PROGRAMMA 2025-2026

La Condotta Slow Food Volturno è storicamente presente sul territorio, sebbene lo stravolgimento di questi anni ne abbia determinato una trasformazione, anche formalizzata attraverso il passaggio in APS, che ha in qualche modo strutturato gli organi dell'associazione con procedure differenti.
Esiste una rete di relazioni consolidate con i soci, con i produttori, le cantine, le osterie e i cuochi del territorio, frutto di tanti anni di collaborazione che rafforza i legami e costituisce il senso di appartenenza ad una comunità che si prefigge obiettivi condivisi.
La pandemia ha fatto venire a galla molte contraddizioni della modernità, rispetto alle quali Slow Food propone riflessioni da tempo e che si concretizzano nei progetti portati avanti, quale quello dei Presìdi e dell'Arca del Gusto, "Orti in Africa" e "Orto in condotta", Mercato della Terra, che si prefiggono l'obiettivo di attivare circoli virtuosi economici che tengano conto della specificità dei territori.
Pertanto, Slow Food si propone di consentire un rapporto tra produttori e consumatori, esperti e neofiti, che consenta di rivalutare le ricchezze e le peculiarità del territorio.
prospettive e progetti
Scheda programmatica di programma dell'associazione "Slow Food Volturno " per il quadriennio 2025 -
2029
Il cibo buono, pulito e giusto per tutti
Siamo "Il movimento del cibo"e in questo nuovo percorso che faremo insieme, vogliamo mettere in atto
alcune azioni concrete legate alla
1 Difesa della Biodiversità;
2. Educare il mondo che ci circonda
3. Sostenere le nostre cause e influenzare le istituzioni pubbliche e il settore privato

Nello specifico il nostro programma si articolerà con:

1 – impegno di sensibilizzazione per lo stop al consumo di suolo, per il rilascio di fonti rinnovabili di energia, in difesa dell'acqua pubblica e per un'agricoltura che abbandoni le produzioni intensive in favore di pratiche sostenibili che rispettino l'ambiente e la biodiversità;

2 – valorizzazione dei presidi, attraverso la cooperazione dei produttori e dei professionisti della ristorazione, al fine di sensibilizzare il recupero di prodotti del territorio e per promuoverne la conoscenza. supportare i produttori, in particolare quelli dei presidi, , sostenendoli nei loro obiettivi.

3- proseguire nel lavoro di promozione di un turismo rurale e slow sul territorio, attraverso organizzazione di eventi e favorendo gli scambi degli operatori del settore.
4 – intensificare le attività di aggregazione funzionali a rinsaldare il legame come comunità territoriale dei soci, confrontandosi con altre realtà associative. Organizzare eventi conviviali sia per conoscere persone interessate al messaggio di Slow Food, che per far conoscere la realtà associativa
5. muoversi in sinergia con il CER Campania al fine di percepire e vivere le trasformazioni del momento.
6 -rafforzare l'impegno relativo alla segnalazione e catalogazione dei prodotti dell'Arca.
7 – far fronte alle difficoltà di reperimento di fondi, impegnandosi nella partecipazione di bandi di finanziamento disponibili
8 – promuovere iniziative di formazione, verso i soci, i dirigenti, i comitati di condotta, con l'obiettivo di innalzare il livello della conoscenza e della consapevolezza, anche in virtù del ruolo che tutti possono svolgere all'interno dell'associazione, anche per favorire la partecipazione attiva di un maggiore numero di soci.
9 – proseguire nell'impego sull'educazione, in particolare a livello scolastico, con programmi che coinvolgano le scuole di primo e secondo grado. Promuovere la collaborazione con gli istituti di ricerca e l'Università.
10 – La convivialità, i grandi eventi, l'arte di passeggiare
11 – favorire la costituzione di "gruppi di lavoro" tematici,
12- Data l'assenza sui territori limitrofi (sia la zona fino al fiume Volturno- Capua) sia della zona a ridosso del vulcano spento di Roccamonfina, ci impegneremo ad accogliere proposte di partecipazione e inclusione sotto l' interesse della filosofia Slow Food.