**Dossier programmatico 2021-2025**
**Condotta Slow Food di Firenze**

"Quando le generazioni future giudicheranno coloro che sono venuti prima di loro sulle questioni ambientali, potranno arrivare alla conclusione che questi 'non sapevano': accertiamoci di non passare alla storia come la generazione che sapeva, ma non si è preoccupata."

(Mihail Sergeevic Gorbacëv)

## INTRODUZIONE

**"Educare ad un cibo che deve essere piacere, cultura e convivialità":** questa dovrà essere la nostra "preoccupazione". Il cibo, da sempre connesso alla sopravvivenza e al benessere della persona, è oggi anche un elemento chiave attraverso il quale contribuire alla tutela del Pianeta. L'impegno è, appunto, quello di stimolare l'adozione di azioni virtuose che possano permettere ad Amministrazioni, Associazioni e alle singole persone di contribuire alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica a partire da una maggiore consapevolezza di un cibo buono, pulito e giusto, ma anche "sano" e "per tutti".
Qualunque nostra attività, ma in particolare quella di **promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere la transizione verso abitudini alimentari sane**, dovrà essere inquadrata in funzione di quella consapevolezza di cui sopra, perseguendo lo scopo di tessere relazioni all'interno della nostra comunità e tra le altre comunità del territorio.
Il modo migliore per innescare questi piccoli/grandi progetti, è partire dalle nostre vite, con i nostri comportamenti e con i rapporti con il territorio e, in primis, tra di noi. E tutto ciò dobbiamo cercare di farlo con piacere… quel piacere che è il primo dei nostri valori, nonché una vera e propria parola d'ordine.

## ATTIVITA'

- I **Mercati della Terra** sono uno dei più importante progetti di Slow Food per promuovere economie locali e filiere corte e sono fondamentali per la distribuzione di quei prodotti che nel mercato convenzionale non trovano spazio. Senza sbocco commerciale ci sono sempre meno produttori che si impegnano nella salvaguardia di determinate varietà o razze e questo influisce in maniera importante sulla perdita di biodiversità. Bisogna far si che i produttori siano sempre più protagonisti e sempre più responsabili della loro realizzazione consolidando il mercato nel suo ruolo di luogo di scambio merci, di relazioni, di competenze condivise. La vendita diretta permette l'incontro tra produttore e consumatore, dà la possibilità di acquistare e consumare un prodotto locale di qualità ad un prezzo conveniente e può diventare volano per un nuovo sviluppo. Nei nostri Mercati i

prodotti sono stati realizzati da chi in quel momento è dietro al banco a spiegare la peculiarità di quel prodotto o i metodi di lavorazione. E' anche importante far partecipare i produttori in modo diretto all'Associazione e ai suoi progetti. Potrebbero essere previsti, nell'ottica di reperimento risorse per lo sviluppo di eventuali progetti, dei banchi collettivi dove si vendono prodotti di Presidio o dell'Arca. Ricordiamoci che i Mercati sono funzionali alla nostra politica educativa e a riconoscere la nostra Associazione come attore fondamentale per la promozione di una nuova economia possibile.
OBIETTIVO: Continuare a seguire i nostri due mercati, di Fiesole e Mercatale VDP, creati e sviluppati nello scorso mandato. Sviluppare nuove collaborazioni con enti locali e associazioni per organizzare edizioni speciali dei due mercati. Provare ad organizzare un mercato della terra Regionale a Firenze, invitando i produttori degli altri MDT presenti in Toscana.

- L'esperienza degli **Orti in Condotta**, che mira a fare dell'educazione alimentare, una materia didattica, consiste nel creare "comunità dell'apprendimento" partendo dallo spunto della realizzazione di piccole coltivazioni negli spazi esterni delle scuole che possano essere promotori di conoscenze delle questioni alimentari e che coinvolgano, in un processo educativo, non solo gli allievi, ma anche i docenti e i genitori. E' auspicabile che l'orto esca dalla scuola e che il mondo entri nella scuola, in una logica di necessaria contaminazione. Cominciamo ad avvicinare insegnanti e famigliari dei ragazzi coinvolti per la creazione di un capitale di relazioni che potrebbe realizzarsi in una vera comunità dell'apprendimento. Così fare educazione deve essere una missione. Il che vuol dire partire dall'infanzia per creare momenti di dibattito e di conoscenza del mondo del cibo. Quindi, educare i bambini a mangiare sano e bene nel rispetto dell'ambiente che li circonda.
  La scelta dell'autofinanziamento, attuata negli ultimi anni, ha limitato una maggiore diffusione degli orti, mentre il contributo delle istituzioni pubbliche sarebbe stato fondamentale.
  OBIETTIVO: Attualmente abbiamo un solo Orto in Condotta (scuola E. Balducci del Pian del Mugnone), ma potremmo pensare di avviare dei rapporti con i dirigenti scolastici a partire dai territori dei nostri mercati, per poi cercare di coinvolgere anche le scuole primarie di Firenze.
  Propedeutico alla formazione il coinvolgimento della Condotta anche nell'aspetto ludico/conviviale partecipando all'organizzazione e realizzazione delle feste di fine anno e della Festa degli Orti.
  Fondamentale anche incrementare la formazione con lezioni sul campo coinvolgendo cuochi, agronomi, orticoltori, altri produttori e artigiani del gusto.

