



Slow Food® Italia

UN'ALTRA IDEA DI MONDO

Assemblea nazionale dei soci
Roma - FAO 11 e 12 luglio 2025



www.slowfood.it

IMPEGNO POLITICO



Slow Food Italia è un'associazione che – attraverso il **cibo**, la gastronomia e il suo portato valoriale e identitario – fa **politica e cultura**, battendosi per uscire da una logica basata sul profitto per dirigersi, con fiducia e speranza, verso un modello di società incardinata sulla **vita** e sulla sua **diversità**.

La struttura democratica che la rappresenta enfatizza la **partecipazione** alla vita civile, il necessario **impegno collettivo** e il corretto **dialogo con le istituzioni**, affinché gli ideali del "Buono, Pulito e Giusto per tutti" diventino realtà.

L'impegno politico e l'attivismo di cui si sostanzia sono animati da un gioioso slancio rivoluzionario che coniuga **responsabilità e diritto al piacere**.

Un gastronomo che non sia un ambientalista è certamente uno stupido, ma un ambientalista che non sia anche gastronomo è triste.

Carlo Petrini

Questo binomio è la cifra che fa di Slow Food un movimento unico e originale nel panorama nazionale e internazionale, assieme al suo **orizzonte culturale**, che coniuga la salvaguardia della memoria e dei saperi locali all'apertura verso le culture di tutto il mondo, che fonde conoscenze tradizionali, innovazione scientifica e creatività.

Il cibo diventa così la lingua che consente di conoscere il mondo in **profondità**, dialogare, scambiare idee, provare curiosità ed **empatia per la diversità**, sperimentare nuove strade. Diventa il principale antidoto alla miope esaltazione della tradizione, che trasforma le radici culturali in barriere e muri.

Le radici non sono ciò che eravamo bensì gli incontri, gli scambi, gli incroci che hanno trasformato ciò che eravamo in ciò che siamo. E più andiamo a fondo nella ricerca delle origini, più le radici si allargano e si allontanano da noi – proprio come accade sotto le piante.

Massimo Montanari

La direzione che intendiamo mantenere mette al centro il tesseramento, quale senso di appartenenza e di accoglienza di una visione politica, ridefinendolo come primo sostegno a Slow Food e come elemento che dà significato ai nostri ruoli e alle nostre azioni. Ruoli e azioni che hanno valore solo se rappresentano, per delega fiduciaria, cento, mille, ventimila – e domani centomila – persone che decidono di tesserarsi a Slow Food Italia, perché ritengono che la nostra voce sia necessaria nello scenario del dibattito nazionale, che i nostri progetti restituiscano valore ai prodotti, ai produttori, ai territori e alle comunità, e che la nostra attività di sensibilizzazione permetta di liberarsi dalle briglie sempre più strette e asfissianti del consumismo, per diventare soggetti consapevoli, capaci di fare le scelte migliori per il proprio benessere e per la salute del pianeta.

Non intendiamo dunque fare passi indietro rispetto alla convinzione che ci ha animati fin dal primo giorno e che ci aveva fatto dichiarare, nel documento di mandato del 2021:

*Siamo certi che solo la dimensione collettiva possa salvarci:
essere un movimento, rappresentare “il movimento del cibo”
è il nostro principale obiettivo, ma anche un dovere profondamente sentito:
semplicemente perché, se non c'è la Rete, non c'è Slow Food.*

QUADRO CONCETTUALE

“Partire dai contenuti e dai grandi temi” era uno dei principali obiettivi che ci eravamo dati a inizio mandato. Per questo la nostra azione è stata costantemente accompagnata da una riflessione sugli obiettivi, sull’approccio più corretto e coerente, da un’accurata scelta di linguaggio e parole chiave, e si è inserita – consapevolmente – in un preciso quadro concettuale, che illustriamo di seguito.

Poco più di cinquant’anni fa l’uomo ha messo piede sulla luna e, per la prima volta, internet ha connesso due computer (uno a Los Angeles e uno a Washington). Il secondo episodio, meno eclatante del primo, è quello che cambierà il mondo.

La rete ridimensiona l’importanza della distanza fra un punto e l’altro, smantella lo spazio – come entità geografica misurabile, omogenea, statica – e ricorda a tutti che la Terra non è una mappa piatta, ma una sfera, un globo. La globalizzazione mette in crisi gli stati nazionali moderni e rende obsoleti tutti gli strumenti di analisi della realtà, ma offre anche una grande opportunità: tornano in gioco i luoghi, che – a differenza dello spazio – hanno a che fare con la memoria, le emozioni, il desiderio.

Siamo in una fantastica fase di ripensamento del mondo. La globalizzazione ha un terribile bisogno di luoghi. Con la globalizzazione diventano importanti le differenze, le sfumature. I valori locali e la dimensione simbolica tornano a essere la posta in gioco. Per questo realtà come Slow Food possono essere più efficaci di altre istituzioni.

