Slow Food®
Montepulciano-Chiusi APS

DOSSIER SLOW FOOD MONTEPULCIANO-CHIUSI ANNI 2025/2029

PREMESSA

Si conclude un quadriennio iniziato negli anni difficili della pandemia che ha segnato una linea di demarcazione che indica un prima e un dopo, con conseguenze evidenti sulla vita sociale, non solo della nostra associazione, ma di tutto il terzo settore. Tuttavia, il nostro lavoro non si è mai interrotto, e ha addirittura portato alla nascita di nuovi progetti mirati alla diffusione della cultura Slow Food, e quindi all'educazione al buono pulito e giusto. Le battaglie necessarie per un cambio di paradigma di produzione e di consumo, per rivedere i nostri sistemi alimentari, per la tutela del pianeta e della biodiversità, per l'importanza di sostenere gli agricoltori che praticano davvero sostenibilità sono la vera ragion d'essere di Slow Food e hanno ancora tutte bisogno di essere sostenute e rilanciate. Il nostro impegno è quelle di declinarle nel territorio, con le sue specificità e le risorse e ricchezze agricole, alimentari e umane, nel continuo dialogo tra i nostri soci che sono sia produttori che coproduttori, dal momento che sostengono, attraverso le loro scelte, una produzione orientati ai principi del buono, pulito e giusto.

INFORMAZIONI GENERALI

Nome della Condotta:
Montepulciano - Chiusi APS

Contatti della Condotta:
- Indirizzo legale sede della Condotta: 53043 Chiusi (SI)
- Codice fiscale: 90018400524
- Email: montepulcianochiusi@network.slowfood.it
- Facebook: @slowfood.montepulcianochiusi
- Instagram: @slowfoodmontepulcianochiusi

Comitato di condotta:
- Gianmarco Annulli - Resp. Cuochi dell'Alleanza Giovani; Rete Terra Madre Giovani (cell. 338 663 6271)
- Luciano Ciarini - Resp. Rapporti Istituzionali e Tesseramento, Guide (cell. 392 0579563)
- Paola Fatichenti - Resp. Comunicazione; Eventi, Referente Guide (cell. 339 824 6670)
- Stefano Fattorini – Resp. Tesseramento; Comunità (cell. 347 6013017)
- Daniela Filippi (componente Esecutivo Regionale) - Tesoreriera; Rapporti Istituzionali S.F. Toscana, Educazione e Referente guide (cell.338 6967812)
- Federico Massoli - Resp. Comunità; Tesseramento (cell. 331 365 1008)
- Riccardo Pasquini - Resp. Segreteria; Comunicazione (cell. 338 153 5018)
- Elena Salviucci - Resp. Rete Terra Madre Giovani e Slow Travel; Eventi (cell. 320 8591247)
- Tiziana Tacchi - Resp. Rete Cuochi dell'Alleanza; Rete Terra Madre e Biodiversità (cell. 335 871 6238)

Soci attivi:
Il nuovo Comitato si occuperà di strutturare una rete di soci attivi al fine di rendere allargata e condivisa la realtà del Comitato e diffondere in modo più incisivo i principi della cultura Slow Food.

Punti tesseramento attivi:
- Osteria - Enoteca "Il Grillo è Buoncantore", Piazza XX Settembre 10, 53043 Chiusi (SI), Tel. 057820112.
- Mulino Val d'Orcia, Podere Lamone 56, 53026 Pienza (SI), Tel. 3452329477
- Az. Agr. Campotondo, C.s. Campotondo 7, 53023, Campiglia d'Orcia (SI), Tel. 320 8591247
- Az. Agr. Coveri, Loc. Caselle, 141, 53049 Torrita di Siena (SI), Tel. 328 9037012

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA REALTÀ TERRITORIALE

- Territorio di riferimento geografico (comuni interessati dalla Condotta e una descrizione delle caratteristiche sociali, produttive, storiche del territorio)
- Rapporti esistenti con produttori, ristoratori, altri soggetti del territorio

