Slow Food®
Latina

P*rogrammazione 2025- 2029*

Il Documento Congressuale di Slow Food traduce in forma scritta e tangibile i valori, le idee ed i progetti che la Condotta di Latina intende presentare, condividere ed attuare nel proprio contesto territoriale. Slow Food rappresentato nelle città dalle Condotte, è formata dai soci stessi che esercitano l'attività associativa per passione e condivisione dei temi e i principi partendo dalla produzione, consumazione e stili di vita rispettosi dell'uomo e dell'ambiente. In Agro Pontino e a Latina, prima di riconoscere, tutelare e valorizzare la biodiversità agroalimentare, bisogna avere coscienza che tutto discende da una vera ed inimitabile "biodiversità umana", generata dall'immigrazione di popoli diversi giunti in Agro Pontino per la bonifica integrale. Un valore che deve indurci a guardare con occhi attenti tutto ciò che di "buono pulito e giusto" c'è in questa terra e che la Condotta è chiamata a scoprire, tutelare e valorizzare. La Condotta di Latina insieme alle Sezioni di Priverno, Sezze Bassiano Norma e Velletri Genzano si impegna a dare continuità ai lavori e hai progetti iniziati precedentemente e di inserirne nuovi.

Comunicazione

Viviamo in un mondo in cui i mezzi di comunicazione vanno usati tutti, nessuno escluso, dovremmo solo migliorare a dosarli e capire come sfruttarli.
La nostra forza comunicativa proviene dal brand nazionale, è nostro obiettivo è sfruttarne a pieno le ricadute a livello locale, attuando un restyling del sito, creare una newsletter settimanali dedicata ai soci e incrementare le visualizzazione sui social Facebook e Instagram.
Maggior coinvolgimento delle istituzioni e dei media per gli eventi e le tematiche Slow Food.

Sezione di Priverno

L'obiettivo principale che ci prefissiamo è di aumentare la presenza sul territorio cercando di fidelizzare nuovi associati e riattivare altri storici tesserati.
Sebbene si riscontrino delle difficoltà oggettive sul territorio, abbiamo constatato che la formula che sembra generare interesse rimane legata alle serate conviviali, un buon modo per poter avvicinare nuovi soci al mondo Slow Food dovrebbe tener conto di questo e quindi pensiamo di integrare alle attività già in programma eventi conviviali tematici con lo scopo di sviluppare e accrescere la cultura dei prodotti e delle tradizioni del territorio, collaborando attivamente dove possibile con le sezioni limitrofe per creare laboratori più ricchi ed interessanti.

Cibo e convivialità

Come indicato da Slow Food vogliamo porre sempre di più il cibo al centro dell'attenzione, punto di partenza e motore del cambiamento del nostro domani.
La massima espressione di convivialità si manifesta in un rapporto consapevole dei consumatori nei confronti dei produttori. Obiettivo è quello di "trasformare" i nostri soci non più consumatori passivi ma co-produttori coscienti e responsabili.

Componente fondamentale delle serate Slow Food sarà la convivialità, e creare momenti alla ricerca del bene comune, attraverso la capacità di ciascuno di noi di "modellare" il proprio avvenire generando efficienza nel rispetto ambientale.
Per questo, i protagonisti delle nostre serate saranno i piccoli produttori agricoli e gli artigiani del cibo presenti sul territorio.
Porteremo i nostri soci a conoscere nuove realtà e scoprire nuove tipologie di cucine buone, pulite e giuste.
Cene Laboratorio: serate dove i protagonisti saranno i produttori locali, che arricchiranno le serate con le narrazioni delle loro attività e dei loro prodotti, coinvolgendo i partecipanti nella conoscenza della qualità del vivere che inizia proprio dalla tavola e da cosa mangiamo.
A pranzo dalla chiocciola: percorso regionale per tutte le osterie chiocciolate della regione secondo la guida Osterie d'Italia
Slow Food Experience: cene/pranzi all'interno di ristoranti gourmet del nostro territorio e non solo, dove saranno utilizzati prodotti locali, presentati in uno stile moderno e lontano dalla classica osteria.
#Acenadallacondotta: impariamo a cucinare e mangiare dal nostro cuoco di Condotta, serata didattica sulla creazione di un piatto che poi sarà pietanza della cena.

