

...e càmmina, càmmina e cammìna...

Slow Food Toscana

2014-2018

*Ora è più bello domandare e informarsi
degli ospiti, chi sono, ora che il cibo han goduto.
Stranieri, chi siete? E di dove navigate i sentieri dell'acqua?*

Odissea, libro III

(...) À parte isso, tenho em mim todos os sonhos do mundo.¹

Fernando Pessoa, "Tabacaria"

¹ (...) A parte questo, ho in me tutti i sogni del mondo

1. Dossier, perché? come?	7
2. Slow Food Toscana: persone, cultura, società in cammino	7
2.a. Contestualizzazione storica	7
2.b. Oggi	8
2.c. Succede intorno e fra di noi	10
2.d. Direzione verso cui muoversi	10
3. Associazione: la presenza sul territorio	12
3.a. Slow Food Toscana	12
3.a.1 Organi	12
3.a.2 Sedi	13
3.a.3 Attività	13
3.a.4 Risorse	13
3.a.5 Comunicazione	14
3.a.6 Tesseramento	14
3.b. Condotte: ruolo di indirizzo e coordinamento	15
3.c. Condotte: ruolo di servizio	15
3.d. Slow Food Toscana – Slow Food Italia	15
3.d.1 Rapporti con Editore/Guide	16
3.d.2 Campagne	16
3.e. Slow Food Toscana – Istituzioni	16
3.f. Slow Food Toscana – Associazionismo	17
3.g. Slow Food Toscana – Imprese	17
4. Temi e progetti	17
4.a. Centralità del cibo	17
4.b. Terra Madre	18
4.c. Biodiversità	18
4.d. Educazione	19
5. Conclusioni	19
I candidati alla segreteria di Slow Food Toscana 2014-2018	20
I candidati proposti per il consiglio nazionale di Slow Food Italia	20
Chi siamo	21
APPENDICI	25
A. Fotografia di una crisi	27
B. Slow Job	28
C. Attività	29
D. Comunicazione	32
E. Terra Madre a casa mia	35
F. Biodiversità	37
G. Educazione	41

1. Dossier, perché? come?

La precedente stagione congressuale di Slow Food, culminata con Abano 2010, è stata caratterizzata, insieme all'impulso per una dirigenza diffusa e una decisionalità allargata, dall'adozione del dossier quadriennale come strumento di programmazione e governo dell'associazione a tutti i livelli: di condotta, regionale, nazionale.

Si è trattato di una scelta importante, sulla quale occorre fare una breve riflessione.

Se verifichiamo la rispondenza dei diversi dossier con le realizzazioni effettive, nella maggior parte dei casi la troveremo parziale e tendenzialmente scarsa.

Cambiano le condizioni sociali, storiche, le disponibilità, le relazioni, e pertanto è molto difficile poter prevedere quelle che saranno le realizzazioni effettive con tanto anticipo.

Molto spesso elementi nuovi si inseriscono nella vicenda associativa e questo determina scelte che vanno in direzioni diverse da quelle preventivate.

Questo annulla la validità dello strumento-dossier?

Non crediamo che sia così, il dossier muta funzione nel corso dei mandati congressuali ma deve sempre fornire regole e strumenti di indirizzo e di verifica: orientare l'avvio dell'attività a inizio mandato per poi offrire la possibilità di un bilancio in cui realizzazioni e mancanze, previste o meno, trovano una affidabile pietra di paragone.

Il dossier è quindi uno strumento di programmazione con scadenze specifiche, verifiche annuali, risorse chiare; tutti i progetti sono da ricondurre a grandi temi con una scelta di obiettivi selezionati e sostenibili, di cui sia possibile individuare i risultati attesi. Ciò non toglie che il dossier debba essere anche uno strumento flessibile, in particolare in un contesto di veloci cambiamenti come quello attuale; capace di collegare progettualità, idee e programmazione con la pratica quotidiana, attraverso il monitoraggio costante dei progetti e la possibilità di adeguare le scelte in corso d'opera.

Vedere realizzati progetti, anche piccoli, può motivare i nostri volontari e soci e rafforzare il senso di appartenenza all'associazione e di adesione ai suoi valori e principi: le grandi idee è bene che abbiano buone radici, o almeno che ne possano mettere con forza.

2. Slow Food Toscana: persone, cultura, società in cammino

2.a. Contestualizzazione storica

Ci proponiamo di osservare l'oggi in relazione al lungo periodo.

Il prossimo avvicendamento ai vertici della segreteria regionale toscana è uno snodo importante nel cammino intrapreso dall'associazione nell'ultimo decennio.

In particolare, alla **fine del mandato 2002/2006**, Slow Food Toscana riceveva un'eredità di 2799 soci e 34 condotte, si caratterizzava per un rapporto un po' complicato con le istituzioni a causa dei risultati negativi della manifestazione Toscana Slow, un modello di governance più vicino a un coordinamento fra realtà territoriali che non a un corpo associativo regionale, una progettualità di assoluta avanguardia nel panorama nazionale con progetti innovativi che hanno fatto da apripista a importanti iniziative successive. Sono realizzazioni di Slow Food Toscana il primo progetto associativo internazionale con il Progetto ZLATA in Bosnia, il primo Presidio Slow Food con il Fagiolo Zolfino, il primo Presidio Internazionale con l'Olio di senape (in collaborazione con Vandana Shiva); in Toscana è nato il progetto dell'Arca del Gusto ed è stata convocata la prima assemblea di Terra Madre a livello Internazionale; il Mercato della Terra di Monteverchi è stato un modello per altre esperienze.

La dirigenza di Slow Food Toscana eletta nel Congresso di San Vincenzo del 2006 ha impostato da subito un lavoro di programmazione per il raggiungimento di obiettivi precisi e realistici, sulla base di quanto indicato nel documento congressuale nazionale "Visioni e progetti". In sintesi i progetti allora auspicati furono:

- realizzare la comunità di reti (Terra Madre in Toscana) con al centro la rete associativa;
- garantire una comunicazione interna puntuale (verbali delle riunioni, iniziative dei vari uffici nazionali) operando come collegamento fra sede nazionale e fiduciari;

- fare formazione sulla filosofia del movimento, sugli aspetti gestionali delle condotte, sulla capacità di intervenire nel territorio per identificare e valorizzare il “buono, pulito e giusto”, in modo da aiutare i diversi livelli dirigenziali e insieme i consumatori a diventare co-produttori e sostenere la scelta della difesa della biodiversità a partire dalla quotidianità;

Nel periodo **2006-2010** è davvero cambiato il modo di rapportarsi con le istituzioni: la firma del protocollo d'intesa voluto fortemente dalla Regione Toscana e l'indirizzo programmatico perseguito dal gruppo dirigente hanno determinato una svolta e un salto di qualità nel modo di lavorare. *Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana* (Chianciano, 2008, la prima edizione) costituisce un importante segno di questo cambio di marcia.

In questa fase la Toscana è diventata un laboratorio per la costruzione della nuova Slow Food, sempre più centrata sul Buono, Pulito e Giusto e sempre più in relazione con Terra Madre.

Questi i momenti salienti:

- Chianciano, gennaio 2008: primo Parlamento di Terra Madre Toscana;
- nascita del Bistrot del Mondo del Castello dell'Acciaiuolo a Scandicci, primo circolo della Fondazione Slow Food, e luogo centrale nella geografia Slow Toscana;
- Rete di Terra Madre Toscana con i suoi progetti di scambio Internazionale;
- nell' agosto 2009, presentazione del progetto della “Slow Folk-Suoni di Terra Madre” e approvazione del percorso di attività e comunicazione dei progetti di rete già avviati dai soggetti regionali e internazionali dell'alleanza.

Al 31 dicembre 2009 Slow Food Toscana aveva 3.754 soci in 30 condotte autorizzate a fare il congresso. Era la prima regione in Italia per numero di soci - dato ancora più significativo se rapportato al numero di abitanti.

Il **congresso 2010** a Siena partì su premesse legate ai grandi cambiamenti in atto a livello mondiale e alla necessità di individuare nuove strategie per un futuro migliore. Da quel congresso è uscita una dirigenza rinnovata che ambiva a realizzare un passaggio di generazione nella struttura regionale e intenzionata a rispondere alla domanda di democratizzazione lanciata dall'Assemblea delle Condotte di Fiumicino (2009).

Terra Madre, in particolare, è stata stimolo per acquisire la consapevolezza del rapporto vitale tra cibo, agricoltura, cambiamenti climatici, salvaguardia della salute, del paesaggio, della bellezza degli ecosistemi, del rispetto della sostenibilità e dell'utilizzo di energia pulita. Una coscienza da affrontare cercando di far aderire produttori, associazioni, istituzioni, ristoratori, scuole alla Rete Toscana: rete come metodo, governo dei processi e obiettivo da far crescere e consolidare.

2.b. Oggi

Molto è stato realizzato; la sede di Slow Food Toscana, al servizio delle Condotte e della Rete di Terra Madre Toscana, è oggi gradita ed utilizzata dalla rete associativa in supporto ai progetti regionali; Terra Madre Toscana è solida; nuovi Mercati della terra sono stati attivati; i rapporti con la Regione e con le Province sono buoni e fattivi; è stato sviluppato un progetto di educazione in cui ricomprendere gli Orti, i Master of Food, la progettazione con le scuole, la formazione interna alla Rete, la formazione dei dirigenti locali: si sono poste le basi, in un momento veramente difficile, per ripartire con un progetto nuovo che dovrebbe trovare compimento nel prossimo quadriennio.

Abbiamo un sito web rinnovato, una buona presenza sui social network, una newsletter quindicinale di servizio e informazione. Sta migliorando la capacità di lavorare con una modalità condivisa e questo ha stimolato la crescita di diverse individualità in seno alla nostra associazione regionale.

Sono frutto della ricerca di una progettualità innovativa le modalità di lavoro e relazione attuate per Isole Slow, progetto che oggi è internazionale e ha una sua fisionomia sempre più incisiva, o la replicabilità e modularità di Slow Folk, che si presta a declinazioni originali nei diversi territori (es. Teatri di Paglia nel Valdarno) essendo cresciuto e diventato dal 2010 un progetto nazionale che ha oggi la possibilità di proiezioni ulteriori.

Il progetto Gusto Pulito, sviluppato con Cosvig ha dato impulso a una importante realtà produttiva di Comunità del Cibo.

Sui Presidi Slow Food non si è raggiunta l'efficacia sperata, anche per gli avvicendamenti dei referenti regionali, ma oggi Slow Food Toscana è una delle associazioni che gestisce in proprio il progetto.

Nazione: Italia

Analisi tesseramento TOSCANA

Mese: Novembre

Anno: 2013



Pag. 1/2

CONDOTTA	TESSERE 2013 (Iscritti)			SOCİ che scadranno a fine mese	SOCİ ATTIVI - RAFFRONTO			CHIUSURE PRECEDENTI	
	Valina	Nazionale	Totale		Attivi Novembre 2013	< % >	Attivi Novembre 2012	2012	2011
000023 - Firenze	95	160	255	16	321	-13,48 %	371	376	370
000025 - Valdarno	72	21	93	17	114	-0,87 %	115	115	78
000027 - Pisa e Monte Pisano	39	38	77	0	91	-33,58 %	137	143	80
000056 - Prato	14	30	44	0	50	2,04 %	49	50	73
000081 - Costa Degli Etruschi	30	27	57	3	72	-25,77 %	97	102	81
000094 - Garfagnana e Valle del Serchio	33	12	45	3	51	-8,93 %	56	56	62
000057 - Empolese Valdelsa	78	12	90	2	95	6,74 %	89	67	105
000105 - Grosseto	43	18	61	2	72	-31,43 %	105	106	129
000112 - Alto Reno e Montagna	87	7	94	2	101	62,90 %	52	59	50
000118 - Siena	47	57	104	7	125	-23,78 %	154	147	201
000128 - Montepulciano Chiusi	13	28	41	1	55	-21,43 %	70	70	73
000140 - San Gimignano Alta Valdelsa	21	24	45	3	55	-36,05 %	86	80	112
000153 - Volterra E Alta Valle Di Cecina	51	13	64	3	67	-6,94 %	72	72	75
000176 - Livorno	77	34	111	4	128	-9,22 %	141	141	154
000180 - Scandicci	463	11	473	41	414	-6,40 %	656	693	674
000190 - Arezzo e Val Tiberina	77	14	91	6	101	31,17 %	77	81	0
000191 - Valdichiana	69	12	81	0	83	3,75 %	80	80	48
000209 - Valdnievole	31	19	50	0	54	5,88 %	51	47	63
000222 - Zona Del Cuolo	54	8	62	0	70	11,11 %	63	69	69
000261 - Mugello e Levante Fiorentino	42	9	51	0	59	210,53 %	19	22	64
000277 - Chianti	5	13	18	12	43	-17,31 %	52	55	63
000315 - Valdara	48	10	58	4	69	32,69 %	52	53	57
000325 - Pistola	53	46	99	1	105	-16,67 %	126	119	154
000380 - Elba e Capraia	60	10	70	0	70	15,00 %	56	56	60
000422 - Montenegro	145	9	154	4	159	-18,88 %	196	185	249
000463 - Zzz Monte Pisano	0	0	0	0	0	100,00 %	0	0	28
000490 - Casentino	66	13	79	7	91	-11,65 %	103	88	123
000522 - Lunigiana e Apuana	86	10	96	0	100	61,29 %	62	63	173
000524 - Orbetello	84	5	89	2	102	14,61 %	89	123	117
000527 - Argentario	44	1	45	1	48	-18,64 %	59	59	56
000530 - Lucca Compitese e Orti	91	52	143	3	160	15,11 %	139	144	109
000532 - Versilia	40	24	64	0	77	-6,10 %	82	94	59

30-11-2013 11:33

nglcol_condotta_mod_00001-00001.1

Nazione: Italia

Analisi tesseramento TOSCANA

Mese: Novembre

Anno: 2013



Pag. 2/2

CONDOTTA	TESSERE 2013 (Iscritti)			SOCİ che scadranno a fine mese	SOCİ ATTIVI - RAFFRONTO			CHIUSURE PRECEDENTI	
	Valina	Nazionale	Totale		Attivi Novembre 2013	< % >	Attivi Novembre 2012	2012	2011
000537 - Pitigliano e Colli di Maremma	51	0	51	0	50	35,14 %	37	37	39
000545 - San Miniato	75	2	77	4	84	-7,69 %	91	83	112
000615 - Isola del Giglio e Giannutri	0	0	0	0	52	100,00 %	0	0	0
CO.TOS - Coordinamento Regionale	0	0	0	0	0	-100,00 %	1	1	1
Totale TOSCANA	2.283	759	3.042	148	3.588	-3,16 %	3.705	3.725	3.951

N° condotte che PERDONO iscritti rispetto alla chiusura del:2012 20

N° condotte che GUADAGNANO iscritti rispetto alla chiusura del:2012 15

N° condotte che MANTENGONO iscritti rispetto alla chiusura del:2012 1

Numero totale delle condotte: 36

ANNO	Convivium	Altro	Totale	ATTIVI
2013	2.283	759	3.042	3.588
2012	2.063	898	2.961	3.705
Raffronto 2013	+ 220	- 139	+ 81	- 117
2011	2.334	723	3.057	0
Raffronto 2013	- 51	+ 36	- 15	+ 3.588

Oggi le condotte toscane sono 34, con una situazione non omogenea né per numero di iscritti rispetto alla popolazione, né per attività e progetti sul territorio. Una condotta - Chianti - risulta sotto il numero previsto per avere il delegato al Congresso regionale. La Condotta di Pisa-Monte Pisano è al lavoro per ricostituire il gruppo dirigente, la Condotta di Prato risulta unica nella sua provincia e poco attiva sul territorio e nelle relazioni con il regionale.

