PROGRAMMA DI MANDATO E DOSSIER CANDIDATURE 2025-2029

La Condotta Slow Food Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi celebra venerdì 28 marzo alle ore 17.30 il suo sesto Congresso. Questo evento rappresenta un'occasione importante per aprire al territorio di riferimento il dibattito sui temi fondanti di Slow Food del Buono, Pulito, Giusto e Sano per tutti coinvolgendo la società civile, il mondo delle associazioni, le istituzioni locali. La nostra Condotta nata nel 2006 è diventata un riferimento di un territorio, caratterizzato da un grande giacimento enogastronomico, ed è riuscita a creare una grande rete che mette insieme agricoltori, trasformatori, osti e coproduttori.

I temi del BUONO, PULITO E GIUSTO dovranno essere di ispirazione per immaginare un nuovo modello di produzione del cibo, un nuovo modello di consumo del cibo, un nuovo modello che rimetta al centro le persone e le comunità che li accolgono. riprenderemo a discutere e parlare della realizzazione della stazione Hirpinia – corridoio di contatto tra le due grandi città del sud "Napoli – Bari". La nostra condotta Slow Food che opera al centro di questa terra di mezzo (Valle dell'Ufita – Valle del Miscano – Valle del Calore) è interessata da questa grande opera che consentirà una maggiore mobilità di persone e di cose. La condotta vuole aprire una discussione seria sulle aree interne "terra di mezzo" con un nuovo paradigma, con una nuova visione per la creazione di un modello di sviluppo sostenibile che coinvolge a pieno titolo le nostre comunità e le nostre aree produttive e in primo luogo il settore del mondo agricolo e in modo particolare delle eccellenze che questa terra riesce a produrre legate ai presidi, alle DOP, dalle mani sapienti di tanti contadini e piccoli produttori. In sintesi non dobbiamo pensare ad una economia che sia semplicemente di sussistenza ma ragionare su un modello efficace di connessione e che consenta di organizzare un buon sistema di mobilità sul territorio adeguato alle reali esigenze delle comunità. Bisogna immaginare che questa grande opera strategica consenta una rivalutazione e/o rivoluzione del nostro tessuto urbano e rurale e delle nostre campagne e possa favorire una riscoperta delle proprie radici. Quello che la Dogana Aragonese, rappresentava nel 1500, fungendo da base logistica. Ora è la sede ideale dove poter issare la bandiera del nuovo paradigma perché ubicata nei pressi di questa grande area di sviluppo. Il momento richiede di far confluire tutte le energie positive coinvolgendo in particolare le istituzioni il cui compito sarà di destinare parte delle quote del ristoro per investirle su progetti che dovranno conciliare tradizione ed innovazione. Un approccio progettuale che riesca a fare sintesi tra questi due aspetti consentirà finalmente un'adeguata valorizzazione dei nostri piccoli comuni e dei borghi rurali ormai quasi disabitati. Un concetto importante è che il cibo possa andare oltre il solo sostentamento e che diventi cultura, memorie, racconti, e che grazie all'innovazione (a partire dalla banda larga), possa invertire il flusso di migrazione dei saperi verso le grandi città. Tutto questo potrà consentire di custodire il complesso di saperi che rappresenta il patrimonio straordinario di una comunità. La progettualità da mettere in campo consentirà di sviluppare attività agricole ispirate al modello del "buono – pulito – giusto – sano", coinvolgendo la rete delle nuove generazioni che sono il volano delle nostre comunità. Bisogna proporre attività di promozione che consentano di mettere in vetrina il nostro territorio rendendolo appetibile con il mondo del turismo. Su questi temi, dove Slow Food è fortemente impegnata, si dovrà lavorare per migliorare la vivibilità dei nostri piccoli borghi, in linea con il pensiero di un famoso poeta della nostra Condotta il paesologo "Franco Arminio", ovvero investire nella qualità della vita, con una visione per un nuovo umanesimo verso un nuovo urbanesimo. Il modello a nostra disposizione della forestazione urbana e delle aree periferiche dovrà essere sia orizzontale che verticale per connettere centri urbani con le aree rurali, per mitigare i problemi legati ai cambiamenti climatici recuperando le nostre essenze, le nostre cultivar e i nostri ecotipi al fine di preservare anche la biodiversità.

Pensiamo di agire sui tre pilastri dell'associazione:

- **cibo e biodiversità**: le produzioni agricole devono essere ispirate ai principi della valorizzazione della biodiversità locale e della sostenibilità delle stesse produzioni. Promuoviamo le produzioni realizzate nel pieno rispetto dell'ambiente, del paesaggio e delle comunità che rappresentano un modello che consente di creare un ecosistema armonioso tra la natura e gli esseri umani. Sulla biodiversità Irpina sono diverse le proposte di recupero e valorizzazione di varietà o prodotti a rischio estinzione come la

tradizione del Pezzente Irpino, la coltivazione del Pomodoro Seccagno di Gesualdo e la produzione a livello di micro nicchia del Caciocavallo di Maggiano a Vallata.

- **educazione**: il lavoro sull'educazione della moltitudine è finalizzato ad informare le persone su come scegliere le materie prime, dove reperirle, i costi legati ad una produzione virtuosa, su come creare un patto umano con produttori locali, come riscoprire il piacere della preparazione del cibo e come apprezzare il cibo in maniera olistica. Tra i punti per il programma del prossimo mandato c'è la necessità di progettare ed implementare attività formative. L'attività di formazione inizialmente rivolta agli operatori di settore (agricoltori, trasformatori, osti) sarà anche diretta ai tesserati.
- **Advocacy:** dobbiamo essere in grado di raccogliere le istanze di produttori e osti della nostra organizzazione per portarle alle istituzioni affinché si possano stimolare delle politiche di sostegno creando alleanze con altre associazioni che condividono i nostri valori. La sfida, che dovrebbe coinvolgere ogni socio, è di lavorare per creare le condizioni al fine di rendere le nostre aree fragili protagoniste. Per stimolare la rappresentanza politica, è necessario che la nostra condotta si attrezzi per essere portavoce delle istanze degli attori economici, per incidere nelle scelte amministrative e politiche che vogliono contribuire a ridare linfa alle nostre aree.

