Slow Food®
Valdisieve e Valdarno Fiorentino

Documento programmatico 2025-2029 e Dossier candidatura

Situazione attuale

Nome della Condotta: Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino Aps
Comitato di Condotta: Renzo Fantechi, Massimo Mannarino, Lorenzo Lenzi, Alessandro Foggi, Francesca Bellacci ,Patrizia Torrini
Presidente: Renzo Fantechi
Vicepresidente: Francesca Bellacci

Un po' di storia

La condotta originaria, Slow Food Levante Fiorentino, nasce nel 2007, successivamente, il 7/7/2011, viene accorpata con Slow Food Mugello e prende il nome e Mugello e Levante Fiorentino diventando l'unica condotta rappresentativa delle due realtà territoriali. A marzo 2017 il territorio e i soci del Mugello confluiscono in una nuova condotta e la parte rimanente assume il nome di Valdisieve e Valdarno Fiorentino.

Punti di tesseramento :
c/o il fiduciario

Principali attività e iniziative degli scorsi anni:

1. Partecipazione Rassegna olio Reggello
2. Partecipazione Toscalello d'oro Pontassieve
3. Partecipazione attiva al progetto Oltreterra che si trova all'interno degli Stati Generali dell'Appennino
4. Progetto Festasaggia
5. Camminare i territori: censimento dei produttori e dei ristoratori di qualità, sul territorio di competenza e visite ai produttori dell'appennino
6. Vari eventi su ambiente, agricoltura e cibo

Territorio di riferimento geografico:

Parte di Dicomano (Val di Sieve)
Londa (Val di Sieve)
Pelago (val di Sieve)
Pontassieve (Val di Sieve)
Figline e Incisa Valdarno (Valdarno Fiorentino)
Reggello
Rignano sull'Arno
Rufina (Val di Sieve)
San Godenzo (Val di Sieve)

Quindi in pratica 9 comuni con una popolazione di c.a. 90.000 abitanti.

Un territorio che avvolge Firenze ad est della città, che confina con il Mugello includendo due comuni montani situati nell'Appennino all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e che ha, da sempre, una forte connotazione agricolo produttiva,. **Molte le produzioni agricole di qualità**, soprattutto vino e olio (Chianti- Rufina , Pomino, pinot nero Chianti, Olio delle Colline del Pratomagno, Reggello, per citarne alcuni), allevamento ovino con produzione di formaggi caprini e ovini a latte crudo e la coltivazione dei castagneti (marrone IGP del Mugello). E' un'agricoltura caratterizzata anche da diffusa ospitalità agrituristica, favorita dalla bellezza del territorio e dalla vicinanza delle città d'arte (Firenze in testa) .
I 9 comuni e tutta la zona ha col capoluogo una dipendenza reciproca. Firenze, nei vari periodi storici, contava sul Levante Fiorentino come presidio militare e difesa da realtà politiche; la viabilità attraverso questi territori era il contatto con il resto dell'Italia. Infine queste zone erano meta di villeggiatura per i cittadini (San Godenzo, Vallombrosa, Saltino, Reggello nel 1800-1900).

Scommessa di questa particolare condotta è valorizzare i territori interessati, scoprendo le rispettive tradizioni, i cibi e le produzioni agricole, le storie, le feste locali, la musica, la memoria, presentando tutte queste caratteristiche come momenti ed aspetti diversi di un territorio che, tutto insieme, è stato essenziale e determinante perché Firenze potesse raggiungere nei secoli la sua grandezza.

Rapporti esistenti con produttori, ristoratori, altri soggetti del territorio:
La rete di rapporti che la Condotta ha tessuto è assai ampia: molti i produttori, ma anche istituzioni (rapporti di collaborazione con vari Comuni del territorio), circoli Arci, associazioni culturali (Foresta Modello delle Montagne Fiorentine, Pro Loco Londa, Associazione Andrea del Castagno, ecc..) associazioni di solidarietà (GAS), associazioni di agricoltori, consorzi ecc..

Per il prossimo triennio:

- **mantenere un adeguato numero di soci** , utilizzando tutti i momenti di incontro e di partecipazione (anche ad eventi), per diffondere la nostra filosofia e **accogliere chiunque** sia disponibile a mettere a disposizione la propria professionalità, le proprie competenze e il proprio tempo libero per il raggiungimento degli obiettivi che ci prefiggiamo;
- **aumentare e rafforzare le relazioni esistenti con altre realtà** che hanno in comune molti punti della filosofia slow food, come le associazioni di agricoltori, i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) oppure con le Pro Loco dei vari comuni attraverso, ad esempio, l'estensione del progetto Festasaggia anche a Comuni che si trovano al di fuori del Parco delle Foreste Casentinesi.
- **avviare progetti educativi:**
  1) collaborazione con gli Istituti superiori del territorio (Borgo San Lorenzo, Pontassieve, Figline)
  2) rafforzare rapporti collaborazione con Scuole Primarie e Medie inferiori, creando, ove possibile, comunità di genitori, insegnanti, istituzioni;
  Proporre un percorso formativo sulle mense scolastiche tipo PennsaCheMensaNelParco che per ora ha riguardato solo i Comuni dell'Appennino anche agli altri Comuni del territorio.
- **difesa della biodiversità, tutela della diversità e Comunità del cibo**: avvicinare ancora di più i produttori alla nostra Associazione, facendoli diventare parte integrante di essa, facendo conoscere le nostre posizioni “ufficiali” (es. manifesto in difesa dell’olivicoltura italiana, nostra posizione sul vino – Guida Slow Wine, campagna per la difesa della produzione di formaggi a latte crudo, quella contro l'uso del glifosato ecc..).. Al di là dei contatti da tempo esistenti con castanicoltori, orticoltori, apicoltori, vignaioli, produttori di pecorino a latte crudo, prevedere la costituzione di comunità del cibo, rendendone i produttori i veri protagonisti.
- **Iniziative sulle tematiche ambientali** quali i cambiamenti climatici e la presenza sempre più massiccia della plastica nei nostri ecosistemi tra le quali ricordiamo il progetto Festasaggia che ha come sottotitolo “Feste e sagre a misura di paesaggio” nel senso che vengono promosse e premiate le iniziative che privilegiano, in modo particolare, l'attuazione di modalità virtuose di riduzione, riciclo e smaltimento dei rifiuti.

Gli impegni previsti sono molti, ma indispensabili perché la condotta possa essere all’altezza della situazione, e diventi veramente espressione della propria comunità locale.
Tutti sanno che il nostro è un impegno volontario e ogni risorsa che raccogliamo, oltre a finanziare le attività della condotta, dovrà servire a contribuire alla realizzazione dei progetti della nostra associazione e dei progetti e delle campagne internazionali.
I soci sotto elencati si impegnano a portare avanti quanto soprascritto e si candidano per il Comitato di Condotta: Renzo Fantechi, Alessandro Foggi, Massimo Mannarino, Francesca Bellacci .