

## Cantiere Slow Food dal 2018 al 2020

### *Programma di mandato di Slow Food Italia*

---

Il congresso internazionale di Slow Food, svoltosi in Cina, a Chengdu nell'ottobre 2017, ha segnato un momento di sintesi e messa a sistema di una serie di istanze, metamorfosi ed evoluzioni che la nostra associazione, a tutti i livelli e in ogni paese stava vivendo da tempo.

Si è trattato di un momento importante, come sempre sono importanti i momenti in cui quel che fino a quel punto è stato vissuto, sperimentato, sentito a volte in maniera confusa, viene dichiarato e preso in carico in modo esplicito.

**Le linee guida, le sei mozioni e la dichiarazione di Chengdu, allegata a (e parte integrante di) questo programma** vengono dunque assunte da Slow Food Italia come contenuti propri, da declinare nella propria realtà nazionale e nei tanti specifici contesti in cui l'associazione è presente nel nostro paese.

Allo stesso modo, essendosi dato il congresso internazionale un appuntamento più breve dei consueti quattro anni di mandato, anche l'associazione italiana si impegna a fissare un nuovo congresso in corrispondenza con quello dell'associazione internazionale, anticipando quindi quella che sarebbe la scadenza naturale (ovvero i 4 anni fissati dallo Statuto).

### **Quel che cambia sta già cambiando**

#### **Non di sole tessere, non noi da soli**

Accogliere le linee guida di Chengdu significa innanzitutto convenire sul fatto che la nostra associazione, in Italia come nel resto del mondo, non è adeguatamente rappresentata dal mero computo dei soci.

D'altro canto, l'obiettivo del cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti (la riformulazione di Chengdu esplicita anche l'aggettivo sano, che per l'appunto non era estraneo nemmeno allo slogan più noto; semmai l'idea del cibo "sano" veniva considerata conseguenza delle altre tre caratteristiche) non

può essere realizzato se non allargando il fronte, o meglio accogliendo l'idea che nella realtà il fronte impegnato su quell'obiettivo è molto più ampio di Slow Food e occorre prenderne atto, con gioia e rinnovato ottimismo.

Così da un lato è stato formalizzato il desiderio di riconoscere e aggregare alla nostra associazione le tante comunità che già in qualche modo si sentono legate ai nostri obiettivi, si riconoscono in un comune sentire, sono definite dai nostri stessi principi. Le comunità di Slow Food hanno un senso chiaro, già a partire dal nome. Chiamarle *comunità*, infatti, è una prima dichiarazione del primato che la relazione svolge in gruppi di persone che si impegnano per una causa comune, ed è anche la sottolineatura della gratuità del loro impegno: *cum munus*, origine della parola comunità, indica il riconoscersi e il relazionarsi attraverso il dono.

Slow Food Internazionale mira all'obiettivo della costituzione di 5 mila Comunità entro il 2020. Sulla base di una semplice proporzione rispetto alle attuali dimensioni di Slow Food Italia, consideriamo che la nostra associazione nazionale possa porsi l'obiettivo di 1500 comunità entro il prossimo congresso. Si tratta di comunità che già - nei fatti - esistono, di legami che vanno semplicemente dichiarati. Sono i tanti gruppi di produttori, consumatori, ricercatori, cittadini impegnati nei gas o nelle associazioni di quartiere, sono le tante persone con cui ogni giorno già ci relazioniamo e che già condividono e rispettano i nostri valori. Sono comunità che abbiamo frequentato, o di cui facciamo parte pensando siano "altro" da Slow Food, convinti che sia la tessera a fare la differenza e non una semplice (e autentica) condivisione di quei valori. Oggi è questo il confine da cancellare: si lavora insieme, per gli stessi obiettivi, si "è" Slow Food in tanti modi, e la tessera è uno di questi, la comunità è un altro modo, che non esclude il primo, né ne

## Cantiere Slow Food dal 2018 al 2020

### *Programma di mandato di Slow Food Italia*

---

esclude altri che magari non ci siamo ancora immaginati. Sono i nostri amici, conoscenti, concittadini, con i quali condividiamo tempo e parole, assaggi e viaggi, speranze e impegno.

