



Slow Food® Italia

Condotta Agro Aversano Atellano

Obiettivi di mandato della Condotta Slow Food dell'Agro Aversano Atella, pensati per promuovere l'associazione e il suo impatto sul territorio

La nostra condotta negli ultimi anni ha avviato numerosi interventi di promozione dell'Associazione nonostante tante difficoltà. Ha contribuito e supportato lo sviluppo del progetto "Teverolaccio Rural Hub".

1. Valorizzazione dei prodotti tipici locali

- Promuovere e tutelare i presidi Slow Food in particolare l'Asprinio di Aversa attraverso l'organizzazione di eventi

2. Educazione nelle scuole

- Avviare progetti educativi per bambini e ragazzi sulle tematiche del cibo buono, pulito e giusto.
- Creare laboratori pratici sulla stagionalità e sostenibilità alimentare.
- Promuovere gli Orti in condotta

3. Collaborazioni con i produttori locali

- Favorire reti di collaborazione tra agricoltori, allevatori e artigiani del cibo per rafforzare la filiera corta attraverso l'organizzazione di eventi diffusi del Mercato della Terra
- Promuovere l'uso di tecniche agricole sostenibili.

4. Promozione della biodiversità

- Realizzare una mappatura dei prodotti e delle specie in via d'estinzione nel territorio.
- Creare giornate di sensibilizzazione e degustazioni per far conoscere la biodiversità locale.

5. Eventi enogastronomici

- Organizzare mercati della terra e cene a tema per coinvolgere la comunità.
- Creare un festival annuale dedicato ai sapori e alle tradizioni agroalimentari locali.

6. Cultura gastronomica e storytelling

- Avvio del progetto di costruzione dell'Atella Food Valley.

- Raccontare le storie dei produttori locali attraverso interviste e contenuti sui social media.
- Pubblicare guide o opuscoli sui percorsi enogastronomici del territorio.

7. Recupero delle tradizioni culinarie

- Promuovere ricette storiche e piatti tipici attraverso corsi di cucina.
- Coinvolgere anziani e custodi delle tradizioni locali per preservare il patrimonio gastronomico.

8. Iniziative per la sostenibilità

- Promuovere pratiche zero-waste negli eventi e nelle attività della condotta.
- Incentivare l'uso di materiali biodegradabili e compostabili.

9. Sensibilizzazione su cibo e salute

- Creare incontri e workshop sui benefici di un'alimentazione equilibrata e consapevole.
- Coinvolgere nutrizionisti per divulgare l'importanza di scelte alimentari sane.

10. Coinvolgimento della comunità locale

- Creare un programma di volontariato per giovani e adulti, per promuovere il senso di appartenenza.
- Organizzare attività in collaborazione con le amministrazioni comunali e le scuole.