Dal giugno 2013 abbiamo una condotta a cavallo tra l'Emilia Romagna e la nostra regione; essa prende origine dalla fusione tra la zona della Montagna Pistoiese e le pendici montane del fronte emiliano.

Di recente è nata la condotta Giglio/Giannutri frutto diretto del lavoro di Slow Food Toscana sul progetto Isole Slow.

Il dato assoluto del numero delle tessere non è positivo, questo è da valutare anche in ragione del contesto sociale e storico che abbiamo vissuto negli ultimi anni, ma molti sforzi sono stati fatti per limitare al minimo il calo e in Toscana manteniamo la leadership nazionale per numero di associati rispetto alla popolazione residente, (8,94 soci/10.000 abitanti).

Parte del merito di questo dato è da attribuire all'impegno sostenuto per anni negli organi nazionali al fine di caldeggiare l'introduzione della tessera di adesione a 25 €, che è diventata realtà operativa dal dicembre 2013. È stato un successo, voluto per facilitare l'accesso alla nostra associazione ed avvicinare settori più ampi della cittadinanza, così come molte persone inserite nella rete di Terra Madre che potranno ora avvicinarsi alla struttura associativa.

I primi dati del nuovo tesseramento sono positivi e ci incoraggiano ad immaginare la nostra associazione regionale proiettata nel 2018 con il doppio dei soci.

Se volessimo quindi riassumere in breve il bilancio dell'azione svolta nel quadriennio, possiamo dire che, anche se non tutte le aspettative sono state soddisfatte, è stato comunque decisivo mantenere il ruolo di motore di sviluppo e innovazione all'interno dell'associazione nazionale.

2.c. Succede intorno e fra di noi

Nessuno di noi ha conosciuto un altro periodo come quello che dura ormai da qualche anno; la crisi, non solo economica ma anche culturale, sta erodendo le nostre consuetudini più consolidate e disgregando sempre più ogni modello di socialità, le basi stesse della nostra convivenza. Per comporre il quadro delle possibili risposte che la nostra associazione può contribuire a dare è bene essere coscienti delle dimensioni di quanto sta avvenendo. Rimandiamo per un approfondimento e una scelta dei dati economici più significativi all'**appendice A: "Fotografia di una crisi"**.

Anche la Toscana, sebbene con risultati migliori di quelli del resto del paese, evidenzia la sofferenza derivante dalla crisi strutturale che stiamo vivendo, crisi che si fa morale e sociale.

Dobbiamo rapportarci con questa realtà con consapevolezza e mettere al centro la nostra capacità di reazione: Slow Food è chiamata oggi a fare aggregazione senza rinunciare a nessuna delle sue idee principali.

2.d. Direzione verso cui muoversi

Sembrerà scontato ma molti soci hanno cominciato a chiedersi: chi siamo e cosa vogliamo? La percezione dell'associazione, dentro e fuori di essa, è ancora articolata: da un lato, per esempio, Slow Food è vissuta come più forte, anche grazie all'evoluzione del modello di governance; dall'altro permane una certa percezione "radical" superata, se mai ha avuto motivo di esistere.

In questo paragrafo cercheremo di indicare i tratti (pensieri, strumenti e pratiche) che vorremmo caratterizzassero tutta la nostra azione in modo che anche la percezione della nostra associazione risulti più chiara e meno superficiale.

La grande ambizione del progetto che presentiamo è la volontà di tenere insieme il campo delle idee, l'elaborazione del pensiero, le pratiche quotidiane, le ricadute nella società, in un quadro che – a partire dalla consapevolezza della complessità – sia coerente ed organico.

I valori dai quali parte l'impianto di questo lavoro sono quelli che hanno contraddistinto il percorso delineato da donne ed uomini di Slow Food Toscana in questi anni. L'attenzione si concentra sul valore

del volontariato, non solo come mezzo per attivare azioni volte a generare un cambiamento ma anche come modo di definire ed individuare la responsabilità di cittadini ai quali preme la cura della propria casa e del mondo. La costruzione di reti, che ha visto impegnata l'associazione tutta, ha connotato l'azione di Slow Food Toscana; tale azione dovrà essere rinforzata, ampliata nel raggio di azione e aperta a nuove relazioni. Il percorso che stiamo cercando di costruire deriva proprio dall'impegno che i dirigenti toscani hanno profuso nel cercare di organizzare un'associazione trasparente, con solide basi economiche, fortemente associativa e attenta alle regole ed ai passaggi democratici, con un'attenzione particolare all'idea di legalità ed alle pratiche inclusive e a sostegno dei più deboli.

Dovremo, forti di quanto già costruito, ripartire con un passo nuovo ed agile, confermando il ruolo strategico della condotta e la centralità del territorio e individuando questo percorso congressuale +come nuova modalità di rapporto/scambio tra l'associazione regionale e le condotte stesse (vedi più avanti, punti 3.b. 3.c.). Il congresso diventa così momento (e processo) di elaborazione di strategie e definizione di obiettivi, ma anche palestra per un nuovo modo di lavorare in relazione all'organizzazione interna e alla ricerca di alleanze e compagni di strada, al fine di realizzare quell'associazione aperta che può generare il cambiamento che auspichiamo.

I punti di orientamento nella bussola che accompagnerà il nostro cammino:

- Riscoprire il **piacere**: quello che facciamo lo facciamo per scelta. Il piacere è ciò che attiverà nuove energie per realizzare i nostri progetti.

- Tenere l'**intelligenza affettiva** come punto di riferimento: solidarietà, amicizia, gruppo, rete, ascolto.

- **Superare le consuetudini**: indirizzo, stimolo, sostegno per quei progetti che amalgamano Terra Madre e Slow Food, uniscono territorio a territorio, soci e non soci, produttori e altri soggetti. Il superamento della distanza fra Slow Food e Terra Madre non significa necessariamente una fusione fra due anime dell'associazione, ma un processo in cui i produttori diventano protagonisti dell'allargamento e rafforzamento della rete associativa. In questo ambito per "liberare il cibo dal libero mercato" e quindi per un'azione incisiva ed efficace nel sostegno dei piccoli produttori sarebbe importante iniziare a sostenere la pratica della Community Supported Agriculture così come suggerito da Carlo Petrini nel dialogo con Roberto Burdese (Slow, la rivista di Slow Food, IV, 2013, p.22).

- Concentrarsi su **priorità realizzabili**, in sostanza: dire quello che si fa e fare quello che si dice, valutando la sostenibilità dei progetti e la loro ricaduta economica, sociale e anche associativa.

- Porre l'attenzione a ciò che la nostra attività induce in termini di **lavoro**: la valutazione dei progetti va pensata anche in termini di aumento degli assunti, salvaguardia dei posti di lavoro, incremento dello sviluppo locale (chiameremo **Slow Job** questa pratica/progetto che viene definita meglio nell'**appendice B: "Slow Job"**). Intendiamo in questo modo esercitare un nostro ruolo nell'attuale fase economica, individuando buone pratiche di carattere innovativo, commerciale, contrattuale ed inducendo progresso sociale ed economico declinati secondo la coerenza con i nostri temi. Un suggerimento importante riguarda gli sviluppi della ristorazione sociale, che può aprire prospettive interessanti, coniugando sostenibilità e possibilità di creare posti di lavoro.

- Conferire autonomia ai territori per la valorizzazione delle **realità locali** e potenziare il ruolo di coordinamento sui grandi temi dell'associazione.

- Stimolare la capacità delle condotte a darsi **obiettivi** comuni e tempi di realizzazione, e ad affrontare progetti complessi in mutua relazione con altri territori, per un reciproco vantaggio in termini di energie, competenze, risorse. Sarà perciò possibile adeguare i limiti geografici e di aggregazione sociale alle caratteristiche dei progetti. I gruppi tematici regionali e le condotte sosterranno la rete fra soggetti coinvolti.

- Partecipare come associazione e condotte alla rete di associazioni e movimenti o semplicemente comunità che a diverso titolo e con approcci diversi intervengono sulle nostre tematiche. Il nostro ruolo, come ricordato anche in *Terra Madre* di Carlo Petrini è di rappresentare il **lievito** della rete e, quindi, coinvolgere le altre associazioni e movimenti nelle nostre iniziative facendole partecipare pariteticamente non tanto come "ospiti" ma come collaboratori condividendo con loro principi e progetti.

- Viviamo in una realtà **multietnica** e quello del cibo è un linguaggio che naturalmente genera integrazione. Entrare in contatto con le comunità presenti nel nostro territorio e provare a proporre eventi legati alla condivisione della tavola (una cena “mista”, una serata cibo/musica) può avviare uno scambio reciproco, un processo di accoglienza e indurre nuova vivacità nell’associazione.

3. Associazione: la presenza sul territorio

3.a. Slow Food Toscana

3.a.1 Organi

La struttura organizzativa dell'associazione è funzione dei progetti e delle idee che intendiamo perseguire.

Vogliamo in primo luogo confermare il ruolo centrale della **condotta**: è questo il luogo ideale in cui Slow Food incontra il territorio.

Riteniamo che in molti casi la struttura della condotta vada incoraggiata ad aprirsi: in particolare nelle situazioni in cui sono attivi settori “specialistici”, come **comunità del cibo** o dell'apprendimento, è corretto che nel rispetto di un coordinamento a cura della condotta e di una relazione attiva con l'associazione, vengano garantiti livelli di autonomia e rappresentanza. A parte questo non vediamo oggi la necessità di modificare il modello organizzativo della condotta rispetto a quanto concepito dal Congresso Nazionale di Abano (2010).

Interpreteremo il ruolo della **segreteria regionale** in modo leggero:

1. indirizzo e coordinamento politico delle condotte,
2. servizio alle condotte,
3. relazioni esterne,

sono i principali campi di intervento; il grosso dell'elaborazione sarà pertanto lavoro dei **gruppi tematici** che vogliamo attivi già in fase precongressuale, e permanenti. Questi sono di fatto la novità più rappresentativa che proponiamo in tema di organi associativi. Ci conforta in questa scelta il buon lavoro fatto con logiche di collegialità da parte dei dirigenti toscani in preparazione dell'Assemblea delle Condotte di Genova (2013) o, ancora prima, in occasione della partecipazione al Congresso Internazionale di Torino (2012). In queste occasioni il coinvolgimento di gruppi allargati ha prodotto condivisioni e contenuti importanti, mostrando alcune delle potenzialità latenti di Slow Food Toscana.

I gruppi saranno espressione dei territori sulla base di **competenza e meritocrazia**; l'idea di partenza è che non abbiano una struttura rigida e che invece riescano a modellarsi (per struttura, dimensioni, tempistica) sui temi e sui progetti; dovranno facilitare l'operatività conseguente all'elaborazione, dalla progettualità alla comunicazione, assumere una funzione di raccordo fra i diversi livelli e curare la restituzione del lavoro svolto, quando necessario, in segreteria, in consiglio, in assemblea.

L'attività prevalente dei gruppi si svolgerà online ma potranno essere preparati incontri in presenza presso la sede regionale di Firenze o presso spazi messi a disposizione dalle condotte.

Pensiamo già da ora di avviare gruppi tematici regionali sui seguenti temi, Biodiversità; Terra Madre; Educazione; Associazione; Comunicazione.

Sono organi di Slow Food Toscana, oltre a **condotte, comunità del cibo, gruppi tematici e segreteria, il consiglio, l'assemblea e il congresso**. Se quest'ultimo, per caratteristiche e tempistica, deve essere considerato come un evento straordinario, il consiglio e l'assemblea devono recuperare una funzione di strumenti di lavoro da affiancare al periodico incontro di informazione e consultazione. È già avvenuto di utilizzare gli incontri di consiglio ed assemblea per discutere e decidere su scelte operative, formative e direzionali, approfittando dell'opportunità offerta dall'aver a disposizione rappresentanti di tutti i territori: si tratta di una tendenza da consolidare.

3.a.2 Sedi

L'aver ristabilito una sede regionale è stato importante. L'**ufficio** ha assunto un ruolo decisivo nella gestione delle attività associative. In futuro occorre ottimizzare queste funzioni, sviluppando un ruolo di supporto e consulenza alle condotte (amministrativa, logistica, di raccordo fra i territori e con Slow Food Italia). Sarebbe opportuno crescere anche come punto di intermediazione per gli acquisti delle condotte (libri, materiali associativi, materiali di supporto alle iniziative...) in modo da ridurre i costi, esercitando possibilmente economie di scala. Va avviata una riflessione con l'ufficio stesso per migliorare e verificare se c'è la possibilità di un'evoluzione, arrivando a definire funzionalità della sede, costi, competenze, e mansioni rispetto alle Condotte.

Grazie al lavoro svolto negli anni scorsi, Slow Food Toscana ha a disposizione almeno due sedi di profilo regionale: presso il **Granaio Lorenese di Spergolaia** (Alberese) e presso il **Castello dell'Acciaio di Scandicci**. Si tratta di straordinari punti di forza da utilizzare al meglio e valorizzare. Andranno definiti ruoli e spazi, è già in via di elaborazione una bozza di proposta per la Regione Toscana che consenta un ampliamento del nostro raggio d'azione su Alberese e renda economicamente più vantaggiosa la nostra presenza, facendone un punto saliente (assieme all'Acciaio) di una topografia regionale dell'impegno Slow, nonché punti di riferimento per l'approccio all'associazione.

