

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

DOCUMENTO POLITICO PROGRAMMATICO 2025/2029

Premessa

La crisi pandemica ci ha presentato un conto che abbiamo in qualche modo ignorato per troppo tempo. Abbiamo reagito con urgenza per rispondere alle complesse sfide che la crisi sanitaria, economica, sociale, climatica, alimentare e culturale ci hanno presentato.

I nostri temi sono universali, la nostra visione di un mondo più sostenibile, equo, pulito e giusto e ora più che mai una risposta concreta che si contrappone a un modello di sviluppo che sta portando il pianeta terra e i suoi abitanti inesorabilmente alla distruzione.

La centralità del sistema cibo deve essere oggi ribadita con maggior forza. Una lettura a 360° gradi che tiene insieme la dimensione ambientale, sociale e culturale.

La dimensione internazionale della nostra associazione ci deve dare la forza necessaria per incidere sempre più sul cambiamento che, volente o nolente, è in atto e dirigerlo verso nuove forme di sviluppo, nuovi paradigmi sempre più rispettosi dell'ambiente, di tutto il pianeta Terra, dei suoi abitanti e soprattutto delle generazioni future.

La Rete è la nostra forza, il più concreto esempio di biodiversità umana, ed è nel riconoscimento della nostra diversità in ogni angolo del pianeta e allo stesso tempo il profondo rispetto di culture, usanze e saperi che fa del nostro movimento uno dei più belli al mondo.

Una rete che negli anni è cresciuta e che ribadisce l'importanza fondamentale del livello territoriale attraverso le Condotte e le Comunità di Slow Food che da Chengdu in poi hanno visto uno sviluppo, dapprima timido, ma inesorabile.

Sarà necessario nel mandato 2025/2029 rafforzare la collaborazione tra le condotte unendo maggiormente le forze, per presentarsi alle amministrazioni locali con programmi più strutturati e di più ampio respiro

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

Una rete globale di Comunità locali: Comunità, Condotte e Turismo sostenibile

La trasformazione dell'associazione con la conseguente iscrizione al RUNTS delle condotte e il passaggio ad Associazione di Promozione Sociale (APS) ha portato non poche incertezze e tentennamenti, ora il tempo ha fatto emergere con maggior chiarezza la strada da seguire: i livelli territoriali sono il fulcro del nostro agire. Le Condotte restano la spina dorsale della nostra associazione, così come i soci che le compongono. Importante anche la presenza delle Comunità Slow Food che stanno dimostrando la loro potenzialità e contribuiscono al rafforzamento della rete.

Le comunità diventano protagoniste e uno strumento fondamentale per la comprensione del cambiamento sociale e l'adattamento allo stesso.

La Comunità Slow Food dei Custodi dei Castagneti delle Alpi Liguri è stata fondamentale per lo sviluppo e la nascita della Rete Slow Food dei Castanicoltori (rete nazionale)

Questa nuova rete di Slow Food coinvolge comunità, condotte, produttori, cuochi, tecnici, e mette al centro la rigenerazione delle Terre Alte attraverso la diffusione della castanicoltura tradizionale, con i suoi saperi, gli usi, le tecniche, cercando di definire azioni comuni per salvaguardare e riqualificare una risorsa che può tornare a essere strategica, offrendo nuove opportunità di sviluppo per i territori appenninici e alpini pedemontani.

La rinascita del Progetto Turistico **Slow Food Travel** Alto Tanaro e Valle Pesio

Per Slow Food Travel il cibo è quella lente attraverso la quale guardare un mondo nei mondi, una destinazione nelle destinazioni ma anche quel varco da attraversare per entrare in un viaggio fatto di relazioni e di esperienze uniche e indimenticabili.

https://www.slowfood.it/slowfood-travel/alto-tanaro-e-valle-pesio/

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

Slow Food®
Comunità
DEI CUSTODI
DEI CASTAGNETI
DELLE ALPI LIGURI

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

Target

BAMBINI

- Orti in Condotta
- Progetto Bimbi ingamba 0-6
- Kit pratici per sviluppo 5 sensi
- Laboratori ludo-didattici durante le manifestazioni
- Supporto psicologico all'alimentazione nelle scuole
- Sviluppo gioco da tavola

