Slow Food®
Catanzaro

Programma di mandato 2025-2029

Sommario

Sommario ***2***

Formazione ***4***

Reti con altre Condotte ***5***

Rete Giovani ***5***

Progetti ***5***

Arca del Gusto ***5***

Presìdi ***6***

Alleanza dei cuochi con i presìdi Slow Food ***6***

Educazione ***6***

Tesseramento ***7***

Comunicazione ***8***

Conclusioni ***8***

La condotta di Catanzaro si propone di perseguire alcuni propositi fondamentali, tenendo in considerazione gli obiettivi e le priorità da sempre perseguite. L'idea è di sviluppare una serie di attività che promuovano la sostenibilità, la difesa della biodiversità, la promozione dei cibi tradizionali considerando il sempre più attuale cambiamento climatico.

"Il gusto, per tutti, è il diritto a trasformare in piacere il proprio sostentamento quotidiano" (C. Petrini)

IL COMITATO DI CONDOTTA

Laura, Patrizia, Lucia, Alfredo, Salvatore, William, Marco, Giuseppe F, Giuseppe R, Giuseppe C, Concetta, Manuela

Favoriamo la partecipazione

La programmazione per la condotta Slow Food 2025-2028 dovrà essere dinamica e adattabile, rispondendo alle sfide globali ma anche alle specificità locali. Sarà fondamentale lavorare con un approccio inclusivo, coinvolgendo le comunità, i produttori, i consumatori e le istituzioni per costruire un futuro più sostenibile, equo e consapevole.

Ecco alcuni punti fondanti del nostro programma:

Formazione

Bisognerà dedicare più impegno e tempo alla Formazione cercando di realizzare incontri formativi sulle tematiche a noi più care:

- Incontri sui temi di Terra Madre: biodiversità, Arca del Gusto e Presidi
- Incontri sui temi dei progetti con esperti nazionali di Slow Food: educazione, agricoltura pulita, piacere
- Incontri sul problema delle plastiche
- Incontri Sul riuso del cibo e sullo spreco alimentare
- Incontri con i produttori
- Incontri su temi che di volta in volta si riterrà di dover approfondire Per la realizzazione degli incontri potremo avvalerci di esperti provenienti da Slow Food o invitando anche esperti che hanno maturato esperienze significative, all'interno della nostra condotta, che pure esistono o di altre condotte della regione.
- Collaborazioni con il centro CRISEA (Centro di Ricerca e Servizi Avanzati per l'Innovazione Rurale) che si trova in località Condoleo – Belcastro per avviare una serie di attività ed eventi legati al settore agrifood.
- Collaborazioni con la Scuola di Alta Formazione dell'Università Magna Græcia di Catanzaro, con sede presso il Complesso Monumentale San Giovanni di Catanzaro partecipando ad iniziative formative quali corsi di aggiornamento, perfezionamento o master.
- Collaborazioni con l'Università Magna Græcia di Catanzaro.

Reti con altre Condotte

Nei prossimi quattro anni intendiamo organizzare incontri con altre condotte su temi contigui ai nostri al fine di promuovere la conoscenza reciproca ed avviare eventualmente proficue collaborazioni. Riteniamo che sia fondamentale lo scambio di esperienze senza alcuna gelosia o riserva campanilistica. Le esperienze del recente passato ci hanno insegnato che l'isolamento per una associazione come la nostra non è foriero di cose positive
Negli incontri si parlerà dei reciproci progetti sviluppati sul territorio e magari si getteranno le basi per la realizzazione di progetti da sviluppare insieme alle altre condotte.

Rete Giovani

Se l'associazione vuole avere un futuro è fondamentale sviluppare l'azione della Rete Giovani (Youth Food Network). Per raggiungere questo obiettivo dobbiamo necessariamente coinvolgere i nostri valenti giovani che vivono nel nostro territorio. Occorre quindi ricostituire la rete giovani che ha funzionato nel passato, fornendole il massimo del supporto e dell'aiuto possibile senza mai intaccare il livello di autonomia decisionale e politica della stessa.
Dobbiamo altresì favorire il confronto, attraverso l'organizzazione di incontri interprovinciali, regionali e nazionali con le altre Reti Giovani delle altre condotte favorendo la partecipazione dei nostri giovani agli eventi organizzati da Slow Food.

Progetti

Rappresentano le aree operative e progettuali che hanno le basi direttamente sul territorio, dove tutto è in moto, dove nascono le opportunità, dove emergono nuovi progetti e si conducono quelli esistenti.
I Progetti hanno un Responsabile cui è affidata la redazione (di concerto con il Comitato di Condotta) del programma di attività e la proposizione di un gruppo di lavoro costituito da persone motivate.
I Progetti sono organizzati in Aree tematiche: Arca del gusto, Presidi, Comunità di Terra Madre, Educazione, Tesseramento.

