Slow Food®
Monteregio

PROGRAMMA
DI
MANDATO
2025 - 2029

SLOW FOOD MONTEREGIO

Slow Food®
Monteregio

INDICE

1. INTRODUZIONE ..... Pagina 3

2. PROGETTO “GIOVANI SLOW DEL MONTEREGIO” ..... Pagina 3

3. LA PARTECIPAZIONE ATTIVA DEI SOCI PER IL RILANCIO DEL TESSERAMENTO ..... Pagina 3

4. FARE RETE: AMPLIARE LA COLLABORAZIONE CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI E LE ASSOCIAZIONI ..... Pagina 4

5. RAFFORZARE IL PATTO TRA LA CONDOTTA, I PRODUTTORI ED I CUOCHI DELL’ALLEANZA ..... Pagina 4

6. PROMUOVERE L’EDUCAZIONE NELLE SCUOLE ..... Pagina 5

7. CONCLUSIONI ..... Pagina 5

8. PRESENTAZIONE CANDIDATI ..... Pagina 5

1. INTRODUZIONE

Il Consiglio Direttivo che andiamo a presentare è formato da otto componenti, di cui sette già presenti nel vecchio Direttivo; abbiamo pensato di inserire poi una figura giovane che possa portare idee nuove e che, insieme ad altri ragazzi nella Condotta, sia impegnata a portare il pensiero di Slow Food nelle nuove generazioni, affinché l'associazione possa crescere e diffondersi.

Anche il Presidente e la Vice Presidente che andiamo a proporre, rispettivamente Claudio Seghi e Anna Maria Gabbricci, sono gli stessi attualmente in carica.

Il programma di mandato, che si fonda sulle basi di quanto già intrapreso dal vecchio direttivo, dovrà avere due obiettivi fondamentali:

- Abbassare l'età media dei soci della condotta inserendo giovani che possano portare idee nuove e fresche e dare nuovo impulso all'associazione;
- Fare rete con le associazioni che condividono i nostri pensieri e gli enti del territorio, in modo da diffondere il più possibile l'educazione al cibo buono, pulito e giusto.

I progetti legati all'educazione e alla formazione dovranno essere finanziati cercando di attingere anche da finanziamenti messi a disposizione da Enti Pubblici, Regione e fondi europei.

Ecco quindi nello specifico i nostri progetti per il prossimo quadriennio.

2. PROGETTO "GIOVANI SLOW DEL MONTEREGIO"

Il progetto è molto ambizioso e vuole incrementare in maniera importante il numero di giovani all'interno della Condotta e farli diventare parte attiva dell'associazione. Da loro dovranno arrivare proposte nuove, progetti e sarà nostro compito quello di supportarli e sostenerli da un punto di vista logistico, operativo ma anche finanziario, se necessario. Saranno proprio le nuove generazioni che prenderanno in mano la guida delle Condotte ed il futuro dell'Associazione ed è pertanto arrivato il momento di un loro coinvolgimento pieno nelle attività che vengono svolte.

3. LA PARTECIPAZIONE ATTIVA DEI SOCI PER IL RILANCIO DEL TESSERAMENTO

Una delle questioni più discusse all'interno dell'associazione circa il tesseramento, è quella che porta ad un turn-over molto alto della compagine associativa, con un alto indice di mancati rinnovi. Uno dei fattori che provoca tale alta rotazione, è probabilmente dovuta ad una bassa partecipazione attiva dei soci nelle attività dell'associazione. Per combattere questo fenomeno, sarà quindi molto importante incentivare il coinvolgimento dei soci e quindi sarà altresì importante il rapporto personale del direttivo con i soci. La convivialità,

già sperimentata in alcuni eventi passati, dovrà essere il fondamento dell'attività della Condotta.

4. FARE RETE: AMPLIARE LA COLLABORAZIONE CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI E LE ASSOCIAZIONI

L'Associazione opera su un territorio molto vasto che comprende tutte le Colline Metallifere fino al mare; questo territorio è amministrato da sette Comuni e su di esso si estende il Parco Nazionale delle Colline Metallifere. In quest'area sono tantissime anche le associazioni che svolgono le loro attività sociali e di volontariato in tutti i campi, ma anche di supporto alle attività produttive presenti, come ad esempio il neonato Biodistretto delle Colline della Pia. Sarà nostro compito, molto impegnativo, quello di collaborare in stretta sinergia con questi enti, partendo dal Comune di Massa Marittima con il quale abbiamo da anni un protocollo d'intesa e che vorremmo rinnovare. Come riscontro, si avrà sicuramente la possibilità di trasferire il pensiero di Slow Food ad una platea molto vasta, con la possibilità di ampliare ulteriormente anche la compagine associativa.

Fare rete significherà anche collaborare e stringere sinergia con le condotte vicine, ma anche con comunità e organizzazioni associative poste in territori non coperti da Condotte Slow Food, in maniera da far sviluppare anche in quei territori, il pensiero slow.

