsletter** con cadenza almeno mensile che permetterà di divulgare tutte le iniziative presenti sul suolo regionale, permettendo ai comitati di

Condotta ma anche a tutti i soci di essere al corrente di tutti gli appuntamenti. Nell'era dei social network, i nuovi mezzi ci permetteranno una comunicazione più veloce, efficace ed economica. Verrà aperta una **pagina Facebook** del Regionale Piemonte e Valle d'Aosta dove postare e promuovere gli eventi e raggiungendo un maggior numero di persone, diversificando anche il target, mentre l'attuale **sito web** avrà una funzione soprattutto di contenuto, come vetrina per l'associazione. Si individueranno **partnership con testate giornalistiche locali o altri canali di comunicazione** su cui Slow Food Piemonte potrà avere una finestra comunicativa per raccontare le attività che fa, i progetti, promuovere le campagne, gli eventi e attrarre un numero maggiore di soci. E' importante che la nostra comunicazione risponda al principio di coerenza per la diffusione corretta del nostro messaggio, attraverso linee guida condivise che permettano di ovviare alla diffusa confusione di cosa sia e cosa faccia realmente Slow Food. Questo sarà necessario a tutti i livelli, affinché tutti possano sentirsi parte dello stesso progetto.

SLOW FOOD YOUTH NETWORK

Il progetto della rete dei giovani attivisti nasce con alcuni, fondamentali obiettivi sintetizzabili in:

- **comunicare l'associazione** alla conoscenza anche di un target under 30
- **coinvolgere e formare** nuovi attivisti
- **incubare nuovi spunti e idee progettuali** che, al pari di altre reti tematiche che arricchiscono le visioni dell'associazione e della rete (seguendo l'esempio di Slow Fish).

Obiettivi a cui tendere offrendo il nuovo strumento della rete che fornisce l'opportunità di una condivisione orizzontale di contenuti e contatti.

Nel corso dello scorso mandato Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta ha conteso la nascita di cinque nodi della rete e un significativo aumento dei soci under 30 anche tra i membri dei comitati di condotta (coerentemente con il livello nazionale e internazionale). Inoltre si è assistito anche alla sperimentazione dell'organizzazione di nuovi format di evento (disco soup, wasterchef, incontri sulle politiche agricole, aperitivi alternativi, mini-corsi).

Seppur la situazione appaia oggi disomogenea una prima fase di avvicinamento agli obiettivi ha dunque trovato spazio nel lavoro fatto sino ad oggi a livello sia locale che regionale (in particolare per quanto riguarda i primi due).

E' ora tempo per una seconda fase che punti ad **incrementare la qualità delle iniziative in campo per dare al progetto occasione di maturare** e consolidare il suo valore all'interno della più fitta rete associativa.

Proprio il terzo punto -quello di incubatore- può per questo risultare strategico, dando occasione di creare delle esperienze che possano fungere da modello, da vetrina e al contempo rappresentare il contributo originale che questo target può offrire.

Sul fronte dello SFYN la priorità sarà quindi la creazione di un gruppo di lavoro che possa innanzi tutto farsi promotore di alcune iniziative, più elaborate (autosussistenti dal punto di vista economico) a partire dai casi virtuosi della rete all'estero.

Tali **iniziative dovranno avere un respiro regionale**, teso a creare i presupposti per una partecipazione che prescindere dalla condotta di appartenenza rafforzando dei rapporti di conoscenza e scambio anche laddove non esistano le condizioni per un "nodo autonomo".

Un esempio in tal senso potrebbe essere quello dell'**Academy**, progetto formativo dedicato a giovani che vogliano approfondire per la propria formazione professionale un ciclo di workshop, visite e incontri di cultura gastronomica arrivato con successo alla quarta edizione in Olanda.

In quest'ambito il coinvolgimento dei giovani professionisti del settore alimentare sembra particolarmente adatto e funzionale al perseguimento di tutti e tre gli obiettivi generali del progetto oltreché per qualificare le varie iniziative e la rete stessa. L'avvicinamento a questo mondo e il consolidamento dei rapporti di collaborazione dovrà pertanto costituire il primo focus di lavoro per il gruppo incaricato.

FAMIGLIE SLOW

Il target di genitori con bambini è terreno fertile per la nostra associazione.

L'alimentazione dei bambini soprattutto nei primi mesi/anni di vita fa nascere nei genitori in maniera del tutto naturale e spontanea domande sull'origine, la qualità, le caratteristiche (e quindi anche sui metodi produttivi) dei prodotti che i propri figli mangiano.

La memoria organolettica di un bambino si crea soprattutto nel periodo infantile.

Diventa importante per Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta creare maggiore attenzione a questa fascia di "coproduttori" che rappresentano il presente e il futuro dei nostri soci, a livello di manifestazioni, eventi, comunicazione e attività educative, a partire da un maggior coinvolgimento nel progetto Orto in Condotta, come specificato meglio in seguito.

EDUCARE

MASTER OF FOOD

Quello dei Master of Food è un progetto con una storia molto consolidata, forse più di ogni altro progetto educativo di Slow Food. In questo ultimo quadriennio si sono tenuti in Piemonte dai 15 ai 25 corsi l'anno, però sono stati molto rari i casi dei corsi organizzati e/ promossi dalle Condotte (in tutto una quindicina nel quadriennio), mentre nella stragrande maggioranza delle situazioni sono nati da contatti della sede nazionale con aziende piemontesi. Un caso a sé stante sono i Master of Food fatti presso la sede di Eataly Torino, dove i corsi sono partiti a metà del 2013 e proseguono tuttora con discreti risultati.

A breve, nella struttura di Pollenzo, sarà disponibile una cucina didattica: questo spazio sarà a disposizione dell'associazione per organizzare corsi di Tecniche di Cucina in un'area facilmente raggiungibile in particolare dai soci delle province di Cuneo, Asti e Torino.

Per il prossimo quadriennio bisognerà lavorare di concerto con l'ufficio educazione per una **revisione del progetto e dei corsi**, mettendo al centro più di quanto avviene oggi l'approccio multidisciplinare, **sperimentando tematiche nuove legate alle campagne** che man mano vengono **lanciate dall'associazione nazionale**.

