Slow Food®
Provincia di Varese APS

INTENZIONI PER PROGETTI 2025 DELLA
"Condotta Slow Food provincia di Varese"

CONSIGLIO DIRETTIVO:

Rolando Saccucci – Presidente
Alessandra Zambelli – Vice Presidente
Alberto Senaldi - Consigliere
Fabio Zanetti – Consigliere
Fabio Ponti – Consigliere
David Roncari – Consigliere
Fulvio Roncari – Consigliere
Fabio Tosi – Consigliere (**nomina da formalizzare alla prossima assemblea - in sostituzione di:**
Martino Franco – **Consigliere dimissionario.**)

-§-§-§-§-§-

Nel corso delle recenti riunioni del Comitato Direttivo della nostra condotta ed a seguito anche del resoconto degli Stati Generali organizzati dal Comitato regionale, per il prossimo anno 2025 il Direttivo della condotta di Varese cercherà nell'ambito delle proprie possibilità di:

- Incrementare l'informazione verso i soci e simpatizzanti circa le attività della Condotta per cercare di renderli partecipi ed indurli ad essere parte propositiva e soprattutto attiva dell'associazione.

- Invitare il Dott. Mauro Ferrari (sociologo e formatore specializzato nel welfare generativo e nella progettazione sociale) ad in incontro con il Consiglio Direttivo (allargato con invito agli iscritti) per stimolare una crescita della Condotta, specie sulle lacune presenti nell'associazione.

- Studiare e predisporre una strategia per favorire il ricambio generazionale ormai necessario ed indispensabile. A tale scopo verificheremo la possibilità di motivare al sano, buono, pulito e giusto gli studenti delle scuole superiori. Al momento abbiamo in corso contatti con l'Istituto Tecnico Don Milani di Tradate al fine di svolgere un incontro con l'obiettivo di sensibilizzare i giovani su un'alimentazione sostenibile.

- Sempre nell'ottica del ricambio generazionale incrementeremo i rapporti con l'Istituto Superiore "Giovanni Falcone" di Gallarate e riprenderemo i contatti ultimamente trascurati con l'istituto professionale alberghiero "De Filippi" di Varese; entrambi gli Istituti fanno parte dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food (ma non compaiono nel sito nazionale dedicato ai cuochi dell'Alleanza).

- Stabilire connessioni e collaborazioni da incrementare con altre associazioni che, come la nostra, hanno a cuore il benessere della persona e della natura per collaborare in progetti contro lo spreco alimentare o il consumo del suolo favorendo la tutela ambientale, l'economia circolare e soprattutto la sostenibilità sociale e la fratellanza onde avvicinarci ai pensieri del "Laudate Si" e di "Terra Futura" di Carlo Petrini.

- Avvicinamento ad istituzioni: oltre ai rapporti già consolidati (Assessorati di Regione Lombardia, Provincia Varese, Camera Commercio, Comunità Montane del Piambello e delle Valli del Verbano, Ascom e Comuni di Varese, Induno Olona., Bisuschio, Cuasso al Monte) avvieremo a breve nuove relazioni con i Comuni di Luino, Germignaga, Maccagno con Pino e Veddasca) al fine di interessare e coinvolgere, anche grazie al patrocinio istituzionale, le varie cittadinanze.

- Relazione con Associazione Viticoltori Varesini per realizzazione e possibile inserimento nella Guida Slow Wine, partecipazione alla "Rassegna Vini dai Laghi" ed alla "Rassegna Vini Varesini" ad Induno Olona.

- Organizzazione e coordinamento dell'ormai consolidato "Mercato della Terra del Piambello" giunto all'ottavo anno che ha luogo ogni secondo sabato del mese ad Induno Olona. Valuteremo se svolgerlo anche in altre località della provincia.

