Programma di Mandato
Condotta Slow Food Avellino

Premessa

La condotta Slow Food Avellino si propone di essere un punto di riferimento per il territorio, promuovendo i valori fondanti del movimento Slow Food: buono, pulito, sano, locale e giusto per tutti.
Il nostro obiettivo sarà valorizzare il ruolo politico e rappresentativo dei professionisti dell'agricoltura, favorendo innovazione, coesione e rispetto per il paesaggio e la madre terra.

Obiettivi Strategici

1. Innovazione e Tradizione

Promuovere l'innovazione di processo nelle pratiche agricole e produttive, mantenendo salda la connessione con la tradizione e le conoscenze locali.
Organizzare workshop e incontri tematici per condividere pratiche innovative nel rispetto della sostenibilità ambientale e culturale.

2. Coesione tra i Professionisti della Terra

Creare una rete attiva tra gli imprenditori agricoli per favorire lo scambio di conoscenze e la collaborazione.
Sviluppare un sistema di mutuo supporto tra produttori, artigiani e professionisti del settore agroalimentare.
Promuovere iniziative collettive che valorizzino la filiera corta e l'economia locale.

3. Cura del Paesaggio e Rispetto della Madre Terra

Favorire un approccio sistematico alla tutela del paesaggio, riconoscendolo come risorsa culturale, economica e ambientale.
Incentivare pratiche agricole rigenerative che rispettino i cicli naturali e riducano l'impatto ambientale.
Collaborare con enti locali e nazionali per integrare la gestione del paesaggio nelle politiche pubbliche.

4. Educazione e Consapevolezza

Promuovere un'educazione al consumo responsabile e alla spesa consapevole, sensibilizzando il pubblico sulla stagionalità e sull'origine dei prodotti.
Organizzare corsi, incontri e laboratori nelle scuole per insegnare il valore del cibo e delle scelte alimentari sostenibili.
Sostenere campagne informative sul valore della biodiversità e sul ruolo della comunità nel preservarla.

Progetti e Iniziative

1. Laboratori Sensoriali

Creare laboratori sensoriali per avvicinare adulti e bambini al cibo e alle bevande, aiutandoli a distinguerne le caratteristiche in termini di genuinità, sapori, stimoli sensoriali.
Coinvolgere esperti del settore (cuochi, sommelier, produttori) per offrire esperienze immersive e formative.
Realizzare percorsi enogastronomici stagionali.

2. Partnership e Collaborazioni

Collaborare con enti pubblici, scuole e università per realizzare progetti di ricerca e formazione sul territorio.
Sviluppare sinergie con altre condotte Slow Food per ampliare l'impatto delle nostre iniziative.
Lavorare a stretto contatto con associazioni e movimenti locali per rafforzare l'impegno comune verso un futuro sostenibile.

3. Impegno Politico

Il direttivo della condotta si impegna a rappresentare gli interessi degli imprenditori agricoli e della comunità locale, dialogando con istituzioni e stakeholder per promuovere politiche territoriali in linea con i principi di Slow Food. La nostra azione politica sarà orientata alla sostenibilità, alla giustizia sociale e all'equità nella remunerazione del lavoro agricolo.