Slow Food®Italia

CURRICULUM VITAE DELL'ENTE PROPONENTE SLOW FOOD ITALIA APS

Slow Food mette da sempre in primo piano **l'educazione alimentare e del gusto**, tanto da inserirla tra le sue principali finalità statutarie. L'Associazione si propone di perseguire ovunque e per tutti il diritto al piacere. A tale diritto inviolabile connette i doveri di solidarietà politica, economica e sociale che consentano la tutela e la difesa dei beni comuni, materiali e immateriali, al fine di una loro armoniosa condivisione. Difende la sovranità alimentare in tutte le sue forme, promuovendo la protezione della diversità biologica e culturale, il rispetto del lavoro, dell'ambiente e delle persone a esso legate.

Dal 1999 l'Associazione è **riconosciuta dal Ministero della Pubblica Istruzione** come soggetto accreditato alla formazione e all'aggiornamento del personale della scuola sui temi dell'educazione sensoriale, alimentare e del gusto (D.M. n.177/2000 – Elenco definitivo con decreto del 23/05/2002 e del 5/7/2005).

Come recita il **Manifesto per l'Educazione Slow Food** (redatto nel 2010), l'Educazione per Slow Food:
• *è un piacere, un'occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza*
• *insegna il valore della lentezza, il rispetto dei propri ritmi e di quelli degli altri*
• *è imparare facendo, perché l'esperienza diretta alimenta e rafforza l'apprendimento*
• *valorizza la diversità delle culture, dei saperi, delle competenze e dei punti di vista*
• *riconosce i bisogni e stimola gli interessi e le motivazioni di ciascuno*
• *affronta i temi nella loro complessità favorendo le relazioni fra discipline e ambiti diversi*
• *è prendersi il tempo per capire, interiorizzare ed elaborare una propria visione*
• *incoraggia la partecipazione facilitando il dialogo, la libera espressione, la cooperazione, l'ascolto e l'accettazione reciproca*
• *è un percorso intimo che coinvolge la dimensione cognitiva, esperienziale, affettiva ed emotiva*
• *si nutre del contesto in cui è situata, valorizzando memoria, saperi e culture locali*
• *facilita l'intreccio di reti locali rinforzando il senso di comunità*
• *sviluppa consapevolezza di sé, del proprio ruolo e del proprio agire*
• *stimola la curiosità, allena l'intuito e il senso critico*
• *promuove cambiamenti generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili*

Slow Food
Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food è diventata nel 1989 una associazione internazionale. Oggi conta **150.000 soci** nel mondo, in **150 Paesi**. La rete dei soci di Slow Food è suddivisa in sedi locali - dette Condotte in Italia e Convivium nel mondo – che si occupano di organizzare corsi, degustazioni, cene, di promuovere a livello locale le campagne lanciate dall'associazione, di attivare progetti diffusi come gli orti scolastici e di partecipare ai grandi eventi organizzati da Slow Food a livello internazionale. Sono attivi più di 1.500 Convivium Slow Food in 150 Paesi, comprese le 300 Condotte in Italia.

Slow Food significa dare la giusta importanza al **piacere** legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la **varietà** dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle **stagioni** e del **convivio**. Ma la ricetta messa a punto da Carlo Petrini e dai suoi collaboratori propone di sposare, al piacere e alla rivendicazione del diritto a fruirne da parte di tutti, un nuovo senso di responsabilità: una attitudine che Slow Food ha chiamato **eco-gastronomia**, capace di unire il rispetto e lo studio della **cultura enogastronomica** al sostegno per quanti nel mondo si adoperano a difendere la **biodiversità agroalimentare**. Slow Food afferma la necessità dell'**educazione del gusto** come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti; opera per la **salvaguardia** delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un **nuovo modello di agricoltura**, meno intensivo e più pulito, fondato sul sapere e sul savoir faire delle comunità locali, il solo capace di offrire prospettive di sviluppo anche alle regioni più povere del pianeta.
Per questo Slow Food si impegna nella **salvaguardia** dei cibi, delle materie prime, delle tecniche colturali e di trasformazione ereditate dagli usi locali consolidati nel tempo; nella **difesa** della biodiversità delle specie coltivate e selvatiche; nella protezione di luoghi conviviali che per il loro valore storico, artistico o sociale sono parte del patrimonio della cultura materiale.