I comuni di riferimento della Condotta sono Chiusi e Montepulciano, tuttavia l'area di estensione della Condotta è più ampia, essendo costituita da tanti comuni della provincia di Siena (Chianciano Terme, Cetona, Sarteano, San Casciano dei Bagni, Asciano, Rapolano Terme, Sinalunga, Torrita di Siena, Trequanda), luoghi ricchi di storia, di bellezze architettoniche e paesaggistiche – il parco della Val d'Orcia è patrimonio dell'Unesco – compresi fra l'ormai soppressa Condotta delle Crete Senesi, la Val di Chiana, la Val d'Orcia e il Monte Amiata (con i comuni di Castiglione d'Orcia Montalcino, Radicofani, Pienza e San Quirico d'Orcia).
Un territorio ampio ed articolato, caratterizzato da produzioni di pregio, come i cereali della Val d'Orcia (il granaio della Toscana), il tartufo bianco delle Crete Senesi, i pecorini di Pienza e delle Crete, l'olio extravergine d'oliva con distinte impronte a seconda delle diverse zone, il pesce dei Laghi di Chiusi e di

Montepulciano, i vini di Montepulciano e della Val d'Orcia affiancati negli ultimi anni da sempre più numerosi marchi di birre artigianali, gli allevamenti della razza chianina e del suino cinto toscano, senza dimenticare il grande impianto archeologico etrusco di Chiusi, i musei e le grance delle Crete e le aree termali alle pendici del Monte Amiata e Rapolano.
Insomma, un sistema tanto suggestivo e profondamente biodiverso quanto complesso e articolato nelle sue espressioni e nelle sue radici millenarie, che si palesano costantemente non solo nelle celebri rievocazioni storiche ma anche nei comportamenti quotidiani, tesi ad una strenua difesa del proprio microcosmo e alla sua successiva corporativistica esaltazione. La Condotta ha ottimi e costanti rapporti con molte aziende e ristoranti del territorio, resta prioritario rafforzare tali legami ed estenderli anche ad altre realtà.

PROGETTI ATTUALMENTE ATTIVI

Orti in Africa:
- Due Orti in Africa

Arca del gusto:
- Aglione della Chiana
- Cinta senese

Orto Slow Food a scuola:
Per quanto riguarda l'attivazione di un Orto in Condotta, sono in via di definizione accordi con associazioni territoriali.

Presìdi:
Non sono sorti nuovi Presìdi negli ultimi anni dopo la sospensione di Chianina e Cinta Senese

Progetto Cuochi dell'Alleanza:
Sono tre i soci che hanno aderito al Progetto Cuochi dell'Alleanza e conseguentemente alla divulgazione dei "Presìdi":

● Tiziana Tacchi, titolare dell'Osteria - Enoteca "Il Grillo è Buoncantore" di Chiusi; referente del Progetto Cuochi dell'Alleanza per Siena sud.

● Gianmarco Annulli, cuoco presso l'Osteria - Enoteca "Il Grillo è Buoncantore" di Chiusi; collaboratore in iniziative ed eventi Slow Food.

● Roberto Crocenzi, collaboratore in iniziative ed eventi Slow Food.

● Altri ristoranti e osterie del territorio sono stati sensibilizzati per poter essere inclusi nell'Alleanza.

Progetto Pizzaioli dell'Alleanza:
Roberto Esposito, della Pizzeria - Braceria "Rosso Vivo" di Chianciano Terme, ha sottoscritto l'adesione al Progetto dei Pizzaioli dell'Alleanza Slow Food.

Comunità di Terra Madre:
La nostra condotta ha sottoscritto un PIF (Progetto Integrato di Filiera) coadiuvato dall'Azienda Agricola "Mulino Val d'Orcia" di Pienza (SI), denominato "Dal campo alla tavola: grani antichi bio della Val d'Orcia".

Educazione del Gusto:
Percorsi con gli Istituti Alberghieri della zona e Laboratori di Educazione al Gusto con alunni di Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria di primo livello.

