Slow Food®
Vallecamonica

**Programma per il quadriennio 2025-2029**

Con il presente Programma ci impegniamo per il quadriennio 2025-2029 a portare avanti le iniziative messe in campo dal Direttivo uscente e a consolidare i seguenti obiettivi:

a) Rafforzamento della collaborazione con le Istituzioni e le seguenti Associazioni locali:

- Bio-distretto di Valle Camonica
- Associazione ristoratori Vallecamonica e Sebino
- GRUPPO FAI della Valle Camonica
- Legambiente Circolo Vallecamonica
- A.P.A.V. (Associazione Produttori Agricoli Vallecamonica)
- Consorzio Silter DOP
- Consorzio Vini IGT Valle Camonica
- Associazione produttori Fatulì
- Centro Ca'mon (Centro di Comunità per l'arte e l'artigianato della montagna)
- AGESCI (Scout)
- Libera Vallecamonica

b) Sottoscrizione da parte di tutte le associazioni territoriali al Progetto "**Gusta la tua Terra. Insieme coltiviamo il futuro"** (da qui in poi GLTT; in calce la descrizione) per salvaguardare il buono, il bello, il giusto.
c) Presentare in Comunità Montana all'assessore Cultura, sport e turismo Priscilla Ziliani e all'assessore all'agricoltura Enrico Dellanoce la richiesta di sponsorizzare il Progetto GLTT e di avviare una campagna di sensibilizzazione affinché nelle feste popolari si utilizzino i prodotti del territorio.
d) Presentare in Comunità Montana (assessorato all'agricoltura) la richiesta di contributo per le attività programmate per il 2025.
e) Creazione di un servizio di assistenza burocratica-fiscale per la gestione delle associazioni del Terzo Settore.
f) Eventi sui Presìdi a scopo promozionale e al fine di consolidare i rapporti con le Osterie presenti sulla guida Slow Food.
g) Organizzare, in collaborazione con il botanico Enzo Bona e il Bio-distretto di Vallecamonica, corsi di educazione all'uso di erbe, fiori e frutti spontanei: raccolta e preparazione piatti c/o agriturismi locali.
h) Organizzare un Concorso sui formaggi in collaborazione col Consorzio del Silter DOP, l'Associazione Formaggio Bré e Associazione produttori Fatulì.
i) Sondare la possibilità di far diventare Presidio la pecora di Corteno.
j) Cene tematiche con particolare attenzione a pane, formaggi, salumi, miele e vini.

k) Concorso finalizzato a promuovere il “Panino Camuno”.
l) Promuovere l’uso di farine locali per la produzione della pizza.
m) Cibo di strada.
n) Riproporre l’iniziativa “Il gusto in barca: relazione tra lago e montagna”.
o) Curare la pubblicazione dal tema: cucina dimenticata, ricette semplici e di recupero.

Riteniamo inoltre fondamentale evidenziare nelle future iniziative temi importanti e centrali su cui riflettere in questo momento storico, quali: il diritto al cibo per tutti, l'insicurezza alimentare e l'altro lato della medaglia, cioè lo spreco di cibo e l'ipernutrizione.

Siamo fortemente convinti che il cibo debba essere sempre vissuto come un piacere ed, essendo questo uno dei valori fondativi dell'Associazione, vogliamo riportarlo al centro dando a tale aspetto l'attenzione che merita, favorendo la conoscenza del nostro territorio tramite un turismo ecosostenibile, dando il giusto posto al turismo enogastronomico, che ha come protagonista un turista attento ai prodotti locali, interessato a conoscere tutta la filiera, dalla Terra alla Tavola.

Questo programma di candidatura esprime la nostra volontà a continuare a difendere il cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti, all'interno di una realtà che amiamo e in cui tanto crediamo: nel corso degli anni abbiamo fatto nostri i valori dello *slow food* e i risultati positivi ottenuti sul territorio ci danno la conferma di aver seminato bene. Questo è il motivo che ci spinge a rinnovare il nostro impegno, nonostante negli ultimi anni -principalmente a causa della riforma del Terzo Settore- ci sia stato chiesto di fare molto di più, andando spesso oltre quelle che erano le nostre singole capacità e competenze. Bisogna sempre tener conto che siamo dei volontari che decidono di dedicare il proprio tempo e le proprie energie a Slow Food con la consapevolezza di contribuire a qualcosa di grande, ma questo impegno volontario non può diventare un lavoro a tempo pieno.

