Slow Food®
Costiera Sorrentina e Capri

"Una piccola rivoluzione ambientale possiamo attuarla noi stessi : partendo ogni giorno dalla nostra tavola sostenendo i prodotti locali"

Programma 2025/2029 per un'agricoltura e un turismo sostenibili

Slow Food Costiera Sorrentina e Capri Aps è l'Associazione del terzo settore iscritta al Runts che agisce in un vasto territorio che parte da Castellammare di Stabia, abbraccia i comuni della Penisola Sorrentina ed arriva sino all'Isola di Capri e Anacapri. Opera senza scopo di lucro e su base volontaria, per la difesa dell'ambiente e dei diritti primari dell'uomo, ponendo la centralità del cibo buono, pulito e giusto come diritto per tutti, elemento centrale di sviluppo equo e sostenibile delle comunità locali.

In particolare sostiene gli agricoltori locali, organizza i **Mercati della Terra** di Piano di Sorrento, Sant'Agnello e Castellammare di Stabia, promuove **progetti educativi** nelle scuole primarie e secondarie, coordina i progetti dei **Cuochi dell'Alleanza**.

Sosteniamo le forme di **turismo slow**, alternative a quelle di massa, che mettono al centro il benessere della persona in sintonia con l'ambiente, proponendo un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, pastori, norcini, fornai, viticoltori che, insieme ai cuochi che cucinano i loro prodotti, saranno i narratori dei loro territori e guide speciali alla scoperta delle tradizioni locali.

Promuoviamo l'acquisto dei prodotti dei piccoli agricoltori locali che hanno inevitabilmente un valore aggiunto .
Troppe volte quando parliamo di cibo ci soffermiamo sempre e solo sul prezzo e non sulla valorialità : prezzo e valore sono due cose molto differenti e la valorialità del cibo è quella che abbiamo lasciato perdere mentre invece proprio questa valorialità dà senso al patrimonio straordinario che il nostro paese ha . La nostra presenza sul territorio ha lo scopo di evidenziare questo forte legame del cibo con il territorio e come il territorio può diventare un elemento dirimente, molto importante .

Ci impegniamo ad avvicinare i consumatori e le nuove generazioni alla conservazione della biodiversità alimentare e alla conoscenza di culture, identità e gastronomie locali ***promuovendo i progetti Educazione di Slow Food nelle scuole***
L'educazione alimentare permette di riscoprire il piacere del cibo, di comprenderne il valore, di conoscere il modo in cui viene prodotto, trasformato e distribuito, di capirne le dinamiche sociali, culturali, economiche e ambientali».
Noi riteniamo fondamentale che Scuola e Slow Food collaborino nell'intento di favorire ed accrescere nei giovani l'amore per l'ambiente e per i prodotti che il nostro territorio offre.
Pertanto saranno incrementati e proposti sul territorio e nelle scuole i Laboratori del Gusto che si sono dimostrati un ottimo modo per imparare facendo, **dove il piacere di scoprire e di**

conoscere le tecniche e il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare si uniscono al gusto di assaporare

I nostri Obiettivi :