PRINCIPALI ATTIVITÀ E INIZIATIVE SVOLTE NEGLI SCORSI ANNI

Tra le varie attività e le iniziative svolte negli scorsi anni riportiamo di seguito le principali:

- La Condotta ha seguito fin dall'inizio il programma dei corsi Master of Food, anche se negli ultimi anni la scarsità di adesioni ha limitato molto questa attività.
- Viene organizzato un programma con Convivium, degustazioni e Laboratori del Gusto, anche in collaborazione con altre associazioni del territorio, quali il Gruppo Sportivo la Rocca di Valiano di Montepulciano e Proloco di Campiglia d'Orcia per l'evento "Campiglia di gusto".
- Tali iniziative prevedono sovente collaborazioni fra diverse Condotte, come le limitrofe Valdichiana (AR) e Siena.
- Costanti e fruttuosi sono i contatti con i locali Consorzi del Vino Nobile di Montepulciano e del Vino Orcia Doc.
- Abbiamo in essere protocolli di intesa con l'I.I.S. "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme (SI) e l'I.S.I.S. "Angelo Vegni" di Cortona (AR), che ci hanno visto coinvolti nell'organizzazione di incontri e lezioni sulla storia e la filosofia di Slow Food, incluso visite alle aziende del territorio e la visita di alcune classi al Salone del Gusto - Terra Madre. Con l'Istituto "Vegni – Capezzine" è stato seguito il Progetto del Menù per il Convitto. Un menù stagionale, redatto per due stagioni, Autunno/Inverno e Primavera/Estate, adatto al contesto anche di Azienda Agricola produttrice e per ragazzi/ragazze di età compresa tra i 14 e 20 anni. Il Progetto è stato seguito dalla Fiduciaria Daniela Filippi e dalla nostra socia Silvia Migliorini di Siena, Dott.ssa in Scienze dell'Alimentazione, Nutrizionista e Biologa.
- Rappresentanti del nostro Comitato di Condotta sono regolarmente presenti a riunioni e manifestazioni a carattere regionale e nazionale.
- I componenti delegati (Daniela Filippi e/o il delegato Luciano Ciarini) hanno partecipato regolarmente sia alle Assemblee regionali di Slow Food Toscana che anche a incontri tematici, quali Toscana Lab.

- Diversi componenti del Comitato di Condotta hanno sempre dato loro disponibilità come volontari alle Manifestazioni internazionali con Slow Food Italia e/o Slow Food Toscana, quali “Salone del Gusto Terra Madre” a Torino e “Cheese” a Bra.
- La rappresentante in condotta dei Cuochi dell’Alleanza, nonché referente territoriale dei medesimi per Siena sud, Tiziana Tacchi, è collaboratrice fissa al “Salone del Gusto - Terra Madre”.
- Grazie a queste e molte altre collaborazioni e a una rete consolidata di rapporti sinceri di stima reciproca è stato possibile nel marzo 2018 tenere a Chiusi il Consiglio Nazionale di Slow Food, che ha coinvolto a livello territoriale Istituzioni, Comuni, Consorzi, Cuochi di Osterie e Produttori del Territorio e l’Istituto Alberghiero “Pellegrino Artusi” di Chianciano Terme.
- La stessa solida rete ha permesso a Chiusi la nascita della manifestazione Slow Beer, creata nel 2018 per promuovere l’uscita della Guida alle Birre d’Italia (edita da Slow Food Editore) e ripetuta con successo nel 2019, 2022, 2023 e 2024 in collaborazione con l’associazione commercianti Chiusi-Città.
- Sempre nel 2019 gli stessi enti e persone, a Chiusi e nei Comuni limitrofi, hanno accolto calorosamente i partecipanti del Congresso Internazionale, che hanno così potuto apprezzare la natura Slow della nostra Condotta.
- In tale occasione è stata stipulata una convenzione tra Slow Food Italia, e di conseguenza la locale Condotta, e il Comune di Chiusi, volta a valorizzare ed incentivare le risorse enogastronomiche, culturali e produttive delle Città. L’obiettivo è di promuovere tramite la nostra condotta delle iniziative collegate a potenziare e sviluppare tutta la rete territoriale, storico - artistica - socio - economica e agroalimentare, programmando iniziative e eventi mirati. Data l’ubicazione del Museo Nazionale Etrusco nella cittadina, si intende collaborare insieme sia con l’amministrazione comunale che con il circuito museale, per progettualità legate all’Archeologia. Coadiuvare e ripristinare il Progetto di Slow Food Toscana “ArcheoSlow” che noi come Condotta abbiamo abbracciato sin dall’inizio. Altre possibili progettualità in collaborazione con l’amministrazione comunale sono: Orti in Condotta, Mercati della Terra, Mense Scolastiche e Master Slow Food.
- Tale importante accordo ha condotto alla concessione alla nostra Condotta di una sede istituzionale da parte del Comune di Chiusi, ubicata in centro storico presso l’Associazione Culturale “Orizzonti d’Arte”, tuttavia attualmente, la sede vede un’altra ubicazione sempre nel comune di Chiusi.

