

Documento politico – programmatico 2018/2020 per Slow Food Sicilia

Questo documento scaturisce dall’apporto diretto di tante persone che in Sicilia hanno svolto e stanno portando avanti il movimento Slow Food, con dedizione e passione.

Il documento, che assembla le idee di ciascun firmatario secondo diverse tematiche, a volte potrà sembrare ripetitivo, ma, in una vera democrazia, riporta per intero e senza modifiche l’apporto di ciascun proponente.

Comunità e territorio

L’esperienza delle comunità in Sicilia può diventare un prezioso strumento di valorizzazione dei piccoli produttori e dello stesso territorio. Poter divulgare i concetti di filiera corta attraverso l’organizzazione Slow Food, potrebbe essere uno degli obiettivi da inserire nel programma del prossimo biennio per Slow Food Sicilia. Altro argomento importantissimo dovrebbe essere quello di una maggiore integrazione fra quelle che adesso sono le comunità e le condotte. Non avendo ancora chiaro il cambiamento che si propone, dovremmo utilizzare i prossimi due anni riversando quello che di buono hanno fatto le comunità del cibo e le condotte, in un unico contenitore, da cui far scaturire il nuovo modo di concepire Slow Food sui vari territori.

Proponente: Carla Conti della comunità delle nocciole dei Nebrodi e comitato di condotta dei Nebrodi

Trasmissioni di saperi

Obiettivo dei prossimi due anni di Slow Food Sicilia, dovrebbe essere quello della trasmissione dei nostri valori in tanti contesti, a partire da quello della ristorazione, con un passaggio obbligatorio negli ambienti educativo-scolastici, soprattutto negli indirizzi agrari ed enogastronomici.

Dovremmo puntare ad estendere fuori dai confini stretti dei soci Slow Food, i principi del buono, pulito e giusto anche a tutti coloro che non sono sensibili ad argomenti quale la sostenibilità e l’accessibilità del cibo di qualità a tutti.

I grandi eventi potrebbero inoltre essere un ottimo palcoscenico in cui coinvolgere i partecipanti alle manifestazioni sui nostri temi ed attraverso il cibo trasmettere i nostri valori.

Infine coinvolgere le associazioni regionali dei ristoratori, per progetti comuni in cui valorizzare i presidi e tutte le altre produzioni autoctone di qualità.

Proponenti: Mimmo Marino fiduciario condotta Cammarata e Monti Sicani

Salvo Paolo Mangiapane, comitato di condotta Cammarata e Monti Sicani e

Presidi e ristorazione

Una delle risorse più importanti della Sicilia è la sua biodiversità alimentare e la capacità di trasformare in cibo i prodotti dei propri territori. Questa capacità coltivata attraverso tantissimi secoli e tantissime dominazioni è particolarmente identitaria di tanti territori ed in passato di diversi ceti sociali. In una politica di globalizzazione il cibo diventa uno strumento identitario e di giustizia sociale. Lo sforzo che ci apprestiamo a fare sarà quello di rendere il cibo di prossimità il più accessibile possibile e per questo coinvolgere la ristorazione vera siciliana in un processo di conoscenza dei nostri prodotti, a partire dai presidi Slow Food. Il cibo locale ed il recupero delle tradizioni culinarie vere potrebbe dare un contributo a tutto il movimento, permettendo lo sviluppo di un economia locale a partire dai piccoli produttori.

