PROGRAMMA CONDOTTA SLOW FOOD MATERA 2025

Il programma che si intende svolgere nel prossimo anno è incentrato sul portare avanti i progetti già avviati (Comunità del Mercato della Terra, Comunità per la tutela della biodiversità cerealicola del Materano e la lunga azione per il Centro di Formazione per la valorizzazione delle filiere agroalimentari della Regione Basilicata) che comportano un dispiego di impegno non indifferente.

Con questi prosegue anche il più datato progetto degli Oliveti Ritrovati e della salvaguardia del patrimonio olivicolo locale che non perdiamo mai di vista.

Forniremo supporto a Slow Food Basilicata, come già abbiamo fatto negli anni precedenti, per la redazione (ed eventualmente per le presentazioni) delle due importanti guide degli Extravergini e delle Osterie ed anche nelle relazioni con le altre associazioni presenti sul territorio.

Proseguiremo nell'attività di divulgazione dell'educazione alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado (compresa l'università della terza età).

Cercheremo con la Comunità per la tutela della biodiversità cerealicola del Materano di seguire i progetti di Slow Grains Nazionale e della campagna "È tutta farina del nostro sacco" anche attraverso la figura di Tommaso Padula portavoce della Comunità.

Cercheremo di creare occasioni di contatto, confronto e coinvolgimento anche con i paesi dell'entroterra e soprattutto della costa jonica.

Verificheremo la possibilità di candidare cuochi del nostro territorio a affinché entrino a far parte dei "Cuochi dell'Alleanza" in modo da essere presenti anche nel Materano con le iniziative nazionali che li vedono protagonisti.

Vorremmo inserire il Fico Secco di Miglionico e lo Zafferano di Tricarico nell'Arca dell'Alleanza per verificare poi se ci sono le condizioni perché diventino Presidio Slow Food.

Cose da fare ce ne sono … buon lavoro!!

Matera 16.12.2024

La Presidente

Elena Baldassarre