



Slow Food® Sicilia

Dossier

Slow Food Sicilia

2014 - 2018

1	Premessa
2	Programma
3	Punti di Sviluppo

Premessa

Slow Food Sicilia riparte. Sono trascorsi due anni e mezzo dallo scioglimento dell'associazione regionale a causa di errori e lacune nella sua gestione che hanno portato a una fase di commissariamento affidata al segretario nazionale Daniele Buttignol, al quale in un secondo momento è stato affiancato un gruppo di coordinamento regionale formato dal consigliere nazionale Carmelo Maiorca e da Rosario Gugliotta fiduciario della condotta Valdemone, Mario Indovina fiduciario della condotta di Palermo, Stefania Mancini fiduciaria della condotta di Enna. Ebbene in questo periodo la base associativa di Slow Food in Sicilia si è, nel complesso, rafforzata. Il panorama delle nostre condotte presenta alcune realtà in ottima salute dal punto di vista dell'attività e del tesseramento a partire dagli exploit di soci iscritti nel 2013 dalla condotta Valdemone, la quale abbraccia gran parte della provincia messinese, e dalla condotta di Palermo che opera nel bacino metropolitano del capoluogo di regione. Significativo anche l'incremento della condotta di Enna, mentre la provincia siracusana mantiene numeri dignitosi con le condotte di Siracusa e di Lentini. Comincia finalmente a crescere Catania e regge Trapani. Interessante, nell'insieme, la potenzialità della provincia agrigentina che presenta ben 4 condotte: Agrigento; Cammarata, che ha recuperato iscritti dopo un periodo di stallo; Sciacca, che ha iniziato la propria rifondazione, e la nuova condotta di Valle Verdura Ribera. Altre inedite realtà sono la condotta delle Alte Madonie e quella di Ragusa. Per quest'ultima si tratta di una gradita riapertura in una città dove l'associazione della chiocciolina era assente da diversi anni. Novità davvero particolare è la condotta Isole Slow Siciliane: nata dal progetto della rete internazionale delle isole Slow, comprende Salina, Lipari ed Ustica, unite dalla stessa tematica di salvaguardare le peculiarità e le identità di ciascun territorio anche attraverso la valorizzazione del cibo e dei propri prodotti. Tutt'ora attive se pure al di sotto del numero minimo stabilito di soci, sono le condotte di Marsala e di Modica; a tutti gli effetti inattiva è invece quella di Caccamo.

Riguardo alla quantità e alla qualità dell'attività delle singole condotte e alla relazione fra le aree tematiche nazionali e alla loro applicazione sul territorio siciliano, i risultati senza dubbio più significativi e rappresentativi vengono innanzitutto dalle realtà più solide, non a caso, anche per numero di iscritti. Alcuni esempi: le manifestazioni ormai consolidate da anni nelle Eolie e nell'area dei Nebrodi promosse dalla condotta Valdemone, che ha avviato anche diverse comunità del cibo così come la condotta di Enna, lo Slow Food Day di Palermo qualificato dalla partecipazione di molti presidi siciliani, i 6 orti in Africa finanziati grazie all'impegno della condotta di Siracusa altresì molto attiva nei movimenti locali a difesa del paesaggio, il mercato della Terra di Lentini tra i pochissimi funzionanti nella regione grazie all'apporto della locale condotta.

Questi ed altri progetti, azioni, iniziative che coinvolgono le nostre strutture in giro per la Sicilia, fanno i conti con un crisi economica che in questa regione colpisce in modo pesante come nel resto d'Italia, accrescendo però numeri drammatici come poche altre regioni. L'elevatissimo numero di disoccupati, i tanti gravi problemi che attanagliano anche aziende agricole ed altre attività del comparto alimentare non può non riflettersi sulla qualità del cibo ancorché sui consumi. A ciò si aggiungono criticità ed eterne emergenze,

non solo siciliane ma che in Sicilia sono oltremodo radicate, quali la presenza di organizzazioni criminali diffuse, alcune delle quali attive nelle filiere alimentari: dalla sofisticazione al controllo commerciale di prodotti, dall'estorsione ai furti nelle zone agricole, dall'appropriazione di attività produttive mediante vessazioni e intimidazioni alle frodi e all'appropriazione indebita di finanziamenti spesso a danno della comunità europea. E rimanendo nel "brutto" si deve purtroppo rilevare il peggioramento del contesto ambientale col 70% dei comuni siciliani a rischio idrogeologico e tutte le altre situazioni che sarebbe troppo lungo elencare di degrado e saccheggio della natura, violenza ai paesaggi costieri, rurali, urbani. Tutto ciò per dire che la nostra associazione, proprio perché pone il bello, il pulito e il giusto del cibo all'insegna del proprio operare, deve fare dell'impegno per l'ambiente e la legalità una scelta caratterizzante.

