



# Slow Food®

*"Il mondo è cambiato. Un virus infinitamente piccolo lo ha fermato e lo ha costretto a ripensarsi, in termini di coscienza collettiva, come nessun altro avvenimento di grande portata – gli incendi in Amazzonia, lo scioglimento delle calotte polari, la perdita di biodiversità, le crescenti disuguaglianze economiche e sociali, la crisi finanziaria – era riuscito a fare.*

*Per la prima volta, in 30 anni, cala l'indice di sviluppo umano. La pandemia ha un impatto pieno e simultaneo su tutti gli elementi con cui viene misurato il benessere dei paesi: salute, istruzione, reddito.*

*L'emergenza non è solo sanitaria. Covid-19 rappresenta anche un'opportunità per aprire gli occhi e trovare soluzioni: alla crisi climatica e ambientale, alla crisi economica generata da un modello di sviluppo fondato sull'insostenibile crescita infinita, che alimenta l'ingiustizia sociale e l'iniqua distribuzione della ricchezza; all'esclusione di ampie fasce della popolazione dai diritti fondamentali; al dramma dei migranti"*

***\_Terra Madre 2020\_***

*"La crisi suscita centinaia di fiori, d'idee e d'iniziative.  
Ma chi farà il bouquet?"*

***\_Edgar Morin\_***

## **INDICE**

### **1. Introduzione**

*\_Il cibo buono, pulito e giusto per tutti*

### **2. Rete, Movimento, Moltitudine**

*\_Siamo "Il movimento del cibo"*

### **3. I pilastri della proposta**

*\_Biodiversità, Educazione, Advocacy*

### **4. Partire dai contenuti e dai grandi temi**

### **5. Il coinvolgimento**

*\_Ri-lanciare il tesseramento, le comunità, la partecipazione attiva*

### **6. Dare valore ai nostri progetti**

*\_Presìdi, Arca Del Gusto, Mercati della Terra*

*\_Alleanza Slow Food dei Cuochi*

*\_Riaffermare il valore educativo e sociale degli orti Slow Food, a partire dall'Orto in Condotta*

*\_Le reti della rete...*

### **7. Proporre nuove sfide**

*\_Investire sulla ristorazione collettiva come diritto non servizio*

*\_Sostenere i migranti*

*\_Costruire alleanze e rapporti politici attraverso nuove strategie di advocacy*

### **8. L'attività di comunicazione e la ricerca risorse, un impegno condiviso**

### **9. Organizzazione**

*\_Valorizzare la nostra organizzazione seguendo precisi indirizzi politici, forti, chiari, nuovi, mettendo a valore le nostre persone, i territori, la sede nazionale e internazionale*

### **10. Conclusioni**



# Slow Food®

2021-2025

.....

## 1. Introduzione

*\_Il cibo buono, pulito e giusto per tutti*

La crisi con cui facciamo i conti oggi è globale: sanitaria, economica, sociale, climatica, alimentare, culturale... Una crisi di umanità.

Il nostro modello di sviluppo ci chiede di produrre sempre più velocemente, di consumare, di spostarci tutti insieme e continuamente, di accalcarci negli stessi luoghi, di sprecare. Senza questi elementi, l'economia crolla. È una questione enorme che ha poco a che vedere con le battaglie politiche del passato. Un tema che investe ciascun individuo nella sua sfera più profonda, quella dei desideri e dei comportamenti. E che, allo stesso tempo, ha una dimensione globale, perché tutto è connesso – lo sfruttamento e la povertà sociale e culturale sono legati alle questioni ecologiche e ambientali, la salute dell'uomo coincide con quella del pianeta – e perché ciò che accade in un luogo, in pochissimo tempo, influenza ogni angolo del pianeta.

Si dice che non si possa aspirare a ciò che non si vede: significa che prima dobbiamo essere capaci di immaginare una prospettiva nuova, per procedere poi a grandi passi in quella direzione. Come saremmo diversi adesso se sapessimo che questo è il primo giorno di un percorso di crescita che ci porterà, fra qualche anno, a vivere in un mondo meno maltrattato con stili di vita sostenibili! Immaginiamo un mondo in cui la sovranità alimentare è una concreta certezza per tutti, dove iniquità, ingiustizia ed esclusione sono diffusamente rifiutate e condannate, dove ognuno ha tempo e modo di partecipare e agire la vita.

Abbiamo bisogno di una lenta e ponderata rilettura dei nostri bisogni reali e umani. Di crescere in consapevolezza, maturità, buon senso, cultura, cura e interesse per l'altro. Di dirigerci verso un paesaggio che possiamo costruire a partire da oggi. Di universalizzare le nostre piccole rivoluzioni.

I nostri temi sono già universali: leggere il cibo a 360°, come fa Slow Food, è l'approccio più ampio che un'associazione possa avere, ma nel definire i nostri obiettivi e scegliere il nostro linguaggio dobbiamo saper costruire ponti come mai prima d'ora. Tante sono le istanze di questo nostro tempo: per le strade di Portland, nelle riserve indiane, nelle foreste brasiliane, nelle piazze d'Europa, si protesta contro le discriminazioni, lo sfruttamento scellerato delle risorse naturali, contro ogni forma di violenza. Ognuno combatte la sua piccola battaglia importante, ma tutto è interconnesso. Dobbiamo agire insieme ad altri attivisti che, come noi, vorrebbero una società diversa, un cibo buono, un mare pulito, un mondo del lavoro giusto!

Dobbiamo camminare al fianco di tutti i soggetti che portano avanti battaglie che ci riguardano: in un momento storico che enfatizza la distanza per esigenze sanitarie, la prima rivoluzione è tendere alla dimensione collettiva. Da soli siamo impauriti, smarriti, fragili. Insieme siamo moltitudine: acquistiamo fiducia, speranza, supporto e attenzione l'uno per l'altro.

Dobbiamo agire il cambiamento con integrità e audacia, consapevoli che le nostre azioni sono connesse con altre dieci, cento, mille sul pianeta. Azioni politiche che esprimono la nostra forza collettiva, la solidarietà globale, la dignità di ogni essere umano.

Il cibo è il tema più trasversale e bello del mondo e soltanto Slow Food può essere "il movimento del cibo".

Siamo "movimento" perché Slow Food è una rete di persone, una moltitudine di individui e comunità: migliaia di persone che mettono a disposizione il loro tempo, impegnandosi in azioni, progetti, eventi, mossi dall'idea comune che tutti abbiano diritto a un cibo buono pulito e giusto, ma anche dalla consapevolezza che senza cibo non esista futuro per l'umanità.

E siamo movimento perché questa moltitudine cammina, a partire dai nostri contenuti – alti, credibili, convincenti, significativi, universali – con una prospettiva lungimirante, lungo una strada che è luogo di partecipazione politica, ma anche di gioia e piacere della condivisione.

Allora ripartiamo dai contenuti: con essi possiamo nutrire le fondamenta della nostra associazione con lungimiranza e autorevolezza. Con essi possiamo sostanziare il nostro agire, ispirare e coinvolgere la moltitudine, dare corpo al pensiero e rivitalizzare l'azione.

