Slow Food®
Vesuvio

Programma di mandato

2025 – 2029

Il programma di mandato rappresenta il documento fondamentale che orienta le azioni e le decisioni del nuovo Comitato di Condotta per i prossimi quattro anni.

Il programma che segue è il risultato dell'ascolto in assemblea dei soci e di una ricognizione di temi sui quali il nuovo Comitato di Condotta si impegnerà nei prossimi quattro anni.

Su tutti i temi proviamo a darci degli obiettivi che naturalmente saranno aggiornati alla luce delle esperienze che andremo a realizzare.

Nel 2024 la Condotta Vesuvio ha partecipato, con entusiasmo e coinvolgimento attivo di moltissimi soci e simpatizzanti, alla campagna regionale Rigenera, sia con la scrittura del testo di legge regionale ad iniziativa popolare per combattere i cambiamenti climatici nella nostra Regione e sia con la successiva fase di raccolta di firme per la presentazione della Legge al Consiglio Regionale.

I temi che abbiamo contribuito a scegliere e le azioni proposte nella proposta di legge ad iniziativa popolare sono, a tutti gli effetti, parte integrante del nostro programma per i prossimi quattro anni. Soprattutto saremo impegnati nell'approfondire le conseguenze dei cambiamenti climatici nel settore dell'agricoltura e nella vita quotidiana dei cittadini, nella ricerca di azioni che possano concretamente contrastarli.

Le azioni della Condotta Vesuvio saranno improntate alla ricerca di pratiche sostenibili, con iniziative che dovranno coinvolgere i cittadini, i ristoratori, gli agricoltori, i produttori, gli enti locali, le scuole, ecc.

Come ha sempre fatto, la Condotta Vesuvio parteciperà a Campagne nazionali e regionali di Slow Food (dall'Educazione alimentare nelle scuole a Slow Fiber, dalle Coalition a Terra Madre, …) ma, in particolare, intendiamo seguire i seguenti temi o iniziative con obiettivi concreti che ci impegneremo a realizzare:

- Conoscenza e *"Campus Vesuviano - Scuola del cibo diffusa"*
- Mercati della Terra
- Terra Madre
- Paniere Vesuviano "reload"
- Nuovi ingredienti per piatti nuovi: intelligenza artificiale e cibo
- Reti e presidi
- Comunità
- Nuovi attivisti per nuova linfa
- Scuola
- Politiche locali del cibo

Desideriamo fornire di seguito un approfondimento su alcuni di questi progetti.

Slow Food®
Vesuvio

Conoscenza e "Campus Vesuviano - Scuola del cibo diffusa"

In questi anni abbiamo promosso la filosofia di Slow Food del cibo buono pulito e giusto per tutti attivando competenze e saperi diffusi sul territorio, consapevoli che disporre di occasioni e strumenti per acquisire conoscenza sia un diritto che permette a noi cittadini di essere interpreti critici della realtà e dei messaggi anche contraddittori che veicolano nel nostro quotidiano merci e stili di vita non più sostenibili.

A questo scopo, abbiamo ritenuto necessario dotarci di un nuovo progetto che abbiamo chiamato "CAMPUS Vesuviano Scuola del cibo diffusa" che raccoglie l'enorme esperienza di divulgazione e di formazione accumulata in questi anni, di pratiche educative, attraverso orti, Master of Food, laboratori del Gusto, e della Terra , ecc.

Obiettivi del Campus Vesuviano saranno:

- aggiornare i contenuti rispetto alle esigenze e alle emergenze nuove del nostro pianeta che si riflettono nella quotidianità delle nostre città
- formare cittadini attenti, critici e consapevoli
- imparare come conciliare la spesa quotidiana con il diritto alla salute e al benessere
- rendere accessibile la conoscenza sui temi del cibo che non deve essere né banale né elitaria ma gratificante e rispettosa della diversità di ciascuno.

LONG LIFE LEARNING: L'apprendimento dei giovani e degli adulti non termina con la scuola perché la scuola è ovunque, dai campi all'orto di comunità, dalla bottega alla mensa scolastica: è cultura diffusa sul territorio, storia condivisa, socialità, incontro.

