

# Programma Quadriennio 2025-2028

## Slow Food Pescara

*"Un futuro sostenibile a partire dal cibo"*

---

### Obiettivi Generali

1. Promuovere la cultura alimentare locale e sostenibile.
  2. Supportare i piccoli produttori e i presìdi Slow Food del territorio.
  3. Educare la comunità all'importanza del cibo buono, pulito e giusto.
  4. Creare una rete tra produttori, consumatori, scuole, associazioni e istituzioni per costruire un sistema alimentare più equo.
- 

### 1. Educazione Alimentare e Sostenibilità

**Obiettivo:** Educare le nuove generazioni e sensibilizzare la popolazione sul valore del cibo locale e sostenibile.

- **2025:**
    - Organizzazione di laboratori didattici per le scuole primarie e secondarie sul tema della stagionalità e biodiversità alimentare.
    - Supportare il progetto "Orti a Scuola" nelle scuole di Pescara, per avvicinare i bambini alla coltivazione diretta e al rispetto dell'ambiente.
    - Organizzazione di Corsi di formazione aperti non solo ai soci su vari temi come Caffè, Olio, Miele, Vino, Birra, ect ...
  - **2026-2027:**
    - Campagne di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e sul riciclo creativo degli alimenti.
    - Promozione della partecipazione dei soci a eventi sul tema del cibo sostenibile e dello spreco alimentare, proiettati nelle sale cinematografiche, come ad esempio la rassegna CinemAmbiente.
  - **2028:**
    - Pubblicazione di una guida digitale su "Alimentazione e sostenibilità" con focus sulle risorse locali e sulle buone pratiche alimentari.
- 

### 2. Supporto ai Produttori Locali

**Obiettivo:** Valorizzare i produttori locali e rafforzare il rapporto tra produttori e consumatori.

- **2025:**
  - Organizzazione di visite guidate alle aziende agricole e ai produttori locali, con focus su metodi di coltivazione e allevamento sostenibili. Puntare l'attenzione sui comuni montani, come Caramanico e Sant'Eufemia a Maiella, con focus sul progetto Terre Alte, con aperitivi, degustazioni e presentazioni di libri direttamente dagli allevatori o coltivatori locali.

- Creazione di una Comunità di produttori di vino nel pescarese, denominata "Comunità Aternum: artigiani del vino", con l'obiettivo di promuovere vini sostenibili e valorizzare le tradizioni vinicole locali.
  - **2026-2027:**
    - Mappatura dei piccoli produttori locali, con l'identificazione di possibili nuovi Presídi Slow Food nella provincia di Pescara.
    - Lancio di un mercato mensile Slow Food per promuovere il cibo locale e sostenibile.
    - Identificazione di ristoranti, trattorie, pizzerie e pasticcerie che utilizzano materie prime locali e organizzazione di eventi con gli stessi produttori.
    - Organizzazione di un evento annuale sulla promozione dell'Olio Extravergine di Oliva (EVO), con degustazioni, workshop e incontri tra produttori e consumatori.
  - **2028:**
    - Creazione di gruppi di acquisto per mettere in contatto diretto i produttori locali con i consumatori.
- 

### 3. Comunità e Inclusione

**Obiettivo:** Coinvolgere tutta la comunità per costruire un sistema alimentare equo e inclusivo.

- **2025:**
    - Lancio del progetto "Cene della Comunità", in cui famiglie e produttori si incontrano per condividere esperienze culinarie e culturali, affiancandosi ai cuochi dell'Alleanza o a chef del territorio che condividono i principi Slow Food e che potranno essere eventualmente segnalati alla coordinatrice.
    - Collaborazione con associazioni locali per favorire l'accesso al cibo sano e di qualità alle famiglie più vulnerabili.
    - Collaborazioni con eventi che riguardano i produttori locali, come la Mostra Mediterranea, che è in assoluto, la fiera dedicata alle tipicità agroalimentari più longeva d'Abruzzo.
  - **2026-2027:**
    - Eventi enogastronomici per promuovere la cucina tradizionale abruzzese, come la "Settimana del Brodetto alla Pescara".
    - Creazione di una rete Slow Food per giovani attivisti, con percorsi formativi sull'agricoltura sostenibile e l'attivismo locale.
    - Collaborazione con altre associazioni che si occupano di attività sportive, per integrare i sani stili di vita con l'enogastronomia locale attraverso eventi e progetti condivisi, come ad esempio trekking con visita ad aziende del territorio.
    - Collaborazioni con artisti locali: Organizzare eventi che combinano arte, cibo e cultura, per creare un'esperienza coinvolgente e memorabile, come ad esempio cena conviviale di improvvisazione teatrale.
    - Collaborazione con associazioni che si occupano di Degustazione e Cucina e organizzazione di eventi comuni per garantire uno scambio tra i vari soci.
  - **2028:**
    - Organizzazione di un evento annuale dedicato alla biodiversità marina, con focus sulla pesca sostenibile e i prodotti ittici locali.
    - Progetti di integrazione per coinvolgere migranti e rifugiati attraverso la cucina come strumento di inclusione sociale.
-

## 4. Difesa dell'Ambiente e della Biodiversità

**Obiettivo:** Proteggere il territorio e le sue risorse naturali attraverso scelte alimentari responsabili.

- **2025:**
    - Campagne per ridurre l'uso della plastica monouso durante eventi e mercati.
    - Lancio di un progetto pilota per promuovere la riforestazione e l'agricoltura rigenerativa nelle aree collinari intorno a Pescara, collegato con il Progetto degli Orti di Comunità.
    - Organizzazione di visite guidate al Giardino Botanico di Sant'Eufemia a Maiella, rivolte a soci e scolaresche.
  - **2026-2027:**
    - Collaborazione con pescatori locali per incentivare pratiche di pesca sostenibile.
  - **2028:**
    - Partecipazione attiva al progetto nazionale Slow Food per la tutela delle aree marine protette e della biodiversità marina.
- 

## 5. Comunicazione e Advocacy

**Obiettivo:** Divulgare i valori Slow Food e influenzare le politiche alimentari locali.

- **2025:**
    - Collaborazione con giornali e media locali per promuovere eventi e campagne di sensibilizzazione.
    - Creazione di una pagina Instagram ufficiale di Slow Food Pescara per aumentare la visibilità delle iniziative locali e connettere un pubblico più giovane e digitale.
    - Creazione di un gruppo WhatsApp dei soci Slow Food Pescara per migliorare la comunicazione tra i soci e per i soci.
  - **2026-2027:**
    - Partecipazione a tavoli di lavoro con il Comune di Pescara per promuovere politiche alimentari sostenibili nelle mense scolastiche e aziendali.
  - **2028:**
    - Organizzazione di conferenze e incontri pubblici su temi come il cambiamento climatico e il ruolo del cibo nella sostenibilità.
- 

## Conclusione

Il Programma Quadriennale 2025-2028 di Slow Food Pescara è un impegno per costruire un futuro in cui il cibo sia un ponte tra tradizione, sostenibilità e comunità. Invitiamo tutti a partecipare e contribuire con idee e azioni per trasformare questi obiettivi in realtà.