

”Futuri apparentemente  
impossibili”

Programma  
Slow Food Campania  
2014-2018



## Sommario

<i>Favorire la partecipazione</i> .....	4
<i>Piacere</i> .....	4
<i>Resistenza contadina</i> .....	5
<i>Identità, le bandiere e le chioccioline</i> .....	4
<i>Formazione</i> .....	4
<i>Progetti</i> .....	7
<i>Terra Madre</i> .....	7
<i>Arca del Gusto</i> .....	7
<i>Presidi</i> .....	8
<i>Mercati della Terra</i> .....	8
<i>Alleanza dei cuochi con i presidi Slow Food</i> .....	9
<i>Educazione</i> .....	10
<i>Tesseramento</i> .....	12
.....	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
<i>Progetti sperimentali</i> .....	13
<i>Ambiente e paesaggio</i> .....	13
<i>Legalità</i> .....	13
<i>Eventi</i> .....	14
<i>Grandi eventi e Leguminosa</i> .....	14
<i>Eventi regionali</i> .....	14
<i>Fundraising</i> .....	15
<i>Organigramma</i> .....	15
<i>Condotta</i> .....	15
<i>Segreteria regionale</i> .....	15
<i>Consulta regionale</i> .....	16



Cari soci,

*il mondo sta cambiando, la nostra associazione sta cambiando, proprio come la chiocciola che, crescendo nel suo guscio, si rinnova, alimentando essa stessa l'accrescimento della sua casa.*

*Siamo di fronte ad una svolta storica di grande significato: la presenza di Slow Food nei diversi Paesi nel mondo, la complessità delle sfide che ci troviamo ad affrontare, anche per le tante ed importanti aspettative che abbiamo suscitato nei nostri confronti, ci sta dando la dimensione di un'organizzazione internazionale fondata, nella sua grande originalità, sul diritto al piacere, ma pronta ad accettare quelle sfide con una nuova struttura.*

*Facendo tesoro delle personalità di grande carisma che ci hanno fatti grandi, oggi siamo proiettati ad affrontare quelle sfide includendo sempre più il desiderio di partecipazione e le competenze di tutti quelli che vorranno salire a bordo.*

*La dimensione in gruppi di lavoro per organizzare le competenze a tutti i livelli custodite al nostro interno, conservando fortemente i legami con i diversi territori, è quello che ci proponiamo, per essere più efficaci e pronti a cogliere la mano di chiunque vorrà essere con noi.*

*Slow Food Campania e Basilicata ha già dimostrato di essere vitale, vivace e pronta a mettere in campo iniziative così efficaci da essere state prese a modello e adottate anche a livello nazionale.*

*Il manifesto di "Resistenza contadina" è interprete della voglia, dell'esigenza di restituire voce e identità a quella agricoltura di piccola e piccolissima scala, residuale e marginale che porta il nostro cuore e la nostra bandiera;*

*le organizzazioni hanno una loro storia e una loro natura, che muta nel corso del tempo al mutare di certe condizioni o dietro la spinta al cambiamento di alcuni dei "portatori di interesse", Slow Food Italia è già cambiata, Slow Food Campania sta cambiando.*

*Il piacere, la leggerezza, la sobrietà intesi come strumenti indispensabili per interpretare i nuovi progetti e ottimizzare quelli già messi in campo.*

*Impegno come cura attenta e diligente legata ai nostri obiettivi.*

*Responsabilità del piacere come relazione biunivoca tra causa ed effetto.*

*Tutto questo lo troverete nelle righe che seguono.*

*Abbiamo provato a metterci il cuore in questo programma con la convinzione di avere tutti una grande responsabilità, di poter contare sull sostegno e l'amicizia di ogni singolo socio di ogni fiduciario di ognuno di voi per costruire "futuri apparentemente impossibili"*

Alberto, Giancarlo, Gianna, Peppe e Rosamaria



## Favorire la partecipazione

*“Sennò fernisce che simm’ semp’ io, tu, a scigna e ‘o pappavall.”*

Rita, Ischia 26 gennaio 2013

Uno dei limiti dimostrati dall'organizzazione associativa è che sui territori i fiduciari vengono visti come gli unici che colgono vantaggi dall'impegno associativo (vantaggi rispetto a relazioni, crescita personale, formazione etc.) e questo ha causato spesso il disgregarsi dei comitati di condotta e il disinteressamento dei soci.

Si intende dunque in tal senso promuovere azioni "piacevoli" per tutti articolate su tre concetti chiave: piacere, identità e formazione.

### ***Piacere***

Al fine di rendere sempre più piacevoli gli incontri Slow Food ed in particolare le riunioni di coordinamento regionale si intende invitare la/le condotte ospitanti a pensare ed organizzare tali incontri come un momento di vetrina per il territorio mettendone in evidenza le sue produzioni tipiche, la sua storia, le realtà sociali che li animano e tutti quegli elementi di piacere e conoscenza per un gastronomo.