Questo valore aggiunto andrà comunicato con grande efficacia per rilanciare il progetto in una Regione dove negli ultimi anni l'organizzazione dei corsi è giunta ai minimi termini.

ORTI IN CONDOTTA

Quello dell'Orto in Condotta è il progetto educativo principale che l'associazione a livello nazionale realizza insieme al mondo della scuola.

Si tratta di un'iniziativa cresciuta costantemente negli anni ed oggi in Piemonte gli Orti in Condotta sono 75, mentre in Valle d'Aosta non ne è partito ancora nessuno.

Laddove erano sorte delle criticità i problemi maggiormente riscontrati erano stati il senso di abbandono dopo i tre anni di formazione e la mancanza di adeguatezza di una proposta didattica idonea alle esigenze cognitive dell'allievo e alle possibilità economiche delle scuole. Nel corso del 2013 si è riusciti ad affrontare l'esigenza di dare continuità alle attività formative dopo il primo triennio di formazione, con una proposta specifica ora a disposizione di tutte le scuole. Quanto all'aspetto economico la riduzione dei costi da 2.500 Euro l'anno a 2.000 Euro è stato un passaggio importante ma per il futuro sarà utile stimolare l'ufficio educazione a **ricercare strade nuove e più flessibili** che permettano di rendere meno onerosa la prima triennialità del progetto. Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta cercherà un confronto e se possibile sottoscriverà un **accordo con l'Ufficio scolastico regionale** che faciliti da un lato la diffusione del progetto e d'altro canto la ricerca delle risorse.

Entro il 2018 un risultato raggiungibile a livello quantitativo sarà quello dei 100 orti attivi nell'area geografica di nostra competenza.

Sarà bene non perdere il lavoro e i risultati né la fiducia delle/dei docenti che in questi anni hanno creduto e collaborato al progetto Orto in Condotta, e in tal senso sarà fondamentale il coordinamento che saprà svolgere il **gruppo educazione regionale**, che in altre realtà ha già dato ottimi frutti mentre in Piemonte le Condotte e le scuole si sono rivolte sempre alla sede nazionale.

Vorremmo che i **genitori** diventassero **sempre più parte attiva** del progetto, che oggi è concentrata soprattutto su bambini e insegnanti. Per rafforzare la comunità sarà importante trovare il modo di coinvolgere con continuità anche gli altri attori del progetto.

Come intendiamo farlo?

- Rappresentando un'interfaccia efficiente tra le comunità dell'apprendimento e l'ufficio educazione
- Riconoscendo, per quanto possibile, le **diversità dei territori** e quindi anche le loro esigenze didattiche e logistico-funzionali
- Rendendo economicamente più accessibili i progetti: si tratti di trovare sponsor, di unire più comunità/condotte per abbassare i costi
- Aprendo il bacino di utenza: verso istituti privati, l'orticoltura pubblica e urbana, come sta già avvenendo in altre Regioni
- Rafforzando il senso di appartenenza con iniziative che coinvolgano, più profondamente ed a **livello emotivo**, ogni attore coinvolto nel progetto, aumentando ad esempio le occasioni di incontro tra i docenti/alunni/genitori rendendo i momenti della **semina e della raccolta** come occasioni di convivialità.

ORTI URBANI

Su territorio piemontese e valdostano rare sono sinora le iniziative sostenute o promosse dall'Associazione in questo senso.

Esistono altri progetti di altre organizzazioni e associazioni dedicate a tale tematica, ma spesso si tratta di casi isolati che non riescono a lasciare un'impronta duratura o ad essere interpretati come inizio di un'esperienza continuativa nel tempo.

Per questo si vorrebbe cambiare:

- il livello di **interesse dei cittadini**: non abitare in campagna non significa non poter comunque avere un legame con la terra. Aumentare il grado di conoscenza e di consapevolezza di una realtà prossima ma che ci riguarda, arricchisce le menti ed i paesaggi di punti di vista e prospettive differenti, in definitiva di cultura.
- Fare in modo che le **aree cittadine conservino spazi verdi, vivi e curati**, promuoverne la nascita a scapito di nuovi interventi di cementificazione.
- **Ridare valore alla bellezza** riconoscendo in un'aiuola una possibilità di **riscatto da situazioni di degrado** urbano o in un orto il piacere dell'autoproduzione alimentare. Rifondare un principio di comunità ed appartenenza nel condividere la cura di spazi pubblici condannati alla bruttezza.

Per ottenere questi risultati vorremmo individuare zone di particolare degrado della città o che, per motivi economici, sono state abbandonate a se stesse (giardini pubblici o annessi a strutture pubbliche) e rendere partecipi al progetto più abitanti possibili, tramite iniziative di rioni/quartieri/borghi.

In tal senso sarà inoltre fondamentale partecipare alle iniziative di altre organizzazioni di cui condividiamo intenti e obiettivi.

SPRECHI

L'obiettivo per quanto riguarda gli sprechi è di **diffondere** il più possibile **la cultura anti-spreco** (ambientale, economica) e applicandone e promuovendone i principi.

Per perseguire questi obiettivi il lavoro deve essere orientato a fare in modo di coinvolgere quante più realtà nel nostro percorso, ad esempio promuovere almeno una buona pratica che venga applicata nelle scuole, negli uffici, presso le attività commerciali e comunicarlo fortemente, ma anche implementare l'organizzazione dei punti di raccolta nei mercati e supermercati della merce non ritenuta più vendibile e riorganizzandone la distribuzione.

Un altro fronte potrebbe essere quello di coinvolgere i ristoratori del territorio in un impegno a cadenza mensile e a rotazione, in cui l'esperienza culinaria si presta ad un'elaborazione gastronomica che limita sprechi e avanzi.

Infine l'impegno potrebbe prevedere anche la partecipare attiva ad iniziative come "Mi illumino di meno" con un ruolo propositivo per eventi ad hoc sul tema dello scarto alimentare.

PENSA CHE MENSA!

Il progetto nazionale è fermo da alcuni anni per mancanza di fondi, fatto che ha portato allo scioglimento del gruppo di lavoro dedicato.

Ora si tratta di ripartire come Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, augurandoci che in futuro l'iniziativa possa essere ripresa anche da altre regioni.