Franco Farinelli

Questa premessa è fondamentale, perché apre il percorso di riflessione che porta Slow Food a ragionare di **nuove geografie**. Per millenni la visione del mondo si è ancorata sugli stati territoriali e sullo spazio, sui confini politici e le nazionalità: uno spazio da conquistare, gestire, controllare, percorrere nel minor tempo possibile. Una visione funzionale ai modelli socioeconomici che si sono susseguiti nel tempo, fino al capitalismo e al liberismo più sfrenato.

Nella nuova geografia proposta da Slow Food, la terra è una sfera fatta di suoli, acqua, aria, luoghi, volti e relazioni. Gli **ecosistemi** sostituiscono i confini nazionali e amministrativi: si ragiona di montagna, di coste, di città, quindi di reti. Si comincia ad analizzare la realtà con lenti nuove e si mette al centro la **rigenerazione**: della biodiversità, della fertilità del suolo, dei prati, dei centri urbani, ma anche del pensiero, del linguaggio, delle relazioni sociali, delle relazioni fra esseri umani, terra, piante e animali, fra comunità.

Una rigenerazione che può avvenire solo a partire da un nuovo punto di vista, interno alla **Natura**, integrato negli ecosistemi, connotato dall’obiettivo di con-vivere, a partire da un atteggiamento di rispetto, umiltà, equità; dalla capacità e dalla volontà di rintracciare, riconoscere, onorare e difendere la bellezza.

Il cibo può consentirci di fare questa rivoluzione gentile, perché è l'elemento che ci riconduce alla terra, al suolo, all'acqua, ma è anche **cultura, condivisione, piacere**. È lo strumento più efficace per la transizione ecologica.

**Cibo, responsabilità, educazione, conoscenza,
consapevolezza, cura, piacere, bellezza, connessione,
dialogo, rigenerazione, rispetto, umiltà, equità,
natura, biodiversità**

Ecco la cassetta degli attrezzi per i prossimi anni, per procedere verso l'orizzonte ambizioso di un nuovo umanesimo che ci chiede di essere umili e consapevoli: animali tra gli animali, fatti di acqua, dipendenti dalle piante per l'ossigeno e dalla terra per il cibo.

La bellezza è un motore silenzioso e potente, in grado di riconnetterci con gli altri e con quello che ci circonda: le cose belle sono le azioni quotidiane, solo apparentemente insignificanti, impastare il pane, affrontare realtà dure ma sorprendenti, come salire su una nave che salva vite in mare, discutere sulla potatura degli olivi riconoscendo il valore degli alberi e dei loro frutti, rispondere alla violenza con gesti di pace. Grandi e piccole scelte che ci permettono di restare umani.

**Barbara Nappini,
*La Natura bella delle cose***

GIOVANI E FUTURO

L'apertura di Slow Food verso le culture di tutto il mondo attraverso l'intelligenza affettiva sprigionata dalla rete di Terra Madre non può non essere accompagnata da una pari sensibilità e apertura verso tutte le generazioni. La capacità di evolversi, adattarsi, rispondere alle esigenze del mondo contemporaneo, e dunque sopravvivere e prosperare, anche nel caso di Slow Food, come di qualunque organismo sociale, dipende dalla disponibilità ad accogliere nuove idee, di rigenerare la propria linfa vitale.

Per questo abbiamo enfatizzato l'importanza di ascoltare le voci delle **nuove generazioni**, guardare coi loro occhi e partecipare delle loro azioni. Abbiamo incoraggiato il coinvolgimento delle giovani e dei giovani, e la rete ha risposto.

I giovani – non solo di Slow Food ma di tantissime organizzazioni – sono stati i protagonisti dell'evento **Cibo Clima e Bellezza Futura**, nei mesi successivi hanno lavorato insieme, per mappare, nei vari ecosistemi, chi sta rigenerando i territori, e si sono ritrovati a Terra Madre per presentare e condividere i risultati.

L'obiettivo emerso dalle riflessioni delle ragazze e dei ragazzi in questi quattro anni è la volontà di uscire dalla logica di una rete separata e compenetrare pienamente gli organismi democratici e di rappresentanza della nostra associazione in un percorso di riconnessione fra le generazioni progressivo ma deciso.

Sarà dunque fondamentale garantire l'integrazione di giovani in ogni organismo, da Consiglio Direttivo alle Assemblee, dalle condotte alle governance regionali.

Questa integrazione dovrà essere esplicativa dei valori su cui si basa il nostro movimento. Perché siamo consapevoli che riconnettersi alla sfera naturale della vita, conoscere le storie e i volti di chi produce il cibo che ci nutre, sorprendersi della biodiversità che compone ogni singolo ecosistema, saper godere dell'ospitalità di un'osteria – e molto altro ancora – siano chiavi di lettura semplici ma dal forte impatto sociale. Un mondo giovanile – spesso offuscato dagli effetti del consumismo, dell'ipertecnologia e alle prese con l'ecoansia – che necessita di stimoli reali e strumenti concreti che la rete di Slow Food è in grado di fornire. Allo stesso modo, un dialogo paritario e costruttivo con i più giovani è l'unica via che consente di rinnovare un vero senso di appartenenza in ogni socio, procurando nuovi impulsi e garantendo la durabilità di un impegno basato sul Buono, Pulito e Giusto.

