



Slow Food® Umbria

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2014-2018

Fino a pochi anni orsono la situazione dell'agroalimentare nella nostra regione raffigurava una condizione nella quale i grandi temi sviluppati da Slow Food erano praticamente silenti. Il nostro compito è stato fino ad oggi quello di risvegliarli, portarli chiaramente alla luce e trovare i modi e gli interlocutori giusti per renderli finalmente attuabili e vivi.

Parliamo dei tre concetti fondamentali come: buono, pulito e giusto, che ci hanno sempre ispirato e che restano tuttora le fondamenta della nostra attività associativa. Tutti conosciamo quanto è accaduto in passato nell'ambito agroalimentare, dove la maggiore importanza era riservata alla produzione di massa, con aspetti sicuramente acritici e rivolti più alla commercializzazione spinta del prodotto, piuttosto che alla ricerca sia delle radici culturali che della compatibilità con il nostro territorio. Oggi, grazie al lavoro di tutti i nostri soci e di quei produttori che si riconoscono nel messaggio di Slow Food, molto è cambiato. Basti dire dei 5 Presidi che con gli anni si sono sviluppati e che oggi sono una realtà economica e qualitativamente elevata, o delle Comunità del cibo fatte da persone che vivono nella realtà umbra e sono pienamente coscienti che il loro ruolo guida viene accresciuto dal rapporto diretto con Slow Food. Molto c'è ancora da fare, ma quanto finora sedimentato rappresenta la nostra base di appoggio e di partenza per il lavoro futuro.

La nostra realtà: prospettive e progetti

1 - E' finalmente il momento che il lavoro di affermazione a livello regionale del ruolo e dell'importanza della nostra associazione, portato avanti tra mille difficoltà fino ad oggi, faccia un ulteriore salto di qualità per raggiungere il risultato più consono, quello cioè di essere tra i riferimenti regionali più importanti per Enti e società civile umbra, non solo relativamente ai temi riguardanti l'agricoltura, l'alimentazione e la cultura e la storia del cibo, ma anche alla conservazione dell'ambiente. Il risultato ottenuto nell'organizzazione e gestione, tutta nostra, dello stand Umbria al Salone del Gusto (solo per citare uno dei risultati più recenti della nostra attività associativa) ne è l'esempio più evidente. Anche le nostre campagne in difesa dell'acqua pubblica e del paesaggio, sono sempre state un punto di forte adesione ai temi nazionali svolti in questi anni e una voce autorevole nel dibattito

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2014-2018

ancora non abbastanza sviluppato che la società umbra sta faticosamente affrontando su temi di rilevanza ormai planetaria. Ma la nostra associazione regionale ha lavorato anche in una ottica ed in una prospettiva più ampia: il progetto Appennini che ci ha visto promotori dell'iniziativa, rappresenta una grande occasione di lavoro in una rete condivisa e nazionale mentre il Centro di documentazione e studi sulla cucina popolare di Monte S. Maria Tiberina è anch'esso una concreta realtà , che favorisce la ricerca e la realizzazione di progetti adeguati e di ampio respiro, strettamente connessi al lavoro dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ed al progetto internazionale dei "Granai della memoria". La grande Esposizione Universale del 2015 a Milano, ha come tema: "Nutrire il Pianeta". Come affronta la questione e le tematiche di questo straordinario appuntamento, la società umbra e la nostra associazione? Come un'occasione ghiotta turistico commerciale o anche chiedendosi quale ruolo l'Umbria potrebbe svolgere positivamente con le sue grandi potenzialità produttive e culturali?