L'approccio di Slow Food nel trattare questi temi è peculiare. La filosofia del movimento, fondata sulla difesa del **piacere gastronomico** e sulla ricerca di **ritmi di vita più lenti e meditati**, muove da considerazioni legate al valore del cibo per riflettere sulla qualità della vita e arrivare al riconoscimento delle identità, con l'obiettivo di valorizzare la storia e la cultura di ciascun gruppo sociale in una rete di reciproci scambi. Considerare il valore di un cibo, non può prescindere dal rapporto di questo con la storia, la cultura materiale e l'ambiente da cui ha avuto origine. Slow Food sostiene quindi la necessità di mantenere, nella produzione agricola e zootecnica, un equilibrio di rispetto e di scambio con l'ecosistema circostante. Ecco perché Slow Food è stato definito un movimento di **eco-gastronomi**.

Le principali attività istituzionali di Slow Food Italia

1. Tutela della biodiversità

La prima intuizione di Slow Food è stata occuparsi di biodiversità domestica, per salvaguardare specie vegetali e animali autoctone, ma anche i trasformati per evitare la scomparsa di un grande patrimonio economico, sociale e culturale fatto di salumi, dolci, pani e formaggi. L'elaborazione artigianale consente di ottenere prodotti particolari, capaci di raccontare una cultura, saperi tramandati di generazione in generazione. Spesso è possibile salvaguardare varietà vegetali e razze locali valorizzando e promuovendo prodotti trasformati legati a esse.
Per salvaguardare, diffondere e promuovere la biodiversità, nel corso degli anni Slow Food ha messo a punto diversi strumenti:
Le Comunità del Cibo: sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono legate a un particolare territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. Fanno parte della grande rete internazionale di Terra Madre.
L'Arca del Gusto: Slow Food raccoglie, prima che scompaiano, specie vegetali e animali e trasformati che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni delle comunità di tutto il mondo.

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 - 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it

I Presidi Slow Food: salvano prodotti tradizionali, artigianali e di qualità, uniscono i produttori, valorizzano i territori di origine, preservando tecniche e saperi tradizionali e promuovendo modelli di produzione sostenibile.

I Mercati della Terra: sono luoghi di incontro dove i produttori locali di prodotti del territorio, realizzati secondo metodi sostenibili, vendono direttamente ai consumatori.

Gli **Orti Slow Food**: sono orti familiari, comunitari, scolastici sorti in ogni angolo del mondo.

Il progetto dell'**Alleanza tra i cuochi e i Presìdi Slow Food**: alleanza che riunisce oltre 300 cuochi di osterie, ristoranti e bistrot determinati a sostenere i Presìdi Slow Food e i piccoli produttori locali custodi della biodiversità. I cuochi dell'Alleanza scelgono materie prime locali, rispettano la stagionalità dei prodotti, lavorano direttamente con i piccoli produttori per "contaminarsi" e valorizzarli. Collaborando con i produttori locali e applicando loro favorevoli condizioni economiche, sono in grado di generare ricchezza nelle loro terre e di rafforzare finanziariamente le comunità di appartenenza.

Nel 2017 nascono le **Comunità Slow Food: Dichiarazione di Cheng-du** 2017 "*Solo rinnovando profondamente l'organizzazione di Slow Food, solo rendendola più aperta e inclusiva e solo sperimentando nuove forme di aggregazione, di coinvolgimento e di partecipazione potremo affrontare nel modo migliore le sfide che ci attendono in futuro e contrastare coloro – pochissimi – che detengono il potere e la ricchezza e che decidono le sorti del cibo nel mondo e dell'umanità stessa. Loro sono giganti ma noi siamo moltitudine!*" Le Comunità Slow Food sono un insieme di persone che con una forma organizzativa aperta, inclusiva, capillare si impegnano a realizzare attività e iniziative al fine di promuovere e sostenere la visione comune nel proprio contesto territoriale.

Etichetta Narrante: Slow Food propone una nuova etichetta che affianca l'etichetta obbligatoria e, accanto alle indicazioni previste dalla legge, fornisce informazioni sui produttori, sulle varietà vegetali e sui territori dove sono coltivate, sulle razze animali allevate, sulle tecniche di coltivazione, di allevamento e di lavorazione, sul benessere animale. Per giudicare la qualità di un prodotto, infatti, non bastano analisi chimiche o fisiche e non è sufficiente neppure la degustazione. Qualunque approccio tecnico non tiene conto di ciò che sta alle spalle di un prodotto – l'origine, la storia, la tecnica di trasformazione – e non consente al consumatore di capire se un cibo è prodotto nel **rispetto dell'ambiente e della giustizia sociale**.