- Un altro punto da sviluppare riguarda l'esperienza delle **Comunità**. Firenze ha già due comunità attive, una nata nel 2019, dal nome "Un'Educazione Buona Pulita e Giusta a Bagno a Ripoli", che ha come principale obiettivo la crescita della conoscenza degli studenti nel settore dell'alimentazione, estesa poi nel tempo alla partecipazione di altre scuole secondarie: IIS Ginori Conti e CPIA1. Alla Comunità partecipano insegnanti e studenti del

Liceo Gobetti di Bagno a Ripoli, aziende agricole del territorio e ricercatori del Consiglio Nazionale delle Ricerche dell'Area di Firenze.
La seconda riguarda "Un Turismo Sostenibile a Mercatale VDP", che ha come principale obiettivo quello di valorizzare il turismo in una zona del Chianti Fiorentino piena di storia, magnifici beni culturali, bellissimi paesaggi e aziende agricole di eccellenza. La Comunità è aperta a tutti i cittadini ed operatori del territorio, nonché alle associazioni che promuovono un turismo sostenibile. Le attività svolte sono state molteplici: l'organizzazione di eventi conviviali, passeggiate, visite nelle aziende agricole hanno permesso di conoscere tante realtà diverse. I rapporti creati sono stati determinanti per la nascita del MDT di Marcatale VDP.

OBIETTIVO: La nascita di nuove comunità permetterebbe, a nostro avviso, l'avvicinamento alla nostra associazione da una prospettiva diversa: essere protagonista del raggiungimento di un obiettivo attraverso il proprio impegno per un tema che sta a cuore!

- Molta attenzione sarà sempre rivolta a tutto il **comparto ristorativo.** Prendendo spunto dai ristoranti presenti nella Guida di Osterie d'Italia e/o facenti parte dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, andremo poi a scoprire o "riscoprire" nuovi e vecchi ristoranti presenti nei nostri territori per organizzare cene a tema, cene dove il locale si presenta, cene legate alle ricorrenze (presentazione delle guide, festa degli orti, pranzi dei mercati, etc), dove comunque il principale obiettivo è quello di fare Educazione, cioè sfruttare anche i momenti conviviali per far conoscere i principi di Slow Food in tanti settori legati all'alimentazione, con un'attenzione particolare alla nostra salute, e alla salute del Pianeta Terra!
  Molto importante è anche riprendere a fare delle cene o pranzi dove i membri del comitato, anche in collaborazione con altri cuochi, si mettono alla prova, cercando sempre di porsi l'obiettivo di fare educazione: secondo noi sono uno dei modi più efficienti per l'autofinanziamento delle nostre attività.

  Con il gruppo di volontari che si occupa della promozione di eventi legati al vino, verranno organizzati corsi, visite in aziende e cene dove il vino farà da protagonista.

- La **progettualità** deve essere alla base del nostro futuro e, per metterla in atto, abbiamo bisogno anche di un luogo dove poterci esprimere. A questo proposito si è individuato nel quartiere 1 di Firenze, più precisamente presso L'Ufficio sostenibilità del Comune di Firenze, uno spazio costruito per rispondere ai bisogni del territorio in termini di cultura in tutte le sue forme, aggregazione, formazione e socialità basati sull'idea della co-progettazione partecipata e la sostenibilità ambientale ed economica.

**CONCLUSIONE**

Il **"buono, pulito e giusto"** deve essere per tutti, obbligandoci dunque a ripensare al ruolo del cibo nel mondo e nella nostra società, dalla produzione al consumo e a quelli che possono essere gli impatti causati dalle nostre scelte quotidiane. Per diffondere e apprendere una cultura del cibo che sia inclusivo e che sia il nodo focale di questioni concernenti l'alimentazione, l'ambiente, la sicurezza alimentare, la cultura, occorre ripartire dai territori e con i territori lavorare.

**CANDIDATI AL PROSSIMO COMITATO DI CONDOTTA:**

- Alessandro Schena (Presidente)
- Gian Marco Mazzanti (Vice Presidente)
- Giuseppe Scialabba
- Leonardo Torrini
- Sandro Bosticco
- Elena Della Santa
- Paolo Mattera
- Giorgio Montagnani
- Alice Borselli
- Andrea Smorti
- Flora Arena
- Paolo Giampreti
- Debora Giachi
- Lorenzo Schena
- Olivia Passaleva