



# Slow Food®

## Trentino Alto Adige

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 momento 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, vengono dunque assunte da Slow Food Trentino Alto Adige come contenuti propri, da declinare nella propria realtà regionale e nei tanti specifici contesti in cui l'associazione è presente nel nostro territorio.

Per portare avanti il grande obiettivo del cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti, la nostra associazione regionale che oggi oscilla tra i cinquecento / seicento soci, non è più adeguata nel rappresentarsi per il peso solamente associativo legato ai numeri, ma deve allargare il fronte o per meglio dire, 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.

Da oggi inizieremo un percorso di aggregazione delle tante "comunità" che in qualche modo si sentono vicine ai nostri obiettivi che da sempre sono definite dai nostri stessi principi. Alleanze ed inclusione sono le parole che ci dovranno accompagnare per il raggiungimento degli obiettivi comuni, ovvero cercare di lasciare alle future generazioni un mondo più bello.

In questi prossimi due anni in attesa del congresso mondiale, possiamo tranquillamente porci l'obiettivo di almeno 20 comunità Slow Food.

Queste possibili comunità esistono, 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.

Queste stesse comunità fino ad oggi non le abbiamo incluse perché non tesserati, ma da oggi questo limite deve essere tolto perché si è Slow Food in tanti modi e la tessera è uno di questi ma la comunità è un altro modo che non esclude il primo.

Il livello regionale in questi anni cercherà di affrontare assieme alle condotte questo percorso o cantiere che ci porterà a quanto descritto sopra.

La struttura che si va a delineare dovrà monitorare il territorio e fare da incubatore alle future comunità slow food.

L'impegno che vede la riproposizione di una struttura regionale in Trentino Alto Adige è espressamente una volontà delle condotte, poiché il bisogno di avere un coordinamento è ancora sentito dai territori (condotte).

Coordinamento significa 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 la struttura regionale può essere molto utile.

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.

In questi prossimi quattro anni le cose da fare non mancheranno e paripasso alla costituzione di comunità si andrà a scandagliare quanto il territorio esprime in termini di prodotti e di soggetti che vivono Slow Food senza conoscerne l'esistenza .

L'impegno dell'associazione regionale sarà incentrato su vari fronti come quello dei Presidi e l'Arca del Gusto che dovrà intrecciarsi con i cuochi dell'alleanza per adoperarsi all'educazione scolastica e alla formazione verso i consumatori .

Il nuovo esecutivo dovrà lavorare per rafforzare l'associazione con una visione regionale e interregionale e diffondere la politica del **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.

L'ambito del nostro impegno toccherà :

- °I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo
- ° la biodiversità, i saperi, le comunità e le culture tradizionali che vogliamo difendere e sostenere
- ° la tutela del paesaggio e la lotta contro il consumo di suolo;
- °il tema delle migrazioni e il rapporto con la multi-culturalità
- ° l'attenzione ai sistemi locali del cibo
- ° educazione su vari livelli di età
- ° parlare con la politica locale e le sue istituzioni

Le azioni concrete che ci aspettano e gli strumenti che ci serviranno per raggiungere gli obiettivi potrebbero essere elencate così:

- ristabilire rapporti con le comunità del cibo e dei presidi con la nostra associazione e proporre a loro di diventare comunità slow
- rapporto cibo e salubrità (bio o buone pratiche contadine )
- revisione dei presidi e mantenere comportamenti etici
- organizzare sui territori momenti d'incontro aperti al pubblico e alle altre associazioni della società civile per sensibilizzare uno stile di vita atto a ridurre il cambiamento climatico
- sostenere campagne di sensibilizzazione in alleanza con altre entità ambientaliste
- sviluppare il più possibile mercati della terra .
- proporre un evento tematico a scadenza annuale che unisca le regioni dell'Euregio
- impostare una comunicazione interna ed esterna efficace e snella

Qui di seguito si mette in evidenza una serie di contributi suggeriti da i componenti del gruppo candidato al regionale :

Angelo Giovannazzi

°La diffusione della cultura del cibo, per le qualità superiori di salubrità territorialità e sensorialità, da anni risulta obiettivo delle attività dell'associazione Alpibio.