E al contempo ripartiamo "insieme": "insieme" nella rete appunto. Ripartiamo dalle persone e dalla presenza capillare della rete nei territori. D'altronde, è proprio nell'incontro con gli altri e nel nostro essere così diffusi che si riscopre la gioia di partecipare alla vita associativa, che si nutre il senso di appartenenza e la motivazione per vivere e fare Slow Food. Dentro e fuori la rete i contenuti devono trovare altre gambe sulle quali camminare oltre alle nostre: oggi non sono sufficienti convinzioni e buonsenso, serve uno sguardo realista sul nostro tempo, un confronto aperto e interdisciplinare, un dibattito continuo e inclusivo.

## **2. Rete, Movimento, Moltitudine**

*«Siamo "Il movimento del cibo"»*

Cosa sta succedendo? Decidiamolo noi.

Sì, decidiamolo: proviamo a immaginare che ricorderemo i prossimi anni come il periodo in cui tutto cambiò. La nostra associazione sta vivendo anni complessi, è innegabile, anni di significativa transizione: l'ultimo documento congressuale non a caso si intitola "Cantiere 2018-2020".

Le condizioni socioeconomiche, dal 2008 in poi, si sono fatte molto più severe: questo ha impattato non solo sul potere d'acquisto dei nostri stipendi, ma soprattutto sulla nostra capacità di progettare e di costruire. Un senso di sospensione e incertezza permea le nostre vite, ancor più quelle dei giovani, e la società dei consumi traduce questa sofferenza esistenziale in una fame inesorabile di acquisti scellerati. La pandemia non ha che enfatizzato ulteriormente un malinteso "carpe diem" che ci svela bulimici.

**Siamo certi che solo la dimensione collettiva possa salvarci: essere un movimento, rappresentare "il movimento del cibo"** è il nostro principale obiettivo, ma anche un dovere profondamente sentito: semplicemente perché, se non c'è la Rete, non c'è Slow Food.

Oggi la nostra rete è fatta di Condotte e di Comunità Slow Food. C'è molto da fare in queste due dimensioni: occorre rafforzare le Condotte dove, per varie ragioni, oggi sono deboli; occorre creare Condotte dove non ci sono ancora e vi sono le condizioni per farle nascere; occorre implementare le Comunità e farle entrare meglio e più fortemente nel tessuto associativo.

Slow Food deve essere in grado di proporre a questa rete elastica ma capillare, indirizzi, visione, prospettive, ispirando le persone e stimolandone il senso di appartenenza.

### 3. I pilastri della proposta

*\_Biodiversità, Educazione, Advocacy*

Abbiamo costruito questo documento e la nostra proposta di percorso sulla base di due documenti importanti, che vanno oltre la dimensione nazionale: la "Dichiarazione di Chengdu" (votata dal Congresso del 2017) e la "Call to action", un appello urgente all'azione collettiva, che sta accompagnando la rete di tutto il mondo verso il prossimo Congresso Internazionale.

La "chiamata all'azione" è uno strumento di lavoro essenziale di questi anni perché indica con chiarezza i tre pilastri su cui occorre concentrare le energie per raggiungere gli obiettivi che ci siamo posti. I documenti elaborati dalle commissioni del Consiglio Nazionale sui tre temi (biodiversità, educazione, advocacy), che saranno portati in discussione al prossimo Congresso Nazionale, sono stati per noi fonte d'ispirazione per la costruzione di questo percorso.

Di questi tre pilastri a nostro avviso, la biodiversità è *primus inter pares* per due ragioni: perché è la nostra ragion d'essere, l'ambito in cui abbiamo elaborato le proposte più originali ed efficaci; e perché, nonostante la diffusa e crescente consapevolezza della sua importanza, non è stato invertito e neppure rallentato il processo di erosione della biodiversità.

Per Slow Food, la biodiversità inizia da quanto non si vede a occhio nudo e riguarda gli esseri infinitamente piccoli: i microrganismi che garantiscono la fertilità del suolo, che reggono la catena alimentare negli oceani; la microflora che vive nell'apparato digerente e quella che consente i processi di fermentazione alla base di molti cibi: pani, formaggi, vini, birra... Ma riguarda ovviamente forme di vita più complesse, animali e vegetali, fino a estendersi ai saperi, alle tecniche e ai prodotti trasformati: a quella sfera che solo recentemente è stata riconosciuta dalle più autorevoli istituzioni internazionali come biodiversità culturale.

La biodiversità si preserva e si valorizza dall'interno delle società umane: l'esistenza di un legame indissolubile tra diversità biologica e culturale, siamo certi, è la prospettiva indispensabile per la sua conservazione, per uno sviluppo sostenibile e per la sopravvivenza dell'umanità.

Slow Food deve continuare a democratizzare **l'educazione** nell'ambito del cibo perché occuparsi di cibo significa avere a che fare con temi antropologici, sociali, economici, scientifici, sanitari, filosofici, ecc. Sapere di cibo vuol dire interessarsi della propria sopravvivenza e di quella altrui, vuol dire occuparsi del Pianeta e del Futuro. Oggi siamo obbligati a riflettere sul rilancio della nostra azione in uno scenario "stravolto": quello della scuola, ma anche dell'educazione informale e della formazione agli adulti. Siamo tenuti a riflettere sull'educazione perché in questo ambito il nostro impegno è importante e la nostra responsabilità è profonda. Forti di progetti cruciali (come l'Orto in Condotta) e di un approccio unico (l'esperienzialità, l'indagine sensoriale, una didattica relazionale...) che ha aperto la strada a molti vogliamo mettere a valore quanto fatto finora. La sfida che abbiamo davanti è impervia: l'educazione deve poter far arrivare a tutti i nostri contenuti. Cibo buono pulito e giusto per tutti, infatti, significa istruzione e cultura. Significa avere le informazioni per scegliere le materie prime, sapere dove acquistarle, conoscere l'impatto ambientale e sociale degli alimenti, ma significa anche essere in grado di produrre il proprio cibo, cucinare, preparare e apprezzare un pasto. Significa conoscere la propria salute e prendersene cura a partire dallo stile alimentare. Significa anche conoscere le culture diverse dalla nostra attraverso il cibo, imparare a dialogare con gli altri con curiosità e senza paura: **significa quindi riconoscere al cibo la sua valenza politica.**

Ci ricorda Amartya Sen che "astenersi dal mangiare è cosa ben diversa se frutto di una scelta di protesta (segno di libertà e uguaglianza), ovvero dell'impossibilità di trovare o acquistare gli alimenti (segno di illibertà e disuguaglianza)". Nelle maniere più creative, diffuse e popolari, dobbiamo continuare a esercitare l'educazione che ci rende liberi.

Fare **dell'advocacy** uno dei pilastri dell'impegno associativo significa incoraggiare un cambiamento della nostra associazione sempre più urgente e non più rimandabile. Servono risorse, anche economiche, per poter finanziare questa attività e un investimento di tipo culturale: un lancio lontano del sasso. La nostra efficacia dipenderà dalla capacità di influenzare i percorsi politici e legislativi, dalle alleanze che saremo stringere con

altre realtà e organizzazioni, oltre che dalla forza di creare costantemente cultura diffusa sui nostri contenuti più alti e sulla nostra visione politica nel presente per il futuro.

#### 4. Partire dai contenuti e dai grandi temi

*"Solo persone informate e consapevoli possono operare scelte libere, ponderate e ragionate"*

*Dichiarazione di Chengdu, 2017*

Essere "The Food Movement", il movimento riconosciuto come leader mondiale nel cambiare il sistema alimentare, è la nostra sfida per il prossimo futuro: una sfida di primaria importanza, ma anche un dovere profondamente sentito.

