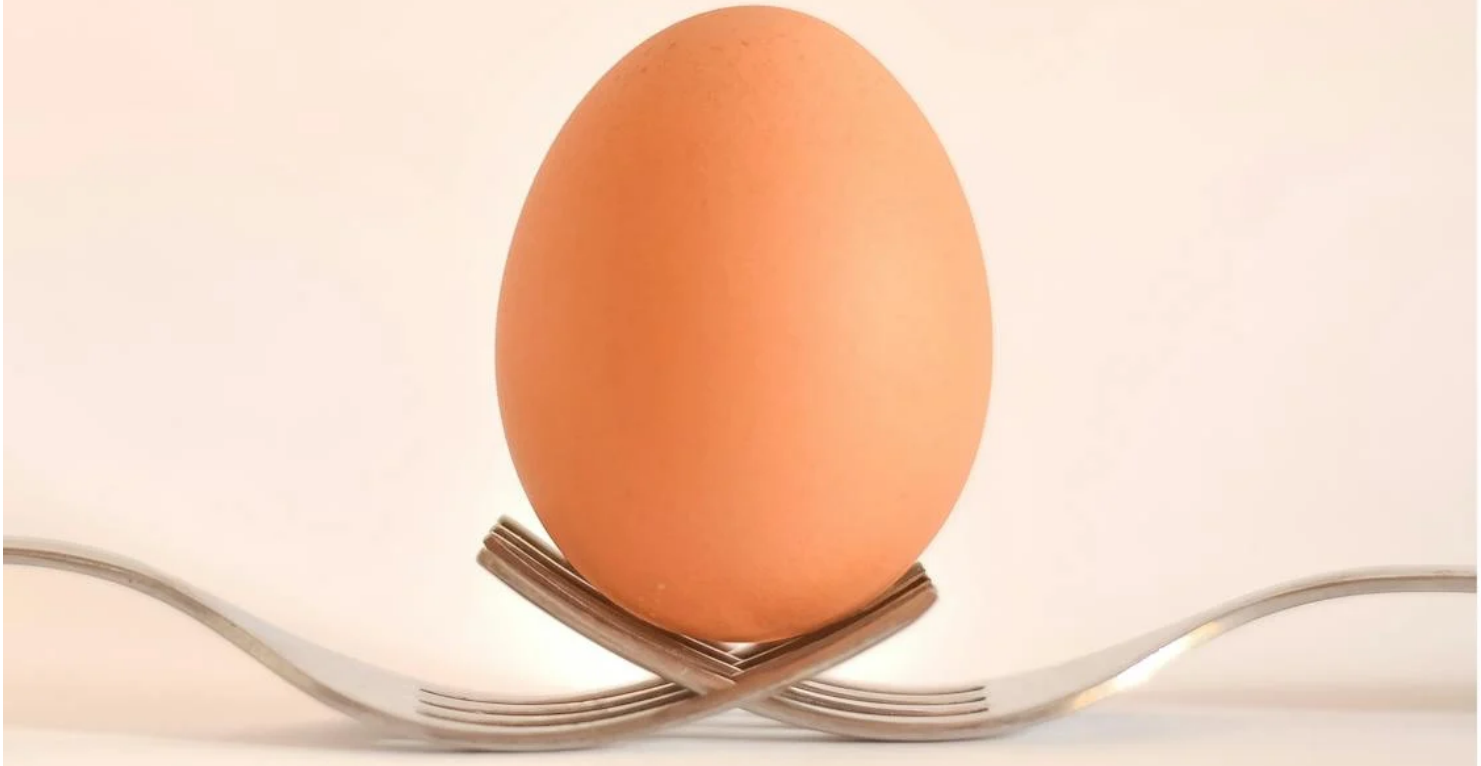
Slow Food®
Peloritani Tirrenici



Programma di Candidatura Slow Food Peloritani Tirrenici 2025/2029

Premessa:

Il programma del quadriennio oggetto della presentazione è una continuazione della progettualità in corso avviata nel 2020 in un territorio vario e articolato.

