

# Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*



# Seminiamo il Futuro

## *...coltivando il Presente*

### SOMMARIO

Presentazione	3
LA SAGGEZZA DEL GUSTO	4
<i>In cammino</i>	4
<i>Tutto deve ricominciare ma tutto è già ricominciato</i>	5
<i>Il Diritto al Piacere</i>	5
<i>L'intelligenza affettiva per una comunità di destino</i>	6
<i>Il piacere della cura</i>	7
NUTRIRE LA TERRA	9
<i>Il mondo salvato dai contadini: un nuovo Rinascimento</i>	9
<i>Ripensare la Terra</i>	10
<i>Ritorno al futuro: educare alla Terra</i>	11
<i>Agricoltura familiare e di piccola scala</i>	12
<i>Accesso al mercato</i>	12
LA SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ	13
<i>Biodiversità, secondo natura</i>	13
<i>La biodiversità secondo Slow Food</i>	14
<i>Morsi di etica</i>	16
<i>Le risorse alimentari del mare. Il ruolo della piccola pesca</i>	17
<i>Tutela dell'ambiente e del paesaggio</i>	19
<i>Acqua da bere, acqua da mangiare</i>	20
<i>Slow Folk</i>	22



# Seminiamo il Futuro

## *...coltivando il Presente*

<b>MANGIA COME PENSI E PENSA A COSA MANGI</b>	<b>23</b>
<i>Il mondo in un carrello</i>	<i>23</i>
<i>Resilienza alimentare, ovvero "se potessi mangiare un'idea..."</i>	<i>24</i>
<i>Cibo e legalità</i>	<i>26</i>
<i>Alla scuola del Gusto</i>	<i>27</i>
<b>GUARDARE OLTRE</b>	<b>29</b>
<i>... la nostra generazione</i>	<i>29</i>
<i>...il nostro territorio</i>	<i>30</i>
<i>... la nostra cultura</i>	<i>30</i>
<i>... i temi classici della gastronomia</i>	<i>30</i>
<i>...gli attuali modelli di consumo</i>	<i>31</i>
<i>...l'Associazione classica</i>	<i>31</i>
<b>I PIEDI BEN SALDI NELLA TERRA</b>	<b>32</b>
<i>(Programma operativo per il quadriennio 2014-2018)</i>	
<i>Organizzazione</i>	<i>32</i>
<i>Strumenti</i>	<i>34</i>
<i>Progetti</i>	<i>38</i>
<i>Slow Food Italia fra 4 anni</i>	<i>43</i>



## **Seminiamo il Futuro** **...coltivando il Presente**

*Cari soci,*

*in queste pagine riportiamo alcune delle idee e delle proposte emerse in questi mesi di confronti pregressuali. Idee e proposte frutto di esperienze maturate, in ambiti assai diversi fra loro, dalle persone che si sono ritrovate a condividere un metodo di lavoro partecipato nella costruzione del futuro di Slow Food.*

*Il filo conduttore del cammino che si vuole intraprendere e che abbiamo provato a descrivervi è il lavoro di gruppo, attraverso un approccio che intende essere inclusivo e coinvolgente, al fine di mettere assieme tutte le energie positive che questa nostra straordinaria "comunità di destino" è capace di generare. Un lavoro di gruppo che ha portato alla stesura di questo programma con contributi che abbiamo preferito non uniformare, lasciando che fossero ben evidenti i diversi stili con cui sono stati elaborati.*

*Mettere assieme così tante "diversità" e sensibilità è stato un lavoro complesso ma anche gioioso ed entusiasmante. Per questo ci è sembrato giusto preservare e trasmettervi queste diverse sensibilità così come sono state espresse. A tutte queste persone va il nostro sincero ringraziamento.*

*Il documento è impostato in due sezioni. La prima contiene una panoramica della nostra visione sul mondo del cibo con tutte le sue connessioni, in cui abbiamo provato a evidenziare le cose che si dovrebbero e potrebbero migliorare o cambiare. Nella seconda, invece, con "i piedi ben saldi nella terra", illustriamo sinteticamente i punti salienti e le priorità del programma operativo che vorremmo realizzare nei prossimi quattro anni.*

*Prima di lasciarvi alla lettura, ci teniamo a sottolineare che ci piace considerare quello che vi presentiamo, come un documento ancora aperto, in quanto vorremmo che fossero le elaborazioni che scaturiscono dai Congressi di Condotta, Congressi Regionali e, perché no, dal Congresso Nazionale, a completarlo e a tracciare definitivamente il sentiero da percorrere, tutti insieme.*

Daniele, Francesca, Lorenzo, Nino e Sonia.



## LA SAGGEZZA DEL GUSTO

*"Quando un umano faceva domande scomode, del tipo: «È necessario andare così in fretta?» oppure «Abbiamo davvero bisogno di tutte queste cose per essere felici?», lo chiamavano Ribelle"*

*Luis Sepùlveda, "Storia di una lumaca che scoprì l'importanza della lentezza"*

### *In cammino*

Un elemento caratteristico delle riflessioni scaturite nell'elaborazione di questo documento è dato dalla consapevolezza di trovarsi in una fase di svolta della nostra Associazione. Una svolta frutto del lavoro di questi anni e delle altre "svolte" che hanno caratterizzato il percorso di Slow Food Italia, come ad esempio il passaggio da Arcigola a Slow Food Italia e la nascita di Terra Madre. Un nuovo percorso quindi, che affrontiamo ("guardando indietro") forti di un accresciuto radicamento territoriale nelle diverse Regioni e di una struttura centrale (la nostra "casa comune" di Bra) che unisce competenza e senso di appartenenza nelle persone che svolgono la propria attività di servizio e di gestione della macchina associativa. Allora ciò che vorremmo proporre, proprio per rafforzare questo legame tra Associazione e Paese, per far sì che le voci, i consigli, le indicazioni ma anche le suggestioni, i saperi, la profondità (e i contrasti) delle tradizioni possano diventare a pieno titolo patrimonio di Slow Food Italia, è un cammino. Un cammino vero e proprio, fatto a piedi e con zaino in spalla (e non solo metaforicamente parlando) per andare lungo tutto il paese a raccogliere ciò che si è fatto, che si sta facendo e che si desidererebbe fare. Un "viaggio" Condotta per Condotta, Comunità per Comunità, per vivere con esse i giorni di lavoro e le sere di riflessione e racconto. Capovolgendo concettualmente il senso delle "cattedre ambulanti", saremo noi che andremo ad ascoltare e a imparare. Un percorso che le Condotte e i Consigli Regionali organizzeranno con il Comitato Esecutivo per produrre in questi quattro anni una mappa articolata e completa di cosa è Slow Food in Italia. Questo lavoro di raccolta e catalogazione – anche visiva – che sarà funzionale al progetto dei "Granai della Memoria", ci consentirà di costruire una rete di relazioni tra le realtà operanti nell'orbita associativa (Condotte, Presidi, Comunità, produttori, allevatori e trasformatori dei Mercati) e chi queste realtà vuole sostenere; un lavoro che, connotato dalla semplicità e sobrietà francescana dell'approccio (il cammino) sarà l'elemento distintivo di questo nuovo percorso.

## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

### *Tutto deve ricominciare ma tutto è già ricominciato*

Stiamo toccando i 30 anni di storia. E non siamo mai stati così giovani. Le solide basi della nostra casa, le visioni del nostro progetto, le pari attenzioni riservate al corpo e allo spirito, nostre alleate e compagne di viaggio, fanno di noi una "**comunità di destino**" di cui il Piacere è un elemento fondante. Un piacere che - ormai è noto - intendiamo ben al di là del mero godimento e appagamento e che trova invece la sua piena esplicazione nell'annuncio che quattro anni fa abbiamo voluto dare con il documento congressuale "*Le conseguenze del piacere*" sostenendo che fosse giunto il tempo in cui avrebbero dovuto essere i gastronomi a riconoscere in se stessi gli operatori di salvezza per il mondo.

Eravamo all'alba di una crisi sistemica di cui neppure riuscivamo a immaginare l'entità. Oggi, anche grazie a questo percorso obbligato, la nostra consapevolezza è esponenzialmente aumentata perché abbiamo compreso che **il nuovo corso è già iniziato** attraverso una nuova via nata dalla Terra Madre, dalla salvaguardia della biodiversità, dalla valorizzazione dell'agricoltura familiare e di piccola scala, dall'attenzione alle risorse del mare, dalla tutela dell'ambiente e del paesaggio, dal consumo consapevole, dall'Educazione del Gusto, dalla salute, dalla legalità, da un Cibo Buono Pulito e Giusto, in sintesi: dal Diritto al Piacere.

### *Il Diritto al Piacere*

Ciò che, sin dall'alba del nostro percorso, ha caratterizzato "la via slow" è stato **l'incontro, il dialogo, l'apertura all'altro**, nella costruzione instancabile di un nuovo Umanesimo che **non ponga l'io ma il noi al centro del mondo** e che tenga conto della visione olistica a esso intrinseca ed esplicitamente compiuta con gli uomini e le donne, i progetti e i risultati di Terra Madre.

Siamo stati i fautori di un orientamento nuovo, non specialistico né fuori dal comune, ma in grado di **parlare ogni giorno a ogni abitante del pianeta**, recando in sé la volontà di entrare nella straordinaria ordinarietà del quotidiano. Pertanto, **la nostra visione è - e deve continuare a essere - universale**, in nome del primario e fondamentale **Diritto al Piacere**, che troverà pieno riconoscimento solo se il miliardo di persone oggi sottonutrito potrà dividerlo con noi. La conquista della civiltà di un popolo, come proviamo a dire da anni, non passa, infatti, per il consumo di suolo o l'industrializzazione, bensì è **strettamente connessa all'ottenimento del diritto universale al buono e al bello**.

La nostra non è dunque una visione edonistica della vita ma **una missione antropologica, sociale, rivoluzionaria**. In una parola: **culturale**. Perché cultura e agricoltura hanno la stessa origine. E, se è



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

vero che alla base della vita dell'uomo ci sono la sessualità e l'alimentazione, è pur vero che a contraddistinguere l'evoluzione della specie umana sono state **le culture e le agricolture** che da due decenni proviamo a raccontare attraverso i nostri progetti: l'Arca del Gusto e i Presìdi, le attività della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, le campagne nazionali e gli eventi delle Condotte.

Quando i padri fondatori di Slow Food all'Opéra Comique di Parigi il 10 dicembre 1989 sottoscrissero che è **nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura** e che solo da questa nuova visione, fatta dello scambio internazionale di storie, conoscenze e progetti, poteva avere inizio il progresso, avevano già posto le basi per consentire alla **Gastronomia - intesa come il complesso di politiche, economie, culture, scienze sociali e agronomiche** teorizzato da Jean Anthelme Brillat Savarin - di compiere i molteplici passi avanti di cui oggi possiamo godere. Eppure, anche in questo primo scorcio di XXI secolo, sentiamo crescere la necessità di adoperarci affinché il nostro messaggio e i nostri valori possano trovare compimento nei 150 Paesi in cui oggi è presente Terra Madre. Abbiamo infatti ancora bisogno di **metterci alla scuola dei contadini, dei norcini, dei casari, dei cuochi, degli accademici, dei giovani, delle donne, degli uomini** che compiono con la loro vita resiliente il cammino lento verso il Piacere. Sappiamo, infatti, che è in loro il senso di quel "**progresso**" che annunciavamo nel 1989.

### *L'intelligenza affettiva per una comunità di destino*

La strada sulla quale camminiamo è poco intellegibile attraverso i soli schemi razionali. Sarebbe stato impensabile farci promotori di un movimento e di una rete che vive nel quotidiano e che ha ampiamente travalicato i nostri confini qual è Terra Madre. Il raggiungimento dei nostri obiettivi è, infatti, possibile solo attraverso **l'intelligenza affettiva**. Le scienze neurobiologiche, figlie del Romanticismo e del Positivismo ottocenteschi, affermano che ragione ed emozione entrano nel nostro quotidiano e nelle nostre scelte e che è necessario riconoscerne e comprenderne le interazioni per riuscire a percorrere la via migliore. Possiamo pertanto affermare con certezza che **abbiamo bisogno di una intelligenza affettiva**, intesa non solo come empatia bensì come la **capacità di entrare in relazione profonda con gli altri**. Ed è proprio questa "capacità" la pietra angolare che tiene insieme le solide basi di Terra Madre: un progetto fatto di persone provenienti da realtà, formazioni e culture diverse, spesso agli antipodi, che parlano lingue diverse, alcune delle quali a rischio d'estinzione ma che, nonostante i limiti della ragione, trovano nelle tematiche comuni la forza di agire.

Proprio per questo l'intelligenza affettiva è un **principio rivoluzionario**, in grado di andare ben oltre ciò che l'intelligenza razionale ritiene un limite. È rivoluzionario non solo perché è discendente diretto del principio di fratellanza, sorto a fine '700, tra l'epoca dei Lumi e il trionfo del Romantico, con la Rivoluzione Francese ma ancor più perché rimanda al concetto di "**comunità di**



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

**destino**" teorizzato da Edgar Morin in "*Terra-Patria*" secondo cui la nobile filantropia oggi confluisce nella più ampia presa di coscienza che **la vita di ciascun essere vivente è legata a doppio nodo a quella del pianeta**. Per questo Slow Food non può che fare proprio il concetto di "comunità di destino" perché questo significa assumere la cittadinanza terrestre.

Ai cittadini della Terra, dunque, la chiocciola di Slow Food Italia dice oggi che «**il piacere è una condizione dell'impegno, e viceversa**» (*Le conseguenze del Piacere*) e che è possibile compiere "**la rivoluzione con il cibo**" perché ci sono **cibi in grado di cambiare il mondo** in quanto portatori di saperi necessari e indispensabili a un **progresso responsabile**.

Slow Food Italia intende oggi, ancora una volta, rinnovare il proprio impegno per la **difesa del cibo "vero"**. Il perseguimento di tale scopo andrà di pari passo con **la denuncia e la lotta al "cattivo, sporco e iniquo"** ancora fortemente presente nel mercato agroalimentare, in quanto impedisce di fatto l'affermazione del "Buono, Pulito e Giusto" realizzato quotidianamente dalle Comunità del Cibo e il raggiungimento universale del Diritto al Piacere.