I temi fondanti della nostra Associazione espressi nella "Call to Action", l'appello per l'azione collettiva del gennaio 2020, sono il nostro impegno per i prossimi anni. Lo strumento per ragionare su come contribuire in modo più efficace alla trasformazione del sistema alimentare, garantendo a tutti un cibo buono, pulito e giusto e lavorando sui tre fondamentali pilastri: la difesa della biodiversità, l'educazione, la capacità di coinvolgere le istituzioni pubbliche e il settore privato. La strada che dobbiamo continuare a percorrere è segnata, dobbiamo sempre più coinvolgere chi fa parte della rete Slow Food a ogni livello, per dare concretezza alle azioni, ispirare le nostre scelte, guidare i gesti che ognuno di noi compie quotidianamente. Essere autorevoli e riconoscibili: essere "The Food Movement".

Saper diffondere conoscenza, fare informazione e formazione a tutti i livelli (a partire dai cittadini, ma anche gli agricoltori, i politici e ovviamente le nostre strutture, sia quelle associative, sia quelle operative e organizzative) è nostro dovere ed è il nostro miglior strumento di coinvolgimento. Dobbiamo rivendicare il nostro approccio alla biodiversità, unico e inscindibile dall'educazione. Promuovere una costante riflessione condivisa sui nostri contenuti per migliorarci ogni giorno, intrecciare i saperi, mettere a valore il nostro passato e la nostra esperienza, stimolando un continuo dialogo intergenerazionale e interculturale. Partire dai temi significa promuovere l'agroecologia come modello di agricoltura in armonia con la natura, gli ecosistemi e la biodiversità (e quindi occuparsi di fertilità del suolo, impollinatori, semi tradizionali, etc.), contrastare la crisi climatica e il consumo di suolo, progettare nuovi rapporti tra la città e la campagna (food policies, orticoltura urbana, ecc.), promuovere forme di allevamento e di pesca sostenibili, stimolare e sostenere la rinascita delle aree interne e di montagna, affermare il legame indissolubile fra salute dell'uomo e del pianeta (entrambe pesantemente compromesse dall'attuale sistema alimentare).

Per affrontare temi di questa rilevanza, facendo dialogare costantemente scienza e saperi tradizionali delle comunità e traducendo ogni contenuto in un linguaggio chiaro e comprensibile a tutti, è fondamentale poter contare su moltissime competenze interne ed esterne all'associazione. In molti stanno già dando il loro contributo alle attività associative, altri dovranno essere intercettati e mobilitati.

Serve un gruppo di persone di riferimento, in grado di dare un contributo in termini di contenuto ma anche di metodo, e che padroneggi una modalità comunicativa aperta e relazionale. Un gruppo di lavoro fluido, tecnico e non, privo di ruoli esecutivi e con valore consultivo.

È sempre più evidente, infatti, l'importanza di coinvolgere nuove professionalità in grado di aumentare le nostre competenze e di suggerire nuove modalità per la formazione di tutti i livelli associativi. Una formazione costante, mirata e differenziata per i soci e per i leader della nostra rete, rappresenta una condizione importante per raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissi e quelli che insieme ci daremo per far fronte alle continue sfide dei nostri tempi.

Nel 2004 Slow Food ha creato l'**Università di Scienze Gastronomiche** per riaffermare il dialogo fra ricerca, innovazione e conoscenze tradizionali degli agricoltori e dei produttori di cibo. In questi anni, l'Università di Pollenzo è stata frequentata da migliaia di giovani provenienti da tutto il mondo. Un patrimonio inestimabile

– di persone, conoscenza, motivazione, energia, idee – che può e deve contribuire al futuro di Slow Food in ogni angolo del mondo e in ogni regione d'Italia. Dobbiamo lavorare affinché il rapporto fra l'Associazione e l'Università sia sempre più stretto e proficuo e rappresenti un tassello decisivo per la diffusione della conoscenza.

## 5. Il coinvolgimento

*\_Ri-lanciare il tesseramento, le comunità, la partecipazione attiva*

*"Solo rinnovando profondamente l'organizzazione di Slow Food, solo rendendola più aperta e inclusiva e solo sperimentando nuove forme di aggregazione, di coinvolgimento e di partecipazione potremo affrontare nel modo migliore le sfide che ci attendono in futuro e contrastare coloro – pochissimi – che detengono il potere e la ricchezza e che decidono le sorti del cibo nel mondo e dell'umanità stessa.*

*Loro sono giganti ma noi siamo moltitudine!"*

*Dichiarazione di Chengdu, 2017*

Slow Food deve essere un luogo di partecipazione democratica.

Concretamente è una rete fatta di persone e luoghi fisici: volontari, soci, attivisti, produttori, membri di comunità. Tutte queste persone sono Slow Food perché, tramite le loro azioni volontarie o il tesseramento o il sostegno a progetti specifici, sostengono l'associazione e le sue molteplici azioni in nome del buono pulito e giusto per tutti. Ognuno di loro, per essere e fare Slow Food, deve essere coinvolto: ha bisogno di motivazione ideale e di senso di appartenenza e su questo noi vogliamo – e dobbiamo! – lavorare.

La parola chiave è lo scambio, e lo scambio è uno slancio naturale, di cui non bisogna aver paura. L'educazione al futuro, il circuito dell'Alleanza e dei Mercati della Terra, l'idea di viaggio che si esprime in Slow Food Travel, possono tutti essere canali di coinvolgimento, che creano interesse e voglia di partecipazione e impegno.

Il tesseramento è la prima forma di coinvolgimento: i soci supportano le attività degli attivisti e dell'associazione chiedendoci di **essere testimoni, di amplificare le voci inascoltate, di compiere scelte e azioni eque, di prenderci cura del cibo, del pianeta, del futuro.**

Le Condotte sono nodi territoriali cruciali per far sì che il tesseramento sia un'occasione di relazione con i soci e per creare rapporti di fiducia. Il tesseramento funziona con un meccanismo di "delega" basato sulla fiducia: per questo è fondamentale essere autorevoli, credibili, ma anche solidali e inclusivi.

Proprio nell'ottica di una inclusività più ampia, il Congresso di Chengdu ha dato chiare indicazioni per ampliare la rete, intercettando nuove forme di aggregazione: le Comunità. Costituite da membri (non necessariamente soci), forti quanto il progetto che le aggrega, le Comunità ci affiancano tramite azioni, approcci, progetti che sono ispirati e coerenti ai nostri valori; noi offriamo loro di far parte di una rete più grande. Sono Slow Food stando in relazione con tutti noi, a partire dalle Condotte, che ci garantiscono di essere fortemente rappresentativi e riconosciuti sui territori, in questa rete aperta.

La nostra "moltitudine" è composta dunque dalle tante voci che costituiscono la nostra rete nazionale e internazionale, ma anche dalle tantissime voci che ancora dobbiamo intercettare e che fanno Slow Food pur senza esserne parte: perciò è necessario diventare ancor più capillari, prevedendo forme di aggregazione sempre più inclusive dove con maggior facilità anche i giovani riescano a trovare il loro spazio.

