



Slow Food® Italia



Relazioni che cambiano il mondo

Documento congressuale 2014-2018

*Allegato alla candidatura alla struttura di presidenza nazionale presentata da:
Cinzia Scaffidi, Laura Ciacci, Silvio Greco, Francesco Mele, Daniela Rubino*

Sommario

Premessa	3
1. La strada si fa viaggiando	4
1.1 La strada della politica	4
1.2 La strada dell'Associazione	5
1.3. La strada del volontariato	6
2. Come siamo e con chi viaggiamo	8
2.1 Alice è troppo piccola	8
2.2 Alice è troppo grande	10
2.3 Dove si va?	11
2.3.1 Slow Food Italia nei Territori	11
2.3.2 Slow Food Italia tra i giovani	12
2.3.3 Slow Food Italia tra i produttori	12
2.3.4 Slow Food Italia tra le imprese dell'agroalimentare	12
2.3.5 Slow Food Italia e le Università	13
2.3.6 Slow Food Italia e le Istituzioni	13
2.3.7 Slow Food Italia e la comunicazione	13
2.3.8 Slow Sud	14
2.3.9 Non solo agroalimentare	14
2.3.10 Il fatto e il da farsi	14
3. La conoscenza come energia rinnovabile	15
4. L'agenda	16
In chiusura	18

Si ringraziano: Sergio Staino per le illustrazioni, Paola Simoni per il progetto grafico e l'impaginazione

Premessa

A cosa serve un documento congressuale?

Non abbiamo che le parole per entrare in relazione con chi non condivide il nostro stesso spazio fisico. Possiamo dirle in un telefono, scriverle in un messaggio o una chat o in una mail oppure, come ora, in un documento. Le parole sono mezzi di comunicazione imperfetti perché sono terre di mezzo: sono gesti fisici - di aria che vibra nelle nostre corde vocali o di dita che si muovono su una tastiera – e al contempo sono prodotti immateriali, sollecitazioni che arrivano ai cervelli e che in ogni cervello disegnano itinerari differenti. I gesti sono mezzi di comunicazione perfetti perché appartengono ad un unico regno. È difficile equivocare un bacio o un pugno. Tuttavia i gesti hanno un ventaglio limitato di espressività, così siamo obbligati a dar “corpo” ai nostri pensieri complessi attraverso le parole.

Quindi, un documento. Nelle intenzioni di chi lo scrive, serve a far capire a chi deve esprimere un voto, quale tipo di futuro – prossimo e remoto - immaginano le persone che si candidano alla guida dell’Associazione. **Non serve a definire nei dettagli percorsi e attività:** quelli si disegneranno nei primi mesi di mandato, elaborando un piano di lavoro condiviso tra **le condotte, il livello regionale, quello nazionale e il gruppo di staff che fa da supporto a tutti quanti.**

Un documento congressuale serve però a raccontare quali sono gli obiettivi e le priorità che si pone una delle due squadre candidate alla direzione nazionale. Dati per condivisi gli obiettivi statutari della nostra Associazione, infatti, ci possono essere modi diversi di giudicarne lo stato attuale e di immaginarsi le prossime stagioni. Chi legge dovrebbe riuscire a capire se quel che trova scritto, in qualche modo gli assomiglia, se insomma quel modo di ragionare sul passato, il presente e, soprattutto, il futuro lo fa sentire a suo agio in questa comunità.

Ma le parole, scritte o no, vivono anche di vita propria, indipendentemente dalle intenzioni dei loro autori. Questo è un grande vantaggio, perché così un documento congressuale consente anche di individuare il tono, i codici, le modulazioni entro cui si muove l’orizzonte di chi scrive, le parole- chiave, i toni di base. Ci piace pensare che gli autori di quanto si legge non siano soltanto cinque persone, ma ben di più: noi che scriviamo, e che sappiamo benissimo che quanto esprimiamo è il frutto di mille conversazioni, riflessioni ed esperienze avute nel tempo con tanta parte dell’Associazione e non solo; il documento stesso che – lo si voglia o no – parlerà anche un po’ per se stesso; e tutti quelli che lo leggeranno, dal lettore casuale che si imbatte nel documento sul nostro sito, al socio veterano che ricorda ogni passaggio congressuale, al tesserato appena iscritto che si muove in questi codici con la disinvoltura di chi viaggia senza bagaglio: tutti coloro che leggeranno queste righe ne diverranno un po’ gli autori, quando – come speriamo – lo ripenseranno, ne converseranno e da qui partiranno per elaborare idee e proposte, innestando questi pensieri sui loro.

Buona lettura, dunque, con un’avvertenza: sebbene imperfette, le parole sono le nostre uniche alleate. Ci faremo aiutare da poeti, filosofi e scrittori, ma – siano nostre o loro - non abbiamo altro che parole per dire le cose. Promettiamo di non scriverne più di quelle necessarie per raccontarci; se saremo bravi non se ne leggeranno meno di quante necessarie per comprendere.

1. La strada si fa viaggiando

Ventotto anni fa, quando nacque Arcigola, non avevamo mappe né bussola. Non è che non sapevamo la strada, è che la strada non c'era. Come dice il poeta spagnolo Antonio Machado: *“Caminante son tus huellas / el camino y nada más; / caminante, no hay camino / se hace camino al andar. / Al andar se hace camino / y al volver la vista atrás / se ve la senda que nunca / se ha de volver a pisar”*. (Viandante, la strada sono le tue orme e nient'altro; viandante non c'è strada, la strada si fa camminando. Camminando si fa la strada, e guardando indietro si vede il sentiero, che non si deve tornare a calcare.)

Oggi ci troviamo in un momento straordinario per la nostra Associazione e per la nostra società: i tanti livelli della crisi che stiamo vivendo richiedono una lucidità e una capacità di analisi che, fino a poco tempo fa, non erano così urgenti. Bisogna diventare sempre più bravi, sempre più sensibili, sempre più attenti ed inclusivi. Ma proprio **la crisi ci impone anche di essere felici**. Non possiamo uscire dalla crisi se non recuperando il senso della collettività, del piacere - che è tale solo se è di tutti- della relazione come condizione, appunto, per la felicità. **E la felicità è la condizione per la creatività di cui abbiamo bisogno per trovare soluzioni**. Il ventottesimo anno, nella visione di Rudolph Steiner, fondatore del pensiero antroposofico e ispiratore delle teorie e pratiche della biodinamica, è quello della ripartenza, che è metamorfosi e per questo comporta, quasi sempre, un piccolo momento di sgomento (forse il bruco vorrebbe evitare di diventare farfalla; ma non può farne a meno, decide la vita). Ci attendono straordinarie, divertenti e appassionanti trasformazioni. Sta cambiando tutto, cambieremo anche noi e, in una qualche misura, che dipenderà da quanti saremo, aumenteranno le nostre possibilità di incidere sul cambiamento del mondo, nella direzione di un sistema agroalimentare che miri alla qualità: della vita, delle relazioni, del futuro.

1.1 La strada della politica

Politicamente parlando, la strada non c'era perché là dove stavamo andando noi non era ancora andato nessuno. Stavamo andando a capire il cibo vero, in una situazione politica e culturale, quella degli anni Ottanta, in cui il cibo era ai margini degli interessi di politici, intellettuali, economisti, istituzioni, accademie e anche dei privati cittadini.

In quegli anni, i sedicenti esperti di cibo di territorio giudicavano le trattorie in base ai parcheggi (una presenza importante di camion indicava porzioni abbondanti e prezzi bassi, dunque ad alto tasso di raccomandabilità) e all'apice della carriera diventavano coordinatori del servizio - ristorazione alle Feste dell'Unità. Intanto le analisi e i dibattiti che provavano a guardare lontano restavano confinati in rare operazioni di grande livello culturale - come la rivista “La Gola” - ma rassegnate, e forse un po' affezionate, all'idea del proprio isolamento intellettuale.