Il nostro impegno sarà caratterizzato dalla **convivialità** e dalla **gioia**, virtù ormai intrinseche al nostro spirito "slow" ma sarà supportato anche dal **vigore** e dalla **complessità di azioni** che sono parte altrettanto integrante del nostro cammino. Perché, parafrasando la lumaca di Sepúlveda, possiamo dire che **abbiamo imparato e fatto conoscere al mondo l'importanza della lentezza**. Ciò che più conta però, all'alba di questo nuovo corso, è che oggi abbiamo piena coscienza che **la via per raggiungere i nostri obiettivi, a forza di desiderarla, è già dentro di noi**.

### *Il piacere della cura*

La cura, nel senso *exuperiano* più ampio, è un valore fondante nelle relazioni. La **cura come massima disponibilità a svuotarsi per ascoltare ed accogliere**, per includere le diversità. La cura come attitudine a prendersi carico della complessità dell'altro. L'altro in senso lato, quello che, in sostanza, è "fuori del sé".

La cura è **assunzione di responsabilità verso i territori** in cui siamo attori e di cui siamo testimoni e sottende e rappresenta un coacervo di azioni e significati che distingue chi, come i soci di Slow Food, ha interiorizzato nel profondo lo spirito di Terra Madre, il quale è intriso del concetto di "cura".

La cura è quel sentimento che appartiene a chi muove dalla consapevolezza di **essere parte di un tutto che vibra con uno stesso respiro**.

È un aspetto non marginale del Diritto al Piacere di cui noi siamo portatori e che deve emergere sempre anche nella più piccola azione del nostro fare. **Anche questo può ridare fiato ad una**



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

**ripresa del volontariato**, oggi ovunque in crisi perché depauperato e compresso. Insieme al recupero deciso e decisivo della convivialità, del piacere del fare insieme che, in qualche caso, è stato svilito e surclassato da un malinteso senso del dovere come imperativo categorico, mutuato da militanze distanti da quella militanza culturale che pervade la nostra *mission* e che si esplicita nel presidio quotidiano dei nostri contenuti per contaminare con "intelligenza affettiva" e "felice versatilità" i discorsi nella *polis*.

Anche la nostra Associazione è una creatura a cui occorre riservare la cura e le attenzioni che si devono "ad un essere speciale" - come scrive Franco Battiato - dal primo all'ultimo socio, perché ci sono mille modi per essere parte di Slow Food, ma una sola è la grande sensibilità che ci affratella.



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

### NUTRIRE LA TERRA

*"Nascere uomo su questa terra è un incarico sacro. Noi abbiamo una responsabilità sacra, dovuta a questo dono eccezionale che ci è stato fatto, ben al di sopra del dono meraviglioso che è la vita delle piante, dei pesci, dei boschi, degli uccelli, e di tutte le creature che vivono sulla terra. Noi siamo in grado di prenderci cura di loro"*

*Audrey Shenandoah*

#### *Il mondo salvato dai contadini: un nuovo Rinascimento*

Siamo dentro un processo di cui faticiamo a capire la portata, essendone parte attiva e interna. Non ne abbiamo la distanza sufficiente per avere l'esatta percezione di ciò che si sta dispiegando. È in atto tuttavia un passaggio epocale in cui una parte, forse numericamente minoritaria, del "consorzio umano" si interroga sui modi per **assumere con coerenza gli effetti della crisi entropica** entro una ri-considerazione radicale dei principi che normano il rapporto dell'uomo con la natura: uno sforzo perché la crisi partorisca un 'homo sapiens sapiens sapiens' capace di prendersi carico dei limiti del pianeta blu come sfida ineludibile per disegnare un futuro possibile in cui sobrietà, equità e gioia - nel senso latino di *gaudium* - ne siano i fondamenti, un futuro in cui **la ricerca della bellezza, ovvero dell'armonia con tutto il vivente, sia il fondale su cui prende forma e sostanza ogni azione**. Una rivoluzione antropologica i cui esiti non sono affatto scontati. L'abbandono dell'attuale concetto di sviluppo e crescita, della misura della ricchezza umana in base a criteri quantitativi e monetari, del pensiero lineare e riduzionista ne costituiscono il passaggio obbligato che interseca il nostro percorso con quello di molti altri che muovono da identici o simili presupposti.

La centralità della nostra visione del cibo Buono Pulito e Giusto trova in questo aspetto la sua pertinenza più significativa, la sua efficacia più elevata. In questo, e non solo, risiede **la modernità di un nuovo incontro con la terra**. La ricostituzione della relazione spezzata tra "città" e "contado" ne è un ulteriore e fecondo aspetto. I "nuovi contadini", avvezzi all'aratro quanto all'I-Pad, sono naturali portatori di quest'antica modernità attraverso la consapevolezza che:



## Seminiamo il Futuro

### *...coltivando il Presente*

- la custodia dei semi è una pratica che salda mirabilmente passato e futuro;
- la conservazione della biodiversità naturale è la garanzia del successo colturale, dell'autosufficienza alimentare e dell'autodeterminazione;
- il riconoscimento del valore sociale di presidio del territorio realizzato grazie alle pratiche agricole sostenibili è imprescindibile;
- l'impegno nel ripristino del paesaggio agrario restituisce una millenaria saggezza consolidatasi nell'evoluzione e differenziazione delle colture;
- la funzione educativa delle pratiche connesse alla produzione di alimenti ha funzione rigenerativa, al pari dell'accoglienza;
- la capacità di costruire reti tra produttori e tra produttori e co-produttori è meccanismo formidabile di autodifesa;
- il successo economico della nuova imprenditorialità agricola passa necessariamente dalla capacità di costruire alleanze.

La ripartenza dai territori, meglio dalla Terra, ha una valenza e un portato di grande modernità: è una testimonianza a cui Terra Madre ci chiama. Per questo possiamo dire con forza che **siamo tutti contadini!**

### *Ripensare la Terra*

Il fulcro della nostra visione insiste sulla valutazione che una possibile - e forse l'unica - via d'uscita dall'afasia di una crisi entropica (che tra i primi abbiamo prefigurato), attraverso un percorso orientato alla sostenibilità ambientale e all'equità sociale, sia la **ri-considerazione dei territori**, intesi come le nostre "rappresentazioni mentali" della Terra, entità complesse e fondamentali, capaci di interrogarsi e ripensarsi a partire dalla produzione-trasformazione-distribuzione delle risorse. Cibo in primo luogo. È necessario quindi essere capaci di una **riconsiderazione radicale di tutto ciò che attiene a vocazione e tradizione agro-alimentare, collocazione geografica e mobilità, reti di relazione e nuove soggettività, gerarchie sociali e decentramento dei poteri, scambi economico-commerciali su base solidale e mutualistica**. Tutto ciò dovrà essere fondato e giocato sulla **centralità del cibo**, portatore privilegiato delle biodiversità naturale e umana. La nostra ambizione è dunque quella di costituire una sorta di '**regia politica**' di **un cambiamento**, in ordine al quale sviluppare capacità di attrazione, di coagulazione di progettualità e di costruzione di alleanze.



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

### *Ritorno al futuro: educare alla Terra*

Il ritorno alla Terra racchiude in sé un valore immenso, troppo spesso banalizzato e confuso con un ingenuo auspicio di un impossibile ritorno a un passato irripetibile. Il ritorno alla Terra è invece un riavvicinamento ai ritmi naturali dai quali la cultura meccanicista dell'accumulazione ci ha allontanati. È una rivoluzione copernicana che ci invita essenzialmente a tre **rivoluzioni culturali**:

- rimettere al centro dell'operare umano il valore aggiunto del **saper fare** e della manualità;
- riconsiderare il **valore del tempo**, dei tempi dell'attesa come parte significativa dello svolgersi temporale, del susseguirsi dei pieni e dei vuoti come ciclicità che rigenera;
- rivalutare il **silenzio e l'otium come opportunità di conoscenza**, come capacità di godere senza consumare.

Essi sono valori forti di un mondo contadino che **la "cultura" e il "tempo" della macchina ci hanno indotto a disprezzare** o sottovalutare come retaggio di un passato da cui ci si è affrancati. La crisi ha messo alle corde anche la vulgata positivista della **rivoluzione mediatico-digitale, la quale non ha liberato l'uomo dal lavoro ma ha invece fagocitato il lavoro di molti uomini**, obbligando i pochi rimasti a tempi ancora più subalterni ai ritmi della velocità della trasmissione-dati della nuova macchina. Eppure i vecchi paradigmi faticano a essere messi in discussione, anche per l'insipienza del pensiero politico-economico unico e imperante.

Altri valori di quel mondo non mitizzato o mitizzabile come la frugalità, la sobrietà, la sussistenza assumono oggi un valore centrale dentro una prospettiva di **accettazione consapevole del concetto di limite delle risorse** come quadro di riferimento e la **difesa della biodiversità** come attitudine fondamentale. Una rivalutazione delle economie di sussistenza, del valore della conservazione, della fine della crescita intesa come consumo di materie prime, suolo, riserve energetiche sono concetti che - certo - non ha scoperto la nostra Associazione ma sono perni di un ragionamento necessariamente più fine che ci mette in condizione di ripensarci, ricollocarci, individuare strade del cambiamento dei territori, e, per di più, di interloquire con molti e nuovi compagni di viaggio.

**L'esperienza formativa della terra è un valore costitutivo.** Il "ritorno alla Terra" non allude perciò a un mero auspicio rispetto all'inversione di tendenza nella progressione degli occupati nei settori produttivi che ha relegato l'attività agricola al lumaticino, pur essendo esso significativo e strategico, perché basato su rivalutazione di manualità, artigianalità e "fare" umano. La vicinanza alla Terra - al cielo per i pastori, al mare per i pescatori - ha invece una straordinaria valenza educativa in sé.



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

### *Agricoltura familiare e di piccola scala*

Quando si parla di politica agricola in Italia, il primo interlocutore in ambito istituzionale è quasi sempre l'industria agro-alimentare. Anche quando è l'impresa agricola a orientare le scelte della politica, il riferimento è sempre alle aziende di dimensioni maggiori e più strutturate. **Gran parte delle norme vigenti difficilmente prende in considerazione le esigenze dell'agricoltura di piccola scala o a conduzione familiare.** Spesso è proprio il quadro normativo a costituire un limite invalicabile per le piccole aziende agricole. Si pensi, ad esempio, alle enormi difficoltà che incontrano queste imprese nel trasformare i prodotti agricoli direttamente in azienda, se non attraverso investimenti fuori della loro portata. Una parte di questi investimenti viene effettuata, in taluni casi, solo per rispondere a esigenze di tipo normativo, senza la possibilità di accedere alle agevolazioni fiscali per forme di aggregazione fra produttori, la qual cosa ostacola - o, peggio, impedisce - l'accesso al mercato.

Come si è detto, **Slow Food è un movimento che fa politica** e quindi deve essere in grado di promuovere proposte atte a superare quegli ostacoli che i produttori non sono più in grado di affrontare da soli. È dunque necessario **promuovere un "nuovo contadino"**, un contadino a "triplice attitudine" in grado di ottenere reddito dall'agricoltura, dalla commercializzazione delle proprie produzioni agricole (Mercati della Terra® e forme di turismo rurale) e dalla tutela dell'ambiente e del paesaggio in cui vive. Una nuova forma di compensazione al reddito che, partendo dalle retribuzioni - insufficienti - ottenute dai prodotti della terra e dall'allevamento, si appropria del reddito derivante dalla commercializzazione diretta e possibilmente organizzata delle proprie produzioni, dai redditi derivati da potenziali forme di turismo rurale e dagli accordi realizzati con gli Enti locali per il mantenimento della viabilità e del paesaggio.

### *Accesso al mercato*

La vera sfida, la nuova frontiera che deve impegnare Slow Food per sostenere le piccole imprese agricole è data dalla necessità di **lavorare per garantire un accesso al mercato alle produzioni dell'agricoltura familiare e di piccola scala**, anche in forma aggregata. Questo significa **potenziare e incrementare le occasioni di commercializzazione diretta**, magari partendo dai nostri Mercati della Terra®, ma anche **creare punti vendita diffusi, gestiti direttamente dai produttori**. Nazioni come la Francia hanno scommesso su questo approccio e da anni raccolgono frutti importanti su questo versante. Slow Food deve diventare movimento di opinione capace di sensibilizzare le istituzioni affinché vengano promulgate leggi in grado di agevolare le piccole aziende che, in forma singola o associata, producono e commercializzano i loro prodotti. Sarà pertanto di pari importanza l'azione di sensibilizzazione che Slow Food potrà svolgere sui co-produttori per favorire un approccio al consumo maggiormente orientato verso la "nostra agricoltura".



## LA SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ

*La biodiversità ha già le risposte ai problemi per risolvere i quali ci viene proposta l'ingegneria genetica. Spostarsi dalla monocultura della mente alla biodiversità, dal paradigma dell'ingegneria a quello dell'ecologia, può aiutarci a conservare la biodiversità, rispondere ai nostri bisogni di alimenti e di nutrimento, evitare i rischi dell'inquinamento genetico*

*Vandana Shiva*

### ***Biodiversità, secondo natura***

Nonostante il termine biodiversità, a circa trent'anni dalla sua prima apparizione (nel 1986, in America), sia divenuto d'uso corrente e il tema sempre più presente, **la consapevolezza del suo significato e delle conseguenze della sua progressiva riduzione è ancora molto bassa**, sia nella società civile sia nelle istituzioni.

Quando si parla di animali a rischio di estinzione, la maggioranza pensa a poche specie selvatiche - il panda, la foca monaca, la tigre del bengala - così come, quando si parla di vegetali rari, il pensiero corre ad alcuni fiori alpini o esotici: **qualcosa di lontano dal nostro quotidiano**, quindi.

Pochi sanno invece che **la biodiversità che ogni giorno si assottiglia è molto vicina a noi**, perché scompare dal campo sotto casa, dai pascoli delle nostre montagne, dal mercato rionale, dalle nostre tavole. Migliaia di varietà di ortaggi, legumi, tuberi e frutta, centinaia di razze animali selezionate e domestiche dall'uomo in diecimila anni di agricoltura sono state spazzate via in cinquant'anni di produzione industriale e continuano a scomparire a un ritmo impressionante.

A partire dagli anni Cinquanta l'agricoltura intensiva si è orientata verso **un numero ristretto di specie e varietà, create per rispondere alle esigenze del mercato globale, indifferenti al legame con i territori**. L'agricoltura geneticamente modificata ha poi fatto un passo ulteriore in questa direzione. **Le multinazionali che brevettano gli OGM controllano la maggior parte del mercato dei semi e, spesso, producono anche erbicidi e fertilizzanti, promuovendo un'agricoltura**

## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

**intensiva e ostacolando lo sviluppo di soluzioni alternative.** Gli OGM hanno bisogno di grandi superfici e di monoculture per diminuire i costi di produzione. Così i contadini sono estromessi dalle loro terre, abbandonano le loro colture, i loro saperi e le sementi tradizionali.

