



Slow Food[®]

Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

**A tutti i Soci
della Condotta Slow Food
di Corridonia**

Corridonia li 03 marzo 2014

DOSSIER della CONDOTTA SLOW FOOD per la Programmazione attività 2014-2018

A) Organigramma.

Il presente dossier intende essere il documento di programmazione di tutte le attività che Slow Food Corridonia intende realizzare dal 2014 al 2018 e costituisce la base della proposta di candidatura del Comitato di Condotta, composto come segue:

- **Paolo Luciani** Fiduciario
- **Fabio Pierantoni** Tesoriere
- **Phil Conti** Segretario
- **Letizia Carducci** referente sui progetti su Macerata
- **Giampaolo Antongirolami** responsabile web
- **Valerio Calzolaio** referente progetti Salvaguardia Paesaggio e Beni Comuni
- **Mariani Fabio** referente progetti Educazione al Gusto con le Scuole
- **Elisabetta Alessandrini** referente per accreditamento Condotta come ente formatore.

Il Comitato di Condotta si riserva inoltre di individuare nell'ambito dei Soci figure alle quali affidare incarichi temporanei e/o puntuali su progetti specifici, coinvolgendo sempre di più coloro che si vorranno proporre a collaborare sulle tematiche vicine al nostro movimento.

B) Azioni/Progetti

Associazione. Pur avendo la nostra Condotta superato la soglia minima di iscritti e essendo con 64 tesserati di febbraio 2014, è comunque indispensabile porsi l'obiettivo di rafforzare la presenza associativa nel nostro territorio di riferimento che ricordiamo va dalla vallata del Chienti da Tolentino fino a Civitanova Marche. Per questo l'intero Comitato si impegna a portare il numero di iscritti già dal 2014 a 70 soci e poi proseguire ogni anno del seguente triennio con incremento di 10 unità per arrivare alla quota finale di 100 soci per la fine del mandato; questo sarà facilitato rispetto al passato grazie alle nuove strategie di iscrizione che la Direzione nazionale ha deliberato fin da quest'anno riducendo sensibilmente la quota di iscrizione. In questo quadro il tesseramento dovrà essere uno dei cardini del nostro rapporto con il territorio ed il Comitato di Condotta dovrà valutare le strade più opportune per incrementare il numero di iscritti, anche attraverso specifiche forme di promozione (ad esempio durante le manifestazioni che curiamo sul territorio provinciale). Mettendo a punto quanto cominciato a fare nello scorso mandato, dovrà essere aumentata la nostra capacità comunicativa, facendo conoscere molto più ampiamente Slow Food e le nostre attività, in particolare anche attraverso una presenza regolare e organizzata sul web e sui social network.

Tutela della Biodiversità. Attualmente nelle Marche sono operanti sei Presìdi (Cicerchia di Serra de'Conti, Lonzone di Fico, Mela Rosa dei Sibillini, Mòsciolo di Portonovo, Pecorino dei Monti Sibillini, Salame di Fabriano), due Comunità del Cibo (della Nassa e Retina a San Benedetto e Mòsciolo di Portonovo ad Ancona), e sono attivi 12 ristoratori nell'Ambito dell'Alleanza Cuochi-Presìdi. Dobbiamo comunicare che siamo in dirittura di arrivo con la costituzione del **Presidio del Vino Cotto di Loro Piceno** avendo individuato come nostri partner la Fondazione Mastro Cola, il Sindaco di Loro Piceno, la Fondazione Bandini e la Fondazione Carima

insieme all'Università di Macerata: abbiamo trasmesso la candidatura alla Fondazione sulla Biodiversità e stiamo aspettando l'avvio della procedura di costituzione.

