Slow Food®
Ascoli Piceno

PROGRAMMA DI MANDATO 2025-2029

SLOW FOOD ASCOLI PICENO

10/04/2025

Programma di mandato di
Slow Food Ascoli Piceno APS

Il nostro impegno è di guidare Slow Food Ascoli Piceno con inclusività, partecipazione e trasparenza, promuovendo a valorizzando produttori locali e comunità al tempo stesso allargando la propria base associativa.

Il nostro programma di lavoro si articola sui tre pilastri su cui si basa l'azione di Slow Food:
1. Biodiversità
2. Educazione
3. Attivismo

1. BIODIVERSITA'

Ci proponiamo di arrivare alla costituzione di un Mercato della Terra di Ascoli Piceno, sostenendo filiere corte locali, sostenibili e rispettose dell'ambiente. Ci proponiamo di organizzare iniziative volte a valorizzare la biodiversità, coinvolgendo i cuochi dell'Alleanza Slow Food, ed altri cuochi del territorio che sostengono i produttori locali e promuovono un cibo buono, pulito e giusto. Lavoreremo con agricoltori custodi di grani tradizionali e che producono il grano in maniera sostenibile, mulini che macinano a pietra per produrre le farine, artigiani che realizzano pane ed altri prodotti da forno, per sviluppare la rete Slow Grains sul nostro territorio.

In particolare, proponiamo le seguenti iniziative:

Storie di Gusto – Degustazioni Narrate

Serate conviviali in cui un produttore o un cuoco racconta un prodotto del territorio, mentre lo si degusta in abbinamento con vini o birre locali. Un'esperienza multisensoriale per scoprire sapori, storie e persone dietro il cibo buono.

Mercati da Raccontare – Visite Guidate nei Mercati Locali

Passeggiate nei mercati contadini con guida Slow Food, per conoscere i produttori, imparare a scegliere gli alimenti di stagione e riscoprire il piacere della spesa consapevole. Con possibilità di concludere con una piccola colazione o aperitivo "slow".

Camminate del Gusto – Escursioni con Tappa Golosa

Passeggiate facili alla scoperta del paesaggio piceno, con soste in aziende agricole o rifugi dove gustare un piatto tipico. Un modo per coniugare movimento, ambiente e cibo di qualità.

Talenti in Tavola – Lezioni tra Amici, con Gusto

Un ciclo di incontri dedicati ai talenti nascosti tra gli associati: chi sa fare il pane, chi conosce le erbe spontanee, chi ha un orto sinergico o sa costruire una compostiera. Ogni serata un piccolo laboratorio o racconto esperienziale, accompagnato da un aperitivo o una merenda a base di

prodotti locali.

2. EDUCAZIONE

L'educazione è un pilastro fondamentale per perseguire gli obiettivi principali di Slow Food. Ci impegneremo a collaborare con le istituzioni locali per promuoveremo l'educazione alimentare nelle scuole soprattutto primarie, per la costituzione di orti scolastici, creati e curati dagli alunni e dagli insegnanti, e per collaborare sulla formulazione dei menù nelle mense scolastiche.

Ci impegneremo a costruire una solida collaborazione con l'Istituto Agrario-Alberghiero Celso Ulpiani di Ascoli Piceno, cercando di coinvolgere produttori locali, cuochi dell'Alleanza, e promuovere la rete Slow Food Young tra gli studenti.

Lavoreremo all'iniziativa:

Semi di Futuro – Percorsi di educazione alimentare e ambientale per adulti

Un progetto formativo per adulti (insegnanti, genitori, operatori culturali, cittadini attivi) sui grandi temi del cibo: cambiamento climatico, spreco alimentare, filiere locali, giustizia sociale, salute. Il percorso prevede:

- incontri con esperti (agronomi, cuochi, attivisti, docenti universitari)
- visione e discussione di documentari e libri a tema
- esperienze dirette sul territorio (visite, degustazioni, incontri con produttori)

3. ATTIVISMO

Collaboreremo con altre associazioni (per esempio Food insider) e con l'amministrazione locale per curare un servizio per le mense scolastiche aiutando nella definizione di protocolli in linea con i valori di Slow Food. Organizzeremo eventi per promuovere una profonda conoscenza del mondo Slow Food, e per diffonderne valori ed interessi. Collaboreremo con il FAI per valorizzare il territorio e l'ambiente. Promuoveremo il territorio attraverso appropriate comunicazioni su diversi canali social e stampa specializzata. In particolare, lavoreremo alla creazione di un percorso Slow Food di conoscenza di Ascoli Piceno e del territorio.

Lavoreremo all'iniziativa:

Il Cibo è Politica – Dialoghi e azioni sul diritto al cibo
Un ciclo di incontri e micro-campagne per accendere l'attenzione pubblica su temi legati al diritto al cibo, alla sovranità alimentare, allo sfruttamento del lavoro agricolo e ai modelli di consumo. Le attività includono:

- incontri pubblici con attivisti, giornalisti, agricoltori, migranti
- momenti di formazione interna per attivare i soci interessati.

Per poter raggiungere quanto descritto sopra, lavoreremo per rinnovare e coinvolgere la nostra base associativa, organizzando eventi per garantire la partecipazione attiva dei soci. Particolare attenzione verrà dedicata ad attrarre giovani ed a promuovere la crescita di Slow Food Young.

Continueremo a promuovere la visibilità del territorio in eventi nazionali e internazionali come Cheese, Terra Madre, Slow Wine Fair, Distinti Salumi, e ad aderire a iniziative quali Le Cento Cene per Slow Wine.