Slow Food®
Volterra e Alta Valle di Cecina

# DOSSIER CONDOTTA 2025 – 2029

**Proposta di Lista**

**Comitato di Condotta**: **Claudia Del Duca, Gronchi Francesco, Moretti Daniele, Proietti Daniele, Ribechini Alberto, Leonardo Dell'Aiuto, Vincent Concessi, Pierluigi Stagi, Ceppatelli Patrizia.**

La nostra idea di Slow Food applicata al nostro territorio:

## 1) Difendere la biodiversità

Lo Slow Food ha creato nel 2003 la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus per difendere la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche. Promuove un modello sostenibile di agricoltura rispettoso dell'ambiente, dell'identità culturale e del benessere animale e sostiene il diritto di ogni comunità a decidere cosa piantare, cosa produrre e cosa mangiare. Slow Food è diventato ciò che è oggi, partendo dalla difesa dei prodotti. Dall'Arca del Gusto sono nati i primi Presìdi e dai Presìdi e altri progetti. La Fondazione opera in più di 100 Paesi e coinvolge oltre 10 000 piccoli produttori. Il suo impegno si concentra principalmente nei Paesi del Sud del mondo, dove salvaguardare la biodiversità significa non solo migliorare la qualità della vita ma anche garantire la sopravvivenza stessa delle comunità. In particolare, per quello che riguarda la nostra condotta potremmo concentrarci su tre progetti, caratterizzanti e socialmente rilevanti.
**Mercati della Terra**. I Mercati della Terra sono mercati contadini creati secondo linee guida che seguono la filosofia Slow Food. Questi mercati comunitari costituiscono importanti punti d'incontro in cui produttori locali propongono cibo sano di qualità direttamente ai consumatori a prezzi giusti e garantiscono metodi sostenibili dal punto di vista ambientali. Conservano, inoltre, la cultura alimentare della comunità locale e contribuiscono alla difesa della biodiversità. Attualmente, esistono 36 Mercati della Terra in 11 Paesi.
**Banca del seme locale**. Quello che la condotta di Volterra proporrà è un progetto di ampio respiro nel tempo e nel territorio. Una ricerca delle coltivazioni autoctone locali, coinvolgendo esperti, agricoltori ed appassionati. Un censimento delle sementi e della varietà arboree autoctone, promovendo il loro reimpiego. Ogni agricoltore sarà la banca del seme della Val di Cecina, la banca del seme del nostro territorio.

## 2) L'educazione alimentare e del gusto

> *"L'Educazione in Slow Food promuove cambiamenti generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili"*

Slow Food porta avanti un approccio innovativo all'educazione alimentare e del gusto, basato sul risveglio e sulla formazione dei sensi e sullo studio di tutti gli aspetti del cibo, dalla terra al piatto. Allargando la propria memoria gustativa e capendo da dove proviene il cibo, com'è stato prodotto e da chi, adulti e bambini possono imparare ad apprezzarne l'importanza culturale e sociale. I nostri progetti didattici differiscono da gran parte dell'educazione alimentare in quanto basati sull'idea che il cibo significa piacere, cultura e convivialità. Sono organizzati per diversi tipi di soggetti – ragazzi e adulti, soci e il grande pubblico –, e

costituiscono parte integrante degli eventi e progetti Slow Food. Prendono varie forme: **orti scolastici, degustazioni guidate, visite ad aziende agricole, scambi di conoscenza intergenerazionali, laboratori pratici e cene con produttori**. Lavorando con scuole e produttori locali, organizzando conferenze con autori ed esperti, e presentando il cibo "buono, pulito e giusto" nel corso di eventi comunitari, i progetti didattici Slow Food aumentano la consapevolezza e portano le tematiche alimentari a persone d'ogni ceto. Gli Orti scolastici costituiscono uno dei modi più coinvolgenti per educare i bambini su cibo, sostenibilità, biodiversità e rispetto dell'ambiente.