#### **E le condotte?**

Il ventaglio delle possibili modalità per “essere e fare” Slow Food, aumenta soltanto, non diminuisce. Quindi le condotte, così come le abbiamo conosciute finora, non scompaiono. Certo, loro sono le prime comunità, quelle che ha più senso chiamare così. Sono gruppi di persone che condividono obiettivi e azioni, sono persone che pagano una tessera offrendo all’associazione un aiuto in denaro che, come sappiamo è fondamentale. La ricerca di flessibilità e di semplicità, però, riguarda anche le condotte: spesso in questi anni, la gestione della condotta è stata un compito molto gravoso per i comitati, sotto tanti punti di vista, incluso quello burocratico. Le condotte del futuro decideranno se e quanta struttura darsi, se avranno bisogno o no di un codice fiscale, se vorranno concentrarsi su un solo progetto (e dunque diventare una Comunità nel senso più recente che stiamo dando a questa parola) o vorranno sostenere l’associazione nel suo complesso, rappresentandola e facendo, sul territorio, anche da volano di comunicazione e relazione.

Sempre più e sempre meglio ogni condotta deve proseguire nel percorso di consapevolezza dell’appartenenza a una associazione internazionale, con una visione globale. Spesso, e ancora oggi, molte condotte assomigliano più a club privati che a nodi di una rete che possano fare da referenti culturali, politici e di azione sui territori; se queste funzioni le assolvono organizzando cene o organizzando convegni non importa, importa la loro capacità di rivolgersi all’esterno, di individuare sui propri territori le “anime gemelle” (a livello individuale o di organizzazioni) e creare dei legami. Il ruolo delle

condotte è di essere motore del cambiamento, coagulante sociale.

Occorre inoltre lavorare perché il concetto di rete venga interiorizzato anche dall’associazione: se non ci si sente e non si praticano le modalità della rete al proprio interno, diventa molto più difficile (oltre che contraddittorio) ricercare la modalità della rete solo verso l’esterno.

Per evolvere nella maniera descritta, le condotte hanno bisogno di un maggiore livello di flessibilità rispetto all’attuale, specialmente nel momento in cui decidono di formarsi: la creazione di una nuova condotta deve essere cosa semplice, nel rispetto dei valori di Slow Food e sulla base di considerazioni che abbiano a che fare solamente con la possibilità di aggregare volontà e visioni comuni sui loro territori.

#### **Il livello regionale e quello nazionale**

L’istanza della flessibilità, della opzionalità si applica a tutti i livelli. Così le unità di base avranno la facoltà di scegliere che tipo di condotta o di comunità vorranno essere e di autodeterminarsi nella forma e nella sostanza, allo stesso modo avranno la possibilità di decidere se necessitano di un livello regionale e con quali funzioni. A Chengdu è stato chiarito che i livelli intermedi devono fungere da coordinamento, in un’ottica di servizio, per facilitare la declinazione a livello locale delle politiche che l’associazione si dà a livello internazionale, nel rispetto degli ascolti reciproci, per attuare i quali Slow Food si è dotata di strumenti come il Consiglio internazionale e il Comitato esecutivo internazionale. Il mandato 2018-2020 si svolgerà in stretta relazione con il mandato di Slow Food Internazionale. L’associazione guarderà costantemente alla rete internazionale e si porrà ancora l’obiettivo di essere, come spesso è successo nella storia della chiocciola, l’apripista per nuove sfide e nuove frontiere della vita associativa e di movimento.

## Cantiere Slow Food dal 2018 al 2020

### *Programma di mandato di Slow Food Italia*

---

Cosa significa coordinamento e servizio? Secondo quanto abbiamo raccolto in questi mesi, dalle discussioni avvenute sui territori, significa eminentemente due cose: **comunicazione e formazione**.

I gruppi territoriali hanno bisogno di informare e di essere informati in modo efficace su quanto l'associazione fa intorno a loro, e più lontano da loro. In questo i regionali possono essere molto utili, e altrettanto utili possono essere i livelli nazionali, in primis il Consiglio nazionale, i cui membri devono raccogliere e condividere quanta più informazione associativa possibile, e subito dopo il Comitato esecutivo nazionale, che deve predisporre strumenti e occasioni di dialogo costruttivo. A questo proposito, è stata più volte sollecitata la convocazione regolare di assemblee Nazionali, e si stabilisce dunque che nel biennio 2018-2020 se ne realizzeranno almeno 2 in modo da non interrompere e anzi irrobustire il confronto che in questi mesi ha preso forma in tante situazioni e in tanti luoghi del nostro paese.

Per quanto riguarda la formazione, il prossimo Comitato esecutivo si impegna a far sì che le condotte ricevano supporto per centrare gli obiettivi dati dal congresso internazionale del 2018 e per alzare il livello delle competenze sui territori; una formazione permanente e diffusa sulle tante e interconnesse tematiche relative al cibo sarà uno dei principali impegni del prossimo mandato. Si avvierà anche un confronto con la struttura operativa per vedere come far sì che queste attività siano coordinate e sistematizzate da personale di staff.

