Slow Food®
Ancona e Conero

Programma di mandato della

Condotta Slow Food Ancona e Conero APS

Periodo di riferimento: 2025-2029

Il nuovo Consiglio Direttivo della Condotta Slow Food Ancona e Conero APS presenta e propone per il quadriennio 2025-2029 il seguente programma di lavoro e attività, suddiviso e dettagliato nelle seguenti categorie:

1. Educazione
2. Biodiversità
3. Attivismo
4. Varie

1. EDUCAZIONE

Il Consiglio Direttivo ritiene che il pilastro dell'educazione e delle comunità dell'apprendimento sia di fondamentale importanza al fine di perseguire gli obiettivi principali di Slow Food, primi fra tutti lo sviluppo di consapevolezza attorno al valore del cibo ed ai suoi impatti sociali e ambientali e l'impegno nel sostenere filiere buone, pulite e giuste e sane.

Proprio per questo, il Cons. Dir. si assicurerà che vengano dedicate sufficienti risorse ed energie al consolidamento delle attività di educazione già esistenti ed anche allo sviluppo di nuovi progetti, compatibilmente alla disponibilità ed alla collaborazione degli enti terzi che verranno coinvolti.

Nello specifico, il Cons. Dir. sosterrà e consoliderà il progetto **"Orto in Corsia"**, attivo presso l'Ospedale Pediatrico Salesi di Ancona e realizzato in collaborazione con la Fondazione Ospedale Salesi, lavorando per garantire continuità operativa per le attività da svolgere e cercando di diffondere il progetto presso altri reparti e/o strutture regionali e non solo, utilizzando l'Orto in Corsia come modello da replicare e coinvolgendo tutte le parti interessate. Questo progetto è e potrà essere l'esempio di come il cibo e il prendersi cura di qualcosa, in questo caso un piccolo orto, possano essere fattori fondamentali per il benessere delle persone, anche nei luoghi più inaspettati.

Il Cons. Dir. si impegnerà per proseguire e rafforzare la collaborazione con l'**Istituto Alberghiero Einstein-Nebbia di Loreto**, proponendo nuovi progetti e consolidando quelli già esistenti e avviati, cercando di coinvolgere, come fatto fino ad ora, produttori, agricoltori, pescatori e artigiani in linea con i valori Slow Food e cuochi dell'Alleanza. Crediamo, infatti, che l'educazione svolta presso gli Istituti Alberghieri sia fondamentale per sviluppare una coscienza sul cibo personale e collettiva nei cuochi e nei professionisti del settore alimentare e dell'accoglienza di domani.
Sempre nell'ambito delle iniziative educative e conviviali svolte presso l'alberghiero, il Cons. Dir. proseguirà l'organizzazione del ciclo di eventi del progetto **"Gettando - Seminare consapevolezze"**, avente come tema la sensibilizzazione contro lo spreco alimentare tramite la creazione di ricette e piatti a partire da ciò che "gettiamo". Tramite il coinvolgimento dei Cuochi dell'Alleanza e degli Chef aderenti ai valori Slow Food, ci impegneremo affinché vengano "gettati" i semi per nuove consapevolezze.

Il Cons. Dir. dedicherà cura e attenzione allo sviluppo del progetto **"Orto scolastico"**, ossia gli orti creati e curati dagli alunni e dagli insegnanti delle scuole primarie. Sosteniamo fortemente l'idea che l'educazione alimentare debba iniziare fin dalla scuola primaria, per questo verranno dedicate energie per la prosecuzione delle attività già esistenti e per l'ampliamento della rete di Istituti da coinvolgere.

Relativamente alle proposte educative generiche, escluse cioè quelle specifiche per Istituti e scuole precedentemente descritte, il Cons. Dir. si impegnerà per proporre ed organizzare **seminari ed incontri divulgativi**, i **corsi dell'Accademia Popolare del Gusto (ex Master of Food)**, i **Laboratori del Gusto** ed anche delle **uscite formative presso i produttori** del territorio: sosteniamo infatti l'idea che per sviluppare una solida consapevolezza sul cibo, a volte, è necessario anche vedere e toccare con mano i processi ed il lavoro presente dietro un prodotto, unendo curiosità e divertimento.

2. BIODIVERSITA'

Relativamente al pilastro della biodiversità, sono presenti numerose attività e progetti che il Consiglio Direttivo intende proseguire e sostenere.