PERCORSO PROGRAMMATICO 2025-2029

La Condotta come Rete globale di Comunità locali

La missione fondamentale di tutela della biodiversità si basa sull'educazione, con l'obiettivo di arrivare ad un sistema alimentare più equo e più sostenibile ispirato alla triade dei valori del buono, pulito e giusto.

Conservare la biodiversità, tutelare Terra Madre da sempre ha rappresentato le fondamenta, il principio, il mezzo e lo scopo della nostra associazione. Le nostre progettualità hanno come denominatore comune la conservazione della biodiversità agraria vicina alle tradizioni agricole-contadine e alla cultura della gente dei territori specifici.

Per tutelare la biodiversità occorre risvegliare anche la consapevolezza del processo distruttivo in corso del nostro pianeta, del nostro habitat, degli ecosistemi naturali. Per questo la tutela dell'Ambiente e il contrasto al cambiamento climatico sono uno dei cardini delle nostre attività e ci rendono portavoce della campagna "Food For Change".

"Una sfida da vincere anche attraverso il "cibo": il cibo, infatti, è la base per trovare soluzioni da applicare alla filiera di continuità del "cibo", al di fuori della produzione e del consumo alimentare.

Senza il coinvolgimento concreto delle giovani generazioni, vere protagoniste del futuro, non si possono maturare e sviluppare iniziative efficaci, per questo ci impegniamo per una loro diretta partecipazione alle progettualità.

Dobbiamo riuscire ad avvicinare la nostra rete Slow Food alle nostre finalità, ai produttori dei Presidi e dei prodotti dell'Arca, ai nostri Mercati e ai nostri cuochi.

Dovremo farci portavoce delle istanze che emergeranno dalla rete dei nostri territori e attuare le politiche di Slow Food svolgendo attività mirate, facendo forza sul coordinamento con il Regionale e a sua volta con il livello nazionale.

Proprio per collaborare ad essere protagonisti del cambiamento anche la Condotta necessita di linee guide strutturali incentrate su priorità in base agli obiettivi di Slow Food.

Punti cardine su cui concentrarsi come mezzi necessari per raggiungere gli obiettivi sono:
-La comunicazione
- Il tesseramento: inteso come partecipazione delle persone per potenziare il capitale umano della condotta, con l'obiettivo di avere un numero maggiore di soci
- La ricerca di strategie di coinvolgimento.

Utilizzando i punti cardine di cui sopra, dobbiamo arrivare a tutelare la biodiversità con l'educazione, sia nei rapporti con le scuole, sia nella conoscenza del territorio con tutte le sue potenzialità e come coinvolgimento di persone che siano portavoce di valori comunitari.

Un mezzo che è entrato nella storia di Slow Food con la prima edizione di Terra Madre nel 2004 è la "Comunità", un modello socio-culturale politico-economico, e cioè un insieme di persone capaci di affrontare sfide che il singolo individuo spesso non può portare a termine; il collante è l'intelligenza affettiva comune. Le comunità sono nuclei di persone che si uniscono intorno ad un progetto ben definito e lo condividono con la rete associativa, formando una rete nel territorio d'appartenenza limitata al tema progettuale ma comunque aperta a tutti.

RETE E PROGETTI

Progetto Alleanza Slow Food Cuochi

I cuochi si impegnano alla divulgazione dei Presidi, prodotti dell'Arca del Gusto, prodotti delle comunità del cibo e del valore dei piccoli produttori del territorio che mantengono viva la biodiversità, le tradizioni e il sapere.

