Slow Food®

BARI



"Bari…porta d'Oriente"

Proposta di Programma per il Consiglio Direttivo Territoriale

di

SLOW FOOD Bari per il periodo 2025-2029

"Finché una sola persona sul pianeta non avrà accesso

al cibo buono, pulito e giusto noi

non smetteremo mai di batterci per garantirlo"

IL FUTURO DEL NOSTRO PIANETA SI DECIDE ANCHE A TAVOLA

"*In questi ultimi 30 anni, come Slow Food abbiamo avuto modo di dire alcune cose che prima erano assolutamente fuori dal dibattito e dalla sensibilità comune. Oggi quelle stesse cose sono patrimonio di tanti e non siamo più gli unici a dirle. Probabilmente è finito il tempo di dover dire delle cose ed inizia il tempo di dover chiedere delle cose. Per esempio, nel momento in cui c'è una diffusa sensibilità sulla plastica dobbiamo, noi per primi, chiedere una legge che vieti la produzione dell'usa e getta; nel momento in cui è davanti agli occhi di tutti un uso indiscriminato e irrazionale del suolo, è legittimo chiedere con forza una legge che nei limiti l'utilizzo. Se ci poniamo la domanda «che cosa chiede oggi Slow Food?», riusciamo a dare risposte precise? Chiedere forse è meno stimolante e più frustrante di dire, quando dici cose nuove che non diceva nessuno, tutti ti guardano e pensano «Bravo! A questa cosa non avevo mai pensato». Chiedere è anche più scomodo di fare delle cose, quando fai ti senti utile, riesci a percepire che quella tua azione sta cambiando la vita di alcune persone e se quel progetto funziona ti senti gratificato, ma in questo momento è necessario chiedere che il modello che abbiamo costruito con le nostre pratiche diventi la normalità". **Dalla relazione conclusiva dell'Assemblea della rete di Genova (11 maggio 2019)"***

La storia della Condotta di Bari è stata caratterizzata per lo più dai racconti di piacevoli serate di approfondimento culturale passate in osterie o da interessanti viaggi didattici dove, in entrambi i casi l'importanza degli ospiti relatori, molte volte esperti o produttori (contadini) è stata sempre condivisa con la centralità del convivio. Gli ultimi anni, pur continuando nel solco delle passate esperienze, è stato allargato il raggio delle competenze.
Il Consiglio Internazionale di Chengdu tenutosi in Cina nel 2017, infatti, ha tracciato ed avviato un percorso di riforma dell'Associazione Slow Food, che è culminato con l'approvazione del nuovo Statuto durante l'assemblea nazionale dei soci del 14 maggio 2022. Questo percorso di riforma ha assegnato alle condotte o comunità territoriali il ruolo di centro nevralgico dell'associazione con il compito di essere sempre più aperte, inclusive e sempre più capaci di accogliere persone con ogni tipo di *background* e di cultura. La condotta sta diventando sempre più un gruppo locale formato da attivisti che devono far dimenticare la figura di circolo finalizzato alla soddisfazione dei propri membri. In quest'ottica il progetto prevede la messa in opera di questo cambiamento.

Inoltre, in ottemperanza con quanto previsto dal suaccennato statuto nazionale di Slow Food è intenzione intraprendere un percorso innovativo di sperimentazione promuovendo e realizzando progetti negli ambiti di seguito indicati:

- **Cibo quale fulcro nelle scelte delle amministrazioni locali (Food Policy)**
- **Salvaguardia della Biodiversità attraverso i Mercati della Terra**
- **Lotta allo spreco alimentare**
- **Migliorare le relazioni con le comunità Slow Food di pertinenza della condotta**
- **Mare Adriatico, parte del Mediterraneo**

Cibo quale fulcro nelle scelte delle amministrazioni locali (Food Policy)

La storia della Condotta di Bari è stata caratterizzata per lo più dai racconti di piacevoli serate di approfondimento culturale passate in osterie o da interessanti viaggi didattici dove, in entrambi i casi l'importanza degli ospiti relatori, molte volte esperti o produttori (contadini) è stata sempre condivisa con la centralità del convivio. Gli ultimi anni, pur continuando nel solco delle passate esperienze, è stato allargato il raggio delle competenze, partecipando a programmi comunali.