Il piacere che passa dalla conoscenza e che alimenta l'intelligenza affettiva quale motore dell'associazione e dell'impegno degli associati in essa.

### ***Identità, le bandiere e le chioccioline***

I comuni di Campania e Basilicata sono 681, mentre i soci di Slow Food Campania sono circa 3.000, non è impossibile pensare che in ogni comune di queste due regioni ci sia almeno un socio di Slow Food. Il coordinamento regionale si assume l'impegno per i prossimi 4 anni di lavorare affinché almeno una bandiera di Slow Food sventoli in ogni comune. Questo riteniamo sia fondamentale per rafforzare l'orgoglio associativo ed il legame con l'associazione; inoltre, nell'ambito della partecipazione di Slow Food alla rete di Terra Madre può avere un senso saper di avere un socio di riferimento in ognuno dei comuni della Campania e della Basilicata.

Inoltre si valuterà l'implementazione di un sistema di "affiliazione" sulla base dell'esperienza del Snail of Approval di Slow Food New York.

### ***Formazione***



Alla Formazione Slow Food Campania dedicherà molto impegno e diverse tipologie di incontri formativi saranno realizzati per fornire ai dirigenti sempre più strumenti per operare e per confrontarsi con il "Sistema cibo", in particolare si organizzeranno:

- Incontri sui temi di Terra Madre: biodiversità, Arca del Gusto e Presidi
- Incontri sui temi dei progetti con esperti nazionali di Slow Food: educazione, agricoltura pulita, piacere
- Incontri sul tema del cattivo, sporco e iniquo per capire i trucchi e i segreti dell'agro-industria
- Incontri sulla modalità di avviare, svolgere e rendicontare un progetto
- Incontri con rappresentanti della GDO o delle Multinazionali
- Incontri di peer education sulle esperienze positive svolte in associazione
- Incontri organizzati su determinate temi "sensibili" con relatori e controrelatori al fine di stimolare il dibattito
- Gestione amministrativa, organizzazione e gestione delle attività della Condotta

Gli incontri, della durata di una o più giornate, avranno carattere seminariale e saranno organizzati con cadenza periodica a cura della Segreteria regionale, che provvederà a calendarizzarli affidandone la conduzione a membri del coordinamento e/o responsabili di progetto con maggior esperienza associativa, concordando di volta in volta con loro i temi da trattare e gli esperti esterni da invitare.

Inoltre, al fine di favorire la partecipazione agli eventi nazionali si ipotizza di fornire ai volontari che collaborano con l'associazione regionale la possibilità di essere rimborsati delle spese sostenute con la partecipazione gratuita a Laboratori del Gusto e seminari formativi.

### **Azioni di Resistenza contadina**

Con il Manifesto di Resistenza Contadina si è voluto dare supporto più che rappresentanza agli agricoltori attraverso un logo, contenuti e esperienza. Quel supporto è stato messo a disposizione di tutti quegli agricoltori che sentono di vivere uno o più problemi elencati nel manifesto, anche fuori dal circuito strettamente associativo.

Non abbiamo registrato marchi e tantomeno rivendicato paternità su quei temi, sarebbe stata una contraddizione volerli liberare da certi meccanismi e poi rappresentarli o vincolarli a dei marchi.

Nella rete di Terra Madre entrano a pieno diritto una serie di soggetti e di realtà che talvolta non riconoscono in Slow Food per motivi diversi un interlocutore credibile, con queste realtà si intende avviare un percorso di confronto schietto e leale, l'agricoltura contadina e familiare ha bisogno che vengano creati percorsi di emersione dalla "clandestinità" e senza volerne alterare l'essenza venga ridata loro piena dignità e riconoscibilità nell'ambito delle comunità di appartenenza.

Al fine di sostenere l'agricoltura di prossimità e di piccola scala si lanceranno i Campi di resistenza contadina: campi di lavoro per giovani co-produttori sulla scorta dell'esperienza internazionale dei woofers.

Saranno creati progetti ad hoc per la ricostruzione del tessuto sociale e di relazioni intorno alla produzione del cibo e sarà data notevole importanza ai luoghi della socialità, vale a dire tutti quei luoghi in cui la comunità si ritrova intorno al proprio cibo. (Es. Progetto Di un forno comunitario:



<http://m.controlacrisi.org/notizia/Altro/2013/9/14/36726-roma-alla-casetta-rossa-nasce-il-forno-comune-per-cuocere/>

Coscienti della necessità degli agricoltori delle comunità di Terra Madre di poter trasformare parte delle loro produzioni per creare maggiore valore per le stesse e quindi maggiori possibilità di sostentamento per chi le produce da un lato e liberarsi dai vincoli di tempo che il prodotto "fresco" impone, si sonderà la possibilità di sostenere la creazione di un laboratorio di trasformazione "condiviso" gestito dagli stessi agricoltori e accessibile.