Per quanto riguarda lo staff, è evidente che un così profondo ripensamento della struttura associativa avrà bisogno di una riprogettazione altrettanto radicale della struttura operativa: le comunità che si costituiranno e le condotte in essere avranno bisogno di costanti aggiornamenti a proposito

dei progetti di cui si faranno carico e di una relazione più intensa, sotto tanti punti di vista, con gli uffici. Il cammino di redesign operativo, già all'attenzione degli uffici di Bra, potrà precisarsi e accelerare subito dopo il congresso di Montecatini, quando saranno designate le persone che, a livello associativo, faranno da interlocutori per la struttura. Alla luce del mandato congressuale, Slow Food Italia potrà essere parte attiva del processo, insieme a tutti gli attori coinvolti.

Nella riorganizzazione della struttura associativa, i livelli intermedi dovranno diventare gli incubatori dello sviluppo del nuovo paradigma comunitario, assumendo, quando necessario e possibile, anche il ruolo di mediazione tra le realtà del territorio e le istituzioni.

Elemento importante sarà poi anche il monitoraggio del processo, e in particolare dell'utilizzo del marchio: su questo occorrerà molta riflessione e attenzione.

### **La riforma del terzo settore**

Il redesign della nostra associazione coincide con l'attuazione, in Italia, della riforma del terzo settore. Quest'ultima porta con sé obblighi e opportunità che ci obbligheranno a riconsiderare alcune parti del nostro statuto e a progettare con molta attenzione i passi che vorremo fare. Il prossimo gruppo dirigente nazionale (Comitato esecutivo e Consiglio nazionale) dovrà impegnarsi a fondo nello studio di questa riforma, e portare all'attenzione dell'associazione italiana le conseguenze a livello contenutistico, statutario, progettuale, economico e comunicativo.

### **Gli ambiti del nostro impegno**

Naturalmente il prossimo futuro non vedrà stravolti gli ambiti tematici del nostro impegno. Sarà anzi ancora più stimolante l'attività di declinazione sui nostri territori dei principali temi sui quali il congresso internazionale ha centrato

## Cantiere Slow Food dal 2018 al 2020

### *Programma di mandato di Slow Food Italia*

---

le politiche associative, a iniziare dal già citato cibo **buono pulito, giusto e sano per tutti**, che ci pone davanti una istanza di radicalità e una - conseguente - di etica. Quel “**tutti**” ci parla di diritti e non di privilegi, di giustizia collettiva e non di possibilità individuali, di redistribuzione di reddito e di cultura.

Quell'impegno, di fatto, riassume le singole tematiche. Se infatti l'obiettivo è quello, le mozioni di Chengdu, ovvero:

- I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo
- L'Africa di Slow Food e Terra Madre
- La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture tradizionali che vogliamo difendere e sostenere
- I saperi indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali
- La trasmissione di saperi, l'accesso alla conoscenza, l'Università diffusa
- La plastica negli ecosistemi del pianeta: una minaccia per il nostro cibo e la nostra salute non possono che essere strumenti di quella battaglia.

Nessuna di queste tematiche deve apparirci lontana o poco italiana. Anche nel nostro paese c'è bisogno di combattere, subito e radicalmente, i cambiamenti climatici; di dedicare pensiero e azione all'Africa, sia a quella geograficamente collocata, sia a quella umanamente in cammino verso di noi; di proteggere le conoscenze dei territori, degli anziani, di popolazioni che hanno saputo nel tempo relazionarsi alla natura senza rapinarla; di lavorare perché la conoscenza si diffonda e perché i diversi saperi si sostengano a vicenda; di individuare buone pratiche e buona ricerca per combattere l'inaccettabile livello di inquinamento dei nostri mari (e il nostro paese, con i suoi 8mila km di coste, non può certo chiamarsi fuori da questa battaglia).

In parallelo, resta inteso, resterà fondamentale l'impegno sulle tematiche che riguardano lo specifico italiano e su cui, in questi anni, l'associazione si è impegnata sia a livello nazionale che a livello locale:

- i progetti per il sostegno e valorizzazione delle aree interne o comunque fragili, come le piccole isole;
- la tutela del paesaggio e la lotta contro il consumo di suolo;
- la battaglia contro i trattati internazionali “tossici” come il TTIP e CETA
- il tema delle migrazioni e il rapporto con la multiculturalità
- l'opposizione a una agricoltura industriale e ai suoi principali strumenti di affermazione (brevetti, chimica di sintesi, ogm...)
- l'attenzione ai sistemi locali del cibo

Resterà poi fondamentale l'impegno sui progetti che più proficuamente hanno declinato in atti concreti la nostra filosofia: Orto in Condotta, Presidi, Mercati della Terra, gli eventi, l'Arca del Gusto, le attività educative.

