Slow Food®
Condotta Alta Valle Bormida
APS
Piazza IV Novembre, 39 17056 Cengio (SV)
C.F. 92100930095

PROGRAMMA DI MANDATO 2025-2029

Si espone il programma di mandato per il quadriennio 2025-2029 relativo all'associazione territoriale di Slow Food Alta Valle Bormida APS (Condotta n°489).
La proposta di Consiglio Direttivo dell'Organizzazione che sarà oggetto di votazione da parte dell'Assemblea dei Soci entro i termini previsti dallo statuto, prevede la seguente composizione:

- Fabiano Alex, in qualità di Presidente (2° mandato)
- Orsi Walter, in qualità di Vicepresidente (1° mandato)
- Balestra Adriano
- Bazzano Maurizio Rinaldo
- Bertone Federica
- Ghisolfo Luca
- Goso Giusemaria
- Meinero Gianpietro
- Menghi Stelvio
- Pera Stefano
- Riolfo Paola

La suddivisione degli incarichi per area di attività dell'Associazione sarà confermata a valle dell'Assemblea dei Soci.

La proposta del qui citato Consiglio Direttivo concorda sul definire un programma di iniziative e politiche dell'Associazione basato su diversi punti, frutto della precedente ed attuale esperienza vissuta nel territorio della Valle Bormida.

1. PRESIDIO SLOW FOOD DELLA CASTAGNA ESSICCATA NEI TECCI DI CALIZZANO E MURIALDO

Le attività del Presidio procedono oramai da molti anni con buoni risultati verso i produttori e trasformatori e, allo stesso tempo, verso il pubblico. La Castagna è ad oggi riconosciuta come prodotto caratteristico e distintivo del territorio e ha buon mercato al di fuori dello.

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Mantenere e ampliare la rete dei produttori e trasformatori del Presidio
- Favorire e potenziare l'economia circolare del prodotto nel contesto geografico della Val Bormida
- Migliorare l'informazione organizzando eventi dedicati
- Fare educazione coinvolgendo le scuole

2. PRESIDIO SLOW FOOD DEL MOCO DELLE VALLI DELLA BORMIDA

Il neonato Presidio ha riscontrato un notevole interesse dell'opinione pubblica e soprattutto dei ristoratori, che hanno trovato in questo legume un potenziale a livello gastronomico e culturale. La rete di produttori e trasformatori è avviata e sta lavorando per rendere disponibile il prodotto sul territorio, data la specifica stagionalità e resa agricola.

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Mantenere e ampliare la rete dei produttori e trasformatori del Presidio
- Individuare terreni nell'areale geografico per estendere la coltivazione
- Favorire il coinvolgimento dei ristoratori per l'utilizzo del prodotto locale
- Essendo già presenti eventi dedicati al Moco, promuovere il prodotto in contesti extra-territoriali
- Fare educazione alimentare nelle scuole incentrando l'importanza dei legumi

3. PROGETTO PRESIDI SLOW FOOD

A livello generale, è intenzione dell'Associazione essere protagonista e portatrice del progetto dei Presidi nella Valle Bormida. Ad oggi, il lavoro svolto ha dato ottimi risultati, con ben 2 Presidi locali operativi ed iniziative gastronomiche/fieristiche che li coinvolgono. La strada da percorrere è ancora lunga, in quanto la vastità del territorio offre alcune realtà di biodiversità che meritano di essere sostenute e salvaguardate.

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Proseguire con lo studio per l'introduzione di possibili nuovi Presidi
- Migliorare lo scambio e l'interazione con altri Presidi di territori limitrofi e non tramite iniziative culturali, sociali ecc.

4. MERCATO DELLA TERRA DI CAIRO MONTENOTTE

Il MdT di Cairo M.tte (SV) è una realtà consolidata nel territorio che consente la fruizione di prodotti locali di alta qualità, valorizzazione del patrimonio delle tipicità enogastronomiche e promozione dell'economica locale. Regolarmente, vengono organizzati contestualmente iniziative di carattere culturale sui temi della biodiversità, della corretta alimentazione, della pulita agricoltura della buona cucina. Il numero di commercianti è regolare e l'evento viene svolto mensilmente e con continuità.

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Incrementare la partecipazione di nuove realtà enogastronomiche nella rete del Mercato
- Ripristinare continuità alla iniziative di promozione culturale durante lo svolgimento del Mercato
- Iniziare relazioni con le altre realtà dei Mercati della Terra attraverso partecipazioni, scambi culturali ecc.
- Concordare la stipulazione di convenzione con il Comune di Cairo M.tte

5. PROGETTO CUOCHI DELL'ALLEANZA

Attualmente non vi sono cuochi all'interno del contesto territoriale che aderiscono al progetto, ma è intenzione del Consiglio Direttivo individuare ristoratori locali per far conoscere le linee guida e favorirne l'inclusione.