Si guardi ora dove siamo: di cibo si parla dappertutto e sono sempre di più i temi che vengono trattati come correlati al cibo, dalla salute al paesaggio, dal riscaldamento climatico alla legalità. Siamo tra i principali autori di questa rivoluzione copernicana: il cibo non è un qualsiasi satellite della vita produttiva dell'uomo; la produzione di cibo destinata all'alimentazione umana (in via diretta o attraverso la nutrizione degli animali) regge un sistema che ha decine di satelliti e che sono a loro volta al centro di ulteriori orbite. Un esempio, per capire quanta strada abbiamo fatto: nel 1986 non esisteva la parola **biodiversità**, “nata” nel 1992, con la prima Conferenza di Rio de Janeiro. Non l'avevamo nemmeno noi la parola biodiversità (se una parola non c'è non c'è per nessuno, ma quando arriva deve essere di tutti), ma nel 1989 lavoravamo a Osterie d'Italia: era salvaguardia della biodiversità. Non c'era la parola né per dirla, né per pensarla, ma già la stavamo facendo, la tutela della biodiversità: non c'era la strada, ma noi camminavamo, facendola. Quando poi la parola c'è stata, l'abbiamo accolta e siamo cresciuti insieme a lei: nel 1996 abbiamo lanciato il progetto dell'Arca, nel 1998 quello dei Presidi, nel 2000 (e fino al 2003) abbiamo istituito il Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità, nel 2003 è nata la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e nel 2012 Slow Food, era ufficialmente a Rio per Rio+20, la Conferenza Mondiale sullo Sviluppo Sostenibile, come attore riconosciuto su questi temi. Oggi abbiamo tanti progetti, in Italia e all'estero, a difesa della biodiversità: primi fra tutti i Presidi, che tutelano prodotti, territori, culture, occupazione giovanile e non solo; poi gli Orti

che capillarmente interrogano i territori rivitalizzandone le memorie alimentari; i Mercati della Terra, che danno un senso complesso e saggio al semplice gesto del vendere e del comprare; e ovviamente Terra Madre che della biodiversità ha fatto un sistema di relazione e un progetto politico; e i Granai della Memoria, che preservano la diversità delle sapienze e delle culture. Ma anche le attività apparentemente meno collegate a questo valore, come la semplice “cena a tema”, organizzata in una condotta, sono, ormai consapevolmente, strumenti di tutela della biodiversità del pianeta.

1.2 La strada dell'Associazione

Dal punto di vista associativo siamo cresciuti in modo variabile. Da zero a 33.229 soci (al 31.12 2013) in 28 anni: è un risultato interessante per un'associazione di volontariato.

Quello che è iniziato come un comune sentire non troppo descritto e che si è poi palesato, dandosi di volta in volta nomi sempre più precisi - passione, condivisione, impegno - è oggi, senza margine di dubbio, **politica**. La politica che ci piace: quella descritta da Aristotele come amministrazione della “polis” per il bene di tutti, quella che lavora per il bene comune, che combatte le ingiustizie. Questo siamo e anche a questo siamo arrivati per una strada che non c'era: quella del **piacere**. È questa la prima cosa che ci siamo detti, la prima definizione che ci siamo dati: **associazione per la tutela del diritto al piacere**. Quando viene riconosciuto come diritto il piacere diventa politico. Perché un diritto è di tutti, altrimenti è un privilegio.

Ecco perché 33.229 soci non ci bastano più.

Perché se stiamo difendendo il diritto al piacere di tutti, **dobbiamo essere tantissimi**. Tutti vuol dire tutti. Siamo Slow Food Italia, ma stiamo lavorando per il bene dell'intera umanità. Per questo siamo un'associazione internazionale. Non possiamo, nemmeno noi di Slow Food Italia, occuparci solo dell'Italia: se lo facessimo tradiremmo il nostro obiettivo. Non possiamo difendere il diritto al piacere di un pezzo di mondo, nemmeno se quel pezzo è quello in cui abitiamo. Non siamo qui per questo. Siamo qui per cambiare il mondo, renderlo un posto migliore e confortevole, a partire da un elemento di cui nessun vivente può fare a meno, il cibo. La nuova **campagna di tesseramento** va dunque intesa in questa ottica. L'obiettivo non è di tipo economico, ma politico. O, se si preferisce: l'obiettivo economico è funzionale a quello politico. Quando parliamo a nome di Slow Food Italia, che lo si faccia da semplici soci o da dirigenti associativi, parliamo per una grande comunità di destino. Una larga parte dell'opinione pubblica condivide già i nostri pensieri e le nostre scelte, ma occorre che quella condivisione si faccia tangibile: così ogni Condotta

sarà l'avamposto di un'Associazione composta da un numero sempre più alto di persone. E i numeri grandi si fanno con i numeri piccoli. Se ognuno di noi fa crescere Slow Food Italia di una minima quota, Slow Food Italia diventerà un gigante sempre più difficile da ignorare. Non siamo un club, o un'associazione che si può accontentare di confermare le proprie visioni all'interno dei suoi confini. Siamo quelli che stanno cambiando il mondo, dobbiamo aprire le porte delle nostre condotte e lasciar entrare quelli che, da fuori si faranno incuriosire dalla musica che arriva dall'interno. Ma dobbiamo anche andar fuori e suonare in piazza, come fanno certi musicisti di strada, coagulando intorno a sé magia e bellezza e trasformando lo squallore piastrellato di una metropolitana nella gioia di una relazione imprevista, nella perfezione di un dono ricambiato: la loro bravura per la nostra gratitudine.



Sta a noi, tuttavia, trasformare anche quella curiosità, di cui oggi indubbiamente siamo oggetto, in un elemento stabile di scambio, di confronto. Non ci basta che ascoltino per un po' la nostra musica, o che dicano che siamo bravi e passino oltre. Vogliamo che si fermino con noi, che aggiungano uno strumento alla nostra orchestra e che si mettano a suonare, che intreccino la loro voce nei nostri cori, che si lascino invitare a ballare, oppure che invitino noi.

Fare soci questo significa: creare relazioni, o per dirla con il Piccolo Principe, "creare dei legami". Le relazioni però vanno curate, non contate. I nostri soci possono essersi avvicinati a noi attratti dalla nostra bella musica, ma dopo quel primo passo devono avere l'occasione di scoprire tutte le connessioni del nostro operare, il nostro grande obiettivo, devono sentire che – non importa quanto e quando e se prenderanno parte alle nostre iniziative (se lo fanno ovviamente è meglio, ma se vogliono solo dare testimonianza con la loro adesione non saranno per questo a noi meno graditi) – nel momento in cui hanno in tasca la nostra tessera entrano a far parte di un progetto di portata globale. Nè dobbiamo scandalizzarci se le persone si avvicinano a Slow Food sull'onda di ragionamenti molto pragmatici che riguardano anche i loro interessi, di consumatori, di educatori o di imprenditori: vogliamo sia chiaro che non si deve scegliere tra sostenibilità e reddito. I tanti attori del mondo del cibo devono sapere che non abbiamo mai perso di vista il senso anche economico del loro operare e che questo non ci impedisce, anzi ci consente, di continuare a coltivare, insieme a loro, gli ideali che ci accomunano.

Intanto, tuttavia, dobbiamo considerare e consolidare le relazioni esistenti, non solo quelle con i soci, ma anche quelle tra i diversi livelli dell'organizzazione associativa. Le condotte, i regionali e il nazionale devono migliorare la qualità della comunicazione tra loro e con l'esterno. È forse necessaria una prima fase dedicata all'ascolto, ma non un ascolto finalizzato alla risposta; un ascolto che serva far nostre le parole altrui, che porti all'empatia, alla condivisione delle emozioni, alla comprensione delle esperienze. Un ascolto che sia accoglienza del dono offerto da chi ci sceglie come interlocutori. Quello che siamo, quello che questa Associazione è diventata, lo abbiamo fatto tutti insieme, non ci sono colpe né meriti che non siano da condividere. Per far funzionare l'orchestra, per rendere armonico il coro bisogna ri-conoscere ogni singolo componente, ascoltare qual è il suo suono, il suo timbro e capire quale ritiene possa essere il suo ruolo nel sistema.