Proponenti: Alessandro Scancarello, fiduciario della Condotta Basse Madonie, Anna Carollo, comitato della Condotta Basse Madonie

Cibo e salute

Uno degli aspetti più importanti che riguardano il cibo è sicuramente quello salutistico. Il cibo è, prima di tutto nutrimento. Per questo motivo, Slow Food Sicilia dovrebbe impegnarsi in un percorso di valorizzazione dello stretto legame tra cibo e salute. In Sicilia, i grani antichi rappresentano forse l’esempio

più eclatante di un prodotto il cui utilizzo quotidiano può avere un impatto decisivo sulla salute del consumatore. Argomento dell'ultimo Slow Food Day, i grani antichi rappresentano anche un prodotto importante e utile per il territorio, l'ambiente e l'economia dei piccoli produttori locali. Inoltre, individuare le proprietà salutistiche dei vari presidi, dei prodotti dell'Arca del Gusto e dei prodotti di qualità autoctoni, è una delle attività che potrebbe meglio qualificare le azioni Slow Food in Sicilia. Capire quali cibi tradizionali siano più sostenibili e adeguati al mantenimento della buona salute è un altro dei principi base del prossimo impegno in Sicilia. Infine, aprire alle nostre tematiche e coinvolgere sempre di più chi si occupa di salute in Sicilia, potrebbe essere un ulteriore modello di valorizzazione del cibo buono, pulito, giusto e sano.

Proponente: Marta Ragonese referente salute per la condotta Valdemone

Progetti territoriali e Slow Food

Fra gli obiettivi che il nuovo programma dovrebbe contenere ci dovrebbe essere quello di migliorare le interazioni fra i vari progetti territoriali e le realtà esistenti sui vari territori. Troppe volte ci siamo ritrovati con situazioni imposte e che non hanno permesso di interagire in modo concreto e produttivo per lo stesso territorio. Nelle nuove prospettive ci vorrebbe una vera condivisione ad esempio con i produttori dei presidi Slow Food, senza troppe mediazioni o blindature. A maggior ragione se si tiene conto che uno degli obiettivi, prima del prossimo congresso internazionale, è questa trasformazione della condotta in comunità. Bisogna inoltre tenere conto delle varie realtà, che in Sicilia convivono. Alcuni condotte insistono su territori metropolitani con delle esigenze specifiche ed altre realtà si trovano in territori in cui spiccano le produzioni agricole e di allevamento. Slow Food si dovrebbe adattare a tutte queste realtà, più che con regole uguali per tutti, con approcci personalizzati per ogni territorio. Slow Food Sicilia dovrebbe tenere conto di tutte queste realtà.

Proponente: Angelo Pedano Fiduciario Slow Food Nebrodi

Diffusione del sapere sul cibo

Uno dei sei punti emersi nell'ultimo congresso internazionale a Chengdu parlava di Università diffusa, quello che in Sicilia si potrebbe applicare fin dal prossimo mandato è la possibilità di coinvolgere una serie di produttori o di persone che sono tenutarie del sapere artigianale e trasformarle in docenti per tante attività Slow Food che si potrebbero realizzare, coordinate in un vero e proprio corso di studio sui saperi del cibo.

Questa attività di diffusione del sapere del cibo si potrebbe declinare almeno in cinque fasi,

1. La prima nelle scuole materne per iniziare un primo percorso sul cibo che contribuisce alla formazione base dei bambini con la partecipazione dei genitori nel proprio ruolo educativo sul cibo per un insegnamento sul buono.
2. La seconda nella scuola primaria (scuola elementare) con un percorso sugli orti, ed una programmazione curricolari con unità formative di apprendimento disciplinare e interdisciplinari. Sul campo a sporcarsi con la terra dalla semina fino alla raccolta del frutto, buono e pulito.
3. La terza fase nella scuola primaria di primo livello (scuola media) un percorso didattico per migliorare la conoscenza, dagli ortaggi alle piante aromatiche, un sapere sui legumi e come apprezzarli.
4. La quarta fase nella scuola secondaria (scuola superiore) sensibilizzare i ragazzi ai corretti stili alimentari ed una sensibilità maggiore verso l'ambiente Giusto. Spunti e approfondimenti per salvare la Biodiversità, ed il futuro del nostro pianeta
5. La quinta fase potrebbe essere quella universitaria con una maggiore interazione con gli atenei siciliani per poter intervenire in alcuni corsi di Laurea con i nostri principi Slow Food.