6. PROGETTI PER LA BIODIVERSITA’

L’Associazione ha svolto nel corso degli anni molteplici iniziative e progetti mirati alla tutela della biodiversità: si vuole citare ad esempio il recupero delle mele antiche locali, progetto concluso da alcuni anni ma che ancora oggi riproponiamo a seguito delle numerose richieste dei cittadini; similarmente, il progetto di diffusione e ripopolazione delle piante di gelso bianco e nero, contestualmente al GelsoDay, sta riscontrando successo sul territorio, così come il progetto dedicato all’Aglio Orsino, oggetto di nuovi progetti futuri; si può citare altresì le pluriennali campagne di produzione e diffusione della Zucca di Rocchetta di Cengio, l’olio di nocciole tostate di Piana Crixia, il tartufo di Millesimo e dintorni e molto altro.

E’ intenzione di questo Consiglio Direttivo attivarsi e mobilitarsi nella ricerca di altre tipicità locali per avviare nuovi progetti di sensibilizzazione e promozione dei prodotti che la terra unitamente alla tradizioni locali più storiche offrono.

7. PROGETTI PER L’EDUCAZIONE

L’Associazione ha svolto in passato numerose iniziative e progetti dedicati all’educazione alimentare, alla tutela dell’ambiente, della sostenibilità.
Era stato avviato e condotto per alcuni anni il progetto degli Orti in Condotta, che hanno coinvolto diverse classi scolastiche sul territorio, ma al momento il progetto si è fermato per mancanza di disponibilità logistica ed economica. Sono state aperte molte collaborazioni con istituti alberghieri per eventi gastronomici. Negli ultimi anni si è dato ampio spazio a Workshop di cucina e similari, nonché laboratori per bambini e adulti.

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Allargare l’offerta formativa sui temi cardine di Slow Food, tramite conferenze e partecipazione ad eventi specifici
- Potenziare il coinvolgimento dei bambini regolarizzando laboratori di cucina e di sensibilizzazione ambientale e alimentare
- Riprendere i contatti con istituti scolastici ed alberghieri per la realizzazione di progetti a lungo termine
- Mantenere la continuità sulle attività di Workshop in seno agli eventi enogastronomici e fieristici del territorio

8. PROGETTI PER I PRODUTTORI/AGRICOLTORI/ALLEVATORI

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Avvicinare a Slow nuovi produttori, trasformatori, agricoltori, enologi e lavoratori del settore per potenziare le attività della rete
- Progettare visite guidate presso i luoghi dei produttori/trasformatori, offrendo degustazioni, dibattiti, ecc.
- Rafforzare i rapporti con le realtà enologiche (viticoltori e cantine) del territorio e confinanti
- Creare nuove collaborazioni con i produttori per partecipazioni ad iniziative di carattere formativo e culturale

9. PROGETTI PER I RISTORATORI

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Avvicinare al mondo di Slow Food i ristoratori locali
- Progettare rassegne gastronomiche presso i ristoratori tramite cene conviviali, degustazioni, eventi a tema
- Coinvolgere i ristoratori in laboratori di cucina contestualmente ad eventi per formazione ed educazione
- Individuare nuovi candidati per l'ingresso nella Guida Osterie d'Italia

10. PROGETTI PER I SOCI

L'Associazione nel corso della sua storia ha avuto un afflusso di soci molto variabile e variegato con picchi superiori alle 100 adesioni. Nonostante la vastità del territorio e il numero modesto di abitanti in Valle Bormida, si evince un notevole ricambio nelle adesioni, anche tra i giovani, ma che, purtroppo, non si mantengono nel tempo. Negli ultimi anni l'adesione è costante con una tendenza in leggero calo. Si evidenziano difficoltà di varia natura nelle prime iscrizioni o nei rinnovi dei soci, cosa che questo Consiglio Direttivo intende mitigare offrendo vari servizi.

Vengono stabiliti i seguenti obiettivi:

- Mantenere e potenziare la comunicazione sui canali social e ufficiali di Slow Food
- Organizzare eventi esclusivi destinati ai Soci di natura enogastronomica o formativa
- Instaurare convenzioni con enti, produttori, ristoratori, negozianti ecc. che diano agevolazione ai soci.