I monti Peloritani nella loro parte tirrenica abbracciano un territorio molto variegato, ricchissimo di tanti piccoli comuni. A partire dalla valle del Niceto dove insistono i comuni di San Pier Niceto, Roccavaldina, Monforte San Giorgio, Venetico e Torregrotta, in cui è presente la Melina Lappedda, già inserita nell'Arca del Gusto, il pomodoro a scocca, coltura tipica di queste zone, e le pesche Sbergie, una varietà di pesca nettarina, tutte colture da recuperare dal rischio di abbandono. Centro molto importante di questa zona è Milazzo, insieme ai comuni della valle del Mela, quali Pace del Mela, San Filippo del Mela e Santa Lucia del Mela su cui, oltre a colture tipiche c'è una diffusa pastorizia, che insieme al comune di Novara di Sicilia e Furnari, condivide la cultura del formaggio Maiorchino, presidio Slow Food. L'altro centro importante, su cui fino ad una decina di anni fa era presente una condotta, è quello di Barcellona Pozzo di Gotto. Nel suo comprensorio anche i comuni di Castroreale, Rodì Milici, Terme Vigliatore, Mazzarà Sant'Andrea e Falcone, che si affacciano sul promontorio del Tindari, che è la linea di confine con i monti Nebrodi. In tutte queste zone, parecchie sono le colture orticole, alcune delle quali endemiche. Il rischio è nelle tipologia di coltivazione che sempre meno è attento al rispetto dell'ambiente. Questa parte del territorio è caratterizzato da vivai di piante ornamentali con tantissime serre ed uno degli obiettivi che si pone la condotta è quello di preservare il più possibile le colture tradizionali, con una mappatura del territorio che tenga conto della notevole biodiversità, ancora esistente, ma a rischio di impoverimento a scapito di colture intensive.

L'obiettivo è quello di sviluppare dei principi Slow Food, con azioni sempre più incisivi e con una presenza più capillare in un territorio vasto, con il coinvolgimento dei soci che in modo proattivo possano intervenire direttamente sui produttori e sulla ristorazione locale, ripristinando un interesse sopito verso i temi Slow Food.

Abbiamo messo in atto diverse iniziative che hanno portato a superare le 111 unità di soci attivi con varie fasce di età. Abbiamo puntato a creare una sezione Slow Food giovani.

La proposta della formazione del nuovo direttivo consolida delle figure già in carica e integra ampliando a referenti di comunità virtuose ed eccellenze del territorio. La squadra che si presenta per la gestione del prossimo quadriennio è formata in parte da esponenti delle comunità agroalimentari interne al mercato della terra di Milazzo, da attivisti che credono nella custodia delle tradizioni del territorio, da educatori, docenti, dirigenti di Enti, da produttori dei presidi Slow Food e da alcuni ristoratori che rispettano a pieno i valori fondamentali di Slow Food del buono, pulito e giusto.
L'associazione ha il vantaggio, e forse anche l'onere, di trovarsi in un'area territoriale molto complessa dal punto di vista ambientale, con rilevanti potenzialità agricole e risorse marine in aree fortemente antropizzate con la presenza di aree industriali.
La conoscenza di questo contesto può essere soddisfatta se attivamente si programmano insieme una strategia di censimento delle risorse locali e di promozione della conoscenza nel territorio dei Peloritani Tirrenici.
L'intento è quello di valorizzare "il capitale territoriale", che rappresenti la forza di attrazione per tante persone che intendono soddisfare i loro interessi e i loro bisogni di conoscenza.
L'associazione Peloritani Tirrenici intende amalgamare vari aspetti del proprio contesto che insieme cureranno programmi di sviluppo e promozione del proprio territorio secondo un modello attivo, multidisciplinare e partecipativo.

