Programma di Mandato 2025 – 2029

per associazione Slow Food Perugia Aps

La nostra associazione (condotta) è nata nel 1990. Dal 2005 molti di noi hanno portato avanti come componenti, a vario titolo, i diversi Direttivi (Comitati di Condotta) che si sono succeduti fino ad oggi spinti soprattutto dal forte senso di appartenenza al movimento Slow Food che risponde anche alla nostra filosofia di vita. Riteniamo che l'attività e la nostra presenza sul territorio sia di fondamentale importanza. Crediamo che sia importante esserci procedendo con impegno, consapevolezza ed entusiasmo attraverso azioni che tendano alla sostenibilità e ad accrescere la biodiversità in risposta a quanto purtroppo accade quotidianamente sull'ambiente. Per tutto questo è importante la formazione e educazione a tutti i livelli e in ogni contesto ritenuto utile. Fondamentale è l'inclusione con altre realtà del territorio coinvolgendo soprattutto le nuove generazioni incrociando linguaggi, modalità e strumenti. Dobbiamo rendere i giovani consapevoli del mondo nel quale vivono facendoli sentire parte attiva di un percorso che li vede protagonisti come consumatori per poi loro stessi portare questa consapevolezza ad altri magari anche impegnandosi come dirigenti dell'associazione.

Per raggiungere tali scopi cercheremo di occuparci di:

- **Territorio** - Sostenere i produttori e operatori della gastronomia del territorio attenti alla salvaguardia della biodiversità naturale e culturale dei prodotti buoni, puliti e giusti per tutti come:
    - Olio
    - Vino, Birra e Distillati
    - Pesca
    - Grani e Farine
- **Promozione** - Promuovere e sostenere iniziative con l'obiettivo di preservare e valorizzare l'identità storico-culturale di un territorio, a cui si lega una specifica produzione, in particolare attraverso l'istituzione di **Presìdi** e **Comunità di Slow Food** per la difesa della biodiversità;
- **Educazione** - Educare in particolare le giovani generazioni, sul cibo, sul gusto e sulla capacità di compiere scelte alimentari responsabili e contribuire alla creazione di una cultura volta alla riduzione degli sprechi alimentari attraverso:
    - Laboratori del Gusto
    - Master
    - Incontri nelle scuole
    - Collaborazione con Orti Urbani
    - Attivazione di Orti Scolastici
- **Condivisione** - Collaborare con altri Enti del Terzo settore e altre organizzazioni pubbliche e private che promuovono attività legate alla tutela della biodiversità, dell'educazione alimentare e della tutela dei diritti umani e dell'intera rete del vivente. Valorizzare l'opera di coloro che, anche al di fuori dell'Associazione, contribuiscono al conseguimento delle nostre finalità attraverso partenariati, protocolli d'intesa e convenzioni con la pubblica amministrazione e con soggetti privati come ad esempio:
    - Enti Locali
    - Università degli Stranieri

    - Università di Perugia
    - Proloco
    - Altre Associazioni
- **Inclusione** - Sviluppare la rete di relazioni, attività, interazioni e iniziative a livello locale e internazionale con e fra le Condotte e le Comunità di Slow Food. Rendere il Consiglio Direttivo aperto di volta in volta ai soci propositivi e attivi rispetto ai progetti che verranno portati avanti dall'associazione;
- **Turismo** - Favorire la conoscenza e la fruizione dei prodotti del territorio attraverso iniziative che favoriscano la riduzione della filiera distributiva, il rapporto diretto tra produttore e coproduttore, l'organizzazione di attività di turismo enogastronomico. Organizzare eventi e viaggi culturali per trasformare un Presidio in una destinazione, mettendo in rete il mondo dell'ospitalità col mondo dei produttori in collaborazione con i progetti del regionale;
- **Salute e benessere -** Stimolare la creazione di una cultura della salute come bene collettivo e pubblico, da difendere e proteggere anche con l'adozione di stili alimentari e di vita equilibrati e orientati alla qualità, alla diversità, alla moderazione dell'alimentazione quotidiana, anche rispetto alle forme di ristorazione collettiva. Promuovere il benessere animale;
- **Ambiente** - Operare per la difesa dell'ambiente, del paesaggio, del suolo e del territorio. In particolare, contrastando il cambiamento climatico, sottolineando il legame tra produzione e consumo di cibo e costi ambientali;
- **Ristorazione** – Promuovere e sostenere l'Alleanza dei Cuochi supportando l'attività del regionale;
- **Tesseramento -** Rafforzare il Tesseramento attraverso la fidelizzazione dei soci e dei giovani promuovendo una maggiore consapevolezza sul Cibo Buono, Pulito e Giusto per Tutti e su quello che vi ruota attorno. Non solo come utilizzatori ma come coproduttori;

Il Direttivo proposto:

Sparanide Maurizio – Presidente

Borgonovo Cinzia – Vice Presidente

Battistacci Maria Rita – Consigliere

Boini Rita Maria – Consigliere

De Iaco Salvatore – Consigliere

Ferroni Laura – Consigliere

Martelloni Matteo – Consigliere

Moretti Silvana – Consigliere

Sorbini Alberto – Consigliere

Ai consiglieri verranno designate deleghe in base alle competenze ed attitudini.