1.3. La strada del volontariato

Ventotto anni fa la struttura di Bra non c'era. Anche quella strada l'abbiamo fatta camminando. Siamo un'associazione

di volontariato, ma quando le Associazioni diventano grandi come la nostra ad un certo punto ci sono cose che si devono fare. E se ci sono cose che si *devono* fare, i volontari non bastano. Perché i volontari devono poter decidere quanto e quando collaborare, e con quali competenze e con quale regolarità. Ma le tessere vanno registrate tutti i giorni, i bilanci vanno presentati tutti gli anni; qualcuno deve dedicarsi a tempo pieno a studiare i problemi e le tematiche che ci si presentano, qualcuno deve dedicarsi a tempo pieno al reperimento di risorse, o a curare i rapporti con le istituzioni.... Se poi si crea una casa editrice (è anche con le parole che si cambia il mondo) ci vorranno professionisti per farla funzionare. Se si prova a cambiare il mondo anche le esperienze, e quindi gli eventi, servirà una società di organizzazione e gestione di questi eventi che, ancora, dovrà avere professionisti al suo servizio. Se si decide di cambiare il mondo attraverso la formazione, se si crea l'Università di Scienze Gastronomiche,



questa avrà, ancora, personale docente e non docente al suo servizio. Perché mettiamo l'Università nello stesso elenco insieme con le srl? Perché siamo convinti che la logica della relazione con l'Associazione sia la medesima. C'è un corpo associativo volontario che ogni giorno, in ogni angolo del globo, lavora per cambiare il mondo e gli uffici di Bra con tutte le loro sezioni, indipendentemente dall'assetto societario, hanno gli stessi obiettivi dell'Associazione, sono lì per aiutare e sostenere il corpo volontario di Slow Food in Italia e nel mondo. Anche la parte internazionale degli uffici di Bra (Associazione internazionale e Fondazione Slow Food per la Biodiversità) è di supporto a Slow Food Italia, così come la parte formalmente riferita all'Associazione italiana (uffici associativi, Promozione, Editore) è al servizio anche dell'Internazionale. Non ci sono, non ci devono essere, diaframmi né a livello di comunicazione né a livello di organizzazione del lavoro. Allo stesso modo si deve assottigliare, fino a sparire, la distinzione di valore tra lavoro retribuito e lavoro volontario, in modo da facilitare e rivitalizzare il flusso di competenze e risorse (umane ed economiche) tra la struttura della sede e le organizzazioni territoriali.

Con un elemento ben chiaro in mente: **i tempi, i ritmi, i contenuti e le cifre stilistiche non possono che essere dettati dall'Associazione alla struttura – mai viceversa** –, sulla base delle sue riflessioni e delle sue capacità. Riflessioni e capacità che aumentano con l'aumentare del numero di soci e con l'incremento delle relazioni che saprà instaurare con gli altri attori della scena, le imprese, le istituzioni, le altre associazioni. Se l'Associazione è in grado di conseguire, e si dà come obiettivo, il raddoppio dei soci in un anno, lo farà dialogando con la struttura, perché questa sia in grado di gestire le esigenze tecniche del doppio dei soci. Se l'Associazione si dà come strumento per il raggiungimento dei suoi obiettivi la creazione di diecimila orti in Africa, ragionerà con la struttura affinché questa sia in grado di organizzare la raccolta dei fondi necessari, per supportare la realizzazione degli orti, per capire insieme e programmare realisticamente quel che si può fare. Perché l'obiettivo non sono, in sé, gli orti in Africa, né i diecimila prodotti nell'Arca. Quelli sono **strumenti**. Se fossero obiettivi, potremmo assumere 50 professionisti che per un anno si occupano solo di orti in Africa, e il gioco sarebbe fatto. Ma noi, di mestiere, non facciamo orti in Africa. Noi di mestiere cambiamo il mondo, attraverso la condivisione di valori e la messa a disposizione di tempo ed energie su base volontaria. Abbiamo individuato, negli orti, nei Presidi, nell'Arca, nei Granai della Memoria, nei Mercati della Terra e in molto altro poderosi strumenti per raggiungere i nostri obiettivi. Se affidassimo i nostri strumenti esclusivamente alla struttura (senza coinvolgere l'Associazione), o se la struttura prevalesse sull'Associazione (decidendone tempi e ritmi) raggiungeremmo traguardi operativi finì a se stessi, senza provocare il cambio culturale di cui ha bisogno la rivoluzione che vogliamo. Oggi, grazie al livello di competenze e alla maturità che abbiamo raggiunto, possiamo provare a immaginare un sistema ancora più articolato di quello attuale: è possibile

disegnare ulteriori contaminazioni tra diverse forme organizzative, tra volontariato e lavoro retribuito, tra sede centrale e territori; dobbiamo studiare e provare a immaginare quel che vorremmo vedere realizzato, sapendo che, se lo vogliamo, oggi lo possiamo fare.

È questo uno dei più importanti impegni che prendiamo per i prossimi quattro anni. Fare in modo che la nostra **Associazione, il sistema di srl, l'Università, si assomiglino sempre di più**, per evitare che, al di là degli assetti formali condivisi, non dicano cose diverse con i loro comportamenti. La corrispondenza tra i valori dell'Associazione, i percorsi didattici e di ricerca dell'Università e le forme organizzative del lavoro e della struttura, farà da straordinaria amplificazione all'operare di tutti. Il valore della **coerenza** si traduce per tutti in credibilità; le lacune – sia pure involontarie – in questo ambito diventano mancanza di motivazioni, di chiarezza, di energia.



2. Come siamo e con chi viaggiamo

Quando ci si avvicina ai trent'anni ci si consegna completamente all'età adulta. È un piacere, è un dolore, è un momento di enormi fragilità e di invincibili energie.

Proviamo a pensare a Slow Food Italia come se fosse una ventottenne contemporanea e provare a immaginare le sue sensazioni, i suoi pensieri, in una fase importante della sua vita, in cui, come Alice nel Paese delle Meraviglie, a tratti teme di non conoscersi, o riconoscersi: piccolissima o grandissima a seconda di quel che guarda, quel che fa, di quel che progetta, di chi si trova accanto.

2.1 Alice è troppo piccola

A volte ci sembra di non riuscire a capire quali sono le reali dimensioni di Slow Food. Sicuramente, l'obiettivo che ci siamo dati è gigantesco, ma è l'unico che valga la pena di scegliere: cambiare il mondo, modificare gli equilibri e i rapporti di forza.

I problemi con cui ci dobbiamo misurare sono enormi: il sistema del profitto di pochi che rapina risorse ambientali di tutti, **creando fame, negando diritti, salute pubblica, ambiente, futuro, bellezza**. Dobbiamo spostare un macigno enorme e siamo certamente troppo piccoli per spostarlo da soli. Per questo ogni giorno, in ogni angolo del paese dobbiamo **tessere alleanze**. Con i singoli, con le istituzioni, con le produzioni, con chiunque ritenga di darci una mano. Sono tanti quelli che vogliono farlo, perché si sono accorti che noi abbiamo capito, prima di altri, qual è la leva che bisogna, tutti insieme, muovere per spostare quel macigno: il cibo.

Dove non si possono tessere alleanze, però, bisogna imparare a mantenere relazioni: se non ci sono alleati, non possiamo semplicemente andarcene, dobbiamo restare e trovare il modo di essere comunque influenti. Dobbiamo rafforzare la nostra capacità di relazionarci con la politica e le istituzioni, a partire dai territori in cui agiamo come condotte. Anche per questo serve collaborazione tra volontariato e struttura centrale: per elaborare documenti, per acquisire e diffondere al nostro interno conoscenze e competenze, per fare lobby (nel senso positivo della parola), per influenzare le decisioni di chi governa a tutti i livelli, dal locale al sovranazionale. È un percorso che Slow Food Internazionale ha intrapreso da più tempo, quindi abbiamo a disposizione anche quell'esperienza: come Associazione italiana dobbiamo consolidare questo nostro ruolo.

È questo il senso del percorso internazionale che Slow Food sta compiendo e che nel 2012, con il congresso di Torino, ha precisato nel documento **“La centralità del cibo”**. Slow Food Italia si inserisce a pieno titolo in questa riflessione e nella condivisione di quegli obiettivi: nella nostra associazione, sia per ragioni storiche (siamo quelli che studiamo e riflettiamo da più tempo su queste tematiche), sia per ragioni quantitative (siamo l'associazione più ricca in termini di soci), sia per via delle tante collaborazioni con altri ambiti che abbiamo avviato in questi quasi trent'anni di militanza, l'associazione italiana è quella che può mettere in pratica più spesso e con maggiore semplicità quello slogan.