- l'agricoltura biologica,
- la scelta consapevole dei cibi ,
- in base alla trasparenza informativa sulla filiera di produzione
- la biodiversità del gusto

risultano impegni conseguenti. Per tutto questo la mozione di Chengdu del congresso internazionale di Slow Food diviene anche per noi Stella Polare di orientamento e di rafforzamento ideale del nostro impegno, accanto a documenti fondamentali come l'enciclica "Laudato si" di Papa Francesco

C'è un altro aspetto che va tenuto presente. Ormai siamo a 70 anni circa dal dall'introduzione della agricoltura industrializzata e con l'impiego massiccio della chimica. .

Ma ci sono gli studi epidemiologici che provano dopo il periodo di industrializzazione agricola che “dal 2004 al 2012 in Italia i bambini hanno perso oltre 3 anni di aspettativa di vita libera da malattia dopo i 65 anni e le bambine ben 5”

Non c'è qualità del cibo senza tutela ambientale e senza salubrità.

Si impone un cambiamento consapevole dopo 70 anni di dominio agroindustriale. Diamo un primo obiettivo concreto per i prossimi 2 anni. Diffondiamo come slow food regionale le buone pratiche e cartelli con la scritta:

“ TERRE LIBERE DA DISERBANTI PERICOLOSI ”

Il territorio di Euregio diventi quella parte della regione alpina che è particolarmente ricca di qualità di cibo di montagna perché vede sempre più presente una RETE DI TERRE DI CULTURA DEL CIBO alpino cioè di cibi biologici, salubri oltre che piacevoli. Essa contiene un patrimonio di biodiversità troppo spesso sottovalutato e che invece offre qualità superiori dei suoi cibi connesse al limite naturale di tempo e di spazio della montagna alpina .

In questo ambiente di Tirolo Sud Tirolo e Trentino possiamo assieme operare per favorire una cultura del cibo e rispondere alle attese di chi sa ricercare cogliere e narrare le differenze fra i frutti della qualità Montana e quelli della produzione Agricola Industriale.

L'augurio è che la nuova organizzazione regionale di Slow Food stabilisca metodi di collaborazione con associazioni culturali come Alpbio per due obiettivi prioritari

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. TERRE LIBERE DA DISERBANTI PERICOLOSI</li><li>2. RETE DI TERRE DI CULTURA DEL CIBO</li></ol> |
|---|

Mario Moscato

La cultura per la qualità del cibo è parte della nostra identità e della nostra storia; dobbiamo trasmetterla alle nuove generazioni.

C'è necessità di educare ad un corretto rapporto con il cibo ma soprattutto ad evitare gli sprechi.

Imparare a mangiare bene significa volersi bene. E' sin da piccoli, iniziando in famiglia e proseguendo a scuola, che si costituisce un percorso di educazione alimentare.

Mangiare bene è un atto d'amore verso sé stessi e verso gli altri e come tale va coltivato nel tempo.

Importante è insegnare a sperimentare, a provocare curiosità verso il cibo e a variare. L'alimentazione deve apportare energia necessaria per il sostegno e l'accrescimento dell'organismo. “L'educazione è responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da assumere ed esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie o in altri contesti. È importante ritrovare e alimentare il ruolo della comunità come garante della trasmissione di tutti i saperi legati alle culture materiali e sociali. Tra queste la cultura dell'alimentazione”.

Come dal manifesto di Slow Food, l'educazione è un piacere, una occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza.

Ben consapevoli che l'educazione e la formazione delle nuove generazioni oggi non può più essere esaurita solo dalle istituzioni, riteniamo che sia necessaria una offerta formativa più ampia che coinvolga in modo sinergico anche gli altri soggetti attivi sul territorio.

Pertanto da educatore mi propongo come componente alla costituzione di questo nuovo gruppo di lavoro, col quale condividere pensieri ed opere per arrivare, grazie anche agli strumenti che Slow Food Italia ha già messo a disposizione per noi, ad una educazione "Buona, Pulita e Giusta". Fumetti, laboratori del gusto, interventi in mensa, percorsi all'educazione sensoriale, guide per insegnanti, alunni e genitori, orti scolastici, saranno realizzati per portare avanti un progetto educativo per disegnare un nuovo futuro.