In linea con gli obiettivi del Comitato Regionale Slow Food Marche proponiamo l'obbiettivo, entro la prossima edizione di Terra Madre, di inserire nell'Arca i prodotti per i quali sono stati individuati gli Agricoltori Custodi, gruppo ai quali SF Marche ha attribuito nel 2013 il Premio per la Biodiversità nell'Agroalimentare delle Marche. In questa opera, vista la diffusione di quei prodotti sul territorio provinciale, vogliamo lavorare sul **Fagiolo Monachello**, sul **Gobbo di Trodica**, sulla **Pimpinella** e sugli olii monovarietali del **Piantone di Mogliano** e sulla **Mignola** e l'**Orbetana di Cingoli**, infine ci interessa approfondire la collaborazione con l'azienda Fontegranne che fa i formaggi ma che ha un interessante progetto "Il pane di grano antico" con l'utilizzo di grani dimenticati come il **Jervecella**, il **Verna**, l'**Abbondanza** e il **Belvedere**. A questo proposito non possiamo dimenticare che il 2015 ricorre i 149 anni della nascita di **Nazareno Strampelli** che vogliamo valorizzare al massimo e cercare di spingere la Regione Marche a proporlo come tema dominante da portare all'Expò di Milano che ricordiamo ha come tema **Cibo, Nutrire il mondo**.

In questo capitolo dovrà essere dedicata la massima attenzione a tutte le attività e modalità di mobilitazione in difesa del patrimonio agroalimentare originario dei nostri territori: Slow Food Marche e tutte le sue articolazioni dovranno sempre più caratterizzarsi per la tutela intransigente dei caratteri del nostro territorio, dal contrasto agli OGM alla **salvaguardia del paesaggio** al quale abbiamo dedicato l'intera a sessione di Macerata delle conferenze in biblioteca **De Slow Gusti Books Disputandum**. Le recenti notizie sull'**antenna** di 36 metri che si vuole costruire come ripetitore di una nota marca di telefonia mobile vicino al **Monastero degli Zoccolanti** ci vedrà a fianco e come promotori di un comitato per la salvaguardia di questo monumento dove si staglia il magnifico paesaggio dei Monti Azzurri: faremo ogni pressione sulla Sovrintendenza delle Belle Arti insieme al FAI, alle altre associazioni e ai cittadini per evitare questo ennesimo scempio del paesaggio e del nostro territorio.

Educazione. Le positive esperienze di **Orti in Condotta** realizzate nelle Marche solo nella nostra Condotta potranno essere messe in rete e servire da indicazione per tutte le altre Condotte valorizzando il lavoro degli

ultimi 6 anni; anche quest'anno è ripartito il ciclo triennale che prevede la creazione (in molti casi la prosecuzione) di orti nelle scuole di Corridonia (San Claudio, Zona Industriale e scuola materna Eugenio Niccolai), di Macerata e di Civitanova; stiamo lavorando per far entrare il prossimo anno anche Porto Recanati. Porteremo a compimento l'adozione dell'**Orto in Africa** e vedremo come saranno stati utilizzati i fondi che hanno raccolto i bambini della comunità degli orti di cui sopra. Su questo aspetto vogliamo rilanciare e proporre alla nostra Condotta di far versare a tutti i tesserati una quota di 10 euro oltre la quota associativa e grazie anche alla raccolta che faremo durante le varie manifestazioni abbiamo come obiettivo quello di finanziare un secondo Orto in Africa in modo da seguire l'esempio dei nostri piccoli Slow Kids del progetto Orti in Condotta. L'impegno solenne da parte del Comitato di Condotta.

Per quanto riguarda i **Master of Food** abbiamo iniziato da questa settimana quello sulle **Birre Belghe** Master sulla Birra di secondo livello dopo che ad ottobre abbiamo fatto il primo; ne stiamo preparando un altro sul **Caffè** della serie "**Uno tira l'altro**" e se riusciamo entro l'anno vorremmo fare anche quello sull'**Olio** che non abbiamo mai fatto in precedenza. Anche qui l'obiettivo sarà quello di farne almeno un paio ogni anno fino alla fine del mandato.