Il successo ottenuto da tale esperienza ha gettato le basi per stimolare, senza escludere partenariati con altre entità o istituzioni locali, diverse amministrazioni comunali a ripetere tali esperienze. La centralità del cibo che Slow Food Bari promuove agisce da filo conduttore nelle azioni previste in progetto.
Questa **condotta**, in coordinamento con l'organizzazione pugliese di **Slow Food** e con tutta la rete nazionale ed internazionale, ritiene di poter essere coinvolta nel supportare le politiche locali del cibo che abbiano la città al centro e le aree periurbane in stretto e necessario costante coordinamento (ad esempio: educazione alimentare nelle scuole, riduzione delle spreco del cibo, sicurezza alimentare, orti scolastici e comunitari, regolamenti sui mercati contadini, supporto all'amministrazione comunale nell'ambito del consiglio del cibo per delibere in tema di agricoltura sociale, patti di collaborazione, capitolati per l'affidamento del servizio di mensa scolastica, etc.). Esperienze di più di trent'anni potranno tornare utili per collaborare ad uno sviluppo integrato e sostenibile del territorio legato al cibo: favorire la filiera corta, promuovere l'offerta e il consumo di prodotti del territorio, contribuire costantemente alla riduzione degli sprechi alimentari, rafforzare il rapporto tra cibo "buono, pulito e giusto" e salute per un corretto stile di vita.
Per Food Policy, Slow Food intende, tra l'altro, favorire la costituzione di Comunità che si propongono, in quanto libere espressioni dal basso, di un cambiamento del sistema alimentare, sostenere mense scolastiche con erogazione di cibo locale e relativa educazione al consumo di quest'ultimo, valorizzare le piccole produzioni uniche nel saper tutelare la biodiversità, difendere il turismo di prossimità e quindi il patrimonio storico-artistico-culturale della terra di Bari.

Salvaguardia della Biodiversità attraverso i Mercati della Terra

L'obiettivo mira a rappresentare luoghi di scambio di conoscenze, di trasmissione dei saperi, di educazione del gusto e alla corretta alimentazione, di formazione di cittadini consapevoli. Luoghi dove sviluppare senso di comunità.
Oggi i Mercati della Terra sono presenti in oltre 24 Paesi e sono espressione dei luoghi e delle persone provenienti dalle culture più varie. Hanno forme diverse (dal grande mercato cittadino al piccolo mercato rionale, dalle forme stanziali a quelle itineranti) ma seguono visione comune, descritta nelle Linee guida internazionali del progetto.



I produttori e gli artigiani che partecipano al Mercato della Terra rispettano i Criteri di selezione stabiliti

dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Aderire alla rete dei Mercati della Terra significa impegnarsi a sviluppare e agevolare i progetti di Slow Food per la tutela della biodiversità, a condividere le principali iniziative di raccolta fondi per sostenere i progetti dell'associazione

Il progetto dei Mercati della Terra di Slow Food è nato nel 2004, con questi obiettivi:
rendere fruibili i prodotti a filiera corta, di prossimità, stagionali, realizzati nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori;
creare sbocchi di mercato per i produttori di piccola scala, normalmente esclusi dai canali commerciali convenzionali;
favorire l'incontro tra i produttori e consumatori;
rappresentare luoghi di scambio di conoscenze, di trasmissione dei saperi, di educazione del gusto e alla corretta alimentazione, di formazione di cittadini consapevoli. Luoghi dove sviluppare senso di comunità.
Oggi i Mercati della Terra sono presenti in oltre 24 Paesi e sono espressione dei luoghi e delle persone provenienti dalle culture più varie. Hanno forme diverse (dal grande mercato cittadino al piccolo mercato rionale, dalle forme stanziali a quelle itineranti) ma seguono visione comune, descritta nelle Linee guida internazionali del progetto.
Aderire alla rete dei Mercati della Terra significa impegnarsi a sviluppare e agevolare i progetti di Slow Food per la tutela della biodiversità, a condividere le principali iniziative di raccolta fondi per sostenere i progetti dell'associazione