**Pensiamo per esempio ai quasi tremila ex-studenti di UNISG di novanta paesi del mondo che aspettano di essere ispirati, di ricevere indicazioni, di essere coinvolti, di rientrare nella rete aperta che vogliamo intrecciare: essi rappresentano quello sguardo internazionale necessario alla dimensione che vogliamo e dobbiamo avere perché la diversità nella globalità è sempre stata la nostra caratteristica. In questa**

**prospettiva l'Italia deve tornare ad essere il punto di riferimento nel mondo per l'avanguardia del pensiero e delle idee.**

## **6. Dare valore ai nostri progetti**

*\_Presidi, Arca Del Gusto, Mercati della Terra*

*“Ci impegniamo a (...) 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.”*

*Dichiarazione di Chengdu, 2017*

Le parole rappresentano i contenuti e i fatti sostanziano le parole. Intendiamo dare spazio a nuove progettualità e valore a quanto è stato fatto finora.

Alla base della nostra continua tensione verso un cambiamento sostenibile c’è la necessità di conoscenza: dei territori, dei prodotti che li rappresentano, delle persone che li vivono, delle storie che li raccontano... Una conoscenza non fine a se stessa o mero esercizio del ricordo, ma oggetto di attività ed esperienze formative ed educative e presupposto per scelte consapevoli. Per conoscere, preservare e valorizzare la biodiversità, il lavoro di straordinaria ricerca dell’**Arca del Gusto** deve dunque continuare: perché “conoscere” è presupposto per “fare”.

Se l’Arca è la premessa, i Presidi sono il suo braccio operativo. Un **Presidio** non è soltanto un “prodotto”, ma è anche la storia che c’è dietro. È progetto, valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale di un territorio; è soggetto, piccoli produttori e comunità custodi di questo patrimonio; è strumento, per dare dignità alle persone e a un territorio attraverso il lavoro. Gli oltre 300 Presidi italiani rappresentano un’avanguardia dell’agricoltura che vorremmo, esempi virtuosi di economie locali, buone pratiche che hanno ormai assunto rilevanza politica internazionale, laboratori delle principali campagne di Slow Food: dal latte crudo all’agroecologia, dal benessere animale al tema dei cibi naturali (privi di additivi e fermenti selezionati). I Presidi inoltre hanno dimostrato negli ultimi venti anni che conservare biodiversità e produrre qualità è un’opportunità: oggi sono l’unico esempio sul mercato di rete di produttori in grado di distinguersi con un marchio in etichetta che attesta il rispetto di pratiche produttive sostenibili, la difesa della biodiversità agroalimentare e delle tradizioni artigianali. Sono un soggetto economico reale, il cui lavoro è da valorizzare e sostenere: un punto di riferimento da vent’anni anche per molte altre esperienze di promozione.

Dobbiamo favorire lo scambio e promuovere l’incontro: in altri termini **mettere in relazione**. Perché crediamo che la relazione sia presupposto per garantire a tutti la possibilità di una scelta critica e consapevole: differenziarsi; far propria e promuovere la cultura alimentare; contribuire ancor più a costruire dal basso un’economia sana, in cui l’eticità vale più del profitto e la qualità è più importante della quantità. In questa visione, sosteniamo e promuoviamo i **Mercati della Terra**, che rappresentano luogo naturale e privilegiato di relazione e scambio.

Affinché la relazione sia circolare e virtuosa riteniamo serva supporto, accompagnamento, gestione del processo. Traendo forza e valore dall’autodeterminazione e dalla democrazia partecipata dal basso.



## Alleanza Slow Food dei Cuochi

*"Ci impegnamo a (...) 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"*

*Dichiarazione di Chengdu, 2017*

L'Alleanza dei Cuochi di Slow Food racchiude in sé importanti elementi di innovazione in grado di fornire preziosi contributi alle strategie farm-to-table. La crisi pandemica e le conseguenti restrizioni hanno sottolineato ancora di più la forza di progetti come questo, che hanno come obiettivo principale il sostegno dei custodi della biodiversità alimentare (produttori dei Presidi, dell'Arca, delle comunità) e la valorizzazione del cibo prodotto localmente, incoraggiandoci a continuare a investire su di esso. A dieci anni dall'avvio del progetto, i cuochi dell'Alleanza si pongono ancora all'avanguardia nel mondo della ristorazione, dandosi come obiettivo l'uso di ingredienti la cui produzione è meno impattante dal punto di vista ambientale e l'adozione di pratiche quotidiane più consapevoli, mettendo in moto cambiamenti concreti e sensibilizzando ai temi sociali e ambientali una platea vastissima di consumatori.

L'Alleanza è cruciale perché, pur avendo il cuoco e la sua cucina come fulcro, consente di coinvolgere e influenzare mondi diversi: l'ambito della produzione agroalimentare, a monte, e quello della fruizione, a valle. Si pensi ad esempio, alle possibili alleanze con l'agricoltura sociale o tutte quelle realtà che danno valore al lavoro e all'impiego delle fasce più deboli. Per ciò che concerne la fruizione, si pensi invece a quanto l'Alleanza possa stringere sodalizi con le mense, con le realtà scolastiche o con la dimensione del turismo rurale ed esperienziale.

Alleanza è per noi oggi espressione di fiducia, condivisione di valori e azioni, tutti elementi fondanti delle comunità, sulle quali la nostra associazione sta investendo, nella convinzione che esse rappresentino i modelli socioculturali del futuro.

**Stringere alleanze oggi continua a essere uno dei modi più efficaci per cambiare le cose ed è per questo che continueremo a considerare l'Alleanza dei cuochi di Slow Food come uno dei cardini della nostra attività associativa.**

## Riaffermare il valore educativo e sociale degli orti Slow Food, a partire dall'Orto in Condotta

La Fast Life ci voleva depotenziati: dalla fretta, da un pragmatismo arido, dalla deprivazione sensoriale, dalla non consapevolezza, dal rifiuto della complessità. Ma sapere, sentire, connettere ci consegna un grande potere: la libertà di scegliere. Per chiunque. Tutti i giorni. Per questo abbiamo ridato importanza ai sensi sui banchi di scuola, abbiamo appreso inseguendo un carrello al supermercato, frequentando le mense per capire cosa servisse affinché fossero buone pulite e giuste, siamo andati nelle fattorie, nei laboratori di trasformazione, nei Mercati della Terra, nelle cucine delle osterie a imparare. Tutto questo ci ha permesso di vedere cambiamenti nelle persone e nelle comunità attraverso le relazioni, e nelle relazioni siamo insegnanti e studenti al contempo.

La scuola, e con essa la refezione scolastica, è il nostro primo luogo di esercizio dell'educazione Slow Food, perché essa è di tutti ed è lì che il progetto Orto in Condotta, diffuso come nessun altro in Italia, ci ha permesso di raccontare la nostra idea di interdisciplinarietà, ha concretizzato il concetto dell'aula verde all'aperto, ha promosso la consapevolezza che saper scegliere e saper fare ci rendono liberi.

L'orto è stato lo strumento potente attorno al quale la comunità educante si è stretta e oggi siamo pronti a rilanciarlo, diffondendolo anche fuori dalle scuole, affinché esprima il suo valore sociale, oltre che educativo, laddove è più necessario: vogliamo portarlo negli ospedali, ma anche nelle aziende e nei centri commerciali,

nei quartieri periferici e nei luoghi più inospitali che hanno bisogno di veder rappresentato il connubio tra il bello e l'utile, che hanno bisogno di vedere come ciò che è pubblico sia di tutti invece che "di nessuno", che devono sperimentare la cura contro l'abbandono.

