Slow Food®
Campi Flegrei

COMITATO PER IL RINNOVO DELLA CONDOTTA CAMPI FLEGREI

PROGRAMMA DI MANDATO

Questo comitato intende rinnovare su tutto il territorio dei Campi Flegrei l'interesse verso Slow Food, rimettendo al centro dell'agenda enogastronomica del territorio la nostra associazione e la nostra chiocciola, comunicandone la visione, gli obiettivi e i tanti strumenti che sono a nostra disposizione.
L'associazione vorrà continuare ad avvicinare i tanti soci storici del territorio che per anni hanno tracciato un percorso fortemente identitario e che negli ultimi anni non hanno più trovato una interlocuzione valida.
Contemporaneamente intenderà coinvolgere tutte le realtà del territorio che operano nel settore enogastronomico attraverso osti, vignaioli, agricoltori, artigiani del cibo, gastronomi, torrefattori, professionisti del settore, pizzaioli, ristoratori, enotecari, etc.
Questo percorso verrà realizzato portando avanti i temi della biodiversità, un patrimonio vasto e peculiare che caratterizza fortemente il territorio, la sostenibilità ambientale delle produzioni, la sostenibilità economica dalla produzione delle materie prime fino alla loro somministrazione, la sostenibilità sociale, obiettivo attuale e soprattutto esigenza per il futuro.
Inoltre, si vuole continuare a costruire un percorso dell'associazione sul territorio, costruire una nuova visione fresca, moderna con radici ben piantate sul territorio che possa rappresentare un'ispirazione per i tanti appassionati di cibo del territorio e che possa contribuire alla definizione delle linee guida nazionali che dovranno proiettare Slow Food sui temi futuri con una posizione sempre chiara, ricca di elementi di conoscenza e soprattutto capace di ascoltare tutti, in primis i soci, e di confrontarsi con tutte le realtà associative che ne condividono gli obiettivi.
Tutti gli sforzi saranno finalizzati attraverso una campagna di tesseramento capillare che vedrà coinvolti produttori, cuochi e semplici cittadini che saranno accompagnati in un percorso di consapevolezza alimentare, sociale ed integrativa buona, pulita e giusta.

Questi gli obiettivi che verranno perseguiti

- ***Affiancare i ristoratori del territorio verso scelte consapevoli*** buone, pulite e giuste coinvolgendoli nelle progettualità e convogliandoli verso il progetto cuochi dell'alleanza riconoscendone il ruolo fondamentale per la formazione di un consumatore che alla ricerca del buono diventi sempre più consapevole;
- ***Sensibilizzare i produttori agricoli ad attivare percorsi di educazione*** verso i cittadini per la salvaguardia di prodotti unici della zona flegrea (pisello santacroce, cicerchia flegrea, cozza di bacoli, fava baiana, mandarino flegreo, ostrica del lago Fusaro) per la salvaguardia della biodiversità. Questo obiettivo dovrà essere perseguito con grande attenzione all'ambiente inteso come quel grande sistema composto da cittadini, fauna selvatica, flora spontanea e coltivata, insetti utili e dannosi, mare, corsi d'acqua, boschi, allevamenti, etc., che dovranno vivere in equilibrio tale da assicurare a tutti i giusti spazi e le condizioni ottimali all'insegna del pulito;
  I Campi Flegrei sono un territorio dall'enorme complessità sia dal punto di vista della biodiversità che della fauna.
  Il territorio si presenta molto vario dal punto di vista delle produzioni sia agricole che del mare: storicamente tali territori sono menzionati per la coltivazione della vite, già Plinio il Vecchio, nei suoi scritti, menzionava il vino colombino che si suppone sia

l'attuale piedirosso (meglio conosciuto come per 'e palumm). Inoltre già i romani praticavano l'allevamento dei mitili nei laghi salmastri in particolare quello di Fusaro e nel periodo dei Borboni la stessa zona era dedita alla coltivazione delle ostriche.
L'areale è un enorme serbatoio di biodiversità costituita da prodotti agricoli di varia specie:

- pomodoro cannellino
- cicerchia flegrea
- fava baiana
- mandarino flegreo
- pisello santacroce
- mela annurca
- cozza di bacoli
- ciliegia della recca
- limone dei campi flegrei
- fagiolo tondino di villaricca
- percoca col pizzo

Tutti questi prodotti non risultano inseriti nell'arca del gusto pertanto verrà effettuato l'inserimento attraverso la procedura ufficiale.

