DOCUMENTO PROGRAMMATICO 2025-2029

PRESIDI e ARCA DEL GUSTO - Proseguono i progetti per giungere al riconoscimento di nuovi Presidi, quali la Fasola d'la Vilata con i vari produttori che nel corso degli ultimi anni hanno seminato la Fasola e ripartiranno progetti sul Fagiolo di Saluggia di Arca del Gusto, ora che si è avuta una miglior definizione del relativo Consorzio Tutela, nonché su altre tipologie di fagiolo autoctone ed arcaiche presenti sul territorio. Fondata la Comunità S.F del Salàm Vècc d'la Doja, si lavorerà per l'approdo – come fu per il Brùt di Villaneggia – su Artca del Gusto. In merito ai Presìdi attuali, del Gigante Vercelli e della Bella di Borgo D'Ale, proseguiranno sia le attività promozionali sia quelle istituzionali verso la fondazione delle 2 relative Comunità S.F. del Presidio.

SOCIALE – Continueranno i rapporti e la promozione di iniziative con il GAS Vercelli, gruppo di acquisto solidale nato da una costola di S.F.Vercelli ed andranno ripresi i proficui rapporti e le interessanti iniziative con il CNOS (scuola di cucina dell'Istituto Sacro Cuore). Riprendendo poi una vecchia idea e considerata la disponibilità della dirigenza di ABA, si proverà a far ripartire il progetto di un Orto Didattico presso la nostra sede presso ABA: si tratta di proseguire il recupero dell'area contigua alla sede come "bene comune urbano" e già negli anni scorsi, con il Comune e la sponsorizzazione della ditta Marazzato, sono state piantumate alcune centinaia di essenze autoctone; terminata la piantumazione l'impegno è di far destinare una porzione dell'area appunto alla realizzazione di un orto didattico.

SCUOLA – Il progetto "Giovani Chef" con Formater è stato già riconfermato anche per l'anno scolastico 2025/26 e ci consente di portare i nostri principi ed i nostri testimonial in tutte le scuole medie di Vercelli ed oramai in numerose scuole medie della provincia, coinvolgento oramai oltre 700 ragazzi di terza media per ogni anno scolastico. Un percorso questo che – una volta ricompensato economicamente da Formater come da accordi – dovrà essere ampliato, valorizzato e comunicato. Resta da realizzare il progetto di una o più giornate di presenza in una scuola primaria con l'apicoltore vercellese già nostro collaboratore in svariate iniziative.

UNIVERSITA' E CULTURA – Occorre proseguire sulla strada intrapresa di collaborazione con l'Università del Piemonte Orientale, che ha già prodotto preziose collaborazioni in passato e già prevede un convegno che si terrà a Vercelli il 21 marzo p.v. sul tema della qualità, tracciabilità e sostenibilità della filiera alimentare, declinata sul nostro territorio e quindi sul Riso, dal titolo "Buono da pensare, buono da mangiare". Sempre per quanto riguarda l'Università del Piemonte Orientale è in piedi l'idea già condivisa con i relativi docenti, di una tesi di Antropologia su Panissa e Salam Vecc D'La Doja. Da sviluppare la proposta formalizzata nell'ultimo Comitato di una iniziativa editoriale di Slow Food Vercelli (eventualmente in collaborazione con Slow Food Editore) su: "micronarrazioni letterarie sulle eccellenze del nostro territorio: prodotti, ricette, protagonisti, luoghi e loro connessioni con il mondo dell'arte".

PROGETTI SUL RISO – Proseguirà il progetto di una Comunità S.F. per la Biodiversità e per le Buone Pratiche in Risaia", inglobando le nuove esperienze nella risicoltura vercellese degli ultimi tempi: rinaturalizzazioni in risaia, coltivazione di varietà antiche selezionate in loco, Distretto del Riso Bio in Baraggia, Strada del Riso di qualità esempio di marketing territoriale. La "Condotta del Riso" deve avere un ruolo che stimoli e promuova le recenti novità, evidenziando in modo particolare gli aspetti di miglioramento della qualità dell'ambiente di risaia: a tal proposito importante la collaborazione appena avviata tra le "Condotte del Riso" (Vercelli, Novara e Colline Novaresi, Vigevano e Lomellina) e da completare con il coinvolgimento

delle Condotte di Biella, Lodi e Pavia: in vista del 2025 “anno del riso” a Vercelli e anniversario importante per gli 80 anni della selezione del Carnaroli.