FAMIGLIE

- Corsi di sicurezza alimentare
- Corso di lettura delle etichette
- Sviluppo della raccolta fai da te presso aziende agricole di fiducia

TURISTI

- Visite nelle aziende della rete di produttori Slow Food
- Formazione agli operatori coinvolti nel progetto Slow Food Travel

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

STAKEHOLDERS DELLA RETE: ALLARGHIAMO GLI ORIZZONTI

- Presidi Slow Food
- Alleanza dei Cuochi
- Rete Nazionale dei Castanicoltori
- Slow Food Travel
- Museo della Ceramica Mondovì
- Calici & Forchette
- Ginitaly
- Fiera Nazionale del Marrone (Cuneo)

Comune di Carrù



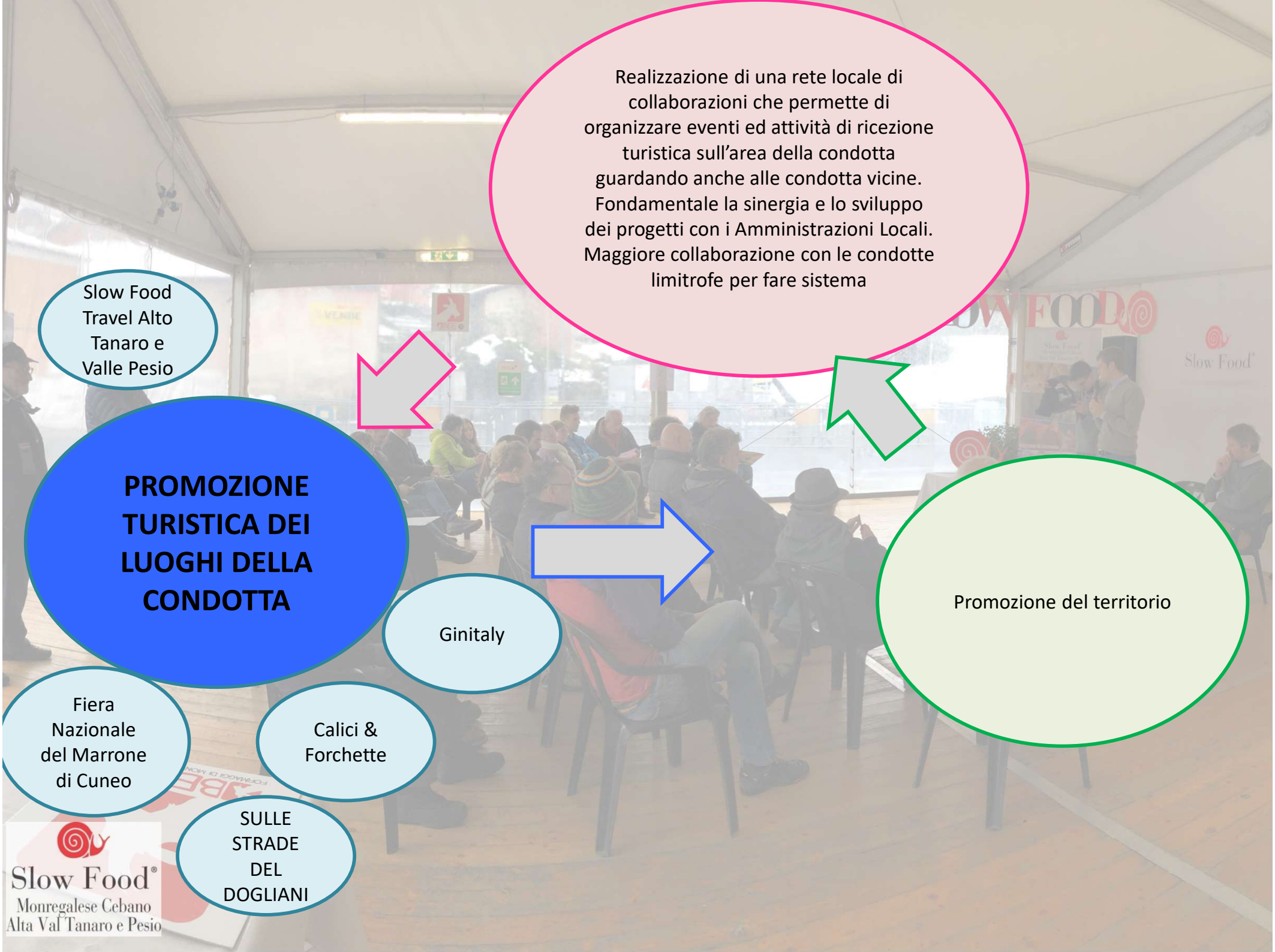
MONDOVI

Slow Food® Travel

museo della ceramica

Comune di Dogliani

Città di Cuneo


Realizzazione di una rete locale di collaborazioni che permette di organizzare eventi ed attività di ricezione turistica sull'area della condotta guardando anche alle condotta vicine. Fondamentale la sinergia e lo sviluppo dei progetti con i Amministrazioni Locali. Maggiore collaborazione con le condotte limitrofe per fare sistema
Slow Food Travel Alto Tanaro e Valle Pesio
PROMOZIONE TURISTICA DEI LUOGHI DELLA CONDOTTA
Ginitaly
Promozione del territorio
Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo
Calici & Forchette
SULLE STRADE DEL DOGLIANI
Slow Food
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

PROFILI COMITATO DI CONDOTTA

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

VALENTINA BENEDUSI (IT1000173359): Nata a Ceva il 14 febbraio 1986, cresciuta in Alta Langa, a Mombarcaro, monregalese di adozione. Dopo il diploma scientifico consegue la Laurea triennale in Scienze Biologiche e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Da anni si occupa di consulenze per aziende agroalimentari e docenza presso Istituti di Istruzione Superiore, corsi post-diploma e professionalizzanti. Le tematiche principali che più la appassionano sono lo sviluppo sostenibile, la biodiversità, la gestione e valorizzazione del territorio e la cultura enogastronomica

