

Programma di Mandato 2025-2029: Il Futuro che Sogniamo

Il nostro Consiglio Direttivo, con un rinnovato entusiasmo, e in **totale continuità** con il precedente, si propone di guidare la Condotta Slow Food per il periodo 2025-2029, consolidando l'impegno avviato e immaginando un futuro dove il cibo diventa lo strumento principale per un mondo più equo, sostenibile e consapevole.

Inspirati dai valori fondanti di Slow Food – un cibo che sia **buono, pulito e giusto per tutti** – vogliamo costruire una visione che intrecci biodiversità, educazione, advocacy e sostenibilità. Lavoreremo con passione e concretezza, calibrando ogni azione sulle risorse disponibili e con una profonda connessione al territorio e alla comunità globale.

Le Nostre Priorità

- **Tutela della biodiversità biologica e culturale**, patrimonio inestimabile da tramandare alle future generazioni.
- **Promozione delle filiere locali e responsabili**, per valorizzare il lavoro di chi crea eccellenze nel rispetto dell'ambiente e delle persone.
- **Sensibilizzazione delle comunità** attraverso l'educazione alimentare e ambientale.
- **Dialogo con istituzioni e settore privato**, per sostenere progetti virtuosi e ispirare un cambiamento sistemico.
- **Integrazione della sostenibilità** in ogni progetto, considerando gli aspetti ambientali, economici e sociali.
- **Diffusione di stili di vita consapevoli**, capaci di migliorare la qualità della vita individuale e collettiva.

Progetti e Iniziative Chiave

1. Valorizzazione della Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto

Continueremo a sostenere questo Presidio Slow Food, esempio di come tradizione e innovazione possano convivere. I produttori saranno accompagnati in un percorso di crescita che racconta al mondo la bellezza del nostro territorio.

2. Collaborazioni che Fanno la Differenza

Intendiamo creare sinergie tra Pro Loco, associazioni locali e altre Condotte, organizzando eventi condivisi che celebrino le eccellenze locali e rafforzino il senso di comunità.

Saranno valutate anche proposte di collaborazione con privati, come aziende locali, se in linea alla filosofia Slow Food.

3. Potenziamento dei Mercati della Terra

Coinvolgeremo nuovi produttori, con un focus sui Presidi Slow Food, arricchendo i Mercati della Terra con racconti, momenti educativi e incontri che trasformino ogni visita in un'esperienza indimenticabile.

4. Nascita e Crescita delle Comunità Slow Food

Lavoreremo per far nascere nuove Comunità Slow Food e per supportare quelle già esistenti, alimentando la rete che dà forza al nostro movimento.

5. Educazione Alimentare e Ambientale

Attraverso progetti e corsi realizzati in collaborazione con scuole, enti, produttori e istituzioni, promuoveremo la consapevolezza sull'importanza della biodiversità, il rispetto per l'ambiente e il cibo inteso come espressione culturale.

6. Valorizzazione prodotti locali

Organizzazione di eventi dedicati alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, come il gorgonzola, anche in collaborazione con altre Condotte per promuovere il patrimonio gastronomico del territorio.

7. Rafforzamento dell'Alleanza dei Cuochi

Collaboreremo con gli chef dell'Alleanza per valorizzare tradizioni culinarie, produttori locali e ingredienti di qualità, rendendo il cibo un atto di amore per il territorio

8. Eventi Collettivi che Uniscono

Progetteremo eventi che coinvolgano i comuni della nostra area, mettendo insieme ristoratori, cantine, birrifici e produttori per celebrare la filosofia Slow Food.

9. Vino e birra artigianale

Si intende intensificare i progetti legati al vino e alla birra artigianale, sviluppandoli in linea con le linee guida di Slow Food e promuovendo una cultura del bere consapevole e responsabile.

10. Alla Scoperta dei Luoghi del Gusto

Visite presso i produttori: esperienze dirette nei luoghi di produzione per scoprire la filiera del cibo e il legame con il territorio:

Tour guidati tra vigneti, campi o allevamenti con racconti dei produttori.

Dimostrazioni dal vivo di lavorazioni artigianali come formaggi, birra, vini e miele.

Degustazioni in loco per assaporare i prodotti nel loro contesto d'origine.

Laboratori partecipativi: impasta, vendemmia o raccogli erbe.

11. Diffusione delle Campagne Slow Food

Sarà nostra cura dare visibilità alle campagne nazionali e internazionali, radicandole nel nostro territorio e trasformandole in azioni concrete.

12. Innovazione e Nuovi Format

Risponderemo ai bisogni emergenti del territorio con idee innovative e sostenibili, capaci di attrarre un pubblico diversificato e di generare entusiasmo.

13. Tesseramento per diventare protagonista del cambiamento

Promozione del tesseramento Slow Food attraverso eventi gastronomici, attività esperienziali legate al territorio e alla biodiversità.

14. Ambito territoriale

L'ambito territoriale e le modalità di collaborazione tra le Condotte della provincia di Novara (Colline Novaresi, Novara, e Verbanò e Cusio) saranno confermati secondo quanto stabilito in un precedente incontro tra i rispettivi Presidenti.

Un Futuro Sostenibile: Il Nostro Obiettivo

Con passione e determinazione, vogliamo costruire un futuro dove **il locale si intreccia con il globale**, dove ogni persona si sente parte di un progetto più grande. Metteremo al centro le persone, il territorio e il cibo come strumenti di cambiamento.

La nostra forza è nella capacità di raccontare storie, di unire le diversità, di promuovere il buono, il pulito e il giusto.