Proponente: Giuseppe Restuccia Fiduciario della condotta Valdemone

Identità territoriali e Isole Slow

I principi da portare avanti per il prossimo biennio in preparazione del congresso internazionale, saranno quelli di ripartire dalle comunità, prendendo esempio dalla condotta delle Isole Slow Siciliane che è nata da

un insieme di comunità, che per quanto distanti fra loro ed addirittura separate dal mare si riconoscono in un'unica entità. Al centro del progetto futuro di Slow Food ci dovrebbe essere il recupero delle identità territoriali di ciascun territorio "Isola" che al pari delle isole circondate dal mare si caratterizza in tutti quei posti in cui la globalizzazione del cibo fa perdere i saperi, le culture e le colture locali.

Ci proponiamo pertanto di sviluppare le tematiche dei territori fragili come quelli delle Isole Slow, progetto che in Sicilia potrebbe avere la sua più grande rappresentatività.

Proponente: Daniela Tagliasacchi, fiduciaria della condotta Isole Slow Siciliane

L'area didattica in Sicilia

L'accelerazione impressa al movimento Slow Food in ambito internazionale, che individua nuovi obiettivi sui quali impegnarsi e nuovi modelli organizzativi, non può non interessare anche il modo in cui le nostre idee vengono diffuse. Per questo motivo sin dalla nascita di Slow Food, le attività educative hanno rappresentato un elemento strategico in questo ambito. Da moduli didattici originariamente previsti per i soci delle Condotte, le attività educative hanno subito trasformazioni – tuttora in corso – per adattarsi a un pubblico sempre più ampio e diversificato, attraverso l'utilizzo di nuovi strumenti.

A parte le nuove frontiere della comunicazione via Internet, i capisaldi di questi strumenti rimangono i Master of Food, sessioni didattiche prevalentemente rivolte agli associati, che tendono a formare consumatori consapevoli sulle tematiche del nostro cibo. Oltre a fornire elementi basilari per la conoscenza del mondo degli alimenti, i Master costituiscono un momento di aggregazione importante all'interno delle Condotte. Per agevolarne una maggiore diffusione nella nostra regione, sarà utile formare nuovi docenti per le materie non ancora coperte. A questo proposito il Comitato Esecutivo uscente ha sollecitato l'Ufficio Educazione di Slow Food perché nuovi incontri di formazione vengano organizzati in Sicilia per venire incontro alle difficoltà degli spostamenti di chi è pronto a parteciparvi. Il nuovo Comitato si dovrà impegnare a reiterare la richiesta, con la disponibilità a investire anche economicamente per l'organizzazione di questi incontri.

Nel corso dell'ultimo biennio il progetto dell'Orto in Condotta, che nel passato ha visto sei orti realizzati nella parte orientale della nostra isola, ha subito una profonda trasformazione. Da attività originariamente indirizzata a una comunità scolastica attraverso una rigida programmazione triennale, il nuovo progetto Orto didattico consente, attraverso la scomposizione in moduli, di adeguarsi a realtà più vaste: orti urbani, comunità di anziani, di disabili, comunità di giovani con disagi, comunità carcerarie. Il nuovo Comitato Esecutivo regionale dovrà impegnarsi per la promozione di questo strumento che potrà consentire l'opportunità di *infiltrarsi* in ambiti più vasti rispetto al passato attraverso la pratica del fare, notoriamente più efficace rispetto a tutti gli altri modelli didattici, ed è coerente con gli obiettivi di coinvolgimento e inclusione di realtà sempre più ampie rispetto alla struttura associativa, emersi nel Congresso di Chengdu.