Sostenibilità ambientale, cibo e salute

Dopo il successo degli eventi-convegni realizzati con l'Università della Sapienza dove hanno partecipato oltre 150 ragazzi delle scuole, soci, amministrazioni e associazioni continueremo a realizzare annualmente un programma d'incontri riguardati i temi della sostenibilità, dell'ambiente dell'inquinamento del cambiamento climatico.
Per i prossimi 4 anni il nostro programma d'incontri sarà basato sui 17 "Obiettivi della Sostenibilità".
Il 25 settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, corredata da una lista di 17 Obiettivi che riguardano tutte le dimensioni della vita umana e del pianeta e che dovranno essere raggiunti da tutti i Paesi del mondo entro il 2030. Nei prossimi anni la condotta continuerà la collaborazione con l'Università della Sapienza di Latina ad approfondire e sensibilizzare le persone sui tutti i 17 global goal attraverso la realizzazione di un calendario di convegni-seminari coinvolgendo soci istituzioni e scuole.
Il nostro approccio sarà quello di informazione e approfondimento delle tematiche grazie alla collaborazione di esperti docenti e addetti del settore.
Goal 1: Sconfiggere la povertà
Goal 2: Sconfiggere la fame
Goal 3: Salute e benessere
Goal 4: Istruzione di qualità
Goal 5: Parità di genere
Goal 6: Acqua pulita e servizi igienico-sanitari
Goal 7: Energia pulita e accessibile
Goal 8: Lavoro dignitoso e crescita economica

Goal 9: Imprese, innovazione e infrastrutture
Goal 10: Ridurre le disuguaglianze
Goal 11: Città e comunità sostenibili
Goal 12: Consumo e produzione responsabili
Goal 13: Lotta contro il cambiamento climatico
Goal 14: Vita sott'acqua
Goal 15: Vita sulla Terra
Goal 16: Pace, giustizia e istituzioni solide
Goal 17: Partnership per gli obiettivi (1/2 – 2/2)

Mercati della terra

E' volontà della Condotta realizzare nel centro storico della città, in collaborazione con l'amministrazione comunale, il "Mercato della Terra", una rete internazionale di mercati contadini, che nasce nel nome e con i principi di Slow Food. Sarà un luogo d'incontro e di educazione del gusto. I prodotti presentati e venduti nei "Mercati della Terra" saranno locali, stagionali con attenzione all'ambiente di produzione.
La richiesta ufficiale verrà nuovamente presentata al Comune di Latina confidando nella piena accoglienza della proposta, se ciò non si verifica è nostro desiderio poter collaborare anche con altre associazioni e realizzare il Mercato della Terra in spazi privati poiché crediamo fortemente in questo progetto utile alla crescita socio-economica e culturale della comunità cittadina.

"Nutrire la città" con il Borgo Slow Food

(Grandi eventi)
La vera sfida di Slow Food Latina è quella di lavorare e ricreare l'evento Borgo Slow Food nel cuore della città…
Dopo il successo di visibilità e aggregazione riscontrato nel 2014 dalla realizzazione dell'evento "Borgo Slow Food", realizzato all'interno della manifestazione "Gastronomica" che ci ha visti protagonisti dell'intero polo fieristico per 3 giorni con produttori, cuochi, docenti, scuole e associazioni del settore, è nostro desiderio realizzare nuovamente un evento in stile analogo.
La nostra città non programma un evento agroalimentare da anni, per questo siamo sempre più convinti di poter proporre in autonomia un evento centralizzato sul buon cibo sull'educazione alimentare, sulla biodiversità e su tutte le tematiche associative della filosofia Slow Food creando occasioni di commercializzazione diretta con i piccoli produttori della provincia e momenti di educazione sul cibo per grandi e piccoli.
L'esperienza Borgo Slow Food è un format già di successo che vorremmo realizzare nel cuore della città, ipotizzando già alcuni spazi urbani:

"Borgo Slow" al museo

Location: arena del museo Duilio Cambellotti con ingresso da via Pio VI° (area esterna) un'area calpestabile complessiva è di circa 1.400 mq, è all'aperto ed ha un potenziale di recettività di almeno 4/500 persone.
- evento inserito del programma eventi culturali del comune,
-evento cadenza annuale,

-evento pubblicizzato attraverso una campagna pubblicitaria provinciale
- evento a pagamento per il produttore e coupon degustazioni per il visitatore,
- Durata di almeno 5 giorni.

L'evento sarà composto:
-area produttori
-area orto e educazione
-area convegni e incontri sulle tematiche associative e sui progetti di condotta
-area cucina con laboratori e degustazioni



"Borgo Slow" a casa del produttore



Avendo vissuto nel 2020 la gestione dell'evento "All'ombra dei grandi Alberi" all'interno della manifestazione della regione Lazio "Vivi i parchi del Lazio 2020" e riscontrando nei cittadini la necessità di movimento e vita all'aperto, per ritagliarsi un momento ricreativo con la famiglia immersi nella natura, abbiamo ipotizzato un evento da realizzare all'interno delle aziende dotate di idonee aree per realizzare un evento con un coinvolgimento di 500-800 persone.