Strumenti del Campus sono:

- incontri formativi
- pubblicazioni
- incontri conviviali
- master of food
- giornate esperienziali
- corsi di formazione e/o di aggiornamento professionale
- corsi di formazione per giovani
- corsi di formazione per i docenti
- corsi di formazione per gli addetti del settore della ristorazione

Slow Food®
Vesuvio

Mercati della Terra

I mercati della terra Slow Food non sono mercati qualunque.

Sono spazi dove i piccoli produttori e gli artigiani del cibo vendono ciò che producono e trasformano, ma è anche un momento unico dove i produttori possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti.

Sui banchi del Mercato della Terra si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali, rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori.

Questo incontro diretto fra produttore agricolo e cittadini favorisce il riconoscimento del valore etico ed economico del lavoro agricolo, il rispetto della sostenibilità e biodiversità ambientale.

I Mercati della Terra sono luoghi, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione.

Per questo, per i prossimi 4 anni, l'obiettivo sarà quello di riuscire a fare crescere ancora di più i Mercati della Terra sul territorio vesuviano.

A tal fine è necessario un coordinamento generale regionale dei mercati della terra al fine di trovare nuove date, più produttori ed essere più presenti sul territorio. I Mercati della Terra devono diventare dei veri punti di riferimento per la comunità cittadina per la spesa consapevole settimanale. È importante rafforzare il rapporto con il territorio, coinvolgendo anche associazioni e scuole nelle varie attività.

I laboratori del gusto sono un momento fondamentale da svolgere durante i Mercati della Terra, sono un modo per imparare con piacere, approfondire temi e prodotti legati al territorio, per questo è significativo il coinvolgimento di figure professionali come chef locali oppure nutrizionisti.

Inoltre, i mercati della terra possono diventare anche un momento di confronto e gemellaggio con altre realtà al di fuori del territorio regionale, rendendo partecipe altri produttori che appartengono ad altre condotte di altre regioni.

Infine, nell'ottica dell'anti- spreco è possibile coinvolgere associazioni del territorio per creare delle zone di raccolta dove, a fine mercato, si confluiscono alcuni prodotti reperibili invenduti, che possono essere distribuiti gratuitamente alla cittadinanza, perché il cibo buono, pulito e giusto è PER TUTTI.

Slow Food®
Vesuvio

Terra Madre *"La diversità delle culture e dei cibi del mondo, la cura della vita sulla Terra"*

Terra Madre è un invito a cambiare il paradigma culturale, economico ed ambientale attuale. Le parole chiave di questo cambiamento devono essere cooperazione, dialogo, condivisione, responsabilità ed educazione alimentare. Tutti i progetti convergono a costruire nodi e connettori della Rete. La rete è fatta da produttori, cuochi, ristoratori, istituzioni (scuole, Comuni, ecc), associazioni, co-produttori -cittadini.

Terra Madre è l'agricoltura familiare, rispettosa della tipicità del territorio, della storia e della cultura che lo rappresenta.

Terra Madre come salvaguardia e valorizzazione della biodiversità agricola ovvero il recupero delle produzioni tradizionali a forte connotazione territoriale come fattore insostituibile per lo sviluppo sostenibile della produzione agricola delle aree rurali e come un'opportunità di diversificazione commerciale dell'offerta di prodotti agricoli.

Terra Madre come opportunità per la salvaguardia dell'ambiente attraverso la promozione di un modello di sviluppo nuovo, più giusto socialmente ed economicamente, condiviso e promosso dalla Rete.

Terra Madre è una delle risposte più potenti ed efficaci per contrastare i cambiamenti climatici ed i relativi danni.

Terra Madre il luogo ideale dove far convergere tutti i progetti di Slow Food Vesuvio dai Mercati della Terra, alle Comunità, ai Presìdi, all'Arca del Gusto, all'Alleanza dei cuochi e pizzaioli, alle vertenze sul clima - "movimento Rigenera", alla proposta lanciata da Carlin Petrini del reddito di Contadinanza.

