Il contesto territoriale nel quale si trova a operare la Condotta Verbano e Cusio è molto particolare. La conformazione geografica è stretta tra montagne e laghi e l'economia è basata in gran parte sul turismo, sull'industria e sul frontalierato.

La presenza di produttori agricoli e zootecnici è dunque estremamente limitata. Si cercherà di conoscerli meglio e di instaurare con loro un rapporto di collaborazione per la promozione dei valori del "buono, pulito e giusto". Si procederà a una mappatura delle risorse da inserire nell'App Slow Food in Tasca.

Arrivare alla realizzazione di un Mercato della Terra appare una meta impegnativa da raggiungere, ma cercheremo di arrivarci, valorizzando e utilizzando l'esperienza già in corso dell'organizzazione di mercati di qualità, Dalla Terra alla Tavola, in collaborazione con altre realtà locali quali, ad esempio, Comuni e Pro Loco.

La pesca sul Lago Maggiore, un tempo risorsa molto importante, sta attraversando un grave momento di difficoltà. La nostra Condotta ha contribuito alla costituzione della Comunità per il pesce delle Alpi e Prealpi Occidentali ed è intenzionata a continuare a sostenere le sue attività.

Il settore della ristorazione è storicamente condizionato dai flussi turistici e da una conseguente banalizzazione dell'offerta. I locali che privilegiano l'impiego di prodotti legati al territorio o legati ai valori SF sono poco numerosi. È necessario approfondire la conoscenza del settore e instaurare un dialogo che possa portare a una sensibilità più diffusa dei ristoratori, all'individuazione di potenziali Cuochi dell'Alleanza, alla costituzione di una rete di "locali amici".

Consideriamo importante il rapporto con enti, associazioni e realtà produttive del territorio. Lavoreremo per intensificare le sinergie già in atto, per creare nuove collaborazioni, per cercare di influenzare (ove possibile) le istituzioni a beneficio di una buona politica del cibo.

Nel campo delle collaborazioni, cercheremo anche di potenziare le relazioni con le Condotte confinanti, in modo da ottimizzare le risorse e portare avanti azioni e progetti di più ampio respiro.

Considerato il lungo areale in cui opera l'Associazione (ex Condotta) si cercherà di attivare, potenziare, far nascere iniziative e gruppi di interesse anche nell'area meridionale del territorio definito Cusio e nell'Alto Vergante. Aree in cui la presenza di Slow Food è sempre stata marginale, episodica.

Per quanto riguarda la difesa e la valorizzazione della diversità biologica e culturale, presteremo particolare attenzione agli ecosistemi delle acque dolci e alla valorizzazione delle risorse spontanee. Non ci sembra di poter individuare nessuna realtà che abbia le caratteristiche necessarie per l'istituzione di un Presidio SF. Si cercherà di capire se esistano allevatori che possano aderire al presidio "Prati stabili e Pascoli".

Abbiamo un prodotto sull'Arca (Canarone di Cannero Riviera) e ci impegneremo per proteggerlo e valorizzarlo, insieme agli altri agrumi dei giardini locali.

Nel campo della divulgazione e dell’educazione proseguiremo nell’organizzare incontri e corsi tematici, per far conoscere meglio i valori fondanti dell’associazione, la qualità dei prodotti e dei produttori. Uno spazio verrà dedicato al tema della riduzione dello spreco di cibo. Incrementeremo le collaborazioni con le scuole. L’educazione al gusto è un pilastro fondamentale del movimento Slow Food, perché il gusto è uno strumento di conoscenza e consapevolezza, un mezzo per riconnetterci con il cibo, la terra e la cultura che li produce. Il nostro impegno è promuovere il diritto al piacere, inteso non solo come godimento del cibo buono e autentico, ma anche come atto responsabile verso le persone, l’ambiente e le generazioni future. Lavoreremo per educare al gusto ed offrire un percorso di responsabilità per fare scelte consapevoli e per prendersi cura della terra.

Vorremmo promuovere, infine, la realizzazione di orti scolastici o condivisi.