A cosa serve fare una cosa bella se tanto non è che una goccia nell'oceano, che nel frattempo va in una direzione totalmente opposta? Seve quantomeno a non sentirsi impotenti, a sentire di fare la cosa giusta. Che siamo panettieri, cantanti, sarti... il nostro ruolo può essere chiave per il cambiamento che abbiamo in mente.

**Eugenio Cesaro,
Eugenio in Via di Gioia**

BIODIVERSITÀ



Il valore cruciale della biodiversità e il suo stretto legame con il cibo è stato riconosciuto dalle più autorevoli istituzioni internazionali. Nel rapporto sullo stato della biodiversità mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura, pubblicato il 22 febbraio 2019, la FAO ha dichiarato che "la biodiversità è indispensabile per la sicurezza alimentare" ed "è una risorsa chiave per aumentare la produzione alimentare, limitando al contempo gli impatti negativi sull'ambiente".

Nel 2020, l'Ipcc e l'Ipbes hanno pubblicato un rapporto congiunto, dimostrando con strumenti scientifici che la biodiversità è l'unico elemento in grado di contrastare la crisi climatica. Nel luglio 2023 l'Europa ha approvato la legge per il ripristino della natura (Nature Restoration Law), fondamentale per la rigenerazione degli ecosistemi e della biodiversità. In Italia, la data che ha segnato una svolta epocale è l'8 febbraio 2022, quando la biodiversità è entrata nella Costituzione.

Nonostante questa crescente consapevolezza, il processo di erosione della biodiversità non si è fermato, anzi, è sempre più grave: monoculture e allevamenti industriali si moltiplicano, il controllo sulle risorse genetiche è sempre più concentrato nelle mani di poche multinazionali, la deforestazione avanza, il consumo di suolo non accenna a rallentare, pesca industriale e acquacoltura devastano gli ecosistemi marini.

Per questo, manteniamo ben salda la convinzione che la biodiversità debba rappresentare **il faro che guida** ogni nostra azione, ogni progetto, ogni campagna.

La biodiversità è la diversità della vita, dai microrganismi alle varietà vegetali e le razze animali fino agli ecosistemi.

Ma è **anche sociale e culturale**. Comprende le lingue, i saperi, i valori, la musica, l'arte, i comportamenti dei popoli.

Mettere al centro la biodiversità significa accogliere tutte le diversità come una ricchezza: le diversità di genere, di età, di lingua, di nazionalità, di cultura, di religione. Significa difendere tutto ciò che si oppone all'uniformità, alla standardizzazione e alla monocultura. Significa tutelare le minoranze e farsi carico delle fragilità.

L'obiettivo per i prossimi anni è continuare a sostenere tutti i **progetti** a tutela della biodiversità (l'Arca del Gusto, i Presìdi Slow Food, l'Alleanza Slow Food dei cuochi, i Mercati della Terra, Slow Food Travel), accompagnare e rafforzare le **reti tematiche** che stanno nascendo dal basso, ma con un sguardo e un orizzonte globale: Slow Beans, Slow Fish, Slow Grains, Slow Mays, Slow Olive, la Slow Wine Coalition, Slow Food Coffee Coalition, la rete Slow Food dei castanicoltori e altre reti in fase di avvio, come Slow Rice e la rete degli allevatori, che identifica e coinvolge chi alleva gli animali con rispetto, prendendosi cura del suolo e della biodiversità dei pascoli.

Il risultato più importante del progetto dei Presìdi? Essere partiti da situazioni difficili, marginali, e averle trasformate, nella maggioranza dei casi, in realtà piene di speranza, a cui i giovani guardano con rinnovato interesse. Oggi i Presìdi testimoniano che un'agricoltura migliore è possibile.

Piero Sardo

La biodiversità sarà al centro di ogni nostra azione, dalle attività educative e formative agli eventi, dall'advocacy alla comunicazione. Sarà la cifra stilistica del nostro agire, del nostro linguaggio.

Ci consentirà di applicare un pensiero laterale e guardare ogni cosa da nuove prospettive.

Un esempio di questo cambio di prospettiva è stato e sarà la capacità di far sentire la voce del **femminile**, importante per dirigerci verso modelli che aprano al dialogo, all'empatia e alla comprensione, anziché alla competizione e alla prevaricazione.

Lo sguardo femminile, completo in quanto inclusivo del piccolo e del complesso, del privato che è anche comunità, della memoria come della proiezione sul futuro, promuove e consolida l'alleanza tra essere umano e ambiente.

Anna Kauber

AGROECOLOGIA



In questa fase di profonda crisi del settore agricolo, alle prese con crisi climatica, aumento dei costi di produzione, burocrazia, concorrenza sleale, prezzi schiacciati verso il basso dalla grande distribuzione e forti contraddizioni interne (fra una minoranza di grandi aziende intensive, che si accaparra l'80% dei fondi europei, e una maggioranza di medie e piccole aziende senza voce e in grande sofferenza, che rischiano di chiudere), crediamo con crescente fermezza che l'unica strada capace di condurci verso un sistema di produzione che garantisca cibo buono, pulito e giusto per tutti, senza compromettere l'ambiente e i territori, sia l'agroecologia.