Associazione e territorio

2 - Nonostante il lavoro svolto, ancora l'entità delle tessere associative, non è affatto soddisfacente complice anche la crisi economica di questi anni. E' il momento di radicare più profondamente su tutto il territorio regionale la presenza di Slow Food. Crediamo sia indispensabile aumentare il numero degli iscritti, con l'obiettivo di raggiungere una quota almeno doppia dell'attuale, promuovendo campagne e manifestazioni autonome dedicate allo scopo, cercando di essere anche presenti e attivi in tutti i grandi appuntamenti e incontri regionali compatibili con la nostra filosofia associativa. Finalmente, il costo attuale della tessera può aiutarci in modo più fativo rispetto al passato, soprattutto se ci rivolgiamo ai giovani sotto i trenta anni, che sono la forza vera per il futuro dell'associazione. E' necessario e urgente rafforzare le condotte in difficoltà, aiutarle nel raggiungimento degli scopi e degli obiettivi che da oggi intendiamo darci e che sono e devono essere espressione delle peculiarità territoriali, ma anche azione armonica con le scelte e le attività regionali e nazionali. Aprire nuove condotte lavorando in quei territori dove esse non sono mai state presenti o dove sono state chiuse o dimenticate, non è più rinviabile e su questo obiettivo dobbiamo tutti impegnarci. A questo proposito confrontarsi con le realtà associative presenti in Umbria portando i nostri temi all'attenzione delle strutture che tradizionalmente sono diffuse nel territorio ci permetterebbe anche di approfondire diverse tematiche legate al cibo, alla musica popolare e all'interculturalità aprendoci nuovi spazi soprattutto verso il mondo giovanile.

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2014-2018

Azione comune

3 - Il ruolo della Presidenza e del Consiglio Regionale di Slow Food Umbria è e deve essere di aiuto, assistenza, indirizzo e mediazione di fronte ai problemi, per tutte le condotte, attraverso la conoscenza delle potenzialità e delle criticità di ciascuna di esse, promuovendo il dialogo aperto e costruttivo e gli scambi di esperienze e progetti, tra condotta e condotta, anche fuori dell'ambito regionale.

I nostri obiettivi: comunità e prodotti, risorse e comunicazione

4 - I nostri obiettivi primari sono: sviluppare i mercati della terra in più realtà oltre a quelli già esistenti. Lo slogan dovrebbe essere: *un mercato della terra, una condotta*. In tempi difficili come questi, accedere a prodotti a filiera corta, nati sul territorio, gestiti da chi li produce eliminando la trafila della distribuzione, diventa indispensabile per chi come noi deve stare ben attento alla qualità e al giusto costo. Sempre più importante si fa la necessità di difendere e promuovere i presidi esistenti ed aumentarne il numero tutte le volte che la storia e la qualità di un prodotto o di una attività ne meriti il riconoscimento e sussistano i requisiti di sostenibilità anche economica del progetto. D'altra parte va rafforzato e diffuso l'impegno relativo alla segnalazione e catalogazione dei prodotti dell'Arca. Intensificare e rendere sempre più proficuo il dialogo e il lavoro con le Comunità del Cibo, che sono il cuore dell'Associazione e gli indicatori esatti del livello vero della situazione economica e socio culturale della nostra regione, e non a caso sono state, a partire dal 2004, il punto di riferimento ideale della politica associativa umbra. Anche in questo caso è fondamentale favorire gli scambi tra le comunità sia umbre che di altre regioni, con progetti comuni da realizzare insieme. Per sviluppare a pieno la nostra azione le risorse economiche diventano indispensabili, come per mantenere sempre viva la nostra autonomia e indipendenza. Con la crescente difficoltà di reperimento di fondi provenienti da enti pubblici, diventa necessario che la nostra struttura regionale, si impegni davvero nel pensare e organizzare manifestazioni rivolte ad un'ampia platea, che ci diano la garanzia di autofinanziamento. Resta una esigenza primaria approntare o sviluppare meglio il sistema di comunicazione interna ed esterna, perché più siamo conosciuti e ci conosciamo e più facile sarà raggiungere gli obiettivi. Altro importante settore da sviluppare è quello della formazione che consenta a tutti i soci di essere consapevolmente informati, con l'obiettivo di innalzare il livello della conoscenza e della consapevolezza, anche in virtù del ruolo che tutti possono svolgere all'interno del nostro progetto regionale complessivo.