Per il mandarino è stato avviato un percorso di riconoscimento del Presidio

- ***Il progetto di riconoscimento di presidio per il mandarino flegreo*** avrà il fine di rivalutarlo e salvaguardarlo. L'ambiente ed i terreni vulcanici gli conferiscono caratteristiche organolettiche uniche.
  Le attività e la loro pianificazione temporale per il riconoscimento di Presidio Slow Food saranno le seguenti:
  - creare la comunità con produttori disponibili a cooperare, decidere insieme regole di produzione (disciplinare) e forme di promozione del prodotto,
  - inoltrare la candidatura del presidio: compilare ed inoltrare il questionario di candidatura, condiviso con la comunità, per favorire la validazione del progetto da parte dell'organismo preposto a seguire di un incontro preliminare con i produttori, per l'approvazione del progetto stesso.
  - creare il disciplinare e l'etichetta narrante: iniziare il percorso di creazione del disciplinare coerente con le linee guida Slow Food e contestualmente dell'etichetta narrante da apporre sui prodotti del presidio. Il disciplinare di produzione dovrà essere completato ed inoltre sarà necessario a seguire che i membri del presidio sottoscrivano anche la carta di utilizzo del marchio. Essa accorderà al presidio il permesso di apporre sui propri prodotti il marchio Slow Food a patto che la realtà produttiva continui a rispettare nel tempo gli obblighi dettati nelle linee guida e nel disciplinare di produzione.
  - gestire la visita della fondazione slow food per l'approvazione del progetto ove si approfondirà l'identità, la storia del prodotto, le metodologie di lavoro della comunità di produttori che desidera essere certificata come presidio. se in questa fase i criteri saranno ritenuti

idonei, si procederà alla stesura vera e propria del progetto. Infine i produttori dovranno sottoscrivere la Tessera Slow Food Produttore di Presidio.

- ***Carta flegrea dei Vini:*** attivare percorsi di consapevolezza con i produttori vitivinicoli della zona per la valorizzazione dei vitigni a piede franco unici nel loro genere e che dovranno avere il giusto spazio all'interno del progetto della Slow Wine Coalition ovvero coinvolgere le cantine in percorsi condivisi con la creazione della carta dei vini flegrei. Il percorso prevede una mappatura del territorio attraverso la selezione di aree che si distinguano per suolo e microclima. A seguito di questo studio verrà elaborata una "carta dei vini flegrea". La carta illustrerà i risultati dello studio del territorio e la zonazione dei vitigni flegrei con mappa e sunto dei risultati. Dalla mappa dei vigneti si arriverà a indicare le cantine per ogni microzona afferenti al territorio. Verranno coinvolti i produttori che hanno aderito alla Slow Wine Coalition al fine di comunicare i propri vini nell'ottica di un patrimonio storico e paesaggistico unico da tutelare. L'obiettivo finale della carta dei vini flegrea sarà quella di favorire uno scambio ed acquisto diretto tra le cantine ed i ristoratori con un documento unico che servirà a raccontare il territorio agli utenti, turisti e cittadini che saranno guidati alla consapevolezza giusta del territorio e dei vini flegrei. Ultima fase del processo, in questo mandato si raggiungerà la possibilità di organizzare una fiera b2b per produttori e ristoratori preceduta da un seminario educativo sul territorio e i risultati degli studi. Durante la fiera saranno favoriti gli scambi diretti tra produttori e ristoratori con l' adozione del progetto carta dei vini flegrea e l'impegno di promuovere e comunicare all'interno della propria attività ristorativa i vini dei campi flegrei, proponendo, ad esempio, menù degustazione con wine pairing o un particolare sconto sui suddetti vini e organizzando eventi a tema. In questo modo verrà favorita una filiera corta che porterà giovamenti ad entrambe le parti e indirettamente alla conoscenza e valorizzazione del territorio e dei vitigni flegrei.
- ***Favorire rapporti tra produttori e consumatori*** nell'ottica del buono, pulito e giusto attraverso percorsi di attivazione dei mercati della terra favorendo gli acquisti con i produttori del territorio.
- ***Sviluppare attività educative nelle scuole*** con il progetto orto in condotta ed il no waste food con percorsi di educazione sensoriale e laboratori esperienziali del gusto nelle scuole primarie e secondarie dei campi flegrei;
- **Mangiare consapevole, percorso educativo verso la consapevolezza alimentare inclusiva**

  Il progetto rivolto a ragazzi dai 6 ai 16 anni si pone i seguenti obiettivi:
  - migliorare la qualità della vita, attraverso l'introduzione a un'alimentazione corretta e ordinata.
  - far assimilare i principali capisaldi di una sana, varia e corretta abitudine alimentare, sottolineando l'importanza della stagionalità e della tipicità dei prodotti.
  - diffondere una buona conoscenza degli alimenti e dei loro valori nutritivi.
  - costruzione di un orto a scuola: sensibilizzare i ragazzi all'eco sostenibilità e alla produzione delle materie prime a km 0

