

LA CONDOTTA SLOW FOOD ROMA- TESTACCIO, OSTIENSE, TRASTEVERE APS

PROGRAMMA GENERALE DELLA PROSSIMA CONSILIATURA (ripreso dal programma presentato in occasione della fondazione della Condotta, nel mese di marzo del 2024).

I quartieri di Testaccio, Ostiense e Trastevere presentano elementi di unicità nel contesto romano tali da dover portare necessariamente ad effettuare una riflessione concreta sulla necessità di rappresentarli attraverso una condotta Slow Food. Le loro peculiarità non sono soltanto ristorative e gastronomiche, ma anche antropiche e culturali: il virus della “fast life”, più volte ricordato nello stesso manifesto costitutivo di Slow Food del 1987, in questi luoghi acquisisce una dimensione particolare. Basti pensare alle abitudini antiche ancora molto diffuse in alcune zone di Trastevere, nelle quali il pranzo è ancora un periodo, non un momento, della giornata. Da vivere appieno con tranquillità e promuovendo l’interazione umana e intellettuale, senza frenesie. Ma nello stesso quartiere i ritmi forsennati del turismo di massa e della vita notturna propongono, in poche decine di metri quadri e a poche ore di distanza, modelli di fruizione gastronomica diametralmente opposti. Sono molti i luoghi che possono diventare un’oasi di cultura Slow come Piazza San Cosimato o l’ex Mattatoio di Testaccio così come i mercati di Testaccio e Garbatella. Serve, però un

impegno preciso e deciso in questo senso, per cercare di orientare politiche dalle strategie e dagli orientamenti ancora troppo fragili, che prestano quotidianamente il fianco a recrudescenze di fast life (e pure di fast business). L’azione della nuova Condotta avrà comunque questi e le loro peculiari

caratteristiche/necessità/opportunità come proprio fulcro di riferimento.

Ecco qui di seguito alcuni punti salienti da tenere in debita considerazione, perché rappresentano dei plus direttamente collegati all’area considerata:

1. Collegamento tra passato, presente e futuro. I tre quartieri portano con loro le vestigia dell’enogastronomia romana e romanesca tradizionale e sono presi d’assalto quotidianamente da migliaia di turisti anche per questo. Anche dal punto di vista della popolazione in genere, questi quartieri hanno residenti estremamente variegati per età e posizione sociale. Un *melting pot* tanto significativo quanto estremamente produttivo dal punto di vista della diversificazione relativa alle proposte e in quella che, più o meno propriamente, andrebbe chiamata “democrazia della qualità” gastronomica. L’*heritage* portato avanti dai ristoranti più tradizionali (alcuni dei quali in procinto di cambiare pelle, comunque), si accompagna alla nascita di locali, guidati da chef e proprietari spesso giovani (ma non solo), che guardano alla cucina tradizionale non come ad un cliché già scritto ma ad una tavolozza di ingredienti da reinterpretare. Ecco che la tradizione come regola ferrea lascia posto ad altre direttrici fondamentali, quali la stagionalità e la sostenibilità. Nuovi luoghi, archeologia industriale che si fa mezzo di divulgazione delle nuove tendenze di architettura e arti figurative (pensiamo a luoghi quali il Gazometro, la Centrale Montemartini o il We Gil) che si popolano spesso di gastronomia, in modi variegati e con messaggi quanto più vari e non sempre così positivi o costruttivi. Questo movimento ha

bisogno di essere seguito, supportato e consigliato secondo i valori proposti da Slow Food, al fine di portare il “buono, pulito e giusto” ad essere il vero paradigma culturale alla base di questi ristoratori. Un paradigma capace di influenzare l’enorme clientela che giorno dopo giorno si rivolge a questi ristoratori, creando un volano di formazione e di sensibilizzazione difficilmente attuabile altrove;

2. Avere un luogo-megafono. La Cae Individuata dal Comune di Roma come polo della Food Policy e hub del Food District può diventare un luogo strategico per poter amplificare a dismisura il messaggio di Slow Food verso ristoratori, addetti ai lavori in genere e clienti di qualsiasi provenienza. Il punto di riferimento per antonomasia dal quale partire per coinvolgere sempre più soggetti, con la necessaria dotazione di spazi e di relazioni. Uno spazio polivalente nel quale architettare e mettere in pratica operazioni di diffusione culturale con il cibo, la gastronomia, l’agricoltura, il vino e la birra come strumenti di divulgazione, non solo come oggetto di degustazione. Nelle vicinanze, l’Università Roma 3 con il nuovo Rettorato può diventare luogo di incontro e divulgazione della filosofia dell’Associazione. Da poco è nata Associazione Ape - Professionisti Enogastronomi che ha visto la presenza della Presidente Barbara Nappini alla sua nascita e diventerà un interlocutore sul territorio della futura Condotta.