**Uniformità, produttività, gusto standard, resistenza ai trasporti sono le parole d'ordine della "moderna" produzione agricola e della grande distribuzione.** Il contrario della biodiversità, dunque, che è stata pertanto relegata alle aree marginali e progressivamente espulsa dal mercato. Secondo la Fao il 75% delle varietà vegetali è perso, irrimediabilmente. Negli Stati Uniti si arriva al 95%: un dato impressionante! A fronte delle migliaia di varietà di mele selezionate dai contadini, per fare un esempio, appena quattro varietà commerciali (Golden, Fuji, Gala e Pink Lady) rappresentano oggi il 90% del mercato mondiale.

Nella storia della Terra, tutto ha avuto un'origine e una fine e, in ogni epoca, si sono estinte molte specie. Eppure **mai questo è accaduto con la velocità dei nostri anni, mille volte superiore alle epoche precedenti.** La biodiversità è la nostra assicurazione sul futuro, perché permette agli animali di adattarsi ai cambiamenti climatici, agli attacchi di parassiti e malattie, agli imprevisti. **Un sistema biologicamente vario possiede in sé gli anticorpi per reagire agli organismi dannosi e ripristinare il proprio equilibrio.** Un sistema basato su un numero ristretto di varietà, invece, è molto fragile. È la natura stessa a insegnarcelo: in lei non esiste la monocultura, non troveremo mai un'area selvatica di solo trifoglio, caffè o salvia ma sempre una commistione di più specie. La monocultura è un'invenzione della moderna agroindustria.

Le varietà locali, frutto di selezioni millenarie, sono importanti perché nei secoli si sono adattate alle condizioni del loro territorio, sono più rustiche e resistenti agli stress ambientali e hanno meno bisogno di acqua, fertilizzanti e pesticidi. Lo stesso vale per le razze autoctone, capaci di sopravvivere anche nelle zone più impervie (come le aree montane). **Senza biodiversità è dunque impossibile parlare di agricoltura sostenibile.**

### *La biodiversità secondo Slow Food*

Il lavoro di Slow Food è oggi radicalmente orientato alla biodiversità. **Slow Food dovrà fare con la biodiversità quello che, sin dalla sua nascita, fa per l'ottenimento del Diritto universale al Piacere.** La nostra Associazione ha saputo dimostrare che, per il riconoscimento di tale Diritto, è indispensabile conoscere, sapere apprezzare e confrontare i cibi. Per questo ha inventato formule completamente innovative, come i Laboratori del Gusto®, i Master of Food® e i percorsi di educazione sensoriale, affinché la capacità di assaggiare e apprezzare un cibo diventasse patrimonio di tutti e non rimanesse un privilegio per ricchi o esperti degustatori. Ora, **è giunto il momento di compiere lo stesso percorso con la biodiversità,** affermando con forza che vivere in un mondo ricco di biodiversità è un diritto di tutti. Per fare ciò, dovremo affrontare questa



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

tematica a più ampio raggio, affinché travalichi l'ambito specialistico delle aule universitarie e degli istituti scientifici e diventi patrimonio comune di chi acquista quotidianamente il cibo, di chi lo trasforma, di chi insegna, di chi progetta le politiche territoriali, di chi fa l'orto di casa.

Esattamente come abbiamo fatto con il tema del gusto, anche in questo caso dobbiamo essere capaci di promuovere la biodiversità con un approccio originale e un linguaggio nuovo, che distingua Slow Food da tutte le altre organizzazioni.

L'approccio di Slow Food deve necessariamente essere in grado di far convivere aspetti apparentemente molto diversi tra loro. Per noi, **le varietà tradizionali non sono soltanto cataloghi di sementi da salvare** ma anche e soprattutto saperi tradizionali, racconti di territorio, culture, lingue, suoni, architetture, artigianato, riti. Slow Food può e deve suscitare il dialogo tra universi paralleli: gli agronomi, i cuochi, i veterinari, i giornalisti devono diventare alleati tra loro e con noi. Dobbiamo attivare collaborazioni con altre associazioni, enti di ricerca, università, scuole, parchi. **Dobbiamo fissare lo sguardo all'universo mondo ma restando sempre con i piedi ben saldi nella Terra.**

Per questa ragione **l'Arca del Gusto deve rimanere il punto di partenza del nostro lavoro.** Non possiamo chiedere alle istituzioni di salvare la biodiversità se non sappiamo in cosa essa consiste, se non siamo in grado di tradurre la biodiversità nella tangibilità del quotidiano, ovvero in quegli ortaggi, legumi, frutti, pani, formaggi, razze autoctone dei nostri territori.

L'approccio olistico ci chiede anche di andare al di là di un semplice lavoro di catalogazione: per salvare una razza, noi non partiamo dalla selezione genetica; per salvare una varietà di mele, noi non partiamo da una collezione varietale. **Cerchiamo, prima di ogni altra cosa, i pastori che allevano quella razza, i contadini che coltivano quella mela,** dialoghiamo con loro, ci facciamo ascoltatori delle loro storie e cerchiamo di offrire loro risposte concrete in termini di produzione, organizzazione e accesso al mercato, perché solo garantendo loro un'esistenza giusta, manteniamo in vita quella diversità agricola pilastro fondante della nostra associazione.

Così sono nati i **Presìdi**, questa è stata la loro fortuna. Di certo non possiamo attivare Presìdi per salvare tutti i prodotti dell'Arca eppure avviare e sviluppare i Presìdi rimane una strategia imprescindibile per tradurre in pratica le nostre idee e le nostre campagne. **Avviare un Presidio consente alle nostre Condotte di conoscere a fondo una filiera produttiva,** di comprendere il rapporto dei piccoli produttori con il mercato, di condividere le loro difficoltà.

Con i progetti sul territorio (i Presìdi, l'Alleanza, l'Arca del Gusto, i Mercati della Terra), **Slow Food deve dimostrare alle istituzioni che la biodiversità è una risorsa economica e sociale fondamentale per il "progresso",** in grado di riscattare aree marginali e di creare nuovi posti di lavoro per i giovani. **Senza la biodiversità, non è inoltre possibile garantire l'accesso a un cibo**



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

### **Buono Pulito e Giusto.**

Noi possiamo dare un contributo decisivo alla salvaguardia della biodiversità solo se avremo il coraggio di proporre un approccio che parta dai territori e dalle comunità, che impieghi un linguaggio chiaro e semplice, che declini le teorie in risposte concrete, che metta insieme aspetti ambientali, sociali ed economici. In definitiva, **il nostro contributo sarà tanto più importante quanto più sapremo creare una rete estesa e dalle maglie sottili** capace di collegare tra loro prodotti, produttori e ambiente in modo di valorizzare il termine biodiversità in maniera più ampia, più complessa, più equa.

### ***Morsi di etica***

Il nostro cibo è vita, non solo perché la garantisce a noi, ma anche perché è (quasi) sempre materia organica ed è quindi prodotto - diretto o indiretto - delle vite di altri organismi.

Pensare a cosa mangiamo ci impone di non eludere il tema cruciale della qualità "delle vite" che stanno "dietro" al nostro cibo e, in particolare, quelle di esseri senzienti che da migliaia di anni accompagnano sinergicamente la storia dell'uomo: gli animali.

Quello del benessere animale è un tema estremamente complesso che ci tocca in tutte le declinazioni del nostro concetto di cibo. Quella del Buono, in riferimento ai risultati sensoriali della carne e degli altri derivati ottenibili da animali sani e cresciuti in modo appropriato. Quella del Pulito, per le incredibili conseguenze che provocano le forzature, proprie dei sistemi folli di allevamento industriale. Ma, soprattutto, quella del Giusto.

Molte sono le osservazioni che si fanno sul tema della qualità del prodotto finale o sull'impatto ambientale che le produzioni animali hanno, anche relativamente allo squilibrato aumento dei consumi. Ma è solo parlando del Giusto che riusciamo davvero a sviscerare il nodo centrale, quello che troppo spesso è sottovalutato o addirittura evitato: l'etica.

**Per chi ha un approccio olistico alla gastronomia il benessere animale deve essere affrontato come un tema centrale con la rilevanza propria di una questione che tocca così tante vite.** La "felicità" è una prospettiva cardine delle visioni che ci animano. I tempi sono maturi per fare un ulteriore passo in avanti: il nostro Piacere deve essere catalizzatore di rispetto non solo verso la Terra, ma anche verso gli esseri che con noi la abitano.

Le storie, le esperienze e le realtà che abbiamo incontrato sul nostro percorso non solo ampliano - ancora una volta - le nostre prospettive, ma ci forniscono anche gli strumenti per affrontarle. **Occuparsi di un trattamento rispettoso per gli animali che alleviamo significa valorizzare comportamenti virtuosi e diffondere cultura e sensibilità.** È anche questa volta un percorso che



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

deve coinvolgere tutti gli attori della filiera alimentare o, meglio, della nostra Comunità del Cibo che comprende l'intero percorso da chi produce a chi consuma: **un genere di sfida che abbiamo più volte dimostrato di sapere e potere vincere.**

La condanna di pratiche di sofferenza non sono dunque una forzatura al nostro approccio ma un naturale e intrinseco rifiuto: **non siamo di fronte a una rinuncia ma a una liberazione.**

### *Le risorse alimentari del mare. Il ruolo della piccola pesca*

La richiesta di cibo dal mare è in aumento e **la pesca, in certe zone del mondo, è diventata sempre più avanzata tecnologicamente, al punto che alcune specie commerciali rischiano l'estinzione.** Ai prelievi incontrollati si sommano l'inquinamento di fiumi e mari e l'innalzamento della temperatura del pianeta, che sta modificando gli habitat e le popolazioni. La politica dovrà occuparsi sempre di più di questo problema ma Associazioni come Slow Food possono contribuire in modo significativo a un cambio di rotta.

Il mare, in particolar modo il Mediterraneo, rappresenta una straordinaria risorsa economica e sociale a cui Slow Food guarda, sin dalla sua nascita, con particolare attenzione. I grandi passi compiuti attraverso gli eventi e la campagna di Slow Fish® ne sono una valida testimonianza. **Non possiamo più soffermarsi a slogan generici senza un aggiornamento sulle conoscenze scientifiche,** sui dati e soprattutto sui modelli proposti per affrontare il problema della gestione delle risorse e del controllo della pesca. La complessità delle interazioni tra le componenti abiotiche e biologiche lascia spazio alla convinzione che, per quanto decantato, l'approccio eco sistemico sia applicabile solo utopisticamente e che le consolidate tecniche riduzionistiche siano ancora le sole praticabili. Diventa dunque importante, per noi di Slow Food, aprire una discussione seria per approfondire molti temi ancora controversi.

**La sostenibilità, ad esempio, non viene quasi mai stimata sulla base di una valutazione della resilienza,** cioè dei "limiti" imposti per ristabilire le condizioni di equilibrio di un ecosistema. Al momento, possediamo invece solo modelli descrittivi piuttosto "semplificati", il che spiega l'inconsistenza delle previsioni, alcune volte catastrofiche, altre troppo ottimistiche, sul destino di alcune risorse biologiche, in particolare quelle su cui si basa lo sfruttamento commerciale.

**Il mare è invece uno degli elementi naturali che meglio esprime la visione olistica di Slow Food,** in quanto la sua fauna non conosce i limiti territoriali che la storia e la politica hanno invece imposto ai cittadini del mondo. Ci sentiamo pertanto incoraggiati - anche da queste osservazioni - nella volontà di applicare anche alla Pesca la nostra visione olistica, facendo comprendere che la salvaguardia delle risorse marine deve camminare di pari passo con il controllo e il limite dell'



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

industrializzazione, della portualità, dell'urbanizzazione, del turismo "insostenibile".

La Pesca italiana, grazie alla celebrata tradizione marinara nazionale, nonché alle specificità tecniche e geopolitiche, necessita di essere al centro di strategie e azioni che siano frutto di conoscenza ed esperienza nel quadro delle politiche comunitarie e dei rapidi cambiamenti in atto a livello globale. Per questo motivo è necessario che Slow Food Italia dialoghi con gli Enti, le Istituzioni, le Associazioni di categoria e le Scuole affinché **si diffonda la conoscenza delle specie ittiche nazionali**, con particolare attenzione a quelle cosiddette "minori", al fine di promuoverne il consumo e stimolare nei co-produttori la volontà di un acquisto "consapevole". **Il valore commerciale delle specie ittiche nazionali è infatti drasticamente diminuito nel corso degli anni a causa della presenza di prodotti ittici a basso costo sui banchi dei supermercati provenienti dai mercati esteri.** Di conseguenza, la mancata redditività della produzione ha portato a un abbandono del settore della piccola pesca da parte di molti operatori. Un'attività di recupero non può che partire dalla comunicazione al pubblico delle qualità nutrizionali e delle caratteristiche organolettiche dei prodotti dei nostri mari.

È inoltre nostro compito **sensibilizzare gli operatori del dettaglio tradizionale, la Grande Distribuzione Organizzata e i Buyer dell'ittico europei** per promuovere l'espressione delle potenzialità commerciali delle specie ittiche minori ed eccedentarie che la piccola pesca propone quotidianamente con fatica, perseveranza e passione. Per questo, ci dobbiamo impegnare affinché la piccola pesca ottenga la meritata attenzione dei policy makers, degli stake holders del mercato e dei consumatori.

Contestualmente, si dovrà operare affinché **i pescatori siano educati a sistemi di cattura tradizionali e sostenibili, in grado di offrire nuove opportunità alle culture marinare.** I sistemi di pesca tradizionali sono infatti in via d'estinzione, a causa della loro scarsa competitività. Realizzare delle attività di informazione e di supporto al mondo della piccola pesca con piccoli e grandi eventi, campagne, pubblicazioni e laboratori potrà essere il punto di avvio per un recupero del rapporto tra culture, tradizioni e identità delle marinerie italiane.

Pur sostenendo poi che il mare è una risorsa cui attingere che non va negata a nessuno, noi riteniamo che la pesca professionale e quella sportiva rappresentino realtà diverse, i cui "spazi" vanno delimitati opportunamente nel rispetto reciproco.