E a quegli orti vogliamo connettere altri progetti: provando la coltivazione di alcuni Presìdi o di varietà che fanno parte dell'Arca del Gusto, coinvolgendo cuochi dell'Alleanza, fornendo prodotti alle cucine della refezione, crescendo erbe aromatiche e spezie necessarie alla produzione di piatti etnici, ecc.

L'intersecarsi di progetti che vanno a confluire tutti nei medesimi ideali, facendo leva sulle infinite sfaccettature che il cibo è in grado di offrire, può rendere ognuno di essi – e le comunità che intorno vi si possono creare – più sostenibile, più forte, più efficace.

*\_Le reti della rete...*

*Slow Cheese, Slow Fish, Slow Meat, Slow Beans, Slow Olive, Slow Grain, Slow Mays, Slow Bees*

Slow Food, negli anni, ha stimolato la creazione di reti tematiche che sostengono e danno senso concreto ai messaggi dell'associazione, attivando sui territori esperienze di produzione, didattica, scambi di informazioni. Comprendono allevatori, pescatori, artigiani, coltivatori, educatori, tecnici, sono sostenute attivamente dalle reti locali di Slow Food e nutrite dai contenuti elaborati e messi a disposizione dall'associazione. Queste reti offrono possibilità enormi di coinvolgimento di realtà produttive locali. Sempre più le reti tematiche dovranno stimolare la nascita di comunità e diventare vere e proprie reti di comunità.

Alcune di queste reti sono attive da anni a livello internazionale, altre, per il momento hanno una dimensione nazionale e sono nate (o stanno nascendo) in modo spontaneo sui territori. È il caso di **Slow Beans, Slow Mays, Slow Olive, Slow Bees, Slow Grain**.

Altre sono nate come campagne di comunicazione: ad esempio **Slow Meat**, che potrebbe evolvere in una vera e propria rete di produttori, accogliendo non solo i Presìdi, ma tutti quegli allevatori interessati a stabilire un nuovo patto con gli animali e con la terra.

Altre ancora sono innanzitutto eventi e progetti, come **Slow Cheese**, che, a partire dalla filiera lattiero-casearia, ragiona di sviluppo delle aree montane, pascoli, salvaguardia delle razze autoctone, latte crudo...

O come **Slow Fish**, che nel mondo aggrega migliaia di soggetti impegnati ad affermare la necessità di preservare gli oceani, e che in Italia è, per ora, principalmente un evento, ma che potrà coinvolgere sempre più soggetti e altre realtà associative, acquisendo dimensione di campagna politica e di rete.

Queste realtà dimostrano che, attorno ai temi, Slow Food è in grado di sviluppare, al contempo, campagne di sensibilizzazione, eventi, progetti, reti.

## **7. Proporre nuove sfide**

Slow Food Travel nasce nel 2008 con l'idea di proporre un nuovo modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, produttori, pastori che insieme a cuochi e artigiani potessero diventare protagonisti della riscoperta di tradizioni per valorizzare i patrimoni gastronomici locali. Grazie al progetto "Slow Food in Azione", già nel 2020 si è cominciato a lavorare all'implementazione di Slow Food Travel per instradare il progetto verso la proposta di un modello di turismo per l'era post-Covid. A partire dalla realizzazione di nuovi itinerari da inserire nel progetto, ma tenendo fermi come obiettivi principali, la salvaguardia della **biodiversità**, il turismo come **strumento educativo**, la prospettiva di agevolare lo sviluppo di **comunità**.

Questi macro-obiettivi rappresentano il cuore pulsante intorno al quale costruire una nuova dimensione della concezione di una esperienza di viaggio alla maniera di Slow Food. La **salvaguardia della biodiversità** alimentare e culturale rappresenta in primis un obiettivo e una sfida sul quale un progetto legato al travel deve far leva per combattere quell'appiattimento a cui una fetta consistente di mercato dei viaggi fa riferimento. Improntare, quindi, la nostra idea di turismo sulla salvaguardia della biodiversità stringe inevitabilmente un sodalizio con l'altra faccia della medaglia, rappresentata dalla crisi climatica che sta incidendo negativamente sui sistemi produttivi locali più fragili di ogni angolo del pianeta. Il coinvolgimento tematico attraverso il viaggio permetterebbe a Slow Food da un lato di realizzare nuove forme di engagement sfruttando e ampliando una rete mondiale già esistente, dall'altro di sperimentare una altra modalità di comunicazione dei suoi contenuti.

Altro importante obiettivo che ha caratterizzato l'attività di Slow Food è sempre stato la necessità di **educare facendo**. Il turismo esperienziale sta spianando la strada ad atteggiamenti di apprendimento attivo delle tematiche, che passano appunto per l'esperienza immersiva e diretta. Slow Food nel suo DNA associativo vanta numerose figure in grado e predisposte a condurre momenti educativi attraverso l'utilizzo e la gestione dei sensi, insieme a una profonda conoscenza dei territori e delle sue comunità. Questo modello permetterebbe ai viaggiatori di apprendere la storia, le identità e le tradizioni di un territorio contribuendo allo stesso tempo a una comprensione e apertura interculturale e globale.

Il terzo obiettivo trae alimento dal lavoro svolto sui territori per la nascita e la **costituzione di comunità** come fulcro di una nuova costruzione socioculturale: una comunità globale di viaggiatori che trae alimento dalle comunità rurali locali.

*\_ Investire sulla ristorazione collettiva come diritto non servizio*

*“Il cibo buono, pulito, giusto e sano è un diritto di tutti e fino a quando anche solo una persona sul pianeta non ne avrà accesso, non smetteremo di batterci per garantirlo”*

*Dichiarazione di Chengdu, 2017*

In queste parole c'è la nostra ispirazione: da anni immaginiamo la mensa che vorremmo, dove si cresce condividendo il convivio, dove si impara cos'è la sostenibilità nella produzione alimentare, dove si incontrano i produttori, si pratica l'intercultura e si valorizzano le differenze, a partire dalla biodiversità.

Abbiamo esempi concreti nel solco del progetto "Pensa che Mensa", esperienze positive in vari luoghi d'Italia e del mondo che possono funzionare come modelli replicabili di una mensa che esprima un'idea precisa sul ruolo della gestione pubblica, sul pasto come strumento di conoscenza e relazione, sull'imprescindibile attenzione ai più deboli.

Quando parliamo di mensa il pensiero corre alla refezione scolastica, ma la ristorazione collettiva è ancora più trasversale: riguarda gli anziani nelle RSA, i pazienti ricoverati negli ospedali, riguarda i detenuti.

In tutte le mense si può e si deve garantire un pasto "sicuro" anche alle fasce più deboli: un pasto che sia un diritto e non un servizio, un pasto buono pulito e giusto perché frutto di una visione politica lungimirante: che si preoccupa del futuro, curando il presente.

La mensa scolastica, l'abbiamo sempre sostenuto, è tempo-scuola, è un'opportunità educativa, e non intendiamo abdicare adesso alla nostra visione: ora più che mai anzi la scuola, e dunque la refezione scolastica, devono essere "curate", protette dall'idea che, l'una e l'altra, possano essere sacrificabili.

