Proposta di programma per il quadriennio 2025-2029

Il presente documento, ancora in bozza, è stato elaborato dal Consiglio Direttivo di Slow Food Pisa e Colline Pisane APS attualmente in carica.

Il presente documento costituisce un'ipotesi di lavoro, approfondimento e sensibilizzazione locale sui temi dell'associazione promuovendone la piena attuazione.

Il Territorio

Il territorio dell'associazione Slow Food Pisa e Colline Pisane APS si estende nell'area dell'antica pianura pisana, che comprende la città di Pisa e il suo litorale, il Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli, i comuni del Monte Pisano: Buti, Calci, Pisa, San Giuliano Terme, Vecchiano, Vicopisano, inoltre i comuni di Crespina-Lorenzana, Lari e, dalla fusione con la condotta della Valdera, i comuni ad essa afferenti.

Questa zona è divisa in 3 sezioni:

1) area settentrionale, limitata dalle colline di Avane, dal lago di Massaciuccoli, dal mare e dal Serchio
2) area centrale, quella compresa tra i Monti Pisani, il Serchio, il mare e l'Arno, solcata dal Fiume Morto
3) area meridionale, compresa tra l'Arno, l'Era, le Colline Pisane e il mare

Negli ultimi dieci anni l'area urbana di Pisa si è notevolmente espansa.

La fascia montana e pedemontana presenta una concentrazione di un'importante produzione di olio extravergine di oliva di alta qualità e ha profilo rurale di notevole impatto eco-gastronomico, sia dal punto di vista produttivo che turistico,

Marina di Pisa e tutto il litorale presentano un'economia incentrata sul turismo, avendo abbandonato da tempo le attività e gli insediamenti industriali e mantenendo una sempre più modesta attività di pesca. Pur essendo collocato all'interno del Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli e dunque soggetto a stretti vincoli programmatori urbanistico-ambientali, il territorio del litorale continua a subire forti spinte a ulteriori antropizzazioni del territorio.

Il Parco, che si estende fino a Viareggio, fu voluto dagli Enti locali proprio per porre vincoli stretti alle tendenze di cementificazione del territorio e, sotto questo piano, la sua presenza è stata certamente efficace.

Sul piano della produzione agricola il Parco ha proprie produzioni, particolarmente interessanti quella delle carni (tra queste il Mucco Pisano), dei pinoli, del pisanello, della piattella pisana, etc...

La presenza del Parco costituisce per l'associazione un'importante risorsa, sia per far crescere la consapevolezza sul rapporto tra paesaggio che per il buon cibo, le buone pratiche di produzione e valorizzazione della biodiversità.

Il mercato della produzione agricola per la vendita diretta vede la presenza di alcuni GAS, una pochi mercati mensili, incondizionatamente a prevalenza Coldiretti, che offrono la produzione di poche aziende, alcune delle quali bio.

La rete delle botteghe segue la tendenza nazionale che da un lato subisce una forte diminuzione numerica ma dall'altro si può notare una maggiore competenza e qualità nella selezione e proposta dei prodotti locali.

La storia

Slow Food Pisa e Colline Pisane risulta essere una delle prime condotte nate in Italia su sollecitazione di Carlo Petrini. Il numero dei soci è stato nel tempo oscillante fra i 50 ed i 100 soci. Inizialmente le attività conviviali, la collaborazione con alcune realtà culturali sono state le iniziative più importanti; inizialmente pochi i rapporti con le istituzioni locali.

Dal Congresso del 2010 le attività hanno cominciato a spaziare in altri settori e sono state coinvolte diverse realtà presenti sul territorio e organizzati numerosi eventi. Negli ultimi anni, seguendo purtroppo una tendenza ben nota, si è registrato un sensibile calo degli iscritti. Sicuramente anche la recente pandemia ha contribuito a questo calo, ma anche una difficoltà operativa delle passate gestioni dell'associazione a mantenere forti relazioni con il territorio.

Sulla base del lavoro svolto dai componenti del consiglio direttivo in carica per il corrente mandato viene proposto il programma di seguito descritto.

Le azioni proposte sono orientate a una metodologia formativa diffusa, per cui ogni iniziativa potrà essere occasione di arricchimento formativo per i partecipanti.

Proposta di programma per il quadriennio 2025-2029

L'associazione si propone come soggetto autonomo, consapevole di operare in una rete di soggetti che perseguono obiettivi vicini e spesso coincidenti e a tal scopo saranno favorite le collaborazioni ad ogni livello con il fine di passare da semplici interazioni a una vera e propria integrazione, in modo da soddisfare bisogni ed esigenze di tutti i soggetti partecipanti.