Nell'ottica fare ciò, sarà importante l'organizzazione di eventi mirati, puntando a collaborazioni con cuochi che fanno parte del progetto e cuochi che condividano il buono, pulito e giusto sui propri territori.

Comunità

Sono due le comunità attive sul territorio:

- La Comunità per la Valorizzazione dell'olivo Minuta

La Comunità dell'Olivo Minuta di Chiusi conta circa 20 membri, tra i quali produttori, ristoratori, commercianti che hanno deciso di impegnarsi a favore del mantenimento di una cultivar olivicola autoctona: la Minuta di Chiusi.

La Comunità si prefigge di valorizzare e recuperare gli oliveti antichi di Minuta; numerose, infatti, sono le piante monumentali nelle colline che circoscrivono il bacino del lago di Chiusi. La longevità di queste piante secolari testimonia l'incredibile resilienza della cultivar a patogeni e circostanze climatiche estreme, come le gelate. In un contesto olivicolo in cui la mosca, la rogna, o l'imprevedibilità degli eventi climatici rappresentano serie minacce alla produzione, la bassa suscettibilità della pianta a fattori di rischio rappresenta la prova di un potenziale genetico meritevole di tutela.

La Minuta si distingue anche per le caratteristiche uniche nel suo frutto che, oltre a un profilo organolettico di notevole complessità e piacevolezza, vanta un'alta percentuale di polifenoli, un patrimonio enzimatico endogeno del frutto che aiuta nella conservazione del prodotto proteggendolo dai processi di ossidazione, e che apporta notevoli benefici alla salute. Tuttavia, date le piccole dimensioni del frutto la resa in olio si aggira intorno al 10%, una percentuale molto bassa che rende questa produzione poco vantaggiosa e non competitiva in un mercato che richiede grandi quantitativi e fatica a valorizzare e retribuire gli sforzi necessari a garantire l'alta qualità di un prodotto di nicchia. Pertanto, il progetto di tutela della Minuta di Chiusi denota non solo una stoica dedizione alla salvaguardia della terra e dei suoi frutti, ma la profonda simbiosi che lega uomini e territorio nel rispetto di quei principi e valori cardini propri di un'autentica Comunità.

La condotta nel passato, ha incoraggiato e sostenuto la nascita della Comunità per la Valorizzazione dell'olivo Minuta di Chiusi, operazione che si è concretizzata il 4 maggio 2019 con la creazione della Comunità, che al momento vede circa 30 iscritti tra produttori, vivaisti, frantoiani, ristoratori e rivenditori, i quali a vario titolo contribuiscono al "mantenimento dei pregiati olivi secolari di Minuta di Chiusi, il reimpianto di nuove piante e la valorizzazione del pregiato olio che ne deriva. Le attività svolte dalla comunità, attualmente paralizzate dalla situazione sanitaria, vengono sostenute anche dall'Amministrazione comunale di Chiusi. La Comunità con la quota annuale, ha scelto di sostenere i cuochi dell'Alleanza. Non appena le condizioni lo permetteranno, la Comunità si è impegnata a continuare la propria opera di sensibilizzazione mediante incontri e corsi di assaggio di olio evo.

- La comunità della Cassetta di cottura di San Casciano dei bagni

Un progetto nasce dalla riscoperta della cassetta di cottura realizzata grazie alla cooperativa di comunità di San Casciano dei Bagni e che un anno e mezzo fa, con la collaborazione dei Cuochi dell'Alleanza, ha portato alla nascita della Comunità Slow Food delle Cassette di Cottura. Uno strumento sostenibile che incontra una tecnica di cottura ancora più sostenibile, perfetta per le cotture lente e a bassa temperatura ma anche per il controllo della lievitazione nella piccola panificazione e nella fermentazione di yogurt.

I cibi vengono portati a bollore in una pentola che inserita poi all'interno di una scatola di legno o feltro imbottita di materiali capaci di mantenere il calore accumulato durante la prima fase di cottura. Possiamo considerarla una vera slow cooker che, però, non ha bisogno di elettricità per funzionare.