Non accetteremo le soluzioni più semplici o meno complesse in nome della sicurezza sanitaria, che è anche per noi imprescindibile: invece intendiamo sollecitare tutti i soggetti coinvolti affinché si trovino le soluzioni migliori nell'ottica di salvaguardare la qualità del pasto a trecentosessanta gradi, gli approvvigionamenti più equi e sostenibili, l'accessibilità per tutti.

In generale, lavoreremo diffusamente, attraverso un'advocacy strategica sulle politiche del cibo e nell'ambito dell'educazione, ma anche attraverso azioni educative e di formazione specifiche, per promuovere e sostenere una mensa a misura di comunità: una mensa che intersechi il progetto dell'Orto in Condotta, la rete dei produttori, il progetto dell'Alleanza dei Cuochi (anche nella ristorazione collettiva si pratica il buono pulito e giusto), la rete dei migranti, ecc.

### *\_Sostenere i migranti*

*"Il mondo intero è la nostra casa e la dimensione del nostro agire è globale. La nostra rete non conosce confini. Rifiutiamo pertanto qualunque esclusione di carattere politico, economico e sociale che renda fuorilegge le persone che migrano in ragione di conflitti, violenze, discriminazioni, sfratti, povertà, calamità naturali"*

*Dichiarazione di Chengdu, 2017*

Parlare di cittadini migranti nel 2021 significa attraversare le molte crisi che stiamo vivendo: climatica, ambientale, alimentare, sanitaria... umana. La nostra interazione con loro è necessaria: è il "per tutti" che da anni ha integrato il diritto a un cibo buono pulito e giusto. Sono gli ultimi: vittime della bugia della crescita infinita, che alimenta ingiustizia sociale, iniquità ed esclusione. Nella nostra interazione con loro si deve delineare una narrazione di aggregazione, riscatto, dignità, a partire da un soggetto potente: la comunità. La nostra relazione di incontro con cuochi, agricoltori, pastori e casari, apicoltori e tanti altri che esercitano la propria diversità nei Paesi di arrivo è un'opportunità preziosa di contaminazione e contatto. I nostri progetti possono essere lo strumento in cui agire il cambiamento: i migranti coinvolti nell'Alleanza, nei Presìdi, nei Mercati della Terra, nello Slow Food Travel, nelle mense, ecc.

Ma quello che questo gruppo più di ogni altra cosa intende sottolineare è l'indirizzo culturale, oltre che politico, sui migranti: che prima di essere una rete sono un tema, e prima ancora sono esseri umani, sorelle e fratelli. Nella nostra visione un'alterità che arricchisce la nostra rete con la sua preziosa diversità, che ci obbliga ad accogliere la complessità, che ci permette di esercitare la cura e l'accoglienza.

*"La regola dell'ospitalità è quella di accogliere e onorare lo straniero, perché ciascuno di noi è a sua volta uno straniero in cerca di ospitalità. Chi è ospitato, ospiterà a sua volta. Chi ospita verrà ospitato. Ciascuno dà e riceve il dono dell'accoglienza. Noi oggi oscilliamo continuamente fra la perdita progressiva di communitas e la ricerca ossessiva di immunitas. Perciò abbiamo paura. Perché il vero pericolo non è l'altro ma è la nostra solitudine. Se il contagio dell'altro è, infatti, la ragione del nostro malessere, il contatto con l'altro è, al contrario, la ragione del nostro benessere."*

*Journal Du Mauss*

*\_Costruire alleanze e rapporti politici attraverso nuove strategie di advocacy*

*"L'iniqua spartizione delle ricchezze e delle opportunità è all'origine di sofferenze e discriminazioni e che per questo va affrontata con coraggio a tutti i livelli decisionali e operativi – a partire dal tema lavoro – per raggiungere una più equa distribuzione tra tutte le donne e gli uomini del nostro pianeta"*

*Dichiarazione di Chengdu, 2017*

Negli ultimi dieci anni il contesto sociale in cui ci troviamo a vivere la nostra dimensione associativa è mutato in maniera radicale.

Arrivati all'Expo di Milano con una vera e propria esplosione di cibo in ogni dove, ci siamo accorti di come tutte le realtà culturali, economiche e politiche più avanzate avessero preso spunto a piene mani dalle tematiche fondative ed esperienziali di Slow Food. Termini ad alto significato politico come sostenibilità, biodiversità, filiera corta, responsabilità sociale, agricoltura familiare, comunità e moltissimi altri, parte integrante del nostro agire quotidiano a tutti i livelli (dalle Condotte alla Casa Editrice, ai Mercati della Terra, ai Presidi, all'Alleanza, sino all'Università...) sono diventati patrimonio diffuso e rappresentano il cardine di movimenti internazionali come Fridays For Future o delle importantissime intuizioni di Papa Francesco.

È necessario che Slow Food Italia riprenda in mano il proprio futuro con azioni concrete che partano dalle nuove alleanze strategiche. Ce lo insegna Milan Urban Food Policy Pact, che oggi conta oltre 200 città firmatarie di tutto il mondo (circa 30 italiane), dove l'alleanza tra il pubblico, le associazioni, gli enti e le imprese hanno reso possibile la nascita di una rete internazionale. Le tematiche di cui si occupa ricadono interamente nelle finalità della nostra associazione: Slow Food Italia dovrebbe essere non solo presente, ma protagonista di questo percorso politico. Proprio sui tavoli dove spesso non siamo presenti, infatti, si determinano scelte che incidono sui cittadini, sulle scuole, sul consumo di suolo, sui consumi critici, su ogni ambito del nostro agire.

Nel percorso politico che immaginiamo Slow Food Italia dovrebbe ritornare a essere capace di influire su tutti i temi politici a noi cari e sulle scelte delle istituzioni, attraverso alleanze strategiche con altri movimenti e associazioni. Vorremmo che Slow Food diventasse protagonista di un nuovo modello di sviluppo sociale e economico, che rimetta al centro la persona e la sostenibilità secondo i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile dell'ONU.

Un nuovo modello di sviluppo che metta i giovani in condizione di immaginare il proprio futuro da protagonisti, che permetta ai produttori di valorizzare il proprio lavoro e le produzioni di eccellenza, che ponga i nuclei sociali e le famiglie come luoghi preziosi e fondamentali per la consapevolezza, la salubrità e la crescita culturale anche attraverso il cibo, che veda i cittadini migranti compagni di cammino, che influisca sulle scelte politiche: da quelle dei Comuni per i PGT (piani di governo del territorio) in favore del consumo di suolo zero, ai capitolati della refezione scolastica, al sostegno ai produttori di filiera corta, contro lo spreco alimentare, in favore dei cuochi che si impegnano per la valorizzazione della cultura gastronomica, sostenendo le scuole affinché gli orti scolastici diventino spazi preziosi educativi, i mercati agricoli e della terra come luoghi di scambio sociale economico e culturale, i negozi di prossimità, affinché tornino ad approvvigionarsi dalla filiera corta.

## **8. L'attività di comunicazione e la ricerca risorse, un impegno condiviso**

L'attività di comunicazione e la ricerca risorse sono due ambiti determinanti e trasversali per la visibilità e la sussistenza dell'Associazione e per l'efficacia della sua azione politica sui territori. Ambiti che riteniamo debbano essere sviluppati in modo condiviso da tutti i livelli della rete.

