



DOCUMENTO PROGRAMMATICO 2025-30

Condotta Slow Food Monza Brianza

**OBIETTIVO: Costruire una comunità del cibo che faccia cultura
DEL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO**

A cura di Anna Falzetta

Proposta per la creazione di una Comunità del Cibo attraverso il Mercato della Terra

Un progetto per promuovere una spesa buona, pulita e giusta

Premessa

Il cibo è molto più di un bisogno primario: è cultura, identità, territorio e comunità. La nostra proposta mira a creare una Comunità del Cibo che, attraverso il Mercato della Terra, diventi un punto di riferimento per i cittadini, i produttori locali e gli amanti di un'alimentazione sostenibile. Vogliamo offrire un'esperienza che non si limiti alla spesa settimanale, ma che crei un legame diretto con il territorio, valorizzando i produttori, educando i consumatori e promuovendo la filosofia di Slow Food.

Obiettivi del progetto

1. Creare una rete locale di produttori e consumatori consapevoli

Sostenere i produttori locali che rispettano criteri di sostenibilità ambientale e qualità alimentare. Favorire il consumo di prodotti di stagione e biologici.

2. Valorizzare il Mercato della Terra come fulcro della comunità

Trasformare il Mercato in un luogo non solo di commercio, ma di scambio culturale e sociale. Promuovere eventi, degustazioni e attività educative durante i giorni di mercato.

3. Educare a una spesa buona, pulita e giusta

Rendere le persone consapevoli dell'impatto delle loro scelte alimentari su salute, ambiente ed economia locale.

Offrire momenti di formazione e sensibilizzazione sull'importanza del cibo sano, rispettoso del pianeta e accessibile a tutti.

4. Creare continuità con visite dirette ai produttori

Organizzare visite guidate nelle aziende agricole e artigianali per far conoscere le persone dietro i prodotti. Costruire un legame autentico tra consumatori e produttori, rafforzando il concetto di filiera corta.

Strategie e attività

1. Sviluppo del Mercato della Terra

Selezione dei produttori: garantire la partecipazione di produttori che rispettino i principi di Slow Food, privilegiando qualità, sostenibilità e tradizione.

Frequenza del mercato: organizzare un appuntamento mensile, definendo un calendario stabile e coinvolgente.

Eventi tematici: organizzare giornate dedicate a particolari prodotti di stagione, come il miele, il pane o i formaggi, con laboratori e degustazioni.

2. Attività di educazione alimentare

Laboratori per bambini e famiglie: corsi pratici sulla stagionalità, il riconoscimento degli alimenti di qualità e la preparazione di ricette tradizionali.

Incontri per adulti: conferenze e workshop su temi come il cibo biologico, il valore delle piccole produzioni e il ruolo del consumatore consapevole.

Collaborazioni con scuole: avviare progetti educativi per insegnare ai più giovani i principi della buona alimentazione e del rispetto per l'ambiente.

Collaborazione con dell'Alleanza dei Cuochi: organizzare pranzi e cene conviviali a tema sul nostro territorio e non solo, per mettere in evidenza i cuochi che ne fanno parte, e far conoscere il progetto.

3. Visite dirette dai produttori

Tour nelle aziende agricole: incontri nei campi, nei caseifici e nei laboratori artigianali per scoprire i processi produttivi.

Momenti esperienziali: offrire la possibilità di partecipare ad attività come la raccolta delle olive, la vendemmia o la panificazione.

Iniziative stagionali: organizzare giornate dedicate alla scoperta dei prodotti simbolo del territorio.

4. Comunicazione e coinvolgimento

Campagne informative: utilizzare canali digitali e tradizionali per sensibilizzare il pubblico sui valori della comunità del cibo.

Social network: raccontare storie di produttori, eventi del mercato e consigli per una spesa consapevole.

Rete locale: collaborare con associazioni, scuole e istituzioni per amplificare l'impatto del progetto.

Risultati attesi

Incremento della consapevolezza dei consumatori rispetto al valore di una spesa sostenibile.

Maggiore visibilità e supporto economico per i piccoli produttori locali.
Rafforzamento del senso di comunità attraverso eventi ed esperienze condivise.
Creazione di un modello replicabile di Mercato della Terra integrato con la formazione e il turismo esperienziale, sul nostro territorio.

Conclusione

Questa proposta mira a costruire una comunità viva e partecipativa, capace di riscoprire il valore del cibo come strumento di connessione e sostenibilità. Attraverso il Mercato della Terra, le visite ai produttori e l'educazione alimentare, intendiamo promuovere un approccio integrato che metta al centro **le persone, il territorio e il rispetto per l'ambiente**.

Con il sostegno di Slow Food e di tutti gli attori coinvolti, possiamo dare vita a un progetto che lasci un segno tangibile sul nostro territorio.

Buono, pulito, giusto: insieme possiamo farlo diventare una concreta realtà anche in Brianza.