-L’evento va pianificato a tavolino con il produttore e/o istituzione,
-Replicabile 3-4 volte l’anno.
-Promozione sui social media.
- Evento a pagamento per il produttore e gratuito per il visitatore,
- Durata di almeno 2 giorni.

L’evento sarà composto:
- area laboratori adulto e bambini,
- area convegni-incontri sui progetti (vecchi e nuovi) di condotta.
- visita attrattiva dell’azienda che ci ospita e del territorio limitrofo.





Aperitivo SLOW:
Quest’anno abbiamo realizzato un aperitivo in vigna e abbiamo riscontrato un bel successo di pubblico giovane e nuovo, c’è quindi il desiderio per il futuro di organizzarlo nuovamente in diverse aziende della provincia.

Gruppi d’acquisto
Agevoliamo i nostri soci a comprare un determinato tipo di merce direttamente dal produttore senza passare per vie intermedie, Organizziamo delle riunioni di gruppi d'acquisto, dove far assaggiare i prodotti da far provare agli altri acquirenti, e se la merce di un determinato proponente è di gradimento generale, questa persona diventa la responsabile per quel particolare tipo di merce, occupandosi degli ordini e della raccolta dei soldi. In questo modo si ottengono prodotti genuini a prezzi contenuti in quanto dal produttore la merce arriva direttamente al consumatore e si favoriscono le attività dei piccoli agricoltori e allevatori, che spesso attuano coltivazioni biologiche

Biodiversità e Presidi
La tematica della tutela e valorizzazione della biodiversità come valore culturale, territoriale ed economico è diventata sempre più un punto focale per l’associazione a tutti i livelli, per questo anche come Condotta rafforzeremo ancora di più, ove possibile, il contributo associativo al fine di raggiungere obiettivi il più concreti e operativi possibile.

La Sezione di Priverno, realtà che negli anni ha raggiunto l'obiettivo di istituire un presidio: nella fatti specie quello dei "Chiacchetegli", ha l'obiettivo principale che ci prefissiamo quello di rafforzare la rete esistente di produttori e continuare a cercare di avvicinare nuovi attori con un occhio di riguardo verso nuovi produttori di materia prima.
Ci proponiamo quindi di organizzare momenti di condivisione e convivialità tra addetti ai lavori e consumatori con lo scopo di rafforzare e/o creare dove non ancora presente la consapevolezza della ricchezza che il prodotto rappresenta per il territorio e per la biodiversità in genere.

Educazione Slow Food Latina;
"Educare il mondo che ci circonda"

Per la Condotta di Latina i programmi e progetti di Educazione hanno un ruolo fondamentale per condividere e promuovere, tra i soci e non, tutta la cultura e i principi espressi da Slow Food Italia. Cosi come definiti dal "Manifesto per l'Educazione in Slow Food" che sottolinea come l'educazione deve essere assunta "come responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie e in tutti i contesti in cui operiamo". E ribadendo, come già detto, che "educare significa infatti, per noi, creare consapevolezza, condurre i consumatori ad assumere il ruolo politico di co-produttori, diventare protagonisti attivi della società. L'Educazione, nella sua complessità e trasversalità rispetto ai nostri progetti, è un pilastro della nostra Associazione. Condividiamo in particolare quanto scritto nei documenti in preparazione del congresso nazionale del 2021 a proposito dell'educazione; premessa, analisi di quanto fatto sino ad ora e di cosa abbiamo bisogno di fare per il futuro. In particolare quando si scrive che "questa rivoluzione nel campo dell'educazione alimentare, avviata ormai oltre 20 anni fa", svolta attraverso progetti come gli Orti didattici, l'educazione sensoriale dei bambini, i Master of Food, l'educazione al gusto per adulti con i Laboratori del Gusto, ecc. "oggi appare non più rispondente alle rinnovate esigenze di approfondimento della nostra società, risulta insufficiente e inadeguata nel fornire strumenti di lettura dell'attuale complessità".
Anche la Condotta di Latina intende dare il proprio contributo alla necessaria e "profonda revisione dei progetti educativi, a partire da un reale momento rifondativo che coinvolga risorse sia interne, incluse quelle presenti nei territori, che esterne all'associazione", e lo vuole fare in generale rispetto a quanto descritto nel documento pre-congressuale, e nello specifico attraverso programmi e progetti futuri nel territorio che andiamo ad elencare tra quelli meglio individuati.