Occorre infine **creare una nuova immagine della pesca**, con particolare attenzione a quella delle specie ittiche "minori" perché il lavoro del pescatore non è più appetibile ai giovani, unica speranza di sviluppo e prosecuzione delle attività tradizionali in via di estinzione. Per fare ciò, è necessario fare leva sui fattori identitari e sulle opportunità offerte da essi sul mercato nell'attuale scenario economico ma è altresì indispensabile **assecondare il bisogno a una "coscienza ambientale e alimentare" sempre più diffusa nella cittadinanza attiva.** In particolare, le nuove generazioni manifestano oggi una tendenza più spiccata verso la coscienza ambientale ma questo percorso



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

potrà portare risultati importanti solo se confortato da un'offerta di produzioni agroalimentari che rechino intrinsecamente storie e conoscenze legate alla località. Accanto alle specie ittiche nazionali più note, va pertanto diffusa la conoscenza delle specie ittiche eccedentarie che rappresentano una risorsa di biodiversità marina, di varietà a tavola e nutrizionale irrinunciabile che riafferma l'unicità di tradizioni radicate e modi caratterizzanti il popolo italiano.

Per questi motivi riteniamo che, al pari dell'agricoltore, **il pescatore - soprattutto colui che pratica la piccola pesca costiera - deve diventare il "guardiano del mare" e avere la dignità di chi preserva un "bene comune"**. All'interno di Slow Food dobbiamo aumentare i **Presìdi**, non sulle singole specie ma sulle tipologie di pesca più responsabili e sostenibili, **migliorare la comunicazione interna, fornire strumenti alla ristorazione** che non ha ancora una "cultura olistica del mare". Dobbiamo dunque **mettere in atto programmi e attività a supporto della piccola pesca** per far sì che gli operatori continuino a svolgere il loro lavoro con fierezza e possano cogliere le opportunità che un'attività di siffatta importanza per la sostenibilità ambientale dovrà necessariamente offrire sempre più nel tempo.

### *Tutela dell'ambiente e del paesaggio*

In linea con quanto sostenuto da Maurizio Boriani, Direttore del Master Universitario di primo livello in "Progettazione e conservazione del giardino e del paesaggio" presso la Facoltà di Architettura del Politecnico di Milano - Bovisa, Slow Food sostiene che: **«Il mondo agricolo è produttore di paesaggi; il contadino è il primo architetto di paesaggi. Gli agricoltori devono tornare ad essere produttori e gestori di paesaggi di qualità, nei quali l'uomo torni ad abitare»**. (*Le conseguenze del piacere*, documento congressuale 2010-2014)

Fino a oggi, possiamo affermare con certezza che **tutte le azioni dell'Associazione hanno presupposto la salvaguardia e la conservazione dei suoli agricoli**. Abbiamo inoltre combattuto battaglie sui territori contro la cementificazione, le grandi opere inutili, il consumo di suolo da biomasse, gli impianti fotovoltaici a terra o le pale eoliche e abbiamo inoltre partecipato, in prima linea, alle missioni del *Forum Salviamo il Paesaggio, difendiamo i territori* nato nel 2011 e che comprende al suo interno 934 associazioni e comitati uniti dall'obiettivo di fermare il consumo di suolo, soprattutto agricolo, risorsa preziosa per la nostra sopravvivenza e non rinnovabile. In questi anni, il *Forum* ha lavorato su due binari paralleli: la **campagna nazionale per il censimento**, presso tutti i comuni italiani, degli edifici sfitti o inutilizzati e la definizione di una **proposta di legge d'iniziativa popolare** per fermare il consumo di suolo, che è ormai alle battute finali. Però non basta.

Se, nel 2010, il cemento ingoiava 30 ettari di suolo agricolo al giorno, oggi siamo a 70! (*Dati Ispra*) Solo di recente abbiamo osservato un rallentamento di questa sfrenata perdita di suolo fertile, dovuto però più alla crisi economica che ha messo in ginocchio il settore delle costruzioni che a



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

una reale presa di coscienza. Serve pertanto un profondo cambio di passo culturale, al quale Slow Food può dare un contributo importante. Ancora una volta, da protagonista.

Come? In primis, **migliorando la comunicazione interna, la comprensione dei fenomeni e delle relazioni tra di essi**: costituire un Presidio, imbarcare un prodotto sull'Arca del Gusto, coltivare e sostenere una Comunità del cibo, tutelare la Biodiversità significa salvare suolo agricolo, difendere il territorio, strappare ettari di terra al cemento. Urge poi **migliorare la comunicazione esterna**: valorizzare queste interconnessioni, veicolare una visione più organica di questi aspetti. Quando parliamo con la gente spieghiamo, per esempio, che **i nostri Presidi sono "a presidio" del territorio**, che ne mantengono la sua sopravvivenza, che operano a difesa della biodiversità. **Puntiamo dunque sulla formazione** sia dentro l'associazione, per diventare più consapevoli di quanto facciamo, anche con corsi e seminari presso l'Università di Scienze Gastronomiche, sia fuori dall'associazione, per creare sempre più una coscienza ambientalista in una cittadinanza attiva.

Dobbiamo inoltre strutturare al meglio l'azione di 'Salviamo il paesaggio' dentro Slow Food, con un gruppo di lavoro/mobilitazione a esso dedicato. **I prossimi quattro anni vedranno il Forum vincere o fallire**: con la raccolta di firme a sostegno della Proposta di legge d'iniziativa popolare, ci misureremo con la volontà dei cittadini su un tema difficile, che richiede un lavoro di azione profondo ma che può costituire, in caso di esito positivo, il passo decisivo in quella battaglia per la difesa dei beni comuni che, da qualche anno, sta formando la consapevolezza e la sensibilità generale. Sta tutto insieme: la sopravvivenza della nostra biodiversità, della nostra cultura, della nostra identità. In definitiva, la nostra stessa sopravvivenza.

Gaston Bachelard nel suo lavoro *"La formation de l'esprit scientifique"* (1938) afferma: «La parola vita è una parola magica. È una parola ricca di valore. Qualsiasi altro principio impallidisce quando si invoca un principio vitale. Facciamo impallidire tutto ciò che non è vitale».

### *Acqua da bere, acqua da mangiare*

Quello dell'acqua è un tema di cui oggi si parla moltissimo. La consapevolezza del valore di questa risorsa è sempre più diffusa anche nel nostro Paese (lo dimostrano, tra le altre cose, i recenti risultati referendari). Raramente però la materia è considerata nella sua complessità. Alla grande mobilitazione infatti non ha corrisposto pari diffusione di informazioni, conoscenze o buone pratiche, tanto a livello di collettività quanto del singolo individuo. L'argomento, pur considerato centrale, è quindi ancora percepito lontano dalla nostra quotidianità, come qualcosa per cui non abbiamo gli strumenti di agire.

Eppure, è ormai chiaro come le risorse idriche dipendano in modo vincolante dall'uso che ne fa l'uomo. Le attenzioni a questo proposito paiono però superficialmente limitate alle acque utilizzate



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

direttamente, spesso considerate solo a livello domestico (quanto a lungo facciamo la doccia o ci laviamo i denti) come se queste avessero un impatto determinante.

Alcuni studi dimostrano invece che il 92% dell'acqua consumata giornalmente dall'uomo è legata alla produzione alimentare e rappresenta migliaia di litri che consumiamo pro capite ogni giorno senza rendercene conto: si parla di circa 3500 L pro capite che variano da 2500 L a 5000 L rispettivamente per vegetariani e consumatori quotidiani di carni.

**Le risorse idriche sono quindi utilizzate in massima parte per la produzione del nostro cibo.**

Non stiamo parlando solo dei nostri territori bensì delle risorse mondiali perché questo sfruttamento ricalca quello delle terre per la produzione agricola, succubi di un mercato internazionale industrializzato dove il mito dell'efficienza lascia il posto a enormi sprechi compiuti a causa dell'incapacità di comprendere i delicati ma articolati equilibri dei sistemi *agroecologici*. Imporre poche varietà o razze commerciali a fronte dell'immensa diversità biologica e culturale sviluppata dal paziente lavoro di generazioni di comunità rurali significa infatti rinunciare all'adattabilità e alla resilienza di questi prodotti (e dunque spesso alle loro esigenze contenute e ottimizzate in base al territorio). In cambio, il sogno sempreverde del prodotto perfetto in qualsiasi contesto, retaggio irraggiungibile di un'idea di natura da dominare piuttosto che di ambiente da curare in modo sinergico, natura che va implementata da tutti gli input possibili a partire dall'acqua.

**Il diritto all'accesso alle risorse idriche è inalienabile per le comunità umane.** L'acqua è la prima fonte di vita e non solo per l'uso diretto, senza il quale non è possibile la sopravvivenza ma, soprattutto, in quanto elemento imprescindibile per la produzione di alimenti, senza la quale gli uomini perdono la propria sovranità alimentare e sono privati di una parte della loro libertà.

Emerge dunque con chiarezza l'entità del ruolo che dovremo giocare in quanto Slow Food. A Torino nell'ottobre 2013 abbiamo condiviso con la rete internazionale l'impegno a *rimettere il cibo al centro* rivendicando il suo valore chiave per il cambiamento. **Rimettere il cibo al centro e occuparsi delle complesse dinamiche della gastronomia tutelando, insegnando e promuovendo significa anche occuparsi delle risorse comuni, ovvero di noi stessi e degli altri.**

**L'acqua è un bene comune e perché davvero sia tale l'approccio olistico al cibo è uno strumento imprescindibile che deve spingerci a orientare la comunità mondiale verso una cultura della gestione di queste risorse che non sia miope ma orientata al futuro.**



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

### *Slow Folk*

La nostra Associazione, da sempre impegnata nella difesa della biodiversità, nella tutela e nella promozione del patrimonio culturale - materiale e immateriale - agisce attraverso il progetto "Granai della Memoria" per **combattere la "carestia di idee" e contrastare la cultura dominante e omologata che ha tolto la voce al sapere prezioso dei nostri "vecchi" e dei nostri "luoghi"**.

Constatiamo sovente di trovarci in una paradossale situazione di omologazione culturale: uscire da questo vicolo buio non è facile. La musica e il teatro hanno però la virtù di riportare gli individui e le comunità sulle solide gambe di una cultura secolare, ancora oggi capace di parlare a noi, uomini e donne del nostro tempo! È **necessario, dunque, salvaguardare il patrimonio delle identità locali, in quanto la diversità culturale è essenziale per l'uomo almeno quanto la biodiversità lo è per la natura.**

Sentiamo dunque la necessità di proseguire il lavoro iniziato con il progetto "Slow Folk" per **difendere e dare nuovo impulso alla biodiversità delle culture**, valorizzare la canzone popolare e promuovere la costruzione di sinergie tra soggetti diversi, tra regioni e nazioni lontane e vicine.

Per raggiungere questo obiettivo, dobbiamo chiedere alla nostra Associazione - e, in modo particolare, alle Condotte - una nuova forma d'impegno che consenta, a partire da un censimento della situazione attuale, la **costruzione di una rete per la cultura popolare territoriale**. Dobbiamo ricercare, in primis, le sue forme tradizionali ma suscitare e avvicinarci poi alle produzioni contemporanee che sono eredi dirette di quei temi, di quella memoria, di quelle radici, in una parola: di quell'identità che noi vogliamo custodire.

Siamo certi che troveremo in questa nuova fecondità una nuova consapevolezza e un nuovo spirito creativo.



## MANGIA COME PENSI E PENSA A COSA MANGI

*"Conoscere è il primo passo verso una soluzione"*

*(Vittorio Arrigoni)*

### *Il mondo in un carrello*

Ciascuno di noi ha avuto l'esperienza di entrare in contatto con un carrello della spesa, almeno una volta (al mese) nella sua esistenza. A partire dagli anni '60, il modello di acquisto alimentare è progressivamente mutato, così come è **mutato il rapporto tra venditore e consumatore**, non più basato sulla conoscenza diretta (che molto spesso considerava anche il legame di "fiducia") bensì sulla quantità e varietà della proposta, distaccata e contrapposta al "racconto".

Prima dell'avvento del *supermarket*, infatti, il consumatore aveva di fronte, di volta in volta, il salumiere, il macellaio, il panettiere, il pescivendolo, il verduraio e ciascuno di essi era in grado di fornire indicazioni sull'origine dei propri prodotti, indicando i tagli di carni o i pesci migliori per determinate preparazioni, oppure la provenienza di un prosciutto o di un formaggio, di un melone. Per non parlare dei mercati (rionali e spesso quotidiani nelle città, settimanali per i centri minori) in cui si disseminavano, tra i rivenditori che si approvvigionavano ai mercati generali, banchetti di ortolani, di venditori di uova, di erbe aromatiche provenienti dalle campagne circostanti. L'affermarsi del modello *supermarket* ha consentito poi la nascita successiva degli *ipermercati* e dei *centri commerciali* fino all'affermarsi del *discount*.

Se ci soffermiamo sul processo di evoluzione della grande distribuzione, vediamo come questa vada di pari passo con il ruolo e il processo di crescita e di concentrazione, diffuso e globale, delle multinazionali dell'agroindustria: come nel mondo i piccoli produttori locali e i contadini sono stati sostituiti - quando non annientati - da grandi aziende, a loro volta inglobate nelle scatole cinesi della grande finanza (*le multinazionali agricole transnazionali controllano il 40% del commercio alimentare mondiale*), così **gli esercenti, i venditori ambulanti, i piccoli produttori alimentari sono stati azzerati (o in parte assorbiti) dalla GDO** o comunque assoggettati a regole, limiti, parametri, soglie di accesso e condizioni di acquisto del prodotto da rendere la produzione - in particolar modo agricola - esclusivamente funzionale alle esigenze del committente. Oggi pertanto è molto difficile non legare le proprie scelte e i propri destini alimentari alla GDO. Difficile, ma non impossibile.

## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

Il Paese e il Continente – per restare nei nostri confini geopolitici – vivono da alcuni anni una crisi economica di ineguale paragone, strettamente connessa ai sistemi economico finanziari ma pericolosa per le ricadute in ambito sociale e antropologico. A tutt'oggi però gli strumenti messi in atto dalla politica consistono soltanto in misure atte a drenare risorse attraverso tassazioni di vario genere e in riforme del lavoro e del sistema di assistenza ai più deboli che paradossalmente penalizzano crescita, alternanza e sviluppo. Purtroppo dunque ancora non si coglie la necessità di **una spinta a un sistema di riavvio dell'economia che si caratterizzi come alternativo al precedente**. Noi sappiamo però che può esistere un sistema che capovolge la scala di valutazioni e priorità, mettendo al centro dell'elaborazione **il recupero delle dimensioni compatibili** *versus* le teorie dei grandi numeri.