### **Due anni di impegno ed entusiasmo**

In breve, occorre costruire e diffondere competenze salde e comportamenti virtuosi, sia a livello individuale che a livello collettivo. Occorre stringere alleanze con mondi apparentemente lontani o con i quali a volte pensiamo di non sapere o di non essere tenuti a comunicare.

La squadra che si impegna a coordinare Slow Food Italia per i prossimi due anni prende dunque un impegno con tante persone e con tanti settori: dalla ricerca all'impresa, dalla produzione primaria alla società civile: quel che ci serve è stringere alleanze e, con pazienza, determinazione, coraggio e allegria usare i prossimi due anni per rendere la nostra associazione sempre più leggera e al tempo stesso più diffusa, più consapevole di sé e degli altri, più incisiva e significativa nelle azioni necessarie per rendere questo pianeta un luogo accogliente per le future generazioni.



7<sup>th</sup> Slow Food  
International Congress  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

## **VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre - 1 ottobre 2017**

### **Mozione numero 1**

#### **I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo**

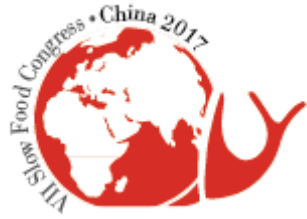
Premesso che :

- i cambiamenti climatici sono ormai una realtà che gli abitanti del Pianeta stanno vivendo ovunque sulla nostra madre Terra, essi colpiscono soprattutto l'agricoltura e di conseguenza il nostro cibo, determinando aumento della siccità e desertificazione, alluvioni e innalzamento dei livelli degli oceani, crollo delle rese e perdita di greggi, erosione della biodiversità e la migrazione di interi popoli;
- una delle principali cause dei cambiamenti climatici è il modello industriale di produzione e di consumo alimentare, caratterizzato dall'uso massiccio di input chimici, la diffusione delle monoculture, gli allevamenti intensivi, un sistema distributivo fondato su delocalizzazione, destagionalizzazione e sprechi, il consumo eccessivo di acqua e in generale il sovrasfruttamento delle risorse naturali;
- l'individuazione delle responsabilità e la ricerca delle soluzioni continua a focalizzarsi sui settori dell'energia, dell'industria pesante e dei trasporti, mentre il rapporto tra cibo e cambiamenti climatici mantiene tuttora un ruolo troppo marginale nella discussione.

Noi, rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 Paesi del mondo, riuniti in Congresso a Chengdu in Cina, dichiariamo il nostro impegno per la diffusione di comportamenti individuali e collettivi atti a invertire la tendenza in atto e per favorire il dibattito, la ricerca e il confronto su questi temi.

In particolare ci impegniamo ad avviare campagne di sensibilizzazione, informazione, educazione a ogni livello, che mirino a:

- proseguire e rafforzare le azioni di promozione e tutela di tutte le forme di agricoltura praticate in armonia con l'ambiente, che preservi la biodiversità e le risorse naturali, e ristabilisca il ruolo centrale degli agricoltori nel sistema agroalimentare;
- supportare le attività di comunicazione e le iniziative politiche tese al cambiamento dei comportamenti individuali e collettivi, al fine di ridurre l'emissione di gas serra, siano esse

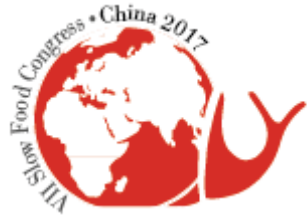


7<sup>th</sup> Slow Food  
**International Congress**  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

causate dalla produzione, dalla trasformazione, dal trasporto, dalla distribuzione o dal consumo di prodotti alimentari;

- sostenere interventi volti alla tutela e alla rigenerazione della fertilità dei suoli, che contribuiscano a garantire la sicurezza alimentare e la conservazione della biodiversità e servano a proteggerci dai disastri ambientali e a garantire un futuro all'umanità, alle piante e agli animali.





7<sup>th</sup> Slow Food  
International Congress  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

## VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre – 1 ottobre 2017

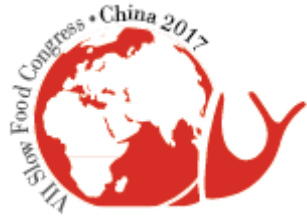
### Mozione numero 2

#### L’Africa di Slow Food e Terra Madre

Premesso che:

- L’Africa è un continente sterminato, ricco di foreste, acque, terre fertili, minerali, petrolio. Ma è anche tra i più lacerati da guerre, conflitti etnici e religiosi, siccità, carestie. Ed è il continente che più è stato depredato nella storia dell’umanità
- Nell’Africa sub-sahariana una persona su quattro soffre di malnutrizione.
- L’agroindustria occidentale piazza le proprie eccedenze sottocosto sui mercati africani, rovinando i contadini locali. Nei mercati africani si trovano soprattutto prodotti importati dall’Europa, dall’America e dall’Asia. Anche le materie prime di base (riso, mais...) sono di importazione e costano meno di quelle locali.
- Governi e investitori privati di tutto il mondo si stanno accaparrando uno dei beni più preziosi del futuro (la terra) nel continente più povero del pianeta. È il fenomeno noto come landgrabbing e riguarda milioni di ettari in Etiopia, Ghana, Mali, Sudan, Madagascar...
- L’agroindustria marginalizza l’agricoltura tradizionale, puntando su monoculture destinate all’esportazione, sostituendo le colture tradizionali con ibridi migliorati (e, in alcuni paesi, Ogm), ricorrendo in modo massiccio all’uso della chimica di sintesi (fertilizzanti e pesticidi).
- Le flotte di Europa, Cina, Giappone e Russia depredano i mari davanti alle coste africane e disgregano le comunità costiere, comprando le licenze di pesca dai governi locali e pescando in modo indiscriminato.
- Nonostante contribuisca in modo irrisorio all’accumulo di gas serra – il 4%, secondo quanto dichiarato dal vicepresidente della Commissione dell’Unione Africana –, l’Africa è il continente colpito più duramente dal cambiamento climatico, in termini di siccità, desertificazione, carestie.
- Ogni anno muoiono nel Mediterraneo migliaia di giovani africani in cerca di una vita migliore.

Noi, rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 Paesi del mondo, riuniti in Congresso a Chengdu in Cina, ribadiamo con forza il nostro impegno in Africa, con l’obiettivo di cambiare radicalmente direzione nel continente che più di ogni altro sta pagando il prezzo della follia dell’attuale sistema alimentare mondiale.

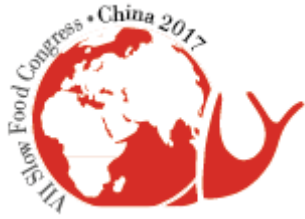


7<sup>th</sup> Slow Food  
International Congress  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

In particolare ci impegniamo a sostenere e realizzare azioni e progetti che mirino a:

- assicurare l'accesso al cibo buono, pulito e giusto per tutti;
- proseguire e consolidare il progetto degli Orti in Africa che, con oltre 2800 orti (scolastici e comunitari) avviati in 35 paesi è oggi fra i più importanti programmi di diffusione dell'agroecologia e concreto contributo alla sicurezza alimentare delle piccole comunità esistente in tutto il continente;
- mappare la biodiversità tradizionale di ogni Paese (varietà vegetali, razze animali e prodotti trasformati) e catalogarla sull'Arca del Gusto, come primo passo per salvarla dall'estinzione;
- sostenere i piccoli produttori avviando progetti concreti sui territori come Presìdi Slow Food, Mercati della Terra, Alleanze fra cuochi e produttori locali e altri progetti ispirati dai medesimi principi;
- valorizzare il ruolo delle donne e il loro fondamentale contributo all'agricoltura e alla gastronomia del continente africano, nonché all'educazione delle giovani generazioni;
- recuperare e rigenerare le conoscenze tradizionali tra cui, in particolare, l'antica capacità delle comunità locali di selezionare e moltiplicare le sementi;
- organizzare momenti di formazione e di scambio fra le comunità africane per condividere i principi dell'agroecologia e per sensibilizzare adulti e bambini sul significato e l'importanza di mangiare cibo locale;
- sostenere campagne di informazione con l'obiettivo di arrestare la diffusione degli Ogm, delle monoculture e del landgrabbing;
- promuovere l'integrazione dei migranti africani nei vari paesi europei, organizzando attività, anche in collegamento con i paesi di origine;
- creare una rete di giovani leader africani, consapevoli del valore della loro terra e con la capacità di rafforzare e consolidare la rete africana di Slow Food, di incentivare la nascita di nuove comunità del cibo, di guidare il lancio di nuovi Presìdi e Mercati della Terra e di sostenere il miglioramento delle politiche agricole e alimentari.