Un aspetto fondamentale della storia di Slow Food in Sicilia è strettamente connesso allo straordinario patrimonio agroalimentare di questa terra ancora ricchissima di biodiversità, nonostante le criticità sopra accennate. Una regione che nel maggio del 2005, non per caso, venne scelta per ospitare gli Stati Generali dei Presidi Italiani. Presidi che in Sicilia sono attualmente 36: tanti quelli che risultano attivi e concretamente impegnati nella produzione. Un argomento, pertanto, di grande importanza che merita il giusto approfondimento e aggiornamento.

L'analisi e la gestione di tutte le fasi preparatorie per l'apertura di un presidio e per la gestione ordinaria vedono da qualche anno una continua collaborazione tra Slow Food e Regione Siciliana e, per la parte relativa all'ortofrutta, dell'Università di Palermo. L'assessorato competente in materia di agricoltura ha assegnato ad ogni presidio un referente tecnico per prossimità di Sezione Operativa Distaccata (SOAT) che si è continuamente interfacciato per il coinvolgimento dei produttori e per la collaborazione in taluni aspetti esplicitamente tecnici come la redazione del disciplinare di produzione. Tutti i presidi dell'ortofrutta possiedono ad oggi un disciplinare di produzione debitamente firmato (fatta eccezione per alcuni e limitatamente ai più recenti). Lo stesso dicasi per tutti quei prodotti dell'ortofrutta che presentano prodotti trasformati per i quali è stato redatto il relativo allegato al disciplinare. La situazione non è così per quelli relativi a formaggi, salumi, dolci, ecc. per i quali è probabilmente mancato negli ultimi anni un collettore in grado di determinare la definizione di questa parte fondamentale della vita dei presidi.

Grazie ad un accordo con la Regione Siciliana, già in occasione del Salone del Gusto-Terra Madre 2012 tutti i presidi siciliani erano muniti di etichetta narrante a dimostrazione di un ruolo predominante che la Sicilia assume sempre di più in questo progetto di Slow Food. Nessuna altra regione, infatti, ha già raggiunto un risultato analogo. Nell'ambito di questa attività sui presidi in Sicilia va, tuttavia, rilevata una criticità importante che da alcuni mesi è stata posta già all'attenzione dei produttori attraverso contatti diretti con la sede di Bra. È evidente infatti come sia rimasto spesso stagnante il numero di produttori che fanno parte di un presidio soprattutto rispetto alla fase di avvio. Molti presidi sono fermi al numero di produttori di allora, e sono veramente pochi i produttori che si prodigano effettivamente all'interno del presidio. Esistono alcune situazioni in cui, in modo fittizio, è stato aumentato il numero dei produttori sulla carta, alcuni altri in cui i produttori nuovi

sono altamente disinteressati. Spesso anche la quota di affiliazione viene ripartita solo tra i produttori effettivamente interessati e non tra tutti.

Programma

La ricerca di nuovi produttori da inserire nel progetto dei Presidi, rappresenta oggi un obiettivo fondamentale anche per garantire quel rapporto che da anni è stato instaurato con la Regione Siciliana che non può sostenere un progetto dedicato a poche realtà produttive se viene non oggettivamente dimostrato che quelle poche realtà rappresentano compiutamente l'intero comparto produttivo.

Da circa un anno la sede di Bra ha avviato contatti diretti con l'Amministrazione regionale al fine di confermare il sostegno al progetto dei presidi anche per il 2014 incluso la partecipazione al SdG-TM 2014. In tal senso esiste già una avanzata programmazione, inclusa proposta progettuale già approvata da Bra e in corso di definizione presso la Regione Siciliana, in virtù della quale l'Assessorato Agricoltura si impegna a:

- Sostenere l'avvio di nuovi presidi fino al raggiungimento della quota di 50 nel 2014 (inclusa la partecipazione dei produttori al SdG-TM 2014);
- Sostenere la partecipazione dei produttori dei presidi già esistenti nella misura del 50 % del costo della bancarella (il restante 50 % a carico dei produttori)
- Garantire il sostegno tecnico di collaborazione all'Università di Palermo per tutti i nuovi presidi dell'ortofrutta.