Modello organizzativo della Condotta: L'ottimo lavoro iniziato nel 2018 è proseguito negli anni successivi e ha portato la Condotta Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi ad essere sempre tra le prime Condotte in Campania per numero di soci, ma si potrebbe fare ancora di più se tutti i produttori e osti inseriti nelle principali Guide dell'Associazione fossero obbligati a tesserarsi. Sul piano organizzativo l'impegno sarà di favorire il processo di organizzazione della condotta in macro aree Baronia, Arianese, Valle dell'Ufita, Valle del Calore e Valle del Miscano, in armonia tra la sempre più intensa attività di relazione con le Istituzioni locali e le condotte limitrofe, Condotta Alto Tammaro e Fortore, Condotta Alta Irpinia, Condotta Valle Caudina e Condotta Avellino e l'esigenza di rappresentare sul piano locale le istanze nazionali e internazionali di Slow Food.

La condotta in questi ultimi anni si è concentrata sulla valorizzazione di una area già conosciuta da molti appassionati wine lovers, l'area del Taurasi, un'area piuttosto estesa che ricade principalmente nella Valle del Calore e abbraccia diciassette Comuni. Sono stati organizzati eventi e degustazioni ma vorremmo riproporre eventi già collaudati negli anni addietro e non piu organizzati: **Andar per Taurasi**: Una grande giornata Slow tra le belle colline della Valle del Calore assaggiando i vini e i piatti nelle cantine insieme ai produttori. Partendo da Taurasi e immergendosi tra i Comuni della DOCG, i visitatori potranno conoscere le rare particolarità che offre un territorio incontaminato, le sue rarità architettoniche e paesaggistiche. Nella giornata a Taurasi, presso tutto il Centro Storico prevedere un Mercato della Terra con la partecipazione dei Vignerons e dei Contadini della rete della Condotta. **Presentazione Guida Slowine regionale**: presso il Castello Marchionale di Taurasi presentare la prossima Guida Slowine con tutti i produttori campani selezionati da Slow Food per una degustazione unica della nuova annata. **MondoAglianico** un progetto Slow Food creato dalle tre condotte "Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi", "Taburno" e "Del Vulture". Durante il 2012 partendo dal Salone del Gusto di Torino abbiamo animato un laboratorio di degustazione itinerante che ha segnato un percorso divulgativo incentrato sull'Aglianico. Abbiamo messo a confronto i suoi tre principali territori di provenienza e le loro diverse interpretazioni del vitigno. Oggi il progetto si vuole allargare a tutti i territori dell'aglianico e proporlo nel prossimo anni in tour toccando le principali città italiane. Per raggiungere questi ambiziosi obiettivi sarà necessario stimolare una Rete tra condotte virtuose italiane per la condivisione di progettualità e per creare un modello di collaborazione continuativa. Per capire se questi obiettivi che ci siamo prefissati siano attuabili, verificheremo periodicamente l'andamento delle azioni intraprese utilizzando degli indicatori quantificabili che ci consentano un'analisi puntuale delle nostre attività. Infine è avvertita da tutta la base la necessità di affidare in outsourcing l'attività di comunicazione, sia degli eventi che delle attività dei produttori, ad un professionista del settore.

La Condotta negli ultimi anni ha lavorato per l'istituzione di alcune **Comunità**. La prima riguarda gli Ortolani della Valle dell'Ufita, composta da giovani che hanno fatto ritorno in Irpinia o portano avanti tradizioni familiari e che hanno in comune una visione dell'agricoltura fatta di sostenibilità, biodiversità e distribuzione di prossimità. La seconda comunità è quella dei Grani Alti Irpini che dal 2011 ha iniziato il progetto di studio della varietà di frumento Irpino, come la Risciola, la Saragolla, la Marzellina ed la Senatore Cappelli. Nel corso degli anni sono state reintrodotte ed utilizzate per la produzione di farina, di pasta fresca e secca. Il terzo progetto di Comunità riguarda la Cicerchia di Frigento, un legume poco diffuso ma che rappresenta una coltivazione da rilanciare per raggiungere l'obiettivo di incrementare l'utilizzo delle proteine vegetali. L'ultimo progetto riguarda i Coltivatori dell'oliva Ravece una comunità che sta rilanciando questa varietà simbolo dell'Irpinia per la produzione olearia e per la trasformazione da mensa.

Le prossime sfide: la vastità del territorio di pertinenza, il numero importante di prodotti enogastronomici presenti, la grande rete dei produttori, le tantissime famiglie delle Osterie del territorio chiedono a tutti i soci un grande spirito partecipativo. Questa condizione è fondamentale per affrontare la moltitudine di impegni, progetti, eventi, attività, ma risultano indispensabili per consentire alla Condotta di essere all'altezza del compito assegnato dai soci, per diventare l'espressione più autentica della comunità locale. L'impegno di tutti i soci è un impegno volontario e con lo sforzo di tutti dobbiamo riuscire a rilanciare le attività della Condotta e contribuire alla realizzazione dei progetti della nostra rete e dei progetti e delle campagne internazionali.