Slow Food®
Madonie

MADONIE: IL "GUSTO" DI UNA COMUNITÀ

Programma per il quadriennio 2025-2029

Questo programma è il risultato del contributo a più mani di chi ama questo territorio e crede che la Condotta Slow Food Madonie sia il giusto mezzo per contribuire a tutelare e salvaguardare una qualità del vivere.

DICEMBRE '24

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD MADONIE APS

Slow Food®
Madonie

Il riconoscimento della Sicilia quale European Region of Gastronomy del 2025 rappresenta un'occasione unica per il "rafforzamento" della Condotta Slow Food Madonie già a partire dal primo anno del quadriennio 2025-2029.
La nostra regione è riuscita a primeggiare sulle altre candidature grazie al pluralismo delle culture, alla bellezza della natura e alla qualità dei suoi prodotti. A colpire la giuria è stato l'approccio sostenibile all'agricoltura, orientata alla protezione delle specie e alla produzione alimentare tradizionale, con grande attenzione per la natura, la cultura, l'artigianato e il benessere dei cittadini locali.
Tutti fattori riconosciuti e riconoscibili nel territorio delle Madonie, valorizzati e tutelati da donne e uomini che si ritrovano insieme nella Condotta accomunati dagli stessi valori.
Un momento importante per la crescita culturale, economica e sociale anche per l'intera comunità madonita che da sempre ha ricoperto un ruolo da protagonista su questi temi nel panorama regionale.
Insieme ad amiche e amici, giovani e meno giovani abbiamo delineato, in maniera sintetica e sinergica, un percorso programmatico che caratterizzi la "mission" della Condotta in questo rinnovato percorso quale Associazione di Promozione Sociale.
Sulle Madonie, prima di riconoscere, tutelare e valorizzare la biodiversità agroalimentare, bisogna avere coscienza che tutto discende da una vera ed inimitabile "biodiversità umana": un valore che deve indurci a guardare con occhi attenti tutto ciò che di "buono, pulito e giusto" c'è in questa terra e la Condotta è chiamata sempre più a riscoprire, tutelare e valorizzare.

LA CONDOTTA DELLA COMUNITÀ MADONITA

La divulgazione dei valori Slow Food in cui ci riconosciamo passa attraverso la diffusione della condotta e delle sue attività in tutti i territori delle Madonie soprattutto tramite il coinvolgimento diretto di questa "biodiversità umana".
Ciò potrà avvenire mettendo in atto sui territori un programma di azioni di Condotta capaci di realizzare tale coinvolgimento mirando ai trasversali interessi intergenerazionali: in tal senso la condotta Slow food Madonie continuerà a sviluppare un serie di attività di promozione e divulgazione a tutela della biodiversità e del territorio nelle comunità madonite in collaborazione con le amministrazioni locali, sovracomunali (es. GAL, Ente Parco, Unione dei Comuni, etc.), regionali, le istituzioni scolastiche e il vasto tessuto associativo presente nel nostro territorio con i quali si vorranno stringere intese strategiche anche tramite la stipula di appositi protocolli.

La Condotta Madonie metterà dunque in pratica un continuo confronto con i cittadini e gli associati, tramite incontri e dibattiti per analizzare e "gustare" i risultati e sensibilizzare i partecipanti a maturare una maggiore conoscenza dei prodotti e della loro storia.

I PERCORSI DEL BUON GUSTO DELL'ANIMA MADONITA: CIBO, LUOGHI, IDENTITA

Tale azione di programma vedrà la Condotta impegnata nell'attuazione diretta e indiretta di attività/eventi capaci anche di innestarsi nei luoghi (es. Torre Bordonaro di Gangi, Cattedrale di Cefalù, Palazzo della Cultura di Polizzi Generosa, Chiostro di San Francesco di Castelbuono, Salto dei Ventimiglia di Geraci Siculo, etc.) e negli eventi più significativi delle radici storiche del nostro territorio (es. Festa delle verdure tradizionali e antiche a Isnello, Sagra del Finocchietto Selvatico a Blufi, Sagra della Nocciola a Polizzi Generosa, Sagra della Spiga a Gangi, Giostra dei Ventimiglia a Geraci Siculo, Giornate dell'Agricoltura di Valledolmo). Si prenderà spunto dal "genius loci" dell'anima del luogo, per vivere con tutti i sensi le emozioni dei luoghi, primo fra tutti il cibo, portatore di piacere, tradizioni e identità.

In tal senso sarà fondamentale innescare la cooperazione intergenerazionale per attivare un proficuo scambio di saperi. I giovani apprendono dai meno giovani i cardini della tradizione e, viceversa, i meno giovani praticano con i giovani gli strumenti dell'innovazione.

LA RICERCA DEL GUSTO E LA CONOSCENZA DEI SAPORI

Una parte delle attività sono legate alla progettazione del **Patto intercomunale per la lettura della Madonie** (un progetto del Cepell, il Centro per il libro del Ministero della Cultura) di cui è membro sottoscrittore. Queste sono principalmente concentrate in due momenti: *Libriamoci*, letture ad alta voce nelle scuole (che quest'anno si svolgerà dal 17 al 22 febbraio 2025) e *Il Maggio dei libri* (dal 23 aprile al 31 maggio 2025). In entrambi i casi si presentano testi, libri ed esperienze di presidi Slow food delle Madonie alle comunità scolastiche o organizzando eventi dedicati a un pubblico più vasto.