**Gli Orti scolastici** sono tra le imprese più importanti dell'associazione e coinvolgono le condotte a livello globale. A fine 2012, si contano oltre 1500 Orti scolastici Slow Food in tutto il mondo. Obbiettivo degli orti scolastici è quello di riavvicinare le nuove generazioni alla conoscenza dei prodotti della terra e dei tempi naturali del ciclo agricolo, tenendo conto che la conoscenza delle pratiche è elemento imprescindibile per il gusto. Contestualmente, gli Orti scolastici rappresentano un momento importante di riappropriazione e gestione collettiva di aree verdi. Come agenda di breve periodo, la Condotta potrebbe annodare una rete di collaborazione con gli insegnanti delle scuole elementari e medie e i nonni per recuperare una esperienza di successo come il recupero e la pulizia delle scale di S. Felice. Individuata una piccola area verde urbana, i ragazzi potrebbero essere incaricati non solo di ripulirla, ma di "valorizzarla" piantando erbe aromatiche e medicinali, da lasciare come risorsa per la cittadinanza. L'esperimento, se portato a termine con successo, aprirebbe lo spazio a una agenda di più lungo periodo di estensione degli spazi curati e delle specie utilizzate, anche attraverso le risorse della "Banca del Seme".

**L'educazione sensoriale per bambini**. Slow Food insegna ai bambini a usare appieno i sensi per poter riconoscere le qualità del cibo e diventare consapevoli delle loro scelte. Nei primi anni di vita l'educazione del gusto contribuisce alla memoria sensoriale del bambino e ne definisce preferenze e abitudini. Slow Food ha raggiunto migliaia di bambini attraverso i suoi programmi di educazione sensoriale. Le attività potrebbero svolgersi contestualmente agli orti scolastici, elaborando un percorso esperienziale completo dalla produzione al consumo.

**L'educazione del gusto per adulti**. I Laboratori del Gusto, Master of food o **le nostre degustazioni** sono il marchio didattico dell'associazione, sono organizzati dalle Condotte Slow Food in tutto il mondo e costituiscono una parte importante delle loro attività. Queste degustazioni tematiche, sono guidate da esperti e produttori che spiegano il contesto, il processo produttivo e le qualità gastronomiche dei prodotti. Grazie all'abbinamento tra esperienza diretta e conoscenza specializzata, propongono un percorso di conoscenza approfondito e multidisciplinare. L'idea non è quella di formare professionisti, bensì stimolare la curiosità dei consumatori promuovendo scelte responsabili.

**Avvicinamento al vino**

I corsi di introduzione al vino, richiesti tra l'altro da un discreto numero di persone, soci e non, potrebbero essere un modo per condividere con non addetti ai lavori l'educazione al bere e introdurre anche due caratteristiche fondamentali della cultura del vino, ovvero la tecnica di degustazione e la "storia" del vino. Per fare questo possiamo rivolgersi a docenti Fisar o Ais o, più facilmente, rivolgerci a soci sommelier già presenti nella condotta.

## 3) La rete di Terra Madre

La rete di Terra Madre è nata nel 2004 per iniziativa di Slow Food e riunisce soggetti attivi della filiera alimentare per promuovere l'agricoltura, la pesca e la produzione alimentare sostenibili. La rete coinvolge agricoltori, allevatori, pescatori, artigiani del cibo, accademici, cuochi, consumatori e gruppi di giovani di oltre 150 Paesi. Terra Madre comprende un incontro mondiale, riunioni regionali/nazionali, una giornata globale di azione, e progetti internazionali che coinvolgono tutti gli attori del sistema alimentare. Terra Madre