Nei prossimi 4 anni il progetto Terra Madre della Condotta Vesuvio si porrà come obiettivo generale quello di ampliare la rete esistente sia in termini di attori della Rete che di diffusione nel territorio dei temi e dei progetti in capo a Terra Madre. I singoli progetti dovranno fare un ulteriore sforzo per radicarsi maggiormente sul territorio nella nuova visione di Rete di progetti, persone ed azioni comuni per cambiare, in accordo con la rete regionale e nazione di Slow Food, l'attuale modello di produzione del cibo.

Ogni anno si potrà/dovrà scegliere un tema/progetto comune a tutti i soggetti della Rete Terra Madre che possa attivare sinergie operative e risultati tangibili e replicabili nel tempo su tutto il territorio.

Slow Food®
Vesuvio

Paniere Vesuviano "reload"

Il progetto “Paniere Vesuviano” è nato alcuni anni fa con l’obiettivo di valorizzare i prodotti del territorio vesuviano, le sue produzioni tipiche, le tradizioni gastronomiche e il lavoro dei piccoli produttori che si dedicano alla loro preservazione. Questo paniere rappresenta un simbolo della ricchezza agroalimentare vesuviana, mettendo al centro l’eccellenza dei prodotti locali e promuovendo la sostenibilità ambientale e culturale.

Sin dall’inizio, è stato stilato un elenco di prodotti da includere nel Paniere Vesuviano, alcuni dei quali sono anche Presidio Slow Food, a testimonianza della loro unicità e qualità. L’intento principale era duplice: da un lato, divulgare il concetto di “Paniere Vesuviano” e farlo conoscere il più possibile; dall’altro, creare opportunità di commercializzazione per i produttori locali.

La Condotta Slow Food Vesuvio si è sempre impegnata nella promozione del paniere attraverso attività costanti come i Mercati della Terra, il Campus Vesuviano, e altre iniziative sul territorio. Durante la pandemia, i produttori hanno sperimentato una forma di distribuzione diretta, organizzando panieri vesuviani su ordinazione, consegnati a domicilio. Tuttavia, con il ritorno alle attività ordinarie, questo esperimento si è interrotto a causa delle difficoltà organizzative, come la mancanza di un luogo di stoccaggio, una rete di distribuzione, un canale di vendita online e una figura dedicata alla gestione del progetto.

Oggi, il progetto “Paniere Vesuviano” ha l’opportunità di essere rilanciato, grazie a una collaborazione più stretta tra i produttori e le comunità sociali Slow Food. Queste ultime potrebbero svolgere un ruolo chiave nella gestione delle prenotazioni, dello stoccaggio e della distribuzione, consentendo una ripresa efficace e sostenibile dell’iniziativa.

Uno degli aspetti più interessanti del progetto è la sua flessibilità: il modello del Paniere Vesuviano è facilmente ampliabile e replicabile in altri territori, adattandosi alle diverse realtà locali. Ogni territorio potrebbe creare il proprio paniere, valorizzando i propri prodotti tipici e coinvolgendo produttori, comunità Slow Food e cittadini in un percorso condiviso di promozione e sostenibilità.

La forza del progetto risiede nella sinergia tra tutti gli attori coinvolti: produttori, comunità Slow Food, enti locali e cittadini.

Con il contributo di ognuno, il “Paniere Vesuviano” potrà continuare a rappresentare un modello virtuoso di valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni, diventando non solo uno strumento di promozione culturale, ma anche un’importante risorsa economica per il Vesuvio e oltre.