Il pensiero agroecologico propone una **visione integrata** del sistema agricolo, basata sull'armonia tra attività umane e ambiente e sul rispetto delle risorse naturali, con la finalità di produrre senza alterare gli equilibri ecosistemici. Non è solo una scienza agronomica, ma un movimento sociale e politico che promuove pratiche sostenibili, resilienti e rispettose dell'ecosistema attraverso una visione olistica che considera l'azienda agricola un sistema complesso, interconnesso e autosufficiente.

Gli agricoltori che adottano principi agroecologici tendono a diversificare le colture, promuovere la rotazione delle stespe e ridurre al minimo l'uso di input esterni, come pesticidi e fertilizzanti chimici. Un approccio che riduce la dipendenza da risorse non rinnovabili e favorisce un modello agricolo più autonomo e resiliente, di fronte ai cambiamenti climatici e alle fluttuazioni economiche globali.

È questo il contesto in cui Slow Food si impegna a operare, insieme a una moltitudine di contadini, trasformatori, allevatori, casari, ricercatori, accademici, attivisti, e con tutte le associazioni che, con la stessa visione, sono pronte a creare fronti comuni.

L'agroecologia promuove un **modello di sviluppo equo**, basato sulla **ridistribuzione delle risorse** e sul **diritto delle comunità** di avere accesso ai propri mezzi di sussistenza. In questo senso, diventa una risposta ai problemi della fame e della povertà, favorendo la sicurezza e la sovranità alimentare a livello locale e globale, la biodiversità, la giustizia sociale e la mitigazione dei cambiamenti climatici.

Il pensiero agroecologico rimette **agricoltura e allevamento insieme** e promuove un allevamento sostenibile, basato su modelli estensivi, capace di contribuire alla salvaguardia delle razze autoctone e alla conservazione delle risorse naturali, a cominciare dal suolo, dall'acqua e da ecosistemi che forniscono importantissimi servizi alla comunità, come i prati stabili e i pascoli.

Il nostro impegno per i prossimi anni è su livelli diversi. Continueremo a chiedere alle istituzioni (europee, nazionali e regionali) di accompagnare e sostenere le aziende che producono secondo pratiche agroecologiche e di rafforzare l'impegno per contrastare la desertificazione, interrompendo la cementificazione, impedendo speculazioni e urbanizzazione selvaggia, riconoscendo gli effetti devastanti dell'uso eccessivo di chimica di sintesi.

Lavoreremo per promuovere l'impiego di pratiche agroecologiche nell'ambito dei nostri progetti (già esistenti o nuovi) e delle nostre reti. Attiveremo reti di agricoltori virtuosi per favorire dialogo, consapevolezza, maggiore connessione con una ristorazione responsabile e con i mercati della terra.

L'agroecologia sarà tema centrale delle nostre attività formative, rivolte in primis ai produttori di cibo, ma anche ai ristoratori e ai consumatori.

L'uomo torni a voler bene al suolo, a rispettarne la natura e la funzione, e non cerchi riparo nella tecnologia per produrre senza terra, in modo industrializzato, pensando di poter andare sempre oltre il limite.

Francesco Sottile

Biologico fa riferimento all'agroecologia e l'agroecologia guarda all'ambiente, alla biodiversità, al non uso della chimica, ma guarda anche alle ricadute sociali sul territorio dove gli agricoltori lavorano. È fondamentale che si unisca alla dimensione ambientale e alla dimensione economica quella sociale.

Maria Grazia Mammuccini

TERRE ALTE

Quando parliamo di montagna usiamo definizioni come aree interne, marginali, e dimentichiamo che l'Italia è un paese circondato dal mare, ma costituito per oltre il 70% da colline e montagne. Come mai abbiamo questa percezione? Perché dagli anni Cinquanta e Sessanta ad oggi, in Italia, lo sviluppo del territorio si è concentrato sulle città e sulle coste, marginalizzando collina e montagna, ovvero la maggior parte del territorio.

Questo processo di sviluppo squilibrato ha acuito disparità territoriali che sono diventate disuguaglianze sociali – perché chi abita in montagna non ha le stesse opportunità, lo stesso accesso ai diritti fondamentali di chi abita in città – e ha creato gravi problemi di gestione territoriale anche nelle aree a valle. Sulle terre alte, però, c'è qualcosa di molto prezioso. Ci sono risorse essenziali per l'umanità che mancano o scarseggiano in altre aree: acqua e aria pulita, spazio, silenzio. C'è un immenso patrimonio culturale e sociale, fatto di saperi, biodiversità, prodotti. C'è l'energia di chi resta perché decide di restare e fare progetti per rigenerare quei territori. Serve una strategia che parta da queste risorse e trasformi i vincoli in opportunità.

Slow Food Italia, da qualche anno, ha iniziato a raccogliere e approfondire riflessioni e idee sul futuro delle terre alte, con l'obiettivo di costruire – insieme a molti altri compagni di strada come istituzioni, enti di ricerca, associazioni, università, parchi, aziende, produttori, cuochi, giornalisti – una strategia per rimettere la montagna al centro.