La comunicazione, in particolare, è uno degli aspetti decisivi della nostra attività associativa, a livello nazionale e internazionale, e ha come obiettivo primario la trasmissione dei temi e dei contenuti che, da sempre, rendono unico il messaggio dell'Associazione.

La comunicazione trasmette il nostro pensiero e fa da cassa di risonanza al nostro agire; dà forma ai nostri progetti, diffonde conoscenza, coinvolgendo anche coloro che non sono direttamente coinvolti nelle attività. Uno strumento cruciale, quindi, e fragile al tempo stesso. Cruciale perché attraverso di essa esistiamo, suscitiamo interesse e stimoliamo reazioni. Fragile perché, se non perfettamente calibrata, rischia di confondere, di semplificare eccessivamente o di non essere efficace. La comunicazione è un fondamentale strumento per renderci movimento, darci chiari indirizzi di pensiero, suggerire, promuovere, elaborare strategie, diffondere l'immagine dell'Associazione.

Sarà fondamentale lavorare in squadra, cercare le soluzioni migliori, sperimentare nuovi linguaggi e strumenti.

Sarà importante dare valore anche all'informazione locale, ai piccoli centri di diffusione del sapere, legati alle culture dei territori, ai produttori, al nostro operare locale.

La ricerca delle risorse necessarie alla vita dell'Associazione dovrà basarsi sempre più sulla strutturazione e sul rafforzamento di due ambiti chiave: il fundraising istituzionale e quello privato. La crisi dovuta al Covid 19 e l'indebolimento di eventi fondamentali come Terra Madre Salone Del Gusto 2020 hanno fatto emergere la necessità di lavorare su percorsi, progetti e finanziamenti di ampio respiro e di medio e lungo periodo.

La nostra Associazione deve lavorare sempre più in rete con le altre realtà politiche e associative per sviluppare progettualità comuni e interloquire con la Comunità europea, lo Stato italiano, le Regioni. I bandi Horizon 2020 vinti (ora Horizon Europe) sono un esempio di lavoro in reti ampie (con Comuni, Università, Fondazioni e altre associazioni) che permettono di relazionarsi, crescere e raggiungere obiettivi comuni.

Nei confronti dei privati è necessario un riallineamento strategico, che preveda una struttura capace di proporre le nostre peculiarità, le sappia veicolare non solo in una raccolta fondi, ma anche accompagnando le aziende in una reale transizione verso i nostri valori.

## **9. Organizzazione**

*\_Valorizzare la nostra organizzazione seguendo precisi indirizzi politici, forti, chiari, nuovi, mettendo a valore le nostre persone, i territori, la sede nazionale e internazionale*

La riorganizzazione iniziata dal 2018 per allineare la struttura della sede nazionale e internazionale di Bra al programma politico e operativo del Congresso internazionale 2017 (rif. "Linee guida organizzative"), che è tuttora in corso, ha valorizzato le competenze significative presenti nella sede e ha svelato l'enorme potenzialità delle Comunità come ulteriore anello di congiunzione tra la società civile e l'Associazione.

Riteniamo fondamentale proseguire questo percorso, perseguendo con determinazione quanto previsto dalle linee organizzative internazionali, che chiariscono il ruolo operativo di Slow Food, che deve concentrarsi su contenuti, campagne, strategie politiche, linee guida progettuali, comunicazione, formazione, aiuto e sostegno per trovare finanziamenti. Nel contesto italiano sarà determinante rendere più fruttuoso e costruttivo il rapporto tra centro e periferia associativa, responsabilizzando meglio ciascun ambito.

Iniziando dalla funzione degli uffici di Bruxelles di Slow Food Internazionale, che vorremmo sempre più strategica per l'intera Associazione, alla sede nazionale e internazionale, dove vorremmo che i diversi Hub proseguissero con determinazione in una costante condivisione con i territori e le regioni di competenze, progettualità e verifiche.

Il livello regionale vorremmo diventasse fulcro dello sviluppo territoriale associativo, con la possibilità di costruire professionalità a supporto dei Comitati Esecutivi Regionali, delle Condotte e delle Comunità, come

interfaccia tecnica e operativa di sostegno ai tanti progetti che Slow Food Italia potrà promuovere nelle regioni, in sinergia con Bruxelles.

## **10. Conclusioni**

Questo documento è una prima sintesi della nostra proposta di programma per il 2021-2025.

È frutto di dialogo, confronto e delle riflessioni fatte in questi ultimi mesi sul presente e sul futuro che vorremmo per la nostra Associazione, sull'importanza dei valori condivisi, sui temi, sui progetti, sul ruolo della rete. Pensiamo che prima di tutto, Slow Food sia una rete globale e questo significa persone e presenza sul territorio. Che sono anche le due ragioni principali (e più belle) dell'essere parte di Slow Food.

Da novembre 2019, grazie al progetto "Slow Food in Azione", abbiamo avuto modo di sperimentare la capacità di lavorare insieme, fare sintesi delle criticità, essere positivi e propositivi mettendo a disposizione la nostra esperienza di soci attivi e le nostre competenze nei vari settori.

Ora vi sottoponiamo questo documento con umiltà e senso di responsabilità, convinti che la collaborazione sia un elemento imprescindibile per affrontare i prossimi quattro anni insieme.

Il documento è stato scritto da:

Roberta Billitteri  
Giacomo Miola  
Barbara Nappini  
Raoul Tiraboschi  
Federico Varazi



### **ROBERTA BILLITTERI**

Nata a Catania il 31 agosto 1975, vive a Polizzi Generosa (Palermo) ed è felicemente sposata.

Dopo una laurea in Scienze Politiche a Catania ed un Master in Affari Internazionali a Milano, lavora nel mondo della cooperazione internazionale, occupandosi di Comunicazione, Fund Raising e Scambi Giovanili; co-fonda a Palermo una cooperativa che si occupa di Turismo Responsabile.

Nel 2009 fa una scelta di vita e di lavoro trasferendosi a Polizzi Generosa, piccolo Comune nel cuore del Parco delle Madonie, per occuparsi di "agri-cultura". Inizia a coltivare il Fagiolo Badda Presidio Slow Food e dal 2014 è Presidente dell'Associazione dei Produttori del Presidio. Coltiva anche il Peperone di Polizzi Generosa che, nel 2016, ottiene il riconoscimento di Presidio Slow Food. Nel suo piccolo-ma-sostenibile laboratorio di trasformazione "Il Gusto dei Colori" coniuga tradizione, innovazione e qualità lavorando i Presidi in modo artigianale e genuino.



### **BARBARA NAPPINI**

Nata a Firenze il 5 settembre 1974, dal 2010 vive nella campagna della bella Valdambra, tra Valdarno di Sopra, Siena e Arezzo.

Maturità linguistica nel 1993, sterza il percorso di formazione per diplomarsi in grafica pubblicitaria nel 1997 e approda subito dopo ad una multinazionale della moda, dove lavora seguendo l'area europea, e dove resta confortevolmente per dodici anni: in quel periodo nascono i suoi figli, Filippo e Cosimo, ma inizia anche un ampio ripensamento della sua vita.