Verranno rilanciati e verrà restituita continuità a progetti il cui valore sta nel recupero di terreni incolti di proprietà pubblica e/o di enti religiosi e caritatevoli al fine di favorirne la coltivazioni da parte delle locali comunità del cibo sulla scorta del modello sviluppato a Casaldianni. In tali progetti la rete associativa assicurerà anche un adeguato supporto alla commercializzazione dei prodotti ottenuti dai terreni recuperati e restituiti alla produzione agricola.

La dimensione "resistente" del manifesto e in continuità rispetto alle esperienze maturate negli scorsi anni durante lo Slow Food Day e il Terra Madre Day assumerà notevole rilevanza la presenza dell'associazione in piazza o in contesti pubblici al fine da raggiungere congiuntamente con la dimensione di network una sempre maggiore e riconosciuta leadership politica sui temi del cibo, della sua produzione e della sua distribuzione.

### ***Reti con altre associazioni***

Nei prossimi quattro anni si intende organizzare cicli di incontri regionali tra i Fiduciari e altri dirigenti Slow Food Campania e i referenti di movimenti o di associazioni che lavorano su temi contigui ai nostri al fine di promuovere la conoscenza reciproca ed avviare eventualmente proficue collaborazioni.

Durante questi incontri organizzati di concerto (nessuno è ospite di nessuno) si parlerà dei reciproci progetti regionali e nazionali e ci si interrogherà su cosa possa fare Slow Food per loro cosa possono fare loro per Slow Food.

### ***Youth Food Network***

Si intende incrementare notevolmente l'azione della Rete Giovani sul territorio, tale obiettivo si realizzerà attraverso due modalità:

- fornendo alla Rete Giovani il massimo del supporto e dell'aiuto possibile senza mai intaccare il livello di autonomia decisionale e politica della stessa;
- favorendo il confronto, attraverso l'organizzazione di meeting internazionali con le altre Reti Giovani delle altre associazioni regionali e nazionali, e permettendo ai giovani campani e lucani di partecipare agli eventi internazionali organizzati da Slow Food.

Al fine di costruire una rete universitaria di Slow Food si intende promuovere ed organizzare in collaborazione con lo Youth Food Network un evento da realizzarsi a rotazione nei diversi campus Universitari della regione.



## ***Progetti***

***"La partita si vince con la panchina lunga"***

Silvia, Palma Campania 8 febbraio 2014

Questi rappresentano le aree operative e progettuali che hanno le basi direttamente sui territori, dove tutto è in moto, dove nascono le opportunità, dove emergono nuovi progetti e si conducono quelli esistenti.

I Progetti hanno un Responsabile cui è affidata la redazione (di concerto con la segreteria regionale) del programma quadriennale e la proposizione di un gruppo di lavoro quanto più rappresentativo della geografia delle condotte. Ogni Responsabile, capace di individuare bandi di gara e scrivere progetti, ha potere di azione con delega del Presidente.

I Progetti sono organizzati in Aree tematiche: Terra Madre, Educazione, Tesseramento. Ogni area tematica ha un suo Coordinatore che, partecipando alla Segreteria, ha il compito di tenere vivi i collegamenti tra i diversi progetti.

Terra Madre e Educazione sono le linee guida di Slow Food ormai oggi è chiaro, come l'emisfero destro e quello sinistro del cervello, le viscere e la ragione, il ponte metaforico tra le due sponde del mondo della produzione e quello di destinazione, tra la memoria e il futuro, tra la terra e le città, costituiscono con i loro progetti i nostri fronti di azione, le dita operative per agire le idee del nostro movimento sui territori. Tutti i progetti come giocatori di una stessa squadra, in ruoli differenti giocano un'unica partita. Ognuno di essi è funzione all'altro, così come il portiere con i difensori, questi con i terzini, i centravanti e gli attaccanti.

### ***Terra Madre***

Terra Madre è la squadra, il tavolo intorno al quale siedono i diversi progetti, ognuno con pari dignità e ruolo, pronti ad essere sviluppati dai rispettivi responsabili e che porteranno tutti insieme il popolo di Resistenza Contadina, di cuochi e produttori, a rappresentare la rete di Terra Madre in Campania.

### ***Arca del Gusto***

Arca del Gusto è la memoria di tutto ciò che vogliamo preservare, difendere e promuovere. È l'orizzonte, il giacimento che vogliamo rimettere in moto, i nodi alla base di quella fitta maglia di relazioni sociali, familiari, economiche e territoriali che oggi ritroviamo dissolte, esaurite dai meccanismi del sistema industriale consumistico alla base della continuità alimentare. I giovani che si affacciano al mondo dell'agricoltura, protagonisti del rinnovamento generazionale in questo settore tanto sperato, hanno la consapevolezza che puntare sulle coltivazioni tradizionali è una delle strade percorribili come opportunità economica reale, ma spesso non sanno come.