Abbiamo tutta l'intenzione di basarci sui tre pilastri Biodiversità, Educazione, Advocay che hanno guidato le scelte dell’Associazione da Chengdu a oggi, e di continuare a seguire con serietà e dedizione i principi fondativi del Movimento che, come già detto, abbiamo fatto nostri, ma senza sottostare a imposizioni troppo imperative che vengono dai livelli superiori e che troppo spesso hanno preteso partecipazione a riunioni e incontri, presentazioni di proposte e progetti, raggiungimento di risultati ambiziosi nel tesseramento, ecc... .

Vorremmo proseguire con leggerezza e serenità a organizzare le nostre attività, non perché qualcuno ce lo impone, ma perché siamo un gruppo di persone che condividono obiettivi e valori, legate da quell' "intelligenza affettiva" tanto cara a Carlin Petrini.

Dichiariamo pertanto fin da subito che saremo una Condotta anarchica, concreta, coerente, attiva e piena di gioia!

Il documento è stato scritto da Beatrice Capitanio e Gualberto Martini e condiviso dal Direttivo di Condotta

Presentazione del progetto della Condotta Slow Food Valle Camonica:

***"Gusta la tua Terra. Insieme coltiviamo il futuro"***

Il progetto nasce nel 2017 in seguito a una riflessione sulle risoluzioni emerse dal Congresso internazionale di Slow Food tenutosi a Chengdu (Cina). Da queste riflessioni la Condotta ha provveduto alla stesura di un Appello rivolto alle Amministrazione camune affinché spronassero gli organizzatori di feste popolari e sagre all'utilizzo dei prodotti del territorio. Tale Appello è stato condiviso da altre associazioni sensibili alle medesime tematiche: Bio-distretto di Vallecamonica, Valcamonica bio, APAV, Consorzio vini Vallecamonica, Consorzio Silter, Cissva, CIA e Coldiretti.

Nella primavera del 2018 la Condotta si è proposta di prendere contatto diretto con gli organizzatori di feste e sagre chiedendo, a chi ha accettato di aderire, di affiggere negli stand gastronomici i manifesti di promozione della produzione locale e della biodiversità; questa campagna è stata denominata "Gusta la tua terra". Da quel momento lo slogan è stato utilizzato nelle nostre iniziative e occasionalmente dalle altre associazioni firmatarie dell'Appello.

Nell'estate 2020 la Condotta è stata contattata dall'Associazione ristoratori Vallecamonica che ha espresso la volontà di aderire al progetto. Questa richiesta è stata accolta con piacere e l'accordo si è concretizzato con la firma di un documento in cui sono indicati alcuni semplici adempimenti che confermino e rendano nota al pubblico tale adesione da parte del ristoratore. In questa prima fase si chiede di riportare nei menù il logo GLTT e di scegliere produttori locali, indicandoli con rispettiva tracciabilità.

Riteniamo che questo sia un passo fondamentale e in linea con alcune importanti scelte globali attuali. “Gusta la tua terra” infatti non è un semplice patto tra i vari stakeholder che sono stati coinvolti ma è una complessa e ambiziosa **operazione culturale** rivolta a coloro che condividono con noi una **visione** forte e costruttiva che guidi il nostro *fare* nei prossimi anni, ricordando che il cibo è cultura: definisce la nostra identità nel presente, fa riflettere su chi vorremmo diventare e racconta quali sono le nostre radici; ciò ci spinge a riflettere sull'importanza del cibo e su come la produzione **rispettosa** e il consumo **responsabile** possano guidarci a ***coltivare insieme il futuro*.**

Gli obbiettivi del progetto sono trasversali e indicano la direzione da seguire, segnando una possibile strada da percorrere per trovare il **coraggio** per fare un’inversione di rotta, operazione più che mai auspicabile se si vuole arrivare ad un cambiamento **positivo**, **solido** e **duraturo**. Il messaggio di "Gusta la tua Terra" è non solo attuale, ma più che mai urgente e fondamentale perché riguarda tutti noi. Ognuno infatti può fare la sua parte: dobbiamo smettere di essere consumatori passivi, ma diventare protagonisti delle nostre scelte alimentari quotidiane, diventando soggetti attivi per costruire il mondo che vogliamo, un mondo in cui l’umanità è intimamente connessa agli ecosistemi resilienti che ci circondano, in cui tutti rispettano e valorizzano la diversità: delle persone, delle culture, dei luoghi, dei cibi, dei gusti. Solo così potremmo esercitare l’immenso potere che abbiamo: scegliere quale tipo di economia sostenere per invertire la tendenza e dare un segnale forte di vero cambiamento. **Il sistema alimentare cambia perché siamo noi a cambiarlo**. Come? Attraverso le migliaia di piccole decisioni quotidiane che, insieme, possono determinare un sistema alimentare migliore.