Un percorso avviato grazie alla sensibilità e all'esperienza maturata con Cheese, con il progetto Oltreterra e con Terra Madre, che ha tra i suoi principali filoni di attività il Presidio dei prati stabili e dei pascoli e la rete Slow Food dei castanicoltori. Pascolo, prato stabile, castagneto sono infatti le tessere principali di un sistema agrosilvopastorale che è emblema dell'equilibrio tra natura ed esseri umani, tra rispetto dell'ambiente e produzione. Un patrimonio ambientale, sociale, culturale ed economico che può cambiare il futuro delle terre alte.

I progetti, gli eventi e le attività di educazione dei prossimi anni avranno il compito di capovolgere la narrazione sulla montagna (da luogo dell'abbandono, rifugio o meta esclusivamente turistica a luogo privilegiato del vivere e dell'abitare) e la percezione del valore di mestieri complessi e di alta professionalità come la pastorizia, relegati oggi al fondo della scala sociale, come attività residuali.

L'Italia è un Paese di paesi che da Nord a Sud punteggiano il territorio. È l'Italia interna, prevalentemente collinare e montuosa, marginalizzata dallo sviluppo contemporaneo, abbandonata e resa silenziosa dallo spopolamento, una vasta periferia territoriale trascurata dalle politiche, svuotata di funzioni e servizi, ferita nella sua dignità ambientale, sociale e culturale.

Rossano Pazzagli

CITTÀ E POLITICHE LOCALI DEL CIBO



In Italia il 50% della popolazione vive in centri con più di 20.000 abitanti e oltre il 20% delle persone abita nelle 4 più grandi realtà urbane nazionali: Torino, Milano, Roma e Napoli. Nei principali agglomerati urbani risiedono, nel complesso, 22 milioni di abitanti, pari a oltre un terzo della popolazione nazionale.

La trasformazione del sistema alimentare urbano, di conseguenza, ha un'importanza decisiva. La perdita del legame con la terra e la nascita di filiere alimentari lunghissime e complicate ha marginalizzato gli agricoltori e ha reso i consumatori sempre meno consapevoli di come si produce il cibo, e quindi del suo valore, con conseguenze negative sulla salute, sull'ambiente e sull'economia (obesità, disturbi alimentari, spreco alimentare).

Per queste ragioni, fin dal primo anno del nostro mandato, ci siamo impegnati a portare la voce di Slow Food sui tavoli in cui si discute di relazione fra cibo e tessuto urbano e periurbano, partecipando alle reti nazionali che si adoperano per rendere strategiche queste politiche, contribuendo al dialogo e, dove è stato possibile, alla costruzione di politiche del cibo con una caratteristica molto chiara: politiche locali il più possibile con cibo locale.

Citiamo, tra le tante città con cui stiamo collaborando: Bari, Bergamo, Brescia, Bologna, Andria, Cagliari, Caltanissetta, Genova, Lecce, Messina, Milano, Roma, Reggio Calabria, Taranto, Trento, Torino, Trieste, Verona, Vicenza. Il tutto, in sinergia con l'Anci Nazionale, il Ciheam di Bari, il Consiglio nazionale di cooperazione e sviluppo e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

In particolare, riteniamo che le politiche del cibo possano avere un ottimo innesco partendo da alcuni progetti strategici di Slow Food:

- la promozione di **filiere corte** che riavvicinino gli abitanti delle città a chi coltiva la terra, con la rete dei **Mercati della Terra**, avamposto delle politiche locali del cibo, dove si uniscono economie, educazione per cittadini e scuole, socialità, riduzione dello spreco, vicinanza ai produttori e ai ristoratori;
- la **refezione scolastica e quella collettiva**, luoghi strategici per incidere in maniera sensibile sulla promozione di filiere locali buone pulite e giuste, su un'**educazione alimentare** che valorizzi la stagionalità e la transizione proteica;
- la collaborazione per la riduzione dello **spreco alimentare**, piaga nazionale e internazionale, unita all'impegno per la **sicurezza alimentare** e il sostegno alle fasce sociali più deboli che hanno il diritto a una alimentazione sana e buona a un prezzo giusto;
- la realizzazione di **orti Slow Food** in città (scolastici e di comunità), spazi molto preziosi di socialità, attenzione alla natura e al vivente.

Su questi punti intendiamo incidere maggiormente. L'impegno è di stimolare ancora di più i territori a proporre e sostenere politiche locali del cibo.

La campagna è diventata il rimosso per eccellenza: è ciò che siamo (natura) e non sappiamo più di essere. Una specie di inconscio a cielo aperto. È nostra contemporanea, però affidata d'ufficio al passato, il passato contadino sepolto vivo sotto lo strato spesso, e grasso, del benessere industriale. Il processo galoppante di tecno-industrializzazione del cibo, con le porzioni incellofanate che con la terra e le bestie non hanno più alcun rapporto di causa-effetto, ha acuito la millenaria distanza tra le due condizioni, quella urbana e quella rurale.

Michele Serra

EDUCAZIONE E FORMAZIONE PERMANENTE



L'educazione è responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da assumere ed esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie o in altri contesti.