Gli **eventi** sono un luogo di formazione, sensibilizzazione ai temi dell'associazione, scambio, incontro e conoscenza diretta dove tutti gli attori coinvolti (pubblico, espositori, organizzatori, fornitori) beneficiano direttamente ciascuno nel proprio ruolo dell'offerta proposta.

Slow Food Italia è l'ideatore di tre grandi eventi biennali: il **Terra Madre Salone del Gusto, Slow Fish** e **Cheese**. Queste manifestazioni si propongono sempre di più come eventi all'avanguardia, non solo rispetto ai contenuti gastronomici e al loro sviluppo, ma anche in relazione agli ottimi risultati conseguiti a livello organizzativo e gestionale. L'organizzazione dei grandi eventi ha perseguito l'obiettivo della coerenza tra ciò che essi propongono con ciò che Slow Food sostiene; le linee guida del buono, pulito e giusto sono state portate dal piano teorico all'atto pratico.

Le campagne di sensibilizzazione

Slow Food Italia è attiva e presente con molte campagne di sensibilizzazione su temi legati alla difesa della qualità del cibo rispettosa dei tre elementi per noi imprescindibili: bontà organolettica, sostenibilità ecologica e rispetto della giustizia sociale.

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 - 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it

Grazie alle campagne, condotte quasi sempre in collaborazione con altre organizzazioni, sono stati raggiunti importanti risultati. Si citano ad esempio la campagna "Resistenza Casearia" iniziata nel 2000 , la campagna "NO agli OGM" avviata nel 2007.
Nel 2010 Slow Food ha lanciato una campagna globale contro gli Ogm e nel 2013 si è unita a Friends of the Earth nella campagna Stop the Crop per bloccare l'introduzione di nuove colture geneticamente modificate a livello europeo.
Infine, ricordiamo la campagna "Stop al Land Grabbing" (avviata nel 2010) e "Salviamo il Paesaggio" (campagna avviata nel 2011).
Nel 2019 l'Alleanza dei Cuochi di Slow Food ha lanciato un importante appello a supporto dei ristoratori, Ripartiamo dalla terra per chiedere al Governo e agli enti territoriali di sostenere con iniziative concrete la migliore agricoltura d'Italia e la ristorazione di qualità. L'appello è già stato sottoscritto da oltre 7000 cuochi, contadini, allevatori, artigiani, giornalisti e cittadini. E proprio da alcuni esponenti del settore della ristorazione arriva la richiesta forte di maggiore attenzione a tutto il settore agricolo e alimentare, consapevoli che oltre ai ristoratori e al loro personale, sta andando in crisi anche tutto un mondo di produttori virtuosi di piccola scala, inclusi quelli supportati dai progetti di Slow Food.
La nostra richiesta in parte è stata recepita dal Governo con il decreto agosto con il quale ha stabilito di assegnare un bonus ai ristoranti che potevano esibire fatture di acquisto di prodotti DOP o IGP o del territorio.
Nell'anno più difficile, l'Alleanza Slow Food dei cuochi ha alzato l'asticella, si è data obiettivi ancora più alti e regole ancora più impegnative per dare vita al movimento delle cucine sostenibili. La qualità vera è sempre sostenibile, ma la sostenibilità di un ristorante è complessa e articolata e va progettata con cura. Il futuro è l'avvento dell'ecocucina. Il progetto ha fatto un ulteriore passo in avanti e gli aderenti all'Alleanza Slow Food si impegnano a rispettare linee guida che trasformano questa rete in un'avanguardia della ristorazione di qualità e sostenibile del nostro Paese (linee guida chiuse a giugno 2020). I cuochi che hanno aderito in questi mesi all'Alleanza Slow Food (in Italia sono oltre 300) si impegnano a usare il maggior numero possibile di prodotti locali "buoni, puliti e giusti" (Presìdi Slow Food, Arca del Gusto, prodotti di Comunità Slow Food, dei Mercati della Terra, o di altri piccoli produttori locali virtuosi), sempre nel rispetto della stagionalità. Il locale dell'Alleanza è un punto di riferimento per chi produce localmente e un sostegno per le economie dei produttori locali virtuosi. I cuochi propongono carne che proviene da allevamenti locali e sostenibili e pesce locale catturato da piccole imbarcazioni; si impegnano a ridurre gli sprechi e la plastica, in alcune aree di montagna sono l'unico punto di riferimento di piccole comunità. È importante che i cuochi sappiano fornire ai propri clienti informazioni sui prodotti cucinati, sulla loro origine, sui produttori. Aderendo al progetto, i cuochi si impegnano a rispettare il lavoro e i diritti dei propri collaboratori e a riconoscere prezzi adeguati e remunerativi ai produttori da cui si riforniscono. È inoltre in corso un importante lavoro per includere nell'Alleanza le mense scolastiche. Dal 2020, si sta lavorando per allargare l'Alleanza, includendo le Amministrazioni Pubbliche che, tramite risorse proprie o aziende di ristorazione collettiva, si impegnano a proporre una mensa buona pulita e giusta ai propri utenti. Slow Food è consapevole delle differenze che intercorrono fra la gestione di un servizio pubblico di ristorazione sociale ed un servizio di ristorazione commerciale, per questo motivo, gli impegni che richiede all'ente pubblico o alla ditta di ristorazione collettiva sono differenti e riguardano 3 ambiti principali: approvvigionamento, sostenibilità (sprechi, stoviglie, compost), educazione.