Sempre in collaborazione con il Patto intercomunale per le Madonie, la nostra Condotta sarà partner del progetto "Una guida gastro-letteraria delle Madonie con Slow Food." Il progetto prevede una descrizione del territorio delle Madonie in chiave turistico-letteraria con un focus sulle aziende e i prodotti di eccellenza enogastronomica presenti nell'area. I prodotti, le aziende e le eccellenze enogastronomiche non solo verranno contestualizzate all'interno del territorio in cui si trovano, ma saranno presentate al lettore con un taglio narrativo che evidenzi come il grano, la vite, l'ulivo, il miele i cereali e quant'altro faccia parte integrante della cultura e della storia del territorio al pari delle chiese, dei palazzi o del resto del patrimonio culturale che caratterizza i borghi madoniti.

LA COMUNITÀ SLOW FOOD DEI GIOVANI MADONITI

I giovani, i protagonisti della Condotta Madonie di domani, e il mondo della scuola sarà il fertile terreno di semina delle nostre iniziative, per l'organizzazione di seminari/incontri di educazione all'alimentazione nelle scuole di ogni ordine e grado: siamo convinti che la salvaguardia del terriorio passi soprattutto da chi lo vivrà nel futuro.

Per quanto riguarda **le istituzioni scolastiche di secondo grado**, l'offerta formativa proposta dalla Condotta Slow Food Madonie con i suoi volontari, tecnici, produttori mira con l'autorevole e puntuale lavoro del corpo docente, a partire in via sperimentale dall'anno scolastico 2024-2025 e si intende rivolta alle classi del biennio, prevendendo*:*

- *Un Convegno* su tematiche di biodiversità, educazione ambientale e alimentare, dieta mediterranea, cultura rurale e cibo locale, creazione di reti a tutela dell'economia agricola, ideazione di itinerari del Gusto e turistici per rilanciare il territorio madonita.
- *Didattica teorica:*
  - Concetto di biodiversità, catalogazione di colture e prodotti
  - Educazione ambientale, comportamenti virtuosi dell'essere umano
  - Cultura rurale e del cibo locale
  - Conoscere le principali aree di produzione locale e le eccellenze lo Slow Food
  - Fare rete per valorizzare i prodotti e tutelare l'economia locale
  - Educazione alimentare, connubio fra sana alimentazione e benessere del corpo umano quale prevenzione dalle malattie.
- *Didattica in laboratorio*:
  - Visite in Attività produttive locali
  - Laboratori sensoriali del Gusto

Slow Food®
Madonie

- Costruzione di 1-2 itinerari del Gusto che restituiscano al consumatore finale il patrimonio identitario racchiuso in una o più produzioni.
- Costruzione di 1-2 itinerari del Gusto a scopo turistico, invogliando il viaggiatore a scoprire cultura, identità e gastronomie locali, in linea con valori di bio-sostenibilità.

Ci piacerebbe e sosterremo a conclusione del progetto la presentazione dei lavori delle classi coinvolte alla Rete Nazionale *Slow Travel*, puntando all'inserimento degli itinerari slow fra i 12 italiani già esistenti.

Anche con la rete scolastica si promuoveranno rapporti di partenariato e protocolli d'intesa atti a portare beneficio alle parti; in particolare verrà promosso il coinvolgimento degli istituti alberghieri e agrario del territorio.

Lo spopolamento dei territori delle Madonie, il basso tasso di natalità, le crisi economiche ed energetiche non favoriscono un roseo futuro per le aree interne della Sicilia. Ma dal momento che, un grande sforzo è stato già avviato a livello collettivo e locale, diventa indispensabile che le nuove generazioni respirino cultura rurale, conoscano le tradizioni della civiltà contadina dei loro bisnonni e trovino nel proprio territorio motivo per costruire nuova economia. A questo proposito si auspica la creazione di un gruppo "giovani" della Condotta Madonie per contribuire a rafforzare il passaggio delle conoscenze e delle competenze da una generazione e l'altra in modo che il patrimonio acquisito non vada perduto e che alla tradizione si associ l'innovazione.

PROMOZIONE E PUBBLICITÀ

Oltre agli eventi di condotta si promuoverà la presenza fisica in varie manifestazioni a carattere locale, regionale, nazionale attraverso veri e propri "Convivium urbani" ovvero un gazebo anche personalizzato della Condotta, capace di ospitare i produttori in esibizione, show cooking, laboratori e seminari itineranti, installato nelle varie occasioni locali o in concomitanza di eventi nazionali (es. Passaggio Targa Florio), quale proiezione fisica e tangibile della Condotta e della sua *mission* e attraverso la distribuzione di materiale informativo.

Si promuoveranno progetti che mettano al centro il lavoro dei Presidi presenti nel territorio di riferimento della Condotta Madonie attraverso la realizzazione del "Pacco Madonie Slow", ad esempio in occasione delle festività natalizia, o di "Cene del Gusto Slow" che vedano quali protagonisti i prodotti dei Presidi Slow Food.

Verrà particolarmente curata la presenza costante e personalizzata sulla "rete" attraverso l'esistente pagina Facebook, per contribuire alla realizzazione di una Condotta viva, aperta e partecipata. Rapporti istituzionali con i media attraverso comunicati stampa periodici. Azioni di promozione che, integrate con il calendario annuale delle attività dell'associazione nazionale, possano garantire un flusso costante d'iscrizioni alla Condotta per garantire, in quota parte, il sostegno.

CANDIDATURE A COMPONENTI DEL CONSIGLIO DIRETTIVO: Daino Angelo, Giaimo Giuseppe, Grisanti Santina, Li Vecchi Luca, Lo Mauro Gaetano, Lo Nero Carolina, Mazzola Alberto, Paternò Santo

PROPOSTA DI PRESIDENZA: Giaimo Giuseppe

PROPOSTA DI VICEPRESIDENZA: Li Vecchi Luca