Questi due progetti sono lo strumento concreto per individuare la biodiversità delle specie animali e delle varietà vegetali, insieme alle relative pratiche di allevamento, agronomiche e ricette gastronomiche conservate ancora nella memoria degli ultimi anziani. È questo patrimonio che dobbiamo raccogliere e mettere a loro disposizione, parte tutto da qui.

Obiettivi: costituire una squadra capace di motivare e supportare ogni condotta, al fine di classificare nel suo territorio almeno 10 prodotti, le relative 10 ricette. Per 50 comunità del cibo sono 500 prodotti e 500 ricette della tradizione.

### ***Comunità di Terra Madre***

Le comunità di Terra Madre sono i luoghi geografici di tutte quelle relazioni alle quali accennavamo, le memorie delle ricette gastronomiche, le varietà tradizionali, le feste popolari da riscoprire e da suggerirne di nuove, riorientando le produzioni dove possibile e mappando le quantità, le varietà e le modalità di allevamento.

La rete delle comunità deve costruirsi pezzo dopo pezzo, relazione dopo relazione, al loro interno e tra esse.

Obiettivi: costruire almeno altre 15 comunità del cibo e portarle a 50, con almeno 10 produttori aderenti per ognuna di esse. Questo è il popolo di Resistenza Contadina, 500 produttori, pescatori ed allevatori, il nostro popolo di Terra Madre Campania.

### ***Presidi***

Il progetto Presidi è portatore di una delle più grandi innovazioni che Slow Food esprime in questo momento in UE, un marchio di qualità certificato 'dal basso', adatto a produzioni di piccolissima scala, agile e garantito direttamente da noi. Un progetto che mette in moto quelle famose relazioni di fiducia con i produttori, le competenze dei soci con il loro impegno volontario, la narrazione di queste storie destinate a chi vuole sostenere con la propria scelta alimentare queste realtà, i coproduttori. È lo strumento che agisce concretamente la difesa di quei prodotti dell'Arca di cui parlavamo, per questo dobbiamo estendere il progetto a quanti più prodotti che sia possibile ed aumentare il numero dei produttori aderenti.

Obiettivi: Allargare la base associativa dei presidi ed arrivare a 5 produttori (in media) per ogni presidio, lavorare sul consolidamento dei presidi esistenti Ed incrementare il loro numero del 30%.

### ***Mercati della Terra***

Essi parlano il linguaggio dei piccoli produttori e sono lo strumento più diretto, la cerniera per riattivare quelle energie locali, quelle relazioni recise tra il mondo della città e quello circostante





dell'ager, di quel mondo contadino ormai percepito altro, sono il luogo dove riportare in scena come dei veri e propri Teatri di Terra Madre, la festa del reincontro e della restituzione, dove ricucire con tutti gli strumenti dei Laboratori del Gusto, dei Teatri, delle Cene didattiche, dei Presidi, i fili della memoria perduta con le nostre terre e la nostra storia locale, allo scopo di dare vita e animare le Comunità del Cibo di prossimità e ravvivare le collaborazioni tra tutte le condotte limitrofe.

Obiettivi: l'obiettivo simbolico è 5, assicurandone almeno uno per provincia, ed in ogni caso localizzati in punti strategici.

### ***Alleanza dei cuochi con i presidi Slow Food***

Questo è il vero anello forte della catena del valore di Terra Madre, dove ci si prende concretamente l'impegno, dove tutto si gioca, la forza del sostegno da un lato, quello della garanzia e della fiducia dall'altro. È qui che si deve vincere la partita con i veri ambasciatori di questa missione, coloro che fanno la spesa per far da mangiare a tanti, i cuochi della ristorazione commerciale, quella artigianale, nelle mense scolastiche, negli ospedali, negli alberghi.

Il progetto dell'Alleanza dovrà rafforzare il legame tra associazione regionale e mondo della ristorazione, andando a colmare dei vuoti che in alcuni territori si sono creati attraverso la pratica costante dell'ascolto e della condivisione delle problematiche dei ristoratori e attraverso azioni capaci di aiutare soprattutto quelle realtà ristorative che talvolta a causa della crisi economica e della attenzione del cliente alla sola dimensione del prezzo non riescono a premiare la selezione e l'attenzione per le materie prime.

Saranno fornite, attraverso la creazione di momenti formativi agli osti ed ai cuochi dell'alleanza, alcune informazioni per la valorizzazione dei Presidi Slow Food nelle proposte dei rispettivi locali, mettendoli da subito in contatto con l'agricoltore o l'artigiano che ha realizzato quel prodotto allo scopo di creare relazioni virtuose e durature.