Quindi le cassette di cottura, oltre a essere uno strumento culturale significativo, hanno implicazioni di virtuosità ambientale rilevanti che ci permettono di attingere a preziosi saperi e pratiche tradizionali per rispondere alle sfide attuali e del futuro.

Le cassette di cottura, infatti, vengono menzionate già nel 1941 nella dispensa Non Sprecate, destinata alle massaie, negli anni della Seconda Guerra Mondiale. Erano tempi difficili e le risorse scarseggiavano: nelle pagine della pubblicazione è illustrata la cassetta di cottura, ai tempi una cassetta di legno o di cartone imbottita all'interno di paglia e usata per ultimare la cottura dei cibi una volta avviati sul fuoco.

Oggi le cassette, oltre ad avere un design molto raffinato, sono efficienti e sostenibili: in termini di utilizzo oculato di risorse, di emissioni di gas serra e di filiera produttiva. L'acqua necessaria per la cottura infatti è rilevantemente minore, se non quasi nulla, perché una volta raggiunto il bollore la pentola viene chiusa in questo forziere incantevole e l'acqua non evapora.

Per quanto riguarda le emissioni invece, secondo le stime della cooperativa, infatti, se paragonata alla cottura con gas, con un utilizzo tra le 10 e le 20 ore al mese si possono risparmiare in un anno da 21,6 a 43,2 kg di CO_2. Prendendo in considerazione invece la cottura a induzione, con la cassetta potremmo risparmiare circa 33 euro l'anno e 131 kg di CO_2. E poi i materiali: il feltro dei

lanaioli di Prato, lana di scarto (considerata rifiuto speciale), legno di cipresso lavorato da artigiani, tessuti naturali e i pomelli artigianali in ceramica, tutte scelte che esprimono un'attenzione ed un rispetto tali da rappresentare egregiamente quella tensione verso una prospettiva di bellezza concreta e collettiva.

A novembre di quest'anno la cassetta di cottura ho ottenuto il riconoscimento analitico sulla validazione del processo di cottura e sulla parte nutrizionale, raggiungendo così un altro importante traguardo per la sua affermazione e diffusione anche a livello professionale.

Progetti futuri sulle Comunità

In continuità con i programmi descritti nel precedente Dossier, all'interno del Comitato di Condotta continueremo con entusiasmo il rapporto con agricoltori, allevatori e viticoltori, con particolare riguardo all'impegno che queste persone mettono nelle loro pratiche quotidiane nel proteggere varietà autoctone, la cui tutela e valorizzazione è aspetto di grande rilievo per la biodiversità del territorio in cui operano.

Prenderemo l'impegno di avviare il progetto di una Comunità Slow Food per la valorizzazione dei Formaggi a latte crudo.

A tale scopo, verranno contattati gli allevatori della zona per sensibilizzare all'importanza di far nascere una Comunità del cibo secondo i principi di Slow Cheese.

Slow Cheese protegge e promuove i formaggi artigianali, espressione della biodiversità di un territorio, dove il saper fare di pastori e casari pratica la caseificazione senza la pastorizzazione del latte appena munto e senza l'uso di fermenti di sintesi.

La nostra Condotta Slow Food Montepulciano-Chiusi, già aveva espresso la volontà di creare una Comunità che riunisca i viticoltori e aziende agricole che hanno nei loro vigneti e produzioni varie, varietà antiche del territorio, che sono state oggetto in anni recenti di specifici progetti di recupero per la produzione di vini con presenza significativa di queste varietà nell'assemblaggio finale. La rispondenza ai principi del buono pulito e giusto rimane condizione assoluta senza la quale non esiste inclusione nella Comunità. Saranno consultate le aziende agricole produttive del territorio che partecipano alla filiera produttiva, soci e, o, possibili soci di Slow Food.
Il progetto ed il suo soggetto principale inteso come il cibo di qualità prodotto con specie autoctone dalla terra madre, saranno divulgati attraverso la ristorazione, incontri, meetings, fiere, mercati e laboratori tematici capaci di portare a conoscenza del pubblico questa filiera produttiva e le sue caratteristiche, che altrimenti rischiano di non averne la possibilità a causa dei meccanismi informativi e distributivi che governano l'attuale mercato e consumo del cibo e che mirano all'omologazione dei gusti mettendo in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni.