Il che non vuol dire - e non avrebbe alcun senso - ricorrere a nostalgici richiami a modelli passati, ma **pensare il futuro con gli strumenti dell'oggi**. Questi strumenti, messi a disposizione di ambiti geopolitici o geoculturali circoscritti, possono portare a valore le potenzialità che i territori offrono realizzando uno scenario basato su **risultati compatibili e sostenibili**.

Si sintetizza così un progetto comune, dove il tutto è dato dalla somma dei diversi, dove diversità è nell'accezione di "molteplicità" e di "differenza".

In una tale ipotesi, tutte le sovrastrutture culturali e di stile prodotte attualmente da un sistema fuori controllo (o meglio controllato in un "altrove" senza riferimenti concreti) sono destinate a saltare: "l'usa e getta" e il consumo fine a sé stesso, lo spreco e l'uso indiscriminato di suolo, di acqua, di cibo, la massificazione del gusto, lo spregio del piacere della condivisione o l'accezione semplicisticamente caritatevole della solidarietà.

Intraprendere questo **cammino verso un cambiamento** che potremmo a buon titolo definire "epocale" significa iniziare a fare delle scelte, a partire dal nostro quotidiano.

### ***Resilienza alimentare, ovvero "se potessi mangiare un'idea..."***

La storia della nostra Associazione, che ha messo il cibo al centro di una elaborazione che, da culturale ed intellettuale, si è fatta sempre più politica e intrecciata alle dinamiche economiche e di tutela dell'ecosistema, ci ha portato ad entrare nella logica di **essere attori (in quanto co-produttori) e non spettatori (o semplici fruitori, ancorché critici) nei confronti del mondo della produzione e del consumo di cibo**. La grande rete di Terra Madre e la relazione con le Comunità del Cibo di tutto il mondo ci hanno insegnato che "un altro modo" - di produrre, acquistare, mangiare, consumare - non solo è possibile ma addirittura necessario. Il progetto Presìdi, ad esempio, ha fatto sì che produttori coraggiosi trovassero, attraverso il coinvolgimento e il lavoro dei nostri soci e delle istituzioni locali, il sostegno alle proprie produzioni: molteplici sono gli



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

esempi di ripresa e persino affermazione di piccole o piccolissime imprese di contadini, allevatori, pescatori, trasformatori. Se pensiamo al valore enorme che questo progetto rappresenta sulla dimensione locale, possiamo comprendere quanto è **possibile incidere, partendo dal basso, su un'economia di scala.**

Eppure la nostra quotidianità alimentare si basa sulla frequentazione dei supermercati e, in questi periodi di difficoltà, accresce la frequentazione del modello *discount*. È giunto allora il momento di **lanciare un progetto anche nella spesa giornaliera**, quella che milioni di persone fanno al *supermarket*. Un progetto che coinvolga l'Associazione in uno scambio dialettico e progettuale con la GDO per garantire, insieme alla convenienza del prodotto (che dovrà avere requisiti di prossimità, salubrità, equa retribuzione alla produzione, etichetta narrante), anche il riutilizzo delle materie prime e dei prodotti in scadenza - come già anticipato dal progetto Last Minute Market - ma che, contemporaneamente, consenta all'acquirente di **dotarsi di strumenti idonei alla scelta ragionata e corretta**, attraverso una grande campagna di sensibilizzazione sul consumo consapevole.

È ciò che potremmo definire "resilienza alimentare", ossia trasformare in opportunità le ricadute di un sistema non rispondente alle proprie esigenze. Possiamo, entrando in un supermercato, scegliere con consapevolezza ciò che acquistiamo, evitando di mettere nel nostro carrello tutta quella merce che non risponde a determinati requisiti di eticità (**giusta**), qualità organolettica e di lavorazione (**buona**) e responsabile per metodologie di produzione (**pulita**).

Avremo così la possibilità di coinvolgere attivamente tutta la rete associativa territoriale con modalità diversificate e rispondenti alle molteplici realtà locali, fornire a un'ampia platea di cittadini la conoscenza di Slow Food, **coinvolgere i consumatori in un grande progetto partecipato finalizzato al consumo consapevole**, avviare un rapporto di scambio e di confronto con realtà del mondo della distribuzione alimentare lontane da noi ma vicine alla stragrande maggioranza della popolazione e diffuse su tutto il territorio nazionale. Parallelamente alla promozione di Comunità del Cibo e Comunità di Supporto all'Agricoltura, progetti strategici che vanno diffusi capillarmente da tutte le "sentinelle del territorio", possiamo - e dobbiamo - diventare facilitatori della costituzione e rivisitazione di modelli di cooperazione tra consumatori.

**La nostra capacità di "contaminare", sollecitando scenari di uscita da questo sistema di produzione - distribuzione - accesso al cibo non può però non contemplare il confronto con la GDO.** Dobbiamo dunque sollecitare una domanda consapevole di qualità complessiva (organolettica, ambientale, etica), smascherare i meccanismi tirannici a cui devono sottostare i fornitori della GDO, denunciare l'ambiguità delle comunicazioni aziendali, abituare a riflettere sul valore di un prodotto in riferimento al prezzo, ai costi esternalizzati, alle condizioni dei lavoratori interni e della filiera. Operazioni diverse e complementari che sono riassunte da un'unica attività: **l'Educazione dei co-produttori**, adulti o ragazzi che siano. Dobbiamo perciò produrre una serie di



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

campagne, supportate da strumenti divulgativi e materiale informativo, studiare nuovi Master of Food, **diffondere capillarmente vecchie e nuove proposte formative** per aumentare contestualmente il numero dei soci e delle persone a cui ci riferiamo.

**Dobbiamo infine costruire alleanze su criteri condivisi con distributori di cibo disponibili a coniugare praticamente sostenibilità economica con adozione di codici etici.** La catena delle "Botteghe del Mercato Equo" si sta attrezzando per entrare nel mercato dei prodotti di prossimità, risultanti da imprese connotate eticamente. Esistono ovunque realtà locali di micro-cooperazione con cui confrontarsi, spesso sfociate in magazzini di vendita al dettaglio, oggi provate dalla crisi e dalla piaga dei discount. Queste imprese devono diventare un nostro interlocutore privilegiato.

### ***Cibo e legalità***

Si stima che **circa un terzo della spesa alimentare delle famiglie italiane contribuisce, direttamente o indirettamente, a finanziare sistemi di produzione che operano fuori dai confini della legalità.** Sistemi messi in piedi, nella maggioranza dei casi, direttamente dalla criminalità organizzata e che rendono meno competitive e più vulnerabili le aziende, per lo più di piccole o medie dimensioni, che operano nel rispetto delle leggi. Tra i fenomeni malavitosi più ricorrenti, vanno annoverati il riciclaggio di denaro proveniente da attività illecite, il caporalato attraverso cui viene reclutata la manodopera agricola in diversi contesti, l'imposizione dei prezzi nei mercati generali a cui gli operatori devono in qualche modo "adeguarsi". L'elenco dei crimini alimentari comprende anche il racket, le contraffazioni e l'utilizzo di terreni agricoli per lo smaltimento abusivo di rifiuti tossici.

Un'associazione come Slow Food, impegnata nella tutela e nella promozione dei prodotti Buoni Puliti e Giusti, può e deve avere un ruolo importante nell'arginare questi fenomeni, partendo proprio dalla **formazione di consumatori consapevoli.**

Conoscere direttamente i nostri "fornitori" di cibo può essere un primo importante passo per far emergere quei produttori virtuosi non solo dal punto di vista del prodotto ma anche sotto il profilo del rispetto delle norme. Questo presuppone, dall'altra parte, che i produttori che s'identificano nella rete di Terra Madre, accettino di lavorare in una "casa di vetro", così da rendere accessibile a tutti i meccanismi messi in atto a tutela della legalità.

L'azione di Slow Food in questa direzione può svolgersi però anche in maniera indiretta, **fungendo da stimolo e sollecitando il legislatore nell'introduzione di nuove norme,** dal momento che quelle attuali si sono rivelate inefficaci. Si potrebbe, per esempio, dare la possibilità alle aziende di certificare volontariamente le azioni svolte per contrastare i sistemi illegali nei processi di produzione dei cibi (verifica dei flussi finanziari, regolarità contributiva e assicurativa



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

dei lavoratori, rispetto delle norme sullo smaltimento, obbligo di denuncia del racket), una sorta di “disciplinare della legalità” riconoscibile, magari, anche in etichetta.

### *Alla scuola del Gusto*

Come ben esprime l'introduzione politica al *Manifesto per l'Educazione in Slow Food*, dobbiamo assumere l'educazione come responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie e in tutti i contesti in cui operiamo. **Educare significa infatti, per noi, creare consapevolezza**, condurre i consumatori ad assumere il ruolo politico di co-produttori, diventare protagonisti attivi della società. **L'Educazione, nella sua complessità e trasversalità rispetto ai nostri progetti, è un pilastro della nostra Associazione.**

L'Educazione del Gusto deve pertanto essere appannaggio di tutti e divenire un presidio permanente dei cittadini, dei soci e delle Condotte. L'Educazione del Gusto ha come suo obiettivo primario la **diffusione della conoscenza** relativa al cibo Buono Pulito e Giusto ed è uno dei punti di forza delle nostre attività, intrinsecamente volte alla tutela e alla valorizzazione della centralità del cibo. Proprio per questi motivi, **l'educazione è al centro** della vita dell'Associazione, in quanto consente di strutturare un patrimonio condiviso per meglio sviluppare, interpretare e riproporre i temi fondamentali che Slow Food pone al centro della propria azione politica. Di conseguenza, diventa fondamentale applicare un percorso di formazione continua e di aggiornamento periodico per soci, dirigenti e dipendenti.

Le nostre attività educative devono inoltre essere articolate al fine di **rendere più estesa e profonda l'azione di sensibilizzazione, anche e soprattutto dei giovani**, verso i progetti già consolidati di Slow Food. Il rilancio dei progetti principali – **Orto in Condotta e Master of Food**– a livello territoriale è essenziale: rimangono modelli assoluti di riferimento ma è indispensabile elaborare **nuovi modelli intermedi** che soddisfino una maggior pluralità di esigenze, di destinatari finali e di territori. È dunque necessario **offrire la possibilità ai territori e alla Sede Nazionale di sperimentare nuove modularità specifiche** che possano essere poi codificate e validate al fine di diventare modelli replicabili.

In un'Associazione, pur complessa e variegata come la nostra, è fondamentale e caratterizzante **poter condividere lo stesso linguaggio e parlarne/comprenderne i termini nella stessa accezione**. Con questo non intendiamo certo rinunciare alla ricchezza delle espressioni dei territori, la qual cosa snaturerebbe - *ipso facto* - la natura complessa di Slow Food che replica la biodiversità esistente in natura. Vogliamo invece affermare la volontà di condividere temi e linguaggi in merito a ciò che affermiamo in quanto Associazione e, per farlo, **ci adopereremo affinché possa diventare patrimonio e linguaggio comune quanto vissuto nelle singole realtà locali**. La conoscenza degli



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

strumenti di **condivisione delle informazioni** per la messa in rete dei giacimenti di dati, informazioni ed esperienze è dato costitutivo di un corpo associativo che vuole muoversi con lo stesso passo, scontando la naturale diversità di ritmi e di punti di partenza.

Siamo un corpo multiforme che si nutre, si rigenera, si riproduce grazie allo scambio. Vogliamo quindi sottolineare come le azioni educative di Slow Food debbano **mettersi al servizio in primis dell'Associazione e in secondo luogo di tutti i soggetti impegnati nell'Educazione**, dando loro spazio e voce. In altre parole, desideriamo **condividere con gli altri il nostro percorso verso l'affermazione del Diritto universale al Piacere**, accompagnando, raccogliendo e sintetizzando le progettualità messe in campo dal tessuto locale per costruirle poi in una forma nuova e a disposizione di tutti.



## GUARDARE OLTRE

*"L'utopia è come l'orizzonte: cammino due passi e si allontana di due passi. Cammino dieci passi e si allontana di dieci passi. L'orizzonte è irraggiungibile.*

*E allora, a cosa serve?*

*Serve per continuare a camminare"*

*(Eduardo Galeano)*

La nostra Associazione è un'avanguardia, uno dei movimenti culturali più originali del mondo. E le avanguardie hanno grandi responsabilità: la responsabilità di rimanere se stesse, innanzitutto, senza svendersi e cedere a populismi - da un lato - e senza diventare elitarie e autoreferenziali - dall'altro. Slow Food ragiona e agisce affrontando questioni complesse e, per questo motivo, fatica a diventare un'associazione di massa. **La sfida dei prossimi anni sarà di portare molte più persone sul nostro terreno:** comunicando con un linguaggio chiaro, puntuale e semplice, coinvolgendo tutte le fasce sociali e tutte le generazioni con empatia e intelligenza affettiva, unendo teoria e pratica, grandi messaggi ideali e attività concrete.

**Dovremo, sempre di più, avere la capacità di "guardare oltre",** orientando il "qui ed ora" verso l'orizzonte che riusciamo a scorgere e definire, senza avere paura di sperimentare nuove formule, provando e riprovando, azzardando progetti anche utopici e non stancandoci mai di cercare compagni di strada in quelle associazioni e in quei movimenti che condividono i nostri sogni.

I giovani, i piccoli produttori sostenibili dei Sud e dei Nord del mondo, i custodi della biodiversità, del paesaggio, dell'ambiente, delle culture e delle tradizioni dell'intero pianeta saranno i nostri interlocutori privilegiati. A loro saranno rivolte le nostre attenzioni e i nostri progetti.

### *...la nostra generazione*

Falliremo, se non sapremo dare spazio ai giovani nell'Associazione, ma anche riavvicinarli alla terra, restituendo orgoglio e dignità al mestiere del contadino e dell'artigiano. **Se non saremo pronti ad attivarci, a fianco dei giovani, in modo convincente e incisivo, i saperi e i valori che stiamo raccontando e sostenendo con mille progetti e attività, in pochi decenni, saranno perduti per sempre.** Dovremo saper costruire un dialogo e uno scambio costante (di valori, saperi ed

## **Seminiamo il Futuro**

### *...coltivando il Presente*

esperienza) fra generazioni vecchie e nuove, fra tradizione e innovazione, fra memoria e sperimentazione. Dovremo essere solidali anche con le generazioni future, arricchendoci reciprocamente di stimoli, creando un sinergico rapporto di complicità nel rispetto della diversità degli approcci e all'insegna della comunità delle visioni perché possano, a partire da una rete di connessioni che loro stessi stanno intessendo, innescare cambiamenti positivi di cui godranno altri, in futuro.

