SLOW FOOD LA SPEZIA-GOLFO DEI POETI - Condotta 659 La Spezia

LINEAMENTI DI PROGRAMMA PER IL QUADRIENNIO 2025/2028

Vengono qui delineati i temi principali e le parole d'ordine su cui orientare progetti specifici, attività e iniziative per il prossimo mandato.

1 - ESSERE LOCALI: migliorare e rendere più incisiva la presenza di Slow Food nel territorio di riferimento, declinandola in modo diverso in relazione alle specificità locali (Golfo, Val di Vara, Cinque Terre, Val di Magra e Colli di Luni) . Accreditarsi come punto di riferimento imprescindibile nelle tematiche legate al cibo sano pulito e giusto, acquisendo sempre maggiore visibilità.

2 - EDUCARE AL CIBO: sostenere la campagna nazionale per l'educazione alimentare nelle scuole e avviare reti di collaborazione con gli istituti in materia di divulgazione e formazione. Utilizzare dove possibile lo strumento degli Orti, cui collegare attività divulgativa e di formazione.

3 - DIFENDERE IL MARE: le tematiche collegate al mare costituiscono il fulcro della proposta di candidatura della Spezia a capitale della cultura per il 2027. In questo ambito contribuire alla migliore conoscenza delle iniziative e dei progetti volti a rendere meno impattanti le produzioni legate alla coltivazione dei molluschi e all'allevamento ittico. Valorizzare e realizzare i progetti proposti al Comune per la candidatura (Viticoltura eroica e Custodi del mare).

4 - COMUNICARE: migliorare la comunicazione in tutte le sue forme (newsletter da rendere mensile, social, da differenziare in base al pubblico di riferimento, comunicati stampa ai media locali, da rendere stabili e costanti) cercando di raggiungere nuove figure interessate ai temi di Slow Food.

5 - SOSTENERE IL COMMERCIO DI PROSSIMITA': analogamente al cibo a chilometro zero il piccolo commercio alimentare, oltre a rendere vivibili i piccoli borghi e a difendere dai fenomeni di gentrificazione i centri storici, garantisce il nesso produttori-utenti: dunque favorire e pubblicizzare forme di approvvigionamento dai piccoli produttori del territorio, incentivare ogni forma di collaborazione tra i vari nodi della rete (vedi il punto 7).

6 - OFFRIRE ESPERIENZE: arricchire gli eventi e le iniziative che daranno attuazione ai punti del programma con forme di coinvolgimento esperienziale sulle tecniche di produzione e preparazione degli alimenti.

7 - CUSTODIRE IL PAESAGGIO: sostenere, valorizzare e far conoscere in campo alimentare le attività di produzione, trasformazione e commercializzazione che non impattano sul paesaggio ed anzi lo tutelano e lo difendono come ad esempio nei progetti Viticultura eroica e Custodi del mare richiamati sopra.

8 - CREARE RETI: un tema che coinvolge tutti i punti del programma, con particolare riferimento a quello della comunicazione. Dunque incentivare le reti di collaborazione e scambio di informazioni tra i produttori, tra questi e i soci, tra i Cuochi dell'Alleanza, con le altre Condotte della Liguria in primo luogo, delle regioni limitrofe poi.