Condotta Slow Food Provincia di Varese APS – C.F.: 95076900125
provinciadivarese@network.slowfood.it - slowfoodvarese@pec.it – fiduciario@slowfoodvarese.it
c/o Studio Tibiletti - Via Morazzone 5 - 21100 Varese – IBAN: IT29 G 05034 49990 0000 0000 1489

- Coordinamento Comunità SOPRALAPANCA, dove Varese è capofila.
- Partecipazione al nascente Presidio Prati Stabili e probabile Progetto Marcite con Parco del Ticino.
- Rinnovare la partecipazione alla Rassegna "Di Terra Di Cielo" con Filmstudio90 dove avremmo possibilità di scambio con altre associazioni territoriali, entrare in una rete, ed ottenere visibilità con iniziative rivolte ad un sempre più vasto pubblico.
- Cercare tramite le testate on-line "VareseNews" e "LuinoNotizie" di incrementare la nostra visibilità e presenza sui social.
- La Rete dei Castanicoltori di Slow Food ha promosso un progetto con gli istituti alberghieri con lo scopo di permettere agli studenti una conoscenza approfondita di tutte le fasi della produzione della farina di castagne, che tocca trasversalmente tutti i campi, cucina, sala, economia, scienze dell'alimentazione, storia, letteratura e conoscenza delle radici territoriali. Con la presenza della Provincia di Varese e dei castanicoltori del Brinzio cercheremo di promuovere, nella realtà varesina, una maggiore attenzione verso il futuro della castanicoltura. L'obbiettivo è che gli alunni possano sviluppare progetti e idee sostenibili per il settore, utilizzando un prodotto che può essere elemento distintivo nell'economia per il territorio.
- Azioni di monitoraggio dei locali dell'Alleanza dei cuochi con visite periodiche; segnalazioni al coordinatore lombardo di nuove proposte e l'esito delle verifiche per gli operatori esistenti.
- Recensire produttori e/o trasformatori di prodotti alimentari inclusa la ristorazione, che possono essere meritevoli di entrare a fare parte della guida App Slow food in Tasca.
- Segnalare al coordinatore della guida delle osterie Slow Food eventuali nuove proposte e organizzare un incontro annuale per acquisire info sulle linee guida applicate dall' editore.
- Presenza efficiente per raggiungere gli scopi dell'iniziativa "Slow Grains" in tema di cereali tradizionali anche con l'organizzazione e/o partecipazione in eventi, conferenze, ecc.
- Operare una presenza attiva sul territorio per la tutela, salvaguardia e valorizzazione dei beni ambientali e paesaggistici, compresi i beni culturali di architettura rurale avente un interesse storico ed etno-antropologico quale testimonianza dell'economia rurale tradizionale e locale anche in collaborazione con le altre associazioni ambientaliste (come Legambiente, FAI, WWF, Italia Nostra, Associazione Mulini Storici).
- Tutela e difesa delle acque del territorio e valorizzazione della fauna ittica (la provincia di Varese tra piccoli e grandi, conta ben sette laghi), anche cooperando con altre associazioni ed istituzioni che tutelano le acque dolci e la loro biodiversità.
- Sviluppo delle attività con la "Comunità Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi occidentali" alla quale aderiamo come cofondatori in collaborazione con la Condotta "Verbano-Cusio".
- Organizzazione di conferenze/eventi concernenti le varie tematiche riguardanti le acque dolci, con la presenza di relatori qualificati (docenti universitari, scienziati del CNR/IRSA, ristoratori ed appassionati) e progettazione di un concorso gastronomico con menù a base di pesce d'acqua dolce.
- Collaborazione con l'A.S.D. Pescatori Alto Verbano di Luino per visite didattiche all'incubatoio ittico di Maccagno dove si alleva, al solo scopo di ripopolamento delle acque del territorio la trota marmorata, pesce endemico del bacino padano e considerata da IUCN specie a rischio di estinzione (unico allevamento in tutta la Lombardia occidentale).

SLOW FOOD PROVINCIA DI VARSE APS
Il Presidente

Condotta Slow Food Provincia di Varese APS – C.F.: 95076900125
provinciadivarese@network.slowfood.it - slowfoodvarese@pec.it – fiduciario@slowfoodvarese.it
c/o Studio Tibiletti - Via Morazzone 5 - 21100 Varese – IBAN: IT29 G 05034 49990 0000 0000 1489