7<sup>th</sup> Slow Food  
International Congress  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

## **VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre – 1 ottobre 2017**

### **Mozione numero 3**

#### **La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture che vogliamo difendere e sostenere**

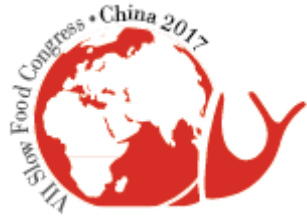
Premesso che:

- La biodiversità alimentare (specie e varietà vegetali, razze animali, trasformati tradizionali come pani, formaggi, dolci, salumi, conserve...), frutto di culture locali e della continua evoluzione dei saperi artigianali, sta subendo un'erosione che ha assunto un ritmo vertiginoso negli ultimi sessant'anni, e da un paio di decenni è ulteriormente aggravata dai cambiamenti climatici.
- Tra le cause principali del rapido declino di questo patrimonio vi è il modello di produzione agroalimentare che dal secondo dopoguerra in poi ha gradualmente colonizzato tutto il pianeta, caratterizzato dall'industrializzazione sempre più spinta dell'agricoltura: uso massiccio della chimica di sintesi, diffusione delle monocolture – anche Ogm –, allevamenti intensivi, privatizzazione delle risorse naturali – terra, acqua, semi – e concentrazione produttiva, scomparsa dell'agricoltura di piccola scala basata su biodiversità e multifunzionalità, e con essa dei piccoli produttori.
- Da anni Slow Food, in particolare attraverso i progetti dell'Arca del Gusto e dei Presidi, sta conducendo un lavoro di recupero, tutela, salvaguardia e valorizzazione della biodiversità alimentare e culturale che si è stratificata nei secoli nei territori di tutto il mondo.

Noi, rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 Paesi del mondo, riuniti in Congresso a Chengdu in Cina, rinnoviamo e rilanciamo il nostro impegno nella difesa della biodiversità alimentare, delle pratiche produttive tradizionali ad essa legate e nel sostegno dei piccoli produttori agricoli e alimentari e delle comunità del cibo custodi di queste conoscenze e competenze fondamentali per il futuro dell'umanità e pilastri del modello di sviluppo che vogliamo promuovere.

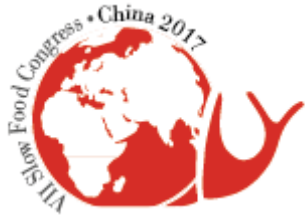
In particolare ci impegniamo ad avviare azioni e progetti che mirino a:

- proseguire l'attività di ricerca e di segnalazione nel catalogo dell'Arca del Gusto di prodotti, specie vegetali e razze animali oggi a rischio di estinzione che fanno parte dell'identità di territori e di comunità; riconosciamo questo come primo indispensabile passo per favorire lo sviluppo di una consapevolezza nell'opinione pubblica mondiale, promuovendone inoltre la tutela anche al fine di proteggere questo patrimonio rispetto a qualsiasi azione di appropriazione da parte del sistema dell'industria alimentare;



7<sup>th</sup> Slow Food  
International Congress  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

- mettere in atto progetti concreti, sui territori e con le comunità locali, al fine di recuperare e valorizzare i prodotti segnalati dalla rete e per sostenere i produttori custodi: Presidi Slow Food e Mercati della Terra, Alleanza tra cuochi e produttori locali e momenti di formazione, diffondendo i saperi artigianali conservati dalle comunità locali e tramandati fino a noi affinché non vadano perduti, e ogni altra azione che possa contribuire a questi obiettivi;
- realizzare azioni e strumenti utili a promuovere la conoscenza, la diffusione e l'uso dei prodotti dell'Arca del Gusto e dei Presidi Slow Food, come ulteriore forma di sostegno alle comunità produttrici.
- supportare attività di studio e ricerca finalizzate a dimostrare tutti i valori della biodiversità.
- sostenere campagne di sensibilizzazione e comunicazione finalizzate a spiegare il valore della biodiversità e sottolineare i rischi che essa corre, e a illustrare le conseguenze di un'agricoltura iper-industrializzata che impoverisce le risorse del pianeta, inquina terra e acqua, rapina i suoli e i semi, danneggia la nostra salute, cancella culture e diversità.



7<sup>th</sup> Slow Food  
International Congress  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

## **VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre – 1 ottobre 2017**

### **Mozione numero 4**

#### **I saperi indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali**

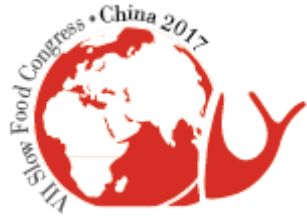
Premesso che:

- I popoli indigeni sono i principali custodi della biodiversità (il 67% dell'agrobiodiversità del pianeta è concentrato nei loro territori) e da secoli lavorano per conservarla.
- Le loro conoscenze, generalmente sottovalutate, sono essenziali per affrontare le sfide globali come il cambiamento climatico, l'insicurezza alimentare e le disuguaglianze;
- Gli incontri della rete Indigenous Terra Madre hanno evidenziato l'urgente necessità di promuovere e proteggere i sistemi di produzione alimentare dei popoli indigeni valorizzando il loro approccio olistico e rafforzando i legami con tutto il movimento Slow Food.