Rilanciarlo vorrebbe dire **migliorare la proposta gastronomica delle mense** cercando un compromesso tra il principio del "buono, pulito e giusto" e quelli che sono i criteri standard di selezione del capitolato fornito delle aziende della ristorazione collettiva.

Come intendiamo perseguire questi obiettivi?

In ambito scolastico: cominceremo con un progetto pilota sulla scuola di Rivalta di Torino, seguendone tutti i passaggi e le evoluzioni in collaborazione con tutte le figure preposte (corpo docenti, Comune, azienda di ristorazione, nutrizionisti, commissione mensa).

In ambito ospedaliero: cercheremo di riprendere le fila di progetti virtuosi già attivati (come quello del San Giovanni Bosco di Torino o quello in progettazione all'ospedale di Asti).

In ambito universitario: con la collaborazione della rete giovani proporremo iniziative atte a migliorare la qualità dell'offerta alimentare e del servizio in questione, appoggiandone e/o promuovendo noi stessi iniziative, per sensibilizzare i giovani al consumo di pasti sani e piacevoli.

In ambito aziendale: molte aziende hanno un servizio mensa al loro interno, dove la cucina è espressa e le gestioni sono in mano ad aziende più piccole. Questo fa di loro un interlocutore più facile da rintracciare, interpellare e con cui intessere una proficua collaborazione.

L'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE

L'UniSG ospita ogni anno circa 5/600 studenti provenienti da tutta Italia e da altre parti del mondo.

Ha una condotta e può rappresentare un luogo dove fare tessere e attrarre giovani che possono collaborare con la rete giovani e dare stimoli al coordinamento regionale.

Da Pollenzo stanno partendo moltissimi progetti che potranno anche ridisegnare la nostra associazione e avere un rapporto privilegiato e diretto può permettere a Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta di sperimentare iniziative e cogliere nuove opportunità.

DIVULGAZIONE CULTURALE

I progetti e i programmi educativo/formativo non si limitano alle ormai consolidate pratiche, che vanno dai Laboratori del Gusto ai Master of Food, agli interventi nelle scuole.

Un ulteriore filone è quello che si potrebbe definire cultural formativo (ma con risvolti come vedremo anche ludici) rivolto ai soci e non solo.

Sono incontri singoli che presentano, coinvolgendo il pubblico, libri e autori, tematiche sulle quali dibattere, ma anche altri argomenti e pratiche culturali e artistiche.

I nostri soci hanno l'interesse di confrontarsi e approfondire lo spettro sempre più complesso degli argomenti di cui ci occupiamo.

Si possono per questo individuare quattro filoni:

- **Presentazioni di libri con la presenza dell'autore**

Evidentemente al primo posto le novità editoriali della nostra casa editrice, con particolare attenzione ai nuovi saggi delle varie collane (lasciando magari da parte le nostre guide best seller, che hanno già una loro programmazione sul territorio prevista e consolidata). Pensiamo a testi della Collana Terra Madre e simili, che indagano e sviluppano le nostre tematiche.

Questo senza escludere la possibilità di presentare lavori editi da altre case editrici ma che tocchino argomenti di nostro interesse.

- **Incontri dedicati alle grandi aree tematiche** di cui ci occupiamo come la difesa dell'ambiente, la lotta agli sprechi di cibo e di territorio, gli stili di vita, le pratiche agricole virtuose. In questi incontri si coinvolgono associazioni con cui portiamo avanti le battaglie di civiltà sul territorio per confrontarci e scambiarci esperienze. Ma non solo, si possono anche ipotizzare confronti con enti e amministrazioni pubbliche per discutere di temi concreti. E perché no, anche con qualcuno che non la pensa come noi, anche su temi quali ogm o filiera corta.
- **Musica popolare, riprendendo le tematiche di Slow Folk**, che può essere rilanciato con qualche aggiornamento. Oltre a dare spazio a gruppi storici e canti tradizionali, magari si potrebbero organizzare serate con (cant)autori a Km 0, valorizzando oltre alla diversità dei prodotti, quella delle culture delle molte comunità che si sono incontrate e che continuano a incontrarsi sui nostri territori portando in scena le tradizioni di un'area o quelle di paesi lontani.
- **Granai della Memoria**
Serate territoriali tematiche sui temi del lavoro contadino e non: stili di vita, cultura popolare; sulla memoria del passato, in cui chi vuole parla dei suoi ricordi, delle tradizioni locali (le feste patronali di una volta e anche quelle religiose), dei costumi (fisici e metafisici).
Richiedono ovviamente una solida orchestrazione e programmazione, ma potrebbero essere davvero delle situazioni interessanti. Magari da registrare e da filmare a futura memoria.

Queste iniziative potranno segnare una svolta nel rapporto coi nostri soci e magari attrarne di nuovi rendendosi così anche autonome dal punto di vista economico.

TUTELARE

PRESIDI

In Piemonte oggi sono attivi 30 presidi Slow Food, nessuno in Valle d'Aosta.

Il progetto dei presidi è uno dei più importanti e storici tra quelli realizzati dall'associazione negli ultimi 15 anni. I primi presidi Slow Food sono nati in Piemonte e la nostra regione è la seconda come numeri, dietro la Sicilia.

Per quel che riguarda la nostra realtà, sarà fondamentale fare in modo che **Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta svolga un ruolo di regia e di servizio**, così come avviene, in misura maggiore o minore, da parte degli altri regionali. Sarà importante passare in rassegna lo stato di salute di tutti e 30 i presidi esistenti, di concerto con l'ufficio nazionale e con i referenti di ogni singolo presidio. Nei prossimi mesi, sempre insieme all'ufficio presidi, si lavorerà per arrivare alla nascita dei nuovi presidi previsti in Piemonte in tempi brevi, in modo che possa essere garantita la loro presenza al Salone del Gusto Terra Madre 2014.

Dopodiché inizierà il lavoro di censimento che porterà all'individuazione dei presidi che nasceranno negli anni a venire.

Una volta l'anno verrà organizzata una **giornata di confronto e aggiornamento** con tutti i referenti dei presidi, con tutti i produttori e con i cuochi dell'alleanza.

Sempre più si cercherà di coinvolgere i presidi regionali nei vari eventi organizzati da Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta e naturalmente nei Mercati della Terra, così come sarà iniziativa dell'associazione regionale creare e coordinare i contatti con i gas con cui siamo in relazione per proporre i prodotti dei presidi piemontesi.

