Programma per il Comitato di Condotta Slow Food Catria e Nerone

Obiettivo generale: Promuovere i valori del "Buono, Pulito e Giusto" attraverso iniziative che valorizzino il territorio, i suoi prodotti, e la sua comunità, rafforzando la rete di produttori, cuochi, scuole e associazioni.

---

1. **Implementazione degli eventi già in essere**
- **Crescia brusca:**
  - Aumentare la visibilità dell'evento attraverso campagne social e collaborazioni con associazioni e attori locali.
  - Creare laboratori per la preparazione della crescia, coinvolgendo scuole e famiglie.
  - rivedere criteri per la "miglior crescia" tra produttori locali/privati.

- **Nozze del maiale:**
  - continuare un percorso esperienziale sulla lavorazione tradizionale del maiale.
  - Coinvolgere esperti per approfondimenti culturali e storici sulla tradizione della concia del maiale.
  - studiare prodotto tipico da sviluppare

- **Cento cene:**
  - Espandere il numero di locali partecipanti, valorizzando altri ristoranti e agriturismi del territorio.
---

2. **Partecipazione ad eventi comunali**
- **Festa della pipa con mercato agricolo:**
  - Continuare la presenza con uno spazio dedicato a Slow Food.
  - Proporre un’area di laboratori per famiglie e bambini con ausilio anche di scuole sul tema dell’agricoltura e del cibo sostenibile.
  - Organizzare un mercato agricolo strutturato con produttori selezionati e certificati.

---

3. **Sviluppo della Festa di Distinti Salumi**
- **Obiettivo:** contribuire a renderla un evento di riferimento regionale e nazionale.
  - Coinvolgere chef noti per show cooking e menù degustazione a tema salumi.
  - Creare una sezione didattica con focus sulle tecniche tradizionali di lavorazione.
    - coinvolgere altre condotte Italiane per gestire cortili del sale
  - Inviti a produttori di salumi di altre regioni per creare uno scambio culturale e gastronomico.
  - Premiare i migliori salumi locali con un riconoscimento Slow Food, anche attraverso istituzione salsiccia/salame/capocollo/coppa Champions
---

4. **Collaborazione con scuole e istituti superiori**
- Proseguire i progetti di sensibilizzazione su “Buono, Pulito e Giusto” con:

  - Laboratori pratici su stagionalità, biodiversità e sostenibilità.
  - Percorsi educativi sullo spreco alimentare e sul consumo consapevole.
  - Coinvolgimento di studenti nella gestione degli eventi Slow Food come volontari.
  - Creazione di un premio per progetti scolastici innovativi sul tema del cibo sostenibile.
---

5. **Creazione di una rete di cuochi locali**
- **Obiettivo:** Far sì che i prodotti del territorio diventino centrali nei menu dei ristoranti locali.
  - Organizzare incontri periodici con cuochi locali per discutere di valorizzazione del territorio.
  - Proporre una “Carta Slow Food” con piatti garantiti e certificati per qualità e origine.
  - Creare un circuito “Cucina Slow” da promuovere attraverso campagne di comunicazione.
---

6. **Coinvolgimento di associazioni locali**
- Mappare e creare collaborazioni con associazioni attive nel settore agroalimentare, culturale e turistico.
- Organizzare tavoli tematici con le associazioni per elaborare proposte comuni di sensibilizzazione.
- Promuovere eventi co-organizzati su tematiche trasversali (es. biodiversità, sostenibilità, tradizioni locali).

---
7. **Rete di produttori e trasformatori**
- Creare un **database online** dei produttori e trasformatori locali, facilmente consultabile.
- Favorire incontri tra produttori per condividere competenze e risorse.
- Promuovere micro-comunità di produttori che possano collaborare su specifici progetti (es. co-produzione di prodotti tradizionali).
-Favorire GDA

---

8. **Proposta di nuovi prodotti De.Co.**
- Identificare e documentare prodotti tipici ancora non certificati ma con potenziale De.Co.
- Collaborare con i Comuni per avviare il processo di riconoscimento.
- Integrare i nuovi prodotti negli eventi e promuoverli con degustazioni e storytelling.

---

9. **Proposte di eventi e corsi**
- **Eventi di sensibilizzazione:**
  - Conferenze e dibattiti pubblici con esperti del settore agroalimentare.
  - Giornate a tema (es. giornata delle api, giornata della biodiversità locale).

- **Corsi di avvicinamento al cibo Slow Food:**
  - Corsi di cucina per adulti e bambini incentrati su prodotti locali.
  - workshop sul riconoscimento della qualità dei prodotti (vino, olio, salumi, formaggi).

- **Collaborazioni:**
  - Organizzare eventi in sinergia con altre associazioni di settore, come consorzi agricoli o enti culturali.

Strategia comunicativa:
- Creare un piano social media per promuovere ogni attività.
- Sviluppare un sito web dedicato per Slow Food Catria e Nerone.
- Coinvolgere testate locali e regionali per dare visibilità alle iniziative.

Indicatori di successo:
- Incremento del numero di partecipanti agli eventi.
- Maggiore adesione alla rete di produttori, cuochi e associazioni.
- Riconoscimento di nuovi prodotti De.Co.
- Aumento della consapevolezza sui temi Slow Food nelle scuole e nella comunità locale.

Questo programma è flessibile e pensato per evolvere con il contributo dei membri del comitato e dei partner coinvolti.