Noi, rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 Paesi del mondo, riuniti in Congresso a Chengdu in Cina, dichiariamo il nostro impegno a sostenere e supportare la voce e la partecipazione dei popoli indigeni dentro il movimento Slow Food e la rete di Terra Madre.

In particolare, ci impegniamo a sostenere e facilitare le attività e i processi volti a:

- dare forza alle voci dei popoli indigeni all'interno della comunicazione di Slow Food;
- intensificare l'advocacy e le azioni di sensibilizzazione in difesa dei popoli indigeni e delle loro culture;
- promuovere la visione olistica dei popoli indigeni sul cibo (strettamente collegato alla terra, all'identità, alla spiritualità, alla medicina tradizionale e molto altro ancora) e creare opportunità di scambio attraverso le quali la rete possa apprendere dalle pratiche e dalle diverse prospettive delle popolazioni indigene;
- contrastare il landgrabbing, l'omologazione culturale e le azioni che vadano contro il principio del «libero, previo e informato consenso» dei popoli indigeni;
- sviluppare progetti sul campo assieme alle comunità indigene in difesa della biodiversità e di chi la tutela;
- sostenere i giovani indigeni e le loro comunità nella difesa e nella promozione del loro patrimonio alimentare;



7<sup>th</sup> Slow Food  
**International Congress**  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

- aumentare le opportunità di partecipazione, incontri e scambi, proseguendo l'impegno organizzativo degli incontri della rete Indigenous Terra Madre e altri eventi su scala locale, regionale e internazionale, dedicando particolare attenzione a garantire l'equa partecipazione di giovani e donne;
- promuovere la trasmissione dei saperi, il rafforzamento delle capacità, con particolare attenzione alle donne e ai giovani e il lavoro di rete con altre organizzazioni.



7<sup>th</sup> Slow Food  
International Congress  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

## **VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre – 1 ottobre 2017**

### **Mozione numero 5**

#### **La trasmissione dei saperi, l'accesso alla conoscenza, l'Università diffusa**

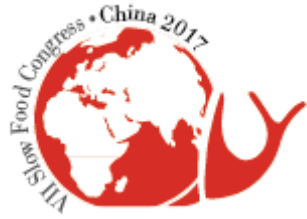
Premesso che:

- Il 2004 ha segnato un anno importante per il movimento Slow Food, con la nascita di due realtà che ne hanno profondamente cambiato e indirizzato l'identità: l'Università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo e la rete delle Comunità del cibo di Terra Madre;
- Le comunità di Terra Madre rappresentano i custodi di conoscenze, pratiche, stili di vita e di convivenza in armonia con il territorio in cui vivono, dove la natura e gli individui nei secoli si sono adattati alle condizioni ambientali e sociali e alle loro continue mutazioni;
- La distanza tra saperi tradizionali e scienza ufficiale è ancora grande e troppo spesso le conoscenze accumulate in secoli dalle comunità non trovano dignità e riconoscimento da parte delle istituzioni accademiche. I saperi accademici ufficiali dovrebbero dialogare in maniera sempre più intima e costante con la sapienza contadina e artigiana, che rappresenta l'identità profonda di un territorio.

Noi, rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 Paesi del mondo, riuniti in Congresso a Chengdu in Cina, dichiariamo il nostro impegno per promuovere un dialogo proficuo tra scienza ufficiale e saperi tradizionali, favorendo il principio che l'accesso alla conoscenza e alla cultura sono un diritto di tutti, senza distinzione di classe, estrazione sociale, condizione economiche, razza, provenienza, genere, età.

In particolare ci impegniamo a:

- promuovere la democratizzazione dell'accesso al sapere attraverso iniziative volte a favorire l'incontro, il dialogo e la condivisione della conoscenza; strumento principale di questo lavoro sarà l'istituzione di una piattaforma di scambio e di accesso al sapere libero e democratico, da sviluppare assieme all'Università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo, aperta a tutte le Università e gli Istituti di formazione del mondo che condividono lo spirito e gli obiettivi di questo progetto. Per il momento l'iniziativa prende il nome provvisorio di "Università diffusa".
- promuovere e sostenere l'Università diffusa attraverso la nostra rete di comunità del cibo e di gruppi locali sui territori, al fine di rendere accessibile il patrimonio di conoscenze e di competenze legate al



7<sup>th</sup> Slow Food  
**International Congress**  
Chengdu, China  
September 29-October 1, 2017

mondo del cibo che negli anni l'associazione e la rete hanno accumulato;

- favorire l'adesione all'Università diffusa di altri soggetti e realtà che in ogni parte del mondo lottano per la salvaguardia dei saperi tradizionali e per la dignità delle conoscenze degli umili;
- favorire l'introduzione nei curriculum scolastici di programmi di educazione alimentare e ambientale.



