

Slow Food Umbria ha celebrato il suo Congresso Regionale a Torgiano.

La missione, sintetizzata in “Buono, Pulito e Giusto” è alla base del programma futuro.

Eletto il nuovo gruppo dirigente umbro.

Sabato pomeriggio (12/04/2014) nella sala Sant'Antonio a Torgiano ha avuto luogo il Congresso Regionale di Slow Food Umbria. I delegati eletti dai congressi di condotta ed altri iscritti hanno dibattuto i temi oggetto dell'azione di Slow Food della nostra regione. Alla presenza del Presidente Nazionale dei Garanti Alberto Fabbri la Presidente Regionale uscente Sonia Chellini ha relazionato sul lavoro svolto negli ultimi quattro anni mettendo in evidenza la crescita che Slow Food è stata capace di compiere radicandosi positivamente nel territorio umbro anche con gli strumenti organizzativo-progettuali propri: Comunità del Cibo di Terra Madre, Presidi Slow Food (Fagiolina del lago Trasimeno, Fava Cottòra dell'Amerino, Roveja di Civita di Cascia, Cicotto di Grutti, Sedano Nero di Trevi e Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere), le varie guide di Slow Food Editore che vedono dei gruppi di lavoro umbri molto preparati con ottima conoscenza delle realtà produttive regionali.

La relazione è stata anche incentrata sui progetti in campo ed in attuazione come “Gli stati generali delle Comunità dell'Appennino” che vedono anche la partecipazione di Enti Locali ed Associazioni di valenza nazionale, sottolineando che tale progetto è nato ed ha come fulcro l'Umbria. Chellini ha ricordato l'originalità della proposta umbra che ha trovato molti riscontri a livello nazionale.

Dopo tale relazione, Sergio Consigli ha presentato la proposta del programma connesso al gruppo dirigente candidato a dirigere Slow Food Umbria nei prossimi 4 anni. Consigli ha sviluppato una proposta che partendo dal lavoro svolto ha come obiettivo l'ulteriore radicamento di Slow Food in tutta la regione sia dal punto di vista territoriale che delle emergenze produttive ed ambientali, affermando ancora di più i valori guida del movimento: “Buono, Pulito e Giusto” nel mondo del cibo, della produzione e del consumo consapevole. Particolare attenzione alla vocazione educativa dell'associazione che ha anche come scopo la crescita di un consumatore informato e consapevole. Altro punto programmatico la permeazione del mondo produttivo agricolo di valori fondamentali quali la salvaguardia delle

tradizioni, delle metodologie produttive e del rispetto della terra e del paesaggio. Particolare attenzione al rapporto con le istituzioni che in questo momento di crisi possono trovare nella proposta Slow Food un punto di riferimento ed azione importante, capace di contribuire allo sviluppo ed al rinnovamento del mondo della produzione agricola. In ultimo la necessità di mantenere ed ampliare la partecipazione e l'organizzazione di eventi come la "Mangiaumbra", "La piazza delle Osterie" e la presenza al "Salone del Gusto e Terra Madre" di Torino (che quest'anno si svolgerà dal 23 al 27 ottobre) e all'"Expo 2015" di Milano. Il dibattito ha messo in evidenza e sottolineato alcuni particolari problemi come la necessità di un'azione particolarmente mirata verso i giovani, il rapporto con altre realtà sensibili ai temi ambientali e la necessità di un'azione mirata sulle attività didattiche (Università, Istituti Alberghieri, ed altro) che hanno un rapporto diretto nella formazione tecnico-scientifica dei giovani.

Il congresso ha approvato le linee programmatiche ed eletto all'unanimità Sergio Consigli Presidente di Slow Food Umbria insieme alla nuova Segreteria composta da Monica Petronio (segretario regionale), Maurizio Sparanide (amministratore - responsabile organizzazione) Silvana Crespi e Federico Varazi. Consigli ha ringraziato i Delegati ed in particolare Sonia Chellini per il lavoro svolto augurandosi la collaborazione di tutti per l'affermazione positiva del messaggio Slow Food.

Il congresso ha anche approvato una mozione contro l'uso di erbicidi lungo le strade .

Di seguito Sonia Chellini e Laura Ciacci hanno illustrato ai Delegati al Congresso Nazionale Slow Food le proposte e le due squadre (di cui fanno parte) che si sono candidate alla guida dell'Associazione.

Dopo l'assemblea, presso la sede regionale di Slow Food Umbria a Miralduolo si è svolto un convivio con prodotti e vini provenienti da tutte le Condotte Umbre.