- Continuare a realizzare le cene e momenti conviviali con i soci insieme ai cuochi dell'Alleanza ed insieme a nuovi cuochi che dimostrino di abbracciare i valori di Slow Food
- Realizzare il progetto "Tutti bravi in Condotta®" ovvero far conoscere ai nostri associati le realtà, i progetti e i territori delle altre condotte slow food organizzando con le stesse degli itinerari, laboratori, degustazioni a cui partecipare ricambiando poi l'invito a venere a conoscere il nostro territorio, la nostra condotta , le nostre attività.
- Realizzare dei Master per i soci al fine di approfondire, imparare a riconoscere il piacere del cibo e il valore del convivio, ma anche e soprattutto a scegliere ogni giorno il cibo vero
- Realizzazione del Progetto: "La Mela Limoncella: Tradizione, Comunità e Futuro Slow" che si allega al presente programma (All.1)
- Provare ad istituire il Presìdio Slow Food dell'Arancio Biondo Sorrentino
- Provare ad istituire il Presìdio Slow Food della Cicerchia
- Provare a far assumere al Progetto Mercato un respiro politico più incisivo attraverso una maggiore responsabilizzazione dei produttori partecipanti, attivando il coinvolgimento dei consumatori nella governance del progetto e lo stimolo della multifunzionalità delle aziende partecipanti rispetto alle peculiarità del territorio della penisola sorrentina
- Educare i consumatori alla corretta lettura delle etichette alimentari con incontri nelle librerie e/o enti o presso altre associazioni locali
- Individuare un prodotto di Comunità o Produttore che identifichi l'identità e la storia dell'azienda, far utilizzare questo prodotto dalle osterie e proporre infine una scheda di ricetta/ricerca di ogni singola osteria
- Esporre negli alberghi una locandina con un percorso enogastronomico nel mondo slow food
- Fornire informazioni riguardo a Slow Food negli alberghi in lingua
- Spostare il focus della nostra attività alla clientela internazionale con le seguenti iniziative: programmare una data di mercato serale da sponsorizzare negli alberghi, con produttori e al posto dei laboratori realizzare una sorta di street food a tema; far trovare nelle stanze degli ospiti degli alberghi delle locandine con descrizione in lingua dei produttori e delle osterie
- Creare un aperitivo slow che agisca da svecchiamento e da carrier nel mondo giovanile
- Creare un progetto biennale che promuova il turismo sostenibile e la valorizzazione del patrimonio naturale, enogastronomico e culturale della Costiera Sorrentina e di Capri attraverso la realizzazione di un'app digitale interattiva realizzata interamente dagli studenti. (All.2)
- avviare un progetto di **analisi sensoriale** per valorizzare i prodotti tipici del territorio, con particolare attenzione alla **mela limoncella** in sinergia con l'istituto Polispecialistico San Paolo (All.3)
- proporre alle scuole primarie di realizzare una sorta di comitato di condotta slow food costiera sorrentina parallelo al nostro, costituito dai piccoli per ripartire dalla base ed

invogliare i più piccoli ad apprezzare gli ideali slow food con lo scopo che siano loro in prima persona a coinvolgere gli adulti, le proprie famiglie
- Realizzare un sistema di piattaforma per gestire e per far conoscere le attività della nostra Condotta attraverso un'applicazione
- Incrementare la base associativa dei Soci
- Incrementare la sinergia con le altre Associazioni del terzo settore
- Rilanciare il presìdio della Noce della Penisola Sorrentina

Il Direttivo che si propone a guidare l'Associazione Slow Food Costiera Sorrentina e Capri Aps nel quadriennio 2025-2029:

Pierluigi D'Apuzzo Presidente
Mauro Avino Vicepresidente
Alessandra Balduccini Consigliere
Silvana Boschi Consigliere
Giovanna Del Gaudio Consigliere
Luisa Del Sorbo Consigliere
Paolo De Gennaro Consigliere
Domenico De Gregorio Consigliere
Maria Gargiulo (Luisella) Consigliere
Lorenzo Montalbano Consigliere
Mario Persico Consigliere
Vincenzo Torelli Consigliere

ALL.1

Sintesi Operativa del Progetto: "La Mela Limoncella: Tradizione, Comunità e Futuro Slow"

Il percorso per avviare il **Presidio Slow Food della mela limoncella** si sviluppa attraverso tappe ben definite, coinvolgendo attivamente la **Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri**, i produttori locali, le comunità e gli chef delle osterie Slow Food, con un ruolo centrale dello chef **Mimmo del ristorante "Lo Stuzzichino"**.

Fasi del Progetto:

1. **Inoltro della candidatura del Presidio**
    - Redazione e invio della candidatura ufficiale a Slow Food Italia, corredando il dossier con informazioni storiche, culturali e agronomiche relative alla **mela limoncella**.
    - Presentazione dei produttori locali e delle caratteristiche del frutto: biodiversità, tradizione e ruolo nella gastronomia territoriale.
2. **Incontro con i produttori e visita ai potenziali Presidi**
    - Organizzazione di **incontri sul campo** con i produttori per approfondire il ciclo produttivo e le tecniche agricole tradizionali.
    - **Visite guidate** nei frutteti e nelle aree di coltivazione per verificare la conformità alle linee guida Slow Food.
    - Documentazione e raccolta di storie e testimonianze dai produttori, per dare voce alla tradizione e all'impegno della comunità locale.
3. **Creazione della Comunità Slow Food del Presidio**
    - Costituzione ufficiale della **Comunità Slow Food della Mela Limoncella**, formata da:
        - Produttori locali
        - Chef delle osterie Slow Food (con il coinvolgimento attivo dello chef Mimmo)
        - Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri
        - Comunità e istituzioni locali.
    - Incontro di lancio con un evento simbolico: un **laboratorio del gusto** o un momento conviviale per presentare il progetto alla cittadinanza.
4. **Condivisione del disciplinare di produzione**

