Programma Attività 2025-2029 dell'Associazione Slow Food Piacenza aps

Introduzione

Negli ultimi anni, la nostra condotta ha tracciato un percorso significativo verso la promozione di una cultura alimentare consapevole e sostenibile. Con il programma delle attività per i prossimi quattro anni, vogliamo intensificare il nostro impegno in aree fondamentali: l'educazione al gusto, la tutela della biodiversità alimentare e la creazione di sinergie e reti con le altre condotte e con il campus agroalimentare Raineri Marcora per promuovere modelli di produzione, consumo e turismo sostenibile. Sarà essenziale coinvolgere i soci, le comunità locali, gli studenti, i produttori e le istituzioni in un percorso che valorizzi le nostre tradizioni gastronomiche e la ricchezza del patrimonio agroalimentare.

Obiettivo 1: Educazione al Gusto

Educarsi al cibo significa imparare a fare scelte informate che possono influenzare positivamente la nostra salute e a ridurre l'impatto sul pianeta. Per questo intendiamo programmare una serie di "Laboratori del Gusto" in collaborazione con l'alleanza dei cuochi per imparare a cucinare piatti della tradizione e non solo, senza sprechi, utilizzando prodotti del territorio.

Inoltre si organizzeranno eventi, come le "**Serate del Gusto**", coinvolgendo le osterie recensite sulla guida delle Osterie d'Italia e con la partecipazione di collaboratori della guida Slow Wine. Le serate del gusto saranno focalizzate su un singolo territorio utilizzando i vini, i prodotti dei Presìdi e quelli dell'Arca del Gusto per presentare piatti tipici e raccontare storie legate alla gastronomia e al territorio di provenienza.

Contadini, allevatori, casari, apicoltori ecc.. saranno invece i protagonisti di "**A pranzo con il produttore**" organizzati in collaborazione con la locale sezione I Borghi del Nure.

L'attenzione ai produttori, agli artigiani del cibo, alle botteghe costituisce una motivazione importante anche per gestire e aggiornare puntualmente uno strumento fondamentale dell'associazione quale Slow Food in Tasca.

Obiettivo 2: Tutela della Biodiversità Alimentare e reintroduzione della biodiversità in pianura

2.1) La **biodiversità alimentare** si riferisce alla varietà genetica di vegetali e razze animali ma anche alla pluralità di piatti tradizionali che compongono il nostro sistema alimentare. La sua tutela è cruciale per diversi motivi. Resilienza ai cambiamenti climatici: Una maggiore biodiversità rende i sistemi agricoli più resistenti agli eventi climatici estremi, come siccità o inondazioni, grazie alla varietà genetica delle colture. Sicurezza alimentare: Le varietà tradizionali di piante e animali rappresentano una fonte preziosa di nutrimento e possono essere utilizzate per migliorare la qualità degli alimenti prodotti. Conservazione culturale e tradizionale: Molte varietà agricole locali sono legate a tradizioni culturali e pratiche agricole sostenibili che rischiano di scomparire. La loro conservazione aiuta a mantenere vive queste tradizioni. Salute umana: La diversità favorisce diete equilibrate. Per tutte queste ragioni si intende proseguire la mappatura di prodotti da inserire sull'Arca del Gusto e ricorrendone i presupposti anche la creazione di nuovi Presìdi. Il tema della tutela della biodiversità dovrà essere una delle leve per stimolare una rinnovata attenzione alle aree interne, con particolare riferimento ai problemi di spopolamento e abbandono che vive anche la dorsale appenninica piacentina.

2.2) **Reintroduzione della biodiversità in pianura**. La pianura in provincia di Piacenza è dominata da pratiche agricole intensive e monoculturali, con insediamenti urbani diffusi e la

presenza impattante dei centri della logistica. Si tratta di un ambiente in cui la biodiversità naturale e agricola è fortemente compromessa. Per questo continueremo a partecipare attivamente al progetto “Prossima Fermata” che ci vede coinvolti insieme ad altre realtà del territorio, quali la Caritas diocesana, l’Opera Pia Alberoni e i Contadini Resistenti. Obiettivo del progetto è accompagnare persone in svantaggio lavorativo e detenuti a fine pena nella ricerca attiva di lavoro attraverso un’esperienza formativa nell’ambito dell’agricoltura. Si tratta in questo caso di agricoltura rigenerativa con lavorazioni minime e non invasive che prevede la coltivazione biologica e la vendita di varietà orticole locali. Si è già iniziato a ricreare habitat naturali con la piantumazione di siepi di confine utilizzando arbusti autoctoni (circa 500) e introducendo un’arnia per le api. Il nostro sostegno proseguirà per la creazione di piccole aree umide per l’insediamento degli anfibi oltre che nell’attività educativa di sensibilizzazione alla biodiversità con i ragazzi della parrocchia impegnati nella “tutela del creato”. Animazione del territorio, possibilità di volontariato, creazione di un luogo di scambio per l’educazione ambientale e alimentare sono stati gli elementi che ci hanno fatto proporre il progetto “Prossima Fermata” come Orto di Comunità Slow Food.