L'elemento della narrazione di essenziale importanza nel proporre un piatto verrà valorizzato attraverso la conoscenza non solo del produttore, ma anche della storia e del contesto ambientale in cui il presidio nasce, questo elemento di narrazione deve proseguire a nostro avviso anche dopo la fine del pasto e a tale scopo si realizzeranno materiali di facile utilizzo che possano consentire alle persone che hanno vissuto l'esperienza gastronomica di condividerla e comunicarla a parenti e amici, diventando in qualche modo attori della salvaguardia e della tutela di quel prodotto.

Altro elemento che sarà oggetto di lavoro e approfondimento tale da diventare uno strumento utile alla valorizzazione dei Presidi da parte dei cuochi è la definizione degli abbinamenti, in particolare con i vini e con le birre artigianali, senza trascurare altre tipologie di abbinamento al fine di valorizzare l'elemento del piacere.

Ci si propone, nei prossimi quattro anni, di coinvolgere i ristoranti dell'Alleanza in eventi locali o regionali sulla stregua di quanto già accade per le Osterie d'Italia.

Si cercherà altresì di ricucire i rapporti che sono andati sfilacciandosi tra chef che hanno iniziato il loro percorso accanto a Slow Food e se ne sono allontanati perché allineatisi su tipologie diverse di proposte (vedi stelle Michelin) senza però perdere l'attenzione per il territorio e per i suoi prodotti, a loro saranno affidati alcuni incontri formativi che si intende realizzare sui territori.



Molta attenzione sarà posta sugli aspetti logistici ed organizzativi delle forniture, procedendo ad una sistematizzazione delle stesse su ambiti territoriali omogenei e con il coinvolgimento di giovani che potrebbero da questa esperienza intravedere uno sbocco anche lavorativo.

Il progetto dell'Alleanza servirà anche a fornire risorse (favorendo l'acquisto dell'intera produzione) a determinati progetti "selezionati" ai quali viene riconosciuto un elevato valore simbolico. In particolare a quegli orti o a quelle coltivazioni "sperimentali" (ad es. Casaldianni, gli Orti di Sorrento e Capri).

Dal punto di vista numerico si punta a raddoppiare nei quattro anni il numero dei ristoranti aderenti al progetto dell'alleanza tra cuochi e presidi.

Obiettivi: un cuoco alleato per ogni produttore di presidi.

## ***Educazione***

Senza dubbio la conoscenza e il sapere consentono agli individui di disporre delle competenze e degli strumenti necessari ad aprire nuovi campi di opportunità, libertà ed espressione. La cultura definisce l'identità di una società e delle società, nella loro dimensione locale, nazionale e globale, permette alle persone di stare insieme e di identificarsi come soggetto unitario e collettivo, pur nelle loro molteplici diversità. La cultura ha assoluta centralità e va considerata come un vero e proprio diritto, un diritto di tutti, senza distinzione di sesso, lingua, etnia, religione; accessibile nei diversi luoghi e a qualsiasi età, affinché non si rimandi alla prossima generazione ciò che si può contribuire a migliorare oggi.

In questo contesto il ruolo del sistema educativo è decisivo. Slow Food con il Manifesto dell'Educazione ha posto le basi per un sistema sicuramente innovativo ed efficiente. Il cibo è lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'educazione articolata, complessa e creativa che dà valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni.

Il programma del gruppo Slow Food Educazione Campania per il quadriennio 2014-2018 è ampio e articolato, suddiviso in varie aree di applicazione.

### *a) Crescita del gruppo educazione*

Partendo dalle linee guida seguite nel precedente quadriennio, il programma si intensifica e si apre a nuove strategie. In particolare, ritenendo fondamentale una suddivisione di ruoli, di competenze e di responsabilità partecipativa tra tutti coloro che sono interessati a dare un contributo attivo al progetto educazione, si ritiene prioritario l'avvio di incontri territoriali, che permettano di coinvolgere altre risorse in grado di trasmettere con semplicità e linearità i messaggi delle diverse tematiche affrontate, con una preparazione non solo nozionistica ma anche umana e passionale, in linea con lo spirito slow. Il confronto, lo scambio di idee e di conoscenze costituiranno la base per la creazione di una rete territoriale proficua di cui tutti potranno beneficiare.

### *b) Formulazione di percorsi tematici a diversi livelli di approfondimento*



Si costruiranno Laboratori ed attività didattiche rivolte a tutti, grandi e piccini, a diversi livelli di approfondimento, ponendo grande attenzione verso le persone diversamente abili. Si diversificheranno i campi di applicazione e sarà identificato uno o più referente per ciascuna area individuata. Si creeranno dei gruppi di lavoro specifici che si occuperanno di settori diversi, ma che si muoveranno insieme per costituire un unico percorso.