Slow Food si impegna a svolgere tutte le note azioni di raccordo, associazione, e comunicazione legate alla nascita di ogni nuovo presidio, inclusa la preparazione delle etichette narranti, la stampa del materiale divulgativo, i servizi fotografici ed il supporto tecnico (agronomico e veterinario) secondo necessità.

Molto importante sarà anche il ruolo di Slow Food Sicilia, che opererà sul territorio per migliorare il raccordo tra i produttori e soprattutto organizzare diverse azioni ed eventi regionale che li coinvolga e li riunisca a livello territoriale, mediante attività svolte in sinergia con il nazionale.

Per quanto concerne il progetto dell'**Arca del Gusto** tutto è ad oggi da costruire. In prospettiva Slow Food Sicilia si occuperà di creare un sistema di coordinamento, per permettere una collaborazione attiva di tutti i soci siciliani sensibili, con l'obiettivo di farli diventare segnalatori di prodotti per l'arca e nello stesso tempo stimolare la figura del "Custode della Biodiversità siciliana", al fine di tentare l'inclusione di almeno 500 nuovi prodotti nell'Arca entro la fine dell'anno, con l'aiuto determinate delle Comunità del Cibo che contribuiranno, in prima linea, ad interpretare la figura di custodi della biodiversità, per il proprio territorio.

Le **Comunità del Cibo** avranno, per Slow Food Sicilia, un ruolo centrale nello sviluppo delle attività legate a Terra Madre ed ai progetti che riguardano la biodiversità e la salvaguardia del territorio. Le comunità potranno essere centrate su un territorio o su un prodotto. Quelle legate al territorio avranno come principale obiettivo il recupero delle

peculiarità legate al cibo che quel territorio offre e metterà in relazione i diversi attori della filiera, quindi oltre ai produttori, ci saranno i ristoratori, gli addetti alle strutture ricettive, gli amministratori e tutti coloro che hanno a cuore il recupero delle identità di quel territorio, sullo stile delle comunità che sono nate nelle isole siciliane. L'altro modello di comunità è quello legato ad un prodotto, in questo caso al centro dell'interesse della comunità ci sarà un prodotto, che potrà abbracciare anche territori diversi, ma accomunati dalla presenza del prodotto e delle sue peculiarità, come ad esempio la comunità della nocciola dei Nebrodi. L'appartenenza ad una comunità in Slow Food Sicilia, si dovrà arricchire di quei significati, legati alla diffusione dei valori di Terra Madre

Punti di sviluppo

Slow Food Sicilia si accinge per il prossimo quadriennio a sviluppare un programma basato su alcune azioni programmatiche e che riguarderanno diversi settori.

I principali punti di questo programma sono :

- Attuare un'**azione politica** con una relazione più incisiva con le amministrazioni e gli Enti locali e regionali, per diventare i riferimenti negli argomenti che riguardano le politiche agroalimentari del territorio siciliano, attraverso un coordinamento dei rapporti con le istituzioni regionali e le amministrazioni locali.
- Elaborare ed incrementare attività dedicate ai **giovani**, con iniziative e progetti che li coinvolgano e li mettano in relazione con i produttori siciliani e con la rete giovane internazionale.
- Interagire con le realtà degli **immigrati** per un tentativo di integrazione con l'agricoltura del nostro territorio ed una contaminazione dei saperi, connaturata alla stratificazione culturale che da secoli caratterizza la Sicilia.
- Attivare sempre più connessioni fra produttori e ristoratori, amplificando il progetto dell'**Alleanza** ed applicandolo alle comunità del cibo per far interagire tutta la filiera di produzione, con l'inclusione della filiera dell'accoglienza.
- Effettuare alcune **Campagne Regionali Coordinate** su temi come la legalità, la relazione fra cibo e salute, la pesca sostenibile e l'ambiente. Campagne contro gli Ogm e Salviamo il paesaggio. Importante in questa azione sarà la capacità di agire da parte di Slow Food Sicilia, attraverso un coordinamento con le condotte, per un'azione sinergica e più incisiva.
- Avviare in Sicilia nuovi **Progetti Educativi**, utilizzando gli strumenti ed i format nazionali dei Master of food, cercando di accreditare nuovi docenti siciliani. Proporre nuovi format

realizzabili nelle condotte, i cui temi centrali possano essere i territori e la crescita della consapevolezza nei nostri valori, attraverso un'educazione alimentare ed una sensibilizzazione sui temi della sicurezza alimentare, con approfondimenti sulla relazione fra cibo e salute, per un avvicinamento ed un maggior coinvolgimento dei soci ai temi portanti di Slow Food.