Primo fra tutti il recente **Mercato della Terra di Ancona - L'Altromercatino degli Archi**: questo importante passo che è stato fatto a Marzo 2024 verrà supportato con attenzione e impegno, al fine di renderlo un punto di riferimento per la città e per il territorio. Il Cons. Dir. proporrà iniziative per sostenere i produttori del Mercato e collaborerà per la valorizzazione e la promozione dell'Altromercatino, rendendolo un luogo vivo, anche tramite l'organizzazione di eventi in loco e coinvolgendo altri produttori. Il Mercato della Terra è l'emblema delle scelte che possiamo fare per sostenere filiere corte, di prossimità e, soprattutto, sostenibili e rispettose dell'ambiente: rubando una frase di Francesco Sottile, è scegliendo di andare ai Mercati della terra e contadini che decidiamo di stare dalla parte della natura.

Il Cons. Dir. si impegnerà per proseguire nel delicato compito della gestione, valorizzazione e salvaguarda dell'attuale **Presidio Slow Food** appartenente al proprio territorio, il **Mosciolo Selvatico di Portonovo**, e delle comunità e attività ad esso collegate. Vista la critica situazione che sta passando il mosciolo selvatico e consci della complessità della tematica, dovuta ai numerosi fattori ambientali e umani che influenzano la disponibilità del prodotto, verrà posta particolare attenzione nella valutazione dei vari scenari che si presenteranno, al fine di proteggere e tutelare questa delicata filiera. In questo caso, infatti, "presidiare" è oggi più che mai estremamente necessario, e richiede un cambio di prospettiva e visione sul progetto del Presidio Slow Food stesso: fermi i principi dei presidi Slow Food, verrà promossa ogni azione per la sopravvivenza del mosciolo selvatico in quanto tale, importante per la biodiversità del Conero e per l'identità anconetana. Questa nuova condizione richiederà la sensibilità del Cons. Dir. al fine di ideare delle attività che consentano di comunicare al meglio la peculiare condizione del Mosciolo Selvatico e delle Comunità con esso interconnesse, tra cui la Cooperativa Pescatori di Portonovo e le attività ristorative con i cuochi dell'Alleanza.

Il Cons. Dir. sosterrà e darà supporto alla realizzazione dell'**Area Marina Protetta del Conero**, per tutelare una zona ricca di biodiversità e costituita da un patrimonio naturalistico inestimabile, unico nel Mediterraneo. È necessario ed urgente proteggere quest'area unica, ricca di bellezza e fragile allo stesso tempo, minacciata da pesca eccessiva e incontrollata, inquinamento, turismo di massa e cambiamenti climatici.

Nel progettare le iniziative volte a valorizzare la biodiversità e quelle inerenti alle attività educative, il Cons. Dir. porrà attenzione nel coinvolgere in modo prioritario i **cuochi dell'Alleanza Slow Food**, coloro che quotidianamente scelgono di sostenere e promuovere i piccoli produttori e i cibi buoni, puliti e giusti del nostro territorio.

3. ATTIVISMO

In relazione al tema dell'attivismo e delle food policy, il Consiglio Direttivo propone un progetto di medio-lungo termine, che sarà valutato e adattato nel corso del tempo in relazione alla sensibilità e disponibilità degli attori politici che verranno coinvolti ed in base all'esperienza che verrà maturata nello svolgimento di questa attività. Nello specifico, si desidera creare e sviluppare il **Manifesto delle Politiche del Cibo (Food Policy)** per la città di Ancona e il relativo territorio, articolato sulle seguenti proposte:

- Realizzare e curare un servizio per le mense scolastiche definendo dei capitolati di affidamento del servizio delle mense in linea con i valori Slow Food, che garantisca un adeguato piano alimentare utilizzando cibo buono, pulito, giusto e stagionale, proveniente da produttori locali;

- Garantire il supporto al Mercato della Terra ed ai mercati agricoli tramite la disposizione di adeguati regolamenti per i mercati contadini;
- Promozione di eventi e progetti di ricerca in campo Agroalimentare, coinvolgendo gli enti scientifici locali e l'associazione Slow Food, prendendo come modello il tavolo comune istituito per la gestione del mosciolo;
- Promozione di una comunicazione efficace per le politiche del cibo locali, sviluppate in collaborazione con Slow Food, e, ove possibile, concessione del Patrocinio del Comune per le attività e i progetti di Slow Food Ancona e Conero

4. VARIE

Si specificano di seguito alcune attività che il Consiglio Direttivo desidera proporre non classificabili nei tre pilastri già descritti.