Considerare il cibo al centro di tutte le connessioni del vivente significa che chi si occupa di cibo...non si può occupare solo di cibo! È per questo che il sondaggio che abbiamo fatto nello scorso autunno per capire come i nostri soci vedono l'operare dell'associazione aveva, di necessità, tantissime voci. Certo, un po' sgomenta pensare che riteniamo “importanti” un così alto numero di tematiche, di progetti, di attività. Ma la verità è proprio questa: le riteniamo importanti proprio perché ci è chiaro che **se ci occupiamo di cibo sostenibile allora non possiamo occuparci solo di cibo**.

È in quella parola che svolazza ormai da anni su ogni nostro pensiero e azione – **sostenibilità** –, che si nasconde il trucco delle connessioni. Abbiamo declinato l'idea di sostenibilità in sostenibilità **economica, ambientale, sociale** e poi l'abbiamo intrecciata con le idee di **qualità e di piacere**. Così abbiamo perimetrato il sistema valoriale e tematico in cui ci muoviamo: dobbiamo ora rendere chiaro a noi stessi e agli altri che questo sistema si regge,



come un'architettura straordinariamente articolata e leggerissima al tempo stesso, grazie alle **connessioni** che vigono nel mondo del vivente.

Occuparsi di cibo significa allora occuparsi dell'infinitamente piccolo (la fertilità dei suoli) e dell'infinitamente grande (il paesaggio agrario); dell'eccesso (gli sprechi) e della scarsità (la fame); del corpo (la salute) e dello spirito (le emozioni, l'identità e la memoria); della chimica del mondo (i cambiamenti climatici), e della chimica di sintesi (l'inquinamento). E non è finita. Perché se ci si occupa di viventi ci si occupa di diritti. I diritti a una vita degna delle donne e degli uomini che lavorano in agricoltura o in altri ambiti correlati ai processi produttivi e distributivi; i diritti al benessere degli animali allevati; lo stesso diritto al cibo per tutti e alla sovranità alimentare nel nord e nel Sud del mondo: un Sud che non sta solo dove fisicamente

lo collocano le nostre nozioni di geografia, ma sta nei nostri quartieri periferici, sta a Lampedusa, sta tra i nostri connazionali in difficoltà; i diritti alla vita delle risorse planetarie. Certo, ci sono i diritti della Terra, e non possiamo essere noi, che abbiamo capito quale forza straordinaria c'è in Terra Madre, a dimenticarcelo, a non considerare il valore del cibo come liberazione, di chi consuma e di chi produce, dalle gabbie di un mercato libero solo nel nome, ma che invece lavora ogni giorno per ridurre il tasso di libertà di tutti a favore del profitto di pochi.

In questo nostro viaggio senza strade, se non quelle che riusciamo a tracciare con il nostro cammino, **Terra Madre** è uno dei sentieri che ogni tanto, con orgoglio, ci possiamo girare a guardare. Certo, il suolo che abbiamo calpestato c'era già: le **comunità di Terra Madre** erano al lavoro, in ogni angolo della Terra: erano (e sono) agricoltori, pastori, pescatori, cuochi ricercatori che ogni giorno difendono il cibo di qualità, lo proteggono, lo fanno diventare motore di sviluppo, progresso, economia locale. Oppure donne e uomini che ancora non fanno nessuna di queste cose, ma sono pronti ad iniziare. Loro sono lì, noi passiamo, li vediamo, li "nominiamo" e li mettiamo in relazione. Questo facciamo, noi di Slow Food, mettiamo in relazione cose, persone, azioni. Così nascono le **reti** che proteggono la vita. Per questo **Terra Madre va compresa fino in fondo e portata a valore in ogni territorio: perché dove c'è, o ci potrebbe essere, cibo buono, pulito e giusto, là c'è, o ci potrebbe essere, un pezzo di mondo che vira nella direzione che piace a noi**, e che possiamo considerare, o può diventare, un pezzo di strada fatta, da voltarsi a guardarlo quando si è stanchi e si teme di non aver progredito. Non è mai vero, le nostre orme sono lì a dimostrarcelo.

Comprendere e realizzare Terra Madre in Italia significa non solo tracciare la mappa italiana di questa rete, ma anche irrobustire il ruolo di Slow Food Italia nella Cooperazione Internazionale, attraverso un rafforzamento delle capacità dei territori a fare cooperazione decentrata, diventando sempre più spesso e con sempre maggiori competenze, partner attivi dell'Associazione internazionale e della Fondazione nei progetti per il Sud del mondo, per l'educazione allo sviluppo e all'integrazione.

Slow Food Italia è troppo piccola se non considera quanti alleati ha. Ma se li va a cercare, se li conta tutti, se comprende il valore del fare rete, sia al suo interno sia nell'intero sistema Slow Food, e del mettersi a disposizione di Terra Madre, scopre che si può essere molto piccoli, ma proprio per questo molto potenti.



2.2 Alice è troppo grande

Qualcuno ci vede molto grandi, si aspetta da noi molte cose molto importanti e si aspetta che avvengano molto in fretta; qualche volta anche noi ci sentiamo dei giganti e ci sembra di perdere la pazienza a star dietro a cose molto piccole.

Sì, **Alice-Slow Food Italia è anche troppo grande.** Ci sono cose che non può fare e altre che non può non fare. È troppo grande per limitarsi a giocare alla critica gastronomica autoriferita; troppo grande per permettersi di non capire che tutte le azioni, le iniziative e le scelte operative e progettuali sono legittime se la base da cui si parte sono i valori associativi condivisi. In tanti la guardano, specialmente i più piccoli, i più deboli, e si aspettano molte grandi cose. **È troppo grande per non avere chiari i suoi valori: il piacere la convivialità, la fraternità, il volontariato inteso come piena realizzazione civica e non come**

supplenza a mancanze istituzionali, la diversità, la curiosità, l'ascolto, la libertà, la trasparenza, l'accoglienza, il dubbio, la ricerca della bellezza e della felicità. Nella nostra vita quotidiana di soci, di dipendenti o di dirigenti di Slow Food non ci possono essere relazioni improntate a paura, timore, reverenza, non ci può essere la sensazione di non essere a casa propria. Slow Food è casa di tutti. Per questo non è casa di nessuno di noi e ognuno di noi deve preoccuparsi di tenerla pulita e al riparo da atteggiamenti poco trasparenti, poco rispettosi, poco coerenti con i nostri valori. Il "buono, pulito e giusto" non si può fare solo oltre la porta di casa. Siamo un'associazione della società civile e non rinunceremo al lusso di dormire con la porta aperta, non rinunceremo al lusso della fiducia e della condivisione, solo per non correre il rischio di delusioni. Ma quando qualcuno ci delude, quando non siamo d'accordo, lo dobbiamo dire, perché la casa deve continuare ad essere un posto pulito e accogliente.

Slow Food Italia è troppo grande per passare inosservata: gli inciampi, gli errori vengono immediatamente visti da chi ci osserva. Per questo anche il nostro **rapporto con le aziende**, per esempio deve essere un rapporto adulto. Noi siamo un organismo politico, non siamo fornitori d'opera. Anche quando forniamo consulenze, lo facciamo perché vogliamo contaminare il sistema con i nostri valori. Certo, le consulenze sono retribuite, e pensiamo che **le nostre capacità, oggi, siano abbastanza forti e rare sul mercato, sicché possiamo avere il privilegio di recuperare risorse mettendo quelle capacità a disposizione di aziende e istituzioni che comprendano il valore di quel che facciamo.** Ma noi non dobbiamo perdere di vista il nostro obiettivo, in modo che nessuno si confonda su quel che siamo e su quel che facciamo. Certo che così ci si complica la vita. Sarebbe più semplice accettare contributi comunque da chiunque e poi usare quelle risorse per fare le cose che riteniamo giuste. Ma il sistema di coerenza che abbiamo individuato per quel che riguarda il cibo, che ci piace meno se non è pulito, o se non è giusto, è lo stesso sistema di coerenza che rende credibile quel che diciamo o facciamo. Salvare una razza autoctona con il denaro di una multinazionale sementiera che intanto lavora per annullare la biodiversità del pianeta in modo da farne una più maneggevole fonte di profitto, ci renderebbe partecipi di quella distruzione, ribaltando il bilancio positivo della nostra azione di salvaguardia. Il punto delicato è che **non ci sono regole valide una volta per sempre e per tutti.** Ad ogni contatto occorre andare a vedere, conoscere, capire, verificare se davvero non c'è un pezzo di strada da fare insieme, se davvero non c'è un piccolo pezzo di quella realtà che un po' ci assomiglia e che possiamo usare come primo gradino per cambiarne un altro piccolo pezzo. **Se non c'è si lascia perdere. Ma prima si guarda se c'è.**

Non è per niente facile. L'unico criterio che ci possiamo dare, a qualunque livello, dalle attività di Condotta a quelle regionali a quelle nazionali è quello della **trasparenza**: dobbiamo creare una casa di vetro nella quale sia

semplice capire da dove e a che titolo ci arrivano le risorse economiche e come e a che titolo vengono utilizzate. Siamo abbastanza grandi per avere a che fare con questioni come i conflitti di interesse, ma siamo anche in grado di pulire il nostro orizzonte da ogni confusione, contando sulla sensibilità politica e le competenze sui contenuti sia dei professionisti che si occupano, a vario titolo, del settore risorse, sia dei tanti volontari sui territori.

