

PROGRAMMA SLOW FOOD MARCHE 2014-2018

A) Organigramma

Il presente dossier intende essere il documento di programmazione di tutte le attività che Slow Food Marche intende realizzare dal 2014 al 2018 e costituisce la base della proposta di candidatura della Segreteria Regionale, composta come segue:

Presidente: Ugo Pazzi

Segretario: Massimo Bergamo

Giocondo Anzidei

Rappresentante Condotta di Ancona

Si propone inoltre che il quinto posto in Segreteria Regionale venga ricoperto al termine del percorso congressuale delle Condotte, individuando un nominativo espressione dei territori che dovrà avere caratteristiche di rappresentanza associativa e competenze maturate nei campi di attività di Slow Food (educazione, biodiversità, rapporti con i produttori).

La Segreteria si riserva inoltre:

- di individuare nell'ambito del Coordinamento figure alle quali affidare incarichi temporanei e/o puntuali su progetti specifici, coinvolgendo sempre di più il quadro attivo delle Condotte
- di nominare una o più figure onorarie, come previsto al punto 5, art. 12, del Regolamento Congressuale approvato dal Consiglio Nazionale di Slow Food Italia a Novembre 2013.

Infine si propone di formalizzare, con modifica dell'atto costitutivo di Slow Food Marche, la composizione del Coordinamento già operante da quattro anni, riconoscendo la qualifica di Socio a tutti i Delegati al Congresso Regionale di Slow Food. Vogliamo estendere la partecipazione al governo di Slow Food Marche ad un ampio numero di rappresentanti dell'intero tessuto associativo.

B) Azioni/Progetti

Associazione. Al termine di un anno che ha finalmente visto risalire il numero dei soci nella nostra Regione, è comunque indispensabile porsi l'obiettivo di rafforzare la presenza associativa nelle Marche. Per questo l'intero Coordinamento dovrà affiancare l'attività delle Condotte che presentano più difficoltà, attraverso modalità di collaborazione che coinvolgano anche le Condotte più vicine. Poniamo inoltre come esigenze per il prossimo quadriennio la nascita di almeno due nuove Condotte, in particolare per le aree geografiche che ci vedono meno presenti, ed il raggiungimento della soglia di milleduecento soci nelle Marche. E' il momento di porsi traguardi ambiziosi sui quali lavorare tutti insieme, nelle tante forme che l'esperienza associativa ci ha fatto conoscere e praticare. In questo quadro il tesseramento è uno dei cardini del nostro rapporto con il territorio ed il Coordinamento 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 regionale). Mettendo a punto quanto cominciato a fare nella seconda metà del 2013, dovrà essere aumentata la nostra capacità comunicativa, facendo conoscere molto più ampiamente Slow Food, Slow Food Marche e le nostre attività.

Tutela della Biodiversità. Attualmente nelle Marche sono operanti sei Presidi (Cicerchia di Serra de'Conti, Lonzero 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 (peraltro per la maggior parte concentrati in due Condotte). Sembra difficile prevedere, almeno per il prossimo periodo, la costituzione di nuovi Presìdi (vista la necessità di risorse finanziarie importanti), ma possiamo e dobbiamo operare per nuove Comunità del Cibo e lo sviluppo della rete dell'Arca, anche mettendo a sistema il Protocollo d'intesa siglato nel 2013 con Assam e Regione Marche. Proponiamo l'obiettivo, entro la prossima edizione di Terra Madre, di inserire nell'Arca tutti 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 regionale, un ruolo importante dovrà essere svolto dalle Condotte di riferimento, cominciando a tradurre concretamente "Terra Madre" nei propri territori. Il lavoro dovrà proseguire anche dopo il 2014, ponendosi anche qui un obiettivo misurabile: almeno trenta prodotti dell'Arca entro il 2018 ed almeno una Comunità del Cibo per Condotta. Quanto al citato Premio per la Biodiversità, lo stesso dovrà essere valorizzato (anche sul piano comunicativo) come veicolo di rapporto con le realtà produttive delle Marche che si applicano al cibo "buono, pulito e giusto".

In questo capitolo dovrà essere dedicata la massima attenzione a tutte le attività e modalità di mobilitazione in difesa del patrimonio agro-alimentare 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, dalla salvaguardia del paesaggio al contrasto agli OGM ed alla omologazione industriale dell'agricoltura e della pesca, dalla promozione dell'Area di Riserva Marina del Cònero alla tutela delle piccole produzioni di qualità.

