Programma della Associazione Slow Food Sassari-Alghero APS per il 2025-2029

Il programma di attività che accompagna la proposta di candidatura del Consiglio Direttivo della Associazione Slow Food Sassari Alghero APS (d'ora in avanti Condotta) muove dalla storia recente della Condotta che, ricostituita a fine 2016 dopo lungo periodo di inattività, ha operato con grande dinamismo sul fronte del coinvolgimento dei Soci e delle iniziative loro dedicate.

Master of Food su formaggio, birra, vino, olio, visite in aziende, mulini, giornate dedicate alle tradizioni gastronomiche locali e momenti associativi legati alla cultura gastronomica del territorio.

L'Associazione ha oggi il maggior numero di soci in Sardegna, circa160, e conta di incrementare ancora le adesioni in coincidenza con le iniziative che intende realizzare e che sono parte essenziale di questo Programma.

Il Programma non è, tuttavia, una mera elencazione di iniziative e attività da svolgere negli anni a venire ma un documento che parte dalla 'Visione' espressa dal Consiglio Direttivo sulla prospettiva di sviluppo futuro dell'Associazione coerente con il nuovo profilo di Ente del Terzo Settore e con la realtà culturale sociale ed economica del territorio in cui opera. Abbiamo il dovere, al di là delle enunciazioni di principio, e assodato che operiamo per la conoscenza e la diffusione dei nostri valori, di provare a immaginare cosa può diventare la nostra Associazione da qui a 5/10 anni. Una prospettiva di ampio respiro che impegni noi e coloro che guideranno l'Associazione nei prossimi anni a perseguire gli obiettivi alla base della Pianificazione che è oggetto di questo documento.

Quando parliamo di Pianificazione appare chiaro come sia necessario distinguere tra obiettivi e strumenti necessari per il loro conseguimento. Slow Food Italia offre uno straordinario e ricco corredo di strumenti per la gestione delle nostre attività. Spetta a noi il compito di definire gli obiettivi e quali siano gli strumenti più adatti da utilizzare.

La condotta è, insieme alle altre Associazioni territoriali di Gallura, Nuoro, Oristano e Cagliari, socio fondativo di Slow Food Sardegna il cui programma e relativi obiettivi sono una base di riferimento per la Condotta stessa.

Il programma di attività della Condotta per il quadriennio 2025-2029 sarà spirato ai seguenti principi fondamentali:

1. *Difendere e diffondere la cultura del cibo buono, pulito e giusto ed educare al futuro.*
2. *Valorizzare il patrimonio di biodiversità regionale*
3. *Salvaguardare l'ambiente*

1. Difendere e diffondere la cultura del cibo buono, pulito e giusto ed educare al futuro.

Educare per noi significa promuovere l'aspetto socio- culturale del cibo, il piacere, la riscoperta del convivio, la consapevolezza nelle scelte d'acquisto, il rispetto delle stagioni e la valorizzazione della diversità dei sapori e dei luoghi.
Sosteniamo perciò l'appello di Slow Food al Governo Italiano per l'introduzione dell'educazione alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado.

Nel frattempo si potrà operare nel territorio promuovendo incontri nelle scuole, in particolare nei Tecnici Agrari e nell'Alberghiero, sensibilizzando e preparando adeguatamente i docenti con lezioni pianificate in coerenza con la programmazione scolastica.

Crediamo che occorra continuare a sviluppare l'attività di educazione alimentare e del gusto, indispensabile per fornire, in particolare alle **giovani generazioni**, gli strumenti culturali necessari per distinguere e apprezzare il cibo buono, sano, pulito e giusto; è però necessario rivedere completamente i nostri strumenti di lavoro per renderli più efficaci e più rispondenti a un mondo che cambia velocemente. La fascia di giovani che va dai 14 ai 25 anni ha dimostrato negli ultimi anni di volersi far carico delle complesse sfide ambientali che il futuro ci riserva; pertanto, sia nella scuola che fuori, sarà necessario avviare collaborazioni con soggetti capaci di aggregare i giovani come ad esempio oratori, scout, associazioni studentesche.
Formuliamo a tal fine alcune proposte operative:

- organizzare con le scuole progetti di educazione alimentare, sostenendo in particolare la conoscenza delle produzioni locali e le attività degli Orti Slow Food (percorsi formativi per gli insegnanti, attività di educazione alimentare e del gusto e di educazione ambientale per gli studenti e seminari per genitori/nonni ortolani, costituisce la comunità dell'apprendimento per la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente);
- organizzare iniziative di conoscenza e di educazione al gusto con le attività dell'Accademia Popolare del Gusto;
- organizzare presso aziende del territorio escursioni dedicate alla conoscenza dei metodi di produzione e alla degustazione di prodotti tipici;
- organizzare eventi e ogni altra iniziativa utile per sensibilizzare ed educare i cittadini ad una sana alimentazione.

La Condotta si propone di continuare l'opera di educazione iniziata con i Master of Food e proseguita con l'Accademia Popolare del Gusto, attività sulle quali ha investito in questi anni con particolare impegno, con risultati molto soddisfacenti.
I corsi sono rivolti ai soci Slow Food ed hanno lo scopo di insegnare non solo a riconoscere il piacere del cibo e il valore del convivio, ma anche a conoscere la storia e la geografia dei prodotti alimentari, esaminare le tecniche e i processi di produzione e distribuzione, parlare di biodiversità e di sostenibilità ambientale, sociale ed economica del cibo e confrontarsi sulle scelte di acquisto e consumo quotidiano.
Corsi in aula, ma anche visite nei luoghi di produzione e vendita, sotto la guida di formatori esperti del settore agroalimentare preparati secondo le più innovative metodologie didattiche.

2. Valorizzare il patrimonio di biodiversità regionale

È fondamentale individuare e censire i produttori con quali è possibile realizzare un'attività di valorizzazione e promozione efficace dei beni alimentari prodotti secondo criteri di sostenibilità ambientale, economica e sociale. L'obiettivo è quello di **selezionare un compendio di aziende agricole e artigianali del territorio a cui i soci, i cittadini e il sistema della ristorazione possono fare riferimento come solida base per l'attivazione di proposte di acquisto.**

Censire i produttori e le produzioni del territorio è una attività che deve essere svolta con la collaborazione attiva di tutti i soci della Condotta e organizzata in modo da offrire il piacere della convivialità. Scoprire le aziende del territorio e relativi prodotti significa fornire un'informazione utile a tutti coloro che vivono e abitano nel territorio e che vogliono fare conoscenza diretta dei produttori e della realtà agricola che li circonda.

Sostenere e promuovere chi preserva la biodiversità e si prende cura del territorio, chi adotta tecniche agro-ecologiche e sistemi di allevamento sostenibili e rispettosi del benessere animale, chi gestisce le risorse dei mari, dei fiumi e dei laghi senza depredarle, chi promuove un'agricoltura capace di porre un freno alla diffusione delle monocolture e dei modelli intensivi, e ostacolare la concentrazione del potere in poche mani.

Creare opportunità di dialogo e relazioni di scambio, anche commerciale, tra coloro che lavorano per portare il cibo "dal campo alla tavola", così come con i consumatori.

Abbiamo bisogno del coinvolgimento di tutti – esperti, tecnici, ricercatori che provengono dal mondo delle scienze agrarie, mediche, biologiche, sociali, ma anche custodi di esperienze concrete, come i pastori, gli agricoltori, i pescatori, i trasformatori, i ristoratori – per dare valore concreto al lavoro di migliaia di produttori che rappresentano i custodi della biodiversità, non sempre adeguatamente riconosciuti dalle istituzioni e dalla società civile. La mappatura non deve limitarsi ai prodotti, ma andare oltre, alla ricerca di storie virtuose, di produttori responsabili, di comunità ricche di contenuti a noi vicini con cui stringere alleanze e consolidare rapporti per fare insieme una parte del rispettivo percorso

Il lavoro della Condotta nei prossimi anni deve essere finalizzato allo sviluppo di progetti che facciano conoscere il valore della **biodiversità alimentare del territorio.**

La Condotta si propone di perseguire **attività di ricerca di specie vegetali e animali oggi a rischio di estinzione** che fanno parte dell'identità del territorio e della comunità, promuovendone la tutela (anche mediante la segnalazione nel catalogo dell'Arca del Gusto) e la valorizzazione.