# **VII Congresso Internazionale di Slow Food Chengdu, Cina, 29 settembre - 1 ottobre 2017**

## **Mozione numero 6**

### **La plastica negli ecosistemi del pianeta: una minaccia per il nostro cibo e la nostra salute**

Premesso che:

- la produzione di plastica dagli anni Cinquanta ad oggi ammonta a 8,3 miliardi di tonnellate, di cui 6,3 miliardi sono diventati rifiuti. Solo il 9% della plastica al termine del suo utilizzo è stato riciclato, mentre il 12% è stato incenerito; il restante 79% si è accumulato nelle discariche oppure disperso nell'ambiente, con grave danno degli ecosistemi. Nel solo 2010 sono entrati negli oceani otto milioni di tonnellate di plastica.

- La produzione globale annua di plastiche è aumentata dai due milioni di tonnellate del 1950 agli oltre 400 milioni di tonnellate del 2015, con un'accelerazione che non ha eguali tra gli altri materiali, a parte acciaio e cemento. Con la differenza che questi ultimi sono utilizzati nell'industria edile, mentre nel caso delle plastiche il mercato più ampio è quello del packaging: di conseguenza la maggior parte dei prodotti viene buttata dopo l'uso. Nel 2050 nell'oceano ci saranno, in peso, più rifiuti plastici che pesci.

- Nel tempo, i rifiuti di plastica di grandi dimensioni, le macro-plastiche, si degradano e si rompono sotto l'effetto della fotodegradazione e dell'azione meccanica, e diventano micro e nano-plastiche. Questo fa sì che oramai le fibre di plastica siano presenti in tutte le matrici ambientali quindi nell'acqua potabile di buona parte del pianeta, nell'aria che respiriamo e nel cibo che mangiamo.

- L'insostenibilità dei rifiuti plastici colpisce più aspetti, e i costi dell'inattività e della non gestione sono altissimi:

\* nel comparto ambientale, la plastica crea una pressione altissima sugli ecosistemi,

\* nel comparto economico privato, è una potenziale perdita economica per il turismo e per le attività ricreative;

\* nel comparto sociale e della pubblica amministrazione, la plastica è un peso economico enorme, dovuto ai costi per le infrastrutture e dei servizi per la gestione dei rifiuti e ai costi per il trattamento delle acque.

- Le micro e nano-plastiche sono un rischio per la salute umana, per il rilascio di sostanze chimiche che s'immettono lungo la rete alimentare di cui noi facciamo parte. Inconsapevolmente mangiamo plastica e ancora non ne conosciamo gli effetti sulla salute umana, anche se già sappiamo, dalle ricerche applicate sugli organismi marini, che la plastica ha effetti cancerogeni e influenza i meccanismi endocrini e neurologici.

Noi,

rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 paesi nel mondo, riuniti in Congresso a Chengdu in Cina,

dichiariamo

il nostro impegno a dare un valore alla plastica, e a smettere di considerarla un prodotto di scarto, così da reintrodurre nel mercato e nel ciclo economico la nuova materia recuperata.

In particolare, ci impegniamo a:

- puntare sul concetto di “Rifiuti zero”, e sul valore economico che ha la plastica per far partire un’economia virtuosa che elimina il concetto di “rifiuto”, sostituendolo con quello di “risorsa”;
- promuovere l’economia circolare, favorendo e praticando la raccolta differenziata e il riuso delle materie plastiche;
- promuovere nei nostri Paesi la riduzione degli imballaggi e la sostituzione, quando possibile, di quelli in plastica con equivalenti naturali o con plastiche biodegradabili e compostabili; le materie prime utilizzate a questo scopo dovranno provenire, se agricole, da produzioni sostenibili e senza l’impiego di OGM;
- nell’ottica della sostituzione della plastica con prodotti naturali e coltivati, evitare i conflitti tra la coltivazione tradizionale a scopo alimentare e quella a scopo produttivo industriale per le bioplastiche;
- promuovere e sostenere ampie campagne d’informazione, divulgazione e di educazione ambientale nei paesi dove non vi è ancora una consapevolezza del problema ambientale della plastica e/o dove non si considera l’economia circolare come fonte di ricchezza economica umana, sociale e ambientale;
- sostenere e sollecitare politiche nazionali che puntino all’eliminazione delle micro-plastiche dai prodotti cosmetici e la loro sostituzione con prodotti naturali;
- sostenere e sollecitare politiche nazionali che favoriscano la ricerca finalizzata sia alla raccolta dati, sia al recupero della materia da riutilizzare, con conseguente riduzione della presenza di rifiuti plastici in mare e in terra.