L'obiettivo di questo mandato sarà quindi, da un lato, prendersi cura con grande attenzione dei presidi in essere e d'altro canto la creazione di almeno altri 5/10 presidi nel quadriennio.

Il progetto dell'Arca rappresenta uno stimolo a mappare, censire le ricchezze e le potenzialità dei nostri territori nei termini della diversità biologica e culturale. La scoperta di questa diversità è occasione di riflessione sulle nostre identità e su ciò che ci circonda: dai saperi e sapori alle problematiche che li stanno oggi minacciando.

Proprio dalle problematiche che emergono si evince però il secondo grande valore di questo progetto: i problemi che sorgono ci indicano delle traiettorie di lavoro necessarie per superarli. Ad ogni prodotto corrisponde per chi vive nell'area un'opportunità di approfondimento del proprio contesto e di sviluppo di un'attività ad esso legata. Può essere il caso di eventi per la promozione, progetti con le scuole, incontri con i produttori.

L'Arca del Gusto conta oggi in 83 prodotti in Piemonte e 3 in Valle d'Aosta. Con questi dati il nostro regionale risulta il primo in Italia per densità di prodotti segnalati. Eppure molti di questi prodotti sono a stento conosciuti dalle condotte locali o figurano nelle attività.

Il regionale e chi seguirà il progetto dovrà quindi partire da un punto della situazione per capire quali siano ad oggi i legami tra i prodotti e le condotte di riferimento. In seguito sarà utile provvedere alla formazione per il gruppo di lavoro dedicato a questo tema prevedendo ciclicamente un **incontro con varie figure** che possano arricchire di stimoli questo lavoro.

Il lavoro andrà condotto sì **accrescendo il numero di prodotti** nell'arco del quadriennio, ma pur sempre con la consapevolezza che si tratti di una base già significativa. Questo fatto consente di guardare anche oltre.

Il gruppo potrebbe ad esempio avere anche il compito di **coinvolgimento di nuovi soggetti** nella mappatura (come una classe scolastica o studenti universitari) e al tempo stesso di **sviluppare possibili format per la promozione** di questi prodotti o per supportare e facilitare il lavoro anche delle singole condotte.

Tra questi uno strumento da potenziare deve senz'altro essere quello dell'Alleanza.

ALLEANZA

L'alleanza conta ad oggi 46 locali diffusi in Piemonte (prevalentemente in provincia di Torino e a seguire Cuneo) e nessuno in Valle d'Aosta.

L'Alleanza nasce come progetto di promozione in grado di fornire una possibile risposta al bisogno di creare una vetrina ed un mercato ai prodotti dei Presidi e si estende poi anche ai prodotti dell'Arca e/o a quelli di altri produttori virtuosi (almeno così avviene nel nuovo regolamento internazionale).

Quel che è certo è che nella storia della nostra associazione abbiamo imparato a riconoscere nei cuochi alcuni tra i migliori interpreti dei prodotti e delle loro storie.

La fase di preparazione diventa così stimolo per la narrazione e proprio la narrazione costituisce un elemento chiave per il lavoro di chi, come noi comprende il valore di quei racconti.

Per questo i cuochi dell'Alleanza non devono limitarsi a firmare un accordo con l'associazione a proposito di alcuni prodotti per i loro menù, ma devono diventare veri e propri **alleati della rete di Slow Food**:

- **collaborando** per eventi o attività (eventualmente anche di fundraising),
- **prestandosi come riferimento** per i soci (per il tesseramento o come punto d'appoggio per la distribuzione di gruppi d'acquisto per presidi o altri prodotti)
- **facendosi portavoce** delle campagne dell'associazione (sarebbe inammissibile ad esempio che un locale dell'Alleanza sostenesse i presidi e al contempo offrisse bianchetti e tonno rosso ignorando il lavoro di Slow Fish).

Per fare questo saranno senza dubbio necessari dei ciclici momenti di formazione che vedano dialogare i diversi attori di questa Alleanza tra cui –oltre ai cuochi– anche produttori, comunicatori e attivisti.

Il gruppo che lavorerà sull'Alleanza oltre che sulla gestione del progetto sarà dunque impegnato su due fronti.

D'un lato a aprire ed **estendere in modo significativo la rete** attraverso il coinvolgimento delle molte

persone e realtà che potrebbero essere interessate ad aderire (con un'attenzione particolare alle aree al momento più scoperte).

Dall'altro **intessere e rafforzare la rete dall'interno** formulando delle proposte per aiutare le condotte a coinvolgere i cuochi (ad esempio l'organizzazione di eventi), ma anche occuparsi della parte di formazione sopra citata.

GRUPPI D'ACQUISTO E MERCATI DELLA TERRA

Oggi in Piemonte abbiamo quattro Mercati della Terra (di cui uno in fase di attivazione).

I Mercati della Terra e Gruppi d'Acquisto dovranno essere le nostre "armi" per cambiare il mercato di oggi quasi totalmente in mano alla GDO. Una forma di commercializzazione diretta delle produzioni agricole e degli allevamenti oggi in crisi per gli scarsi redditi derivanti dalla vendita dei prodotti della terra.

Qui, a dimostrazione del fatto che ogni nostra idea non è fine e sé stessa, ma inserita in una visione olistica del tutto, come associazione non possiamo non coinvolgere i consumatori in questo grande progetto finalizzato al consumo consapevole, farli cioè diventare partecipi, educandoli al gusto....in una parola: facendoli diventare **coproductori**, e in ultima battuta, cercando anche di potenziare il supporto associativo.

Nostro obiettivo dovrà essere quello di realizzare nuovi Mercati della Terra, soprattutto nelle città di media grande dimensione e sollecitare ed aiutare le condotte a prendere contatto con realtà già esistenti di Gruppi d'Acquisto oppure fondarne almeno uno laddove non ne esistano.

MAPPATURA TERRITORIALE

La forza dell'associazione Slow Food è la rete, in particolare i nodi della rete.