Dall'introduzione al Manifesto per l'Educazione in Slow Food

L'educazione alimentare è uno dei pilastri dell'azione di Slow Food: i temi politici e i contenuti che comunichiamo hanno bisogno di essere sostenuti da attività educative che ne facilitino la comprensione e che ne traducano i principi in atti concreti e quotidiani, per fornire ai cittadini tutti gli strumenti per fare scelte alimentari sane e consapevoli. Per questo è fondamentale fare educazione in maniera capillare e diffusa, includendo nei nostri processi educativi destinatari eterogenei.

L'educazione è centrale per l'azione associativa sui territori ed è quindi necessario aggiornare costantemente competenze e conoscenze della nostra rete e ancor più degli attivisti che fanno divulgazione sui territori. Da qui la necessità di dare continuità a Food To Action Academy, un percorso riservato ai soci, incentrato sui contenuti e i temi di Slow Food, che vede il coinvolgimento di esperti di alto profilo e di centinaia di testimonianze della rete.

Allo stesso modo riteniamo efficace realizzare kit e strumenti ludico-didattici funzionali alle iniziative educative sui territori (come, per esempio, *l'Arca del Gusto va a scuola!* e *Il profumo dei prati*) e pensiamo sia strategico investire in momenti di formazione specifica dedicata a coloro che si occupano di educazione a nome di Slow Food.

L'investimento in educazione alimentare non può prescindere da un'alleanza con la scuola italiana. All'**appello** lanciato da Carlo Petrini insieme a Slow Food Italia e all'Università di Scienze Gastronomiche, **per inserire l'educazione alimentare in tutte le scuole di ogni ordine e grado**, deve seguire un lavoro di concertazione con le Istituzioni e la definizione di una proposta progettuale che coinvolga diversi soggetti. Entriamo nelle scuole con i gastronomi, i cuochi, i contadini, che hanno un contatto costante col mondo naturale e con il cibo, alleiamoci con i nutrizionisti e i dietisti e, senza gravare su un corpo docente già in difficoltà, portiamo esperienze incentrate sul piacere e sul saper fare, che scardinino l'idea che tutto ciò che ha a che fare con ciò che è vivo, e quindi con il cibo, sia sporco e debba stare lontano dall'esperienza diretta di bambine e bambini, ragazze e ragazzi.

Articolare una proposta progettuale per le scuole significa anche rafforzare e sistematizzare progetti e format che in questi anni hanno dimostrato la loro efficacia:

- i **Mestieri che vogliono bene alla terra**, per esempio ci permettono di connettere la rete Slow Food alle scuole: produttori e fiduciari accompagnano gli studenti a conoscere le realtà virtuose del territorio e a riscoprire saperi tradizionali;
- gli **Orti** rappresentano lo strumento più completo per raggiungere i nostri obiettivi educativi, dentro le scuole e nelle comunità; con gli orti stimoliamo sensorialità e manualità, promuoviamo un rapporto corretto con la natura, facilitiamo processi di integrazione sociale, diffondiamo consapevolezza sulle scelte alimentari;
- negli **Istituti Alberghieri e in quelli Agrari** si formano i futuri protagonisti dei mestieri del cibo. Slow Food propone attività partecipate con cuochi, produttori e trasformatori, testimoni e narratori di un saper fare incentrato sulla tutela della biodiversità e delle tradizioni gastronomiche locali.

Inoltre, il nostro movimento dispone di canali privilegiati con un'istituzione universitaria di cui, non dimentichiamoci, è fondatore. La rete di studenti ed ex studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche rappresenta un patrimonio prezioso che va intercettato e custodito anche dall'Associazione. Allo stesso tempo, le condotte, le comunità e i molti progetti di Slow Food (specialmente quelli fortemente legati ai territori come ad esempio l'Arca del Gusto e i Presidi) possono rappresentare strumenti di formazione permanente per chi ha deciso di investire il proprio futuro nel settore della gastronomia.

Abbiamo la necessità di includere la relazione emotiva e affettiva ai temi della conservazione, dell'educazione ambientale e della sostenibilità. Avremo maggiori possibilità di uscire positivamente dalla crisi ambientale che stiamo attraversando se sapremo coltivare insieme razionalità e spiritualità, due qualità che, forse più di altre, possono rendere conto della nostra umanità.

Giuseppe Barbiero

ALLEANZE, ATTIVISMO



La costruzione di alleanze, il dialogo con altri soggetti politici, istituzionali e del terzo settore, la partecipazione (nell'ambito di tavoli di lavoro, consultazioni, conferenze, convegni, eventi organizzati da altre associazioni) con l'obiettivo di mettere il valore del cibo al centro delle agende politiche e di riportare Slow Food Italia al centro del dibattito sul futuro dell'agricoltura e del cibo è stata e sarà uno dei nostri impegni più importanti.

Crediamo molto nel lavoro con le altre organizzazioni e con le istituzioni, puntando su ciò che unisce per fare pezzi di strada insieme, senza mai cedere a compromessi e senza deroghe sui valori e sulla coerenza delle nostre azioni. Per questo continueremo a promuovere un approccio basato sulla collaborazione e non su competizione o antagonismo.

