Slow Food®

Isole Slow Siciliane APS

PROGRAMMA DELLA CONDOTTA
DELLE ISOLE SLOW SICILIANE
2025/2029

La Condotta Isole Slow Siciliane nasce da territori apparentemente separati dal mare, ma uniti nello stesso spirito di resilienza e per mantenere integri territori fragili e a rischio di abbandono o cementificazione, adoperandosi per rendere ancora attuali le peculiarità agroalimentari che rappresentano l'identità delle isole Slow siciliane secondo i principi fondanti del progetto delle Isole Slow del Mediterraneo, tuttora vivo, valido e attuale.

Il ruolo principale della condotta delle Isole Slow Siciliane è quello di salvaguardare la biodiversità alimentare delle piccole isole della Sicilia, valorizzando i prodotti autoctoni e sostenendo i produttori e i pescatori che operano in modo sostenibile sull'isola, curando tutta la filiera alimentare, da chi produce a chi propone il cibo buono, pulito, giusto e sano.

Le azioni della condotta nel prossimo quadriennio dal 2025 al 2029 si concentreranno sui seguenti punti

Sostegno alle coltivazioni resilienti delle isole della Sicilia a partire dalla filiera dei grani antichi affiancando la comunità dei grani antichi eoliani in tutte le sue iniziative e supportando il suo operato nel recupero di territori abbandonati e nella mesa a dimora di coltivazioni sostenibili con gli ambienti rurali delle isole.

Sostegno del presidio Slow Food dei capperi di Salina, aiutando i produttori a mantenere la loro identità e valorizzando le coltivazioni nei territori vocati a questa coltura. Saranno messe in atto, insieme ai produttori del presidio, le azioni utili ad affrontare le diverse criticità che questo tipo di coltivazione ha sviluppato negli ultimi anni.

Sostegno dei presidi della Lenticchia e della fava di Ustica, con azioni che possano valorizzare questi prodotti e soprattutto il recupero di produttori che si possano dedicare con costanza alla coltivazione di questi due prodotti identitari dell'isola di Ustica

Sostegno al presidio dell'alaccia salata di Lampedusa, con il recupero della tradizione di questo tipo di pesca, ormai a rischio di abbandono e delle famiglie che si dedicano anche alla trasformazione di pesci negletti e quasi del tutto dimenticati.

Sostegno ai pescatori responsabili delle isole siciliane con azioni rivolte alla valorizzazione della pesca costiera sostenibile e ai mestieri antichi e ancora validi e compatibili con le risorse ittiche locali. Sostegno alla creazione dell'area marina protetta di Salina.

Slow Food®

Isole Slow Siciliane APS

Attività per il quadriennio 2025 – 2029

Rafforzare la presenza di Slow Food nelle isole Slow Siciliane, con un maggiore presenza in tutte le isole Eolie, con la nascita di una comunità Slow Food nelle isole Egadi e il recupero delle attività Slow Food nelle isole di Ustica, Lampedusa e Pantelleria.

Effettuare azioni in tutte le scuole presenti sulle isole. In quelle di primo grado, con proposte didattiche dedicate ai bambini di questa fascia di età scolare, con la realizzazione degli orti didattici e buone pratiche nell'uso del cibo autoctono e stagionale. In quelle di secondo grado con progetti da realizzare secondo i vari indirizzi di studio e con il coinvolgimento diretto degli studenti, coordinati dai docenti delle varie discipline scolastiche, per valorizzare i prodotti autoctoni, con la ricerca di specie endemiche da inserire nell'Arca del Gusto.

La condotta si aprirà ulteriormente a tutte le associazioni presenti sui territori isolani e che si occupano di ambiente e sostenibilità per cooperare nelle azioni di valorizzazione del territorio attraverso il cibo e della biodiversità alimentare. In questa stessa azione si cercherà di coinvolgere le famiglie isolane, così da allargare la platea delle persone interessate ai temi Slow Food, coinvolgendo soprattutto i bambini che diventeranno degli ottimi ambasciatori di buone politiche sul cibo e ambientali.

Sostenere la filiera del cibo delle Isole Slow Siciliane, ampliando a tutte le isole siciliane il progetto "Gusta le Eolie", che prevede l'utilizzo di prodotti autoctoni opportunamente segnalati nelle pietanze proposte dai ristoratori locali. In questo modo chi propone il cibo locale diventa il primo ambasciatore della biodiversità alimentare delle isole Slow e chi lo mangia diventa custode di saperi e tradizioni sostenibili. Il cibo sostenibile diventa così un elemento attrattivo per turisti attenti alla sostenibilità.

Slow Food®

Isole Slow Siciliane APS