Slow Food®
Vesuvio

Nuovi ingredienti per piatti nuovi: intelligenza artificiale e cibo

In quest'epoca di cambiamenti climatici l'agricoltura sostenibile è in affanno. I metodi tradizionali di coltivazione spesso si rilevano inefficaci e i contadini non riescono a basarsi su redditi certi, la qualità dei prodotti è molto variabile tra le annate, le quantità prodotte e i prezzi dei prodotti restano inadeguati rispetto alla necessità che il cibo buono pulito e giusto sia effettivamente per tutti. Gli strumenti che si stanno mettendo in campo sono tanti ma ancora, al momento, non bastano, Noi vogliamo cercare di capire se, con l'aiuto dell'intelligenza artificiale (IA) utilizzata secondo i nostri principi, si possa fare un passo avanti verso la "conversione ecologica delle produzioni agricole e animali, del cibo e della sua trasformazione, unitamente alla lotta agli sprechi alimentari", così come abbiamo scritto nella proposta di legge Rigenera.

I nostri produttori, per esempio, potrebbero imparare ad utilizzare gli strumenti dell'Agricoltura di precisione, sensori, droni e dati meteorologici, con i quali monitorare le condizioni del suolo e delle colture in tempo reale, ottimizzando la somministrazione di fertilizzanti e di interventi antiparassitari. Analizzare grandi quantità di dati per prevedere i raccolti, identificare parassiti e malattie, e ottimizzare l'uso delle risorse idriche. Utilizare le Digital Twins, modelli virtuali delle loro aziende, per simulare diverse condizioni e strategie di coltivazione e prendere decisioni informate e sostenibili.

Sono ormai strumenti semplici da utilizzare, inconsapevolmente li utilizziamo già in molte nostre attività quotidiane, basterebbe imparare. Vogliamo capire se con queste tecnologie si possa migliorare la sostenibilità ambientale aumentando, contemporaneamente, la produttività e la redditività delle aziende agricole. Imparare fa sempre bene.

L'obiettivo è quello di:

- proporre un "Master sull'Intelligenza Artificiale per l'Agricoltura Sostenibile" rivolto ai produttori
- organizzare una giornata di riflessione sull'argomento in forma di convegno, aperto a tutti, on line o in presenza.

Slow Food®
Vesuvio

Nuovi attivisti per nuova linfa

In Slow Food emerge spesso una distinzione interessante tra il numero di attivisti e quello di soci. Gli attivisti sono individui che partecipano attivamente alle iniziative del movimento, promuovendo i suoi valori e lavorando concretamente per diffondere consapevolezza. I soci, invece, sono membri ufficialmente iscritti all'organizzazione, il cui supporto include anche il contributo economico tramite le quote associative.

La presenza di numerosi attivisti rispetto ai soci formali si spiega con il fatto che molte persone scelgono di partecipare alle attività senza necessariamente iscriversi formalmente, attratte dalla possibilità di fare la differenza a livello locale e ispirate dai valori di Slow Food, che coinvolgono persone di diverse provenienze, che scelgono di impegnarsi attivamente anche senza un'adesione formale.

Infatti, è con questa filosofia che sono nate le Comunità Slow Food!

L'esperienza ereditata da Maria Lionelli (e, prima di lei, da Patrizia Spigno e Alberto Capasso) dimostra chiaramente che Slow Food Vesuvio conta su un numero maggiore di attivisti rispetto ai soci.

Grazie a questa rete stabile di "vere risorse intelligenti e generose", siamo e continueremo a essere capaci di intercettare nuove esperienze, entusiasmo e vitalità, elementi fondamentali per la crescita della Condotta, anche in termini di adesione di nuovi soci.

Ciascuno di loro porta con sé un'esperienza o un'idea che merita di essere valorizzata, e a tutti va data la possibilità di impegnarsi, sia attraverso progetti già consolidati che con nuove proposte, come la creazione di un mercato o di un campus vesuviano, nella propria città o scuola.

Il nostro obiettivo rimane quello di continuare a migliorare la capacità di avvicinare le persone all'associazione, offrendo loro spazi e opportunità per partecipare attivamente, prendere decisioni e dare un contributo significativo.

Slow Food®
Vesuvio

Scuola

La scuola, che tra i suoi compiti istituzionali ha quello della formazione del futuro cittadino, non può più eludere il problema di una rigorosa educazione all'uso corretto dell'ambiente e di una sana alimentazione.

La strutturazione di un orto sinergico rappresenta uno strumento di educazione ecologica potente e multiforme capace di riconnettere gli alunni con le origini della vita e del loro territorio.