Il dialogo rivolto all'inserimento di una corretta educazione alimentare, alla salvaguardia delle aree interne e alla difesa dei diritti si inserisce nella valorizzazione di mestieri legati al cibo che sono fortemente minacciati dall'impalcatura burocratico-sociale in cui viviamo. Risulta nostro interesse dare voce e supporto a pastori non ricompensati del loro importante ruolo di custodi di territori; allevatrici e allevatori abbandonati dalle istituzioni nel momento del bisogno; contadini che subiscono politiche di prezzo dopate dalla GDO; braccianti sottopagati e alle prese con gravi fenomeni di maltrattamento; cameriere e camerieri che non trovano un'adeguata gratificazione nel svolgere il loro importante ruolo nel settore gastronomico-turistico.

In questi anni il nostro impegno si è focalizzato su molti temi chiave: la tutela delle **risorse naturali** e dei **beni comuni** (il suolo, la biodiversità, l'acqua), la **battaglia contro la standardizzazione e la concentrazione del potere** nelle mani di poche multinazionali (che ha come espressione gli **Ogm**, vecchi e nuovi, l'**allevamento industriale**, il gigantismo dei mezzi di produzione e di distribuzione), l'**impegno per la pace** e l'avversione a tutte le guerre (quelle fra i popoli e quella ingaggiata dal genere umano contro la natura), la **difesa dei diritti** (dei lavoratori, delle donne, dei migranti, dei produttori di piccola scala, di chi abita le aree interne, di tutti i consumatori).

Citiamo, fra le tante iniziative:

- la richiesta europea di un impegno preciso su **12 punti per il quinquennio 2024/2029** ai candidati per le elezioni;
- l'adesione a un'alleanza europea per chiedere l'approvazione di **clausole specchio**, ovvero normative che impongano a chi esporta in Europa di rispettare le stesse regole europee;
- la partecipazione al **Tavolo Nazionale Sistemi Alimentari**;
- il lancio di un **appello** per chiedere l'inserimento dell'**educazione alimentare nelle scuole**, assieme all'Università di Scienze Gastronomiche;
- la partecipazione a una cabina di regia nazionale sulla peste suina e l'**appello per salvare le razze autoctone** indirizzato al Commissario straordinario alla peste suina africana e al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

A tutto questo si unisce il dialogo, la collaborazione e le partnership con Regioni, Ministeri, Comuni, Parchi, Università, Centri di ricerca, Istituti tecnici, Fondazioni.

Si tratta di un fronte di lavoro ampio e complesso, che continuerà a richiedere grande attenzione e un importante lavoro di approfondimento su ogni tema, per poter definire con esattezza il perimetro delle posizioni di Slow Food Italia.

EVENTI SLOW FOOD



Gli eventi celebrano, scandiscono e rilanciano contenuti, progetti e attivismo. Rappresentano, e dovranno sempre più rappresentare, la strategia politica di Slow Food su ambiti decisivi per il futuro del cibo.

- **Terra Madre Salone del Gusto** è la nostra “Onu dei contadini”, la nostra festa popolare e politica internazionale, la nostra chiamata all’azione per il mondo del cibo. L’edizione 2024, tra mille difficoltà di contesto, è stata eccezionale: come la volevamo, considerato che celebravamo i vent’anni di Terra Madre stessa, i vent’anni dell’Università di Scienze Gastronomiche e i vent’anni del progetto Orti. È stata un’edizione trionfale, di altissimo livello sia per quanto riguarda i contenuti delle conferenze internazionali, sia rispetto alla programmazione territoriale: abbiamo vissuto sei giorni di una fruizione matura, approfondita, nei quali le decine e decine di eventi che si svolgevano in contemporanea erano sempre affollati. Una riflessione però è richiesta rispetto al “gigantismo” di cui questa manifestazione negli anni ha iniziato a soffrire, un fenomeno per il quale le esigenze strumentali/accessorie rischiano di richiedere maggior investimento rispetto al nostro impegno sui contenuti culturali, sul messaggio politico e nel merito dell’impegno attivo. In considerazione della potenza dell’evento in termini di visibilità immagine e marchio, e consolidando l’idea che “noi facciamo Terra Madre ogni giorno”.

Tutti gli altri eventi stanno diventando e diventeranno sempre più luoghi di riflessione e laboratori di pensiero su filiere importanti e temi strategici per il futuro del cibo.

- **Cheese**, evento nato per celebrare la biodiversità dei formaggi a latte crudo, è sempre più luogo di riflessione sul futuro delle terre alte e della pastorizia.
- **Mediterraneo Slow**, assieme a **Slow Fish**, potrà diventare l'ambito di pensiero e dialogo sulla civiltà mediterranea e le sue piante simbolo (l'olivo, la vite, il grano), sul futuro del mare e della pesca costiera, sulla contaminazione culturale e sociale fra i popoli che si affacciano sul Mediterraneo, sulle migrazioni.
- **Slow Wine Fair**, l'evento che, di edizione in edizione, continuerà ad accompagnare la riflessione di Slow Food sulla filiera del vino e sulla sua sostenibilità, dalla vigna alla cantina, fino alla distribuzione.
- **Distinti salumi** dovrà rappresentare la platea per le nostre proposte sull'allevamento slow, coinvolgendo e dando voce a quegli allevatori e trasformatori che rappresentano una realtà alternativa al sistema produttivo industriale.