Aree di applicazione del programma e relativi progetti:

**Progetto Scuola/Orto in condotta:** investire sui bambini è sicuramente la cosa più saggia che una società che vuole cambiare e rinnovarsi può fare. Nell'ambito del progetto educazione ampio spazio è riservato proprio ai bambini. Grande enfasi sarà data alla formazione dei volontari educazione che promuoveranno e guideranno nelle scuole non solo il progetto triennale dell'"Orto in Condotta", ma anche quello di giornate tematiche (consumo consapevole, lettura etichette, visita a un presidio Slow Food di zona, mani in pasta, la pizza, ecc.), finalizzate alla conoscenza attraverso il fare, per imparare e soprattutto per stimolare, dando degli input attivi.

**Progetto scuola Secondaria e Università/ragazzi e giovani:** spesso i giovani sono poco stimolati, mettono poca passione in quello che fanno e non hanno prospettive nel futuro. Ciò è sicuramente legato alla difficile situazione socio-economica in cui si vive. Per sbloccare questo disagio è necessario che tutti facciano qualcosa, indicando vie di uscita. Molte sono le cose che si possono raccontare e dimostrare ai giovani pescando dal bagaglio che anima la filosofia slow. L'agricoltura, ad esempio, è un settore poco considerato dai giovani e la figura del contadino non è vista ancora nell'ottica di imprenditore agricolo, creare allora dei percorsi didattici in cui sia prevista la testimonianza di un produttore che possa interagire direttamente con i giovani, portando in campo fatti reali e concreti, potrebbe innescare dei meccanismi di stimolo e di considerazione verso questo settore. Partendo da queste considerazioni, saranno preparati dei programmi specifici, costruiti considerando i diversi indirizzi scolastici (agrario, alberghiero, liceo, ragioneria...) che saranno proposti e realizzati direttamente nelle scuole ed aventi un taglio, magari, più rivolto al mondo lavorativo.

**Progetto laboratori del gusto e della terra/adulti:** in assenza di una organizzazione programmata diventa davvero molto difficile relazionarsi sulle numerose tematiche legate alla filosofia slow : agricoltura sostenibile, consumo consapevole, lotta allo spreco, identità territoriale: prodotti e produttori ecc. Uno degli obiettivi, per i prossimi quattro anni, sarà dunque creare una raccolta di microprogettazioni di Laboratorio del Gusto e Terra Madre sulle tematiche su menzionate. Si creerà, in questo modo, un pacchetto di offerte formative che potranno essere messe a disposizione delle condotte.

**Progetto Master of Food/ adulti:** il progetto dei Master of Food è uno strumento molto efficiente per diffondere la filosofia slow nelle condotte e proprio per questo necessita di un sistema di organizzazione territoriale, che permetta una maggiore coordinazione nella calendarizzazione dei master proposti in condotte limitrofe e nel contempo faciliti la comunicazione e le relazioni tra le stesse. E' importante, poi, potenziare la rete dei docenti Master of Food creando nuovi percorsi per la formazione di nuovi docenti regionali, ciò permetterà non solo una più rapida attivazione dei corsi MoF sui singoli territori ma anche di abbatterne i costi. Infine sarà necessario creare



nuove occasioni di incontro tra il gruppo dei docenti, che potranno periodicamente confrontarsi per scambiarsi idee e proposte.

## ***Tesseramento***

Il tesseramento è una delle principali attività dell'associazione che ha lo scopo da un lato di assicurare una base di soci sempre più ampia a sostegno dell'azione di Slow Food nei territori e dall'altro lato quello di dare maggiore forza di incidere alle politiche associative grazie al sostegno di una più larga rappresentanza.

Nell'ambito dell'obiettivo generale di sostegno del trend positivo di adesioni, il programma per il coordinamento regionale del Tesseramento Slow Food Campania prevede: la formazione, entro la fine dell'estate 2014, di una squadra formata dal responsabile regionale più un gruppo di delegati, almeno uno per provincia, preferibilmente indicati dalle condotte in riunione dei comitati e d'intesa con la Presidenza. Questo team svolgerà un ruolo di formazione/motivazione e verifica dei dati con cadenza indicativa trimestrale, allo scopo di rafforzare in tutti la consapevolezza dell'importanza di acquisire nuovi soci per il sostentamento e il buon funzionamento dell'Associazione.

Il responsabile per il tesseramento di ciascuna Condotta svolgerà il ruolo di raccordo con il resto dei membri del Comitato, ai quali si trasmetterà man mano il messaggio che ognuno deve farsene carico in qualche misura. Attraverso il percorso di formazione/motivazione si punterà ad una rinnovata considerazione dell'importanza del tesseramento nelle condotte, rendendo tale attività non più un peso (talvolta mal tollerato) ma una strategia comune di crescita da perseguire.