3.a.3 Attività

Fra i contributi pervenuti per stilare questo documento ve ne sono alcuni che raccontano una grande quantità di iniziative, alcune molto centrate sui temi dell'associazione, altre più legate alla promozione conviviale di territori o prodotti. È impressionante la quantità di proposte che le nostre condotte riescono a mettere in movimento. Piccoli e grandi eventi che mostrano una fantasia e una capacità organizzativa caleidoscopiche. Non daremo conto in queste pagine di questi contributi di cui l'associazione è grata, preme però sottolineare che, se ogni sforzo volontario è da elogiare, occorre tenere alta l'attenzione e lavorare collegialmente per organizzare le cose al meglio ed evitare cadute di coerenza.

Anche Slow Food Toscana è propositiva e operativa in molte iniziative, in particolare quelle che saldano il livello locale a quello nazionale ed internazionale. Un prospetto (probabilmente incompleto, e comunque da considerare aperto a nuove proposte) è consultabile nell'**appendice C: "Attività"**, con brevi abstract delle iniziative affrontate in prima persona o sostenute. Noi riteniamo che nella collaborazione con i livelli territoriali locali (e fra di loro) ci sia lo spazio per una crescita di competenze e idee: spesso (non sempre) una buona iniziativa ha il valore di molte occasioni di formazione.

3.a.4 Risorse

Constatiamo il progressivo e rapido esaurirsi della possibilità del finanziamento pubblico diretto, che ha segnato una fase della vita dell'associazione, ormai conclusa da qualche anno, che ha portato alla realizzazione di importanti progettualità.

In questo scenario, dato che le risorse disponibili determinano il livello di intervento dell'associazione sul territorio, è apparsa assai opportuna l'indicazione data dall'assemblea regionale dello scorso giugno, quando è stata indicata come fonte privilegiata di finanziamento quella dei **fondi europei**. Si tratta di materia complessa, e occorrerà che la Segreteria ne conosca meglio logiche e meccanismi al fine di valutare il vantaggio e insieme il tipo e l'intensità dell'impegno richiesto dai diversi progetti all'associazione.

La materia progetti (e relativi fondi) europei, come già si è detto è molto complessa, e richiederà l'intervento di esperti del settore. Il gruppo di lavoro sulle risorse dovrà individuare le alleanze corrette e riservarsi un ruolo di indirizzo, mentre per i progetti di dettaglio dovranno essere coinvolti i territori interessati.

3.a.5 Comunicazione

Questa voce del dossier è svolta con maggior dettaglio nell'**appendice D: "Comunicazione"**.

Nei quattro anni che si concludono non tutto quello che era preventivato nel dossier è stato realizzato: questo è vero anche per la comunicazione. Dobbiamo considerare la "metà piena" del bicchiere per partire nuovamente e perseguire, possibilmente con più decisione, le nostre mete in un settore in costante evoluzione. Sono stati anni caratterizzati dall'esplosione dei social network, è prevedibile che anche i prossimi chiederanno un continuo sforzo di adeguamento per conservare un profilo di presenza e informazione adeguato a una associazione come la nostra. Per meglio interpretare il rapporto e le reali esigenze reciproche tra Condotte e struttura regionale, è necessario effettuare un'adeguata rilettura dei significati di "comunicazione", "promozione", "pubblicità", "strumento", "servizio", coniugandoli **in una logica che individui come principale beneficiario il socio**, con approcci e significati ben distinti da quelli applicati correntemente nel mondo dei media e del "libero" mercato. Questi concetti, insieme ad una serie di informazioni tecniche basilari, potrebbero costituire l'argomento utile per proporre un breve momento formativo interno, dedicato alla sintonizzazione dell'approccio comunicativo dell'intera dirigenza regionale.

3.a.6. Tesseramento

Il tesseramento è segno della presenza dell'associazione, conferisce peso nella società e nelle relazioni. È opportuno avviare una collaborazione frequente e verifiche congiunte su questo tema con i responsabili territoriali.

L'adozione della quota associativa a € 25,00, sulla quale Slow Food Toscana molto si è spesa, impone un'assunzione di responsabilità. Quando sosteniamo che è possibile incrementare considerevolmente il numero dei soci, stiamo in realtà chiedendo una maggiore concentrazione e impegno sul tesseramento, a partire dai candidati alla segreteria regionale.

In relazione alle nostre attività, insieme al criterio sociale che abbiamo nominato **Slow Job** con il quale proponiamo che le ricadute economiche diventino un elemento di valutazione, vogliamo inserire il criterio del **numero di tessere atteso**. Riteniamo che nella nostra regione si possa avviare un importante processo di incremento della base associativa, in territori dove Slow Food è poco conosciuta, così come in altri dove c'è da recuperare una presenza significativa. La Toscana è da sempre una terra a vocazione Slow: un salto in avanti è auspicabile e necessario. Riteniamo verosimile un incremento fino a 1000 soci l'anno nel quadriennio che inizia.

E' importante che anche le condotte stabiliscano nel loro dossier congressuale un numero/obiettivo di soci congruo rispetto alla forza e alla capacità della condotta stessa, avendo presente che il numero è un elemento di forza politica del nostro movimento. La nuova tessera assume infatti un significato nuovo: senza più benefit e gadget, oggi è il segno di un'adesione morale e consapevole e proprio per questo si è voluto ridurre la selettività dovuta al costo della quota sociale.

Siamo un'associazione mediamente "adulta", lo constatiamo nella maggior parte delle nostre iniziative, eppure i nostri temi sono seguiti con attenzione - magari all'esterno dell'associazione - da molti giovani, preoccupati anche più di noi per il loro pianeta e per gli effetti devastanti che la produzione industriale di cibo, asservita a una distribuzione iniqua delle risorse, produce.

Esiste un problema di tesseramento fra i giovani, ma ancora di più esiste un problema di loro rappresentanza (e probabilmente le due cose sono in relazione): i giovani trovano raramente il modo per palesarsi, per prendere parte, o forse sono "i grandi" che non lasciano uno spazio adeguato. Vorremmo cambiare questo stato di cose, e riteniamo che sia previdente mettere in cantiere ogni tentativo per farlo. Non siamo molto convinti dalla modalità che ha portato alla creazione dello Youth Food Movement, perché ha qualche connotato da "Riserva Indiana" nella quale le idee di Slow Food restano un po' sullo sfondo. L'idea di riuscire ad aggregare su progetti, piuttosto che sull'omogeneità generazionale sembra più in linea con il pensiero Slow, improntato all'incontro e alla convivialità anche intergenerazionale. Abbiamo contribuito sul tema che segnalano un problema di accessibilità economica

delle nostre iniziative, insieme ad altre difficoltà. Noi vorremmo che nella regione fosse avviata una rete dei giovani soci, che cercasse risposte al problema e le mettesse in atto dentro e con l'associazione. Ogni condotta è invitata a sensibilizzare le sue ragazze e ragazzi, giovani donne e uomini di Slow Food che non rifiutano l'idea di impegnarsi, a mettersi in contatto fra di loro. La segreteria regionale ha già contatti con alcuni giovani disponibili e sarà a disposizione per facilitare uno o più incontri e per un sostegno logistico - se possibile - alle proposte elaborate.

3.b. Condotte: ruolo di indirizzo e coordinamento

Slow Food Toscana vuole dedicare parte del suo impegno affinché le condotte assumano una consapevolezza più diffusa ed omogenea sui temi-chiave già delineati; si tratta di una esigenza conseguente ai cambiamenti in corso nella nostra associazione, dopo Abano Terme, dopo il Congresso Internazionale, dopo Genova. Alle condotte è richiesto un nuovo passo in avanti e Slow Food Toscana non può che sollecitarle per un progressivo ed armonico adeguamento ai principi del documento congressuale nazionale del 2010 *Le conseguenze del piacere*.

Indichiamo alcune azioni da intraprendere in questo senso:

- in questa fase e per tutto il mandato ci impegniamo a realizzare una **relazione** più assidua e bidirezionale con le condotte;
- richiamiamo i comitati di condotta a tenersi **informati** sulla vita associativa a livello regionale e nazionale, e a sistematizzare la restituzione e socializzazione delle attività quando si partecipa a momenti associativi e/o formativi;
- i **dirigenti** locali devono avere coscienza di essere punti di riferimento nel territorio ed interpretare convenientemente il loro ruolo; vorremmo attivare molto presto su questo tema momenti di confronto ed autoformazione fra dirigenti di zone diverse;
- proponiamo di creare uno **spazio** (online?) sempre aperto per il confronto fra dirigenti locali, per lo scambio di esperienze e la segnalazione di esigenze;
- intendiamo **superare** nel pensiero comune la segmentazione fra livelli associativi: siamo "pezzi" di una organizzazione internazionale, e dobbiamo valorizzare il nostro comune lavoro; ci sono stati passi in avanti, ma si tratta comunque di un indirizzo da sostenere a tutti i livelli.

3.c. Condotte: ruolo di servizio

C'è una diffusa richiesta dalle condotte per un regionale "di servizio" e insieme per essere più partecipi; si è ormai compresa l'importanza di avere una sede come base operativa della Rete Toscana, con una persona stabilmente presente. Sono anche emerse disponibilità a integrare le competenze dell'ufficio con l'ausilio di volontari dalle condotte, in particolare su progetti specifici. Negli ultimi anni l'azione di Slow Food Toscana si è caratterizzata per un intervento di riordino della struttura-condotta; senza abdicare a questo impegno, che ha permesso di superare molti problemi storici, occorre oggi aiutare le condotte a espandere le responsabilità e a condividere maggiormente progetti, attività, contenuti, troppo spesso legati a iniziativa ed operatività di una sola persona. Si tratta probabilmente di una pecca del documento *Le conseguenze del piacere* da affrontare seriamente perché questa mancanza di collegialità rende insostituibile chi si impegna, generando debolezza nei progetti.

Le esperienze più virtuose vanno messe a disposizione di tutta l'associazione e rese replicabili.

Nei limiti del possibile Slow Food Toscana cercherà di facilitare e sostenere le relazioni nei territori (con le amministrazioni, con le associazioni, con le imprese e fra le condotte) in appoggio ai progetti delle condotte.

3.d. Slow Food Toscana – Slow Food Italia

I rapporti fra Slow Food Italia e Slow Food Toscana sono di stima e leale collaborazione. La nostra segreteria toscana, in rappresentanza di una delle associazioni regionali più forti, ha mantenuto nel tempo un ruolo di stimolo e un passo sostenuto in direzione dell'innovazione e dell'acquisizione di

ambiti di autonomia. Vorremmo mantenere questa impostazione, proseguendo e consolidando la domanda di decentramento, a partire dai progetti.

L'associazione regionale deve darsi come obiettivo una redistribuzione delle risorse. In particolare si riaffermerà l'esigenza - e la conseguente proposta - di definire una più equa dislocazione delle entrate da tesseramento fra territori, regionale e nazionale.

3.d.1 Rapporti con Editore/Guide:

Sul tema delle guide continueremo sulla strada intrapresa: massimo coinvolgimento dei soci. Vorremmo che i collaboratori delle guide si attivassero per momenti di educazione e condivisione nelle condotte, entrando in misura maggiore nel loro tessuto. Riteniamo che un coordinamento complessivo regionale per tutte le guide abbia dato buoni frutti e vorremmo proseguire su questa strada. In previsione di un eventuale riassetto delle procedure di redazione delle guide, sottolineiamo l'importanza di mantenere questa attività legata ai valori associativi e alla partecipazione diffusa della base sociale. Progettiamo anche la costruzione di un database di tutte le schede prodotte chiedendo che i coordinatori le mettano a disposizione della Segreteria Regionale così da monitorare costantemente l'enogastronomia regionale. Slow Food Toscana può proporre e realizzare prodotti editoriali indipendentemente o in collaborazione con Slow Food Editore, sulla base di una ristrutturazione del progetto editoriale e della suddivisione delle risorse.

Riteniamo che, in materia di guide, le decisioni debbano essere condivise per fare emergere una situazione di maggiore chiarezza, elemento vitale nella relazione con il mondo della produzione e nella ricostruzione di un ambito di autorevolezza e rigore.

3.d.2 Campagne

La nostra partecipazione alle campagne nazionali di opinione e impegno (OGM, Acqua bene Comune, Salviamo il Paesaggio, ecc) è fondamentale per la costruzione di relazioni con associazioni ed istituzioni, per lo sviluppo di una coscienza civile e di una assunzione di responsabilità in relazione a temi che ci stanno particolarmente a cuore. Si tratta di una conseguenza diretta del nostro impegno sul "Buono, Pulito e Giusto" e ci permette di mettere a disposizione della società tutta l'influenza e la capacità di coinvolgimento dell'associazione. Proprio per l'impegno, a più livelli, che questo tipo di partecipazione richiede è necessario aderire con coerenza e convinzione.

Nel concreto è possibile che le energie dell'associazione e delle Condotte non consentano di essere presenti su tutto ma non per questo dobbiamo rinunciare: saranno la disponibilità e le competenze dei soci nei territori a determinare l'intensità e le scelte su cui spendere energie, sempre a partire dalla centralità del cibo.

In questo campo il ruolo della segreteria regionale e dei gruppi tematici può essere decisivo per l'approfondimento e l'affiancamento delle condotte che scelgono di impegnarsi sui diversi temi, senza alcuna pretesa o aspirazione a governare tali articolati processi, ma individuando gli aspetti che attengono più da vicino ai nostri temi specifici.

3.e. Slow Food Toscana - Istituzioni

È necessario che il modo di operare della segreteria affranchi almeno in parte la presidenza dalla quotidianità amministrativa, in modo da consentire una maggiore possibilità di relazione con Enti, Associazioni, Impresa, Istituzioni. Anche se la fase storica in cui ci troviamo rende possibile una maggiore autonomia rispetto al passato nella relazione con i diversi soggetti istituzionali, resta indispensabile la nostra interazione con loro in quanto rappresentanti dei cittadini e membri delle istituzioni. Come già indicato la segreteria deve rinforzare il suo ruolo di sostegno alle condotte nella relazione con le amministrazioni locali quando necessario ed opportuno.

3.f. Slow Food Toscana - Associazionismo

La relazione con la società civile deve passare attraverso le condotte, che devono percorrere tratti di strada con altri enti ed associazioni in modo da contribuire allo sviluppo morale, sociale e anche economico della cittadinanza e per restituire dignità e centralità al ruolo sociale del volontariato; in questo senso la segreteria regionale dovrà offrire ai territori strumenti e modelli di lavoro su cui far crescere le loro reti locali. Per poter superare le criticità di applicazione di alcuni progetti fondamentali come i Mercati della Terra e gli Orti in Condotta, potranno essere adottati nuovi approcci progettuali che includano azioni per la tessitura di rapporti e collaborazioni con altre realtà, anche e soprattutto in quei territori dove tali progetti non hanno avuto sufficiente slancio. Questa nuova tattica potrebbe avere un impatto sorprendente, sia sulla percezione esterna dell'associazione che sul tesseramento, offrendo la possibilità di intercettare segmenti di società civile altrimenti inaccessibili.