Sarà inoltre sempre più interessante la capacità di integrare eventi, campagne, reti, progetti, guide, puntando su una **dimensione nuova e diffusa** sul territorio nazionale.

Citiamo alcuni esempi virtuosi che vorremmo sostenere, rafforzare e moltiplicare:

- la campagna **Aggiungi un legume a tavola** (rete Slow Beans);
- la campagna **Allevare rispettando gli animali e la terra si può** (allevamento slow);
- la campagna **Tutta farina del nostro sacco** (Slow Grains).

CONSULTA DEI SAGGI

In considerazione delle tante emergenze sulle quali Slow Food è sollecitata a livello nazionale e territoriale, è sempre più importante avere una solida base di competenze e di conoscenza che corroborino le nostre priorità, le posizioni che assumiamo e le nostre azioni. Oltre a questo, è utile rafforzare le nostre valutazioni e anche le visioni di prospettiva con contributi di alto profilo politico e culturale.

Alla luce di questo intendiamo costruire una consulta dei saggi, un gruppo di persone con cui incontrarci a cadenza regolare, più volte nel corso dell'anno e presenti anche durante le sessioni più politiche delle assemblee dei soci.

INNOVAZIONE STRUTTURALE

Unione

Slow Food Italia è diventata una Rete riconosciuta dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali che, con il Decreto n. 398 del 15 dicembre 2023, ha ufficialmente iscritto la nostra Associazione nella sezione Reti del Registro Unico Nazionale del Terzo settore (Runts).

Questo riconoscimento, frutto di un percorso collettivo impegnativo ma fortemente voluto, permette a Slow Food Italia di presentarsi come un soggetto unico, costituito dall'insieme di centinaia di nodi della Rete a livello territoriale e da associazioni di livello regionale, e rafforza il suo operato, permettendo di mettere insieme con più efficacia le esperienze territoriali.

La riforma del Terzo Settore da un lato promette nuove significative opportunità, ma dall'altro ha generato nuove esigenze, un approccio più imprenditoriale alla progettazione e all'attivismo e una responsabilità amministrativa più ampia rispetto al passato, a ogni livello.

Allo stesso tempo le circostanze globali ci impongono di essere più incisivi, influenti, coesi con altre organizzazioni ed enti che possono, per alcuni tratti di strada o su questioni specifiche, fornire forza e supporto. Alla luce di tutto ciò è necessario ripensare un modello che, da qualche tempo, mostra alcune debolezze e che deve adeguarsi all'evoluzione della nostra associazione. È tempo di mettere a sistema tutte le anime che Slow Food ha generato: l'associazione, la società benefit, l'università, la casa editrice.

È tempo di sistematizzare il tutto in un percorso che deve vedere le varie ramificazioni lavorare e collaborare armonicamente e con coerenza, per un obiettivo comune, pur nel rispetto delle specificità e delle diversità.

È necessaria una struttura snella, efficiente ma anche consapevole, in grado di affrontare i tempi che attraversiamo mettendo insieme la conoscenza delle nostre radici politiche e culturali e la capacità di esprimere quell'innovazione etica e valoriale che vorremmo vedere nella società. Sempre a partire dal cibo.

Network

La nostra rete resta al centro della nostra identità. È la rete che ci rappresenta, che ci radica nei territori, che dà concretezza alle nostre parole, alle idee, ai documenti di posizione. Il network che serve oggi è diffuso: le persone che seguono i territori devono stare sui territori, vicino alla rete, lì dove si ramifica ed espande, con obiettivi chiari, operativi e politici, condivisi sul territorio e con il territorio.

Bandi, progetti e relazioni istituzionali

Questi ambiti devono essere oggetto di investimento, perché possono garantire quegli ingressi regolari di risorse che ci consentono di fare ed essere Slow Food. Superando la logica per cui gli eventi sono, oltre il tesseramento, il nostro principale perno per recuperare risorse, oggi serve professionalità, esperienza, assiduità e tenacia per intercettare le tante possibilità che passano attraverso i bandi. Tale ambito si interseca con le relazioni istituzionali e presuppone un perfetto coordinamento con l'ufficio biodiversità, l'ufficio educazione, il network e l'ufficio comunicazione per programmare al meglio un flusso regolare di lavoro e di risorse sui territori e prevedere sinergie con altre organizzazioni e realtà, a partire dall'Università di Scienze Gastronomiche.



Slow Food® Italia

BUONO PULITO E GIUSTO
PER TUTTE E TUTTI



NOI **NON** CONSUMIAMO
NOI **SCEGLIAMO**
NOI **SIAMO SLOW FOOD**

UNISCITI A NOI!

www.slowfood.it

Destina il tuo **5x1000**
a **Slow Food Italia**

91008360041