E a proposito della pratica del fare, esiste una opportunità, apparentemente estranea a quanto detto sopra, ma dalla valenza educativa straordinaria, costituita dai Mercati della Terra. È un progetto che era stato trascurato da Slow Food, ma che da poco più di un anno sembra aver riacquistare nuovo vigore. In Sicilia l'unico Mercato della Terra ormai consolidato e funzionante si trova a Lentini, da poco affiancato dal Mercato di Cesarò, sui Nebrodi, mentre numerose altre proposte non hanno finora prodotto alcun risultato. In questi mercati si attua la formazione del fare. Concetti quali salubrità, stagionalità, sostegno ai piccoli produttori, riscoperta del territorio e delle tradizioni non vengono spiegati, ma praticati. Dopo un iniziale sbandamento, infatti, i frequentatori non si chiedono più - perché l'hanno appreso – il motivo per cui a gennaio sulle bancarelle non si trovino peperoni, pomodori o melanzane.

Da queste premesse dovrebbe risultare evidente che il nuovo Comitato Esecutivo regionale dovrà rivolgere un'attenzione particolare alle attività educative, anche prevedendo l'organizzazione di seminari volti a formare i dirigenti delle Condotte sulle tematiche relative.

Proponente: Salvatore Giuffrida, comitato di condotta di Lentini

Temi per Slow Food Sicilia

Uno degli argomenti centrali per il prossimo mandato di Slow Food Sicilia dovrebbe riguardare l'ambiente e la sua salvaguardia. Dovremmo maggiormente interagire sia con le associazioni ambientaliste siciliane, portando i nostri temi e condividendo quelli che abbiamo in comune, come la salvaguardia del territorio.

Altro argomento centrale per Slow Food Sicilia dovrebbe essere la stretta correlazione fra i produttori del proprio territorio e i ristoratori, trasmettendo ancora meglio i principi di Slow Food attraverso il progetto dell'Alleanza, che andrebbe rilanciato ed ampliato con l'inserimento anche di altre realtà.

Un importante spazio dovrà avere anche la comunicazione dei nostri principi, migliorando le trasmissioni dei saperi attraverso tutti i media locali.

Proponenti: Michele Termine, fiduciario condotta Sciacca, Nino Bentivegna, comitato condotta Sciacca

Biodiversità

Il territorio di Sicilia, grande isola mediterranea circondata dal mare, offre notevoli spunti di interesse naturalistico: una notevole biodiversità, legata alla presenza contigua di propaggini collinari, aree boschive, il mare e la pianura, concedono opportunità dove si traggono vantaggi per la conoscenza della nostra Madre Terra, del pericolo dello sfruttamento incondizionato del suolo e delle risorse faunistiche. Questo per permetterci una riflessione affinché ci si abitui a prenderci cura della nostra terra, da dove traiamo nutrimento per la nostra vita.

Riferendoci alle nuove istanze di cambiamento elaborate e promosse dal Comitato Esecutivo di Slow Food Italia secondo le linee guida e le mozioni del VII Congresso internazionale di Chengdu in Cina (29 settembre - 1 ottobre 2017), individuate dal Consiglio Nazionale come elemento politico di riferimento, le sei mozioni approvate nel Congresso di Chengdu riguardano temi strategici sui quali l'Associazione internazionale si mobilerà nei prossimi anni. Dall'analisi e dallo studio delle sei tematiche nell'ambito del dibattito interno, è emersa l'emergenza e la necessità di approfondire il terzo punto: La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture tradizionali che vogliamo difendere e sostenere. A livello mondiale, la "sesta estinzione" è in corso e abbiamo l'obbligo di fermare la deforestazione, la desertificazione (che anche nella nostra isola è già iniziata in maniera irreversibile), la riduzione delle mangrovie e delle barriere coralline, l'estinzione delle api. Ripartiamo dalla biodiversità per salvare il Pianeta.

Saranno predisposte diverse attività per far conoscere la complessità della vita sulla terra nei vari elementi: aria, acqua, terra, energia, mondo vegetale, mondo animale e biodiversità agraria. Ogni attività è organizzata in tavoli tematici, visite guidate, proiezioni di documentari e discussione con esperti, per avvicinare anche il pubblico Kids al tema della biodiversità e della sostenibilità ambientale. In corso d'opera saranno definite e dettagliate le procedure e le modalità per l'attuazione delle campagne di sensibilizzazione sui temi scelti anche attraverso il coinvolgimento di esperti e tecnici di settore che ci possano coadiuvare.

