



Slow Food[®]

Fossano

OGGETTO: Programma programma condotta di Fossano

L'attività principale della condotta è la gestione degli Orti Scolastici, progetto partito nell'anno 2005, e che ogni anno coinvolge un numero crescente di istituti e città limitrofe al fossanese. Ad oggi la condotta gestisce 50 orti scolastici in scuole materne e primarie, coinvolgendo attivamente più di 4000 bambini dai 3 ai 12 anni, un settantina di insegnanti e 16 comuni, senza contare l'importantissimo lavoro svolto dai nonni ortolani volontari, dai tecnici agrari e dagli sponsor locali che rendono possibile il progetto. Un'iniziativa collaterale di grande impatto sociale è la creazione degli Orti del Cuore, orti allestiti in case di riposo dove anziani e bambini collaborano insieme curando l'orto e imparando i valori del rispetto e della responsabilità verso la natura e le generazioni. All'interno del progetto degli orti scolastici la condotta organizza nelle scuole e nelle piazze cittadine la festa di fine anno degli Orti, creando una giornata ludico-formativa dove gli alunni possono mostrare il lavoro svolto alle famiglie e alla città, oltre che a creare informazione attraverso attività come piccoli laboratori di trasformazioni di materie prime, cartellonistica, documentari. In collaborazione con i comuni si organizzano anche delle gite a tema naturalistico e didattico in primavera.

Oltre all'attività nelle scuole la condotta organizza corsi di formazione serale su varie tematiche aperti a tutti. Affiancato ai corsi tradizionali di degustazione e trasformazione, negli ultimi 2 anni è stato allestito nel Castello degli Acaja un corso a cadenza settimanale di orticoltura biologica per chiunque voglia approcciarsi al mondo dell'autoconsumo e del km 0. Oltre alle attività di formazione, la condotta è attiva sul territorio fossanese con eventi sociali e di intrattenimento.

A maggio all'interno della manifestazione Expoflora (mostra mercato ortoflorovivaistica) viene allestito dalla condotta il mercato gastronomico, con vendita di prodotti tipici e selezionati secondo le direttive Slow Food. Durante l'intero week end della manifestazione, vengono inoltre allestiti laboratori per bambini e adulti, tra i quali ricordiamo



Slow Food[®]

Fossano

l'apprezzatissimo show cooking di pesto al mortaio, nato dalla collaborazione con la città di Andora (SV).

In ottobre viene allestita in Fossano la manifestazione denominata Coloratissimo Autunno, una mostra mercato ortofrutticola e gastronomica in collaborazione con il comune e la Coldiretti. All'interno di questa manifestazione vengono nuovamente svolte attività didattiche legato all'orto, e viene curata la vendita di frutta e verdura del territorio.

Negli ultimi anni è nata una proficua collaborazione tra la condotta fossanese e due città siciliane, e grazie a questo incontro viene organizzata la cena siciliana, evento che ogni anno fa il sold out nel giro di poche ore dalla presentazione del menu. Vengono infatti cucinati piatti della tradizione sicula con ingredienti di presidi slow food, come il miele bio di ape nera, la provola delle madonie e il pesto di mandorla di noto.

Un'altra cena degna di segnalazione è la cena finale a conclusione di Terra Madre e Salone del Gusto. In questa occasione più di 300 persone si riuniscono a tavola per scambiarsi gli ultimi saluti e ringraziamenti: ospiti, famiglie ospitanti e volontari della condotta trascorrono gli ultimi momenti insieme a conclusione di un'esperienza magnifica.

SLOW FOOD FOSSANO