### *...il nostro territorio*

La tutela del territorio e delle radici non dovrà mai scadere in localismo e dovrà allontanare ogni rischio di chiusura autarchica, riconoscendo invece il carattere *ibrido* di ogni radicamento territoriale, che è sempre il frutto di scambi e contaminazioni.

**Slow Food dovrà guardare al di là del proprio orto di casa, capire che il mondo è tutto collegato e che ciò che decidiamo qui, per il nostro territorio, ha conseguenze altrove**, dovrà promuovere comportamenti etici e solidali verso le aree più povere del mondo, vicine e lontane.

**Slow Food Italia nei prossimi anni dovrà pensarsi - e organizzarsi - sempre di più come Associazione non solo nazionale ma come una parte di un grande movimento mondiale** aumentando scambi, collaborazioni e confronto con gli altri Slow Food, in Europa e nel mondo, perché i problemi sono gli stessi e il confronto, che offre punti di vista alternativi e nuove visioni, arricchisce e costruisce.

### *... la nostra cultura*

Slow Food dovrà interiorizzare l'energia, l'umanità, lo spirito fraterno di Terra Madre, accogliendo altre lingue e altre culture, comprendendo il valore dello scambio, creando spazi e momenti di condivisione, **garantendo il diritto al viaggio e allo scambio anche alle comunità prive di mezzi economici**. In sintesi, alimentando costantemente la grande rete di Terra Madre.

### *...i temi classici della gastronomia*

Slow Food ha posto il cibo al centro dell'attenzione, come punto di partenza e motore di cambiamento, come elemento capace di unire ambiti di solito separati: **il piacere del gusto e la tutela della biodiversità, l'attenzione alle culture locali e la solidarietà verso altri popoli, il**



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

**riscatto economico per i piccoli produttori e la sostenibilità ambientale delle filiere produttive...**

Dovremo riuscire a mantenere e rafforzare questo approccio olistico, guardando oltre l'edonismo della gastronomia classica.

### *...gli attuali modelli di consumo*

Impedire al mercato globale di condizionare i modelli di produzione, consumo e distribuzione sarà una delle sfide più ambiziose. **Guardare oltre gli attuali modelli di consumo significherà ridare valore al cibo**, ridurre gli sprechi, arrestare l'omogeneizzazione culturale, evitare il consumo di risorse spontanee a rischio di estinzione, ridurre il consumo di carne (il cui livello, oggi, ha conseguenze ambientali e sociali devastanti), valorizzare forme di agricoltura e di allevamento rispettose della terra e del benessere animale. Per far ciò, sarà fondamentale proseguire nella direzione intrapresa per avvicinare produttori e consumatori, stimolando questi ultimi a diventare parte attiva del processo di produzione, ovvero *co-produttori*.

### *...l'associazione classica*

L'associazione è il nostro abito. Ma non si scala una montagna né si attraversa il deserto con vestiti troppo stretti e tacchi alti; così come non ci si siede ai tavoli della politica (locale, nazionale e internazionale) con i pantaloncini corti. **Il nostro abito associativo dovrà essere dignitoso, ma sobrio e comodo; senza troppi lacci e orpelli, senza firme e marchi commerciali.**

La nostra Associazione dovrà essere in grado di individuare poche regole chiare, importanti per garantire la democrazia e la trasparenza dei processi, la partecipazione di tutti, la serietà e la credibilità dei nostri progetti. Dovrà avere l'autorevolezza e la capacità di gestire e orientare realmente attività, progetti e campagne, senza imbrigliare e asfissiare le forze creative e senza burocratizzare le strutture operative. Dovrà avere il coraggio e la lungimiranza di riadattare tempestivamente il proprio abito alla realtà che cambia, senza timori, timidezze e indugi.



## I PIEDI BEN SALDI NELLA TERRA

*(Programma operativo per il quadriennio 2014-2018)*

### 1. Organizzazione

L'organizzazione deve necessariamente essere funzionale al modello associativo che si vuol costruire. Oggi, ancora più che nel passato, sentiamo l'esigenza di lavorare alla realizzazione di un'Associazione "partecipata", capace di raccogliere dalla base stimoli e idee da tradurre in progetti, un'Associazione che sappia essere sempre più vicina ai soci e rispondere alle esigenze della società. Occorre pertanto facilitare lo scambio e il dialogo fra tutti i livelli associativi, facendo in modo che tutti gli organismi operino in stretto collegamento fra loro, con la stessa matrice a cascata per quanto riguarda la governance, dall'Internazionale al Nazionale, dal Regionale alle Condotte. La complessità della sfida presuppone che non tutto sia prefigurabile e prevedibile, anche dal punto di vista organizzativo. Dobbiamo predisporci ad aggiustamenti *in itinere* che saranno, gioco-forza, necessari. Questo assunto diventa per noi abito mentale e pratica quotidiana.

**1.1 Condotta (o Convivium).** *Organismi: Congresso, Assemblea dei Soci, Comitato di Condotta, Comitato Esecutivo (facoltativo), Fiduciario, Segretario.*

La Condotta resta il principale elemento aggregante per i soci Slow Food, dove poter sviluppare attività, iniziative e progetti sui temi legati al cibo (economia, cultura, ambiente, educazione, sociologia, energia, legalità, eccetera) ma anche il primo interlocutore di Enti, Istituzioni, Associazioni e Operatori sulle politiche alimentari. La qualità di una Condotta dipende da quanto essa sia efficace sentinella del territorio, sua capace interprete e presidio, attraverso la generazione della rete di Terra Madre e delle Comunità del Cibo. Occorre considerare che le Condotte operano in contesti sociali e ambientali variegati, che hanno dinamiche di aggregazione e di coinvolgimento decisamente differenti fra loro. Schematicamente possiamo sintetizzare tali contesti nel modo seguente: a) Condotte delle grandi città; b) Condotte delle aree prevalentemente urbanizzate; c) Condotte delle aree prevalentemente rurali. Per ognuno di questi tre contesti si prevede di far emergere modelli in grado di assecondare la naturale vocazione di ciascuna Condotta; in questo modo è possibile mettere in rete anche le diverse esperienze. Per esempio, è evidente che le Condotte delle grandi città dovranno sviluppare azioni rivolte prevalentemente ai co-produttori e, quindi, occorre creare un collegamento che favorisca lo scambio delle esperienze fra esse. Analogamente quelle delle aree rurali si attiveranno maggiormente a sostegno dei produttori: anche in questo caso un progetto specifico può aiutarle nel trasferire le conoscenze e le opportunità. All'interno delle Condotte territorialmente molto ampie si potranno realizzare delle *sezioni*, in grado di operare anche su singoli comuni.

## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

**1.2 Regionale.** *Organismi: Congresso, Assemblea dei Soci, Consiglio Regionale, Comitato Esecutivo, Presidente – Segretario -vice Presidenti (facoltativo).*

Il Consiglio Regionale resta l'organismo deputato ad armonizzare le politiche associative sui territori, dalle Condotte alle Comunità del Cibo, in grado di amplificarne la portata delle attività e nello stesso tempo di trasferire a esse strumenti e opportunità. In questa ottica, su richiesta dei Comitati Esecutivi Regionali, si prevede di organizzare un seminario formativo regionale (o interregionale) annuale, i cui temi vengono individuati all'interno del Consiglio Regionale. Al Comitato Esecutivo Regionale viene affidato il compito di sviluppare e realizzare le azioni decise nel Consiglio Regionale, di curare i rapporti istituzionali e di governare i rapporti con (e tra) le Condotte e le Comunità del Cibo.

**1.3 Nazionale.** *Organismi: Congresso, Assemblea Nazionale (facoltativa), Consiglio Nazionale, Conferenza delle regioni (o Assemblea delle regioni), Comitato Esecutivo (o Esecutivo Nazionale, o Segreteria Nazionale, o Ufficio di Presidenza), Presidente – Segretario Generale - vice Presidenti.*

Il Consiglio Nazionale viene confermato come l'organismo di elaborazione e indirizzo delle politiche associative, la cui composizione - mista fra rappresentanza territoriale e competenze tecnico-scientifiche - garantisce un confronto sui contenuti sempre molto elevato e completo.

Al Comitato Esecutivo viene affidato il governo dell'Associazione, che attua e applica quanto previsto dal programma e quanto deliberato dal Consiglio Nazionale in stretta connessione con i territori. Il Comitato Esecutivo, pertanto, deve essere un organismo realmente collegiale, in grado di assicurare processi decisionali snelli e veloci, di "coprire" i temi portati avanti dall'Associazione e di "raggiungere" i territori con grande facilità. A questo scopo si pensa anche di istituire delle deleghe territoriali all'interno del Comitato (area sud e isole, area centro, area nord).

La Conferenza delle Regioni è l'interlocutore primario del Consiglio Nazionale e del Comitato Esecutivo. Funge da portavoce dei territori ed è il luogo di scambio delle esperienze fra i Consigli Regionali. Ha funzione **consultiva** su tutte le attività che hanno ricadute sulle Regioni e **deliberativa** sulle decisioni riguardanti le Condotte (apertura e chiusura delle Condotte, ratifiche elezioni/cambi fiduciari). Il coordinamento e la convocazione delle riunioni viene effettuato da un componente del Comitato Esecutivo incaricato.



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

### **2. Strumenti**

#### **2.1 Struttura e Uffici.**

La condivisione delle strategie da parte degli uffici della sede è fondamentale per riuscire a sviluppare a pieno il grande potenziale dato dalle risorse umane disponibili. Le risorse umane costituiscono un patrimonio prezioso della nostra Associazione, vanno perciò valorizzate e messe al servizio della strategia complessiva. In questo senso è importante che tutti quelli che lavorano, a qualsiasi titolo, per Slow Food, riescano a farlo con piacere e soddisfazione. E' altresì importante che non vi siano uffici a compartimenti stagni ma un costante ed efficace coordinamento fra essi e con tutte le strutture territoriali. L'anello di congiunzione (e quindi di coordinamento) fra gli organismi politici e la struttura operativa è il Segretario Generale che, delegato dal Comitato Esecutivo, condivide con i responsabili degli uffici della struttura l'impostazione del lavoro e dei mansionari dei collaboratori.

Al fine di garantire la massima efficacia ed efficienza in tutta la struttura, si prevede di rinforzare il legame tra il lavoro quotidiano e quanto previsto dal programma congressuale, e con gli stessi organismi dirigenti.

Intendiamo approfondire l'opportunità di riunire Slow Food Promozione srl e Slow Food Editore srl in un'unica società in grado di semplificare la governance: Slow Food Italia, in qualità di socio, avrebbe un unico interlocutore per definire la linea politica, indirizzare e controllare la gestione, con una società, quindi, che esegue i piani di lavoro condivisi. In tal caso sarà necessaria una riorganizzazione, che tenderà ad un recupero di efficienza in quelle attività che al momento sono duplicate, creando una maggiore flessibilità nella gestione dei gruppi di lavoro. Sarà fondamentale un percorso di formazione e di crescita professionale personale.

#### **2.2 Eventi.**

Dalla nostra nascita (qualcuno ricorderà le Convention dei Vini di Piemonte, Toscana e Friuli), abbiamo sentito la necessità di creare delle occasioni per presentare e condividere i nostri progetti: occasioni di conoscenza e incontro, ma anche di festa e di piacere; occasioni di confronto, di dialogo e di approfondimenti; occasioni per aprirci agli altri, per far conoscere quel che siamo e cosa facciamo.

Da queste occasioni sono nati il Salone del Gusto nel 1996 e Terra Madre nel 2004 (fusi poi in un unico evento nel 2012), Cheese nel 1997 e Slow Fish nel 2004. I grandi eventi di Slow Food rappresentano attualmente uno dei punti di forza dell'Associazione, per le concrete opportunità che fornisce ai produttori "buoni, puliti e giusti", ma anche per la capacità di comunicare i temi associativi a un pubblico molto più ampio del bacino associativo. Ecco perché consideriamo necessario potenziare il supporto associativo alle strutture che oggi lavorano alla preparazione e



## **Seminiamo il Futuro**

### *...coltivando il Presente*

alla realizzazione degli eventi, per portare ad una sempre maggiore condivisione degli eventi stessi da parte di tutta l'Associazione.

#### **2.3 Commissioni.**

Vengono nominate dall'Esecutivo Nazionale e costituiscono una sostanziale novità rispetto all'attuale assetto funzionale, in quanto ne diventano il supporto tecnico e operativo più immediato. Le Commissioni svolgono lavoro di studio e di elaborazioni di proposte da sottoporre al Comitato Esecutivo. La composizione di ciascuna Commissione (da un minimo di 5 a un massimo di 7 componenti) deve coniugare competenze tecniche ed esperienza associativa, con la presenza di figure della sede nazionale e dei territori. Ogni Commissione, che ha al suo interno un coordinatore (anch'egli nominato dall'Esecutivo), produce report periodici che diventano la base per ragionamenti e valutazioni dell'Esecutivo Nazionale. Si prevede di istituire da subito quattro commissioni: *a) Amministrazione, b) Tesseramento, c) Biodiversità, d) Educazione*. Si prevede, inoltre, di istituire Commissioni "a termine" su specifici progetti ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità. Il Comitato Esecutivo provvederà alla nomina di un Tesoriere, scelto all'interno del Consiglio Nazionale, che farà parte anche della Commissione "Amministrazione".

#### **2.4 Il censimento di Slow Food Italia 2014/2018.**

La grande scommessa di Slow Food in Italia, è quella di essere, partendo dal territorio, interlocutore primario dei produttori, dei co-produttori, delle istituzioni, insomma, della società civile, per fare tutti i giorni "Terra Madre" a casa nostra, per proporre una visione alternativa del mondo della gastronomia, dell'agricoltura, per proporre paradigmi differenti che possano portare tutti ad avere diritto ad un cibo "buono, pulito e giusto".

Per fare questo, occorre che si abbia reale contezza di quella che è la rete di Slow Food, la rete di Terra Madre, di quelli che sono i prodotti che caratterizzano i nostri territori e garantiscono la "resistenza" della biodiversità, di quelli che sono i produttori che ancora vivono e si impegnano per mantenere viva questa biodiversità, di quelli che sono i co-produttori disposti a fare scelte consapevoli per far sì che si possa lasciare in eredità ai nostri figli un mondo migliore rispetto a oggi.

Riteniamo quindi che sia necessario un grande impegno di tutte le anime di Slow Food per portare "alla luce" tutti questi soggetti e prodotti, attraverso una grande opera di mappatura. Una mappatura che sia in una prima fase un lavoro di costruzione di un grande archivio "della biodiversità umana, agricola e alimentare", una fotografia di quelli che sono i nostri territori e di ciò che essi esprimono, un lavoro che in una fase successiva diventi opera di conoscenza più ampia.



