Slow Food®
Oglio Franciacorta Lago d'Iseo

Alla luce dei cambiamenti istituzionali previsti dal nuovo statuto nazionale di SFI, che le APS territoriali hanno fatto proprio, come possiamo muoverci come condotta OFLI nei prossimi 4 anni (2025-28)?

Analizziamo, in successione per punti, la realtà del nostro territorio e i nostri rapporti con i vari portatori di interesse :

- **Viticultura e vino**: settore molto importante per la Franciacorta.
  Sicuramente sarà importante continuare e consolidare il rapporto di fiducia e collaborazione, instaurato tramite il lavoro del "gruppo vino" della nostra condotta, sia nei confronti del Consorzio Franciacorta che dei singoli produttori, soprattutto quelli più piccoli, più vicini alle tematiche care a SF.
  Proprio in occasione della recente presentazione di SW 2025 sono emersi i problemi legati alla crisi climatica che con ondate di calore, siccità, eventi estremi di pioggia , vento , grandine, colpisce la viticoltura. Come affrontare tutto questo?
  Come condotta OFLI ci dovremo impegnare nel corso dei prossimi anni, nell'organizzazione di eventi tematici a sostegno di una viticoltura virtuosa (biologica e biodinamica) che attualmente appare come il metodo di produzione migliore per affrontare gli impatti climatici che non saranno transitori, ma dovremo farci i conti anche nel prossimo futuro. La viticultura Bio rappresenta un esempio eccellente di resilienza e adattamento alla crisi climatica, che contribuisce contemporaneamente a preservare la fertilità del suolo e degli ecosistemi.

- **Acque Dolci – Lago d'Iseo :** E' operativo il presidio SF della Sardina Essiccata Tradizionale del Lago d'Iseo.
  Fortunatamente questo è un momento di ripresa sia per la quantità di pescato che per la qualità dell'acqua, dovuto a più fattori :
  - Deindustralizzazione della Valle Camonica con minor apporto di inquinanti tramite il fiume Oglio, immissario del lago.
  - Allacciamento al depuratore dei principali comuni rivieraschi
  - Maggiore sensibilita generale dei frequentatori e di chi opera nel lago...

  Non bisogna però abbassare la guardia verso altre importanti problematiche, anche qui in gran parte legate ai cambiamenti climatici e ai comportamenti umani fraudolenti, quali:
  - proliferazione della avifauna invasiva (cormorani e svassi) negli ambienti

rivieraschi;
- diffusione, ormai incontrollata, del siluro nelle acque del lago
- vigilanza nei confronti di cattive abitudini che ancora si verificano, quali gli sversamenti abusivi di sostanze inquinanti.

E' fondamentale il coinvolgimento e la collaborazione con le Istituzioni locali e regionali per affrontare queste problematiche.

Come condotta SF OFLI dovremo impegnarci nel promuovere ed organizzare incontri tematici **legati alla conoscenza del territorio lacustre:**

- Biodiversità lacustre; Speci ittiche autoctone e alloctone; Avifauna invasiva e predatori;
-Stato dell'acqua: Inquinamento – Eutrofizzazione – Micro plastiche.
Temi da sviluppare promuovendo:
-attività organizzative-politiche (dibattiti – conferenza)
-attività pratiche (laboratori del gusto, dimostrazione di lavorazione del pesce tipo filettatura, conservazione, utilizzo in cucina...).
Coinvolgendo diversi attori : Amministratori; Esperti; Pescatori; Ristoratori; produttori di filiere agroalimentari locali (olio evo in particolare).

- **Valorizzare e riqualificare alcune filiere agro-alimentari** di questo territorio che rischiano di scomparire . Pensiamo ai **Grani evolutivi, al mais per l'alimentazione umana**;
  In questa filiera abbiamo già contatti con piccoli, ma molto attivi e bravi produttori, con i quali stiamo collaborando. Per un miglior sostegno sarà importante individuare realtà nuove con un loro **censimento sul territorio** e così contribuire alla formazione di una rete fra produttori, mulini, fornai, pizzerie, ristoranti e consumatori consapevoli. (Prevedere la loro adesione alla rete Slow Grains)
  - Filiera dei prodotti orto-frutticoli: intraprendere rapporti con l'Az. Agroecologica Iside di Sulzano, nuova realtà molto interessante operante da poco nel nostro territorio.

- Costituzione di un GAS locale. Offriremmo in questo modo anche un utile servizio ai nostri associati, inoltre sarebbe un utile strumento per diffondere il nostro messaggio in merito all'acquisto di cibo Buono Pulito Giusto e Sano.

- **Prati Stabili :** della loro importanza in difesa della Biodiversità (ambientale, animale, vegetale e culturale), ne abbioamo parlato in più occasioni.
  Ma esistono sul nostro territorio? Se sì, dove si trovano? Come vengono usati? Chi li cura e salvaguarda?
  Un compito della nostra condotta sarà quello di mettere in atto un loro Censimento, sia in Franciacorta che che nel territorio collinare e montano rivierasco del lago d'Iseo.
  Sarà utile unirlo anche ad un censimento delle attività agro – pastorizie – casearie .
  Per la condotta sarà un importante momento di conoscenza del territorio e di crescita (anche di iscritti).

- **Ultima proposta, ma non meno importante e significativa,per il lavoro della Condotta:**
- **Corso di cucina quotidiana, antispreco e del riciclo, per apprendere nuove e buone abitudini, passando per la riscoperta del GUSTO.**

Periodo: Autunno – Inverno

Luogo: Accademia Symposium di Rodengo Saiano

Attori: Cuochi dell'Alleanza SF; Produttori locali delle filiere di volta in volta interessate: Accademia Symposium.

Finalità:

- Apprendere tecniche di cucina semplici e ripetibili nella quotidianità
- Come fare la spesa preferendo economie di piccola scala e negozi di prossimità
- Consumo consapevole: da consumatore a co-produttore
- Evitare lo spreco alimentare e riciclo di ciò che rimane nel piatto
- Cibo buono e che fa bene: Più legumi Meno carne; Più verdure e erbe spontanee; Stagionalità.
- Qualità del cibo e suo giusto valore.

- Fondamentale sarà anche **mantenere stretti contatti** con **produttori, vignaioli, ristoratori** per **dare continuità ai principi fondanti della nostra Associazione**, ispirati alla **salvaguardia** della **biodiversità** territoriale, alla **salute del Pianeta**, la casa in cui tutti viviamo: Umani, Animali, Piante.

- Altrettanto importante sarà trovare **sinergie con altre Associazioni** che si interessano a questi problemi, nel rispetto delle singole specificità.

- **Se ci battiamo per la centralità del Cibo e soprattutto di un Cibo Buono Pulito Giusto e Sano questo deve essere per TUTTI, per tutto il pianeta!**