2.3 Dove si va?

Dobbiamo fare, farci, la domanda, e anche se la risposta a prima vista sembra non aiuti

Da che parte devo andare? chiede Alice; *Dipende da dove vuoi andare*, risponde lo Stregatto.

Alice-Slow Food Italia fa tante cose e va in tanti posti.

2.3.1 Slow Food Italia nei Territori

Slow Food Italia vuole stare tra i suoi **soci, nei territori**: vuole conoscerli e farsi conoscere meglio, vuole riuscire a tenerseli e a non farli andar via con il tasso di *turn over* attuale. I territori sono le stanze della casa di Slow Food. Ognuna ha la sua esposizione, le sue dimensioni, la sua vocazione. Le regioni devono capire la proprie inclinazioni e tracciare sulla mappa concettuale di Slow Food, che è una mappa ampia e complessa, il proprio itinerario possibile. Ogni territorio, in questi anni, si è specializzato seguendo il profilo delle proprie produzioni, del proprio clima, della propria cultura; bisogna incrementare questa sensibilità, in modo che ognuno trovi il modo di sentirsi a casa, ma anche il piacere di frequentare le altre stanze e di sapere che l'intera casa è a sua disposizione. Le associazioni territoriali devono praticare la casa, devono capire quali sono le loro specificità, ma anche sapere che possono creare collegamenti, nella loro attività quotidiana con gli altri territori e con la dirigenza nazionale. Slow Food è fatta di vasi comunicanti, che si svuotano e si riempiono continuamente e si rinnovano e vivono grazie all'interdipendenza e alla pratica della contaminazione e dell'alleanza. Isolati ci si scoraggia, ci si annoia, si diventa meno efficaci, non si moltiplicano potenzialità né forze; insieme tutto diventa più efficace, più costruttivo. Come scriveva il tanto citato Don Milani, uscirne da soli è l'avarizia; uscirne insieme è la politica. Vale per gli individui, ma vale anche per le associazioni.

Dobbiamo continuare a dare sostanza all'affermazione che la nostra unità di base è la Condotta. È a partire da questa convinzione che bisogna perfezionare un modello di Associazione che si basi su responsabilità condivise, su sistemi di delega e di informazione, su strumenti di comunicazione efficaci e sulla possibilità di mettere a frutto le tante risorse creative che i nostri territori quotidianamente mettono in campo. **C'è bisogno di fiducia, perché dalla fiducia nasce la responsabilizzazione.** La fiducia ha bisogno di chiarezza, trasparenza, strumenti informativi, ma deve essere chiaro sempre e per tutti che l'obiettivo finale di questa catena è la creatività: **se c'è fiducia si cresce tutti, ci si prendono in carico progetti e responsabilità, ci si sente chiamati a elaborare soluzioni creative.** La Commissione Statuto, che è già al lavoro, aiuterà in questo percorso di chiarezza e facilitazione; ma occorre che anche i nuovi organismi dirigenti, a tutti i livelli, non abbiano dubbi su questi due elementi: il primo è che sono le **Condotte, e dunque la prima alleanza, quella tra i soci e le Comunità del Cibo**, a reggere l'intero design della nostra associazione; il secondo è che ogni energia spesa nell'Associazione deve avere come fine ultimo la creazione di ambiti fertili di idee solidali, relazioni fraterne e orizzonti sereni.

Se ogni territorio capisce cosa sa e può fare meglio, quello diventa un patrimonio nazionale, e alcune funzioni, alcuni luoghi di riflessione, si possono agevolmente trasferire dalla sede ai territori. Di contro la sede deve rendersi coincidente con i territori, entrare in un dialogo diretto, non mediato da divisioni magari funzionali al lavoro di staff, ma certamente non funzionali al volontariato diffuso. L'esperienza organizzativa degli uffici internazionali, in questo, può essere una buona guida: ogni nazione ha un referente in sede che **conosce** quel territorio, le sue caratteristiche e le persone che lo animano.



In questo quadro si inserisce l'idea, nata in seno al Consiglio Nazionale uscente, di creare l'**Assemblea delle Regioni**, un organismo di trasmissione e di analisi, in cui ognuno può raccontare la propria stanza e capire come funzionano quelle degli altri. E magari, ogni tanto, decidere di abbattere un muro per aprire una porta di comunicazione diretta. L'Assemblea delle Regioni sarà il luogo della riflessione dei e sui territori, sarà il momento di coordinamento delle voci con cui essi si parleranno tra loro e con il nazionale, per **sartorializzare** idee, iniziative, soluzioni, disegnare i contenuti adattandoli ai contorni locali.

In quest'ottica il Consiglio Nazionale potrà ritrovare il suo ruolo di sede dell'elaborazione politica dei temi di caratura nazionale. I consiglieri dovranno farsi, sempre più, portatori di pensiero e potranno alleggerirsi di una serie di incombenze, legate alla vita associativa dei territori.

2.3.2 Slow Food Italia tra i giovani

La nostra Associazione incrocia sempre più spesso i suoi percorsi con quelli dei più giovani, sperimentando nuovi tracciati, impreviste eppure coerenti deviazioni. Lo *Youth Food Movement* è l'occasione per scambi intergenerazionali, per abbinare sguardi con storie lunghe a sguardi con storie brevi costruendo visioni più complete: ogni generazione "sa" cose diverse e complementari; ogni generazione "è" quello che è, non solo grazie a quelle che l'hanno preceduta, ma anche grazie a quelle che son venute dopo. Slow Food Italia è al servizio dei più giovani anche aiutandoli a creare lavoro e cambiamento. Perché i giovani non sono solo i giovani soci, ma anche (e sempre di più le cose dovrebbero coincidere) i giovani e futuri operatori del settore agroalimentare: quelli che vogliono dedicarsi a mestieri che rischiavano di scomparire e che vanno supportati, e quelli che mettono a disposizione di questo mondo mestieri nuovi di cui c'è un gran bisogno.

2.3.3 Slow Food Italia tra i produttori

Bisogna andare dai **produttori** che ancora non conosciamo: per censire quelli bravi e sostenibili, per aiutarli a difendersi e a resistere; ma dobbiamo andare anche da quelli che ancora bravissimi non sono, per accompagnarli nel loro cambiamento; e da quelli che al cambiamento ancora nemmeno ci pensano, per vedere se incontrando per la strada, qualcuna delle nostre parole - chiave non si mette in moto un meccanismo virtuoso, di riflessione sul senso del loro lavoro. Gli strumenti sono tanti: dai Mercati della Terra ai Gas, dagli incontri di degustazione alle cene; dalle conferenze alle visite in azienda; dalle collaborazioni sugli orti ai Laboratori del Gusto; dagli eventi di portata nazionale a quelli di segno locale. Non tutti gli strumenti funzionano ovunque, non tutti funzionano sempre. Bisogna **scegliere, provare, e se occorre cambiare.**

2.3.4 Slow Food Italia tra le imprese dell'agroalimentare

Dobbiamo continuare a rivolgere la nostra attenzione alle **imprese dell'agroalimentare, anche a quelle grandi**. Il pezzo di mondo che vogliamo cambiare si chiama anche con i loro nomi. Anche tra loro, come tra i produttori, ci sono livelli diversi di adesione ai nostri valori. Ma non possiamo non toccare il pezzo di mondo che vogliamo cambiare.