Il percorso educativo dovrà creare una consapevolezza alimentare per promuovere un atteggiamento positivo verso il cibo e gli alimenti, essenziale per capire e raggiungere un proprio benessere personale, non solo a tavola. L'attività in sede scolastica con incontri bisettimanali destinati alla formazione in materia alimentare destinato ai ragazzi. La fase di formazione/informazione toccherà anche le famiglie dei destinatari con incontri che affronteranno aspetti diversi dell'alimentazione. Il progetto si propone di unire alla conoscenza teorica degli alimenti e delle loro proprietà anche uscite sul territorio con visite a mercati a km 0 oppure ad aziende agro alimentari per conoscerne i prodotti locali.

- **Favorire dinamiche sociali ed integrative per i più fragili affiancando il progetto già operativo della comunità agriculturale flegrea per l'inclusione**: la Comunità agriculturale flegrea per l'inclusione esistente da dicembre 2022 nasce condividendo tutti i principi di Slow Food a partire dal suo assunto principale: ossia che il cibo buono, pulito, giusto è un diritto di tutti e che, fino a quando anche a una sola persona sul pianeta verrà negato, Slow Food non smetterà di battersi per garantirlo, che ovviamente sono anche i principi fondanti della nascente Condotta. Proprio per questo motivo sarà fondamentale una stretta collaborazione tra i due nodi di rete presenti sul territorio flegreo. La particolarità della nostra Comunità è di includere nel suo progetto l'associazione "la bottega dei semplici pensieri" che ha la sua sedie in un bene confiscato alla camorra nel comune di Quarto (NA) chiamato Casa Mehari. "La bottega" ha come obiettivo quello di formare i ragazzi per una futura integrazione lavorativa nel mondo della ristorazione. Per questi due motivi ricchi di significati socio-politici la Condotta si impegna ad affiancare la Comunità lavorando spalla a spalla su progetti ed eventi che consentiranno ai ragazzi della bottega di misurarsi in esperienze legate al mondo del lavoro. Qualora le condizioni lo consentano tutti gli eventi svolti con la Comunità prevedono la partecipazione attiva e retribuita dei ragazzi della Bottega dei semplici pensieri al fine di estendere il concetto di tutela e promozione della biodiversità anche alla tutela della diversità degli esseri umani promuovendone l'inclusione all'interno di dinamiche sociali e lavorative con l'obiettivo di creare una sinergia continuativa con l'Associazione dei ristoratori flegrei (arf).

- **Promuovere la partecipazione attiva agli eventi nazionali** (Terra Madre, Slow Fish, Slow Food day, Cheese) **e regionali** (Leguminosa, Sementia) con una delegazione di volontari, osti e produttori che intendano promuovere a tutti i livelli il territorio flegreo e la sua biodiversità;
    - **Terra Madre :** partecipazione all'evento con una delegazione della Condotta: lo scopo è di presentare il territorio attraverso l'organizzazione di laboratori/seminari/show-cooking condotti da attivisti, produttori, osti.
      es. laboratorio/show-cooking della cozza dei Campi Flegrei

    - **Slow Fish :** all'evento la Condotta porta il mare dei Campi Flegrei in un programma che mette insieme biodiversità, allevamenti sostenibili, progetti e prodotti del territorio con approfondimenti e degustazioni a tema .
        - seminari di approfondimento tematica cozze dei Campi Flegrei.

- presentazione progetto allevamento delle ostriche nel lago Fusaro
- show-cooking con ristoratori flegrei a tema ostriche e cozze.
- storia del nostro mare e dei nostri allevamenti

- **Cheese** *:* es. come il cacio sulla pizza: il formaggio sulla pizza fin dalle sue origini. Laboratorio di degustazione con pizzaiolo del territorio flegreo e le sue creazioni che conciliano pizza e formaggio.

Per gli eventi regionali quali Sementia e Leguminosa la Condotta si impegna a collaborare per dare il proprio contributo sia in termini di tematiche da trattare che di volontari.

- ***Leguminosa:*** i legumi flegrei- es. laboratorio sulla cicerchia flegrea e piselli santa croce. Coltivazione, proprietà e degustazione attraverso 2 piatti tipici (in loco ci sono cucine a disposizione).