Attraverso le attività di semina, cura e compostaggio i discenti potranno apprendere i principi dell'educazione ambientale, in un contesto favorevole al loro benessere fisico e psicologico, imparando a prendersi cura del proprio territorio.

L'orto sarà coltivato e gestito dai ragazzi ed avrà come obiettivo quello di favorire la conoscenza stagionale dei prodotti, la loro coltivazione e l'utilizzo per una corretta alimentazione.

Tale progetto permetterà agli alunni di:

- Conoscere il proprio territorio in tutte le sue caratteristiche geografiche e morfologiche.
- Conoscere i principali tipi di coltivazioni del territorio. e le loro tradizioni agricole.
- Conoscere l'importanza della tutela dell'agrobiodiversità agricola del proprio territorio.
- Conoscere il rispetto dell'ambiente per favorire uno sviluppo sostenibile.
- Saper riconoscere e mettere in relazione semi, piante, fiori, frutti.
- Saper capire le difficoltà della coltivazione agricola.
- Promuovere il loro senso di responsabilità.
- Conoscere la filiera produttiva corta (km 0).
- Aumentare la consapevolezza del proprio gusto personale imparando a discriminare, valutare, scegliere tra i vari cibi proposti, accrescere la loro memoria gusto-olfattiva.

Slow Food®
Vesuvio

Politiche locali del cibo

“Le città sono luoghi di sperimentazione e attivazione di un impegno multi-stakeholder per contribuire a politiche alimentari a lungo termine volte a garantire cibo sicuro, sano, sostenibile e nutriente ai loro abitanti e alle comunità circostanti” (FOOD 2030 Pathways for action. 2020)

In questi ultimi anni le esperienze di Mercati della Terra, di gruppi d’acquisto, di orti scolastici e di comunità hanno innovato profondamente il calendario delle attività ordinarie della nostra Condotta.

Sono iniziative impegnative, che hanno richiesto costanza e capacità di durare nel tempo: per questi motivi potremmo ritenerci soddisfatti di poter festeggiare il settimo anno del Mercato della Terra Paniere Vesuviano a Boscoreale, o il secondo anno dell’Orto scolastico di Slow Food a Torre Annunziata, o i nostri “storici” Presidi Slow Food, o il Gruppo d’acquisto della Comunità Slow Food di Agricoltura sociale vesuviana…

Tuttavia siamo anche consapevoli che nelle nostre città stia emergendo un diffuso bisogno di cibo buono per tutti e non è più possibile continuare a contare solo sulla generosità e l’impegno dei volontari.

Soprattutto, durante la drammatica esperienza della pandemia, ci siamo resi conto che nessun comune disponeva di un piano del cibo che potesse adeguatamente fronteggiare le limitazioni delle quarantene, le difficoltà dell’approvvigionamento, le emergenze sanitarie, l’aggravarsi di nuove difficoltà economiche e di sopravvivenza dei più poveri.

Riteniamo dunque necessario, per la nostra Condotta, passare ad una fase nuova di advocacy: **ciascun Comune deve dotarsi di una propria proposta di Politica locale del Cibo che abbia al centro il DIRITTO AL CIBO BUONO PULITO E GIUSTO PER TUTTI.**

La Food policy mette in relazione l’educazione alimentare, i mercati e i mercati di quartiere, le mense scolastiche, le botteghe di quartiere, la distribuzione, ecc. e deve garantire a tutti un cibo locale, vario, non processato, stagionale, di prossimità, che riduca lo spreco alimentare, realizzando una concreta economia circolare.

Prossimi obiettivi:

- rafforzare la rete di Mercati della Terra Paniere Vesuviano
- collaborare con gli Enti locali per realizzare mense scolastiche che aderiscano ai CAM e che si orientino verso i criteri e i requisiti di mensa biologica
- collaborare con i cittadini e con gli Enti Locali per sperimentare e realizzare esperienze pilota, sistemiche ed integrate, di Politiche Locali del Cibo in almeno due Comuni della nostra Condotta.