- Sviluppare il progetto degli **orti** in condotta, aiutando la crescita di nuovi orti in tutte le condotte siciliane, attraverso il supporto di aziende e strutture che possano contribuire a realizzare gli orti. Ampliare il concetto dell'agricoltura periurbana con orti urbani, sullo stile delle realtà già esistenti a Palermo e proporre nuove forme di orti, fra cui quelli sociali, collettivi, comunitari, solidali ed accessibili.
- Attivare una strategia coordinata di **fund raising** per individuare risorse economiche a livello regionale e locale con ricadute su Slow Food Sicilia e soprattutto sulle singole condotte. L'indipendenza economica di Slow Food Sicilia, permetterà lo sviluppo di tante attività e dovrà consentire di incidere sul territorio attraverso la realizzazione delle tante azioni che ci accingiamo a realizzare
- Programmare un **grande evento** Slow Food in Sicilia, sarà uno dei principali obiettivi di questo nuovo corso. Il grande evento servirà innanzitutto a proporre su una scala nazionale ed internazionale dei temi che identifichino alcune peculiarità siciliane e nello stesso tempo diano il massimo della visibilità al movimento in Sicilia. Fra i temi che si potrebbero proporre ci sono quelli legati ai grani antichi siciliani, con progetti che potrebbero partire dalla problematica dei semi e finire alla rivalorizzazione dei pani siciliani. Altro grande tema potrebbe essere quello legato alla cultura dolciaria siciliana, con il recupero delle varie specialità ed i dolci tipici, legati alle tantissime culture presenti sul territorio siciliano.
- Attuare una campagna di **tesseramento** mirata, con strategie coordinate e condivise fra le varie condotte siciliane, con l'obiettivo di incrementare il numero dei soci in Sicilia in modo costante, significativo ed omogeneo nel vasto territorio siciliano. Slow Food Sicilia curerà in modo particolare l'interazione con le singole condotte per dare supporto alle azioni locali.
- Incrementare la rete delle **Isole Slow Siciliane**. La Sicilia e l'isola con più isole nel Mediterraneo. Il progetto delle Isole Slow è uno dei più significativi per il nostro territorio. Il primo obiettivo delle Isole Slow Siciliane è quello del recupero delle identità che ciascun territorio isolano, rischia di perdere per la crescente globalizzazione a cui sono sottoposte. Le Isole Slow Siciliane si pongono come paradigma di tantissime altre realtà all'interno dell'isola grande. Slow Food Sicilia, potrebbe estendere a tante altre realtà del territorio siciliano il modello di successo utilizzato nelle comunità delle isole Slow, che sta portando ottimi risultati in termini di sostenibilità e recupero delle peculiarità del proprio territorio.
- Creare un **ufficio stampa regionale**, che permetta di dare visibilità alle azioni svolte da Slow Food Sicilia ed a tutte le attività realizzate dalle condotte, per dare un giusto risalto alle molteplici iniziative che spesso passano inosservate. Realizzare un sito web ed

una pagina FB dedicata a Slow Food Sicilia ed alle condotte siciliane per amplificare, attraverso diverse forme di comunicazione i valori della nostra associazione.

- Realizzare un'azione di coordinamento da parte di Slow Food Sicilia, efficace ed armoniosa nelle partecipazioni agli eventi nazionali, quali il **Salone del Gusto-Terra Madre, Slow Fish, Cheese**, con un'azione di coinvolgimento diretto di tutte quelle espressioni di qualità che insistono sul territorio siciliano. Verificare la rete dei collaboratori delle guide **Slow Food Editore**, Osterie d'Italia, Slow Wine, Extravergini, ecc. con un'azione di coordinamento e di coinvolgimento di nuovi esperti, là dove è necessario, tenendo anche conto di competenze e conoscenze effettive in sintonia con caratteristiche e impostazioni editoriali.

Questo documento è stato redatto da :

Rosario Gugliotta, Carmelo Maiorca, Stefania Mancini Alaimo, Francesco Sottile e Ambrogio Vario.

I componenti candidati per la segreteria di Slow Food Sicilia del quadriennio 2014 - 2018 sono :

Rosario Gugliotta : presidente

Stefania Mancini Alaimo : segretaria

Carmelo Maiorca : vice presidente

Francesco Sottile : vice presidente

Ambrogio Vario : vice presidente

I consiglieri nazionali indicati da Slow Food Sicilia sono :

Rosario Gugliotta

Stefania Mancini Alaimo

Francesco Sottile