Come Slow Food abbiamo l'opportunità di conoscere e di conseguenza mappare il nostro territorio segnalando tutti gli attori virtuosi, come:

- comunità del cibo
- prodotti dell'Arca
- presidi Slow Food
- orti in condotta
- orti urbani
- mercati della terra
- altri produttori e trasformatori in linea con la nostra filosofia (es Maestri del Gusto di Torino e provincia...)
- ristoratori (Osterie, ristoranti della rete dell'Alleanza...)
- luoghi di consumo e di pensiero
- eventi/manifestazioni

Avere monitorati tutti questi luoghi servirà a Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta per:

- avere segnalazioni pronte per eventuali collaborazioni editoriali (con Slow Food Editore) ed eventualmente con altre testate giornalistiche o canali di comunicazione regionali;
- individuare aziende per futuri Mercati della Terra
- individuare aziende che potranno diventare futuri espositori di manifestazioni regionali
- avere tanti luoghi fisici dove fare attività educative, organizzare congressi di condotta o regionali (magari a costo zero), organizzare eventi e manifestazioni, ospitare iniziative "slow", ma soprattutto creare tante alleanze per promuovere ancora di più la nostra associazione e i nostri temi.

PROMUOVERE

Compito strategico della promozione è veicolare la filosofia di Slow Food ad un pubblico il più ampio possibile, supportando al contempo sia il tesseramento che il fundraising.

Promuovere significa per Slow Food abbracciare e connettere tutti i campi in cui opera: dall'educazione (ad esempio realizzando eventi sulla lotta agli sprechi) alla tutela (ad esempio organizzando cene dell'Alleanza con i Presidi). Il collegamento con il censimento è inoltre a doppio filo, creando un database strutturato che ottimizzi l'organizzazione di qualsiasi iniziativa.

EVENTI

Tenendo conto che il presente dossier si riferisce al quadriennio che va all'incirca da metà 2014 a metà 2018, il primo biennio risulta di grande rilevanza per gli eventi a livello **nazionale**: quest'anno a Torino il Salone del Gusto, l'anno prossimo l'Expo Milano 2015 *Nutrire il Pianeta* e nel 2016 ancora il Salone del Gusto.

Al **Salone del Gusto Terra Madre**, Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta dovrà figurare con un stand appropriato e arricchito di idee, mentre, considerando il confine Piemonte-Lombardia e l'asse Torino-Milano, va messo a punto un percorso che copra l'intera ricaduta (verso, durante e oltre) dell'**Expo 2015**, manifestazione di portata mondiale.

Tra gli eventi a livello **regionale** si possono citare: Cantine a Nord Ovest, Rice, BEE, Chieri (fiera autunnale e primaverile) e i Laboratori dei Maestri del Gusto (Provincia di Torino). A questi se ne aggiungono altri gestiti in autonomia e con successo dalle **singole Condotte** – come Peccati di Gola o C'è Fermento – ma a cui, in caso di necessità, può affiancarsi SF Piemonte-VdA.

Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta vorrebbe anche promuovere dei nuovi modelli di eventi, prendendo spunto dall'organizzazione del Salone del Gusto e Terra Madre 2014 che considererà quattro livelli di Sostenibilità:

- Ambientale
- Sociale
- Sensoriale
- Economica

CONCLUSIONI

Slow Food è nata edificando idee, realizzando visioni e non potrebbe essere diverso.

Essere associazione per noi è prima di tutto essere comunità, brulicante del lavoro che anima a tutti i livelli le nostre attività. Aderirvi significa entrare a partecipare della comunità, migliorare noi e ciò che ci circonda.

Per questo possiamo pensare a Slow Food come un ragno che ha la necessità di tessere la ragnatela per vivere, perché solo grazie a questa potrà procurarsi del nutrimento e riuscirà a farlo solamente se la ragnatela sarà sufficientemente fitta.

Il nostro nutrimento sono proprio gli stimoli e i progetti che circolano nella nostra rete di Slow Food e Terra Madre e intesserla fittamente al nostro interno è per noi ormai imprescindibile.

Così come in una ragnatela però l'equilibrio non è garantito solo dal risultato dell'intreccio, ma anche degli appigli esterni. Tanti più saranno gli appigli, tanto più resiliente sarà la ragnatela.

Ecco quindi la necessità di essere comunità aperta.

Le alleanze, le collaborazioni sono gli appigli che ci arricchiscono e ci rendono più forti. La strada che abbiamo intrapreso e che stiamo tracciando con le nostre scelte (momenti congressuali nazionali e internazionali, ma anche le consultazioni) ci stanno portando a intersecare mille traiettorie proprio a partire dalla centralità del cibo.

Questo percorso ci ha fatto maturare e nel farlo abbiamo scoperto degli appigli in chi ci camminava accanto. Una moltitudine di realtà il cui incontro ci ha dato e ci sta dando le forze di crescere pur rimanendo fedeli alla nostra identità.

L'accesso dei giovani alla terra, il rapporto tra cibo e salute (compresi la crescente presenza di portatori di intolleranze alimentari e l'aumento di persone che scelgono di diventare vegetariane e vegane) sono esempi di temi emersi dalle nostre consultazioni a cui potremo dar forma soprattutto grazie allo scambio con altri interlocutori che può essere l'opportunità per avvicinare nuovi membri per la nostra comunità.

Allo stesso tempo per cambiare in meglio i nostri territori avremo bisogno di renderci a nostra volta

interlocutori per i temi che ci toccano più da vicino e sui quali vogliamo avere un impatto, sviluppando l'ambizione dichiarata al Congresso di Abano di diventare un soggetto politico.

Le prospettive di lavoro tracciate in questo documento saranno quindi messe in atto con la convinzione che avere un approccio curioso e aperto costituisca un valore oltre che una grande opportunità.