Arca del Gusto

Arca del Gusto è la memoria di tutto ciò che vogliamo preservare, difendere e promuovere. È l'orizzonte, il giacimento che vogliamo rimettere in moto, i nodi alla base di quella fitta maglia di relazioni sociali, familiari, economiche e territoriali che oggi ritroviamo dissolte, esaurite dai meccanismi del sistema industriale consumistico alla base della continuità alimentare. I giovani che si affacciano al mondo dell'agricoltura, protagonisti del rinnovamento generazionale in questo settore tanto sperato, hanno la consapevolezza che puntare sulle coltivazioni tradizionali è una delle strade percorribili come opportunità economica reale, ma spesso non sanno come.

Questo progetto insieme a quello dei Presidi sono lo strumento concreto per individuare la biodiversità delle specie animali e delle varietà vegetali, insieme alle relative pratiche di allevamento, agronomiche e ricette gastronomiche conservate ancora nella memoria degli ultimi anziani. È questo patrimonio che dobbiamo raccogliere e mettere a loro disposizione, parte tutto da qui.
Obiettivi: il nostro responsabile di progetto, il Botanico Giuseppe Caruso, avrà il compito di classificare nuovi prodotti durante il mandato.

Presìdi

Il progetto Presidi è portatore di una delle più grandi innovazioni che Slow Food esprime in questo momento in UE, un marchio di qualità certificato “dal basso”, adatto a produzioni di piccolissima scala, agile e garantito direttamente da noi. Un progetto che mette in moto quelle famose relazioni di fiducia con i produttori, le competenze dei soci con il loro impegno volontario, la narrazione di queste storie destinate a chi vuole sostenere con la propria scelta alimentare queste realtà, i coproduttori. È lo strumento che agisce concretamente sulla difesa di quei prodotti dell'Arca di cui parlavamo, per questo dobbiamo estendere il progetto a quanti più prodotti che sia possibile ed aumentare il numero dei produttori aderenti.

Alleanza dei cuochi con i presìdi Slow Food

Occorre allargare la rete dei cuochi dell’alleanza, perché sono il vero anello forte della catena del valore di Terra Madre. Sono i cuochi i veri ambasciatori dei presidi slow food, coloro che fanno la spesa per far da mangiare a tanti, i cuochi della ristorazione commerciale, quella artigianale, nelle mense scolastiche, negli ospedali, negli alberghi.
Il progetto dell'Alleanza dovrà rafforzare il legame tra la Condotta e il mondo della ristorazione. Non si tratta solo di segnalare cuochi utili alla causa di Slow Food ma dobbiamo essere disponibili all'ascolto per condividere le loro problematiche e proporre azioni capaci di sostenere soprattutto quelle realtà ristorative che non riescono a premiare la selezione e l'attenzione per le materie prime.
Ci si propone, nei prossimi quattro anni, di coinvolgere i ristoranti dell'Alleanza in eventi locali o regionali sulla stregua di quanto già accade per le Osterie d'Italia e di far aderire i cuochi che si identificano nel progetto dell’Alleanza e sono in grado di rappresentare i valori di Slow food

Educazione

Il ruolo del sistema educativo è decisivo. Slow Food con il Manifesto dell'Educazione ha posto le basi per un sistema sicuramente innovativo ed efficiente. Il cibo è lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'educazione articolata, complessa e creativa che dà valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni.

Bisogna ammettere che sui temi dell’educazione, in questi anni qualcosa, non molto ma nemmeno poco è stato fatto.

Master of Food, Laboratori del gusto, qualche attività nelle scuole ma non siamo mai riusciti ad attivare alcuni progetti trainanti della campagna d’educazione di slow food.

Il programma del gruppo Slow Food Educazione Catanzaro per il quadriennio 2025/2029 è ampio e articolato, suddiviso in varie aree di applicazione.

Prima di tutto per poter sviluppare qualsiasi progetto di educazione è necessario, in base a competenze e responsabilità partecipativa acquisire la disponibilità di tutti coloro che sono interessati a dare un contributo attivo al progetto educazione. Perciò preliminarmente occorre fare questo passaggio, solo dopo si potrà passare a formulare proposte educative che potranno riguardare non solo i ragazzi delle scuole di ogni ordine e grado ma anche persone adulte, queste ultime anche nell’ottica di un avvicinamento ai nostri valori.