CHIARA PORTA (IT1000171962): Nata a Mondovì il 16/02/1987. Dopo la maturità scientifica conclude la laurea in Biologia con indirizzo in nutrizione umana con Lode e menzione di merito, presso l' Ateneo di Torino. Dopodiché approfondisce il tema della tecnologia alimentare con il master universitario di secondo livello Michele Ferrero. Prosegue gli studi con il master in nutrizione dello sport (Sanis), presso la sede di Torino e con il master in nutrizione PNEI presso l'Università Europea di Roma. Lavora sul territorio come nutrizionista da oltre 10 anni e propone attività di educazione alimentare e di divulgazione su temi legati alla qualità e caratteristiche degli alimenti. Insieme all'azienda Nocciola Tomatis ha creato il format 'Verticale di Nocciole' presentato in molte prestigiose occasioni tra cui chocoLOVE a Milano, nel febbraio 2024 e Calici e Forchette a Mondovì nel novembre 2024

PROFILI COMITATO DI CONDOTTA

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

ADRIANO DANNA (IT2000015265) nato a Mondovì il 4 ottobre 1958 residente da sempre a Monastero di Vasco dopo il diploma di agraria ho lavorato per quasi 40 anni presso varie scuole agrarie del cuneese come assistente tecnico di azienda agraria. Ho svolto altresì la attività di coltivatore diretto nell'azienda di famiglia. Sono appassionato di agricoltura in tutte le sue varianti, collaboro ancora con l'azienda di famiglia. Da oltre 25 anni gestiamo l'azienda con modo biologico, l'indirizzo è frutticolo castanicolo, i castagneti sono la mia grande passione.