3. Dal degrado all’eccellenza. Per cambiare orientamenti consolidati e abitudini ormai strutturate occorre portare gli operatori ad aderire *emotivamente* ad istanze di cambiamento, soprattutto laddove queste istanze non comportano, sempre, un risparmio (anzi). Il quadrante Testaccio - Trastevere - Ostiense, proprio per la sua grande presenza turistica, ha in sé tutte le distorsioni e i problemi che spesso queste aree si portano dietro da tempo: inquinamento, pratiche gestionali degradanti e sciatte di rifiuti e decoro urbano, ecc.... È necessario sensibilizzare a tappeto sui temi riguardanti il consumo idrico, l’efficientamento energetico, la raccolta differenziata e la gestione dei rifiuti organici, la sicurezza ed il decoro fino al controllo diffuso della visibilità online, offrendo una diversa visione del proprio mondo, capace di sollecitare gli operatori, i residenti e i fruitori in una alleanza orientata al miglioramento condiviso. Slow Food può rappresentare la sintesi dei valori e delle pratiche che servono per realizzare un vero e proprio *agreement*, non una semplice, quanto quasi sempre inutile, imposizione dall’alto;

4. Sostenibilità come presupposto, non come punto di arrivo. È un tema quanto mai sulla cresta dell’onda ma, proprio per questo e per l’alone di fumosità che spesso l’avvolge, risulta ancora quanto mai ostico da digerire. Anche perché la sostenibilità non è solo ambientale, ma anche sociale ed economica: soprattutto quest’ultima dovrebbe fare gola ai ristoratori, perché foriera di risparmio a fronte di un incremento della qualità generale della propria proposta. Ma tutto questo è raggiungibile nel medio-lungo periodo, mentre le cattive pratiche caratterizzano l’agire del presente. La zona considerata presenta una interessante compresenza di attività rivolte al dettaglio e imprese che gestiscono l’ingrosso. Sono presenti alcuni tra i più bei mercati di Roma, oltre ad altre attività di grande

peculiarità (si pensi ad Eataly). Creare, quindi, in questa parte della città delle collaborazioni fruttuose, dei flussi di conoscenza e dei percorsi di miglioramento significa sicuramente riuscire a portare il proprio messaggio ben oltre i confini di questi quartieri.

In questo contesto antropico e territoriale, da sempre vocato alla ristorazione, al turismo, alle nuove tendenze e investimenti, le attività di ristorazione e divulgazione gastronomica sono un biglietto da visita imprescindibile e su cui lavorare per arrivare a codificare un sistema romano di “fare cibo”.

Gli eventi che si andranno a proporre e che caratterizzeranno la nascente condotta saranno orientati a valorizzare l'enorme bagaglio di Slow Food sia in termini di biodiversità che dal punto di vista degli orientamenti proposti a produttori, ristoratori e consumatori. La qualità delle proposte gastronomiche offerte sarà sempre subordinata alla trasmissione e alla condivisione dei messaggi di Slow Food inerenti al più vasto e generale, quanto del tutto cruciale tema del rapporto con il cibo e con l'ambiente dal quale esso si ricava. È proprio sulle *eating behaviours* che potrà concentrarsi parte dell'attività di contatto e divulgazione della Condotta.

Con la massima sintonia con l'attuale condotta Slow Food Romana ed eventuali altre condotte che dovessero nascere in futuro in una città così incredibilmente enorme e diversificata quale è Roma, quindi, si chiede a Slow Food Italia di avallare la creazione della condotta Slow Food Roma - Testaccio, Ostiense e Trastevere Aps. La creazione della condotta seguirà le indicazioni di Slow Food Italia Aps, in particolar modo per quanto concerne la costituzione associativa e i vari adempimenti che ne derivano. Lo statuto di Slow Food sarà, ovviamente, il punto di riferimento basilare di ogni attività proposta. La nuova condotta aderirà alla Rete Nazionale apportando il suo contributo e la sua adesione a Slow Food Lazio Aps per accrescere e rafforzare le potenzialità sul territorio.

COSA FAREMO

La Condotta Slow Food Roma - Testaccio, Ostiense e Trastevere Aps cercherà di caratterizzarsi per eventi che possano accomunare l'esigenza di intrattenimento evasivo, di divertimento, la fascinazione per la scoperta di sensazioni, prodotti e storie non mainstream e, soprattutto, la diffusione del messaggio culturale ed emergenziale di Slow Food. Culturale inteso come promozione della gastrosofia del Movimento, orientata a far diventare le esperienze effettuate insieme una esigenza quotidiana dei partecipanti; emergenziale perché di fronte alle enormi sfide della contemporaneità non c'è tempo da perdere, bisogna agire cambiando le proprie abitudini e orientandole ad acquisti e consumi consapevoli, orientati alla qualità e alla sostenibilità.

I macrotemi evidenziati in queste pagine verranno concretizzati attraverso format che possano attirare e incuriosire il pubblico, cercando di attrarne il più possibile anche senza ricorrere a formule di advertising non sostenibili per la Condotta. Il passaparola attraverso soci e simpatizzanti e la promozione sui social saranno i media maggiormente utilizzati. Concentreremo l'attenzione su eventi di aggregazione più popolari per spingere sull'autofinanziamento della Condotta e avere la liquidità necessaria per sostenere eventi culturali maggiormente settoriali (che, comunque, dovranno centrare almeno l'obiettivo del pareggio tra investimento e incasso). Nel primo filone di eventi avremo festival tematici con birre artigianali, vino, spirits e gastronomia legata ai Presidi Slow Food, serate di abbinamento e piccoli corsi di formazione, eventi anche

indirizzati a bambini e famiglie, mentre tra gli eventi del secondo filone annovereremo incontri letterari a sfondo divulgativo, momenti di approfondimento culturale e iniziative di sfondo anche politico, sempre e comunque selezionati, volte a promuovere i valori e le prerogative di Slow Food.