Dobbiamo andarci, **capire** quanto possiamo davvero fare insieme a loro, perché si avvicinano a noi e come possiamo eventualmente sfruttare anche la loro potenza di fuoco nel campo della comunicazione. Non ha senso escluderle a priori dal nostro orizzonte. Perché quando virano verso produzioni di qualità, queste imprese possono fare la differenza, ed essere fonte di lavoro e di valorizzazione delle competenze per giovani la cui preparazione e capacità di intervento sono strumenti perfetti per raggiungere quell'obiettivo di sostenibilità che deve diventare elemento fondativo di un'economia degna di questo nome. La *green economy* è l'unica economia possibile. L'altra, quella che abbiamo praticato finora, è rapina. Tra quel che vogliamo cambiare c'è anche il sistema industriale del cibo, entrando nel merito sia delle modalità di produzione sia della responsabilità sociale. Non significa semplicemente chiedere supporto economico ai nostri progetti, ma fare un percorso con loro e dare a noi stessi gli strumenti per valutare meglio i partenariati. Bisogna creare meccanismi che consentano all'Associazione di decidere con consapevolezza e conoscenza, strutturando un'attività continuativa ed esperta di analisi sulle aziende.

2.3.5 Slow Food Italia e le Università

Slow Food Italia vuole andare anche nelle **Università**, e visto che **Slow Food Internazionale è, anche, un'Università di Scienze Gastronomiche, il compito è facilitato**. La nostra università è uno dei più straordinari e prestigiosi risultati che l'Associazione ha raggiunto ed è un patrimonio a disposizione di tutti, soprattutto di Slow Food Italia che ha la fortuna di averla a portata di mano. Unisg è oggi il punto più avanzato della elaborazione teorica e sperimentale sulle scienze gastronomiche e sulla formazione in ambito agroalimentare. È un risultato talmente positivo che da obiettivo raggiunto diventa alleato per conseguire altri obiettivi. La collaborazione con la nostra Università e con i centri di ricerca del nostro paese, deve entrare nella nostra quotidianità, perché la parola d'ordine è, oggi come nel 2004, anno della prima edizione di Terra Madre: **unire i diversi regni del sapere** in modalità paritaria. Il sapere degli agricoltori, quello degli artigiani, dei cuochi e degli studiosi, insieme a quello che gli studenti portano con sé dalle loro culture e dai loro vissuti: questo è l'obiettivo, contaminare e contaminarsi, sulla base di progetti condivisi e di un modello di mutuo orientamento.

2.3.6 Slow Food Italia e le Istituzioni

Dobbiamo trovare il giusto modo di relazionarci anche con le **Istituzioni**, quelle nazionali e quelle internazionali, che in Italia hanno sede. La nostra voce è ormai forte, attendibile e facile da distinguere, possiamo farla sentire e ci viene richiesto sempre più spesso, bisogna solo **imparare** come lavorare in situazioni così diverse da quelle a cui siamo abituati. E bisogna anche mettersi nelle condizioni di poter contare su un'autonomia economica che non distorca quel rapporto. Con le istituzioni si collabora in termini di parità, ognuno con le proprie competenze e le proprie capacità, realizzando progetti di interesse comune. Se gli elementi di dipendenza economica prevalgono il nostro livello di fragilità e di insicurezza ci rende meno forti, sia verso di loro che verso il pubblico. Questa autonomia economica, che va ricercata sia a livello nazionale sia sui territori, richiede un lavoro profondo di formazione, di rete e di organizzazione, da condurre in un tandem costante tra la struttura di sede e l'Associazione.

2.3.7 Slow Food Italia e la comunicazione

Viviamo in questo mondo e in questo secolo e i **mezzi di comunicazione** vanno usati tutti, nessuno escluso, **imparando** come dosarli e con quali modalità sfruttarli. La nostra potenza di comunicazione in questo momento è già notevole, ma risiede quasi tutta nel livello nazionale ed internazionale. Dobbiamo potenziare i livelli locali, certamente il *restyling* in corso del sito .it va in questa direzione, ma probabilmente possiamo fare ancora di più, creando, ad esempio, delle sedi decentrate dell'ufficio stampa, ripercorrendo all'inverso il percorso fatto negli anni dalle agenzie di stampa che sono diventate sempre di meno e sempre più grandi, con il risultato di dare ormai tutte le stesse notizie. Quello che diciamo sulla produzione di cibo deve valere anche per l'informazione: dobbiamo

valorizzare l'informazione locale, i piccoli centri di diffusione della comunicazione e del sapere, quelli legati alle culture, ai territori, ai produttori, al nostro operare locale.

2.3.8 Slow Sud

Dobbiamo guardare al **Sud del mondo che abbiamo sotto casa** e che ancora non **conosciamo**. Non ne conosciamo le caratteristiche, la storia, le dimensioni. Slow Food Italia appartiene anche ai tanti immigrati che hanno scelto il nostro paese per vivere, per lavorare, spesso per costruire nelle aziende agricole, quel made in Italy di cui andiamo tanto fieri. Sul Parmigiano Reggiano probabilmente i sikh che abitano in Emilia Romagna ne sanno più di tanti soci sapienti; sulla potatura del nebbiolo i Macedoni di Langa potrebbero tenere corsi ai nostri docenti master...e via così. Perché loro non sono soci Slow Food? Perché non li cerchiamo, come mai non li coinvolgiamo, non fanno parte delle nostre Comunità del Cibo? E le associazioni di stranieri delle grandi città? E quelli che lavorano, schiavizzati, come stagionali nelle nostre campagne? C'è un'altra mappa, parallela, della produzione agroalimentare, che dobbiamo iniziare a disegnare. Non è affatto facile, perché spesso non conosciamo i desideri e le aspirazioni di chi condivide la nostra quotidianità, né ciò che mangia o dove si approvvigiona, se mantiene le scansioni alimentari della propria tradizione. Ma proprio qui può emergere la nostra capacità di operare per la democrazia del cibo, anche a casa nostra, grazie alle alleanze con istituzioni come la FAO, alle esperienze della rete degli Orti in Africa, dove le leadership nascono dal mondo agricolo e per una nuova visione dell'agricoltura, alle avanguardie della cultura gastronomica peruviana - che coinvolge chef e cuochi per il recupero degli alimenti locali, a quello che ci possono insegnare i progetti realizzati nelle favelas brasiliane i cui modelli possono ripetersi in certe nostre periferie geopolitiche e sociali;

2.3.9 Non solo agroalimentare

Vogliamo e dobbiamo cercare e creare legami anche con altri settori della produzione e del pensiero. Settori che non sono direttamente legati al mondo del cibo, ma lo influenzano, con la loro attività, che lo sappiano o no. Occorre raccontare al mondo del tessile, dell'edilizia, dell'informatica, della carpenteria, dell'ingegneristica, della ricerca e tutto quello che avremo a portata di parola sui nostri territori, che la loro attività hanno conseguenze sull'ambiente, sul clima, sulla giustizia, e dunque sul cibo.

2.3.10 Il fatto e il da farsi

Tutto questo elenco, evidentemente, comprende anche cose che già si fanno, non sono tutti percorsi da intraprendere da zero; anzi, sono, nella maggior parte dei casi, strade che stiamo già percorrendo. Ma proprio per questo, all'inizio di un nuovo mandato, è bene fermarsi e chiedersi: è proprio questo che ci piace e che vogliamo fare? I nostri soci hanno risposto a questa domanda lo scorso autunno, grazie al questionario che è stato inviato a tutte le Condotte e che è stato compilato anche da singoli soci. Il senso complessivo di quelle risposte è che soci e Condotte non solo sono profondamente convinti di quel che stiamo facendo, dalla difesa del paesaggio agli Orti in Africa, ma sono anche pronti per impegnarsi su fronti finora esplorati solo parzialmente, come il tema delle sementi o quello della legalità, e sia pure con un evidente bisogno di sensibilizzazione e sviluppo di competenze, sono aperti verso tematiche relativamente nuove, come il benessere animale.

Avere tutti questi interessi non deve sgomentare: non siamo chiamati tutti a far tutto e a sapere tutto. Siamo liberi di scegliere la nostra strada, di collegare alcuni dei puntini sul foglio per dar luogo ad un disegno che sarà il nostro.

3. La conoscenza come energia rinnovabile

Come si fa ad andare in tanti posti contemporaneamente? Andiamo in tanti posti contemporaneamente solo se siamo in tanti. E per essere in tanti dobbiamo abbassare la guardia, pensare che abbiamo creato un'associazione che non è nostra, ma di chi arriverà.