rappresenta la globalizzazione positiva e dà voce a chi si rifiuta di arrendersi a un approccio industriale all'agricoltura e alla standardizzazione delle culture alimentari. Le comunità del cibo dichiarano all'unisono che la produzione alimentare deve raggiungere un rapporto armonioso con l'ambiente e affermare la dignità culturale e scientifica delle pratiche tradizionali. Dal 2009, anche a Volterra, si festeggia il **Terra Madre Day**, un'opportunità per l'intera rete Slow Food di celebrare il cibo locale e promuovere la produzione e il consumo sostenibili. Il Terra Madre Day è uno degli eventi collettivi più importanti mai organizzati su scala globale per festeggiare il cibo locale. Ogni edizione coinvolge centinaia di migliaia di persone in tutti i Paesi dove Slow Food è presente. I sostenitori della rete Terra Madre – soci Slow Food, produttori dei Presìdi, comunità del cibo, cuochi, accademici, giovani, musicisti – hanno l'opportunità di partecipare a incontri e dibattiti, picnic e cene, proiezioni di film, visite ad aziende agricole e molto altro.

## 4) Salviamo il paesaggio

Declinando il principio del buono pulito e giusto, Slow Food porta avanti campagne di comunicazione e sensibilizzazione su temi importanti quali Ogm, consumo sostenibile delle risorse ittiche e land grabbing, in modo da evidenziare e stimolare una riflessione profonda dal punto di vista culturale, sociale, economico, ambientale e gastronomico. La sua struttura associativa permette di portare avanti queste iniziative localmente coinvolgendo nello stesso tempo migliaia di persone a livello internazionale. Negli ultimi anni, Slow Food ha innalzato il livello delle sue compagne, interfacciandosi direttamente con le Istituzioni italiane ed Europee, impegnate nella stesura e approvazione delle leggi riguardanti molte delle tematiche su cui sono concentrate le energie dell'associazione. In particolare come condotta volterrana ci preme sviluppare una sensibilizzazione sul progetto **Salviamo il Paesaggio.**

Il Forum Nazionale "Salviamo il Paesaggio, Difendiamo i Territori" nasce, su impulso dell'associazione Slow Food e del Movimento "Stop al Consumo di Territorio", come rete di associazioni e cittadini su scala nazionale con l'obbiettivo di salvaguardare il paesaggio e il territorio italiano dalla deregulation e dal cemento selvaggio, sensibilizzando l'opinione pubblica:

> *Dal 1950 ad oggi l'Italia ha perso milioni di ettari della sua superficie libera (…) È giunto il momento di fare una campagna comune, di presidiare il territorio in maniera capillare a livello locale, di amplificare l'urlo di milioni d'italiani che sono stufi di vedersi distruggere paesaggi e luoghi del cuore.*
> Carlin Petrini

In particolare, Il Forum nazionale intende promuovere una serie di azioni concrete per fermare il consumo di suoli fertili e lo scempio del paesaggio italiano, dedicandosi sia alla sensibilizzazione dell'opinione pubblica sul tema sia alla "Campagna per il censimento degli immobili sfitti o non utilizzati". Il Forum propone un censimento capillare per mettere in luce quante abitazioni e quanti edifici produttivi siano già costruiti ma non utilizzati, vuoti, sfitti. L'indagine conoscitiva prevede la collaborazione di ciascun Comune italiano, a cui è stato richiesto di compilare una scheda di censimento, utile agli stessi come strumento di pianificazione urbanistica. Il Comune di Volterra è stato tra i primi a rispondere all'appello, declinando la richiesta a causa di "problemi di carattere organizzativo". La nostra agenda prevede di aprire uno spazio di discussione a Volterra sul tema, sia tornando a dialogare con il Comune per chiedere di aderire al Censimento, sia di promuovere dei momenti di discussione per la cittadinanza attraverso incontri e conferenze.

## 5) Le campagne nazionali

Anche a Volterra sentiamo la necessità di portare avanti alcune delle campagne che l'associazione nazionale sostiene. Per questo crediamo che Api, Benessere Animale e lo Spreco alimentare possano essere tematiche da approfondire per sensibilizzare non solo i nostri soci, ma anche la nostra comunità.