Negli ultimi anni Slow Food promuove iniziative per sensibilizzare i consumatori e incoraggiarli a fare scelte consapevoli e sostenibili. Slow Food promuove numerose attività legate al **consumo di carne e al benessere degli animali**, rivolte sia agli adulti che ai bambini. Attraverso campagne specifiche, conferenze, articoli e altre iniziative mediatiche, informa i consumatori sull'importanza di ridurre il consumo di carne e di altri prodotti di origine animale e di scegliere prodotti provenienti da allevamenti particolarmente attenti al benessere animale.
Molte delle manifestazioni locali e internazionali presentano sezioni speciali dedicate all'informazione dei cittadini sull'importanza di ridurre il consumo di carne e di scegliere prodotti animali di qualità superiore. Durante gli eventi, conferenze e forum dedicati riuniscono esperti, agricoltori, ONG, istituzioni e movimenti dei consumatori per scambiare informazioni e promuovere il cambiamento. https://www.slowfood.it/slow-meat- 2/strumenti/condividi-la-campagna-slow-meat/.
Slow Food ha contribuito a cambiare radicalmente l'attenzione per il formaggio di qualità. Slow Food ha acceso un faro su temi cruciali, come l'importanza **del latte crudo, la tutela dei pascoli di montagna, la salvaguardia delle razze autoctone, la promozione di sistemi di allevamento sostenibili e rispettosi del benessere animale, la difesa dei formaggi naturali**. La campagna per salvare il formaggio a latte crudo è stata lanciata nel 2001, quando Slow Food ha raccolto oltre 20.000 firme a sostegno del Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo. Se in alcuni paesi (l'Italia per esempio) questa può essere considerata una battaglia vinta, in molte altre parti del mondo le normative igienico-sanitarie continuano a ostacolare o vietare la produzione di formaggi a latte crudo. Nel 2017, gli Stati Generali del Latte crudo hanno riunito a Bra, in occasione dell'evento Cheese, 300 delegati di tutto il mondo, gettando le basi per la creazione di una rete internazionale esperti, produttori e attivisti impegnati sul fronte del formaggio artigianale e dei piccoli produttori. Nel 2015 Slow Food si è fatta portavoce di un'altra battaglia importante, questa volta tutta italiana: la petizione "**Il formaggio si fa con il latte!**" ha raccolto oltre 150.000 firme e ha contribuito ad impedire una modifica nella normativa nazionale (richiesta dalla Commissione europea) per consentire di produrre formaggi e yogurt con latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito, come avviene nella maggioranza degli altri paesi europei. A partire dal 2017, è stata avviata una campagna per difendere i formaggi naturali, realizzati con latte crudo e senza l'aggiunta di fermenti industriali. Una partita complessa, ancora tutta da giocare.
Food For Change: Coltiviamo insieme soluzioni al cambiamento climatico. Il cibo è causa, vittima e possibile soluzione del cambiamento climatico, ecco perché le nostre scelte alimentari hanno un impatto diretto sul futuro del pianeta. La campagna internazionale Food for Change di Slow Food nasce per proporre soluzioni a partire dalle nostre azioni quotidiane fino al sostegno ai nostri progetti internazionali che attraverso la nostra rete rafforzano economie locali pulite, filiere eque e produzioni che fanno parte del nostro patrimonio.
Salviamo api e agricoltori! (Supporto e sostegno iniziativa ICE sulle api) Le api e gli altri insetti impollinatori svolgono un ruolo cruciale a favore della biodiversità e dell'agricoltura. Sono fondamentali per il nostro sistema alimentare, impollinando le colture che diventano poi cibo sulle nostre tavole.