Rappresentante della Comunità Slow Food Custodi dei Castagneti delle Alpi Liguri

GUIDO GONELLA (IT2000012565) nato in Alta Langa a Camerana il 26 luglio 1958, dai tempi delle scuole medie mi sono trasferito a Mondovì e dopo il diploma in elettronica industriale e il servizio civile ho fatto l'artigiano elettricista in proprio per 10 anni. Poi lavorato in aziende del settore automobilistico e lavorazioni materie plastiche con compiti di responsabile della manutenzione, produzione e sicurezza. Dopo oltre 40 anni di lavoro sono arrivato alla pensione e posso dedicarmi ad alcuni dei miei hobby, tipo castanicoltura, arti bianche, speleologia e qualsiasi cosa sia nuova per me.

Rappresentante della Comunità Slow Food Custodi dei Castagneti delle Alpi Liguri

PROFILI COMITATO DI CONDOTTA

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

GERMANO GIRAUDO (IT1000101805): nato a Cuneo il primo ottobre 1962 e residente a Chiusa di Pesio. Diploma di Maturità Scientifica presso Liceo Scientifico G. Peano di Cuneo. Dal 1986 al 2000 ha lavorato presso la Cassa di Risparmio di Cuneo – BRE, dal 2000 a oggi promotore finanziario. Socio e attivista Slow Food dal 2013. Sempre operativo nel sociale. E' presidente dell'Associazione Gira&Tuira, presidente dell'Associazione Amico Parco Odv, membro di equAzione (commercio equo e solidale a Chiusa Pesio) e accompagnatore naturalistico. Coordinatore del progetto Slow Food Travel per la condotta

ENRICO NICOLINO (IT1000104262) nato a Ceva (CN) il 20 Luglio 1988. Laureato in Architettura per l'ambiente costruito (LM-4-D.M. 270/2004). Da sempre appassionato viaggiatore ed attento ai temi di Slow Food e della sostenibilità, frequentatore assiduo delle grandi manifestazioni Slow Food (Slow Fish, Salone del Gusto e Terra Madre, Cheese). Per la stesura della tesi quinquennale entra in contatto con il mondo Slow Food, tanto da svilupparlo come concept su cui sarà sviluppato il progetto. Tesserato dal 2013 presso la condotta Monregalese Cebano Alta Val Tanaro Pesio, all'interno del quale ha partecipato attivamente agli eventi organizzati, dal 2020 è membro del comitato di Condotta.

Temi da sviluppare: 1) valorizzazione della biodiversità, 2) sinergia e sviluppo della rete Slow Food tra condotte e comunità sia locali sia regionali.

PROFILI COMITATO DI CONDOTTA

Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

ANDREA BLANGETTI (IT1000067956): nato a Cuneo il 27 settembre 1986. Laureato in Economia e Gestione delle Imprese. Durante l'ultimo anno frequenta un corso di formazione per Tecnico Superiore per la Ristorazione e la Valorizzazione dei prodotti territoriali e produzioni tipiche presso l'Istituto Alberghiero di Mondovì che gli permette di conoscere Slow Food. Successivamente svolge uno stage nell'Ufficio Educazione che lo porterà alla stesura delle Tesi di laurea: "L'origine e lo sviluppo di Slow Food nella realtà economica del cuneese". Contribuisce allo svolgimento delle attività educative all'interno delle manifestazioni di Slow Food (Slow Fish, Salone del Gusto e Terra Madre, Cheese) e nel 2012 è membro del comitato di Condotta. Dal 2014 al 2018 ricopre il ruolo di Fiduciario della Condotta Monregalese e di referente regionale del progetto dei Presidi Slow Food. Da giugno 2018 è membro del Comitato Esecutivo Regionale di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta e del Consiglio Nazionale di Slow Food Italia. Papà di due bimbe, Matilde e Beatrice.

Prospettiva a breve: si cercherà già entro il Congresso di Condotta di marzo 2025 di ampliare il gruppo inserendo delle figure che possano rappresentare la Langa Monregalese (rispettivamente sui comuni di Bastia Mondovì, Carrù e Dogliani). E' in corso un dialogo con alcuni membri della condotta Slow Food Langhe Dogliani Carrù per ragionare su un programma diffuso e più ampio possibile da portare avanti insieme.