3.g. Slow Food Toscana - Imprese

È probabilmente lo snodo più delicato nel momento attuale dell'associazione. Non c'è modo di allinearsi su un profilo etico comune e spesso alcune frequentazioni di questa o quella impresa, di questo o quel partner (a volte di singoli personaggi), urtano con le legittime convinzioni di una parte dei soci.

Lo abbiamo già segnalato a Slow Food Italia facendoci portatori di una riflessione elaborata da nostri soci in seguito alla partecipazione al Salone del Gusto 2012: Slow Food Toscana comprende le esigenze di visibilità e di sostegno per una associazione importante come Slow Food; ritiene però che vada mantenuto alto e solido il livello della coerenza. Accettare collaborazioni con soggetti palesemente in contrasto con i pilastri del nostro pensiero crea grosse difficoltà nelle relazioni con i partner e soprattutto all'interno dell'associazione. Non si tratta di pose da "anime belle": concordiamo anche noi sulla necessità di uscire dalle certezze offerte dalla coincidenza di vedute sui temi di nostro interesse per affrontare il dibattito, influenzare le scelte di qualche potenza economica o finanziaria, intercettare settori di pubblico difficilmente raggiungibili, cambiare "fuori da casa nostra". Ci aspettiamo però che, quando questo succede, siano fornite notizie sulle valutazioni espresse, sia praticata la massima trasparenza intellettuale, si renda conto all'associazione delle scelte fatte.

Per il resto la collaborazione con imprese è auspicabile ogni volta che c'è l'opportunità di fare educazione, di indebolire consuetudini non sostenibili, di realizzare buone pratiche insieme.

4. Temi e progetti

4.a. Centralità del cibo

Assistiamo annoiati ed attoniti nel nostro tempo al martellante trattamento mediatico della gastronomia come competizione, come spettacolo o in chiave di malintese e inutili lezioni di cucina; contemporaneamente viene trascurata l'informazione sugli aspetti connessi alla produzione, alle tradizioni territoriali, allo stile di vita, alle buone pratiche in relazione a stagionalità, filiera corta, salute (in una accezione non solo sanitaria). L'effetto è palese: tutti conoscono il nome di qualche chef maleducato, pochissimi sanno da dove viene il latte che hanno in frigorifero o la farina di cui è fatto il pane che consumano.

Anche la società italiana ha imboccato con decisione la via del disordine alimentare che già condizionava le esistenze di altri popoli: quella condizione di confusione rispetto alle scelte quotidiane su cui si innesta la logica del pasto rapido e triste, della merendina, del ricorso a farmaci ed integratori, a cibi insulsi.

Riteniamo oggi più che mai di dover rilanciare il tema della conoscenza del nostro cibo e delle sue relazioni con tanti piani della nostra esistenza. Per la nostra sensibilità comune il cibo è oggi nutrimento, alimento, relazione, conflitto, economia, cultura, lavoro, e ancora: convivialità, piacere, ricerca e molto altro. Dobbiamo sempre considerarlo al centro di questa griglia interpretativa. Anche nella piccola scala è possibile agire, come suggerito nel contributo arrivato da una nostra condotta: "È proprio sulle problematiche quotidiane, sulla gastronomia di tutti i giorni che dovremmo affiancarci,

anche attraverso i moderni strumenti dei social network, ma soprattutto entrando nelle case a spingere certi programmi TV: ci immaginiamo azioni di piccoli incontri nelle cucine casalinghe oppure nei mercati rionali con l'intento di trovare, nella difficoltà dei bilanci familiari, il sano equilibrio con un'alimentazione giusta (buona e pulita, ndr.)".

E non possiamo più ignorare un tema come il diritto a un cibo di qualità per tutti, fondante per la nostra associazione.

4.b. Terra Madre

Intitoliamo a Terra Madre questo paragrafo del nostro documento, con la consapevolezza che in realtà tutto il dossier ne parla. In questo caso l'appendice al paragrafo è il documento intero, nella sua complessità.

È forse ancora insufficiente, ma ormai presente ovunque, la coscienza di essere parte del "pensiero Terra Madre": la consapevolezza del rapporto fra ciò che sa il consumatore e ciò che fa il produttore, la volontà di andare a influire sulle interazioni e sui processi della produzione. Sappiamo che per l'associazione questo è un passaggio difficile, non omogeneo, occorre una assimilazione più diffusa del fatto che Slow Food è profondamente connaturata con Terra Madre, che si tratta di due entità che "Sono in quanto Insieme", e ciò che connota l'associazione oggi è soprattutto questo tenere uniti il pensiero sulla qualità e il pensiero sulla produzione del cibo, come asse che orienta pezzi di cammino verso un mondo diverso, passando per la cultura, l'economia, l'ambiente. Da qui non si torna più indietro.

E non si rinuncia all'idea di una rete di Terra Madre in cui Slow Food è uno dei soggetti coinvolti, capace di catalizzarne altri. Quando attiviamo collaborazioni o individuiamo la presenza dei nostri valori nei progetti di altri, dobbiamo lasciare a questi soggetti la facoltà di essere parte di questa rete, incoraggiarli a diventarne un nodo con la stessa dignità e importanza che ricopre la nostra associazione.

Ecco allora che la condotta diventa il luogo in cui Slow Food incontra il territorio, i suoi produttori, i nodi della sua economia, ed ecco il senso più profondo della proposta di "camminare i territori" molto attuale nel dibattito interno all'associazione, che costituisce insieme un momento di elaborazione e un programma. Fra i primi punti di un programma "Terra Madre" mettiamo dunque: "Camminare le osterie, le vigne, le strade. Uscire coi soci e camminare il territorio", con la propulsione della curiosità e con la volontà di costruire conoscenze, contatti, relazioni, e piccoli e grandi fatti economici.

Questo processo può orientare le attività associative e insieme generare relazioni, aiuta a coagulare un gruppo e conferisce consapevolezza, è decisivo per il passaggio da Terra Madre=pensiero a Terra Madre=operatività.

Già nell'ottobre 2012 il Parlamento di Terra Madre Toscana ha modificato la sua impostazione recuperando progetti virtuosi delle condotte e sistematizzandoli per renderli condivisi e replicabili. Questa modalità ha dato buoni frutti senza però essere propulsiva. Occorre quindi ripartire dalle azioni del fare Terra Madre, individuandole per averne coscienza e crescere.

Nell'**appendice E: "Terra Madre a casa mia"**, proponiamo, dopo una revisione, il contributo della condotta del Valdarno la quale, tra quelle toscane che hanno perseguito attivamente il progetto di Terra Madre, ha scelto anche di documentare il percorso di questi anni e le aspettative future in una relazione scritta appositamente per questo dossier. Possiamo considerarla come rappresentativa di tutte le azioni svolte nella nostra regione.

4.c. Biodiversità

Insieme a Terra Madre, e in relazione con essa, è il tema principale dell'azione di Slow Food Toscana; anche questo ambito sarà oggetto di un gruppo tematico che raccoglierà i progetti, li analizzerà nelle loro specificità, e individuerà gli obiettivi che vogliamo raggiungere sulla base del progetto

complessivo Terra Madre Toscana. Fanno parte di questo tema progetti come: Mercati della Terra, Arca del Gusto, Presidi Slow Food, Granai della Memoria, Rete delle Comunità del Cibo e di Territorio, che sono alla base della politica di tutela della biodiversità di Slow Food; uno sviluppo approfondito sul tema e su alcune di queste progettualità è reperibile nell'**appendice F: "Biodiversità"**.

4.d. Educazione

È l'attività decisiva per la nostra azione, che parte da un lavoro educativo ed arriva a un lavoro educativo; è questo l'ambito in cui possiamo davvero vedere il cambiamento mentre si verifica.

I punti cardine dell'educazione per Slow Food Italia e per Slow Food Toscana restano i Master of Food e gli Orti in condotta. Sempre nell'ambito educativo andrebbe inserita anche la Formazione Professionale e le relazioni con gli istituti professionali e tecnici sia di indirizzo agrario che di indirizzo gastronomico/alberghiero, con i quali ci siamo marginalmente confrontati nell'ultimo quadriennio.

Nell'**appendice G: "Educazione"** dettagliamo meglio questo tema, esaminando lo stato dell'opera e immaginando, anche grazie ai contributi pervenuti dai soci, le azioni da intraprendere per diffondere e consolidare i progetti

5. Conclusioni

Ogni documento che si rispetti termina con delle conclusioni, si fa autocritica, si evidenziano e ricordano i principali temi affrontati. Sicuramente, ad una lettura più attenta, magari tra qualche mese, ci accorgeremo di aver poco approfondito un tema o di aver sottovalutato una questione che poi sarà azione principe in un momento particolare del nostro percorso. Oggi Slow Food Toscana si sta nuovamente organizzando per intraprendere un altro viaggio, ci sono le incognite di ogni partenza, la precarietà del momento non permette certo la definizione precisa di ogni tappa, partiamo comunque con la certezza che l'iter di costruzione di questo programma quadriennale ha visto la partecipazione di tanti uomini e donne di Slow Food Toscana, sappiamo che ogni contributo è stato frutto di memoria, ribellione, studio, lavoro sul territorio e questo è un bel viatico. Beneficiamo, quindi, degli occhi attenti di tanti soci, di punti di vista e sensibilità diverse, una ricchezza! Siamo convinti che la strada da percorrere non sarà sempre piana, che ci saranno delle impervie salite, ma "cammineremo" la nostra terra. Dovremo aver la capacità, come viandanti, di far crescere questo cammino e accogliere, durante il percorso, tutte quelle persone che mostrano, anche timidamente, interesse per i nostri temi. Se riusciremo a stare sulla strada con rigore, allegria e piacere sicuramente, a poco a poco, diventeremo una folla e ci sorprenderà il rinnovato piacere del cammino.

I candidati alla segreteria di Slow Food Toscana 2014-2018

Raffaella Grana - Presidente Regionale
Alberto Agresti - Vicepresidente Regionale
Emilio Bellatalla - Vicepresidente Regionale
Massimo Bernacchini - Vicepresidente Regionale
Stefano Beltramini - Segretario Regionale

Angela Salis - Tesoriere (Incarico esterno)

I candidati proposti per il consiglio nazionale di Slow Food Italia

Raffaella Grana
Barbara Nappini
Massimo Bernacchini
Marco Del Pistoia
Stefano Beltramini

Chi siamo

Raffaella Grana

56 anni, ha due figlie, vive a San Miniato, è docente di scuola primaria. Ha sempre lavorato nell'educazione, prima come educatrice presso la Madonnina del Grappa di San Miniato, in seguito come Educatrice di Asilo Nido. Dopo il diploma di Maturità Magistrale ha frequentato la facoltà di Magistero a Firenze; ha interrotto questi studi per frequentare la scuola triennale di Naturopatia di Bologna, dove si è diplomata.

Ha poi conseguito il diploma specialistico quadriennale presso la scuola di Globalità dei Linguaggi di Bologna ed ha approfondito la propria formazione attraverso i corsi di comunicazione e gestione dei conflitti di Stefania Guerra Lisi, e di comunicazione organizzativa con il Dr. Riccardo Romiti.

Dal 1999 al 2004 ha ricoperto l'incarico di assessore alla cultura, al turismo e alla comunicazione nel Comune di San Miniato realizzando progetti legati alla cultura materiale, alla valorizzazione dei prodotti del territorio e ha promosso l'adesione del Comune di San Miniato all'associazione CittàSlow.

Dal 2004 al 2009 è stata Vice Sindaco del Comune di San Miniato con delega al sapere, alla comunicazione alla cultura e al turismo; ha conosciuto e si è innamorata di Slow Food in questo contesto. Ha promosso la realizzazione degli Orti in Condotta presso le scuole di San Miniato, la partecipazione del Comune alla Rete di Terra Madre Toscana, l'utilizzo di prodotti di filiera corta nella mensa scolastica comunale. Con la Provincia di Pisa ha strutturato e realizzato il progetto Fattorie a Tavola che prevede l'utilizzo di carne del territorio per le forniture delle mense scolastiche. Durante il suo mandato amministrativo ha promosso, insieme alla condotta Slow Food San Miniato, la realizzazione di laboratori del gusto e l'organizzazione del Mercato della Terra. Presidente di Slow Food Toscana dal 2010 e membro della Segreteria Nazionale.

Alberto Agresti

Nato a Pistoia nel 1981, figlio e nipote di insegnanti, ha sempre vissuto a contatto con i lavori dei campi, fiero della seconda attività contadina della famiglia, alle elementari preferiva disegnare il padre professore sul trattore o sugli olivi invece che alla cattedra.

Ha vissuto di riflesso le esperienze degli anni '80 e '90 dei primi mercatini biologici, al seguito dei genitori e dello stand dell'azienda di famiglia, fra le varie fierucole toscane. Già da allora sviluppa sani anticorpi al conformismo enogastronomico dell'Italia "da bere" e scopre la forza e il valore di un altro tipo di agricoltura. Fiero di una bisnonna montanina con la terza elementare i cui piatti preferiti erano la pasta con i fagioli e i manifatoli di farina di castagne, ha recepito quanto rimaneva della tradizione orale della montagna dalle voci di famiglia.

Pollice verde, amante delle tradizioni, ha coltivato di pari passo un forte interesse per i beni ambientali e culturali e nel 2010 si è laureato in lettere con indirizzo archeologico, assecondando questa seconda passione. Come archeologo di professione e protostorico per elezione, collabora con la Soprintendenza Archeologica Toscana e con varie istituzioni Museali e Universitarie italiane e straniere. Attualmente, oltre a fare olio, vino ed un po' di orto, sta conducendo ricerche sul popolamento della Toscana centro settentrionale nelle fasi di passaggio dall'età del Bronzo all'età del Ferro nell'ambito del suo primo anno di dottorato presso le Università di Pisa e di Siena.

Slow Food da sempre, socio dal 2002, membro stabile del comitato di condotta di Pistoia, ha vissuto direttamente come volontario le esperienze di Cioccolosità, Salone del Gusto e Terramadre, dove ha potuto constatare che un mondo buono pulito e giusto è possibile. Dal 2011 ha collaborato alla realizzazione della manifestazione Slow Folk; dal 2012 è invitato permanente della Segreteria di Slow Food Toscana.