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

Occorre poi rendere visibile questa mappatura attraverso siti con georeferenziazione, *app* per *smartphone* e altri strumenti tecnologici che permettano di dare immediata percezione di questo grande lavoro e delle grandi risorse che abbiamo a disposizione.

Questo strumento sarebbe di grande stimolo per tutte le Condotte per conoscere a fondo il proprio territorio di riferimento e sarebbe una grande banca dati per tutti i progetti Associativi, dai Mercati della Terra, all'Arca del Gusto, dai Presidi agli Orti in Condotta, dagli eventi associativi alle pubblicazioni.

### 2.5 Comunicazione.

La comunicazione, per un'Associazione con un patrimonio di idee ricco e diffuso come quello di Slow Food, è vitale a tutti i livelli, sia in senso verticale - Internazionale, Nazionale, Regionale, Condotta - che orizzontale - struttura centrale, società controllate - per rendere più efficaci ed efficienti i nostri processi comunicativi interni ed esterni.

Nei prossimi anni sarà fondamentale riuscire a portare alla ribalta anche i progetti periferici, perché così la rete si rafforza e rende tangibile l'impegno quotidiano, perché **comunicare è anche aggiornare** la nostra rete, ci rende consapevoli di cosa siamo in tutta la nostra interezza e dove stiamo andando, tutti insieme, per sentirci uniti in un unico progetto.

Strumenti nuovi ci vengono incontro per farci vivere la rete attraverso scambi di notizie, opinioni, immagini ed è solo necessario creare nuove abitudini e renderci disponibili nel condividere, costruendo per le nostre sentinelle nei territori modelli necessariamente semplici da usare e contemporaneamente mettere a disposizione di tutti i collegamenti con le reti già attive.

L'evoluzione in senso partecipato della comunicazione verticale ed orizzontale presuppone l'interlocuzione attiva con 'redazioni' regionali (parimenti dovrebbe funzionare dalle quelle regionali a quelle locali) che aderiscano a linee guida condivise e cogenti per garantire una sostanziale uniformità stilistica, nella pluralità delle interpretazioni, che restituisca efficacia e riconoscibilità alle proposte Slow Food.

Ciò in primo luogo. Secondariamente serve offrire strumenti formativi, operativi e consulenziali per far crescere nei territori un'omogenea capacità di presidiare, con la necessaria competenza e dinamicità, siti e *social network*.

Il servizio di rimando ai siti regionali, attraverso i *link* e, da quelli, ai siti delle singole Condotte permette un'efficacia comunicativa, una visibilità, una possibilità di ricognizione immediata dal centro alla periferia di cui oggi i territori necessitano, servizio indifferentemente rivolto a soci, simpatizzanti o internauti qualsiasi.



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

### 2.6 Il fundraising.

La crisi economica che stiamo vivendo rende sempre più complicata la raccolta di fondi, soprattutto presso Enti pubblici e Istituzioni; nello stesso tempo la portata dei progetti che Slow Food ha in cantiere rende necessario un ampliamento dei budget disponibili. Perciò in futuro sarà utile ricorrere spesso a iniziative di sostegno "a progetto", con l'individuazione di partner e donatori, anche attraverso campagne online. Il web infatti potrà essere un supporto importante per comunicare meglio le campagne di raccolta fondi su specifici progetti. Anche per quanto concerne il fundraising sarà decisivo il coinvolgimento dei territori, partendo dalla necessità di lasciare *in loco* parte delle risorse raccolte, in modo da rendere più immediate le azioni, ma anche per stimolare le direzioni territoriali ad attivarsi nella ricerca di nuove fonti di finanziamento. **A questo proposito si prevede di stilare, sulla base delle linee guida approvate da Slow Food Internazionale, un codice etico sui requisiti richiesti ai sostenitori economici (da estendere anche agli sponsor) di Slow Food e/o dei suoi progetti.**

### 2.7 Rapporti con gli Enti e le Istituzioni.

Slow Food è un'Associazione che fa politica attraverso il cibo, lo abbiamo detto tante volte. L'efficacia di questa azione politica non può prescindere dalle norme e dalle leggi che regolano la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo, tanto a livello locale quanto a livello centrale. Il carico di adempimenti burocratici, le modalità di tassazione delle produzioni agricole, le caratteristiche degli incentivi e dei contributi alle aziende, le norme che regolano l'etichettatura, sono solo alcuni degli elementi in grado di modificare profondamente i sistemi alimentari e su cui pensiamo di poter suggerire proposte, correzioni e integrazioni al quadro normativo tutte le volte che sarà necessario. Le norme, ancorché basate su una intrinseca universalità, non possono non farsi carico della complessità dei contesti: mungere vacche e produrre formaggio in pianura non è equiparabile a farlo in alta montagna, neanche sotto alcuni aspetti normativi. Dobbiamo in sintesi concorrere a un nuovo pensiero. Una nuova agricoltura "buona, pulita e giusta" necessita di nuovi strumenti interpretativi e normativi. Riteniamo anche che Slow Food, su questi temi, debba avere un atteggiamento proattivo più che reattivo, mettendo in gioco tutta la nostra capacità di prevedere e, talvolta, anticipare talune problematiche. Ma il rapporto istituzionale va cercato e curato non solo in riferimento alla possibilità di far valere le nostre posizioni in ambito normativo, ma anche con l'obiettivo di coinvolgere gli enti pubblici sulle iniziative messe in campo da Slow Food.



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

### 3. Progetti

#### 3.1 La salvaguardia della biodiversità: L'Arca del Gusto e i Presìdi Slow Food.

La salvaguardia della biodiversità rimane uno dei pilastri su cui poggia la linea politica della nostra Associazione.

Fin dal 1996, con la nascita del progetto Arca del Gusto, si è sottolineata l'importanza di difendere i prodotti a rischio di estinzione. L'Arca del Gusto, che "viaggia e raccoglie" i prodotti appartenenti alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta, è il progetto itinerante che, in un paese ricco di tradizione agro-gastronomica come l'Italia, possiamo e vogliamo potenziare in modo sostanziale.

Per questo riteniamo che Slow Food Italia debba a tutti i livelli impegnarsi per dar seguito al mandato assunto dal Congresso Internazionale di Torino 2012 per il rilancio del progetto: **abbiamo in questo quadriennio l'obiettivo di arrivare a salvare e mettere in rete nel nostro Paese mille prodotti in grado di traghettare nel futuro una parte consistente della biodiversità.**

In questo ambito, vogliamo sottolineare come, grazie al progetto Presìdi Slow Food (ad oggi 224 in Italia e oltre 400 nel Mondo), abbiamo contribuito a cambiare la vita di centinaia di produttori, rendendoli visibili assieme ai loro prodotti. Essi sono la vera locomotiva di un comparto che può ridare speranza ai territori. La forza del progetto è straordinaria e, probabilmente, sottostimata nelle sue potenzialità. Non solo locali o nazionali. Dobbiamo investire attenzioni e risorse in questo magnifico progetto: rafforzare la capacità operativa ed elaborativa della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus (nata nel 2003 per dare forza a questi progetti e che garantisce sulle parti tecnico-scientifiche, cura i rapporti tra Presìdi, promuovendo, in collaborazione con le Direzioni Nazionali, operazioni di gemellaggio e di scambio) e dello staff che se ne prende cura, strutturare una *task force* con referenti locali affidabili e stabili nelle Associazioni Regionali sono obiettivi fondamentali affinché la nostra punta di diamante sia ancora più incisiva.

**L'obiettivo, quindi, è continuare nell'opera di istituzione di nuovi Presìdi (almeno 50 nel prossimo quadriennio), ampliando le collaborazioni con Enti e Istituzioni locali che possono vedere in questo progetto una difesa e una promozione del territorio.**

Dal 2009 è attivo il progetto dell'Alleanza tra Cuochi e Presìdi Slow Food che, ad oggi, riunisce oltre 300 cuochi di osterie, ristoranti, pizzerie impegnati nel sostegno ai Presìdi e ai piccoli produttori locali, impiegando i loro prodotti quotidianamente all'interno dei menu. **L'obiettivo per il prossimo quadriennio è portare a 450 i cuochi impegnati a sostenere i Presìdi.**

Riteniamo inoltre fondamentale completare il lavoro di comunicazione avviato con l'**etichetta narrante** che fornisce per ogni prodotto, accanto alle indicazioni previste dalla legge, informazioni puntuali e comprensibili sui processi produttivi, rendendo sempre più trasparenti le filiere



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

interessate. L'obiettivo è quello di dotare, entro il 2018, **tutti i Presìdi di questo importante strumento** di conoscenza. Valuteremo la possibilità di estendere, in alcuni contesti particolari, l'etichetta narrante anche alle Comunità del Cibo.

### **3.2 L'educazione e la formazione.**

La formazione del consumatore consapevole (o del co-produttore) passa necessariamente attraverso la realizzazione di progetti educativi.

In questa ottica, il **Master of Food** è stato il primo grande progetto messo in campo da Slow Food per fornire strumenti completi ed efficaci nella scelta del cibo quotidiano. Si è lavorato in questi anni per rendere coerente questa attività formativa (e di alfabetizzazione sensoriale) con i temi che Slow Food propone. Questo riguarda ovviamente i Master of Food ma è importante sottolineare che lo stesso percorso è stato seguito anche per i **Laboratori del Gusto**, che hanno fatto da apripista in questo processo. Una coerenza già manifestata in occasione degli eventi nazionali e internazionali e che è opportuno venga declinata con le stesse modalità anche a livello territoriale. Da questo punto di vista sarà imprescindibile un aiuto e supporto da parte della struttura nazionale.

Il Master of Food tocca attualmente ben 25 "materie" (per un totale di 29 corsi). L'obiettivo per il futuro è di rendere ancora più flessibile la proposta formativa, mantenendo l'alto livello della proposta stessa garantito fino ad ora. Questa flessibilità potrà passare attraverso alcune sperimentazioni territoriali. Per il prossimo quadriennio l'obiettivo sarà inoltre la realizzazione di circa **300 corsi all'anno**, sia con il coinvolgimento delle Associazioni (Regionali o Condotte) sul territorio, sia soggetti terzi (aziende private, enti, scuole o altre organizzazioni).

Una decina di anni fa erano in pochi quelli che collegavano la realizzazione degli orti alle attività educative nelle scuole: l'educazione alimentare veniva vista come educazione alla "nutrizione". Se oggi la didattica contempla sempre più spesso il ricorso agli orti per spiegare le "origini" del cibo quotidiano, lo si deve soprattutto a Slow Food e al progetto **Orto in Condotta**. Nell'ultimo quadriennio abbiamo raggiunto e superato l'obiettivo che ci eravamo dati (ad oggi sono 452 gli Orti attivi in Italia), mettendo in cantiere anche "il 4° anno", con la possibilità di concentrarsi sull'aggiornamento della didattica e dei contenuti dei corsi, rispetto alle tematiche associative, dalla lotta agli sprechi alla salvaguardia della biodiversità.

L'obiettivo per il prossimo quadriennio non sarà tanto l'incremento numerico, (prevediamo comunque di avere 600 Orti attivi entro il 2018), quanto un consolidamento della rete che passi attraverso un crescente coinvolgimento dei genitori e delle famiglie con interventi mirati, dove bambini e genitori lavorino insieme, ampliando il raggio d'azione delle nostre Comunità



## **Seminiamo il Futuro**

*...coltivando il Presente*

dell'Apprendimento.

Nell'ambito educativo vorremmo far rientrare anche l'attività di formazione rivolta alla nostra Associazione, per fare in modo che a tutti i livelli vi sia una preparazione adeguata alle sfide con cui ci confrontiamo quotidianamente. Prevediamo di realizzare un percorso di formazione continuo, che abbracci aspetti gestionali e operativi ma anche di approfondimento su temi di rilevante attualità.

Il programma di formazione verrà realizzato sia attraverso incontri nazionali (a Pollenzo, presso la Sede Nazionale e l'Università di Scienze Gastronomiche), sia territoriali, con appuntamenti specifici coinvolgendo una o più Associazioni regionali.

### **3.3 Nutrire i Territori.**

#### **3.3.1 Mercati della Terra.**

Una rete internazionale di mercati (di produttori e di contadini che vendono esclusivamente ciò che producono) coerente con la filosofia Slow Food, che vuole avvicinare i produttori ai consumatori e co-produttori: i Mercati della Terra propongono prodotti di stagione, realizzati con tecniche rispettose dell'ambiente, proposti a prezzi equi. Grazie alla collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e la Sede Nazionale (che assistono le Condotte nelle fasi progettuali), l'obiettivo per il prossimo quadriennio è duplice: da una parte realizzare nuovi Mercati della Terra in Italia (attualmente sono 27) al fine di promuovere e incrementare le attività delle Comunità del Cibo, nutrire le grandi città e avvicinare sempre più il produttore al consumatore. Dall'altra lavorare affinché si individui una modalità operativa e organizzativa, frutto delle esperienze che già si stanno sviluppando a livello nazionale, che sia condivisa da tutti i mercati attivi in Italia, modalità che funga da garanzia offerta in prima battuta a tutte le aziende agricole che aderiscono alle finalità associative, per un primo accesso al mercato. Tale garanzia rappresenta elemento basilare per la loro sussistenza e, di converso, offre un elemento di sostegno economico alle attività associative.

#### **3.3.2 Nutrire le città.**

Nelle grandi città, a partire da Milano - dove abbiamo messo in atto uno dei primi grandi progetti di 'Nutrire le Città' - o da Roma, primo comune agricolo d'Italia, ci sono attività agricole significative, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, a volte dei veri e propri comprensori agricoli strutturati che meritano la nostra attenzione.

Riteniamo che i nostri interventi debbano mirare a ristabilire una giusta dimensione nel rapporto tra città e campagna attraverso snodi sequenziali:

- mappatura delle produzioni agricole *intra* e *periurbana*;
- promozione delle buone pratiche di agricoltura sostenibile e innovativa;



## Seminiamo il Futuro

### *...coltivando il Presente*

- attivazione di risorse per la trasformazione delle produzioni;
- offerta di servizi per sostenere le reti e innovare le modalità di distribuzione del cibo;
- sostegno di filiere agroalimentari virtuose improntate alla sostenibilità attraverso gli scambi diretti tra produttori e co-produttori (vedi Mercati della Terra), ma anche attraverso le connessioni con la ristorazione, i Gruppi di Acquisto Solidale, le comunità di supporto all'agricoltura.