Viaggi del Gusto. Vorremmo fare nei quattro anni del mandato appunto i seguenti percorsi di giacimenti enogastronomici e culturali: il primo all'**Abbazia di Fonte Avellana** per visitare questo monumento straordinario e pranzare con i frati facendo anche una capatina a Gubbio; il secondo nella **valle del Menotre** da Colfiorito, da Foligno risaliremo la vallata fino a **Pale** lungo il fiume visitando gli antichi mulini ad acqua e le cartiere, poi andremo sulla Rupe per vedere il Santuario dell'Eremo di Santa Maria di Giacobbe e pranzaremo nell'altro capolavoro rappresentato dall'**Abbazia di Sassovivo**; terzo appuntamento potrebbe essere una visita durante le feste delle Gaite a **Bevagna** con capatina a **Montefalco**; nel quarto viaggio visiteremo la **Piana di Castelluccio** durante la fioritura dell'altopiano dove si coltiva la lenticchia per poi andare a Norcia in visita alla birreria dei Frati proprio nella chiesa al centro della città; infine sempre da quelle parti visiteremo l'**Abbazia di Sant'Eutizio** di **Preci**, in Valle Castoriana, passando per i norcini di **Visso**.

Granai della Memoria. Dobbiamo continuare per quanto possibile su questa strada portando a compimento il progetto con l'Università di Scienze Gastronomiche per mettere in rete quanto più possibile materiale delle Dicerie Popolari di Claudio Principi: ricordiamo che abbiamo pubblicato (con le ristampe dei primi due volumi) tutta l'opera e che potranno arricchirsi altre pubblicazioni sullo stesso segno chiedendo aiuto anche ad altri soggetti sia per lo sforzo economico che per la diffusione regionale. In prospettiva a breve c'è la ristampa di un antichissimo libro del 1600 stampato a Macerata sull'Acquaticcio con il Comune di Petriolo e la Fondazione Carifermo.

Altro tema in questo capitolo è il progetto su **Nazareno Strampelli** di cui abbiamo parlato in precedenza per arrivare all'appuntamento del 150 con un comitato che ci veda motore principale e non semplici comparse coinvolgendo soprattutto il livello regionale di Slow Food Marche. Per quest'anno vogliamo far proiettare per la prima volta nelle sale maceratesi il film su questo grande scienziato marchigiano che ha come titolo "**L'uomo del Grano**" regia di Giancarlo Baudena, prodotto da Stella Polaris con i contributi della Camera di Commercio, del Comune di Castelraimondo e altri soggetti pubblici

Conferenze De Slow Gusti Books Disputandum. Tra pochi giorni partirà la sesta edizione che vedrà un forte rafforzamento su tutto il territorio della Condotta rispetto alle precedenti edizioni: inizieremo con la collaborazione del Comune di Petriolo con tre eventi per finire i primi mesi dell'anno a Morrovalle nel magnifico palazzo Lazzarini. Poi a maggio inizierà la fase alla biblioteca Mozzi Borgetti a Macerata con altri tre eventi dedicati tutti alle tematiche del Paesaggio e della sua salvaguardia. Termineremo questo tipo di attività dopo l'estate con altri 6 eventi ritornando alla biblioteca comunale di Corridonia e in questo caso cercheremo di utilizzare relatori tutti del nostro territorio.

Collaborazioni con altre associazioni. Come si diceva vogliamo stringere la collaborazione con altri movimenti che hanno tematiche vicine a quelle di Slow Food rafforzando la presenza e l'impegno nel coordinamento di Salvaguardia del Paesaggio regionale e cercheremo anche con il FAI, di portare avanti la battaglia contro l'antenna sul Monastero degli Zoccolanti. Stiamo definendo anche per il 2014 la partecipazione a **Unifestival** con l'associazione **Via Libera MC** con la quale vorremo rifare un ciclo di

Docufilm a partire dal film su Nazareno Strampelli “**L’uomo del grano**” di cui si è parlato sopra e di altri documentari come “**Slow Food Story**” di Piero Sardo, “**Rupi del Vino**” di Ermanno Olmi, “**Storia di Terre e di Redzorre**” a cura della Cineteca di Bologna e “**Mondovino**” di Rossiter. Ci riproporremo anche dentro la manifestazione di **CinemaAmbiente** di Macerata e le altre manifestazioni che si faranno sui libri con le tematiche degli ***OGM***.

Siamo consapevoli che il seguente programma è molto impegnativo e ambizioso ma con l’aiuto di un rinnovato e forte gruppo dirigente potremmo raggiungere ogni traguardo.