Crediamo che, in quest'ambito, sia necessaria la collaborazione con l'Agenzia Laore della RAS che ha pubblicato il Repertorio Regionale delle Agrobiodiversità. Per noi di Slow Food quel compendio rappresenta una 'bibbia' alla quale attingere visto il potenziale instrinseco di possibili Presìdi da istituire con il coinvolgimento dei produttori e dei consumatori.

2.1 I Presidi

La Condotta si propone infine di rivitalizzare e valorizzare i Presidi esistenti nel territorio e di favorire la creazione di nuovi Presidi, partendo dalla mappatura e dalla conoscenza delle produzioni del territorio e promuovendo tutte le iniziative opportune per incontrare i produttori, promuovere i loro prodotti, il loro lavoro, i loro saperi.

I Presìdi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Nel nostro territorio di riferimento abbiamo attivato i produttori della cipolla di Banari, Ozieri e Bonnannaro per la costituzione di un Presidio o di una Comunità.

Contiamo di definire il percorso per il Presidio del PaPunyat di Alghero, di rispristinare il presidio della Copuletta dei Ozieri oltre a quello della Greviera sempre di Ozieri.
Siamo inoltre in contatto il Flag Nord Sardegna e i Gal del territorio per possibili presìdi sulla piccola pesca e altre produzioni tipiche che possono essere rivitalizzate nel comparto orticolo e fruttifero.

2.2 Le Comunità

Comunità significa capacità di saper mettere in comune esperienze, problemi, risorse, conoscenze. Al centro dell'idea di comunità c'è il bene comune, che nel nostro caso è legato al cibo, all'ambiente, alla socialità, alla spiritualità.
Composta indicativamente da almeno 10 persone, la Comunità è costituita per raggiungere un obiettivo specifico (per esempio la protezione e valorizzazione di prodotti tipici) legato agli scopi generali di Slow Food e opera in un determinato territorio dialogando con la Condotta e con il resto della rete locale e regionale.
Far parte di una comunità significa condividere un obiettivo comune e lavorare assieme per realizzarlo, organizzando attività di vario tipo: progetti per la valorizzazione e promozione dei prodotti anche all'esterno del territorio, eventi, dibattiti, etc..
Nell'ambito del territorio della Condotta si conta di promuovere la costituzione di alcune Comunità intorno a prodotti di particolare rilevanza, anche dal punto di vista della storia e delle tradizioni alimentari di quelle aree territoriali.

3. Salvaguardare l'ambiente

"La crisi sanitaria, climatica e quella economica-sociale non sono inscindibili, bensì sono manifestazioni diverse di un unico, comune mondo malato, il nostro… ci viene però richiesta lucidità, coraggio e impegno per affrontare seriamente le conseguenze delle altre crisi, iniziando da quella climatica. L'unica strada veramente percorribile per il futuro è infatti la conversione ecologica: curare la causa del malessere smettendo una volta per tutte di porre invano rimedio ai sintomi; assumendoci le dovute responsabilità nei confronti della casa comune." (C.Petrini)

Slow Food, in collaborazione con le organizzazioni territoriali e quelle giovanili, si propone di promuovere progetti ed eventi per sensibilizzare i cittadini, partendo soprattutto dalla scuola, su alcune problematiche fondamentali: **contenimento delle emissioni cosiddette "clima alteranti"; riduzione degli sprechi alimentari; recupero, riutilizzo e conseguente riduzione della presenza di rifiuti plastici; contenimento del consumo del suolo.**

La rete dei giovani produttori e attivisti di SFYN lavora quotidianamente per sensibilizzare e diffondere la consapevolezza sull'importanza di combattere le agromafie e il caporalato, sull'impatto ambientale delle filiere alimentari, sulle politiche agroalimentari e sullo spreco di cibo e vuole essere un punto di riferimento per tutti i giovani sensibili a queste tematiche. Attraverso queste azioni, si intende contribuire attivamente alla protezione dell'ambiente, cercando di creare una maggiore consapevolezza e un impegno concreto nella comunità per affrontare le sfide ambientali attuali e future oltre che dare ai giovani lo spazio che meritano.

I candidati al Consiglio Direttivo dell'Associazione Slow Food Sassari Alghero APS