Terra Madre

La Condotta Slow Food Montepulciano-Chiusi appoggerà le progettualità di Slow Food Toscana mirate alle aziende vitivinicole dei vari territori che condividono la filosofia ed il percorso di Terra Madre, dove obiettivi prioritari partono da ciò che è il Manifesto di Terra Madre e in particolare dei Vignaioli (Vignerons d'Europe sancito a Montecatini a Dicembre 2009 " Manifesto di "Vignerons d'Europe 2009". Aderire al Progetto di Rete "Vigna Madre" con punti fondamentali da sottoscrivere da parte degli aderenti rifacendosi al buono, pulito e giusto come percorso di valorizzazione dei vignaioli che adottano nella loro filosofia produttiva.
Slow Food Toscana si avvarrà dei Circolini de' Vignerons, nati dopo l'incontro Vignerons d'Europe di Montecatini, per comunicare il mondo del vino.
Strumento per far conoscere il percorso da perseguire intrapreso dai "Vignaioli Toscani" che aderiranno alla Rete di "Vigna Madre".
Il progetto è parte del percorso progettuale di Slow Food Toscana dove coadiuverà le Condotte nei territori toscani ampliandolo dove è già in atto e coinvolgendo laddove si crea la volontà di adoperarsi in merito.

Mercato della Terra
La Condotta non ha un mercato attivo. Sono in piedi collaborazioni con produttori che partecipano già a Mercati della Terra e con diversi Comuni del nostro territorio che hanno in progetto la creazione di Mercati della Terra: valuteremo le sedi e le persone - associazioni che si prenderanno cura di questi progetti e su questa base cercheremo di attivare una collaborazione.

Slow Travel

Il progetto Slow Food Travel della Condotta Montepulciano-Chiusi propone un singolare modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, pastori, norcini, fornai, viticoltori che, insieme ai cuochi che cucinano i loro prodotti, saranno i narratori del nostro bellissimo territorio ed allo stesso tempo guide speciali alla scoperta delle nostre tradizioni e della nostra cucina. Un progetto denominato "Arcobaleno del Gusto", sviluppato sulle potenzialità di questo territorio come destinazione gastronomica di qualità, rispettoso delle linee guida e della filosofia Slow Food, costruito in una serie di collaborazioni capaci di evidenziare tra coloro che credono nei principi Slow Food l'esistere un sistema di amicizie vere ed autentiche, che mettono in luce esperienze che valorizzano al meglio il patrimonio agricolo e gastronomico locale. Questo progetto porterà all'organizzazione di una serie di viaggi tra le bellezze paesaggistiche ed architettoniche della nostra zona, dove sarà possibile toccare la storia e la cultura vissute fin da epoca Etrusca e sbocciate nel Rinascimento, e dove tutti gli Slownauti saranno accolti direttamente dai produttori, osti e cuochi che si sono impegnati a valorizzare il nostro territorio offrendo prodotti "buoni, puliti e giusti", fornendo tutte le indicazioni necessarie per coinvolgere i fruitori in un soggiorno che legherà il piacere per il cibo alla cultura e alla convivialità della nostra terra.

Seguendo il nostro "Arcobaleno del Gusto", lo Slownauta troverà questi sapori raccontati in storie fantastiche dai loro artisti, i produttori ed i cuochi e gli osti, in

un contesto di esclusiva bellezza: il partecipante si troverà a percorrere una tavolozza di colori unici ed autentici, dal rosso dei nostri Vini Doc e Docg al giallo dell'Olio Extravergine DOP, il blu del pesce di lago "dei Chiari", il verde delle verdure contadine, il viola della prugna e della lavanda, ai quali noi aggiungiamo due importanti tonalità del bianco, quello dei formaggi a latte crudo e della razza Chianina.

Lo Slownauta potrà immergersi in un quadro artistico di sapori e saperi della Valdichiana e Val d'orcia, fra antiche tradizioni e nuove eccellenze, dove la genuinità dei prodotti è l'ingrediente base di una cucina semplice e varia, ma soprattutto sana, gustosa e giusta.

