Slow Food®
Piceno
San Benedetto del Tronto
Valdaso

Il percorso iniziato nel 2023, con la fusione delle Condotte Piceno e San Benedetto del Tronto-Valdaso, sebbene sia ancora in una fase iniziale, ha messo in evidenza che la collaborazione tra i tutti i membri del direttivo e l'attenzione verso gli obiettivi fondamentali di Slow Food hanno giocato un ruolo prioritario per consolidare, sia da un punto di vista ideale che materiale, la capacità informativa e divulgativa sul territorio.

Gli ambiti tematici, su cui il gruppo di lavoro continuerà a muoversi, saranno implementati e consolidati, oltre ad allargare il coinvolgimento associativo delle altre realtà territoriali:

- Presidi e Comunità, quale attenzione ai sistemi locali di produzione del cibo, per la tutela della biodiversità e del paesaggio
- Difesa della biodiversità per la nostra salute e quella del pianeta promuovendo un'agricoltura sostenibile (es. Miscuglio di Aleppo)
- Informazione e sensibilizzazione verso scelte alimentari più sostenibili, non solo attraverso appuntamenti conviviali ma anche con la presenza in contesti scolastici, sociali (pubblici-privati) e politici
- Realizzazione di un Orto Sinergico con il Comune di Grottammare, quale laboratorio didattico a cielo aperto
- Partecipazione a Tipicità in Blu (Ancona, maggio 2025), con la Comunità Regionale della Piccola Pesca Artigianale, in collaborazione con AMAP, dopo il Protocollo d'Intesa firmato con Slow Food Marche il 12 dicembre 2024 a San Benedetto del Tronto
- Allargamento della rete associativa
- Progetto Cuochi dell'Alleanza
- Individuazione di nuovi Presidi e Comunità, oltre ai Locali Amici
- Collaborazione con le Condotte "vicine e lontane"
- Comunicazione attraverso i canali istituzionali, social e stampa locale/regionale
- Partecipazione a progetti regionali