- Stesura del **disciplinare di produzione**, in collaborazione con i produttori, per definire i criteri di coltivazione:
    - Uso di pratiche agricole sostenibili.
    - Metodi di raccolta e conservazione.
    - Caratteristiche qualitative della mela limoncella.
- Approvazione del disciplinare da parte della comunità dei produttori e della Condotta.

5. **Realizzazione dell'etichetta narrante**
    - Creazione dell'**etichetta narrante** per raccontare:
        - Storia e origine della mela limoncella.
        - Tecniche di produzione sostenibili.
        - Informazioni sui produttori e sulla comunità locale.
        - Valore gastronomico del prodotto.
    - Utilizzo di strumenti digitali e visivi (QR code) per arricchire l'etichetta con video o testimonianze.
6. **Sottoscrizione della carta d'utilizzo del marchio "Presidio Slow Food"**
    - Formalizzazione del progetto con la sottoscrizione della **Carta d'utilizzo del marchio** da parte dei produttori aderenti.
    - Impegno a rispettare i principi del disciplinare e della filosofia Slow Food.

Eventi e Attività Correlate:

- **Cene tematiche** organizzate dagli chef delle osterie Slow Food (es. "La mela limoncella in cucina").
- **Visite guidate e laboratori didattici** nei frutteti e nelle aziende agricole e presso **l'Istituto Polispecialistico San Paolo per il laboratorio sensoriale.**
- **Storytelling e promozione** attraverso eventi locali e social media, valorizzando i produttori e le ricette tradizionali.
- **Evento finale** di celebrazione del Presidio con la presentazione dell'etichetta narrante e delle prime produzioni certificate.

Risultato Finale:

L’avvio ufficiale del **Presidio Slow Food della mela limoncella**, simbolo di biodiversità, tradizione e sostenibilità, promosso attraverso la collaborazione tra produttori, chef, comunità e istituzioni locali.

ALL.2

Titolo del Progetto:

"TRACCE SLOW: Sentieri, Sapori e Sostenibilità della Costiera Sorrentina e Capri"

Obiettivo Generale:

Creare un progetto biennale che promuova il turismo sostenibile e la valorizzazione del patrimonio naturale, enogastronomico e culturale della Costiera Sorrentina e di Capri attraverso la realizzazione di un'app digitale interattiva realizzata interamente dagli studenti.

Obiettivi Specifici:

1. Valorizzare i sentieri naturalistici, la biodiversità e le risorse enogastronomiche del territorio.

2. Creare un ponte tra giovani, territorio e turismo sostenibile attraverso strumenti moderni.

3. Offrire agli studenti un'esperienza di project work interdisciplinare, con compiti specifici e professionalizzanti.

4. Promuovere il turismo esperienziale legato ai valori Slow Food.

Fasi del Progetto:

1. Ricerca e Studio del Territorio

- Responsabili: Studenti dell'indirizzo turistico e enogastronomico.

- Attività:

  - Mappatura dei sentieri naturalistici e storici più importanti.

  - Identificazione di aziende agricole, prodotti DOP/IGP, presidi Slow Food e ristoranti aderenti alla filosofia Slow Food, prodotti a rischio estinzione.

  - Interviste ai produttori locali e raccolta di ricette tradizionali.

  - Studio della biodiversità (es. agrumeti, vigneti e prodotti tipici della Costiera e di Capri).

2. Progettazione dell'App

- Responsabili: Studenti dell'indirizzo informatica e telecomunicazioni, con supervisione dell'Università di Marketing e Management del Turismo.

- Attività:

  - Creazione di un'app interattiva e user-friendly rivolta ai giovani turisti e studenti.