- **Organizzare Master of Food dell'accademia popolare del gusto e laboratori del gusto** che vadano incontro alle necessità crescenti di formazione sia degli appassionati che degli addetti ai lavori. I percorsi saranno realizzati in base alle richieste degli associati alla Condotta, consapevoli che le attività da svolgere dovranno includere sia addetti ai lavori (in modo da renderli consapevoli delle materie prime che utilizzano in cucina) che semplici appassionati. In tal senso verranno organizzati percorsi di breve e media durata che tratteranno i seguenti argomenti:
  - Vino
  - olio
  - birra
  - caffè
  - erbe spontanee del lago d'Averno
  - laboratori del pescato
  - miele
  - formaggi (es mini corso di abbinamento vino/formaggio ad ogni formaggio il suo vino! mini corso di 3 incontri per imparare ad abbinare il vino al formaggio- formatore slow food-)

- **I racconti del pescato, storia di pescatori ed allevatori- la storia delle paranze, incontri con i flag- altre aree costiere ed eventuali gemellaggi;** questo progetto nasce come laboratorio di monitoraggio sull'intero mondo "sea food". Attraverso i mercati ittici e le piccole /medie imbarcazioni di pesca (paranze, cianciole) capiremo lo stato di salute delle nostre coste, il peso del cambiamento climatico dei nostri mari e delle inevitabili ricadute nei nostri menù. Racconteremo inoltre quello che è stata la storia della pesca flegrea attraverso la voce dei pescatori, (la loro storia con le problematiche attuali) dei subacquei, biologi marini, allevatori di cozze e/o semplici appassionati. Con il supporto di alcuni chef della ristorazione flegrea racconteremo la cucina povera di mare attraverso la sua 'evoluzione dei tempi, senza mai perdere

di vista i pilastri fondamentali quali il fermo biologico, tracciabilità, preferibilmente a miglio 0, e la stagionalità del pescato .

- ***Favorire la rete con le nuove generazioni:*** sempre più attente ai temi riguardanti la sostenibilità ambientale vanno innanzitutto istruite sulle buone abitudini di acquisto e consumo di tipicità del territorio e ricette della tradizione. Slow Food dovrebbe per questo incontrarsi con il mondo dell'istruzione secondaria di secondo grado e universitaria per riuscire a formare giovani più consapevoli. (Lezioni e seminari nelle scuole)

- ***I consumatori e volontari come Slow Food ambassadors:*** per arrivare al grande pubblico portando esempi affini ai principi di Slow Food bisogna coinvolgere: cuochi, osti e produttori come ambasciatori dei nostri ideali sviluppando una campagna strutturata sui social media per dare volti sempre nuovi al territorio. Es. raccontare i volti e le storie di Slow Food nei campi flegrei: le vite quotidiane degli attivisti (osti, chef, produttori, soci…) raccontate con fotografie ed esperienze sui canali social oppure con il lancio periodico di contest: gli utenti diventano ambasciatori di un prodotto e del territorio attraverso la condivisione di ricordi ed esperienze personali che potrebbero riguardare "reperibilità del prodotto Slow Food e sua trasformazione", secondo la regola del buono, giusto e pulito, con racconti, descrizioni di ricette e fotografie. Potrebbero costituire premi di contest visite in azienda, percorsi degustativi, prodotti di aziende locali.

- ***Coinvolgere i "coproduttori" con attività alla scoperta del territorio***.; la sostenibilità etica e sociale sono la chiave per fidelizzare e coinvolgere il territorio. Organizzeremo eventi di natura varia, volte alla scoperta del territorio in modo da diffondere le tradizioni locali.

Dopo l'insediamento della condotta e con l'avvio delle sue attività, saranno costituiti tavoli di lavoro tematici che lavoreranno sui punti indicati con il coinvolgimento di tutti i soci.

Elenco soci che hanno contribuito alla stesura del documento:
Alfonso Carmosino, Marika Capuano; Filomena D'Avino; Marianna Fiorentino; Adele Munaretto; Cosimo Orlacchio; Giovanni Quadrano; Gennaro Schiano; Chiara Turturiello; Valeria Vanacore, Ciro Verde, Pasquale Di Fraia, Agostino Alboretto, Nicola D'Ambrosio, Alessio Cutino, Christian Cutino, Tommaso Di Meo, Valentina Simeoli.

Comitato di condotta; Alfonso Carmosino, Chiara Turturiello, Cosimo Orlacchio, Filippo Veglia, Filomena D'Avino, Giacomina Di Pretore, Marianna Fiorentino, Marika Capuano, Nicola D'Ambrosio.

Pozzuoli (NA), 20/12//2025