Di seguito alcune Aree di applicazione del programma e relativi progetti:

Progetto Scuola:

Investire sui giovani è sicuramente la cosa più saggia che una società che vuole cambiare e rinnovarsi può fare. Nell'ambito del progetto educazione ampio spazio è riservato proprio alle scuole con le quali saranno attivati protocolli d'intesa elaborando di comune accordo programmi formativi extracurriculari. In particolare con gli istituti di istruzione secondari attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) si potranno realizzare piani di formazione adeguati e funzionali per promuovere stili di vita sani, garantire una gestione sostenibile delle risorse naturali, contrastando la perdita di biodiversità e tutelando i beni ambientali, inquadrandoli all'interno del programma d'azione di Agenda 2030.

Inoltre si potrebbero organizzare giornate tematiche (consumo consapevole, lettura etichette, visita a un presidio Slow Food di zona, mani in pasta, la pizza, ecc.), finalizzate alla conoscenza attraverso il fare, per imparare e soprattutto per stimolare, dando degli input attivi.

Progetto laboratori del gusto e della terra/adulti:

Uno degli obiettivi, per i prossimi quattro anni, sarà dunque creare una raccolta di micro progettazioni di Laboratorio del Gusto e Terra Madre ad esempio sulle seguenti tematiche: agricoltura sostenibile, consumo consapevole, lotta allo spreco, identità territoriale: prodotti e produttori ecc. Si creerà, in questo modo, un pacchetto di offerte formative che potranno essere messe a disposizione delle condotte.

Progetto Master of Food/ adulti:

Il progetto dei Master of Food è uno strumento molto efficiente per diffondere la filosofia slow nelle condotte tuttavia necessita di un coordinamento con altre condotte per poter suddividere l'onere dell'organizzazione. E' importante, che nella nostra condotta si formino Master of food in modo da permetterci di attivare autonomamente nostri corsi e per abbattere i costi.

Tesseramento

Il tesseramento è una delle principali attività dell'associazione che ha lo scopo da un lato di assicurare una base di soci sempre più ampia a sostegno dell'azione di Slow Food nei territori e dall'altro lato quello di dare maggiore forza di incidere alle politiche associative grazie al sostegno di una più larga rappresentanza.

Il nostro programma prevede la formazione di un team che supporti il responsabile del tesseramento per ampliare la nostra base associativa.

- Dobbiamo pensare ad istituire presso esercizi commerciali di persone a noi vicine, punti di tesseramento dotandoli di vetrofanie con logo e dicitura "qui puoi associarti a Slow Food", e con cadenze prefissate, assicurare la nostra presenza per poter parlare con tutti quanti abbiano la curiosità di sapere di più su Slow Food e sulle attività della nostra condotta, avvalendoci di materiale pubblicitario fornito Slow Food Italia.

- La Condotta stipulerà convenzioni commerciali con operatori economici con esercizi commerciali presenti sul territorio dedicate ai Soci ed ai loro familiari offrendo loro l'opportunità di usufruire di sconti, promozioni esclusive e/o di agevolazioni.

Potrebbe essere utile realizzare uno spot della durata di circa 3 minuti che abbia lo scopo di far conoscere le nostre attività.

Comunicazione

Nessuna partecipazione è possibile senza una corretta trasmissione delle informazioni. La comunicazione è elemento portante dell'impianto progettuale: ne garantisce l'azione coordinata e permette di far conoscere all'esterno la portata dei Progetti.

Per poter far conoscere la nostra associazione, le nostre attività e i nostri eventi riteniamo opportuno dotarci di strumenti di comunicazione diversi un ufficio stampa e marketing e un canale Instagram da affiancare a quello già esistente di Facebook.

Questi strumenti, attraverso quotidiani, radio, tv, riviste, web, i social network e i numerosi portali di informazione online, produrranno un flusso di informazione e di notizie che raggiungeranno i soci, i simpatizzanti, favoriranno la partecipazione ed attrarranno nuovi volontari e sostenitori.

Conclusioni

Siamo consci di aver predisposto un programma ampio e ambizioso, ma che potrà raggiungere gli obiettivi prefissati considerando il pieno coinvolgimento di ognuno dei soci. L'immagine della barca in cui tutti remano nella stessa direzione rende perfettamente l'idea di quanto lavoro si debba fare per onorare il mandato che ci è stato affidato. Da parte nostra assicuriamo il massimo impegno e ci rendiamo disponibili a dare tutte le informazioni che ci saranno richieste.

Slow Food®
Catanzaro

Il Comitato di Condotta