Alle azioni specifiche si accompagna una **nuova socialità** fondata su un rapporto diretto tra la produzione e il consumo di cibo, sui cambiamenti nel modo di porsi in relazione con il proprio ambiente e gli attori del territorio. Questo è effetto complementare e altrettanto significativo delle **nuove economie** che la produzione di cibo 'buono-pulito-giusto' innesca, connettendo la domanda crescente di vivibilità urbana e di qualità alimentare con le risorse di prossimità che vanno rivalutate e implementate nella rete.

#### 3.4 *Slow Food e i sistemi locali.*

##### 3.4.1 Stati Generali Comunità dell'Appennino.

L'idea di indire gli Stati Generali delle Comunità dell'Appennino nasce da una elaborazione territoriale, condivisa a livello nazionale, in cui le dinamiche politico-sociali di un territorio sono riscontrabili anche in altri territori distanti fra loro. Si tratta di un progetto che ha coinvolto e contaminato realtà differenti tra loro ma sinergici nella costituzione di queste Comunità (agricoltori, ricercatori, intellettuali, allevatori, amministratori, paesaggisti, scienziati, associazioni culturali e del volontariato, istituzioni), capaci di unire in un'unica visione l'attività di rilancio economico e culturale di un territorio. Queste aree, dopo aver subito il grande esodo post bellico, rischiano di diventare vittime sacrificali di un sistema in crisi economica che risolve i propri problemi rifacendosi sulle realtà più deboli che, in questo caso, sono appunto quelle comunità che ancora resistono all'interno della catena Appenninica.

Gli Stati Generali delle Comunità dell'Appennino si riconvocheranno periodicamente, dando così continuità a un percorso che non è semplicemente legato a un evento ma a un impegno politico vero e proprio. Perché vogliamo proporre una nuova idea di montagna partendo da due temi assolutamente attuali, quello dei giovani e quello del lavoro: *“Abbiamo bisogno di nuove generazioni che raccolgano il testimone di volontà e tenacia delle popolazioni appenniniche e riportino la vita e l'operosità da dove sono state sottratte in nome della ricerca di migliori opportunità di vita e di lavoro.*

*Abbiamo la necessità che i Custodi di queste realtà territoriali possano consegnare i semi della loro perseveranza e della loro resistenza per poter ancora coltivare la speranza di un Appennino vivo e rispettato”.*

Il percorso intrapreso dalle Comunità dell'Appennino sarà propedeutico alla costruzione di analoghi progetti anche in altri comprensori montani. Immaginiamo, per esempio, l'arco alpino



## **Seminiamo il Futuro**

### *...coltivando il Presente*

dentro una medesima visione. L'inversione prospettica per cui la montagna, da luogo della residualità e dell'abbandono, sia considerata insostituibile scrigno di biodiversità naturale e umana, nuova occasione di imprenditorialità multifunzionale per le giovani generazioni, è la condizione perché essa diventi motore di riscossa territoriale.

#### **3.4.2 Isole Slow.**

Il progetto delle Isole Slow è stato fra i primi esempi di azione sviluppatosi dal basso e, fin dalla sua nascita, si è distinto per il suo approccio indipendente e trasversale nei confronti delle persone che vivono sulle isole (produttori e co-produttori), permettendo di realizzare buone pratiche nella salvaguardia territoriale e nello sviluppo economico. Oggi il progetto ha assunto una conformazione di rete operativa forte e con forti legami nell'area del Mediterraneo, poggiando la sua forza soprattutto sul denominatore comune delle isole minori: la cultura della contaminazione, il sentirsi soli in mezzo al mare ma comunque uniti agli altri, diversi ma uguali. Le isole sono luoghi dove nei secoli la cultura dello scambio è stata ricchezza di umanità prima che economica e oggi, in un mondo che usa queste terre per scopi materiali senza rispettarle, questo progetto vuole ridare forza all' "Isolano residente" connesso alla terraferma attraverso i "residente affettivi" che trovano in Slow Food un luogo dove ricercare quei rapporti umani che la globalizzazione ha spazzato via. Isolani e non isolati, residenti affettivi e non turisti, questi sono i concetti su cui lavora la rete, e lo fa attraverso la creazione di Comunità di Territorio pronte ad adoperarsi al fianco delle nostre Condotte.

La modalità di lavoro della Rete delle Isole Slow, dal 2010, prevede almeno una riunione all'anno, in Italia o nell'altre isole del Mediterraneo, per favorire il confronto e lo scambio, per discutere sul percorso effettuato e sulle elaborazioni future, ovvero per fare Terra Madre.

Insomma le Isole Slow costituiscono un sistema integrato in cui, proprio perché incluso in un contesto ristretto, vengono facilmente evidenziati elementi critici ma anche buone pratiche, per cui possono diventare dei sistemi pilota dove creare modelli da replicare anche in altri contesti.

#### **3.4.3 Comuni amici di Slow Food.**

L'esperienza effettuata con il progetto Cittaslow, nato nel 1999 dall'intuizione di alcuni Sindaci e di Carlo Petrini giunge, sul finire del 2013, a un passaggio di profonda discussione e rivisitazione. Pur riconoscendo la validità di quel progetto e i risultati raggiunti in questi anni a livello nazionale e internazionale, Slow Food e Cittaslow attualmente concordano sulla necessità di rivedere il rapporto che li lega ma anche di rilanciare l'impianto complessivo del progetto, per attualizzarlo e renderlo più funzionale alle mutate esigenze e ai mutati scenari politici e sociali del nostro Paese.

Al di là del risultato che tale percorso di rivisitazione avrà, possiamo comunque affermare che è



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

interesse della nostra Associazione, proprio alla luce della svolta sostanziale che ci apprestiamo ad affrontare con questo congresso - con un forte ed innovativo ruolo dei territori - dare un nuovo orizzonte strategico a una rete di comuni virtuosi che si riconoscono nella filosofia di Slow Food. Si tratterà di disegnare un moderno progetto di coinvolgimento di enti locali sul modello della rete di Terra Madre, in cui emerga il concetto di "comunità" e non di "marchio" e in cui si sostanzii "l'esercizio della cittadinanza" attraverso l'attuazione di buone pratiche ispirate dai grandi temi ideali di cui Slow Food è portatore.

### 4. Slow Food Italia fra 4 anni

#### 4.1 Terra Madre tutti i giorni. La centralità dei territori.

L'ultimo annuario dell'INEA ci segnala che nel 2012 l'agricoltura perde il 4,4% del proprio valore aggiunto mentre, nello stesso anno, l'industria alimentare incrementa del 2,3% il proprio fatturato. Una contraddizione che riassume da sola i problemi in cui versano gli agricoltori nel nostro Paese e a cui siamo chiamati a dare una risposta. Una risposta che deve partire dalle Comunità del Cibo che già operano nella rete di Terra Madre ma anche da quelle che ancora non ne fanno parte. Slow Food Italia perciò deve adoperarsi per rafforzare questa rete, renderla più fitta e più ampia, con i suoi progetti, con il lavoro quotidiano dei suoi collaboratori e dei suoi volontari. È evidente che riuscire a spostare anche solo una piccola parte del surplus generato dall'industria alimentare verso gli agricoltori della rete assume un valore sociale ed economico enorme. Questo sarà possibile solo dando centralità al lavoro che viene svolto sui territori, da tutti coloro che s'identificano in questa missione. E poco importa se sono produttori o co-produttori, soci o non, volontari o collaboratori. La vera scommessa dei prossimi anni, il nodo strategico che dobbiamo sciogliere sta tutto qua: il cibo 'buono, pulito e giusto' deve diventare il cibo quotidiano di una crescente fascia di popolazione. Operare ovunque perché Terra Madre, con la sua rete i suoi approcci, sia la soluzione alla crisi, economica-sociale-culturale, dei territori.

#### 4.2 Il contributo di Slow Food Italia a 10.000 prodotti dell'Arca del Gusto, a 10.000 nodi della rete, a 10.000 orti in Africa.

Il raggiungimento di questi tre obiettivi strategici sanciti dall'ultimo Congresso Internazionale rende indispensabile una pianificazione delle azioni a tutti i livelli territoriali. Non una scomposizione degli obiettivi *tout court*, bensì un'assunzione di responsabilità dei territori che in modo flessibile contribuiscano a raggiungere l'obiettivo complessivo. In questa logica crediamo che i tre paradigmi proposti nell'ultimo Congresso Internazionale possono essere declinati su Slow Food Italia con tre 1.000: 1.000 prodotti dell'Arca del Gusto, 1.000 nodi (Convivia e Comunità del Cibo) e 1.000 orti in Africa. Sarà il Comitato Esecutivo, di concerto con la Conferenza delle Regioni, a stabilire in che misura e con quali modalità i territori potranno contribuire al raggiungimento di



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

questo obiettivo.

### 4.3 Soci.

Un'Associazione con più soci è un'Associazione con più idee. Questo è il motivo che ci spinge a considerare l'ampliamento della base associativa una priorità da perseguire con la ricerca di nuovi soci che può essere effettuata allargando il raggio delle nostre azioni, esplorando nuovi contesti. Ma anche con la riduzione del *turnover* attuale dei nostri soci. La possibilità di combinare queste azioni ci porta a considerare la soglia dei 50.000 soci come un traguardo possibile nei prossimi quattro anni. Una crescita che non deve essere solo quantitativa ma anche qualitativa, una crescita che favorisca il processo di trasformazione - già in atto - da associazione che garantisce servizi e benefit ad associazione che costruisce mutualità e solidarietà.

### 4.4 *Slow Food Italia e l'Europa.*

La nostra Associazione da anni ormai pensa e agisce a livello internazionale. La rete di Terra Madre ha aggiunto all'ossatura associativa tutto il portato di contaminazioni e suggestioni che rendono Slow Food qualcosa di davvero unico e riconoscibile (ancorché riconosciuto) in tutto il mondo. Il cibo è un linguaggio unico tra lingue diverse e questa è la nostra grande forza. Questa forza deve trovare il suo giusto ambito di propulsione.

Le vicende economiche che ci hanno investito in questi ultimi anni ci hanno messo di fronte alla necessità di rivedere i canoni di relazione causa-effetto dei meccanismi finanziari internazionali; ci siamo quindi resi conto che l'Europa non è semplicemente un assunto culturale ma un organismo politico (di scelta) ed economico (di condizionamento). Gli stessi programmi di sviluppo a livello regionale attingono gran parte delle risorse da fondi europei (FESR, FEASR, FSE, FEAMP).

Sono tutti argomenti sui quali avremmo molto da progettare, sia come Associazione nazionale, sia come riferimento per la platea di produttori, allevatori, pescatori, consumatori con cui lavoriamo quotidianamente. È giunto quindi il momento di affrontare anche noi questo rapporto con l'Europa, entrando nel vivo del funzionamento, appropriandoci degli strumenti necessari per riuscire a leggere, interpretare e condividere le misure di programmazione e renderle utili. Non si tratta di trasformarsi in un "sindacato di categoria" o in una lobby ma di costituire un gruppo di lavoro (ufficio o commissione) che si colleghi all'istituzione Europa e mantenga con essa un rapporto di comunicazione e scambio. Questo non solo per fornire un servizio funzionale alla nostra progettualità ma anche per iniziare un percorso di amalgama su un "sentire europeo" che ci porti anche a re-immaginare i confini "politici" associativi in una visione più coesa e continentale che possa prevedere in un probabile futuro la nascita di *Slow Food Europe*.



## Seminiamo il Futuro

*...coltivando il Presente*

### 4.5 *Slow Food Youth Network.*

“Un’associazione senza giovani è un’associazione senza futuro”: queste le parole di Carlo Petrini nell’introdurre il progetto della rete giovane della nostra associazione, lo Slow Food Youth Network (SFYN). Il coinvolgimento delle nuove generazioni è una prerogativa fondamentale per coniugare al futuro le proprie visioni e le proprie progettualità. Il progetto di rete degli attivisti under-30 nel nostro Paese si è configurato prima degli altri con la forma poi diffusasi nel resto del mondo, dove sta ora crescendo rapidamente arricchendosi di stimoli, esperienze e soci. I gruppi che hanno saputo creare sinergie con le Condotte sono stati occasione di maturazione per tutta l’Associazione. Per questo ruolo strategico, il progetto deve essere implementato nella prospettiva di moltiplicare i numeri dei partecipanti, dei gruppi e dei soci giovani (coerentemente con gli obiettivi su soci e nodi della rete) ma soprattutto aumentando la qualità delle attività con particolare attenzione all’aspetto formativo nell’ottica di promuovere tra le nuove generazioni l’immagine dell’Associazione tutta.

### 4.6 *L’autosufficienza economica.*

Un’Associazione che intende incidere (anche) nel tessuto economico della società non può prescindere dall’autosufficienza economica. La capacità di generare risorse per i soggetti più deboli delle filiere alimentari è strettamente collegata alla solidità delle fonti di finanziamento della nostra organizzazione. Per questo immaginiamo, in futuro, tre possibili direzioni, oltre il fundraising, su cui agire per garantire solidità economica al “gruppo” Slow Food: **il tesseramento, la partecipazione a bandi pubblici e le consulenze.**

Il tesseramento deve restare tra le principali fonti di finanziamento di Slow Food in quanto attraverso il tesseramento riusciamo a “misurare” anche il gradimento dei nostri progetti nella società.

I bandi, regionali, nazionali e comunitari, rappresentano un’opportunità molto importante per recuperare risorse a favore delle attività che svolgiamo. Affinché tale opportunità si concretizzi pienamente, sarà necessario attrezzarsi dedicando e formando risorse umane su questo fronte, sia a livello centrale che territoriale.

Analogamente sarà opportuno dedicarci maggiormente ai servizi di consulenza, che sempre più frequentemente ci vengono richiesti, in quanto potranno diventare una fonte sempre più significativa, soprattutto per quanto concerne il collegamento fra produttori e co-produttori.

---

*Hanno collaborato alla stesura:* Giusi Acunzo, Francesco Amonti, Lorenzo Berlendis, Massimo Bernacchini, Barbara Bonomi, Valter Bordo, Bruno Boveri, Daniele Buttignol, Sonia Chellini, Antonio Cherchi, Raffaella Grana, Gabriele Locatelli, Serena Milano, Gaetano Pascale, Mauro Pasquali, Antonio Puzzi, Nadia Repetto, Ludovico Roccatello, Francesca Rocchi, Giancarlo Rolandi, Sergio Tron, Sergio Valentini.