Siamo in presenza di un'area marina protetta di Capo Milazzo, che ci consentirà di promuovere attività sul turismo sostenibile, in sinergia, nelle varie sfaccettature, potenzialità che vanno dalla tutela del mare, alla scoperta del pescato stagionale, locale. Tuttavia il nostro territorio continua ad avere molteplici vocazioni produttive in base alle attitudini favorevoli delle varie zone, oltre ad avere nel suo seno tantissime biodiversità uniche da valorizzare. Da una analisi è emerso che il patrimonio della biodiversità agricola, è solo in parte conosciuto dalle nostre tavole e dai consumatori. Per far conoscere meglio il nostro territorio e le sue peculiarità ci prefiggiamo di dare il massimo della visibilità a questo immenso patrimonio di biodiversità.

Obiettivi dell'Associazione Peloritani Tirrenici

Il nostro territorio è sempre più sensibile alle scelte di consumo attente all'ambiente, alla filiera corta e al biologico. Si è costruito un patrimonio di esperienze e di valori in

persone che coltivano interessi comuni partendo dal sistema di produzione e consumo del cibo. Promuovendo stili di vita rispettosi dell'uomo e del contesto socio-culturale ed ambientale in cui vive ed opera. Elemento fondante è la centralità del cibo, che va dalla tutela della biodiversità e delle piccole produzioni, alla valorizzazione della storia e della cultura locale, alla salute del produttore e del consumatore, alla tutela dell'ambiente e del territorio. Attraverso l'associazione si intende promuovere i principi dell'associazione favorendo l'adesione a Slow Food, con particolare attenzione per i giovani. Sarà così possibile renderli consapevoli del loro ruolo di protagonisti del cambiamento, dotando loro gli strumenti che possono influire positivamente sullo sviluppo sostenibile del territorio attraverso la realizzazione di progetti per tutelare e valorizzare la biodiversità ed il patrimonio gastronomico.

L'associazione Slow Food Peloritani Tirrenici si propone di attivare una serie di dinamiche di rivoluzione culturale volta alla tutela dell'ambiente. E' necessario dunque sostenere ed organizzare la volontà di cambiamento del paradigma economico e culturale.

L'associazione è il punto di riferimento sul territorio; dove i soci portano avanti i valori e la filosofia di Slow Food attraverso l'organizzazione di iniziative volte ad educare e sensibilizzare il cittadino/consumatore.

L'associazione attiverà iniziative rivolte specificatamente ai soci giovani con la possibilità di individuare un gruppo di questi che agiscano direttamente su iniziative loro dedicate

Un altro obiettivo dell'associazione Peloritani Tirrenici sarà quello di intraprendere rapporti stabili con le amministrazioni comunali e gli Enti presenti nel proprio territorio al fine di diventare un punto di riferimento per le questioni che riguardano il movimento del cibo sostenibile.

L'associazione Peloritani Tirrenici si pone inoltre l'obiettivo di promuovere un'agricoltura sostenibile, sia nei modelli di produzione che di consumi, incoraggiare azioni, a tutti i livelli, per combattere gli effetti del cambiamento climatico, favorendo il concetto di filiera corta di qualità e sviluppando, coerentemente con i propri specifici fini territoriali, i tanti progetti nazionali che Slow Food ha in atto.

L’associazione infine sosterrà progetti di turismo enogastronomico, promuoverà la realizzazione di percorsi educativi nelle scuole ed infine svilupperà progetti volti alla tutela e valorizzazione della biodiversità e del patrimonio gastronomico.