Il programma proposto delle attività sarà la declinazione degli obiettivi di Slow Food Italia APS e sarà articolato nei seguenti punti:

Mettiamo al primo punto il necessario lavoro sul tesseramento. Anche dopo il periodo pandemico, l'associazione è riuscita a tesserare nuovi soci, ma è mancato un maggiore lavoro di gestione a livello segretariale a causa di un grosso problema di salute accusato proprio dalla persona che si era presa l'impegno di coordinare il lavoro di segreteria. Il consiglio direttivo ha cercato di farsi carico di tutte le incombenze per quanto possibile. E' necessario (e doveroso) mettere a sistema tutto il lavoro di collegamento fra i soci, cosa non facilissima a causa delle diverse esigenze di un territorio ampio. Questo deve essere l'impegno prioritario.

All'interno del territorio dell'associazione esistono produzioni di tradizione e unicità verso le quali, negli anni passati, sono già stati avviati dei percorsi di tutela e riconoscimento da parte di Slow Food.

L’associazione è impegnata a portare avanti i seguenti percorsi:

- Collaborazione con il Parco Naturale di Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli. E’ stata costituita una rete informale dei produttori e dei trasformatori dei prodotti del Parco. Dalle riunioni sono emerse le possibili sinergie ed anche qualche criticità legata principalmente alla piccola dimensione dei produttori stessi. Una parte dei produttori sono diventati soci e, durante quest’ultimo mandato hanno collaborato alla realizzazione di piccoli mercati, manifestazioni e laboratori del gusto. Questo percorso dovrà essere rafforzato anche attraverso una formalizzazione delle attività congiunte fra l’associazione e l’ente Parco.
- La valutazione della possibile creazione del presidio Slow Food del territorio pisano dedicato al fagiolo denominato "piattella pisana". Questo percorso, iniziato con la precedente gestione, è rimasto fermo a causa di conflitti fra produttori. In questo momento, anche su spinta del referente regionale dei presidi, si sta cercando di riavviare i rapporti e le relazioni istituzionali.
- L'inserimento dei produttori di olio dei Monti Pisani nel presidio nazionale "Olio Extravegine Italiano". Nel 2019 è stata chiesta la collaborazione reciproca alla “Strada dell’Olio dei Monti Pisani” per lo sviluppo di azioni congiunte relativa alla valorizzazione del territorio e dei prodotti. Ad oggi, rileviamo una mancata risposta alle sollecitazioni se non da parte di qualche singolo produttore associato.

L’associazione continuerà nella promozione di momenti di informazione/formazione (per appassionati di tutti i livelli) articolati in lezioni in aula e visite nei luoghi di produzione e vendita; creando un percorso di conoscenza sulla centralità del cibo e il diritto al piacere. Tutti i percorsi si occuperanno di approfondire le aree di competenza del mondo gastronomico/alimentare come: birra, vino, olio, caffè, gelato, pesce povero, erbe aromatiche, carni di produzione locale e formaggi.

Inizialmente, i vari argomenti saranno, per semplicità, trattati singolarmente; l’idea è quella di andare, in futuro, alla creazione di percorsi integrati.

"Camminare la terra" amava dire e fare Luigi Veronelli. Una frase, una riflessione sui luoghi di produzione che ha dato origine ad un nuovo concetto di appartenenza territoriale condiviso dall’associazione che continuerà a percorrere e vivere il territorio con chiunque abbia voglia di camminare insieme per gustarne e difendere, insieme, sapori, valori., saperi e tradizioni.

Nel 2025, continueremo la promozione di due aree:

- Monte Pisano, nei comuni di produzione dell'olio con visite ai frantoi ed ai produttori della zona
- Colline Pisane, seguendo i percorsi delle strade del vino per visitare le aziende vinicole, ma anche produttori di formaggio e frutticultori.

Buoni, puliti e giusti, così si definiscono i locali che sono affini alla filosofia Slow Food.

E' interesse dell’associazione arrivare a creare sul territorio, una rete di locali amici possibilmente in grado di gestire anche le procedure di tesseramento.

L’obiettivo è quello di aprire un paio di punti di tesseramento nell’area suburbana.

L’associazione ha tradizionalmente in calendario eventi, come l'Agrifiera, svolta in collaborazione con il comune di San Giuliano Terme e Marina Slow (kermesse di fine agosto che si svolge, da oltre 20 anni, sul litorale di Marina Pisa). Sarà cura del nuovo comitato mantenere la continuità

partecipativa a queste manifestazioni e cercare di proporre la nascita di nuovi eventi sul territorio di competenza.

Si conclude ricordando che questa proposta è da considerarsi “dinamica” e aperta al contributo di tutti i soci.