**Api e pesticidi**.

Altro fronte su cui Slow Food è impegnato è quello della sensibilizzazione sul problema della drammatica diminuzione del numero di api, sia selvatiche che domestiche, in collaborazione con diverse organizzazioni, in particolare con l'European Beekeeping Coordination. Attraverso petizioni e campagne, Slow Food, insieme ad altre organizzazioni della società civile, ha richiamato l'attenzione delle istituzioni Europee contro l'uso smodato di pesticidi, in particolare contro i neonicotinoidi.

**Benessere Animale**.

Milioni di animali, allevati per il loro latte, la carne, le uova vengono trattati spesso molto crudelmente. È bene considera re che il modo in cui trattiamo gli animali e trasformiamo le loro carni va irrimediabilmente a influire sul nostro benessere: dalla salute umana alla sostenibilità ambientale, dalla giustizia sociale alla sicurezza alimentare. Gli animali sono esseri senzienti e per questo dovremmo garantire loro una vita senza dolore o paura, in cui esprimere le loro naturali attitudini. In molti casi invece non sono garantite nemmeno le condizioni minime di benessere. Buone condizioni di vita per gli animali significano in generale meno stress e di conseguenza meno probabilità di incorrere in malattie con conseguente uso di farmaci. Questo porta a costi di produzione più bassi e a una migliore qualità del prodotto finale, sia in termini di gusto sia di valori nutrizionali. Slow Food non promuove il vegetarianesimo, ma una diversa concezione del sistema produttivo. Scegliere di consumarne meno, ma di migliore qualità, prediligendo le razze locali dove possibile, può fare la differenza. Slow Food è impegnato a lavorare in st retto contatto con produttori e soci per aumentare l'interesse su queste tematiche, nonché diffondere e comunicare il valore del benessere animale al consumatore.

**Lo spreco alimentare**.

Una delle principali sfide di Slow Food è la lotta alla riduzione degli sprechi alimentari. In un mondo in cui le risorse sono limitate e ci sono persone che non hanno cibo a sufficienza è necessario ridurre l'incredibile spreco di risorse alimentari che avviene quotidianamente. L'attuale sistema è basato su un meccanismo di spreco, sovrapproduzione e vendita a breve termine del cibo, per immettere sempre nuovi prodotti sul mercato. In altre parole lo spreco non è un fatto accidentale, ma è parte integrante del sistema. Siamo convinti che la soluzione chiave per risolvere questo problema è ridare il giusto valore al cibo di qualità. Tra le strategie studiate per combattere gli sprechi ci sono una crescente consapevolezza di tutti gli stadi della filiera alimentare e l'avvio di campagne informative. Negli ultimi anni Slow Food ha iniziato ad organizzare eventi e a produrre materiali educativi per sensibilizzare il pubblico su questo tema.

## 6) Comunità del Cibo

Le Comunità del Cibo, sono costituite da gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. La loro attività può riguardare i settori più disparati, dalla pesca all'allevamento, dall'organizzazione di mercati di produttori all'apicoltura. Il primo incontro internazionale delle comunità del cibo si è tenuto a Torino nel 2004 e ha coinvolto 1200 comunità del cibo provenienti da 130 Paesi. L'evento, con cadenza biennale, ha annoverato edizione dopo edizione nuove comunità con un totale, dopo il quarto incontro internazionale, di circa 2300 realtà coinvolte in più di 160 Paesi. Oltre alla manifestazione torinese, in tutto il mondo le comunità sono coinvolte in momenti di incontro su scala nazionale o regionale. Nel nostro territorio abbiamo già due comunità:

- **ALLEVATORI DI AGNELLO POMARANCINO DELL'ALTO VOLTERRANO**
- **COMUNITÀ DEL CIBO DA ENERGIE RINNOVABILI**

È nostra intensione lavorare per l'organizzazione e le creazione una nuova **Comunità del Cibo che comprenda i produttori volterran**i, siano questi olivicoltori, birrai, produttori di vino o di prodotti con lievito madre ecc., in modo da valorizzare ulteriormente il nostro territorio.

