Slow Food®
Cagliari

Programma di Mandato del Consiglio Direttivo della Condotta Slow Food Cagliari 2025/2029

La Condotta Slow Food Cagliari si propone di affrontare il nuovo quadriennio con un programma condiviso e inclusivo, frutto del lavoro e delle idee di tutti coloro che credono nei valori di Slow Food: un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

L'obiettivo principale è rafforzare la rete territoriale, promuovere la sostenibilità ambientale e alimentare, coinvolgere le nuove generazioni e valorizzare le eccellenze locali attraverso un approccio partecipativo e innovativo.

Obiettivi strategici

1. Educazione alimentare e ambientale

- Proseguire e ampliare le attività educative nelle scuole, coinvolgendo studenti, insegnanti e famiglie.
- Sensibilizzare la comunità sull'importanza di una dieta sana e sostenibile.

2. Rafforzamento della rete locale

- Collaborare con produttori, ristoratori, enti e associazioni per creare sinergie che valorizzino le filiere locali.
- Favorire la conoscenza diretta dei territori e delle produzioni attraverso eventi e laboratori.

3. Inclusione delle nuove generazioni e della rete SFYN Sardegna

- Coinvolgere i giovani in attività pratiche e progettuali, promuovendo la loro partecipazione attiva alla filosofia Slow Food.

4. Coinvolgimento della comunità

- Organizzare eventi conviviali ed esperienziali per rafforzare il senso di appartenenza e attrarre nuovi simpatizzanti e tesserati.

Slow Food Cagliari A.P.S.
Via Corsica, 96 - 09126 Cagliari – ✉ slowfood.cagliari@gmail.com - PEC: slowfood.cagliari@pec.it – ☎ 340 5529332
Partita Iva 02972360925 - Codice Fiscale 92131600923 - Codice Destinatario Fatturazione elettronica KRRH6B9

Progetti principali

1. Comunità di Tutela e del Cibo del Sud Sardegna

- Partecipare attivamente a questa rete per promuovere e proteggere le tradizioni e le produzioni locali.

2. Progetti educativi e di formazione

- Continuare e sviluppare iniziative come “School Food4Change” e “Tutela e valorizzazione dell'uso tradizionale delle erbe e della biodiversità”.

- Avviare nuovi progetti con il coinvolgimento diretto di studenti, docenti e genitori.

3. Progetto “Sale Gourmet”

- Collaborare con gli istituti superiori della Sardegna, in particolare quelli alberghieri, per promuovere la cultura del sale e delle eccellenze enogastronomiche locali.

4. Orti Slow Food

- Incrementare gli orti educativi e integrarli nella rete degli Orti Slow Food, per sensibilizzare la comunità sul tema dell’autoproduzione sostenibile.

5. Slow Food Connection

- Organizzare visite guidate e laboratori esperienziali ogni due mesi per scoprire i piccoli produttori, i loro territori e le produzioni tipiche.

6. Progetti speciali

- Potenziare le iniziative come “Slow Food Travel Sulcis Iglesiente” e “Il cibo che educa e non spreca” per promuovere il turismo sostenibile e combattere lo spreco alimentare, in collaborazione con enti locali e regionali.

7. Incontri tematici

- Promuovere eventi su alimentazione, salute e consumo responsabile, con un focus sul cibo come elemento di prevenzione e cura.

8. Casa Slow Food Sardegna

"Casa Slow Food Sardegna" sarà un punto di incontro e di riferimento per produttori, ristoratori e appassionati che condividono i valori di Slow Food.

- **Promuovere i Mercati della Terra**: spazi fisici per mettere in contatto diretto produttori e consumatori attraverso mercati contadini che valorizzino prodotti locali, stagionali e sostenibili.

- **Supportare i giovani produttori**: creare occasioni di scambio e formazione per le nuove generazioni, favorendo innovazione e rispetto delle tradizioni.
- **Realizzare una mappa digitale**: uno strumento interattivo per evidenziare produttori, aziende agricole e locali amici, aiutando cittadini e turisti a scoprire e sostenere realtà che promuovono il cibo buono, pulito e giusto.
  La Casa sarà il fulcro per rafforzare la rete dei produttori, sensibilizzare il pubblico e creare opportunità concrete di collaborazione e valorizzazione del territorio.

9. SFYN Experience (Slow Food Youth Network Experience)

Le SFYN Experience avvicineranno i consumatori ai giovani produttori della rete Slow Food attraverso:

a. **Visite guidate**: per scoprire il lavoro, la passione e la sostenibilità che stanno dietro ogni prodotto.
b. **Esperienze dirette**: nelle aziende agricole e nei laboratori artigianali, promuovendo il dialogo tra produttori e consumatori e valorizzando il lavoro delle nuove generazioni.

Con il contributo di tutti, vogliamo costruire un futuro in cui il cibo diventi il punto di incontro tra cultura, salute e rispetto per l'ambiente.

Cagliari, 31/12/2024

Slow Food Cagliari A.P.S.
Via Corsica, 96 - 09126 Cagliari – ✉ slowfood.cagliari@gmail.com - PEC: slowfood.cagliari@pec.it – ☎ 340 5529332
Partita Iva 02972360925 - Codice Fiscale 92131600923 - Codice Destinatario Fatturazione elettronica KRRH6B9