5. RAFFORZARE IL PATTO TRA LA CONDOTTA, I PRODUTTORI ED I CUOCHI DELL'ALLEANZA

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e per salvare la biodiversità. La Condotta avrà il compito di rafforzare questo patto, organizzando eventi in cui i Cuochi ed i produttori saranno i protagonisti.

Altro compito della condotta sarà quello di andare alla ricerca di nuovi giovani cuochi per far crescere il progetto e dare ulteriore lustro al nostro territorio. Il progetto Cuochi dell'Alleanza ha necessità di giovani, come richiesto proprio all'interno del gruppo stesso, per crescere, migliorarsi e promuovere nuovi talenti sempre con l'etica come punto focale.

In questo contesto, particolare risalto dovrà essere dato ai Presidi Slow Food, ma anche alle Comunità del Cibo e a tutti quei prodotti di cui il nostro territorio è ricco, come ad esempio l'olio, proveniente dalla coltivazione tradizionale dell'olivo, in netto contrasto con la coltivazione intensiva e superintensiva, il vino, i grani antichi, farina e pasta, le castagne; si dovrà lavorare molto su progetti specifici per promuovere e far conoscere l'eccellente qualità di tali prodotti.

6. PROMUOVERE L'EDUCAZIONE NELLE SCUOLE

Altra azione fondamentale della Condotta del Monteregio, sarà quella di proporre l'educazione all'alimentazione nelle scuole di ogni ordine e grado, partendo dallo sviluppo del programma già in corso con l'Istituto di Istruzione Superiore Bernardino Lotti di Massa Marittima. Tale attività si dovrà concretizzare portando i produttori ed i cuochi all'interno delle scuole per svolgere lezioni e laboratori, ma anche facendo toccare con mano direttamente agli studenti, il lavoro svolto nelle aziende agricole e negli allevamenti del territorio.

Nel fare educazione, sarà infine fondamentale non perdere mai di vista gli argomenti che ci stanno tanto a cuore: biodiversità, rigenerabilità, spreco alimentare, stagionalità dei prodotti, metodi di allevamento, agroecologia e biologico, rivalutazione socio-economica dei territori rurali.

7. CONCLUSIONI

A conclusione occorre dire che gli strumenti da utilizzare per diffondere il pensiero, l'etica slow, ma soprattutto promuovere l'educazione al cibo, saranno quelli soliti: eventi di vario genere quali cene, incontri conviviali, laboratori del gusto, convegni, incontri formativi, mostre-mercato e, laddove se ne presentasse l'opportunità, Orti in Condotta, Mercati della Terra e costituzione di Comunità del Cibo. Da segnalare la riproposizione di Massa Gustorum, la mostra mercato che si svolge annualmente a Massa Marittima e che vogliamo far crescere ma anche creare i presupposti per organizzare analoghe manifestazioni in altri comuni del territorio della Condotta. Importante sarà anche la ricerca di prodotti e/o processi produttivi che, per la loro tipicità, storia e tradizione, possano rientrare tra quelli da salvaguardare e magari essere fregiati del marchio di Presidio.

8. PRESENTAZIONE CANDIDATI

1. CLAUDIO SEGHI: Nato a Castel del Piano (GR) il 27/02/1971 e residente a Castel del Piano (GR) - Imprenditore agricolo; Candidato Presidente.

2. ANNA MARIA GABBRICCI: Nata a Massa Marittima (GR) il 12/08/1963 e residente a Massa Marittima (GR) – Imprenditrice agricola; Candidata Vice Presidente.

3. SILVIA VOLPE: Nata a Livorno (LI) il 10/10/1969 e residente a Livorno (LI) – Cuoca dell'Alleanza, Impiegata; Candidata Consigliera.

4. ANGELA SABA: Nata a Ozieri (SS) il 02/10/1967 e residente a Massa Marittima (GR) – Imprenditrice Agricola; Candidata Consigliera.

5. CHIARA BENI: Nata a Massa Marittima (GR) il 30/03/1981 e residente a Follonica (GR) – Impiegata presso un'agenzia di web marketing e guida turistica; Candidata Consigliera.

6. ELENA NERI: Nata a Follonica (GR) il 21/11/1958 e residente a Follonica (GR) – Imprenditrice agricola; Candidata Consigliera.

7. ELEONORA CASABONA: Nata a Livorno il 04/12/1995 e residente a Livorno (LI) – Impiegata in uno studio legale e commerciale; Candidata Consigliera.

8. SERGIO GAGGIOLI: Nato a Follonica (GR) il 31/05/1957 e residente a Scarlino (GR) – Ingegnere e titolare di agriturismo; Candidato Consigliere.

Proposta presentata da:

Chiara Beni
Eleonora Casabona
Anna Maria Gabbricci
Sergio Gaggioli
Elena Neri
Angela Saba
Claudio Seghi
Silvia Volpe