E qual è il carburante del nostro procedere? La conoscenza. Per andare in tutti i posti che abbiamo elencato, per fare tutte quelle cose, per capire tutti quei problemi, abbiamo avviato, ormai da 28 anni, processi di costante e mutua formazione.

Oggi si tratta innanzitutto di riconoscere che l'elemento educativo non è semplicemente uno dei tre comparti (educa, tutela, promuove) in cui, per comodità di comunicazione abbiamo suddiviso la descrizione delle nostre attività. Dobbiamo comprendere che **l'elemento educativo-didattico-formativo precede e fonda tutto il nostro operare.**

Se entriamo in quest'ottica, e comprendiamo che non esiste, mai, una efficace formazione che sia un semplice "trasferimento di saperi", ma che ogni progresso formativo ed educativo si basa sulla "creazione" di saperi in una situazione di relazione di parità tra le parti che si incontrano, allora inizieremo, lievi, una profonda e duratura rivoluzione. Saremo, come amava dire Alex Langer, uomo politico, scrittore e ambientalista le cui riflessioni ci mancano dal 1995, "più lenti, più leggeri, più profondi". Essere leggeri e profondi ad un tempo è il privilegio dei bambini. Non è un caso se in questa lettura ci stiamo facendo accompagnare da Alice.

La conoscenza, l'informazione, la formazione, a tutti i livelli sono strumenti di democrazia: non c'è democrazia, né a livello macro – la democrazia della delega alle aziende la produzione del cibo – né a livello micro – la democrazia nell'ambito delle dinamiche associative di base - se l'informazione e la conoscenza non circolano liberamente. Questo elemento di consapevolezza dobbiamo dividerlo con i cittadini co-produttori, gli agricoltori stessi, chi si occupa di fare ricerca, i politici e ovviamente nelle nostre strutture, sia quelle associative sia quelle operative e organizzative. **Formazione mutua e permanente, dunque, sia all'interno della rete, sia nella struttura,** questa deve essere una delle nostre preoccupazioni costante.

Poiché siamo piccoli e grandi allo stesso tempo, **non possiamo essere culturalmente inadeguati:** e la nostra cultura deve essere quella delle relazioni, che ci procurano la felicità, quella della politica per raggiungere gli obiettivi globali e quella associativa per raffinare gli strumenti di intervento.

E le modalità di questa nostra cultura devono essere quelle dell'*open source*. Non sembri lontano dalle nostre corde il paragone con il mondo dell'informatica. Il tema è quello della circolazione delle idee, delle competenze, delle conoscenze. Così come quando si realizza un programma lo si può fare impedendo – con un brevetto – ad altri di partecipare alla sua costruzione e al suo miglioramento, allo stesso modo, ci si può comportare in ogni ambito della conoscenza e delle attività umane, associazioni comprese. I sostenitori dell'*open source* (ovvero della necessità di mantenere "aperti" i codici-sorgente che consentono di capire come è costruito un *software*, e quindi accedervi, per eventualmente migliorarlo) hanno da subito puntato sul concetto di **comunità** (di utenti, di programmatori, che diventano co-sviluppatori) e sulla identificazione delle caratteristiche di base del loro atteggiamento verso la conoscenza: **apertura, condivisione, parità, agire globale.** Ma guardiamole queste regole! Sono quelle dell'agricoltura sostenibile, del miglioramento tradizionale delle sementi e delle loro modalità di scambio, questo è il cuore del senso di Terra Madre, questa è la nostra idea di co-produttori, questo non può che essere il nostro atteggiamento associativo, e anche il nostro modo di intendere il tanto lavoro che intorno all'Associazione abbiamo creato e continueremo a creare. Non siamo nuovi a questo sistema, abbiamo anche un bel modello a cui guardare: è il **progetto delle Isole Slow**, che ha il proprio cuore nell'idea di comunità. Sono dirigenti e soci Slow Food i lieviti, sui diversi territori, di un progetto che crea sistemi di elaborazione intellettuale e di partecipazione concreta per la valorizzazione di luoghi accomunati da caratteristiche fisiche simili e da culture desiderose di comunicare tra loro, nella consapevolezza del valore, anche economico, della creazione di una rete.

4. L'agenda

Ci aspettano quattro anni entusiasmanti, che porranno sfide nuove e confermeranno problemi noti. Quattro anni che hanno bisogno di tutti e che vedranno l'impegno e la valorizzazione di ogni potenzialità, all'insegna della flessibilità e dell'**adattamento degli strumenti ai territori**. È sempre stata questa la carta vincente di Slow Food, occorre ora far sì che diventi la cifra della relazione tra i diversi livelli di dirigenza: le istanze sono trasversali e globali, le soluzioni devono essere adattabili e locali.

Ripercorriamo qui solo i grandi momenti che ci attendono, per dare il senso della positiva tensione che dovrà accompagnare questo mandato, ben sapendo che molto si eredita, in termini di cose fatte e cose da fare, e tanto dovrà essere programmato, collegialmente (Condotte, Regioni, Nazionale e Staff), nei primi mesi del mandato.

2014

Il mandato della prossima dirigenza inizia a metà di un'annata importantissima. Il legame tra Slow Food internazionale, Slow Food Italia e le istituzioni che, con sede in Italia, si occupano delle nostre tematiche, a cominciare dalla FAO per continuare con l'IFAD, i ministeri competenti (non solo Agricoltura, ma anche Cooperazione, Ambiente, Integrazione...) sta diventando sempre più serio e sempre più intenso. Le relazioni con le istituzioni europee hanno, sebbene non in relazione diretta con Slow Food Italia, ripercussioni costanti sul nostro operare quotidiano, perché le normative e le posizioni espresse in quella sede si riverberano negli stati membri e, per quanto riguarda l'Italia, siamo sempre più spesso chiamati a pronunciarci, quando non ad aprire fronti di contributo o confronto con le istituzioni stesse. Questo percorso ci porterà ad un **Salone del Gusto-Terra Madre politicamente più visibile che mai** e nel quale, pur mantenendo intatta la nostra fisionomia di Associazione e pur dando la massima visibilità alla nostra struttura di rete, saremo chiamati ad **assumere pienamente il nostro ruolo politico non solo verso il grande pubblico ma anche verso gli altri attori della politica nazionale ed internazionale**.

Il 2014 è un anno chiave anche dal punto di vista dei contenuti e delle grandi battaglie:

- la difesa delle **produzioni di qualità**, anche, ma non solo, dalle contaminazioni da **OGM**, la tutela dei diritti del consumatore, la tutela della salute pubblica, la preservazione del paesaggio e dell'agrobiodiversità, sono solo alcuni dei fronti ormai aperti e che richiedono quasi quotidianamente il nostro intervento;

- a questo si aggiunga un elemento importante come la nuova **normativa sulle sementi** che l'Europa si accinge a disegnare nel semestre italiano e che dovrà – come è successo finora – trovarci costantemente aggiornati e vigili: sulle sementi – un mercato che a livello globale è in mano, per circa il 75%, a una decina di multinazionali, che controllano anche i correlati mercati dei fertilizzanti, dei pesticidi e della genetica applicata alla zootecnica - si gioca il futuro dell'alimentazione del pianeta, della dignità del lavoro agricolo e della **sovranità alimentare** del nostro continente;

- il 2014 porta con sé anche una grande opportunità: è l'**Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare** e questo tema sarà il cuore del nostro appuntamento torinese in ottobre. Ma sarà anche, ovviamente, l'occasione per portare nei nostri territori la riflessione su cosa intendiamo per agricoltura di qualità, finalizzata alla produzione di cibo, salute, bellezza, paesaggio, ambiente e giustizia. Dobbiamo cogliere l'occasione di questo anno ufficialmente dedicato alle produzioni familiari per fare uno sforzo ulteriore e diventare ancora più bravi nel riconoscere la qualità e l'autenticità anche in quelle realtà che non sono abbastanza forti, strutturate tecnicamente e culturalmente per venire a cercarci. Dobbiamo andare noi a cercarle, perché sono esattamente quelle che in questo momento storico stanno deponendo le armi: le piccole produzioni familiari, quella miriade di oasi di qualità, salute e bellezza che non riescono a tenere il passo in un mondo sempre più veloce, aggressivo, distratto. Noi non vogliamo essere confusi, nemmeno per un minuto, con quel tipo di atteggiamento: occorre rallentare ancora, deviare nelle aree rurali che non compaiono in

nessuna guida e dar loro attenzione, respiro, forza e allegria per continuare. Faremo tutto questo nell'anno che è anche il decennale dell'Università di Scienze Gastronomiche e di Terra Madre, lo faremo con i nostri soci, le nostre comunità del cibo, i nostri docenti, i nostri studenti e i nostri collaboratori.