Emilio Bellatalla

Nato a Santa Margherita Ligure nel 1963, trasferito in Toscana da diversi anni, recentemente segue l'attività commerciale familiare a Livorno. Ha formazione classica e per diversi anni ha lavorato nei settori dei Beni Culturali e della Formazione, collaborando con diversi soggetti. La stesura di alcuni articoli legati alla produzione di cibo in epoca storica lo porta ad avvicinarsi all'enogastronomia attraverso la conoscenza delle associazioni di settore, entrando così in contatto con Slow Food e cominciando a conoscerla, apprezzando la sua spiccata connotazione culturale.

Nel 2010 comincia a impegnarsi nell'associazione a livello locale e viene scelto come Fiduciario della Condotta di Livorno, per la quale si attiva, con il Comitato di Condotta, nel tentativo di sviluppare nuovi progetti e nuove iniziative, insistendo principalmente sui progetti di Slow Food Educa, come ad esempio il Master of Food. Nel 2012 collabora stabilmente con la Segreteria di Slow Food Toscana come invitato permanente. È incaricato in questo periodo di seguire la partecipazione dei produttori della Provincia di Livorno al Salone del Gusto e Terra Madre 2012.

È docente Slow Food per tè, distillati, cioccolato e birra; collabora con la Guida delle Osterie d'Italia e, più di recente, con la Guida Birre d'Italia, della quale è co-coordinatore regionale. Recentemente ha iniziato a seguire il nuovo progetto educativo tra Slow Food Toscana ed Eataly Firenze.

Massimo Bernacchini

1967, 24 settembre, Orbetello (GR). Origini contadine: famiglie marchigiane venute in Maremma con la riforma agraria degli anni '50, mezzadri, poi operai agricoli alla Parrina (storica azienda agricola Maremmana).

Formazione tecnico amministrativa (ITC Fossombroni, Grosseto) e poi informatica per diletto.

Prolungata esperienza (dal 1982 al 1988) nella ristorazione stagionale turistica locale, nel 1989 assume mansioni di impiegato nella gestione delle vendite, magazzino, analisi dei dati del pescato e allevamento ittico nella Orbetello Pesca Lagunare, Orbetello (GR), dove è anche responsabile dei sistemi informatici e del software gestionale. Dal 1993 è Socio della Cooperativa La Peschereccia, mantiene le stesse mansioni.

Dal 1996 al maggio del 2008 è Presidente della Cooperativa, con ruoli tecnico-direzionali nella controllata Orbetello Pesca Lagunare (Amministratore Delegato, Direttore Generale).

Dal 2008 al 2012 è responsabile di produzioni trasformate, marketing e commercializzazione, poi Direttore di Stabilimento, e ancora responsabile Marketing e Comunicazione di tutto il gruppo I Pescatori di Orbetello.

Per Slow Food, dal 2000 è responsabile del Presidio della Bottarga di Orbetello, dal 2004 referente dei Produttori del Presidio della Palamita del Mare di Toscana, responsabile di progetti di scambio internazionale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità fra i Pescatori di Orbetello e i pescatori dell'isola di Robinson Crusoe (Cile) e della Mauritania; docente Master of Food Pesce.

Nel 2006 eletto nel Consiglio Nazionale fra i produttori dei Presidi, nel 2007 entra nel Consiglio Internazionale, tutt'ora in carica. Membro della segreteria regionale Toscana dal 2006, attivo nel gruppo di lavoro Biodiversità, gestisce e organizza la partecipazione di Slow Food Toscana ai grandi eventi. È referente della rete di Terra Madre in Toscana e coordinatore della Rete Internazionale delle Isole Slow.

Stefano Beltramini

Nato a Bologna nel 1962, vive a Firenze dal 1965. Una compagna, due figli.

Diploma di Maturità Agraria nel 1982, dipendente del Comune di Firenze, assunto nel 1985 come giardiniere. Diversi profili professionali nell'amministrazione. Parallelamente al percorso professionale e formativo ha sempre seguito interessi diversi: in particolare musiche, letterature e culture del Centro e Sud America. Dal 1994 si iscrive e frequenta la Facoltà di Magistero e poi la Facoltà di Lettere e Filosofia, laureandosi con lode nel 2002 in Lingue e Letterature Ispanoamericane, con tesi sul tema del cibo nel romanzo, conseguendo anche un diploma di lingua portoghese presso l'Università di Lisbona, Facoltà di Lettere, Dipartimento di Lingua e Cultura Portoghese. Alcune traduzioni e pubblicazioni sui temi della letteratura in collaborazione con la Prof.ssa Marta Canfield. Dal 2001, ancora nel Comune di Firenze, lavora nei servizi Culturali; dal 2006 in una delle biblioteche pubbliche della città. Altri interessi: natura, arte, escursionismo, cucina, lettura.

Fa parte di Slow Food dal 2007, entrato in contatto con la Condotta di Firenze nel 2009, dal 2010 ne è segretario. Mantenendo alta l'attenzione verso la gastronomia, come volontario ha curato soprattutto il settore degli orti, scolastici e condivisi, i temi del consumo consapevole e dell'economia solidale, la relazione nell'associazione e con altre associazioni.

È invitato permanente nella segreteria allargata di Slow Food Toscana dal 2012 ed è stato, lo stesso anno, fra i delegati toscani al Congresso Internazionale di Slow Food di Torino.

Nota di redazione del dossier di candidatura per la segreteria di Slow Food Toscana 2014-2018.

Il dossier è pronto. Per la sua redazione abbiamo fatto una scelta di ascolto e complessità. Dopo un primo lavoro di elaborazione ed orientamento, abbiamo chiesto il coinvolgimento dei soci e delle condotte, e i contributi sono arrivati numerosi, a testimoniare la cura per la nostra associazione e la voglia di partecipare.

Abbiamo incluso la maggior parte dei suggerimenti pervenuti e li abbiamo amalgamati con quanto avevamo preparato e con molti spunti scaturiti dal Consiglio Regionale del 25 gennaio 2014 incentrato proprio sul dossier.

Alla fine di questo lavoro il documento aveva dimensioni preoccupanti; si è preferito crearne una versione più agile, sufficiente per un approccio alle linee generali del programma, con un sistema di rimandi ad appendici di approfondimento da consultare, se si ha un interesse specifico sui diversi temi.

Non possiamo scendere anche qui nel dettaglio: un grazie va a tutti i soci di Slow Food Toscana, un grazie più grande a tutti quelli che con il loro lavoro volontario costruiscono il cammino della nostra associazione.

Toscana, novembre 2013-marzo 2014

Appendici
Slow Food Toscana
2014-2018

Fotografia di una crisi

Anche la Toscana sebbene con risultati migliori di quelli del resto del paese evidenzia la sofferenza derivante dalla crisi strutturale che stiamo vivendo, crisi che si fa morale e sociale.

Queste le valutazioni del rapporto sulla situazione economica della Toscana realizzato da IRPET e da Unioncamere Toscana: dal rapporto emerge che nel 2012 è cresciuto ancora l'export, ma che la domanda interna ha registrato una significativa flessione. Il mercato internazionale, con una crescita delle esportazioni del 3,9% in termini reali (l'Italia fa peggio con una variazione dell'1,7%), si conferma come il solo motore della crescita regionale. Sul fronte delle vendite all'estero la Toscana è la regione che più ha recuperato dopo la crisi del 2008, tanto che oggi il suo peso sull'export nazionale (8,3%) è ritornato sui massimi storici toccati nel lontano 1994.

Nel 2012 la nuova decisa inversione del ciclo economico ha interessato tutti i principali macro-settori dell'economia. Ancora una volta sono state le costruzioni a soffrire di più, anche per problemi di liquidità e per i ritardati pagamenti da parte della Pubblica Amministrazione. La flessione è stata poi rilevante per lo stesso manifatturiero, malgrado la spinta proveniente dai mercati esteri. Sotto il profilo dimensionale, tiene soprattutto il gruppo delle medie imprese.

L'agricoltura, pur risentendo delle condizioni climatiche sfavorevoli, ha chiuso l'anno in linea con i livelli del 2011 in termini di valore aggiunto nominale, soprattutto per un miglior andamento dei prezzi relativi. Buone le performance delle produzioni tipiche regionali sul fronte dell'export. Permangono le difficoltà per i piccoli produttori agricoli e per gli artigiani.

Segnali maggiormente positivi dal terziario, grazie alla tenuta dei flussi di turismo internazionale ed al contributo dei segmenti a più elevata qualificazione. Fra i servizi market aumentano però le difficoltà del commercio al dettaglio, dove anche il comparto alimentare ha fatto registrare una significativa caduta dei fatturati.

Il potere d'acquisto delle famiglie si è ridotto di circa il 4% nel solo 2012 (in totale 6 punti percentuali dal 2008, ma per l'Italia si parla di circa 9 punti). Un risultato su cui pesano gli andamenti del mercato del lavoro. Il tasso di disoccupazione ha raggiunto nel 2012 il 7,8%, un valore che non si registrava dalla fine degli anni '90. Aggiungendo ai disoccupati "convenzionali" anche i lavoratori in cassa integrazione e quelli che non ricercano un impiego, pur desiderandolo, si arriva all'11%. In questo quadro, i giovani costituiscono la categoria più colpita dalla crisi economica.

Purtroppo la fine della fase recessiva non è vicina. Infatti anche nel 2013, il Pil risulterà in calo dell'1,4% (leggermente meglio del resto del paese). Il 2013 è considerato l'anno peggiore della storia dell'economia italiana dal secondo dopoguerra. "La crisi, iniziata nel 2007, ha eroso le capacità di resistenza delle famiglie e delle imprese - generando condizioni di diffuso disagio sociale, una caduta profonda delle aspettative, un cambiamento radicale nelle abitudini dei consumatori. La contrazione del prodotto cumulata dall'avvio della crisi ha raggiunto l'8%: una caduta di tale entità non poteva non lasciare "tracce profonde" nel tessuto produttivo e sulle opportunità occupazionali.

I giovani in Toscana fanno sempre più fatica a inserirsi nel mondo del lavoro: gli ultimi dati Istat hanno registrato sul territorio un tasso di disoccupazione dei 15-24enni pari al 28,9% (23,8% uomini, 36,1% donne); dato elevato ma migliore rispetto al dato nazionale pari al 39,5%. Scendendo nel dettaglio dei numeri provinciali, Arezzo registra un tasso di disoccupazione pari al 21,2%, Firenze al 26,4%, Grosseto al 21,9%, Livorno al 33,7%, Lucca al 22,4%, Massa Carrara al 64,2%, Pisa al 23,6%, Pistoia al 38,2%, Prato al 41,9% e Siena al 25,2%.

Slow Job

Nell'ipotetico glossario del dossier di candidatura inseriamo una nuova voce: **Slow Job**.

Non si tratta di un nuovo progetto, quanto piuttosto di una linea d'azione che vorremmo fosse declinata in tutte le iniziative di Slow Food e Terra Madre, per concretizzare ulteriormente il nostro impegno per un mondo diverso.

In pratica vogliamo porre una particolare attenzione alla ricaduta che le attività dell'associazione hanno in termini di lavoro: salvaguardia di posti di lavoro, aumento delle assunzioni, incremento degli indici di sviluppo locale, avvio di nuove attività in relazione alla valorizzazione della biodiversità alimentare. Conosciamo ormai il valore delle produzioni di piccola scala e di sussistenza: in questo 2014, "Anno dell'Agricoltura Familiare", il nostro pensiero e le nostre iniziative (in particolare quelle relative a Terra Madre) assumono maggior valore se si sostanziano nel piano economico, garantendo l'inserimento di persone (anche in difficoltà – agricoltura sociale, ristorazione sociale) e dimostrando l'effettiva portata di ciò in cui crediamo.

In questi anni di diffusa difficoltà economica assume un particolare valore avere criteri di valutazione quantificabili e concreti, ed è importante che Slow Food integri anche con questi aspetti il patto che stringe con le donne e gli uomini che fanno riferimento alla sua rete.

Si tratta di un progresso culturale decisivo rispetto al pensiero dominante che spesso vede nella riduzione dei costi da lavoro l'unica scappatoia economica per prolungare l'agonia di un sistema che funziona male. Sarà compito dei gruppi tematici individuare e proporre all'associazione i metodi per monitorare le attività, controllare il raggiungimento degli obiettivi prefissati, risolvere i problemi che possono insorgere. Verranno controllate ed eventualmente riproposte le progettualità più adeguate al modello di sviluppo da noi sostenuto, quindi le buone pratiche innovative di carattere produttivo, commerciale, contrattuale.

Verrà valutata la ricaduta occupazionale delle nostre attività; consideriamo ottimale il raggiungimento di una media di un nuovo occupato l'anno per ogni condotta (quindi un incremento di posti di lavoro, legati a pratiche e iniziative Slow Food/Terra Madre, attorno alle 120 unità alla fine dei quattro anni di mandato). Anche le forme di semplificazione della fiscalità o delle norme per la commercializzazione e il confezionamento di piccole produzioni, che permettano di creare minime integrazioni di reddito per pensionati, appassionati, piccolissimi produttori – o anche a sostegno di iniziative sociali - devono trovare sponda nel lavoro dei gruppi tematici ed un eventuale sbocco commerciale nei Mercati della Terra e nelle altre strutture di commercializzazione alle quali partecipiamo.

Attività

Presentiamo un elenco commentato delle iniziative che coinvolgono direttamente Slow Food Toscana. In alcuni casi si tratta di iniziative assunte in prima persona dall'associazione regionale ma sono presenti anche proposte locali ritenute di particolare interesse.

Grandi eventi È uno dei terreni privilegiati di interazione con le istituzioni e creano alcuni fra gli ambiti di visibilità nazionale più significativi. Attualmente, al di là di informali dichiarazioni di intenti, non sono arrivate indicazioni concrete dai partner istituzionali. La segreteria regionale sta elaborando le possibili modalità di presenza – in particolare per gli eventi più prossimi.

È nostra intenzione presentarci con un piano organico da mettere a punto al più presto con Regione Toscana, Fondazione Slow Food per la Biodiversità ed altri eventuali partner, offrendo la ribalta nazionale alle esperienze locali di maggior interesse. Osserviamo che il mandato della prossima segreteria di Slow Food Toscana coinciderà nel tempo con i principali mandati amministrativi regionali; questo potrebbe offrire l'opportunità per una progettazione di maggior periodo.

Fra maggio 2014 e maggio 2018 sono previsti: Salone del Gusto 2014 e 2016, Slow Fish 2015 e 2017, Cheese 2015 e 2017, oltre a un evento di portata planetaria come EXPO 2015 sul tema del cibo, per il quale gli osservatori annunciano che assumerà tanto più rilievo quanto più sarà diffuso nei territori.