PROPOSTA DI SEGRETERIA REGIONALE

Davide Ghirardi, Presidente regionale, con delega ai presidi - tessera Slow Food n. IT0000154605

Gabriella Chiusano, Segretario regionale (rapporti con le condotte, tesseramento) - tessera Slow Food n. IT1000054455

Marlena Buscemi, responsabile area Educa - tessera Slow Food n. IT1000005494

Luigi Carbonero, responsabile Terra Madre, area Tutela (progetti filiera corta, Mercati della Terra, Gas) e delegato per la supervisione e collaborazione con il gruppo Eventi - tessera Slow Food n. IT0000018783

Ludovico Roccatello, portavoce regionale e relazioni esterne con delega per il gruppo giovani - tessera Slow Food n. IT1000018846

PROPOSTA DI DELEGAZIONE REGIONALE AL CONSIGLIO NAZIONALE

Davide Ghirardi - tessera Slow Food n. IT0000154605

Gabriella Chiusano - tessera Slow Food n. IT1000054455

Ludovico Roccatello - tessera Slow Food n. IT1000018846

Franco Fassio - tessera Slow Food n. IT1000107180

PROFILI DELLA SQUADRA REGIONALE DI SLOW FOOD PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

DAVIDE GHIRARDI - *Presidente regionale con delega ai presidi e Consigliere Nazionale*

Sono nato a Mondovì il 18 maggio 1973 e nel monregalese ho vissuto sempre, tranne un paio di anni a Ferrara dopo il Liceo scientifico.

A Mondovì è nata mia moglie Silvia e i miei figli Andrea, 8 anni, e Viola, 6 anni.

Dal 1995 ho iniziato ad occuparmi attivamente di politica con responsabilità di partito a vari livelli dal locale al nazionale, e, dal 2002 al 2010, sono stato amministratore comunale nella mia città.

Ho svolto servizio civile tra il 1997 e il 1998 a Borgo San Dalmazzo in una struttura per disabili e in una casa di riposo per anziani.

Ho una laurea in Lettere moderne e collaboro con Slow Food dal 2002: il mio secondo modo, ora diventato il primo, di fare politica!

Da oltre 11 anni faccio parte dell'ufficio Educazione di Slow Food Italia, occupandomi in particolare di progetti per le scuole e dell'Orto in Condotta.

Sin da subito ho iniziato a dare una mano all'interno della Condotta Monregalese, dal 2006 sono entrato nel Comitato di Condotta e nel 2010 sono diventato fiduciario e responsabile del presidio del Cappone di Morozzo e in un secondo momento delle Paste di Meliga del Monregalese.

Devo tantissimo alla nostra associazione: mi ha dato molti strumenti per mettere in pratica quella microscopica parte di cambiamento che compete ad ognuno di noi e mi ha fatto conoscere meglio l'Italia e il Piemonte dal nostro originalissimo punto di vista.

Ho dato la disponibilità a guidare Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta per due ragioni. Innanzitutto perché trovo molto convincente il progetto e il gruppo che abbiamo messo insieme per far crescere l'associazione nella nostra regione, e poi perché penso che ogni collaboratore di Slow Food dovrebbe dare una mano come volontario a livello territoriale: se così facessimo tutti, ne guadagnerebbe la qualità dell'azione delle Condotte e la qualità del nostro lavoro all'interno della struttura nazionale.

GABRIELLA CHIUSANO - *Segretario regionale (rapporti con le condotte, tesseramento) e Consigliere Nazionale*

Sono nata ad Asti il 1° gennaio 1981, dove ho sempre vissuto, ad eccezione di quell'anno trascorso a Dublino in Irlanda. Un'esperienza fortemente voluta in un particolare momento di stasi della mia carriera lavorativa e della vita privata, un periodo che ho spesso definito "il mio anno di militare", che mi ha fortificato ed arricchito dal punto di vista umano, culturale e ovviamente linguistico.

Nel 2007 ho conseguito la Laurea in Lingue e Letterature Straniere all'Università di Torino, dopo aver accantonato gli studi universitari per circa sei mesi, dedicandomi totalmente alla preparazione del concorso pubblico per la Camera di Commercio di Asti, dove tutt'ora lavoro occupandomi di commercio estero e promozione economica.

Nasco da una famiglia di instancabili lavoratori, per questo ho da sempre dedicato gran parte del mio tempo libero ad attività di volontariato.

Ho collaborato per anni con la Pro Loco di Antignano d'Asti, il cui presidente era l'allora fiduciario della Condotta Colline Alfieri. Durante quegli anni ci siamo occupati del rilancio di una coltura antica, il Mais Ottdfile. Questo ci ha permesso di partecipare come Comunità del Cibo al Salone del Gusto e alla prima edizione di Terra Madre, entrando in contatto con l'associazione per la prima volta. L'impatto emotivo è stato per me fortissimo, in quanto da sempre attratta dagli ambienti internazionali. Dopo qualche anno mi è stato proposto di prendere in mano la Condotta del Monferrato astigiano. Ho accettato la sfida con "ponderata incoscienza", consapevole dell'impegno che mi sarei assunta ma senza conoscerne totalmente i confini. Questo mi ha catapultata in un mondo che rispecchia pienamente i valori acquisiti nell'ambiente in cui sono cresciuta, una rete di persone con le quali dividerli, tutelarli e promuoverli. Da subito ho avvertito quel senso di appartenenza e di condivisione che rappresentano il valore aggiunto della nostra associazione.

Credo fortemente nei nostri valori, per questo ho deciso di portare avanti il mio impegno in qualità di Segretario Regionale di Piemonte e Valle d'Aosta, mossa anche dalla stima e fiducia che ripongo nelle persone con le quali ho avuto modo di collaborare in passato e con le quali collaborerò sempre più in futuro.

LUDOVICO ROCCATELLO - *Portavoce e relazioni esterne, con delega al gruppo giovani; Consigliere Nazionale*

Sono nato a Torino il 30 marzo del 1989 e cresciuto nella campagna delle colline. Negli interminabili pomeriggi spesi a giocare fuori nasce la curiosità per l'ambiente e ben presto Piero Angela diventa presto un idolo al pari delle Tartarughe Ninja.

A 6 anni avviene il mio battesimo associativo quando, socio junior del WWF sconvolto dal rischio di scomparsa di un qualche cetaceo, mi presento ad un banchetto dove, pazientemente seguito dai volontari, rincorro anziane signore gassinesi per convincerle che comprare le piantine che offriamo

sia l'unico modo per salvare i grandi mammiferi marini.

Negli anni seguenti ho studiato a Torino, dove ho trascorso la mia adolescenza intrisa di politica studentesca tra le scuole della città. Gli spunti di quegli anni mi spingono però a volermi sperimentare sul campo e mi trovo a spostarmi dalle piazze del centro agli spiazzi di periferia dove entro e partecipo con grande curiosità in vari progetti l'associazione Terra del Fuoco (e in parte Libera e Gruppo Abele) con diverse comunità migranti (in particolare con alcune comunità rumene e rom rumene).

