martedì 31 dicembre 2024

Programma della Condotta Slow Food Loreto e Val Musone

Partecipare per fare: LENTIUS, PROFUNDIUS, SUAVIUS (ALEXANDER LANGER).

- Il centro del programma è il cibo che protegge il suolo, il clima, la biodiversità: dei vegetali, degli animali, dei saperi, delle culture.
- Creare un gruppo di lavoro più grande per poter portare avanti le nostre iniziative. Azioni di promozione e calendario annuale delle attività dell'associazione per garantire un flusso costante d'iscrizioni alla Condotta ed un incremento di partecipazione e azione da parte dei soci.
- Preparare e portare a termine un progetto annuale di educazione alimentare e alla gastronomia nelle scuole di ogni ordine e grado. Preparazione di un calendario di incontri / seminari per coinvolgere, il più possibile le scuole per avvicinare i giovani alla cultura del cibo buono, pulito e giusto e alle tematiche della corretta alimentazione.
- Creazione di un percorso di lavoro, condiviso con altre associazione e con i comuni per definire un gruppo di materie prime proprie della gastronomia del territorio e a proporre un paniere di piatti, materie prime e prodotti trasformati che rappresentino in maniera condivisa il territorio.
- Preparazioni di eventi ed incontri/confronti con i cittadini e gli associati, tramite incontri e dibattiti per analizzare e "gustare" i risultati e sensibilizzare i partecipanti a maturare una maggiore conoscenza di materie prime vegetali, animali, micologiche, la relazione tre produttori e prodotti, tra trasformatori e cibi, tra cuochi e cibo, legando la materia, il lavoro e la loro storia.
- In collaborazione con le amministrazioni comunali e enti, associazioni e fondazioni, proporremo un calendario di eventi nei luoghi più significativi delle radici storiche del territorio della condotta a partire da Mantelupone con il Carciofo e la Comunità fino a definire un percorso nel paesaggio leopardiano inerente la biodiversità e l'enogastronomia.
- La condotta come attore della "conversione ecologica", intesa come un radicale cambio di vita a partire dal cibo e di paradigma produttivo in una direzione più sostenibile legata al buono, pulito e giusto .