Gusto Pulito La collaborazione con COSVIG nelle terre del geotermico ha prodotto una interessante offerta di iniziative: gite scolastiche dei ragazzi coinvolti nei nostri orti, incontri di approfondimento, un impegno promozionale che ha sollecitato una grande visibilità per la Comunità del Cibo da Energie Rinnovabili, stages per gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Isole Slow Il progetto sta assumendo l'importante fisionomia che era nelle premesse. Dopo l'incontro di Cipro (2013) si sono stabilizzati gli obiettivi, proiettati a realizzare una forma/evento itinerante sulle isole durante il 2014 con epilogo a Torino durante Terra Madre. Sarà l'occasione per attuare una sintesi fra Slow Food, Terra Madre e Isole Slow anche grazie al supporto del Centro Studi Slow Food. Slow Food Toscana si è confermata uno dei soggetti centrali del coordinamento del progetto.

Slow Beans È oggi una manifestazione di successo. In prospettiva può crescere. Nell'ultima edizione si è costituito un gruppo di Presidi Slow Food con l'idea di realizzare una manifestazione itinerante e una serie di iniziative di presenza e di comunicazione da inserire nelle varie manifestazioni; per ora una decina di Presidi hanno aderito a questa Comunità Leguminosa.

Slow Folk È in crescita, deve migliorare alcuni aspetti. Superare alcune criticità di tipo logistico, sviluppare la sua vocazione di manifestazione diffusa, diversificare la proposta da parte delle Condotte (come già successo con i Teatri di Paglia nel Valdarno o con laboratori sulle abilità tradizionali - ad es. sulla cesteria e intreccio a Scandicci). La manifestazione potrà diventare un evento nazionale come a suo tempo prospettato, anche in relazione ai progetti di tutela della memoria. Occorre valutare attentamente se è necessario mettere in piedi una regia regionale per la stesura di un cartellone, oppure mantenere un sistema "leggermente anarchico", con le condotte che affiancano agli eventi "istituzionali" iniziative di carattere locale. In ogni caso vanno pensate alcune azioni che possono conferire fisionomia e riconoscibilità alla rassegna: registrare logo e nome dell'evento, verificare la possibilità del riconoscimento da parte dell'UNESCO, come momento di visibilità e consolidamento del valore della rassegna, rivedere il protocollo d'intesa con l'Istituto De Martino valutando se integrarlo anche con la partecipazione di altre associazioni o rafforzarlo, incoraggiare le condotte (per questa e per manifestazioni simili) ad individuare un responsabile culturale in modo da creare competenze su aspetti organizzativi, normativi, logistica, SIAE ecc. Occorre trovare il modo di tesaurizzare le importanti partecipazioni che li caratterizzano per tutelarne la memoria

Stati Generali dell'Appennino Un progetto di portata nazionale, strategico per tutto il territorio regionale. Valorizzerà le cosiddette aree marginali del nostro territorio, riportando l'attenzione delle istituzioni sulle aree montuose appenniniche che costituiscono la maggior parte del territorio nazionale. Sono aree oggi in sofferenza anche a causa di miopi politiche regionali e nazionali, con drastici tagli dei servizi e ricaduta negativa in termini di abbandono del territorio. Può essere un buon laboratorio di idee e un progetto trainante per i prossimi anni.

Questi gli eventi che ci hanno visto impegnati con continuità negli ultimi anni; vogliamo però accogliere altre sollecitazioni. Molti dei contributi provenienti dalle condotte segnalano iniziative che potranno assumere un rilievo regionale se riusciremo a lavorarci insieme, analizzandoli attentamente e sollecitando partnership importanti nei territori (oltre all'apporto del nostro volontariato e a relazioni di mutuo aiuto fra le condotte). Riassumiamo in breve quelli che sono pervenuti accompagnati da note descrittive, ricordando che tutto il documento - ma questa parte a maggior ragione - resta aperto a contributi successivi.

ArcheoSlow

Su questo progetto si è manifestato l'interesse di diverse condotte (Mugello e Levante Fiorentino, Valdarno, Valdichiana, ed altri). L'idea è di mettere in relazione percorsi archeologici e gastronomici. È un progetto ambizioso, che richiede in primo luogo di essere inserito in una scala di priorità e, immediatamente dopo, una ricognizione delle risorse e collaborazioni che sarà possibile attivare; in modo da valutare correttamente la portata della proposta.

Cibo, salute felicità

Ha messo in evidenza l'impegno della condotta della Valdinievole; presenta motivi di interesse come modalità operativa (collaborazione fra associazioni) e come format da riproporre (su questo il partner CESVOT ha manifestato interesse) in altre province.

Granai della Memoria

La relazione fra cibo e storia, memoria, società, nella viva voce dei testimoni: è una ricchezza che siamo chiamati a produrre. È un progetto di importanza assoluta e vogliamo sollecitare i territori a tenerlo presente nelle loro attività in modo che assuma il valore di una pratica comune. È bene lasciare spazio all'iniziativa locale e spontanea, con l'avvertenza che anche in questo campo è preferibile non improvvisare e valersi dell'esperienza di chi ha conoscenze di ricerca storica, antropologica e di discipline affini. Riteniamo che occorra un coordinamento regionale per dotarci di strumenti che mettano a disposizione di tutti le testimonianze e i materiali raccolti. Alcuni contributi suggeriscono un coinvolgimento di giovani su questa attività: concordiamo, ma è bene che ogni condotta e ogni socio (senza fare troppo caso all'anagrafe) comincino a ragionare su cosa custodire nei loro granai.

Recupero delle professioni agricole tradizionali

Il progetto nasce in una terra come la Lunigiana, che ha caratteristiche simili a quelle di altre aree agricole della nostra regione. Si tratta di una zona vocata all'agricoltura ma con una morfologia che non rende possibile una coltivazione intensiva a monoprodotto, di conseguenza si è sviluppata un'agricoltura differenziata, che ha cercato di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio e del ciclo annuale e che insieme all'attività produttiva svolge una insostituibile azione di controllo e gestione del territorio/ambiente. Con il supporto della condotta locale è stato realizzato un corso in cui i docenti - tutti soci agricoltori anziani - hanno trasferito ai 15 partecipanti al corso (disoccupati sotto i trent'anni, che dopo

il corso intendono dedicarsi all'agricoltura), i loro saperi agricoli. Sono state realizzate 2 lezioni settimanali in aula e sul campo per un periodo di 8 mesi. È un progetto che può essere riprodotto in altre zone della regione, ma anche nel resto del paese; vorremmo affrontarne i possibili sviluppi (in termini di consolidamento e diffusione) a partire dalla condotta che lo ha realizzato.

Comunicazione

Sempre più la comunicazione assume una fisionomia partecipativa, funzionano bene i modelli in cui molte persone hanno accesso al mezzo e sono in grado di alternare la funzione del redattore e quella del lettore inserendosi in un coordinamento con punti di riferimento forti.

Vorremmo confermare alcuni dei compiti che il precedente dossier aveva individuato, sempre rinnovabili e migliorabili:

- 1- la facilitazione dell'accesso e della condivisione delle informazioni;
- 2- l'amplificazione della visibilità dei progetti e delle azioni;
- 3- la diffusione di un'immagine coerente;
- 4- l'integrazione dei livelli di comunicazione interno ed esterno;
- 5- la ridefinizione e l'inquadramento del tema "comunicazione" tra gli scopi identitari associativi.

Per continuare a perseguirli c'è la necessità coinvolgere tutta l'associazione territoriale nel processo comunicativo, superando ogni inerzia, identificandone le diverse cause e mediando ogni possibile soluzione.

I più importanti risultati 2010-2014 sono stati:

- a - la prima stesura delle "linee guida" per un piano di comunicazione regionale;
- b - la riprogettazione integrale del sito web regionale;
- c - l'istituzione di un bollettino/newsletter associativo/divulgativo a diffusione costante e frequente;
- d - l'istituzione, all'interno del sito web, di un piccolo portale di informazioni "georeferenziate" per scopi promozionali delle Condotte (SlowMaps).

Hanno avuto esiti meno incisivi e sono stati sospesi con disappunto (così come l'esperienza editoriale del "Diario SFT", che aveva caratterizzato l'intero corso del mandato precedente):

- l'istituzione di un Ufficio Stampa regionale in costante raccordo con quello nazionale;
- l'individuazione di un possibile rapporto costante e frequente con il sistema dei media, con l'adozione di approcci specialistici e professionali.

Oggi sono disponibili o immediatamente perseguibili i seguenti strumenti:

Comunicazione interna – sarà cura del gruppo comunicazione censire le competenze presenti nell'associazione, anche per mettere a disposizione dei diversi organi sociali un servizio di consulenza e autoformazione sugli strumenti più adeguati a fare comunicazione di servizio e a tenere traccia del lavoro svolto (strumenti condivisi, gruppi, mailing list, gruppi nei Social Networks ecc.). Uno strumento interessante per supportare la partecipazione alla comunicazione dell'associazione e per la raccolta dei contributi per il percorso congressuale 2014, è l'attivazione dell'**area blog SFT** di facile usabilità. Ne proponiamo l'utilizzo già dal mese di gennaio 2014.

Sito web SFT – può sostenere ampi adeguamenti, essendo strumento flessibile, di concezione 2.0 ed utilizzabile ovunque e da chiunque possieda le credenziali d'accesso. Consente un'ottima condivisione del lavoro, rapidità ed efficacia anche in caso di alternanza dei redattori. Da un punto di vista dei contenuti gli aspetti Slow Food e quelli Terra Madre sono collegati e in buona misura fusi fra di loro. Le statistiche di accesso, se ancora non rispettano le aspettative in termini assoluti, rendono però conto di un costante aumento, in crescita.

Forum SFT – rende possibile la discussione sulla piattaforma libera e gratuita "forumfree", già disponibile da subito. Tuttavia lo strumento "forum" è a volte considerato "obsoleto" e sostituibile con le applicazioni "social". Valuteremo se sviluppare questo canale che per alcuni aspetti mantiene una funzione utile.

Mappe tematiche georeferenziate - "SlowMaps" è una mappa di tutti gli eventi segnalati dalle Condotte e dalla struttura regionale incapsulata nella pagina "scelti per voi" del sito web. Costruita su GoogleMaps, è

universalmente fruibile, scaricabile e replicabile, ciò consente la massima flessibilità d'uso. All'interno del sito sono presenti ulteriori mappe tematiche ("Condotte", "Cuochi dell'Alleanza"), e possono esserne create altre ("Produttori dei Presidi SF & Arca del Gusto", "Orti in condotta", "Mercati della Terra" ecc.).

Newsletter e mailing - quindicinale, raggiunge ufficialmente "solo" i Comitati di Condotta, con contenuti misti di interesse associativo e divulgativo e notizie di interesse regionale. Si pensa a una sostanziale riconferma della forma attuale con stesura in singola pagina per la massima sostenibilità in caso di stampa. È necessario raggiungere tutti i soci ed occorrerà agire attraverso SF Italia per avere la possibilità di costituire una mailing-list associativa nel rispetto delle norme sulla privacy. È allo studio la possibilità di avviare la redazione di una newsletter integrata con notizie "territoriali", che comporta l'istituzione di una rete di redattori nei territori. Sarebbe utile anche dotarsi di un'ulteriore livello di newsletter più semplice e immediato da compilare, da utilizzare per comunicazioni particolari o di "emergenza", senza scadenze fisse programmate, anche con contenuto monotematico, a livello intermedio tra la lettera ufficiale, la newsletter e l'email informale.

Coinvolgimento dei soci nella comunicazione – indichiamo alcune tracce di "attività progettuali" da applicare e sviluppare, utilizzando tutti gli strumenti a disposizione già indicati (sito, mappe ecc.):

- attività di visita e recensione diretta (le esperienze dei soci su visite presso produttori e ristoratori in modo da costruire una catalogazione di base con valutazione);
- itinerari di visita slow (le segnalazioni utili per costruire itinerari di visita territoriali con percorsi tra produttori e ristoratori, segnalati e provati, con rapporti orientativi);
- rete di ospitalità "slow" (una rete fra soci disponibili a concedere ospitalità diretta nella propria residenza o aperti a "scambio di ospitalità"; potrebbe promuovere ed incoraggiare la nascita di piccole attività ricettive a basso impatto economico e fiscale, da impiegare utilmente anche in occasione degli eventi che richiedono ospitalità diffusa sul territorio).

Social network - strumenti molto potenti e importanti, raccolgono bacini di utenza particolare e disomogenea per natura, esigenze e modalità di approccio. La pagina Facebook di SFT è da tempo attiva (al 27/12 si sfiorano le 7000 "amicizie"), anche l'attività su Twitter è molto vivace, e conta oggi oltre 1700 followers. Il "lavoro" richiesto per una presenza adeguata risulta però oneroso se inquadrato in un'ottica "lavorativa" (remunerata o di volontariato). Porteremo avanti tale attività con una riflessione attenta sulla possibilità di affidare l'intera gestione dei "social" di SFT all'autonomia dei soci (auspicabilmente appartenenti a un'ala "giovane" dell'associazione, ad oggi di difficile reperibilità).

Stampa - al primo posto nella scala di importanza per costruire un valido approccio comunicativo, è l'individuazione di un rapporto costante e frequente con il sistema dei media e la conseguente istituzione di un Ufficio Stampa regionale in raccordo con quello nazionale. Per conseguire la massima collegialità della funzione comunicazione regionale, potrebbe essere attivato un primo gruppo di lavoro, composto da un numero ristretto di componenti, ben assortiti e distribuiti a livello territoriale, con la funzione temporanea di ufficio stampa regionale. Lo stesso gruppo potrebbe avviare una attività di ricerca e selezione per la costituzione di una rete di "blogger" territoriali, liberi ed autonomi, da "affiliare" alla struttura regionale, per garantire in tempi rapidi la funzione di ufficio stampa "diffuso", in stretto contatto con i territori, gli operatori e i media locali. Per il "reclutamento" sarà importante l'adesione e la coerenza con l'associazione e quindi lo status di socio attivo, mentre potrebbe non essere indispensabile l'appartenenza al Comitato di Condotta locale. Slow Food Toscana potrebbe incaricarsi di produrre formazione per i volenterosi che volessero operare in questo campo

Produzioni audiovisive di supporto ai progetti – come avvenuto occasionalmente in passato sarebbe opportuno testimoniare l'opera dei testimoni locali di Terra Madre, con la produzione di audiovisivi. Per acquisire utili spunti per attività future si propone di elaborare una programmazione specifica per la

realizzazione di brevi documenti filmati, da utilizzare nella comunicazione e di cui creare un archivio su sito web e canale YouTube regionale, con le testimonianze raccolte, i punti di vista degli operatori sui temi specifici (presidi, orti, mercati, ma anche utilizzo dei beni comuni, conservazione del territorio, benessere animale, ecc). Preferibilmente andrà individuato uno staff operativo-tecnico permanente, ma questa attività dovrà estendersi ai territori per acquisire una selezione dei migliori contributi anche di livello amatoriale.