Tutto ciò si concretizza nella scelta di lasciare la sicurezza nel 2010 e trasferirsi in un casale in campagna per avviare una vita che le somigliasse di più, tra orti boschi e olivi. Si appassiona alla permacultura ed in generale alle tecniche agricole sperimentali, si misura con l'autoproduzione e fonda l'associazione Il Grano e le Rose, avviando una serie di attività: corsi di panificazione, classi di cucina, esperienze nei boschi, centri estivi residenziali, orticoltura urbana, ortoterapia con persone diversamente abili, il tutto con lo sguardo rivolto ad uno stile di vita sostenibile e responsabile: il primo principio in permacultura è "prendersi la responsabilità".

Nel 2012 incontra Slow Food Colli Superiori del Valdarno e scopre "Terra Madre": da quel momento non sarà più la stessa. In Condotta si occupa di progetti educativi e attività per adulti finché, nel 2014, col Congresso di Riva Del Garda, diventa membro del Comitato Esecutivo Toscana e del Consiglio Nazionale fino al 2018.

Partecipa come delegata a Terra Madre Giovani durante Expo 2015, collabora con l'ufficio educazione come docente nell'ambito del progetto "Orto In Condotta"; partecipa alla progettazione ed è docente nel progetto "Pensa Che Mensa"; collabora al progetto "Ti V'olio Bene". Per Slow Food Toscana, del cui direttivo è attualmente membro, segue i progetti legati a CoSviG, per il percorso "Gastronomo" con fondazione ITSeat partecipa alla progettazione delle unità formative e coordina i docenti, segue e progetta il percorso del progetto "sCOOL Food" di Fondazione MPS per il quale è anche docente.

È uno dei leaders del progetto Slow Food In Azione nel periodo 2019-2020.





### **RAOUL TIRABOSCHI**

Nato a Seriate (BG) il 13 Novembre 1971, vive a Seriate con la propria famiglia composta dalla moglie Emanuela e dalle due figlie Matilde di 8 anni e Rebecca di 4.

Diplomato all'istituto agrario di Bergamo, si laurea in Giurisprudenza alla Statale di Milano in diritto del lavoro con tesi dal titolo "Cittadini stranieri e diritto al lavoro: prospettive e sviluppi"; ha successivamente studiato in Spagna, presso l'Università Cattolica di Murcia facoltà di Giurisprudenza e presso l'Università di Bergamo per la specializzazione in "Mediazione Familiare e comunitaria".

Esercita la professione di avvocato civilista ed è iscritto all'Albo degli avvocati dell'Ordine di Milano, occupandosi in particolar modo di imprese e cooperative sociali. Partecipa da oltre 20 anni al progetto degli avvocati di strada della Caritas Diocesana di Bergamo "Poveri ma cittadini", occupandosi in particolare di cittadini stranieri. Sin dalla giovane età partecipa attivamente a molte associazioni e realtà sociali del territorio: in particolar modo nell'Agesci, dove per molti anni ha svolto attività con i giovani dai 18 ai 21 anni e nei progetti in Israele/Palestina come responsabile di progetto per circa 10 anni. Attualmente è consigliere di amministrazione della Cooperativa agricola sociale Aretè di Torre Boldone (BG) che si occupa dell'inserimento di persone in svantaggio sociale nella produzione e commercializzazione di verdura biologica da oltre 30 anni.

Per il Comune di Bergamo svolge il ruolo di Coordinatore del Tavolo Food Policy.

Appassionato di viaggi, per la casa editrice Oltre coordina la collana Dragomanno relativa ai viaggi.

Ama viaggiare con lo zaino e a piedi. Attualmente in Slow Food è fiduciario della Condotta di Bergamo, che nell'ottobre 2020 ha realizzato l'evento nazionale Terra Madre Bergamo avente ad oggetto le food policy delle città d'Italia.



### **FEDERICO VARAZI**

Nato ad Amelia (Terni) il 31 agosto 1971, vive ad Orvieto (Terni) con la compagna Stefania e il figlio Amos.

Nel 1996 si laurea in Scienze Geologiche all'Università di Roma "La Sapienza" specializzandosi poco dopo al Centro di Didattica museale del Dipartimento di Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Roma Tre in "Didattica generale e museale".

Dal 1999 si occupa di progetti museali, mostre interattive, installazioni multimediali ed eventi di divulgazione scientifica in tutta Italia. Dal 2010 è direttore scientifico del "Museo dell'Energia di Ripi (FR)", museo didattico dedicato all'educazione ambientale. Attualmente coordina un gruppo di ricerca della Sezione di storia delle Geoscienze della Società Geologica Italiana e altri progetti di divulgazione scientifica tra cui "Gustascienza", festival della scienza e del cibo presentato nel 2015 a Expo Milano in collaborazione con la Regione Lazio e la Camera di Commercio di Frosinone. È membro del Comitato scientifico del Sistema tematico dei musei scientifici della Regione Lazio RE.SI.NA.

Si iscrive a Slow Food nel 2008 e fa parte attiva del Gruppo Vino di Slow Food Umbria come formatore, collaborando alla Guida Slowine. Nel 2014 entra a far parte del Comitato Esecutivo Regionale come responsabile della Comunicazione. Da allora contribuisce alla realizzazione dei principali eventi, tra i quali "L'Umbria in un bicchiere" dal 2010 e la presentazione della "Guida agli olii extravergini" nel 2019. Ha collaborato alla realizzazione del progetto del Presidio del Fagiolo secondo del Piano di Orvieto, della Ricotta salata e del Grano saraceno della Valnerina. Nel novembre 2019 partecipa al corso di formazione "Slow Food In Azione: Le comunità protagoniste del cambiamento" e diventa Group leader. Attualmente è

coordinatore del progetto “La Chiocciola in bicicletta lungo la Transameria”, un itinerario di turismo esperienziale sul modello Slow Food Travel. Durante l'emergenza sanitaria da COVID-19 coordina l'iniziativa di solidarietà #IlMercatoaCasa per l'acquisto diretto dai piccoli produttori umbri.



#### **GIACOMO MIOLA**

Nato il 22 Giugno 1981, è cresciuto in un piccolo borgo nella parte alta della Costa d'Amalfi. Appassionato per l'arte e l'artigianato intraprende un percorso che lo conduce alla maturità d'arte applicata e successivamente a conseguire la laurea in Design.

La passione per la gastronomia unita alla ricerca e all'innovazione, lo portano ad affrontare ed ottenere un dottorato di ricerca al Politecnico di Milano sul tema della progettazione per una produzione agro-alimentare sostenibile nelle grandi aree metropolitane.

Negli anni successivi ritorna nella sua terra d'origine dove fonda e tutt'ora è presidente di Metafarm Social Food Lab, una organizzazione culturale che si occupa della valorizzazione del patrimonio gastronomico e la relativa comunità locale. Nello specifico è responsabile del progetto Gastronomic Trekking, che nasce per coinvolgere i viaggiatori in esperienze autentiche di conoscenza del territorio e della sua produzione agro-alimentare a contatto con i contadini e gli abitanti del luogo.

Socio appassionato di Slow Food, dapprima membro del comitato di condotta della Costa d'Amalfi, fa oggi parte del comitato esecutivo di Slow Food Campania ed è tra i leaders del progetto Slow Food in Azione.

**2021-2025**

.....

