

## 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.