## 7) Rete

Dobbiamo pensare che l'associazione vive e si sviluppa solo se fa rete con le altre realtà associative ed istituzionali del territorio che rientrano o che operano nei medesimi settori in cui opera lo Slow Food. Da li è possibile intraprendere, come già richiesto, uno cambio con altre condotte con cene a base di prodotti dei territori. Riteniamo che sia importante, a livello locale, intraprendere collaborazioni con: Orto del Lolli, Fisar, Mondo Nuovo, Filiera Corta, Giusti Consumi, Comunità del cibo delle energie rinnovabili, Associazione dei mestieri, Consorzio turistico, Comunità Agnello pomarancino, Volterra Vegan ed altre da individuare nel corso dei lavori di condotta.
Dobbiamo anche pensare ad una collaborazione con la DOP del pecorino delle balze volterrane.

## 8) Cene

Per lo Slow Food, sia esso associazione nazionale, regionale che locale, il ritrovo conviviale è alla base dello stesso spirito associativo. Come è sempre stato per la condotta di Volterra, le cene continueranno ad essere al centro dell'associazione, sia per il loro ruolo di promozione che di reperimento fondi. Per il futuro vogliamo proporre un maggiore impegno con le realtà produttive e ristorative del territorio, cercando di portare avanti i propositi presenti in questo dossier. In più è nostra intenzione promuovere gemellaggi con altre condotte, sia italiane che europee, che con i presidi in modo da importare nuove produzioni ed esportare i prodotti del nostro territorio.

## 9) Geotermia – Cibo pulito

Il nostro territorio è un territorio ricco di energia rinnovabile come la geotermia, esposto ai venti quindi fruttuoso per l'energia eolica ma anche costantemente assolato, quindi ambito per la produzione di energia solare. Lo Slow Food ha già prodotto un progetto volto a valorizzare le tecniche di produzione di cibo che utilizzino energia sostenibile tratta dal vapore geotermico e da altre fonti rinnovabili. "Gusto Pulito" è un progetto di Slow Food Toscana realizzato con Co.Svi.G. e che nasce da un'idea di Fausto Costagli, fiduciario della Condotta Slow Food Monteregio insieme alle Condotte di Volterra - Alta Val di Cecina, di San Gimignano - Alta Valdelsa nei territori posti a confine delle province di Grosseto, Pisa e Siena. I comuni presenti in tale area sono accomunati dall'utilizzo della geotermia quale fonte per la produzione di energia rinnovabile e a basso impatto ambientale. Questa è la nostra idea di futuro un modello culturale di utilizzo dell'energia proveniente dalla terra, dal sole, dalla natura in genere che ci consenta di produrre in armonia un cibo buono, pulito e giusto. Possiamo vivere e mangiare grazie alle energie da fonti rinnovabili, Gusto Pulito ne è l'esempio. Il Co.Svi.G. (Consorzio per lo Sviluppo delle Aree Geotermiche) insieme a Slow Food e Fondazione Slow Food per la Biodiversità ha costituito la prima Comunità Mondiale del Cibo ad Energia Rinnovabile in cui le aziende nel ciclo produttivo utilizzano energia verde, la CCER. Si è fondata sul principio della salvaguardia ambientale e dell'utilizzo delle energie rinnovabili all'interno del proprio processo produttivo ed è andata a concretizzare un esempio di eccellenza a livello planetario nella promozione di metodi di sviluppo sostenibile.