In sintesi, la tutela della biodiversità alimentare e la reintroduzione della biodiversità in pianura sono strategie complementari che vanno perseguite per garantire un futuro sostenibile, la sicurezza alimentare e la salute degli ecosistemi.

3) Sinergie

3.1) **Creare sinergie con le altre condotte italiane oltre che con altre associazioni piacentine** può portare vantaggi reciproci e rafforzare l'impatto sociale. Unire le forze per promuovere attività, eventi e laboratori del gusto. Ogni parte coinvolta può mettere in comune i propri canali di comunicazione, aumentando la visibilità e raggiungendo un pubblico più ampio. Per questa ragione proseguiremo l’attività a sostegno dei Contadini Resistenti partecipando quando possibile ai loro mercati per favorire l'economia locale, ma anche per educare il pubblico a scegliere alimenti che rispettano le esigenze della nostra salute, del nostro territorio e della nostra cultura invitando a ridurre gli sprechi e a preferire prodotti freschi e poco processati. Inoltre è emersa l’esigenza di conoscere di più gli altri territori della regione e delle province limitrofe. Pertanto si prenderanno contatti per promuovere iniziative comuni, gemellaggi e visite in loco. Per quanto riguarda il rapporto con le associazioni locali vanno segnalate Legambiente e Sistema Porta Borghetto e Benedettine (anche con riferimento ad azioni comuni per la salvaguardia ambientale, per il recupero di aree dismesse e contro il consumo di suolo agricolo), Terre Traverse (per la valorizzazione delle aziende agricole anche in chiave culturale e di promozione del territorio), La Strada dei sapori della bassa e del Po e Valore Valnure (nel comune intento di promuovere e valorizzare produttori locali e artigiani del cibo convinti, come noi, di un concetto di cibo buono, pulito e giusto), Piacecibosano (per il contrasto allo spreco alimentare).

3.2) **Attività con il campus agroalimentare Raineri Marcora**

Negli istituti alberghieri si formano i cuochi del futuro, i maître e i responsabili di sala, i sommelier, i gestori di mense aziendali e scolastiche, le guide turistiche, persone che in un prossimo futuro devono essere in grado di valorizzare il territorio di provenienza e la cucina locale, evitare gli sprechi e ridurre i rifiuti, tutelare la biodiversità alimentare.

Tematiche importanti per la nostra condotta e che meritano di essere approfondite proseguendo una serie di incontri che annualmente arricchiscono l’offerta formativa dell’istituto e portano gli studenti a scoprire il mondo del cibo in tutte le sue declinazioni e implicazioni: dagli effetti sul riscaldamento globale all’impatto della produzione alimentare sul pianeta, passando per la conoscenza delle materie prime spiegata direttamente dai produttori e dagli artigiani del gusto. L’intento è quello di sviluppare negli studenti la curiosità di conoscere e valorizzare i prodotti di qualità, locali e stagionali, il loro valore culturale, sensibilizzarli sull’importanza della biodiversità e della sostenibilità, prepararli ad andare oltre la ricetta perché mangiare è molto di più che alimentarsi e il cibo non è esibizione negli show cooking televisivi ma emozione, storia, saperi dei produttori, tradizioni. La nuova sfida sarà quella di coinvolgere le sezioni ad indirizzo turistico nella

formulazione di percorsi di turismo sostenibile da implementare sui nostri appennini sfruttandone le potenzialità quali i sentieri e i cammini che congiungono le valli, i percorsi di e-bike ma soprattutto evidenziando l'offerta ristorativa e produttiva dei prodotti agroalimentari, tra cui il nostro presidio della Mariola. Tradurre tutto ciò in un'offerta per il turista enogastronomico richiede conoscenza dei luoghi, dei prodotti tipici , dei produttori così come dei vincoli ambientali puntando su modalità innovative, coinvolgenti e immersive capaci di raccontare la cultura e il territorio oltre i luoghi comuni e al coinvolgimento delle nuove generazioni.

Organizzazione.

La disponibilità di diversi soci, anche esterni al comitato di condotta, di occuparsi di pezzi di lavoro specifico nell'ambito associativo ha permesso a Slow Food Piacenza di muoversi su più fronti, incrociando così competenze, interessi e capacità di iniziativa pubblica. Si tratta di una modalità da confermare, affinando ulteriormente le diverse sensibilità e rafforzando un senso condiviso di comunità solidale. Sul piano dei numeri, negli ultimi anni i soci sono progressivamente cresciuti, anche di poche unità all'anno ma sempre in aumento. L'obiettivo è di continuare questo positivo percorso di crescita, lenta e costante, anche nei prossimi 4 anni, con uno sguardo e un'attenzione particolari per le generazioni più giovani.

Conclusione

Siamo consapevoli che il programma proposto dovrà evolversi negli anni a venire in risposta alle sfide sociali e alle necessità del nostro territorio. Nei prossimi anni si cercherà di rafforzare i legami all'interno della condotta anche creando, quando possibile, sezioni attive nelle singole vallate, per sviluppare iniziative sul territorio ancora più coinvolgenti. Invitiamo tutti i soci a collaborare per costruire un futuro in cui ogni individuo possa sentirsi supportato, valorizzato e protagonista del cambiamento buono, pulito, giusto e sano.