Dal Canale della Chiana al Fiume Orcia, saranno molti gli itinerari per coloro che vorranno abbinare alla cultura e alla bellezza paesaggistica la scoperta dei sapori e delle genti che vi operano. Luoghi rinomati non solo per la ricchezza enogastronomica ma anche per la vicinanza alle città d'arte e ai borghi storici più belli d'Italia.

Comunicazione

La comunicazione è fondamentale per rimanere in contatto con gli associati, è importante per far conoscere all'esterno i progetti della Condotta permettendo di entrare in contatto anche con quei soggetti che non conoscono il mondo Slow Food, cercando di diffondere anche nel nostro territorio i principi fondamentali dell'associazione "buono pulito e giusto".

I mezzi che saranno impiegati per la comunicazione sono:

- Direct mailing verso gli associati
- Aggiornamento costante dei canali social della condotta (Facebook e Instagram);
- Comunicati stampa dedicati ad eventi della Condotta ed ogni qualvolta il direttivo ritenga opportuno comunicare all'esterno una notizia;
- Creazione del sito internet/blog dedicato alle attività della Condotta.
- Nel caso in cui il direttivo lo ritenga opportuno e ci siano i fondi: creazione di campagne pubblicitarie sui social e cartacee per promuovere attività e eventi.

Tesseramento

Il nostro fare, la presenza nel territorio, l'educazione, le progettualità sono riferimenti ideali che contribuiscono a dare motivazioni d'avvicinamento alla nostra associazione.

Le nostre azioni devono invitare le persone ad associarsi per condivisione di principi e politica associativa. Proponiamo di iscriversi a Slow Food per sostenere la nostra visione, le nostre azioni, i nostri progetti.

L'impegno ad allargare la nostra base sociale nasce dalla consapevolezza della maggiore incisività che è possibile raggiungere aumentando il numero degli iscritti.

Questa relazione permette di agire sui tre pilastri d'azione intrapresi come percorso di Slow Food nel mondo: biodiversità, educazione, advocacy. Dobbiamo lavorare per il cibo buono, pulito e giusto per tutti, agire per la tutela della biodiversità, dell'educazione al gusto, dell'advocacy in campo alimentare e ambientale; perciò, essere numerosi è un passo fondamentale da fare, più persone siamo più formiamo una forza di capitale umano incisivo.

In Condotta tutti i componenti del comitato sui vari territori devono sensibilizzare e avvicinare sempre più persone alla filosofia Slow Food. La rete del Tesseramento sarà coordinata e coadiuvata dai referenti che si adopereranno a monitorare l'andamento associativo e la sua divulgazione.

Proprio per il raggiungimento di questo obiettivo abbiamo aumentare i punti di tesseramento data la vastità del territorio di riferimento della Condotta con una presenza più capillare anche degli associati su tutta l'area di riferimento della Condotta.

FILOSOFIA ORGANIZZATIVA

Sarà un nostro obiettivo anche quello di per realizzare un comitato di Condotta composto da più soggetti che facciano lavoro di squadra e siano rappresentativi del quadro sociale, economico e territoriale della Condotta.

Evoluzione di Chengdu = Creare una Condotta allargata.

Un sempre maggior coinvolgimento dell'associazione nel campo dell'educazione e della formazione e nello sviluppo di una rete di interazioni tra condotte e territorio.

Un numero idoneo di persone per poter rispondere con efficacia e flessibilità a tutto ciò che può dar stimolo all'azione. A questo si dovranno integrare progetti di breve e medio termine portati avanti dai vari gruppi di lavoro e/o comunità coinvolte.

Condotta = Incubatore di Progettualità

Coinvolgere in un dialogo di interazione continuo e costruttivo il tessuto socio-economico, oltrepassando così chiusure e pregiudizi, lavorando con creatività e interessi comuni per sviluppare un pensiero di realtà cooperativa atto a promuovere i soggetti locali.

Lo scopo è raggiungere il benessere attraverso un'economia di sussistenza, misurando i risultati con il F.I.L. (Felicità Interna Lorda).

Le Comunità, aggregate attraverso un rappresentante, salvaguardano dall'uso improprio il marchio Slow Food.