- di concerto con la Comunicazione regionale, ci si propone di creare per l'inizio del 2015 (periodo durante il quale si prevede il primo possibile calo delle adesioni) un patchwork di filmati e foto con le attività svolte dall'associazione in tutta la regione nell'anno precedente: un vero e proprio spot della durata di circa 3 minuti che abbia lo scopo di suscitare autoconsapevolezza nella dirigenza regionale di star facendo un buon lavoro e fornirle al tempo stesso uno strumento di "pubblicità" e promozione da utilizzare all'esterno per invogliare nuovi soci al tesseramento, nonché di "trasparenza" che dimostri ai soci come sono impegnate le risorse economiche e morali percepite.
- la squadra del Tesseramento regionale valuterà, nel breve-medio termine, l'opportunità del rafforzamento del ruolo e della visibilità dei punti tesseramento in tutta la regione.
- rivitalizzare l'azione dai punti tesseramento, capire perché non funzionano, dotare gli stessi di un'immagine coordinata con vetrofanie con logo e dicitura "qui puoi associarti a Slow Food"
- avviare una campagna di tesseramento che coinvolga le aziende e le realtà segnalate nelle guide Slow Food richiamandole alla responsabilità di essere parte di un progetto complessivo ;
- avviare una profonda e continua azione di ascolto delle condotte fornendo aiuto e suggerimenti per aumentare il numero dei soci iscritti;
- utilizzare i volumi "Terra Madre" in Campania per stimolare le iscrizioni presso i punti tesseramento senza aggiunta di ulteriori costi per il socio (la quota parte destinata alla condotta servirebbe a coprire i costi del volume).



## Progetti sperimentali

*"E' difficile ma non impossibile"*

Alberto, Palma Campania 8 febbraio 2014

Si intende avviare nel corso del quadriennio 2014-2018 5 progetti sperimentali al fine di ampliare e arricchire gli ambiti di azione dell'associazione.

### *Ambiente e paesaggio*

La Terra dei fuochi e tutti gli scandali che hanno investito il settore agro-alimentare negli ultimi anni ci danno la misura di quanto oltre ad essere vicini e sostenere le pratiche dei contadini e delle aziende virtuose ci sia assolutamente bisogno di denunciare il cibo "cattivo, sporco e iniquo" ("Omologato, insostenibile e iniquo").

A tal fine si intende valorizzare esperienze già in essere che puntando sulla relazione stessa tra chi produce il cibo e chi lo consuma siano essi co-produttori o ristoratori, rinforzando le collaborazioni con l'Università e fornendo una soluzione integrata che preveda azioni di selezione, controllo ed educazione. In questo progetto rientra anche il'azione che l'associazione sta svolgendo nell'ambito del Forum Salviamo il Paesaggio.

### *Filiere alimentari*

Dovranno assumere rilievo le attività educative per combattere lo spreco di cibo edibile, la promozione di campagne di sensibilizzazione per favorire il consumo di vegetali e legumi e diminuire i consumi di carne bovina, perchè si diffondano negli allevamenti pratiche attente al benessere animale.

Questo progetto contribuirá ad indagare le filiere alimentari e a mettere in evidenza gli aspetti critici di ogni produzione fornendo a chi produce delle alternative sostenibili e a chi consuma maggiore capacità di comprensione dei problemi

### *Legalità*

Il Gruppo di studio e lavoro sul tema della legalitá avrá il difficile compito di mettere in evidenza i punti di contiguitá tra i sistemi di produzione e trasformazione del cibo e i sistemi criminali e le organizzazioni camorristiche. Inoltre saranno riconosciute come nodi della rete di Terra Madre e create relazioni con tutte quelle realtà che operano su beni confiscati, con alti valori morali ed etici.



## ***Slow Tour***

Il progetto regionale prevede la creazione di percorsi e l'organizzazione di itinerari di turismo ecogastronomico sostenibile.

## ***Innovazione e coerenza***

Questo gruppo - a cui parteciperanno in via preferenziale i laureati campani dell'Università di Scienze Gastronomiche - lavorerà sul concetto di frontiera, di orizzonte più ampio e distante provando ad immaginare scenari e contesti in cui l'associazione si troverà a lavorare e richiamandola a profili di coerenza rispetto agli obiettivi attuali e futuribili.

## **Comunicazione**

Nessuna partecipazione è possibile senza una corretta trasmissione delle informazioni. La comunicazione è elemento portante dell'impianto progettuale: ne garantisce l'azione coordinata e permette di far conoscere all'esterno la portata dei Progetti.

Per rendere possibile la partecipazione si rende necessario uno scambio costante di informazioni; un flusso di notizie che trovi i canali più idonei a garantire la facilità di accesso ai contenuti (sito web, social network, mailing list costantemente aggiornate).

La rete di comunicazione si arricchirà anche dell'apporto che arriverà dal basso, dalle Condotte, dai Soci, dai contadini, dai cuochi per favorire uno scambio bidirezionale delle informazioni.