Valentina Maria Vacirca del Comitato di Condotta Nisemi – Terre del Maroglio

Progetti Unitari per la Sicilia

Riguardo la mozione 1 e 3 del congresso internazionale di Chengdu

In riferimento alle attività proposte in Sicilia, si ritiene utile trovare dei Progetti Unitari per la Sicilia, al fine di consentire la valorizzazione delle singole realtà produttive locali, che sono presenti in tutta l'isola. Ciò si basa sulla constatazione e consapevolezza che la Sicilia è Dieta Mediterranea Tradizionale, quella che ha valenza salutistica. Il suddetto è supportato da numerose evidenze scientifiche e la Sicilia è la sede naturale

di questa tipologia di Dieta, con la possibilità di poter usufruire dei prodotti tipici, che meglio la rappresentano. Inoltre, rivalutare gli alimenti rappresentativi della Dieta Mediterranea e la loro combinazione, come proposta quotidiana ed enogastronomica, approfondendo i vitigni autoctoni siciliani, tramite l'organizzazione di Laboratori del Gusto per un adeguato abbinamento cibo-vino, risulterebbe una strategia vincente. Si propongano inoltre attività di valorizzazione delle verdure spontanee e meù con verdure e ortaggi.

Cibo a tutela della salute

Riguardo la mozione 6 e 1 del congresso internazionale di Chengdu

Sempre maggiore attenzione e professionalità viene richiesta per garantire una dieta adatta a persone con intolleranze o affette da malattie dismetaboliche. Il concetto basilare è quello che Slow Food deve rappresentare anche il Sano, ossia benessere globale e prevenzione. Per esempio riguardo alla prevenzione dei tumori, la sensibilizzazione degli operatori della ristorazione nella scelta degli alimenti che svolgono un ruolo protettivo del DNA e la sollecitazione all'inserimento di tali prodotti nelle proposte di menù è senz'altro un valore aggiunto per Slow Food Sicilia. Si suggeriscono pertanto collaborazioni con associazioni quali Lega Tumori, AIOM ed altri.

Scuole, bambini, giovani

Percorsi naturalistici, rurali, abbinati a percorsi gastronomici rivolti in particolare a bambini e ragazzi. Incontri tematici, divulgativi, formativi, con incontri con i produttori dei presidi. Interventi nelle scuole di ogni ordine e grado con il coinvolgimento delle famiglie e attività produttive locali.

Proponente: Lina Lauria, fiduciaria della condotta di Ragusa e Lorenzo Lauria, comitato di condotta di Ragusa.

Comunicazione

"Le storie sono la forma attraverso la quale usiamo la lingua per creare e ricreare noi stessi - le nostre idee su chi siamo, da dove veniamo, che cosa possiamo diventare. La lingua è il dio che ci crea. Non sono le esperienze che viviamo a cambiarci e a formarci, come comunemente si crede, ma le storie che noi raccontiamo di quelle esperienze. Finché non abbiamo ridato forma alle nostre vite in un racconto strutturato in narrazione, non possiamo trovare e contemplare il significato delle esperienze che abbiamo vissuto. Sono le storie a cambiarci, non gli eventi che viviamo" (Aidan Chambers, 2011). Traendo spunto dalle parole del grande autore inglese che attribuisce alla narrazione i cambiamenti dei propri percorsi di vita anche nei confronti degli eventi vissuti, non possiamo tener conto di quanto questa, assuma un ruolo rilevante anche all'interno della nostra società soggetta ai molteplici cambiamenti indotti dalle evoluzioni tecnologiche. Ed è sulla base di questo assunto che anche la nostra associazione regionale deve mettersi al passo con i tempi e aprirsi a quegli strumenti comunicativi che ampliano all'infinito la possibilità di raccontarsi e farsi riconoscere. Quanto allora conta la presenza su Facebook, Twitter e Youtube? Quanto e come riesce un'associazione come la nostra a far conoscere le proprie idee, i propri valori che la contraddistinguono attraverso un gruppo di consenso su un social network? Come si può promuovere la cultura del cibo buono, pulito e giusto e culture partecipative contando su concrete competenze digitali? E quale deve essere il ruolo dei soci, delle Condotte (in futuro forse trasformate in Comunità), dei produttori, dei contadini e pescatori, chiamati a diventare protagonisti del loro tempo? Queste alcune domande naturali a seguito delle quali ritengo sia importante sviluppare una rete comunicativa alla cui base vi sia un ottimo rapporto con i media tradizionali da una parte e il mondo web dall'altro. Rete aggregante e mai disgiunta che ha nel sito internet istituzionale la principale fonte d'informazione e divulgazione. Che offra la più ampia visibilità "all'insieme" Slow Food Sicilia, costituito da tutte le varie componenti essenziali ed indispensabili. In esso e attraverso l'interagire con altre piattaforme, la narrazione di storie legate al mondo