## 10) Sale di Volterra

Fu il granduca Pietro Leopoldo, nella seconda metà del 1700, a fare di Volterra una delle capitali mondiali per l'estrazione del sale. Che sotto le rupi rese famose dagli etruschi si celassero imponenti giacimenti di salgemma era notizia risaputa da tempo. Storici e narratori romani, del calibro di Plinio e di Galeno, avevano descritto nelle loro opere le immense potenzialità delle saline di Volterra. E proprio da Volterra, nel 981, partirono alla volta della Sassonia alcuni tecnici, colà chiamati dall'imperatore Ottone II, desideroso di creare delle moderne saline presso le sorgenti di acqua salsa scoperte nella località di Halla. Intorno all'anno mille l'attività estrattiva entrò in crisi; crisi che peraltro si protrasse per alcuni secoli, fino al citato intervento di Pietro Leopoldo. Il monarca asburgico strutturò le saline come un moderno complesso industriale, con impianti per l'estrazione e la lavorazione del sale. Memore poi dei suoi studi architettonici, il granduca fece costruire, sul modello della nascente industria inglese, una sorta di villaggio operaio, con tanto di ambulatorio medico e di chiesa. Ancora oggi le abitazioni fatte costruire dai Lorena sono occupate dai dipendenti delle saline, oggi patrimonio degli ex Monopoli di Stato. Questi ultimi hanno gestito l'estrazione e la produzione del sale per circa centotrenta anni, fino cioè al 1974, quando fu deciso dal Parlamento la fine del monopolio. Fino ad allora il sale veniva estratto dallo Stato, e da questo commercializzato nei suoi punti vendita, vale a dire le rivendite di sali e tabacchi. Dopo quella data, il mercato del sale si è aperto alla libera concorrenza, e sugli scaffali dei negozi e dei supermercati il consumatore ha potuto trovare una vasta scelta di varie qualità di sale, diverse non solo per origine ma anche per caratteristiche chimiche ed organolettiche. Il **sale** è una realtà importante per il nostro territorio, oltre che storia, è fonte di cultura di tradizione e di benessere. Per questo è necessario di prevedere dei progetti sia tesi alla salvaguardia, ma anche alla promozione, magari coinvolgendo anche altre realtà presenti nel territorio, in modo di creare nuove forme di trasformazione e distribuzione.

## 11) Censimento

Come ha proposto l'associazione nazionale, essendo anche noi a Volterra gli interlocutori primari dei produttori, dei co-produttori, delle istituzioni, della società civile, vogliamo proporre una visione alternativa del mondo della gastronomia, dell'agricoltura, per proporre paradigmi differenti che possano portare tutti ad avere diritto ad un cibo "buono, pulito e giusto". Per fare questo, occorre che si abbia reale contezza di quella che è la rete di Slow Food, la rete di Terra Madre, di quelli che sono i prodotti che caratterizzano i nostri territori e garantiscono la "resistenza" della biodiversità, di quelli che sono i produttori che ancora vivono e si impegnano per mantenere viva questa biodiversità, di quelli che sono i co-produttori disposti a fare scelte consapevoli per far sì che si possa lasciare in eredità ai nostri figli un mondo migliore rispetto a oggi. Riteniamo quindi che sia necessario un grande impegno di tutte le anime di Slow Food per portare "alla luce" tutti questi soggetti e prodotti, attraverso una grande opera di **mappatura**. Una mappatura che sia in una prima fase un lavoro di costruzione di un grande archivio "della biodiversità umana, agricola e alimentare", una fotografia di quello che è il nostro territorio.

*Anche nel nostro territorio la nostra Associazione è un'avanguardia, uno de i movimenti culturali più originali del mondo. E le avanguardie hanno grandi responsabilità, la responsabilità di rimanere se stesse, innanzitutto, senza svendersi e cedere a populismi da un lato e senza diventare elitarie e autoreferenziali dall'altro. Slow Food ragiona e agisce affrontando questioni complesse e, per questo motivo, fatica a diventare un'associazione di massa. La sfida dei prossimi anni sarà di portare, anche a Volterra, molte più persone sul nostro terreno comunicando con un linguaggio chiaro, puntuale e semplice, coinvolgendo tutte le fasce sociali e tutte le generazioni con empatia e intelligenza, unendo teoria e pratica, grandi messaggi ideali e attività concrete. Per farlo dobbiamo farlo tutti insieme.*