In seguito mi iscrivo all'Università di Scienze Gastronomiche dove ho trascorso alcuni degli anni più divertenti e ricchi di stimoli della mia vita secondi solo all'infanzia.

L'immersione nel mondo Slow Food (di cui ero già socio da diversi anni perché affascinato dal concetto di rete di Terra Madre) diventa quindi il modo di dare forma a questi interessi e si declina nell'attività di condotta, nel Gruppo d'Acquisto e poi nel progetto di Slow Food Rete Giovane e la sua attivazione e infine all'attivazione del progetto gemello internazionale lo Slow Food Youth Network.

Per l'associazione entro inoltre ad Abano nel Consiglio Nazionale per l'UniSG e successivamente in quota giovane e a Torino in quello Internazionale per Slow Food Italia. Quello in corso è il mio secondo anno di lavoro nella Fondazione Slow Food per la Biodiversità dove sono occupato sui diversi fronti dei progetti internazionali sul tema, specialmente per quanto riguarda il territorio europeo.

Ho scelto di candidarmi per Slow Food Piemonte (per cui ho anche ricoperto l'incarico di segretario per una parte dello scorso mandato) per contribuire in modo più puntuale ad un gruppo di lavoro che stimo molto a implementare Slow Food nella nostra regione per il piacere di vedere espressa sempre di più le sue molte potenzialità.

MARLENA BUSCEMI - *Responsabile area Educa*

Sono nata a Torino il 29 novembre del 1973 da genitori non torinesi, come molti di noi nati al nord in quegli anni.

Ho cominciato a lavorare molto presto: in parte perché sono molto curiosa, in parte perché da sempre amo la mia indipendenza. Per questo motivo dopo la maturità scientifica, non ho concluso gli studi in psicologia: ho preferito lavorare per poter andare a vivere da sola, viaggiare e conoscere persone, usi e luoghi.

Per quanto abbia cercato di evitare banalità e luoghi comuni, mi sono imbattuta in un altro cliché da torinese di nascita o di adozione: ho lavorato per ben 8 anni nel settore grafico dell'indotto Fiat, fino a quando la crisi e la conseguente messa in cassa integrazione sono diventate l'occasione perfetta per dare una rinfrescata alla mia vita.

Dopo due mesi sabbatici e relative elucubrazioni, ho individuato nel mio costante interesse per il modo del cibo l'ambito in cui mi sarebbe piaciuto lavorare "da grande".

Dall'illuminazione culinaria all'Università di Scienze Gastronomiche, che stava per nascere, il passo è stato pressoché inevitabile. Qui è avvenuto tutto il resto delle scoperte e delle conferme: un ritrovato amore per i temi storico-antropologici, l'approccio multidisciplinare della didattica, la scoperta del cibo tramite la tradizione ed il viaggio ed infine, e soprattutto, il piacere di imparare per poi trasmettere quel sapere.

Prima da studentessa poi da laureata in gastronomia, ho scelto così di occuparmi principalmente di educazione: girando per scuole e orti didattici, scrivendo progetti, tenendo corsi e laboratori, in stretta collaborazione con Slow Food e tutte quelle realtà per le quali il cibo non è solo mero mezzo di sussistenza, compresa PePa - palati educati palati appagati, l'associazione che io insieme altre 5 donne abbiamo fatto nascere nel 2010.

Ho accettato di fare parte del gruppo Piemonte e Valle d'Aosta perché sono convinta della capacità sinergica della comunità: se è vero che il tutto è più della semplice somma delle singole parti, è vero anche che tutto ciò che va male può essere e deve essere migliorato.

E non riesco a pensare ad un mezzo emotivamente più efficace del cibo per poterlo fare.

LUIGI CARBONERO - *Responsabile Terra Madre, area Tutela (progetti filiera corta, Mercati della Terra, Gas) e delegato per la supervisione e collaborazione con il gruppo Eventi*

Sono nato a Vercelli il 20 dicembre 1962, da genitori monferrini e nonni paterni gestori di una delle ultime "osterie con alloggio" vercellesi. Mio papà ha condotto per molti anni una pasticceria, qui, nelle pause dello studio lo aiutavo. Da questa breve introduzione è forse spiegata la mia passione per il cibo. Dopo aver concluso gli studi di Agraria ho lavorato per alcune stagioni presso l'Ente Risi - Centro ricerche sul riso di Mortara. Nei primi anni '90, leggendo Il Gambero Rosso, allora inserito de "Il Manifesto", è scattato il mio amore per Slow Food (allora Arcigola). Da socio sapiente è iniziato il mio percorso all'interno dell'associazione. Immediatamente entravo a far parte del comitato di condotta, curando in particolare l'organizzazione degli eventi. Condensare in poche righe l'attività ultraventennale di Slow Food Vercelli è impresa difficoltosa e forse anche noiosa in quanto sarebbe un lungo elenco di date e avvenimenti.

Fin dai primi anni 90, oltre ad organizzare cene conviviali per i soci, la condotta ha programmato corsi di alfabetizzazione al vino. Per passare poi ad attivare alcuni Master of Food: Storia della

Gastronomia (2001), *Birra* (2002), *Vino 1° livello* (2003) e *Formaggio* (2004). Proprio al formaggio ed in particolare a *Pantaleone da Corfienza* è stato dedicato un convegno, nell'aprile 2004, a cui hanno partecipato docenti universitari di Torino e Pavia ed il presidente di Slow Food *Carlin Petrini*. Molte altre iniziative si sono succedute nel corso degli anni, da *Corti e Cascine* al festival di musica tradizionale *Folkermesse*, tutte però sempre condividendo il nostro principale obiettivo: il cibo e le sue connessioni con ambiente, paesaggio, tradizioni e cultura.

Nel 2008 è stato fondato a Vercelli un Gruppo d'Acquisto Solidale nel cui direttivo entravano a far parte molti soci Slow Food ed io stesso assumevo la carica di presidente (incarico che ho poi lasciato nel 2012). Nel 2010 sono diventato fiduciario della condotta di Vercelli, città nella quale risiedo tuttora. Credo fermamente che Slow Food sia un'organizzazione con la quale si possa far POLITICA nel senso più alto e nobile del termine, pertanto mi sono candidato a far parte dell'esecutivo che guiderà la struttura regionale del Piemonte e Valle d'Aosta per i prossimi quattro anni.