2015

Sarà l'anno dell'**Expo di Milano**. Per sei mesi, dal 1° maggio al 31 ottobre, Milano diventerà la capitale mondiale della riflessione sul futuro del cibo e dell'agricoltura. La nostra Associazione sarà coinvolta non solo nella sede dell'evento, ma anche nelle iniziative della società civile, e nella miriade di eventi paralleli che prima, durante e dopo l'Expo popoleranno la vita delle principali città italiane, segnatamente Roma, Milano stessa e Torino. Ancora una occasione straordinaria di visibilità e di incisione, di comunicazione ed educazione, un'occasione di apprendimento per ognuno di noi e la possibilità di cambiare ancora un pezzetto di coscienza collettiva a proposito dei grandi temi che ci interrogano: **come si garantisce un futuro di cibo sostenibile a questo pianeta sempre più affollato?** Ad esempio smettendo di **sprecare**, e smettendo di considerare il nostro prossimo solo come una bocca e uno stomaco. Saremo due miliardi in più, ci saranno due miliardi di cervelli, 4 miliardi di mani in più a disposizione di chi cerca di migliorare questo mondo. Un'occasione per raccontare i nostri territori, per esprimere le buone pratiche che abbiamo contribuito ad avviare nelle regioni, per contaminare e farci contaminare.

Come saranno i nostri appuntamenti classici, Slow Fish e Cheese nell'anno dell'Expo? Certamente ne saranno influenzati, la riflessione globale dovrà farsi sentire più del solito. Il 2015 sarà anche l'Anno internazionale dei Suoli e quindi il tema della fertilità, ma anche quello della protezione dei territori marginali, si farà centrale.

2016

Trent'anni di Slow Food Italia nell'anno del Congresso Internazionale. Dovremo arrivare al quel congresso con la consapevolezza che in quel momento un nuovo passaggio importante si compirà e che anche per Slow Food Internazionale arriverà il momento di consegnarsi al mondo con qualche paracadute in meno. Dovremo, come Slow Food Italia, contribuire con i nostri apporti di riflessione e di esperienza al disegno delle linee guida per il successivo mandato della direzione di Slow Food Internazionale beneficiando del nostro saper essere laboratorio di pensiero e di pratica, a favore di tutto il sistema. Nell'anno internazionale dei Legumi (ma noi Leguminosa a Napoli la facciamo nel 2014, anticipando ancora i tempi delle istituzioni), cibo che dalla periferia sta cercando di tornare al centro della scena, proveremo a diventare ancora più bravi nella valorizzazione delle periferie di questo sistema dominante, che deve ringraziare proprio le periferie se i danni che ha causato sono, almeno in parte, rimediabili.

2017

Che obiettivi ci diamo dunque per fine mandato? Alcuni misurabili, come l'aumento del numero dei soci che, se ci doteremo di strumenti adeguati, potranno finalmente raggiungere quella quota centomila che ci eravamo prefissati; e – soprattutto - una loro migliore distribuzione sul territorio nazionale. È uno dei crucci e dei paradossi di Slow Food Italia, essere quantitativamente più debole proprio nelle aree più rurali del paese, quelle da cui può ripartire la rinascita dell'agricoltura di qualità. Slow Food Italia ha fatto grandi progressi: è passato dall'essere un'Associazione che attraeva prevalentemente il ceto professionale, ad essere un'Associazione che attrae anche giovani, ambientalisti, famiglie, insegnanti. Ma si caratterizza ancora per un forte radicamento nelle aree urbane dal punto di vista geografico e nelle fasce della media borghesia dal punto di vista sociale. Aree urbane in cui siamo sempre più bravi, e progetti come **Nutrire Milano**, che oggi si sta evolvendo in **Nutrire la Lombardia**, stanno a dimostrarlo. Ma dobbiamo continuare in questo processo di "percolamento" sia sociale che geografico. **È nel centro sud che queste**

potenzialità sono ancora intatte ed è lì, a partire dagli **Stati Generali degli Appennini** che nel 2014 prenderanno il loro avvio in termini istituzionali, dopo il lavoro di preparazione e riflessione condotto nel 2013, che dobbiamo rinnovare entusiasmi e accettare le sfide della comunicazione.

Altri obiettivi sono meno facili da conteggiare, ma non per questo meno percepibili: il consolidarsi del nostro ruolo di orientatori di opinione pubblica e di lobbisti virtuosi presso i centri di potere; l'aumento del tasso di **partecipazione** interna e la fluidificazione dei flussi di informazione; l'aumento della **flessibilità** degli strumenti operativi al servizio dell'associazione nei territori; la pratica disinvoltata degli strumenti e delle modalità di **democrazia associativa**; la razionalizzazione e **riorganizzazione** del nostro modo di lavorare in sede nazionale; la maturazione e la crescita del nostro ruolo nell'ambito di Slow Food Internazionale e la piena consapevolezza che il senso del nostro operare può risiedere solo in una prospettiva che sappia mettere in equilibrio quelli che solo in apparenza sono opposti inconciliabili: l'immediatamente vicino con l'irrimediabilmente lontano; il volontariato con la professione; il globale con il locale; la felicità del singolo con il benessere di tutti.

2018

La prima parte del 2018, ultimi mesi di questo mandato, dovremo dedicarla ai consuntivi. Avremo creato, nel corso della prima parte del mandato, piani di lavoro a tanti livelli, ma anche piani di crescita culturale, relazionale, politica e associativa.

In chiusura



Per chiudere cambiamo favola, e passiamo da Lewis Carroll a Luis Sepúlveda.

Il nostro nome ci è ormai molto chiaro nella sua seconda parte. Sappiamo tutti perché Food. Ma abbiamo riflettuto su perché Slow? La lentezza è la condizione per il cambiamento duraturo. Teniamo a mente, ancora, Alex Langer: **lenti, leggeri, profondi**. Non si arriva in profondità se non si rallenta. Non si cambia se non si cambia in profondità. Non si regge in un percorso così lungo se non ci si muove con leggerezza, è sempre stata questa la nostra cifra, il tenace convincimento che ci ha accompagnato: se non ci si diverte, se non si sta bene con le persone con cui si condividono gli obiettivi, non c'è senso. Oggi abbiamo abbastanza anni, siamo abbastanza adulti, abbiamo fatto abbastanza strada da poter guardare indietro. Il bilancio è positivo, abbiamo fatto tanta strada verso il nostro obiettivo. Ne abbiamo fatta così tanta grazie alla nostra **lentezza**, possiamo farne ancora grazie alla nostra **memoria**, che permette di leggere il senso di quel che abbiamo fatto, ci aiuta a vedere il cammino che abbiamo tracciato. E' anche questo il senso di un progetto come i Granai della Memoria: non solo costruire un archivio, ma dotarsi di uno strumento di interpretazione di azioni che solo quando vengono collegate in un racconto prendono pienamente possesso delle loro essere serbatoi di futuro.

Il sistema economico e produttivo che oggi prevale, ha bisogno di velocità per funzionare, per fare profitto con i ritmi per i quali è stato pensato. Ma insieme alla velocità ha bisogno di oblio, per rimuovere il nesso tra sé e la violazione reiterata di diritti sulla quale si fonda, i danni all'ambiente, alla salute, alla cultura; e per consolidare, altrettanto velocemente, la cultura del consumismo.

Ma se qualcuno rallenta, il meccanismo si inceppa e da un meccanismo inceppato inizia la rivoluzione. Nella favola di Luis Sepúlveda, *Storia di una lumaca che scoprì l'importanza della lentezza*, la protagonista, all'inizio inconsapevole di sé, non ha un nome. Incontra la tartaruga Memoria, con la quale si accompagna per un tratto, il tempo di conoscersi un poco, e di capirsi e di aiutarsi. È lei, Memoria, che dà un nome alla lentezza. E la chiama Ribelle.