Paolo Betti

1. Formazione dei Ristoratori Ecoristoratori del Trentino facendo conoscere i prodotti a filiera corta trasformazione e il racconto da parte dei propri dipendenti.  
Collabora Trentino Ecosolidale, Provincia di Trento ,Cuochi Alleanza Trentinoaltheadige.
2. Alleanza tra cuochi che aderiscono al progetto dall'italia ma anche dall'estero  
In varie forme si faranno degli scambi di materie prime Presidi, Prodotti dell'Arca, Comunità del cibo
3. Si sta lavorando per creare un gruppo più unito ,collaborativo,soprattutto all'interno delle proprie condotte di appartenenza

Giuliano Beltrami

1. Pulizia dei presidi, per mantenere comportamenti etici.
  2. Rapporti stretti con la scuola per diffondere fra i giovani la cultura di Slow Food (cibo, territorio, ambiente....).
  3. Organizzazione/partecipazione ad eventi di informazione/riflessione sui temi cari all'Associazione (cibo, presidi, prodotti tipici...).
  4. Conclusione lavoro per creazione Presidio razza Rendena.
  5. Stimolo verso l'ente pubblico (Provincia, Comuni) per la promozione di politiche agro-alimentari tese a valorizzare le produzioni pulite.
  6. Interventi puntuali sui mass media per promuovere i nostri contenuti.
1. Pulizia dei presidi, per mantenere comportamenti etici.
  2. Rapporti stretti con la scuola per diffondere fra i giovani la cultura di Slow Food (cibo, territorio, ambiente....).
  3. Organizzazione/partecipazione ad eventi di informazione/riflessione sui temi cari all'Associazione (cibo, presidi, prodotti tipici...).
  4. Conclusione lavoro per creazione Presidio razza Rendena.
  5. Stimolo verso l'ente pubblico (Provincia, Comuni) per la promozione di politiche agro-alimentari tese a valorizzare le produzioni pulite.
  6. Interventi puntuali sui mass media per promuovere i nostri contenuti.

Gianpaolo Gaiarin

1. Presidio razza Grigia. In questo momento riguarda il latte e i formaggi e sono rimasti solo due produttori trentini. È necessario valutare, se è possibile l'ampliamento ad altri produttori e l'estensione anche alla carne. Inizialmente al solo taglio. Il percorso dei prodotti lavorati risulta attualmente complesso e oneroso.
2. Presidio razza Rendena. A seguito del lavoro fin qui svolto sarà possibile a breve giungere a l nuovo Presidio. È necessario proseguire in un percorso di inclusione.
3. Rapporto dei Presidi e i prodotti dell'Arca con il territorio. Devono essere migliorati la loro conoscenza e la loro condivisione con i soci e con il territorio. Troppo spesso i produttori e i loro prodotti sono un corpo estraneo nel tessuto sociale e questo non aiuta a conoscere Slow Food.
4. È necessario ampliare i rapporti con territori limitrofi (ad esempio Euregio) per conoscere e condividere politiche agricole e alimentari.
5. È necessario elaborare delle linee guida riguardanti l'alimentazione, l'agricoltura da proporre/sottoporre ai candidati delle prossime elezioni. Ma anche ad enti che svolgono un ruolo importante sul territorio (ad esempio la Fondazione E. Mach).
6. I giovani in età scolastica e non solo sono poco informati/formati su tutto ciò che riguarda il "cibo" e sono invece estremamente condizionati da molti messaggi che passano sui social e in tv. È necessario migliorare questi percorsi di informazione/formazione utilizzando oltretutto gli strumenti classici anche quelli più nuovi e innovativi.

In conclusione tutto questo ed altro ancora si potrà raggiungere se la struttura regionale parlerà costantemente con condotte e comunità , per questo motivo si dovranno adottare le modalità di ritrovo della rete slow (conferenza delle condotte e comunità) con frequenza stabilita attraverso un calendario studiato assieme .

Importante il ruolo del consigliere nazionale della nostra regione che dovrà riportare lo stato dell'arte dell'associazione nazionale .

La squadra che si impegna a coordinare Slow Food Trentino Alto Adige per i prossimi quattro 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 e stringere alleanze e, con pazienza, determinazione, coraggio e allegria usare i prossimi 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.