Educare i ragazzi nelle scuole e altrove
Per le scuole si intendono promuovere Orti in Condotta rinnovati rispetto ad una maggior partecipazione degli studenti, laddove possibile. Riproporre e rinnovare un'esperienza di successo come quella di "Salute al piacere", in collaborazione con la LILT di Latina, svolto nelle scuole primarie, progetto di educazione alimentare per le scuole.
Questi ed altri programmi di educazione nelle scuole si potranno rapportare al progetto dei "Cuochi dell'Alleanza" delle Mense scolastiche e gli Istituti Alberghieri che prevede l'adesione attraverso la firma di uno specifico protocollo, con le sue linee guida, con la Condotta.
L'Arca del Gusto va scuola, inserito all'interno del progetto europeo Food is Culture, un kit didattico per insegnanti con attività utili a sviluppare in classe il tema della biodiversità, e programmi di visite di aziende della filiera agroalimentare.

Master of Food – Laboratori del Gusto

Oltre a sostenere e riproporre in modo rinnovato esperienze di Master e Laboratori sarà cura della Condotta strutturare un'offerta formativa secondo una visione integrale che si rivolga a un ampio spettro di destinatari in ogni contesto che sia ritenuto utile al fine di proporre una "educazione per tutti".

Progetti: Slow Food Travel e "Cammini di Comunità"

La Condotta è impegnata in prima fila, promovendo e partecipando alla neonata "Comunità Slow Food per il Turismo sostenibile nei Monti Lepini" allo sviluppo del progetto Slow Food Travel. Slow Food Travel è un progetto di Slow Food Internazionale che ha come obiettivo lo sviluppo e la promozione di un'esperienza di viaggio che sia coerente con la filosofia di Slow Food. Obiettivo ultimo è sensibilizzare ed educare i viaggiatori alla conservazione della biodiversità e dei patrimoni di culture, identità e gastronomie locali, così come sviluppare connessioni tra attività che seguono modelli virtuosi in zone diverse, per poter diffondere un modello di turismo sostenibile. È in via di definizione l'avvio e lo sviluppo del progetto sui Monti Lepini e a seguire la Condotta intende perseguire lo sviluppo del progetto in tutto il territorio provinciale, direttamente o in collaborazione con altre Condotte e Comunità ancora esistenti o da costituire. Legato a "Slow Food Travel Monti Lepini" c'è il progetto relativo delle "Comunità del Cambiamento" presentato in occasione del Bando per il Fondo che Slow Food Italia ha organizzato per il loro finanziamento, e che è risultato uno dei primi dieci e quindi finanziabile. Siamo in attesa di una conferma del finanziamento, anche a seguito di una verifica ulteriore come previsto. Stiamo adoperandoci per suggerire a Slow Food Italia alcuni possibili finanziatori locali per il Fondo, tale da poter avviare quanto previsto dal progetto per l'avvio, la promozione di Slow Food Travel Monti Lepini e i previsti "Mercati della Terra" itineranti dei Lepini.

"Cammini di Comunità" è un progetto che utilizzando il paradigma turistico - quindi Slow Travel - attraverso il filo conduttore di percorsi turistici, compie un tragitto narrativo e progettuale, come strumento di incontro e connessione tra luoghi, comunità che li abitano e li animano, attivisti e azioni locali, ha l'obiettivo prioritario di mettere in relazione e promuovere territori e temi, comunità e progettualità già esistenti e non, creando un legame tra le attività, gli eventi e i progetti dei produttori e della rete regionale. Un progetto organico che definisce un percorso. Creando o unendo i "puntini" (le attività) di un disegno composito che definisce ed esprime la nostra visione di Slow Food nel territorio.
Attraverso il progetto si intende organizzare - a secondo della contingenza dovuta al rispetto delle disposizioni anti covid- e proporre Cammini/itinerari con:
- Esperienze di gusto: escursioni, visite guidate e laboratori (proposte in modalità autonoma o collegate ad alcune delle proposte dalle condotte/comunità della regione per Terra Madre).
- "food day slow" per Terra Madre Lazio (tipo "presidi aperti")
- Cammini virtuali (online); "food talk", "slow food trek"

Attraverso questo progetto vogliamo fare educazione sviluppare dei "Percorsi di Terra Madre" per conoscere, condividere e costruire la rete della Comunità del cibo di "Terra Madre" nell'Agro Pontino.