Piano editoriale – verrà presto aperta una opportuna riflessione per un possibile piano editoriale regionale, da ridiscutere nel gruppo tematico ancora in definizione, e da articolare operativamente agli inizi del prossimo mandato (verifiche su presupposti economici e risorse umane da assegnare, analisi di fattibilità/sostenibilità, adeguatezza e coerenza di tale strumento). Il programma potrebbe contenere pubblicazioni monotematiche periodiche o singole edizioni (uno specifico volume potrebbe assolvere al ruolo del precedente Diario SFT) Prendendo spunto dalla relativa esperienza conseguita e dall'alto grado di appetibilità potrebbe essere vantaggiosa la pubblicazione di una nutrita serie di piccole "guide" tascabili, per raccogliere le diverse progettualità.

Terra Madre a casa mia: l'esempio concreto del Valdarno

Premessa

La nascita di Terra Madre e della sua rete, originata dall'attività dell'associazione Slow Food e di Carlo Petrini, ha fornito un nuovo orizzonte a centinaia di migliaia di persone: cittadini, artigiani, artisti, contadini, amministratori che da tempo si sono incamminati con decisione verso l'affermazione di alcuni diritti: alla propria cultura, gastronomica, musicale, artistica, a un mondo più pulito e giusto, alla vita, alla realizzazione della persona nella sua interezza fisica e morale. Questo cammino definisce nuove prospettive di tutela della comunità che conferiscono alla cultura un ruolo di strumento di sviluppo e occupazione.

“La rete che andremo a costituire si baserà sul potere delle idee e sull'abilità delle persone di poter trasformare le loro esistenze e quella della comunità che la ospita, avendo come termine di riferimento ciò che si considera giusto per il miglioramento della comunità stessa, attraverso la realizzazione dei principi del bello, buono, pulito e giusto, ma anche affermando i principi di libertà uguaglianza e solidarietà e della dignità del lavoro.”

La rete “TerraMadre” in Valdarno diventerà per tutti un ordine naturale, unione di bisogni e interesse di tutti: libertà dentro solidarietà; Terra Madre è un luogo dove ciascuno porterà la sua identità, il suo sapere, la sua creatività e la metterà a disposizione di chi ne vorrà fruire, realizzando un mosaico di opportunità per chi fa parte della rete e per tutta la comunità valdarnese.

L'intento è di recuperare relazioni sociali, economia, cultura, memoria, storia e luoghi delle nostre comunità e di proporre nuove idee che possano rinnovare con criterio l'identità della comunità stessa. Un laboratorio d'idee, di esperienze e d'incontro per un nuovo umanesimo culturale a casa nostra e che si manifesta anche a livello internazionale, perché internazionale è la rete di Terra Madre.

La rete mette in relazione solidale varie parti del mondo.

L'esperienza fatta in Valdarno fino ad oggi ha portato alla realizzazione di vari progetti locali (i Mercati della Terra, gli orti scolastici, i Presidi Slow Food, l'educazione alla salute, alla sostenibilità ambientale e alimentare, manifestazioni culturali...) e internazionali (Mille Orti in Africa, Progetto Bougafer, ancora i Presidi...). Tutto questo è stato possibile grazie alle relazioni che SF è riuscita a istituire con altre associazioni, istituzioni e con privati avendo come strumento la rete.

Slow Food pertanto non è la rete ma un nodo di questa con la dignità e l'autorevolezza di chi ha favorito la sua nascita.

La rete è lo strumento attuativo e di relazione tra i vari partner che si fonda su valori condivisi, luogo in cui si valorizzano i progetti e le attività di ognuno e si lavora insieme su possibili attività comuni.

Principi alla base del Progetto Terra Madre in Toscana

La **democrazia alimentare**, intesa come diritto dei cittadini all'accesso al cibo, a una alimentazione sana e sicura, all'informazione e all'educazione alimentare, a partecipare alla definizione delle regole della produzione e del consumo del cibo, come diritto delle comunità locali a conservare la propria cultura alimentare e le proprie produzioni, a difenderle dalla standardizzazione industriale.

La **giustizia alimentare**, intesa come diritto degli agricoltori a un reddito dignitoso, libertà di accesso da parte dei produttori alle sementi e alle conoscenze, commercio equo e sostenibile tra il Nord e il Sud del mondo

La **responsabilità alimentare**, intesa come responsabilità collettiva nella salvaguardia della biodiversità agricola, responsabilità dell'impresa agricola e agro-alimentare nella salvaguardia dell'ambiente e dei diritti

sociali; responsabilità dei consumatori, consapevoli degli effetti dei consumi sulla salute, sull'ambiente, sulle relazioni sociali, sui rapporti nord-sud;

La **qualità alimentare**, intesa come diritto dei cittadini a un cibo che contribuisca in modo sostanziale alla qualità della vita attraverso il gusto e la convivialità.

Difesa dell'**identità culturale**, intesa come salvaguardia della cultura artistica, della diversità tra comunità come fattore di ricchezza, cura delle radici storiche del nostro territorio per evitare lo snaturamento dello stesso.

Si tratta di principi coerenti con la filosofia che orienta l'associazione Slow Food, riassumibili nella più concisa enunciazione di: Buono, Pulito e Giusto.

Obiettivi

Creare relazioni tra cittadini, istituzioni, operatori, associazionismo, impresa sul territorio toscano per la realizzazione di progetti di valore economico, sociale, culturale. Il gruppo tematico avrà un ruolo di coordinamento delle azioni di questi soggetti e svilupperà capacità di valutazione e di promozione. È nella assidua frequentazione e contaminazione fra progettualità locali e globali che si irrobustisce la rete. Cerchiamo di illustrare le nostre azioni per Terra Madre, in parte realizzate, in parte progettate, nello specifico del Valdarno:

- **lavorare** per la definizione di un progetto condiviso di sviluppo anche attraverso la promozione di un agroalimentare di qualità e tradizionale, con strumenti come i Presidi Slow Food, l'Arca del Gusto, i progetti da agricoltura e ristorazione sociale, il Paniere del Valdarno, i Mercati della Terra - che qui stanno diventando una innovativa costellazione della filiera breve (Mercato Coperto di Montevarchi, Mercato di San Giovanni V.no, e-commerce, ape di prossimità);

- **collaborare** a livello internazionale con altre comunità per lo sviluppo di Terra Madre e di Slow Food, individuando obiettivi comuni verificabili;

- **realizzare** attività di contrasto a problemi di povertà, emarginazione e disgregazione sociale attraverso il sostegno a progetti in tema di cibo (produzione, trasformazione, commercio, ristorazione, educazione), anche questi in relazione con le comunità internazionali;

- **creare** una rete sociale ed educativa per la realizzazione di orti scolastici, educazione alimentare nelle scuole, orti sociali e condivisi come strumento di cultura, relazione ed auto sussistenza, divulgazione di orti in terrazza come momenti di autoproduzione e consapevolezza;

- **espandere** la Rete dei Circolini dei Vignerons per definire un approccio popolare al vino come strumento sociale di conoscenza aperto a tutti, attraverso il coinvolgimento dei vignaioli locali e di operatori e aggregazioni sociali sul territorio;

- **realizzare** e sostenere la Rete dell'Accoglienza (Bucine), con un centro Slow Food dell'ospitalità messo a disposizione della rete di Terra Madre per la conoscenza e lo sviluppo del territorio;

- **connettere** e perfezionare la Rete della Cultura e della Espressività, che prevede la realizzazione a Rendola di Montevarchi del centro per la formazione e diffusione dei Teatri di Paglia – in relazione con Slow Folk -, l'attuazione del progetto Slow Book al Mercato della Terra Coperto, la proposta gratuita di percorsi di informazione e formazione all'Università della Terza Età, la programmazione di corsi Master Of Food e incontri sui temi della gastronomia e della conoscenza alimentare, la collaborazione con imprese e associazioni attive nel campo dell'educazione alla sostenibilità alimentare e ambientale.

Biodiversità - Alcuni progetti

Mercati della Terra

Sono strumenti di relazione tra produttori e co-produttori, spazio di educazione alimentare e di visibilità delle buone pratiche; vanno valorizzati anche perché costituiscono un importante punto di contatto dell'associazione con le istituzioni e con il pubblico; inseriti in un contesto di presenza ricorrente possono rappresentare la pratica realizzazione del Buono, Pulito e Giusto insieme agli altri progetti di Slow Food:

- Terra Madre, in quanto luoghi di incontro con le comunità dei Presidi e dell'Arca e con i produttori virtuosi;
- educazione in quanto sedi di momenti di educazione e di promozione dei progetti di educazione;
- promozione di temi come stagionalità, territorialità, conoscenza del produttore, rispetto dell'ambiente, giusto prezzo;
- promozione e comunicazione di temi, progetti, iniziative ed eventi dell'associazione locali, regionali e oltre.

Data la sua importanza riteniamo che il progetto abbia bisogno di essere aggiornato alla luce di ciò che cambia nel tempo: ad esempio il concetto di Filiera Corta, diventato di moda nel termine - molto meno dei contenuti - è spesso usato a sproposito da diversi soggetti, produttori agricoli che si trasformano in commercianti e commercianti che si fingono produttori, con il risultato che molti mercati contadini e altri progetti simili nascondono situazioni contraddittorie e senza coerenza rispetto al pensiero e alla prassi che sottostanno all'idea di filiera corta. Il risultato è un disorientamento del consumatore e una conseguente diffidenza.

Assume così maggiore importanza rafforzare i contenuti e comunicarli rimarcando la differenza fra i Mercati della Terra e altri progetti di Slow Food sulla Filiera Corta e le esperienze similari. È possibile operare in modi diversi nelle varie realtà: creare Mercati della Terra, andare oltre sostenendo strutture fisse di vendita che aggregano diversi produttori (Spacci Contadini autogestiti dai produttori in modo condiviso), recuperare un rapporto trasparente con i negozi di vicinato - soprattutto nei centri urbani - o raccordarsi con esperienze come quelle dei GAS, dell'Agricoltura Sostenuta dalla Comunità, della Garanzia Partecipata, quando sul territorio sono presenti esperienze di questo tipo.

Dobbiamo superare l'idea di un format unico: se ieri un mercato mensile era significativo perché comunicava filosofia, faceva nascere consapevolezza, dava opportunità di "vetrina" ai produttori, costituiva una novità per il co-produttore, oggi forse questa forma non è più sufficiente.

I produttori hanno esigenza di vendere quotidianamente quello che raccolgono ma non possono contemporaneamente vendere e produrre! D'altro canto il co-produttore ha la necessità di acquistare quasi quotidianamente: in questo senso la forma dello Spaccio Contadino a gestione condivisa potrebbe costituire una buona risposta. L'aggregazione dei produttori presenta spesso qualche difficoltà di realizzazione, in questo caso la risposta potrebbe essere la facilitazione di un incontro fra i produttori e i negozi di vicinato.

In Toscana, grazie anche ad una legge regionale che ha promosso la filiera corta, il ruolo dell'Associazione nei Mercati della Terra è stato fondamentale per formare il "gruppo mercato", e farlo lavorare con lo spirito dell'associazione con consapevolezza e serietà. Oltre a questo Slow Food Toscana ha gestito la comunicazione dei Mercati e l'animazione/informazione anche attraverso le varie attività delle condotte interessate, e in futuro dovrà sempre più assumere un ruolo di coordinamento, comunicazione e vigilanza.

Vogliamo sempre di più mettere in rete i diversi mercati toscani; consolidare i Mercati della Terra, e tentare la contaminazione con altri mercati contadini ed agricoli. Questo potrebbe avviare un'alleanza da inserire fra le comunità della rete di Terra Madre: un luogo "diffuso" in cui scambiare buone pratiche e un forte fronte di opinione. Già Expo 2015 o il Salone del Gusto/Terra Madre 2016 potrebbero rappresentare il luogo fisico ideale per questo incontro.

Un'ultima nota per sottolineare l'importanza dei mercati (così come gli spacci dei produttori, i GAS, i negozi di vicinato, secondo quanto detto sopra) come veicolo di progetti come l'Arca del Gusto, con la possibilità di creare le condizioni affinché i nuovi prodotti individuati e disponibili o rimessi in coltura possano assumere interesse economico per produttori e co-produttori.

Azioni: partendo dagli spunti e dai suggerimenti delle condotte possiamo individuare per ogni territorio delle iniziative da intraprendere fissando degli obiettivi da raggiungere nel quadriennio.

Per i Mercati della Terra già attivi vogliamo proporre di:

- consolidare la nostra presenza, rivitalizzando i mercati dove necessario;
- prevedere le modalità di continuazione delle diverse esperienze quando si esaurisce il periodo "assistito" grazie a contributi pubblici.

Inoltre:

- realizzare nuovi mercati, anche sulla base di nuovi format - cadenze calibrate alle esigenze dei territori, mercato con spaccio condiviso, sviluppo di software dedicato, mercato diffuso della vendita in azienda, modalità *pick-your-own* o *U-pick* ('coglilo da solo'), piattaforma e-commerce anche al servizio dei GAS, mercati ispirati a modelli diversi (ad es: il **TEI-KEI**, sviluppato in Giappone sull'idea "il cibo ha una faccia"), recupero di esperienze come è avvenuto nel Valdarno con una bella azione di rilancio del progetto in nuove forme e dimensioni;
- realizzare spacci contadini;
- favorire la nascita di GAS, promuoverli e partecipare a quelli esistenti portando all'interno l'impronta di Slow Food;
- realizzare iniziative di sviluppo delle economie locali attraverso la realizzazione di una rete produttori/negozi di vicinato favorendo un rapporto virtuoso e proficuo per entrambi e per la collettività e riconoscendo ai negozi di vicinato un importante ruolo di servizio verso i quartieri e i centri urbani.

Arca del Gusto sarà il progetto propulsivo per tutto il prossimo quadriennio. Partirà dal basso, con un'azione che vuole da subito sollecitare le Condotte ed i produttori facendo ripartire con forza il messaggio di Slow Food come soggetto che si occupa della tutela della memoria storica delle produzioni, del loro valore culturale ed economico, del rilancio di una nuova agricoltura di sussistenza e protezione del territorio come bene comune, stimolando i nostri Soci e tutti i co-produttori a condividere singole azioni locali.