Educazione. Le positive esperienze di Orti in Condotta realizzate nelle Marche dovranno essere messe in rete e servire da indicazione per tutte le Condotte; anche in questo caso la difficoltà nel reperire finanziamenti non dovrà impedire la nascita di esperienze similari anche di livello diverso, coinvolgendo sia le scuole che altre forme collettive, pensando anche a orti di comunità o di prossimità, orti condominiali e comuni, ecc.. Dovremo aumentare il numero dei corsi di Master of Food, anche mettendo in rete più Condotte, dandosi un altro obiettivo: almeno cinque Masters all'anno in Regione per il prossimo quadriennio. Ma soprattutto dobbiamo impostare un lavoro di preparazione di divulgatori: ci proponiamo di "addestrare" dieci persone per farle diventare nei vari territori "educatori del gusto" che facciano di ogni Condotta un luogo di educazione della intera base associativa; più degustazioni, più attenzione alla conoscenza dei prodotti, più educazione del gusto: su questo fronte la prossima Segreteria svolgerà un'intensa attività di stimolo nei confronti delle Condotte.

Rapporto con i Produttori. Molto di quanto fin qui illustrato comporta che Slow Food Marche e le Condotte della Regione tornino a svolgere un rapporto diretto con i produttori; dobbiamo essere di nuovo antenne che "sentono" il territorio ed i suoi operatori, aiutandoli per un nuovo protagonismo nella promozione di economie locali. Ricerca e scoperta dei produttori più vicini alle nostre istanze, promozione di nuovi rapporti di scala locale (GAS, acquisti collettivi, promozione attraverso la rete delle Condotte, ecc.), comunicazione e diffusione all'esterno: sono alcuni dei compiti che proponiamo a tutta l'Associazione regionale ed ai quali dovremo reciprocamente impegnarci. In questo ambito, verificate le condizioni economiche ed i rapporti istituzionali e con le associazioni professionali, dovranno essere verificate le possibilità di organizzare Mercati della Terra o realtà analoghe, anche estemporanee o saltuarie.

Eventi. Attualmente le manifestazioni a carattere regionale nelle Marche cui Slow Food partecipa direttamente (in collaborazione con altri soggetti istituzionali e promozionali) sono: Formaggi d'Autore a Gualdo (MC), Mosciolando a Portonovo (AN), la Festa della Cicerchia a Serra de Conti (AN) e Tenera Ascoli ad Ascoli. Inoltre Slow Food Marche partecipa a Pane Nostrum di Senigallia (AN). Al di là del positivo impatto comunicativo, la presenza dell'Associazione dovrà essere sempre più caratterizzata sui temi al centro della nostra azione, valorizzando sempre di più la presenza SF.

Tra gli eventi va ricordata la partecipazione a Salone del Gusto/Terra Madre; l'esperienza delle due ultime edizioni, dove SF Marche è stato interlocutore diretto della Regione Marche, dovrà essere rivista alla luce di quanto detto sopra, caratterizzando quindi la nostra partecipazione (dopo il primo biennale necessario periodo di rodaggio) sui "nostri" valori, evitando di svolgere solo un ruolo di coordinamento e di servizio.

E' importante ricordare anche la manifestazione che, ormai da qualche anno, prevede la presentazione regionale della guida SloWine; il consolidato successo dell'iniziativa deve indurre a valutare la possibilità di un'analogo evento anche per la Guida delle Osterie d'Italia, vista l'importanza che le due pubblicazioni rivestono per una ampia diffusione dei nostri punti di vista su due temi oggi così centrali nella comunicazione sul cibo.

In questo capitolo è anche necessario fissare un'indicazione che pensiamo debba diventare vincolante per tutte le Condotte: la celebrazione di Slow Food Day e di Terra Madre Day. Sono due occasioni che debbono essere colte in tutta la loro potenzialità comunicativa e che devono vedere la partecipazione attiva delle Condotte, nelle forme più coerenti con il messaggio che esse trasmettono. Su questo tema il Coordinamento dovrà affrontare una discussione approfondita, giungendo anche ad elaborare (nei tempi opportuni) linee guida e proposte organizzative sulle quali coinvolgere le Condotte.

Infine, augurandoci il pieno successo della Cena per Terra Madre che terremo a Loreto in Febbraio, proponiamo che annualmente si svolga un incontro delle Condotte Marchigiane, quale momento di condivisione e convivialità, e come occasione di sempre migliore conoscenza all'interno della nostra Associazione.

Su queste linee, sinteticamente illustrate, e che potranno essere ulteriormente arricchite nel dibattito congressuale, abbiamo assunto l'iniziativa di proporre il programma e l'organigramma del prossimo quadriennio di attività di Slow Food Marche; ci siamo assunti la responsabilità di fissare alcuni obiettivi facilmente misurabili perchè sugli stessi potremo essere valutati alla fine del periodo. Ma il nostro augurio e il nostro impegno sono che nel 2018 Slow Food Marche sia diventata una componente importante della realtà regionale e possa aver contribuito alla sempre maggiore coscienza e conoscenza del cibo e della sua centralità.