della terra, del mare della sana imprenditoria dei presidi, dei locali amici, delle alleanze e perché no, anche di una sana bisboccia con amici, attorno a un tavolo di una meravigliosa condotta siciliana.

Giuseppe Stimolo Fiduciario condotta Nisce mi – Terre del Maroglio

Dai documenti su riportati, espressione di diverse condotte e comunità, si evince come Slow Food Sicilia ben interpreta le sei mozioni di Chengdu come realisticamente possono essere avviate e sviluppate . Specificatamente Slow Food Sicilia intende:

- Per la prima mozione **sostenere** le iniziative che nei territori possano sensibilizzare ad un consumo del cibo che non influenzi negativamente sui cambiamenti climatici.
- Per la seconda mozione **mettere in atto** iniziative a favore di progetti che riguardino il sostentamento di comunità o di colture in Africa.
- Per la terza mozione **sostenere** e **sollecitare** iniziative a partire dalle comunità per la migliore diffusione di saperi e tradizioni locali.
- Per la quarta mozione **sviluppare** tutte le attività che tengano conto dei saperi indigeni e che caratterizzano l'agricoltura e la pesca sostenibile.
- Per la quinta mozione **valutare** strategie utili al flusso delle informazioni, sia attraverso una migliore accessibilità alla conoscenza, che con la possibilità di generare sapere a partire direttamente da chi produce artigianalmente.
- Per la sesta mozione **sostenere**, anche economicamente, l'uso del Mater Bi in tutte le attività che le comunità e le condotte Slow Food attueranno in Sicilia e affiancare tutti i progetti che " combatteranno" l'uso indiscriminato della plastica.

Firmatari del documento in ordine alfabetico: Annino Luigi , Bentivegna Nino, Carollo Anna , Conti Carla, Giuffrida Salvatore , Gugliotta Rosario, Lauria Lina, Lauria Lorenzo, Mancini Alaimo Stefania , Mangiapane Salvo Paolo , Marino Mimmo, Ragonese Marta, Restuccia Giuseppe, Scancarello Alessandro , Stimolo Pino , Tagliasacchi Daniela, Termine Michele , Pedano Angelo, Vacirca Valentina .

Proposte per la formazione del nuovo Comitato Esecutivo Regionale

Gugliotta Rosario: Presidente uscente

Mancini Alaimo Stefania: Segretaria uscente

Conti Carla: Socia condotta Nebrodi – componente comunità delle nocciole dei Nebrodi

Mangiapane Salvo Paolo: Socio condotta Cammarata Monti Sicani

Lauria Lorenzo: Socio condotta Ragusa

Proposte CN:

Gugliotta Rosario

Mancini Alaimo Stefania

Riserve

Conti Carla

Mangiapane Salvo Paolo

Lauria Lorenzo