Per perseguire gli obiettivi che l’associazione Peloritani Tirrenici si pone, saranno proposte le seguenti azioni e attività che metterà in atto:

- Continuare progetti pilota di Educazione alimentare e ambientale nelle Scuole
- Attivare un circuito turistico slow nelle aziende del territorio per i soci e i turisti
- Attivare progetti sul consumo critico e la lettura delle etichette al mercato
- Continuare campagne tematiche sulla base del regionale e del nazionale
- Attivare Gruppo di Acquisto Solidale per i soci
- Attivare progetti di laboratori di cucina, degustazione e corsi di olii, birre, vini, formaggi in base ai principi Slow Food
- Realizzare punti lettura, libri Slow Food Editore al Mercato della terra
- Diffusione della rete territoriale di Locali amici
- Custodia e attivazioni di momenti di scambio dei semi antichi per la tutela e la diffusione della biodiversità
- Continuare e mettere in rete progetti di didattica in natura, per contrastare la povertà educativa e fenomeni di emarginazione sociale
- Attivare sezione Slow Food giovani con progetti Peer to Peer rivolti ai giovani di educazione alla salute per promuovere uno stile di vita sano e prevenire comportamenti a rischio.
- Attivare progetti di valorizzazione della biodiversità attraverso l’agricoltura locale
- Attivare progetti per sensibilizzare, far conoscere e tutelare l’area marina protetta di Capo Milazzo
- Attivare un forno sociale insieme ad un orto di comunità

- Sviluppare un progetto di comunicazione sociale podcast a cura dei giovani soci e dei produttori per far conoscere l'esistenza dei prodotti, delle ricette e denunciare il rischio che possano scomparire

- Curare la promozione e la diffusione di film documentari tematici.

Presidi e comunità Slow Food dei Peloritani Tirrenici

All'interno del nostro territorio vi è il Presidio del MAIORCHINO; in questo quadriennio i produttori si sono incrementati rafforzando quello preesistente.

La pasticceria descritta nel libro i "*Dolci e dolcieri a **Milazzo**. L'arte pasticcera messinese dall'Ottocento ai giorni nostri*", diventerà oggetto per la realizzazione del Presidio del dolce denominato SOSPIRO con la collaborazione dell'amministrazione di Milazzo e del GAL del Tirreno.

Un terzo presidio su cui si vuole lavorare è quello della RICOTTA INFORNATA che valorizzerà un prodotto caseario tipico del nostro territorio.

Arca del Gusto: L'associazione lavorerà per individuare, mappare, valorizzare ed inserire nuovi prodotti che raccontano la biodiversità agro alimentare a piccola scala in pericolo di estinzione. Sarà fondamentale una liaison con le scuole alberghiere in cui le tradizioni saranno fonte di conoscenza, da essere tramandata con il saper fare.

Mercati della terra: Inaugurerà la nascita del mercato della terra di Milazzo , gestito collettivamente dalla comunità dei produttori selezionati nel 2024, diventati un gruppo affiatato che trasmettono coerenza, passione per i cibi buoni, puliti e giusti. Il mercato della Terra diventa anche spazio di incontro, scambio e conoscenza, diventando il nodo principale di scambio di saperi, di incontri e di connessione tra i vari progetti, una sorta di vetrina in continuo aggiornamento attraverso eventi tematici e puntuali.

Alleanza dei Cuochi: Sostenere i piccoli produttori impiegando nelle cucine dei ristoratori aderenti all'Alleanza i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e prodotti locali di qualità. I cuochi possono avere un ruolo chiave nella promozione del patrimonio gastronomico locale, diventando ambasciatori di un territorio e di un

modello di sviluppo, facendosi portavoce di problematiche che sono presenti nel mondo alimentare (spreco, diffusione OGM).

Orti a scuola: L'associazione proseguirà nel lavoro che ha dato già risultati importanti sul piano regionale con le scuole per favorire la realizzazione del progetto orti a scuola nel territorio di competenza.

Orti di comunità: L'associazione ha al suo interno due socie che si sono formate a Brà e che guideranno la realizzazione di comunità in spazi condivisi di inclusione, intergenerazionali e interculturali su progetti avviati su tre aree geografiche all'interno di un progetto di democrazia partecipata, di un progetto sulla povertà educativa e dispersione scolastica e di un progetto di orto terapeutico con un centro di riabilitazione.

Aderire ai bandi e ai progetti in rete: Avendo fatto un passaggio importante come APS si parteciperà a bandi che consentiranno di allargare la progettualità e la visibilità.