Cibarsi è un atto agricolo, che ci lega alla terra: Coltiviamo il Futuro con il Buono, Pulito e Giusto

Introduzione:

"È nel passato che sta il nostro futuro." (Ferdinando Ciani)

Ogni scelta alimentare che facciamo ha un impatto sul nostro corpo, sulla nostra comunità e sul nostro pianeta. Per i prossimi quattro anni vogliamo costruire un percorso che intrecci **tradizione**, **cultura alimentare**, **sostenibilità**, **memoria** e **innovazione**, con l'obiettivo di rendere la nostra comunità più consapevole e ampliare il gruppo di soci, ispirandoci ai principi del buono, pulito e giusto evocati dalle parole di Ciani.

Dopo una riflessione condivisa, abbiamo delineato alcuni punti chiave su cui concentrare il nostro impegno, che possono essere riassunti come segue:

1 - Rafforzamento delle sinergie sul territorio con altre associazioni e realtà locali

Questo vuole essere un punto focale del nostro mandato: creare sinergie è essenziale per promuovere i valori dell'associazione. Costruire una rete di collaborazioni è fondamentale per ampliare il pubblico e promuovere i valori di Slow Food.
Lavoreremo ad esempio con **FISAR di Prato** per organizzare eventi comuni dedicati all'offerta vitivinicola e birraia del territorio e alla promozione della guida Slow Wine, nata appunto dalla collaborazione fra Fisar e Slow Food. Collaboreremo inoltre con il **Mercato Terra di Prato** e altre realtà agricole per creare eventi congiunti, ad esempio con l'**Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano**, contribuendo alla preparazione della manifestazione "Benvenuto Fico Secco" che celebra lo storico Presidio Slow del Fico Secco di Carmignano. Parteciperemo a fiere rappresentative del territorio e ci impegneremo a organizzare nuove iniziative come potrebbe essere il **Mortadella di Prato Day** (altro Presidio del nostro Distretto) valorizzando i prodotti tipici locali.

2 - Salvaguardia dei prodotti tipici del territorio – Progetto "Biodiversità pratese"

Ricercare, documentare e proteggere le varietà locali dimenticate è fondamentale per preservare la nostra identità culturale e gastronomica. Intendiamo lavorare su prodotti come il **pomodoro "Borsa di Montone"**, la **fagiola fiorentina**, il **melo savignanino** e l'**olivo Frullino**, valorizzandoli attraverso una ricerca mirata e una mappatura dettagliata del nostro territorio. Realizzeremo schede descrittive e fotografiche e, dove possibile, segnaleremo questi prodotti all'**Arca del Gusto** di Slow Food, garantendo loro visibilità e preservazione.
La nostra attenzione si rivolgerà anche alla tutela di specie autoctone in difficoltà, come il **Fico Secco di Carmignano**, uno dei due **Presidi Slow Food** del nostro distretto. Le piante di fico, gravemente colpite da un insetto che ne minaccia la sopravvivenza, rischiano la progressiva scomparsa. Per affrontare questa sfida, avvieremo **campagne di sensibilizzazione e consapevolezza**, promuovendo soluzioni innovative e coinvolgendo la comunità locale nella salvaguardia di questo simbolo di biodiversità e del paesaggio delle colline di Carmignano.
Infine, concluderemo il processo per il **riconoscimento e l'ottenimento del Presidio del Pomodoro Borsa di Montone**, valorizzando il prezioso lavoro già avviato dalla precedente Condotta e promuovendo questo prodotto come emblema della nostra biodiversità locale.

3 - Creazione del Gruppo di Acquisto Solidale

Vogliamo valorizzare i **Presidi Slow Food**, i vignaioli indipendenti e le piccole produzioni che rischiano di restare nell'anonimato. Attraverso giornate di acquisto direttamente dai produttori, non solo sosterremo queste realtà, ma coinvolgeremo la comunità nella scoperta e nell'apprezzamento di prodotti unici. Il nostro obiettivo è promuovere un consumo consapevole e sostenibile, avvicinando produttori e consumatori.

4 - Accademia del Gusto: educazione consapevole al cibo

La nostra idea è quella di trasformare l'Accademia del Gusto in un punto di riferimento per la comunità, promuovendo un approccio consapevole al cibo che colleghi gusto, salute e territorio. Organizzeremo degustazioni guidate su temi specifici, come l'olio extravergine d'oliva, coinvolgendo esperti e produttori. Inoltre, avvieremo laboratori del gusto per insegnare a riconoscere la qualità e a valorizzare la semplicità degli ingredienti locali, creando momenti di condivisione e apprendimento accessibili a tutti.

5 - Promozione della cultura gastronomica attraverso cene a tema

Le cene a tema saranno un'occasione per coinvolgere la comunità e valorizzare i prodotti locali. Collaboreremo con i **ristoranti partner Slow Food** e le Osterie del Gusto per creare menù ispirati ai prodotti tipici, utilizzando questi eventi per attrarre nuovi iscritti e sensibilizzare il pubblico sul valore del cibo **buono, pulito e giusto**.

6 - Percorso della Memoria e Alimentazione Consapevole nelle scuole

Portare nelle scuole le storie e le tradizioni legate alla vita dei nostri nonni è un modo per educare al gusto le nuove generazioni, ma anche per creare una **comunità educativa** in grado di ispirare scelte alimentari consapevoli e sostenibili. Attraverso racconti, ricette storiche e laboratori pratici, vogliamo aiutare i ragazzi a riscoprire il valore della semplicità e delle radici culturali del nostro territorio.
Il nostro obiettivo è rafforzare il legame con i produttori agricoli e con le Fattorie Didattiche del distretto, **stringendo un patto con le scuole** per integrare nei loro percorsi didattici esperienze dirette e pratiche. Proporremo che queste attività possano essere incluse anche nei programmi di **alternanza scuola-lavoro**, offrendo ai ragazzi l'opportunità di immergersi nella realtà agricola, comprendere i processi produttivi e imparare a valutare ciò che mettono nel piatto e nel bicchiere.

Attraverso questa collaborazione, vogliamo non solo trasmettere conoscenze, ma anche contribuire alla formazione di una nuova generazione di cittadini più consapevoli, capaci di scegliere il proprio cibo e le proprie bevande con responsabilità e rispetto per il territorio e la comunità che lo abita.

Conclusione

Il nostro impegno per i prossimi quattro anni è quello di unire **memoria e tradizione**, **sostenibilità** e **cultura**, per costruire un futuro che rispetti il nostro passato e le generazioni che verranno. Perché il futuro del cibo è nelle mani di chi lo coltiva, lo prepara e lo apprezza. Ogni piccolo gesto, ogni prodotto salvato, ogni evento organizzato può contribuire a un mondo dove il cibo sia un **diritto e non un privilegio**, un **valore e non una merce**. Con passione e determinazione, vogliamo essere custodi della nostra terra e della nostra storia, per donare alle nuove generazioni un futuro radicato nel **rispetto e nella bellezza**.