Si promuoveranno momenti di incontro con le Comunità perchè la rete possa arricchirsi attraverso l'ascolto delle testimonianze, dei racconti diretti dei protagonisti, perchè non vada perduto il valore della comunicazione orale, della stretta di mano fraterna.

## **Eventi**

***“La cosa che mi piace di più di Slow Food è il fatto che ci si può donare”***

Tommaso, Torino 27 ottobre 2012

## ***Grandi eventi e Leguminosa***

Slow food Campania e Basilicata sarà presente agli eventi nazionali di Slow Food quali il Salone del Gusto, Slow Fish e Cheese ogni volta che le condizioni lo renderanno possibile e non mancherà di stimolare i soci a partecipare anche in maniera singola a questi eventi, occasioni di grande crescita personale e associativa.

Dopo la prima edizione di Leguminosa, tenutasi nel marzo 2014, Slow Food Campania intende consolidare l'idea di una grande manifestazione di carattere nazionale e internazionale da svolgersi ogni due anni sul tema dei legumi e degli aspetti ecologici e etici della loro coltivazione.

## ***Eventi regionali***



Sulla scorta del successo delle passate edizioni si cercherà di preservare gli eventi di successo organizzati a livello regionale tra cui la presentazione delle Guide Slow Food.

Altri eventi saranno organizzati su base locale ma su stimolo regionale come il “Presidio Day”, la giornata regionale dedicata ai presidi e le manifestazioni come "a Marrachiglia".

Partecipazioni ad eventi in networking. Per rafforzare il legame con altre associazioni presenti sul territorio si darà nuovo impulso all'organizzazione di eventi in collaborazione tra questi certamente da tenere in forte considerazione.

Malazè e Birra In Villa

## ***Fundraising***

È necessario assicurare risorse finanziarie tali da sostenere una struttura articolata attraverso la partecipazione a bandi pubblici (Area Terra Madre, Area Educazione, ...) e la creazione di una piattaforma di sponsorship a disposizione delle aziende, differenziata per costo e visibilità.

Una delle opportunità è la creazione di un logo di sostenitore da poter concedere in uso; da qui l'esigenza di dettare ferree policy per l'ammissione al programma di sponsorship.

La creazione del merchandising di Slow Food Campania

L'ipotesi di un progetto annuale di crowdfunding per il pubblico.

## **Organigramma**

***“Io oggi sto dentro slow food prima di tutto perché  
mi diverto e poi faccio anche delle cose utili”***

Nino, Abano Terme 15 maggio 2010

Favorendo lo scambio e il dialogo tra i vari livelli associativi regionali sarà possibile forgiare una organizzazione aderente al modello associativo che si sta cercando di costruire. Il modello di una associazione fortemente partecipata capace di cogliere stimoli, sviluppare idee e farsi promotrice di nuovi progetti. Ancora, una associazione fortemente integrata verso la società esterna e, al suo interno, verso i soci.

## ***Condotta***

come atomo associativo più prossimo al socio ma anche prima interfaccia con Enti, altre associazioni.

## ***Segreteria regionale***

alla quale viene affidato il governo dell'Associazione regionale, che provvederà a mettere in pratica quanto previsto nel programma.

## ***Consiglio/coordinamento regionale***



al quale viene delegato il compito di armonizzare e divulgare le politiche associative verso e sui territori.

### **Responsabili di progetto**

Queste figure, individuate all'interno di SFCampania e nominate dalla Segreteria, avranno il compito di studiare ed elaborare proposte da sottoporre alla Segreteria e allo stesso tempo saranno investiti di un ruolo di coordinamento rispetto al singolo progetto. Sono stati previsti i seguenti responsabili di progetto :

Presidi  
Comunità di Terra Madre  
Arca del gusto  
Mercati  
Alleanza cuochi  
Tesseramento  
Educazione  
Master of Food  
Laboratori del Gusto  
Istituti superiori e Università  
Orto in condotta

A questi si aggiungono i progetti sperimentali che saranno avviati nel corso dei quattro anni di mandato.

### ***La segreteria nominerà al suo interno un tesoriere***

### **Consulta regionale**

Per non aggravare la Segreteria regionale dell'impegno diretto nella risoluzione di conflitti insidiosi e voraci di energie è necessario un organo terzo da costituirsi di volta in volta, che proceda ad una fase di auditing e ad una mediazione tra le parti per arrivare ad esprimere un parere alla Segreteria.

La commissione è un organo consultivo che abbia la possibilità di emettere pareri obbligatori e non vincolanti da riportare all'organo di governo, ovvero la segreteria, e se del caso a questa unitamente ai consiglieri nazionali. Tale commissione si scioglierà dopo aver fornito il proprio parere alla Segreteria; Per il funzionamento e la composizione si rimanda ad apposito regolamento che sarà approvato dall' Assemblea regionale.

