Slow Food®
Nuoro APS

Programma per il Comitato di Condotta 2025/2029

L'attività dell'Associazione Territoriale Slow Food Nuoro APS sarà finalizzata alla promozione di un consumo consapevole con una attenzione all'ambiente, al territorio ed all'etica alimentare con il rispetto per i produttori e i consumatori. Per conseguire questi scopi si propone di operare seguendo le seguenti linee:

1. Promuovere l'educazione alimentare

Il primo e forse più importante passo da fare è quello di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole. Slow Food si è fatto promotore di una petizione per introdurre l'educazione alimentare nelle materie curricolari ma fino a quando questo risultato non sarà conseguito (se lo sarà) occorrerà intensificare e migliorare l'azione di informazione che i nostri volontari portano avanti in molti istituti. Questa operazione è fondamentale sia perché i giovani sono i principali destinatari di un'offerta alimentare omologata e consumistica, con prodotti ultra-processati, che determina un rapporto con il cibo distratto e poco consapevole ed è causa di diversi disturbi dei comportamenti alimentari ed anche costi rilevanti per la salute e per l'ambiente. Ma l'educazione alimentare non è solo importante nelle scuole ma anche per tutti i cittadini per farne dei consumatori consapevoli che conoscono la qualità dei prodotti e sono in grado di fare le giuste scelte quando si recano a fare la spesa. Appare ancora altrettanto utile una adeguata informazione anche nei confronti dei produttori per garantire che ciò che portano sui mercati sia prodotto con sistemi e metodi che rispettino il benessere degli animali e quello dell'ambiente in generali anche nelle coltivazioni.

2. Salvaguardare l'ambiente e valorizzare il patrimonio di biodiversità

Negli ultimi 70 anni abbiamo distrutto i tre quarti delle varietà vegetali coltivate frutto di millenni di selezioni operate dai coltivatori per ottenere specie e varietà sempre più adatte ai diversi contesti. Oggi poche multinazionali controllano quasi tutta la produzione alimentare producendo semi, concimi, pesticidi ed imponendo razze animali, metodi di trasformazione e di distribuzione. In questo modo non creando economia diffusa ma solamente profitti per i pochi soci e lasciando una terra impoverita, inquinata e determinando anche problemi alla salute umana. Per quel che potremo fare ci impegniamo a dare le giuste informazioni ai produttori perché adottino pratiche agro-ecologiche così da preservare l'ambiente, rigenerare il suolo, risparmiare risorse e custodire i

Slow Food Nuoro APS – Associazione di Promozione Sociale
Via A.Einstein, 2 - 08100, Nuoro (Nu) – Tel. 328-7426187
E-mail: nuoro@network.slowfood.it
Cod.fisc. 93022690916

paesaggi agrari che sono il vanto della nostra terra. Per fare questo occorrerà anche tutelare i prodotti di qualità mediante la creazione di Presìdi (ove possibile) o inserendo i prodotti nell'Arca del Gusto che raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. A questo fine si renderà necessario anche instaurare più assidui rapporti di collaborazione con le Associazioni di tutela della biodiversità che operano nel territorio e con le agenzie regionali (LAORE, AGRIS) che si occupano di ricerca, studio e valorizzazione dei prodotti agro-zootecnici. Sarà utile anche promuovere in collaborazione con produttori ed associazioni i Mercati della Terra, luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione. Indispensabile a questo fine si renderà anche favorire e promuovere la partecipazione dei produttori agli aventi nazionali di Slow Food come il Salone del Gusto – Terra Madre, Cheese, Slow Fish, Slow Wine…

3. Diffondere la cultura eno-gastronomica

Abbiamo in precedenza dell'importanza che vogliamo dare all'educazione alimentare nelle scuole ma è altrettanto importante diffondere una cultura eno-gastronomica al fine di avere la maggior presenza possibile di persone in condizioni di riconoscere la qualità dei prodotti sia che si trovino al mercato che in ristorante; persone consapevoli e nelle scelte da fare durante l'acquisto (stagionalità e biodiversità) ma anche nella scelta dei piatti da consumare in osteria/ristorante o altro. A questo proposito riteniamo fondamentale proporre i corsi previsti nell'*Accademia Popolare del Gusto* (ex Master of Food) che sono basilari per i soci perché contribuiscono ad aumentare la sensibilità alle diverse tematiche legate al cibo ma anche di grande attrattiva per il coinvolgimento di nuovi iscritti. Un altro importante obiettivo è quello di favorire la partecipazione dei ristoratori all'*Alleanza Cuochi* per promuovere l'utilizzo ed il consumo dei prodotti del territorio e lo scambio fra produttori e consumatori. Occorrerà partire da quelli che sono inseriti nelle guide per poi allargare il campo a tutti coloro che possono garantire il rispetto delle regole dell'Alleanza. Nel campo della diffusione della cultura eno-gastronomica appare fondamentale recuperare ed utilizzare i moderni strumenti che la tecnologia e l'informatica ci mettono a disposizione: l'uso dei social media consentirà una maggiore visibilità della Condotta e delle sue attività specie nel pubblico giovanile che utilizza con grande facilità e quasi di continuo questi strumenti.

L'obiettivo finale rimane comunque quello di difendere il cibo buono, pulito e giusto per

tutte/i.

Conclusioni

Per realizzare il nostro programma ci proponiamo di operare in stretta relazione e coordinamento con le altre organizzazioni territoriali della regione (Condotte e Comunità), con la rete locale dei giovani Slow Food (SFYN), con Slow Food Sardegna e Slow Food Italia ma anche con tutti gli organismi che, a vario titolo, condividono visioni, valori e progetti in grado di perseguire obiettivi comuni in linea con i nostri valori (Enti locali, Istituzioni scolastiche, Associazioni, Comunità, Produttori, Aggregatori di interessi, ecc.).