2. Educazione

Slow Food Italia APS ha tra le sue principali finalità statutarie l'educazione alimentare e del gusto. L'Associazione si propone, in osservanza dei principi enunciati nell'art. 1, nel Manifesto di Slow Food e in coerenza con lo Statuto dell'Associazione internazionale Slow Food, di perseguire ovunque e

per tutti il diritto al piacere, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali.
A tale diritto inviolabile connette i doveri di solidarietà politica, economica e sociale che consentano la tutela e la difesa dei beni comuni, materiali e immateriali, al fine di una loro armoniosa condivisione. Difende la sovranità alimentare in tutte le sue forme, promuovendo la protezione della diversità biologica e culturale, il rispetto del lavoro, dell'ambiente e delle persone a esso legate.
La sfera sensoriale dell'uomo contemporaneo si è notevolmente impoverita. Il tatto, il gusto, l'odorato – ovvero gli strumenti che possono consentirci una conoscenza più profonda, variegata e autentica del mondo che ci sta intorno - hanno subìto una profonda regressione. Le giovani generazioni in particolare rischiano di perdere, insieme ai legami con il territorio e al rapporto con le stagioni, il piacere stesso dell'atto alimentare. Per questo, allenare nuovamente i sensi, riacutizzare la percezione, sono aspetti fondanti della filosofia Slow Food.
Da queste considerazioni nasce il progetto di **Educazione del Gusto**, finalizzato a educare i bambini allo sviluppo della sfera sensoriale, facendo loro comprendere l'importanza dei prodotti alimentari come parte integrante della cultura di una società.
Il programma di educazione del gusto di Slow Food adotta un approccio pedagogico svincolato dalla prospettiva nutrizionista e guarda al cibo non solo come nutrimento ma anche come cultura, piacere, convivialità, in altre parole, come mediatore di valori e atteggiamenti, veicolo di relazioni, catalizzatore di emozioni.
Il **Ministero della Pubblica Istruzione nel 1999 ha riconosciuto Slow Food come soggetto accreditato alla formazione e all'aggiornamento del personale della scuola** sui temi dell'educazione sensoriale, alimentare e del gusto (D.M. n.177/2000 – Elenco definitivo con decreto del 23/05/2002 e del 5/7/2005).
Da questo momento l'impegno del comparto Educazione è diventato continuativo e sistematico, con l'organizzazione di veri e propri corsi di formazione e aggiornamento per gli insegnanti delle scuole di ogni ordine e grado.
Sempre in ambito scolastico, nasce nel 2001 dall'impegno dei Convivium di Slow Food Usa il primo progetto nazionale legato agli **School Gardens**: alcuni soci statunitensi creano in prossimità degli edifici scolastici veri e propri orti, dove i ragazzi possano coltivare il proprio cibo, sviluppare la manualità e stimolare i sensi.
Il successo di questa iniziativa fa sì che nel 2003 il Congresso internazionale di Slow Food stabilisca che ogni Convivium, ovvero le sedi locali dell'associazione nel mondo, debba lavorare per progettare l'avvio di School Gardens, dando ulteriore sbocco concreto alla missione educativa di Slow Food. Nel 2006, in occasione del congresso nazionale di Slow Food Italia, l'orto scolastico viene ribattezzato **Orto in Condotta**.
L'Orto in Condotta si rifà ai tre principi cardine della filosofia dell'associazione: buono, pulito e giusto. *Buono*, perché attraverso i laboratori di educazione sensoriale, allena ragazzi e genitori a distinguere i cibi sulla base della qualità organolettica. *Pulito*, perché i ragazzi imparano a utilizzare metodi produttivi biologici, a ricercare e salvaguardare i semi di varietà orticole della tradizione locale, a considerare come prioritaria la riduzione delle miglia alimentari, ricercando cibo del territorio. *Giusto*, perché promuove la trasmissione dei saperi fra generazioni, valorizzando il ruolo sociale di persone anziane e volontari e la collaborazione fra realtà e Paesi diversi, attraverso il gemellaggio anche con il Sud del Mondo.