  - Contenuti principali dell'app:

- Mappe interattive dei sentieri e dei percorsi enogastronomici.
- Punti di interesse con storie e video realizzati dagli studenti.
- Giochi/quiz sulla biodiversità e sulle risorse locali (gamification).
- Itinerari suggeriti (es. “Sentiero e Sapori di Massa Lubrense”, “Tour slow di Capri”).
- Area dedicata agli eventi Slow Food.

- Implementazione di funzionalità social per condividere esperienze.

3. Creazione dei Contenuti Multimediali

- Responsabili: Studenti enogastronomici e turistici.
- Attività:
  - Produzione di video e foto per raccontare il territorio e le esperienze:
    - Interviste ai produttori locali.
    - Video tutorial di ricette tradizionali.
    - Percorsi sui sentieri ripresi con foto e video “live”.
  - Scrittura di brevi testi informativi sul turismo sostenibile, la biodiversità e la filosofia Slow Food.

4. Promozione e Marketing del Progetto

- Responsabili: Università di Marketing e Management del Turismo.
- Attività:
  - Creazione di una campagna di comunicazione social per il lancio dell’app.
  - Organizzazione di eventi di presentazione rivolti a scuole, enti locali e turisti.
  - Promozione del progetto in fiere di settore (turismo e sostenibilità).

Prodotto Finale:

Un’app digitale interattiva creata dagli studenti per i giovani, che promuove il turismo sostenibile, i sentieri naturalistici e le risorse enogastronomiche della Costiera Sorrentina e di Capri.

Valore Aggiunto:

- Approccio interdisciplinare: coinvolgimento di più indirizzi scolastici e collaborazione con l’università.

- Innovazione: utilizzo della tecnologia (app) per promuovere valori Slow Food.

- Partecipazione attiva degli studenti come protagonisti del progetto.

- Sostenibilità: promuovere un modello di turismo slow, consapevole e autentico.

Soggetti Coinvolti:

Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri: supervisione contenuti su biodiversità, prodotti e filosofia.

Istituto Polispecialistico San Paolo

- Enogastronomia: contenuti su prodotti tipici e ricette.
- Turismo: studio dei percorsi e storytelling.
- Informatica: sviluppo tecnico dell’app.

Università di Marketing e Management del Turismo: strategie di promozione e valorizzazione turistica.

Durata:

Biennale (2 anni scolastici).

Risultati Attesi:

- Una piattaforma digitale innovativa che valorizza il territorio.

- Maggiore coinvolgimento dei giovani e consapevolezza sul turismo sostenibile.

- Competenze professionalizzanti per gli studenti coinvolti.

- Promozione del territorio presso un pubblico giovane e internazionale.

ALL.3

Titolo del Progetto:

"Profili Sensoriali: Gusto, Territorio e Comunità. Dalla scuola alla condotta slow food"

Sintesi del Progetto:

L'Istituto Polispecialistico San Paolo, indirizzo enogastronomia, in collaborazione con la **Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri** e i produttori del mercato Slow Food, avvia un progetto di **analisi sensoriale** per valorizzare i prodotti tipici del territorio, con particolare attenzione alla **mela limoncella**.

Gli studenti, utilizzando il **software per l'analisi sensoriale**, lavoreranno a fianco dei produttori per **identificare e descrivere i profili sensoriali** (aromi, sapori, consistenze) dei prodotti locali. Questo percorso avrà l'obiettivo di:

- Creare schede sensoriali dettagliate per ogni prodotto.
- Promuovere la cultura del gusto e sensibilizzare le **giovani generazioni** sul valore del cibo di qualità e della biodiversità.
- Coinvolgere la **comunità locale** con laboratori di degustazione e presentazioni pubbliche dei risultati.

Attività Principali:

1. **Formazione degli studenti** sull'uso del software di analisi sensoriale.
2. **Collaborazione con i produttori** del mercato Slow Food per selezionare e analizzare i prodotti (es. mela limoncella, olio, formaggi).
3. **Laboratori di analisi sensoriale** presso l'istituto con schede descrittive realizzate dagli studenti.
4. **Eventi aperti alla comunità** con degustazioni guidate e presentazione dei profili sensoriali dei prodotti.

Risultato Finale:

Un archivio di **profili sensoriali** dei prodotti del territorio, realizzato con il contributo di studenti, produttori e Slow Food, che promuove la conoscenza del cibo locale e coinvolge attivamente la comunità nella valorizzazione della biodiversità e delle tradizioni gastronomiche.