Lotta allo spreco alimentare

Il sistema alimentare mondiale è responsabile del 29% delle emissioni di gas serra, eppure ogni anno, secondo la Fao, sprechiamo senza pensarci troppo un terzo del cibo che produciamo. Possiamo dire che il 28% della terra quindi è coltivata inutilmente, perché i suoi prodotti sono buttati via. Da ***Alleanza dei cuochi***

L'impegno che questa condotta dovrà assumere inizialmente consisterà nello stabilire strategie con le associazioni del territorio che si occupano di fornire alimenti e generi di prima necessità a chi ne ha bisogno.

Saranno promosse, inoltre, buone relazioni con chi si occupa di offerte di cibo (dai ristoranti alle mense dei bisognosi). Tali attori saranno invitati a migliorare il loro comportamento in termini di spreco alimentare sottolineando come il messaggio del **buono pulito e giusto** debba diventare accessibile a chiunque.

Migliorare le relazioni tra le comunità Slow Food di pertinenza

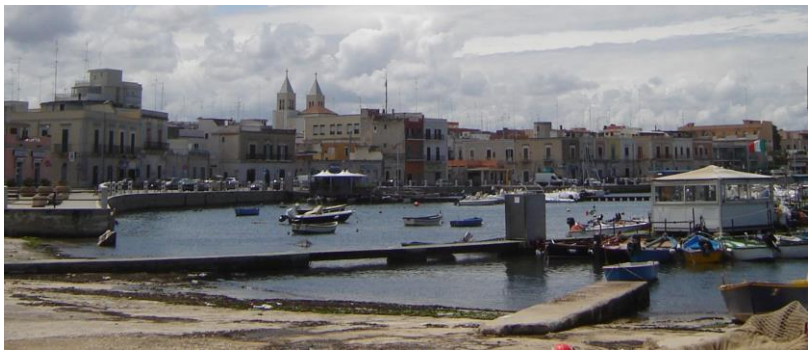


Sarà migliorato l'impegno nel sostenere con diverse iniziative (convivi a tema, conferenze, visite sul campo) tutte le comunità di presidio di competenza della condotta.

- La focaccia a libro di Sammichele di Bari
- L'uva baresana di Adelfia
- La carota di Polignano
- La mandorla di Toritto

Mare Adriatico, parte del Mediterraneo

Le ultime esperienze della condotta hanno registrato la predisposizione, nel rispetto delle più antiche tradizioni pugliesi, alle relazioni con comunità site nell'altra parte del **Mar Adriatico**. Queste relazioni che hanno fruttato proposte di partecipazione a programmi europei saranno approfondite e incentivate.
Per quanto riguarda la costa del barese, la pesca artigianale è praticata su pescherecci che non utilizzano attrezzi industriali. Il mondo della pesca artigianale è infatti vario, composito e caratterizzato da mestieri e tradizioni diverse, legate alle caratteristiche del mare dove i pescatori operano. La marineria di Bari, ad esempio, è nota per la pesca dei polpi e dei ricci. Qualità, queste, che meritano, per la loro sostenibilità, l'attenzione della condotta che si farà carico di trasmettere i valori del buono, pulito e giusto, con iniziative di valorizzazione della cultura del mare e del suo cibo.



Il consiglio direttivo sarà quindi composto da:

Francesco Giordano	Presidente
Gagliardi Nicola	Consigliere
Manganelli Leonardo	Consigliere
Brancale Antonio	Consigliere
Spacciante Marirosa	Consigliere
Russo Girolamo	Consigliere
Bellelli Guglielmo	Consigliere
Serino Carmencita	Consigliere