PROGRAMMA QUADRIENNIO 2025-2029 ASSOCIAZIONE SLOW FOOD ALTA UMBRIA APS

Dopo il passaggio nel 2023 dell'associazione SF in una rete associativa registrata come APS e quindi inquadrata nella normativa del Terzo Settore, la missione diventa la promozione sociale attraverso l'impegno orientato a sviluppare i progetti di slow food Italia e creare relazioni tra enti e associazioni che mirino a collaborare per portare avanti e sviluppare la filosofia e la visione di slow food.

Come condotta alta Umbria cercheremo di portare avanti l'impegno a promuovere e a proteggere la biodiversità del nostro territorio, a sostenere i piccoli produttori che partecipano al Mercato della Terra di Umbertide da oltre 12 anni, a far scoprire il territorio attraverso le tradizioni legate ai mestieri, ai saperi ed ai sapori tradizionali.

La ricchezza dei progetti slow food va ben oltre la sfera del cibo, anche se questo rimane l'essenza dell'associazione.

Abbiamo siglato protocolli importanti con le scuole del territorio:

- con l'istituto alberghiero di Città di Castello nel quale ogni anno si ripete una settimana dedicata alla storia, alla filosofia e ai progetti di slow food con esperti e con produttori che fanno parte dei presidi. - con tutte le scuole di ogni ordine e grado del comune di Umbertide nelle quali ci sono orti, serre e pollai, ed insieme alla collaborazione della cooperativa Mulini Popolari Riuniti ogni anno si organizza "iTineRRAnte" una passeggiata in 7 passi che passa nelle scuole e attraversa il mercato della terra di Umbertide, dove è il territorio che racconta la Terra;

- con la cooperativa agricola il Nido dei Pettirossi, una cooperativa di inclusione sociale che gestisce la serra comunale "orti felici", che con il progetto "Il mercato della terra per tutti" può essere presente al mercato della Terra con i loro prodotti stagionali;

- con l'associazione "Pro Loco Umbertide" con la quale collaboriamo in alcuni eventi storici come "la Magnalunga "e" Calici sotto la Rocca" due eventi alla scoperta del nostro territorio e delle aziende agricole che ivi si trovano.

La riduzione dello spreco alimentare è stato oggetto nel 2024 di un progetto nell' IIS alberghiero di Città di Castello con un concorso "*cucina in famiglia ..senza sprechi*" che prevedeva un video di 5 minuti realizzando una ricetta contro lo spreco alimentare insieme ad un familiare, con utilizzo e recupero di alimenti avanzati ed utilizzando prodotti di stagione.

Nel 2025 vorremmo ancora portare avanti lo stesso tema cercando di promuovere un concorso per la creazione di una "*slow foody bag* "da presentare ai locali presenti in guida Osterie d'Italia in primis ma poi da estendere ai ristoranti del comune di città di castello, coinvolgendo i ragazzi degli istituti superiori per creare un logo adatto.

Continueremo a portare avanti temi di valore etico, sociale, ecologico, mirati ai temi della sostenibilità, della convivialità, della biodiversità ed alla salvaguardia del nostro territorio.