Slow Food®
Bologna

Proposta di Programma Slow Food Città Metropolitana di Bologna APS

I nostri principi ispiratori

Il motto di Slow Food è buono, pulito e giusto

Tre aggettivi che definiscono in modo preciso le caratteristiche che deve avere il cibo.

BUONO, relativamente al piacere derivante dal gusto e dalle qualità di un alimento, ma anche dalla convivialità e dalla complessa sfera di sentimenti, ricordi e identità che rappresentano il valore affettivo e culturale del cibo.

PULITO ovvero prodotto nel rispetto della salute delle persone, degli ecosistemi e dell'ambiente.

GIUSTO, che vuol dire conforme ai concetti di giustizia e benessere sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione.

Il nostro impegno è diretto alla difesa della biodiversità e delle culture dei popoli, avversando l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche.

Partecipazione e Rete di Comunità

Il nuovo assetto di Slow Food Bologna APS proseguirà l'incessante lavoro di creazione di reti e comunità solidali al fianco di enti pubblici e privati, nell'area metropolitana attraverso il coinvolgimento attivo e la partecipazione di enti pubblici e privati, comunità, soci, appassionati che si sono riconosciuti nei nostri valori e intenti (Comune di Bologna, Unione Comuni Appennino bolognese, Unione Comuni Valle Savena e Idice; GAL Appennino Bolognese, Fondazione per l'Innovazione Urbana, Fondazione ITL, Fondazione Policlinico Sant'Orsola, Museo del Risorgimento e Casa Carducci; Bimbo Tu, Magazzino Arti Sceniche, ARVAIA, CampiAperti, Oasi dei Saperi, Gruppo Mercati Contadini di Bologna; Eta Beta Cooperativa Sociale; Bologna30, Università di Bologna, Brown University, Istituto Serpieri, Centro di lettura "L'isola del tesoro" Trebbo di Reno, IAL Emilia-Romagna; CNA, Confesercenti, Coldiretti, CIA).

Proseguiremo le nostre attività come soci fondatori del Biodistretto dell'Appennino Bolognese e come membri del Comitato Direttivo della Cooperativa di Comunità Foiatonda.

Dopo l'adozione della Food Policy cittadina, ci adopereremo per la sua adozione a scala metropolitana, forti delle nostre sedi operative disseminate sul territorio (Pianoro, Porretta Terme, Casalecchio, Qualto, San Benedetto Val di Sambro, Granaglione, Camugnano, Monghidoro).

Slow Food®
Bologna

Le nostre azioni ed i progetti futuri

Nei prossimi anni intendiamo promuovere eventi come **La Cucina Letteraria**, un format innovativo per diffondere la cultura alimentare unendo il piacere della lettura a quello della cucina, del cibo in tutti gli aspetti storici e poetici; @Convivio, una serie di cene conviviali per rafforzare le relazioni tra soci e la scoperta di nuove osterie da accompagnare lungo il lento percorso che può portare alla chiocciola.

Vogliamo allo stesso tempo valorizzare i cuochi e le cuoche che si distinguono per un'offerta buona, pulita e giusta per dare nuovo impulso all'Alleanza dei Cuochi, alla Guida delle Osterie. Desideriamo dedicare particolare attenzione ai nostri Mercati contadini, ai produttori e ai prodotti che potrebbero diventare Presidi o entrare nell'Arca del Gusto, ma anche elaborare forme innovativa di vendite dei prodotti dei coltivatori e trasformatori; infine intendiamo avviare progetti di educazione alimentare, perseguire obiettivi chiari in termini di sviluppo del tesseramento e coinvolgimento di giovani.

Nei prossimi anni saremo anche impegnati nei progetti:

- Borgo Collaborativo con il Comune di Camugnano (a valere sui fondi PNRR)
- AppenninOpenAir con il Comune di Monghidoro (a valere sui Fondi Finanziaria 2022);
- la collaborazione con Appennino Slow per lo sviluppo di itinerari turistici slow;
- la realizzazione della prima Guida Slow Food sull'Appennino bolognese.

Slow Food Bologna continuerà a far parte: della Rete Regionale Emergenza Climatica e Ambientale; dell'Osservatorio Civico sul PNRR in collaborazione con le principali associazioni italiane; del progetto **Ambasciatore per il Clima** della Commissione Europea attraverso l'iniziativa EU Climate Action, utilizzando i propri mercati come vere e proprie aule per l'educazione ambientale.

ANDIAMO SEMPRE INSIEME NELLA GIUSTA DIREZIONE:
SIAMO SLOW FOOD