Oggi il numero degli orti scolastici sta crescendo rapidamente in tutto il mondo: sono oltre 500 quelli attivi in Italia e più di 150 nel resto del mondo.
L'11 novembre di ogni anno, in occasione dell'estate di San Martino, Slow Food festeggia, con la fine dell'anno agricolo, l'Orto in Condotta.
Esempio concreto di percorso educativo innovativo e originale, basato sul risveglio e l'allenamento dei sensi, sull'apprendimento di tecniche produttive del cibo e sulla degustazione come esperienza formativa è certamente il progetto **Master of Food** nato nel 2001: un completo programma di studio in ambito agroalimentare. Oggi con più di 5.000 corsi all'attivo, il progetto si sta rinnovando e, pur mantenendo il proprio compito di alfabetizzazione alimentare e di valorizzazione del piacere del cibo e del convivio, si propone di promuovere comportamenti di acquisto e consumo più responsabili, fornendo strumenti applicabili nelle varie aree della penisola. In questa nuova stagione, infatti, i Master cambiano nome e diventano un format a disposizione degli attivisti Slow Food per calare temi e buone pratiche sul territorio.
Parte del progetto educazione è anche **Pensa che mensa**: l'associazione ha deciso di occuparsi delle mense scolastiche e ospedaliere, proponendo corsi di formazione (agli operatori delle pubbliche amministrazioni decisori nella stesura degli appalti), percorsi di qualificazione delle mense (attraverso l'introduzione di prodotti che rispondano alle caratteristiche di buono, pulito e giusto) e la stesura di un Manifesto per le mense sostenibili e di qualità.

Ambiti di intervento dell'Educazione Slow Food

- Interventi di educazione del gusto: introducendo come punto di partenza la sensorialità e il gusto, mettiamo al centro il principio del piacere come strumento e stimolo per introdurre cambiamenti negli stili alimentari. Un percorso incentrato sulla conoscenza dei sensi e sul loro funzionamento, per impiegarli con confidenza e sicurezza e valutare le caratteristiche del cibo.

- Formazione inerente le filiere produttive e valorizzazione delle produzioni locali: per conoscere il contesto geografico, le fasi di produzione, le materie prime impiegate e i produttori.

- Percorsi formativi relativi al sistema agroalimentare: interventi di educazione alimentare e ambientale. Individuiamo i fattori della qualità del cibo in rapporto alle sue qualità organolettiche e alla sua sostenibilità ambientale e sociale, ovvero rivelando le implicazioni socioeconomiche ed etiche nella produzione, nel commercio e nell'acquisto del cibo. Adottiamo un approccio svincolato dalla prospettiva nutrizionista parlando di cibo non solo come nutrimento ma anche come cultura, ovvero mediatore di valori e atteggiamenti, veicolo di relazioni, catalizzatore di emozioni.

- Percorsi formativi sul consumo consapevole: strumenti utili per districarsi in un panorama alimentare sempre più complesso, in cui mode alimentari, informazioni fuorvianti e diete fai da te rischiano di disorientare il consumatore.
  Nell'ambito di questo tema sviluppiamo anche: percorsi legati al consumo consapevole dell'alcool e formazione sui principi di una buona e sana alimentazione.

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 - 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it

- Interventi di orticoltura gastronomica: percorso dal campo alla tavola, in cui fornire i rudimenti delle tecniche colturali domestiche, approfondire la conoscenza della stagionalità e biodiversità, sperimentare in cucina trasformazioni semplici, nel rispetto dell'integrità degli elementi nutritivi coltivati in campo.

Altre attività e progetti in corso

Slow Food Travel: è un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, pastori, norcini, fornai, viticoltori che, insieme ai cuochi che cucinano i loro prodotti, saranno i narratori dei loro territori e guide speciali alla scoperta delle tradizioni locali. Slow Food Travel offre ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazione gastronomica di qualità, nel rispetto di rigorose linee guida e della filosofia Slow Food, attraverso la costruzione di alleanze e di esperienze che valorizzano al meglio il patrimonio gastronomico locale. L'obiettivo è avvicinare i viaggiatori alla conservazione della biodiversità alimentare e alla conoscenza di culture, identità e gastronomie locali. Molte delle tappe toccheranno **Presìdi Slow Food**, consentiranno di conoscere prodotti dell'**Arca del Gusto**, o proporranno soggiorni presso comunità del cibo di Terra Madre. L'accoglienza sarà offerta direttamente dai produttori, osti e cuochi che si sono impegnati a valorizzare il proprio territorio offrendo prodotti "buoni, puliti e giusti", e a fornire tutte le indicazioni necessarie per coinvolgere i viaggiatori in un soggiorno che lega il piacere per il cibo alla cultura e alla convivialità.

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 - 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it