Il Cons. Dir. promuoverà e valorizzerà la rete dei **Locali Amici di Slow Food**, prioritizzando l'organizzazione di aperitivi, cene o eventi presso di essi. Riteniamo che sia importante e doveroso sostenere le attività che per prime aderiscono ai valori Slow Food e che supportano le attività di divulgazione e tesseramento. Parallelamente, verrà dedicato tempo alla ricerca e all'ampliamento della rete dei locali amici.

Il Cons. Dir. proporrà, previa richiesta di opinioni e pareri, l'istituzione di **Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) di Condotta**, con il duplice obiettivo di sostenere sia filiere locali, di prossimità e del territorio marchigiano, sia filiere più lontane, appartenenti alla rete Slow Food, con prodotti non disponibili al mercato o nel nostro territorio.

Il Cons. Dir. si impegnerà per migliorare e curare l'**immagine** del marchio Slow Food Ancona e Conero e, in generale, tutti gli aspetti della **comunicazione**, al fine di raggiungere e coinvolgere in maniera diversificata, tramite gli opportuni canali, le differenti fasce di soci appartenenti alla Condotta.

Nell'ottica di sostenere e valorizzare sempre più i produttori locali e di piccola scala, aderenti ai valori Slow Food, il Cons. Dir. proporrà la realizzazione del progetto **"Slow Food Farms"** per il nostro territorio, valutando altresì l'estensione ai territori adiacenti tramite le collaborazioni con le altre Condotte. L'obiettivo del progetto è raggruppare e mappare sul territorio, coinvolgendoli, produttori Slow e fattorie che coltivano, producono e allevano secondo i principi dell'agroecologia, in armonia con l'ambiente, generando un cibo buono, pulito, giusto e sano. Un'idea aggiuntiva del progetto è quella di definire uno o più itinerari di viaggio attraverso la mappa dei produttori, in maniera tale da poterla vivere anche come "Slow Food Travel": una proposta alternativa di turismo sostenibile, formativo e coinvolgente, che consente la scoperta del territorio e del suo cibo valorizzandoli.

Il Cons. Dir. proseguirà con la partecipazione e il sostegno al progetto di riqualificazione dell'immobile **"Ex-Mutilatini" di Portonovo** di Ancona, in collaborazione con le

associazioni locali interessate. Il progetto consiste nel restauro, ristrutturazione e riqualificazione dell'edificio ex Colonia Mutilatini come struttura ricettiva per il turismo sostenibile e come centro polifunzionale a disposizione delle associazioni territoriali, tra cui Slow Food, da utilizzare per educazione ambientale ed enogastronomica, formazione per la tutela della biodiversità, convegni ed attività di ricerca. Questo progetto è l'esempio di come Slow Food possa partecipare attivamente alla valorizzazione dei territori in cui opera: Portonovo, infatti, per la Condotta Ancona e Conero è da sempre una seconda casa, per cui sarà un grande orgoglio poter contribuire alla rigenerazione e al rinnovamento di una struttura di grande valore sociale. Il cibo buono, pulito e giusto non nasce da territori degradati, ma da luoghi sani di cui le comunità si prendono cura.

Il Cons. Dir. proporrà eventi, laboratori, attività e, in generale, momenti conviviali diversificati per tipologia, impegno e modalità organizzative, per coinvolgere in maniera differente e completa le diverse fasce di soci della Condotta, tenendo in considerazione necessità e interessi. Il Cons. Dir. si assicurerà che vengano dedicati sufficienti risorse e tempo all'organizzazione sia degli eventi rivolti direttamente alla Condotta sia per quelli rivolti a progetti esterni, con finalità espresse dai pilastri Slow Food.

In ultimo, Il Cons. Dir. promuoverà la collaborazione con altre Condotte del territorio e con il regionale, al fine di organizzare eventi diversificati, più o meno grandi, come laboratori del gusto, visite, master, festival e manifestazioni, che possano dare il giusto valore e la giusta visibilità a Slow Food. Crediamo che la rete tra Condotte sia oggi più che mai necessaria per far crescere l'associazione e per renderla più resiliente. Questo scambio di idee e questa cooperazione consentiranno, altresì, di proporre ai soci eventi e iniziative originali e, non ultimo, di creare nuovi legami umani attorno al valore del cibo, condividendo passione e conoscenze, curiosità e consapevolezze, ma anche divertimento e convivialità.

Dicembre 2024

IL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA CONDOTTA

SLOW FOOD ANCONA E CONERO