FRANCO FASSIO - Consigliere Nazionale

Sono nato a Torino il 31 Marzo 1980. Piemontese d'adozione, poiché con origini famigliari in Sicilia, Puglia, Liguria, Francia ed Argentina, ho trovato famiglia in quel di Cuneo. Mia moglie Nadia, cuneese doc, e mia figlia Amelia di due anni e mezzo, mi ricordano ogni giorno quanto sia "bel" il nostro territorio con le sue tipicità. Sono cresciuto parlando di teatro (i miei nonni erano impresari teatrali), di lieviti (i miei cugini erano proprietari della Bertolini), di quanto sia bello far nascere bambini (mio padre era ginecologo/ostetrico), del fatto che alla fine i conti bisogna farli (mia madre insegnava matematica alle medie), consapevole che tutti avremmo bisogno di uno psicologo (la professione attuale di mio fratello), ma io ho deciso di fare il designer.

Ho collezionato lauree e diplomi per anni, alla ricerca di un bagaglio culturale a mio parere necessario per diventare "attore consapevole". Diploma di Liceo Scientifico (Marie Curie, 1999), Laurea in Disegno Industriale (Politecnico di Torino, 2003), Laurea Magistrale in Design del prodotto Ecocompatibile (Politecnico di Torino 2004) e parallelamente, per non farmi mancare niente, Diploma in Tecnico di produzione grafica per web (Regione Piemonte, Enaip).

Dal 2005 al 2006 ho praticato la professione del "Designer tradizionale". Ho lavorato per Giugiaro Design (Interior Design), Basic Net e Robe di Kappa (design di punti vendita e prodotti), Cean S.p.A. (design di supermercati a zero emissioni), Superga (design di punti vendita ed oggetti), Stramandinoli srl (design di arredi in metallo), Abbiati Casinò Equipment s.n.c. (design di arredi), Sirtexsoa (marchio di prodotti gastronomici "Le scoperte dell'ingegnere"), Dynamo Sound (web design), Saturno Casa srl (light designer), ecc.

Nel 2005 ho ricevuto il riconoscimento della Regione Piemonte come Miglior Young Designer Piemontese avendo l'opportunità di portare i miei lavori alla Biennale dei Giovani Designer emergenti a Gwangju (Corea del Sud) ma, alla fine del 2006, mi sono innamorato della sostenibilità ambientale e ho ripreso a studiare.

Dottorato di Ricerca in Cultura del Design seguendo il Master Internazionale in Systemic Design (Politecnico di Torino 2007/2009). La mia tesi di dottorato dal titolo "Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale. La visione sistemica applicata al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008" ha vinto il premio come Miglior Tesi sulla Città di Torino (Arpnet, 2010) ed è consultabile presso la Biblioteca Nazionale di Torino. Nel 2008 e 2010, ho vinto con Slow Food il premio Biennale Italia "Design degli Eventi" per il progetto "Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale" oltre alla segnalazione su Torino World Design Capital 2008.

Credo di aver avuto la fortuna di incontrare dei buoni insegnanti ed è per questo che dal 2004 faccio del mio meglio per trasmettere ciò che ho avuto l'opportunità di conoscere ed imparare sul campo. Ho incominciato a fare l'assistente all'università dal 2004 al 2007, nei corsi di Disegno Industriale I, II e III (Politecnico di Torino), poi nel 2008 ho avuto l'opportunità di tenere un corso sulla progettazione sistemica applicata alla gastronomia all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Da allora lavoro in Unisg come Ricercatore e Docente di progettazione olistico/sistemica di prodotti, processi, eventi e sistemi gastronomici, all'interno della Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, della Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, del Master in Enogastronomia, del Master in Food Culture and Communications e dell'Advanced School in Food Policies and Sustainability. Ho tenuto corsi per il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, nuovamente per il Politecnico di Torino, per la Facoltà di Economia di Torino, e per vari istituti, aziende ed enti nel settore della gastronomia, della produzione di packaging, dello sviluppo di offerte turistico-culturali. Sono Membro del Comitato Tecnico Scientifico di riviste (Com.Pack – Sostenibilità Compatibile – dal 2011 al 2014), di eventi (Energethica – 2011 e 2012 / Cerealia – dal 2011 al 2014 / Emec – Green Meeting per Federcongressi – 2009 e 2010), di premi istituzionali (Premio Slow Pack – 2010 e 2012 / Expo Pack 2015 – 2011) ed associazioni (Associazione Next, per la Nuova Economia 2013 / Ecofriends – dal 2011 al 2014).

Dal 2006 sono Responsabile Scientifico e Coordinatore del progetto "Eventi Slow Food a ridotto impatto ambientale" in collaborazione con Slow Food, Design Politecnico di Torino e numerose aziende. Insieme alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, dal 2008, sviluppo ricerche

e consulenze sui packaging dei Presìdi Slow Food mentre dal 2009, collaboro con Slow Food Promozione per l'applicazione dell'approccio sistemico a varie realtà produttive e distributive del mondo gastronomico. Nel 2008 ho progettato il premio Slow Pack mentre nel 2012 l'App SGTM. Come ricercatore Unisg, ho collaborato o sto collaborando, per lo sviluppo dell'Indice di Pollenzo, per l'App WantEat e per svariati progetti legati alla sostenibilità e all'educazione ambientale con aziende come Comieco (www.systemicfooddesign.it), Autogrill (Bistrot Milano Centrale), parco Minitalia Leolandia (Ecogastronomia in un parco divertimenti), Barley Arts (progetto La Buona Musica è A.R.I.A.), Palm S.p.A (responsabile aziendale dell'Area Ricerca&Sviluppo), Casa Circondariale Lorusso e Cutugno (sostenibilità ambientale del Carcere), Pausa Café (Cantiere del Gusto), Novamont (Petit & Maman), Pollenzo Sostenibile (Unisg a ridotto impatto ambientale), ecc. In conclusione, spero di fare ancora molte esperienze, perché sono un curioso di natura ma con i piedi per terra. Credo che prima la ricerca vada progettata ed applicata, e se funziona poi teorizzata. Questa è la filosofia che cercherò di "consigliare"!