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2014-2018

Educare per crescere

5 - Sviluppare in modo più vasto ed incisivo il lavoro di educazione, soprattutto a livello scolastico, con programmi che coinvolgano le scuole di primo e secondo grado. Gli orti in condotta rimangono un ottimo strumento anche se i costi di realizzazione fino ad oggi sono stati spesso un reale impedimento alla realizzazione più vasta del progetto. Va ampliata e sviluppata ulteriormente la collaborazione con gli istituti di ricerca e le facoltà dell'Università di Perugia, con la quale del resto esiste già una serie di rapporti forieri di ottime prospettive di collaborazione. La realtà degli Istituti Alberghieri umbri rappresenta un'ulteriore stimolo di lavoro per la nostra associazione che aderisce alla proposta nazionale di scambio e di colloquio con tali enti, i quali possono svolgere un ruolo fondamentale nella formazione di nuove professionalità, indirizzate da scelte consapevoli e non come facile ripiego formativo. In questo progetto educativo, di particolare rilevanza assume il rapporto con le persone anziane per promuovere ed organizzare incontri inter-generazionali con lo scopo di raccogliere i saperi tradizionali legati alla produzione, alla trasformazione e al 'consumo' del cibo, e trasferirli alle giovani generazioni, affinché tali patrimoni di conoscenza non vadano perduti. Si tratta di una ricchezza sia culturale che scientifica che rischia di scomparire, soprattutto a causa della diffusa, scarsa volontà di tramandare, di generazione in generazione, le storie, le conoscenze, le ricette e i saperi di ogni territorio.

Questa attività potrà anche essere il *fil rouge* delle attività contro lo spreco alimentare che dovrà essere al centro delle attività regionali, essendo un tema trasversale a tutti gli altri: ambiente, energia, cibo.

La molteplicità dell'impegno è la nostra forza

6 - Dobbiamo mantenere viva l'importanza e il valore delle manifestazioni di carattere regionale (Piazza delle Osterie e Mangiaumbra) che abbiamo ideato, realizzato e consolidato negli anni scorsi e incentivare la partecipazione di un pubblico più vasto, proseguendo nell'indirizzo di renderle "itineranti" per consentire il maggior coinvolgimento anche operativo delle condotte e dei loro soci. Moltiplicare la costituzione di "gruppi di lavoro" per far sì che i soci si possano sentire partecipi e protagonisti dell'attività regionale, mettendo a valore le proprie competenze, le loro differenze e disponibilità. Rafforzare e articolare il proficuo rapporto intrapreso con COOP Centro Italia (con la quale dal 2012 abbiamo avviato

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2014-2018

un rapporto di consulenza), al fine di rendere la nostra presenza presso IPERCOOP regionale un punto di riferimento sul consumo consapevole, anche per i consumatori della GDO.

Mettere in opera particolari attività di scambio di esperienze e approfondimento della conoscenza dei propri territori e di scambio con i territori vicini.

Basandoci su esperienze passate e nuovi progetti in cantiere dobbiamo creare dei circuiti organizzati che consentano, ad una vasta fascia di utenti interessati, di conoscere i nostri territori e le nostre peculiarità gastronomiche, paesaggistiche, artistiche e di accoglienza. Questo può avvenire organizzazione dei percorsi guidati che, iniziando dai territori di riferimento delle diverse condotte, si estendono, , anche in località meno conosciute ma sorprendentemente suggestive ricercandone la reale essenza e valorizzando anche i luoghi di produzione delle nostre eccellenze come i Presìdi Slow Food ai prodotti dell'Arca del Gusto.

E non ultimo per importanza, riprendere la nostra cara, amata e giusta convivialità associativa, perché intendiamo continuare a stare insieme e soprattutto a starci bene, con la solita serenità, cordialità ed amicizia che è il senso profondo di tutto il nostro lavoro.

Sergio Consigli
Monica Petronio
Silvana Crespi
Maurizio Sparanide
Federico Varazi