Molto presto vogliamo fissare con le condotte degli obiettivi (anche quantitativi) di mandato: oggi i prodotti segnalati fra quelli dell'Arca per la Toscana sono 36 compresi quasi tutti i Presidi. Noi crediamo che ci sia molto di più da conoscere e tutelare e che sia necessario e interessante effettuare una attenta campagna di

ricognizione: "Camminare i territori", diceva qualcuno, e rimettere a disposizione della gastronomia il patrimonio toscano oggi occultato.

Rimettere a disposizione!

Ecco perché l'Arca del Gusto chiede oggi un salto di qualità rispetto alle semplici mappature fatte localmente: occorrerà un lavoro di ricerca di prodotti ma anche dei produttori/hobbyisti che li hanno conservati e/o recuperati; dovremo valorizzarli e promuoverli con iniziative di sviluppo e conoscenza. Per questo motivo è necessario un lavoro di raccordo, coordinamento e input bidirezionale fra le condotte e Slow Food Toscana. A questo riguardo si può ipotizzare che:

- il gruppo tematico regionale "Biodiversità" avrà il compito di coordinare le attività e stimolare le Condotte al riguardo e di individuare, con ogni Condotta, obiettivi sui prodotti da segnalare, in considerazione del territorio e delle sue peculiarità;

l'Arca deve pertanto tornare a caratterizzare molte iniziative in tutto il territorio regionale anche integrandosi ad altri progetti dell'associazione nelle varie condotte, in base alle competenze e disponibilità dei soci:

- Granai della Memoria: recupero di produzioni tradizionali attraverso ricerca mappatura e documentazione
- Progetti Educazione: sia Laboratori e Master sui prodotti dell'Arca sia Orti in Condotta come momenti di ricerca e documentazione, con parenti e nonni ortolani, con messa a coltura negli orti, ed utilizzo in cucina
- Alleanza Cuochi Presidi: l'inserimento dei prodotti dell'Arca a fianco di quelli dei Presidi nei menù dei locali dell'Alleanza
- Mercati della Terra: inserire spazi di esposizione e momenti di animazione gestiti dalle Condotte, affiancandoli a quelli sui Presidi
- Iniziative delle condotte: dai vari TMD e SFD a tutte le iniziative locali in cui l'Associazione si presenta.

I **Presidi Slow Food** rispetto a quattro anni fa non sono progrediti; sono emerse nuove difficoltà in considerazione dei cambiamenti economici, sociali e associativi. I Presidi esistenti si trovano oggi in una fase di verifica alla fine della quale, insieme a quelli nuovi, costituiranno la punta dell'iceberg della valorizzazione delle produzioni toscane e dell'azione complessiva di tutela della biodiversità.

La Toscana è oggi una delle regioni in cui il progetto Presidi è gestito direttamente e non dipende più dall'Associazione Nazionale. Si tratta di un punto di notevole importanza per la segreteria regionale. Il buon funzionamento amministrativo del progetto ci consentirà di avere le risorse per impegnare un tecnico in grado di lavorare sul progetto e svilupparlo. Sarà fondamentale il ruolo del gruppo di lavoro al quale si è fatto riferimento e che dovrà indirizzare il lavoro attraverso l'individuazione di un percorso e una scala di priorità:

- fase conoscitiva, distribuzione dei carichi di lavoro in base a territorialità e competenze, definizione della tempistica per le fasi seguenti;
- intervenire in urgenza su situazioni con criticità con verifiche rigorose a garanzia della serietà del progetto: 1) incontrare i produttori 2) verificare le condizioni per il superamento delle difficoltà 3) possibilmente procedere con le correzioni, in caso contrario, chiudere;

- definire il quadro complessivo dei vari presidi: conoscenza merceologica, del processo produttivo, delle difficoltà anche potenziali;
- assemblee territoriali con i produttori (6-7 assemblee), raccolta problematiche e proposte riguardo a logistica, promozione, partecipazione ad eventi, commercializzazione, in un'ottica di attenzione agli aspetti economici locali, anche in relazione a Slow Job (vedi).
- integrazione con i Cuochi dell'Alleanza: verifica con le condotte dei locali coinvolti; riordino e sviluppo del progetto;
- nuovi Presidi: far partire con le condotte il progetto dell'Arca (vedi sopra) e reperire idee, partner, risorse e formule di progettazione assistita a livello locale e regionale per i nuovi Presidi;
- programmazione attività e connessioni con gli altri Progetti di Slow Food nelle stesse modalità indicate per il progetto Arca del Gusto.

Questo processo vuole dare consistenza a una rete con i produttori anche nella ricerca di risorse al fine di dotare il progetto di servizi di e-commerce, intraprendere la strada di una piattaforma di vendita regionale, cura di una linea di identità grafica di cui disporre nelle aziende, possibilità di georeferenziare le aziende (app o web).

Educazione

Partendo dal principio che l'educazione e la formazione sono in relazione stretta con la realtà quotidiana riteniamo che i punti cardine dell'educazione per Slow Food Italia e per Slow Food Toscana restino per il momento i Master of Food e gli Orti in condotta: questi devono essere la nostra prima proposta, se necessario è sempre possibile orientarsi su formati riveduti.

L'ambito educativo comprende anche la Formazione Professionale e le relazioni con gli istituti professionali e tecnici sia di indirizzo agrario che di indirizzo gastronomico-alberghiero, con i quali ci siamo marginalmente confrontati nell'ultimo quadriennio.

Master of food

Quattro anni fa riponevamo grandi speranze nei futuri master in una sola serata, sperando che potessero servire da volano per lanciare i master anche nelle condotte che meno si erano attivate su questo progetto. Abbiamo, purtroppo, riscontrato che i master della tipologia "Una tira l'altra" sono difficilmente proponibili e troppo costosi per le condotte; per assurdo sembrano dare il meglio di sé quando vengono proposti in serie, ricalcando così l'essenza dei master classici. Anche i master sulla spesa e, più in generale, quelli della tipologia "A lezione di buono, pulito e giusto" non hanno dato buoni risultati nella nostra regione.

Desideriamo (quindi) sostenere il rilancio dei Master, concordando con la sede centrale sconti e agevolazioni a fronte di un incremento sensibile delle adesioni al progetto. Crediamo che i Master, come strumento educativo, non solo debbano coinvolgere il maggior numero possibile di soci, ma siano anche strumento formativo dei quadri dirigenti; vorremmo perciò, proporre alcuni master (quelli sui temi più generali e trasversali) come momento di incontro per i membri dei Comitati di Condotta. Il gruppo dei docenti toscano è ricco e variegato e ci potrebbe permettere di proporre più corsi, in modo da mantenere attivi i docenti stessi. Vogliamo perseverare nel chiedere che tutti i docenti siano non solo soci di Slow Food ma anche, dal 2014, soci attivi, coinvolti nelle attività regionali e delle condotte. L'ipotesi sostenuta da più parti, di allestire i master in collaborazione fra condotte è da incoraggiare quando possibile, sulla base di accordi certi fra i soggetti coinvolti.

Ci impegniamo a cercare ogni possibilità per mettere a disposizione – in particolare per i giovani – momenti di formazione più fruibili dal punto di vista del costo.

Orti in condotta

Nonostante le speranze del 2010 il progetto Orti non ha raggiunto i risultati auspicati. Analizzando in dettaglio i dati dobbiamo dire che il progetto risulta essere deludente, contribuendo minimamente all'incremento del numero dei soci. Dobbiamo, però, riconoscere che il reale valore di questo progetto è trasversale: dove è attivo permette di arrivare a un numero molto elevato di persone e di famiglie, stimola la partecipazione di numerosi insegnanti, per non dire scuole intere, e riesce a interessare e coinvolgere gli amministratori locali. Si tratta, pertanto, di un progetto che va sostenuto, ove possibile e per quanto possibile, anche se non potremo più permetterci di investire risorse economiche. Vogliamo formulare un invito alle condotte a rimodulare con fantasia il format Orti in Condotta adeguandolo alle esigenze dei diversi territori (risorse, produzioni, contesto, strutture...); da questo punto di vista risulta molto opportuna la creazione di un "Forum Orti" permanente che consenta il costante dialogo nella rete degli orti, per condividere esperienze, aiutare i nuovi orti a nascere e mettere a disposizione informazioni ed esperienze (a titolo di esempio copiamo in calce a questa appendice il contributo pervenuto dal gruppo orti Valdarno, minimamente riveduto; questo potrebbe già costituire l'avvio di un forum aperto). Gli orti non sono eterni e, per conservare memoria del lavoro fatto – esperienza da considerare patrimonio comune di tutta l'Associazione - occorre allestire anche una sorta di archivio. Riteniamo, infine, che sia necessaria una

maggiore formazione e un costante aggiornamento degli animatori e dei formatori degli orti; per questo motivo saranno attivati momenti formativi più frequenti rispetto a quanto fatto nell'ultimo quadriennio. Nel dossier del 2010 abbiamo anche parlato di Orti sociali e di Orti urbani ma, al momento attuale, non si vedono sviluppi concreti per questo progetto e riteniamo che sia poco utile parlarne qui; nonostante questo continueremo a monitorare i territori così da poterci attivare se cambieranno i presupposti.

Formazione Professionale

Negli ultimi mesi ci siamo resi conto di quanto possa essere importante collaborare con agenzie formative riconosciute in progetti europei di ampio respiro. Non essendo attrezzati ci siamo sempre limitati ad appoggiare le richieste di agenzie che richiedevano le nostre competenze tecniche e/o territoriali. Si tratta di un ambito che deve essere meglio investigato e nel quale è forse possibile individuare risorse aggiuntive per la formazione dei nostri soci e dei nostri dirigenti. Vorremmo costituire un gruppo di lavoro efficiente, che possa monitorare i bandi e le scadenze che ci possono interessare, così da poter essere noi a proporci a diverse agenzie, cercando con il tempo di diventare partner affidabili e costanti e non soltanto un soggetto da contattare in extremis per temi ristretti.

Altre

Prendendo spunto dalla già citata "consapevolezza del rapporto fra ciò che sa il consumatore e ciò che fa il produttore" occorre trovare nuove forme di progettualità mirate alla sempre più spiccata contaminazione fra le due figure anche mediante l'incoraggiamento di possibili esperienze al limite dello scambio di ruolo, stimolando e coordinando l'avvio di piccole sperimentazioni di autoraccolta² e autoproduzione dedicate ai soci, o anche l'istituzione di sessioni formative ed educative specifiche per i produttori. Tali attività, oltre a contribuire direttamente all'integrazione tra Slow Food e Terra Madre, potrebbero conferire maggior coerenza al significato del termine di co-produttore, che al momento poco si discosta da quello di "consumatore attento e/o consapevole".

Incoraggiare percorsi di educazione tra pari o autoapprendimento e promuovere lo scambio di competenze assumendo un ruolo di facilitatori ha un'importante ricaduta nello sviluppo di saperi e del capitale di relazioni di un gruppo.

Si riproduce a titolo di esempio un'ipotesi di Forum aperto sugli orti: contributo della condotta Valdarno – Colli Superiori

Partendo da quanto scritto nel sito Slow Food, e in funzione della prima esperienza - attualmente al terzo anno - presso la scuola primaria Leonardo da Vinci di Monteverchi, si riportano alcune osservazioni utili a realizzare con maggiore facilità/sostenibilità un numero di orti rappresentativo senza rinunciare alla coerenza con le linee guida dell'associazione. Su tutto il progetto degli orti pesa la mancanza di formazione specifica per i volontari; questo diventa uno stimolo a osservare, studiare, condividere, evidenziando le criticità riscontrate e superandole con proposte nuove.

Sarebbe interessante possedere moduli formativi fluidi, in modo da bilanciare al meglio la formazione sulle specificità del territorio e del contesto socio-economico-culturale in cui ci si muove.

Si tratta di un progetto adattabile, che non richiede grandi investimenti:

² Cfr. Carlo Petrini, *Cibo e libertà*, Bra, Slow Food Editore, 2013; pag. 65.

- se non è disponibile una porzione sufficiente di terra annessa alla scuola si può provvedere con cassette, secchi, graticci, bidoni o cassoni di recupero;
- meglio disporre di una compostiera;
- cercare semi dal circuito dei nonni, degli agricoltori custodi, growthepianet, ecc;
- utile ed educativo disporre di una cisterna per il recupero delle acque piovane dalle grondaie;
- balle di paglia per pacciamare;
- tubi di gomma per irrigare goccia a goccia;
- pochi attrezzi...

Anche la ricerca di questi materiali ricorrendo a recupero assume un suo valore educativo.

Alcune osservazioni sulle indicazioni di Slow Food riguardo al progetto:

- "Il terreno deve essere coltivato per tutta la durata del progetto": per terreno si possono intendere anche bancali o addirittura cassette della frutta mettendo in atto le pratiche dell'agricoltura urbana e degli orti verticali.
- "La coltivazione deve essere biologica o biodinamica / le varietà coltivate devono essere quelle tipiche del territorio regionale / è vietata la coltivazione di prodotti geneticamente modificati": rigorosamente!
- "Devono essere privilegiati i prodotti che possono essere raccolti e consumati durante l'anno scolastico": già all'inizio della progettazione con la scuola e le amministrazioni deve essere stabilito e organizzato l'utilizzo dei prodotti orticoli (in mensa, come merenda, nelle case degli alunni, ecc.); questo garantisce la chiusura del cerchio: altrimenti i ragazzi non possono concretamente comprendere l'inscindibile connessione tra produzione e alimentazione che dovrebbe essere il perno dell'intero progetto.
- "L'uso dell'acqua deve avere un ruolo didattico: deve essere spiegata agli studenti l'importanza di una gestione oculata della risorsa": stabilire il criterio della finitezza della risorsa acqua, privilegiare quindi l'irrigazione goccia a goccia e il recupero delle acque piovane, scoraggiando lo scavo di nuovi pozzi come pratica non sostenibile.
- Diffondere le tecniche legate all'agricoltura del non-fare, privilegiare varietà a bassa manutenzione e pratiche permacolturali che siano facilmente gestibili dalle comunità dell'apprendimento;
- Investire molto impegno nel coinvolgimento attivo delle famiglie: sia come supporto al progetto di cui usufruiscono i loro figli, sia come protagonisti di uno sforzo che la comunità intera svolge condividendone il fine;
- Il progetto deve essere sostenibile a 360 gradi (sotto i profili: economico, gestionale, ecologico, idrico, utilizzo di risorse, utilizzo degli spazi, ecc.).