GRANDI EVENTI – Dopo il grande successo del “Panissa Days” da noi proposto ad Ascom-Fipe, dobbiamo concentrarci sul potenziamento del nostro ruolo verso la seconda edizione, facendo dare più visibilità ai nostri Laboratori di degustazione e visite in azienda. Per quanto riguarda l’altro evento di Ascom-Fipe “Risotto Day” abbiamo per il momento non aCcolto l’invito a co-organizzarlo, salvo venga accolta la nostra proposta di legarlo maggiormente alle date di Fiera in Campo, con il nostro allestimento di Laboratori del Gusto e di Somellier del Riso all’interno della stessa Fiera in Campo (ovviamente per il 2026 ci si porrà l’obiettivo di entrare maggiormente anche nell’organizzazione di tale evento). In vista dell’evento vercellese di “Fiera del Riso / Risò” del 11-15 settembre p.v., abbiamo l’intenzione di chiedere adeguati spazi e visibilità, anche come associati di Strada del Riso. E’ stato deciso di svolgere durante l’anno 2025 un grande evento per il 35° anniversario di fondazione della Condotta, pensato per invitare a Vercelli le delegazioni delle condotte S.F. del Piemonte, del Ticino Svizzero e della Lombardia impegnate in collaborazioni con la nostra, nonché la dirigenza S.F. di Bra: da valutarne la location tra quelle di pregio nelle nostre possibilità e da valutarne la data, ovvero se piazzarla nei giorni di Risò sfruttando l’interesse per la Fiera od in altra data ritenuta più opportuna.

ALLEANZA CUOCHI – Dopo la presenza nel territorio di un nuovo Cuoco dell’Alleanza, ovvero Fabio Villa di Osteria del Vecchio Asilo, può proseguire il progetto di aiutare nel percorso nuovi cuochi e ristoranti che si pongano nel sentiero di Fondazione Slow Food a partire da chef Davide Posillipo de Osteria della Mal’Ora.

CONVIVIALITA’ – Nonostante le difficoltà insorte dal nuovo regime fiscale come APS e dalla scarsità di volontari disponibili, si dovrà riprendere la tradizione dei nostri “venerdì” e “Birrerdì”, gli incontri di degustazione con la presenza dei produttori: iniziative molto amate e seguite e prerogativa della nostra Condotta nel quinquennio precedente alla pandemia Covid. Da valorizzare maggiormente sono, la convenzione nazionale con Fisar e l’utilizzo della relativa sede di degustazione di pregio presso il Circolo Ricreativo di Vercelli, nonché le nuove collaborazioni presenti in Condotta: sia per le competenze AIS e OnaS, sia per realtà vercellesi di spicco, in tema di degustazioni guidate di vini, formaggi e salumi.

PROGETTO SILVOPASTORIZIA – Il progetto scaturito dalle esperienze delle aziende “La Casaccia” e “Il Pastur” e dalla collaborazione con la Condotta del Monferrato Casalese – che ambiva, partendo da una gestione ambientale dei boschi abbandonati con maiali allevati allo stato semibrado, ad ottenere risultati in termini di incremento della biodiversità, del benessere animale, de della disponibilità di carni e di conseguenza salumi di qualità, con possibilità di porre le basi per costruire una filiera che consentisse di ottenere il riconoscimento di Presidio per taluni salumi, tra cui il Salàm Vècc D’la Doja, è rimandato al termine dell’epidemia di peste suina.

Progetto ciclovia VenTo - SF Vercelli ha aderito fin dal principio al Progetto partecipando alle iniziative dei ciclo tour annuali; mobilità lenta, piccoli borghi da mantenere vivi, valorizzazione di produzioni locali, sviluppo della ristorazione di territorio e dell'ospitalità, opportunità per la nascita di nuovi servizi; sono tematiche da sempre nel nostro DNA: la ciclovia ora è nata e nostro compito sarà di promuoverne la completa realizzazione, nonché la valorizzazione.