



Slow Food® Umbria

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2018-2022

Il lavoro compiuto negli ultimi anni, le reti di relazioni costruite e consolidate con i produttori, le cantine, le osterie e i cuochi, il legame con tutti coloro che hanno partecipato alle nostre attività o iniziative, i presidi nuovi creati, la partecipazione al Salone del Gusto, le nuove Condotte dell'associazione ci incoraggiano a proseguire l'esperienza di coordinamento regionale cui abbiamo dato vita quattro anni fa alla ricerca delle radici culturali del nostro territorio. Oggi, grazie al lavoro delle Condotte, di tutti i nostri soci e di quei produttori che si riconoscono nel messaggio di Slow Food, molto è cambiato. I Presidi che con gli anni si sono sviluppati e i prodotti che sono entrati nell'Arca del Gusto oggi sono una realtà economica e qualitativamente elevata, per non parlare delle Comunità del cibo fatte da persone che vivono nella realtà umbra e sono pienamente coscienti che il loro ruolo guida viene accresciuto dal rapporto diretto con Slow Food.

Molto c'è ancora da fare, soprattutto nei rapporti con le istituzioni, che spesso fanno fatica a capire il nostro messaggio, ma quanto finora sedimentato rappresenta la nostra base di appoggio e di partenza per il lavoro futuro.

La nostra realtà: prospettive e progetti

1 - E' finalmente il momento che il lavoro di affermazione a livello regionale del ruolo e dell'importanza della nostra associazione, portato avanti tra mille difficoltà fino ad oggi, faccia un ulteriore salto di qualità per raggiungere il risultato più consono, quello cioè di essere tra i riferimenti regionali importanti per Enti e società civile umbra, non solo relativamente ai temi riguardanti l'agricoltura, l'alimentazione e la cultura e la storia del cibo, ma anche relativamente alla conservazione dell'ambiente. Le nostre campagne in difesa dell'acqua pubblica, del paesaggio e del clima, sono state un punto di forte adesione ai temi nazionali svolti in questi anni e una voce autorevole nel dibattito ancora non abbastanza sviluppato che la società umbra sta faticosamente affrontando su temi di rilevanza ormai planetaria. Ma la nostra associazione regionale ha lavorato anche in una ottica ed in una prospettiva più ampia: il progetto Appennini che ci ha visto promotori dell'iniziativa, rappresenta una grande occasione di lavoro in una rete condivisa e nazionale mentre il Centro di documentazione e studi sulla cucina popolare di Monte S. Maria



Slow Food®
Umbria

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2018-2022

Tiberina è anch'esso una concreta realtà, che potrà la ricerca e la realizzazione di progetti adeguati e di ampio respiro, strettamente connessi al lavoro dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ed al progetto internazionale dei "Granai della memoria".

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2018-2022

Associazione e territorio

2 – è il momento di radicare più profondamente su tutto il territorio regionale la presenza di Slow Food. Crediamo sia indispensabile aumentare il numero degli iscritti, con la formula della tessera o con le nuove forme di partecipazione che l'Associazione sta elaborando, con l'obiettivo di raggiungere una quota più significativa dell'attuale, promuovendo campagne e manifestazioni autonome dedicate allo scopo, cercando di essere anche presenti e attivi in tutti i grandi appuntamenti e incontri regionali compatibili con la nostra filosofia associativa. Il costo della tessera ancora non ha prodotto l'allargamento della base sociale che auspicavamo. Ma, soprattutto se ci rivolgiamo ai giovani sotto i trenta anni, che sono la forza vera per il futuro dell'associazione, possiamo cercare di incidere di più nella società civile.

E' necessario e urgente rafforzare le condotte in difficoltà, aiutarle nel raggiungimento degli scopi e degli obiettivi che da oggi intendiamo darci e che sono e devono essere espressione delle peculiarità territoriali, ma anche azione armonica con le scelte e le attività regionali e nazionali. Aprire nuove condotte lavorando in quei territori dove esse non sono mai state presenti o dove sono state chiuse o dimenticate, non è più rinviabile e su questo obiettivo dobbiamo tutti impegnarci. A questo proposito confrontarsi con le realtà associative presenti in Umbria portando i nostri temi all'attenzione delle strutture che tradizionalmente sono diffuse nel territorio ci permetterebbe anche di approfondire diverse tematiche legate al cibo, alla musica popolare e all'interculturalità aprendoci nuovi spazi soprattutto verso il mondo giovanile.

Azione comune

3 - Il ruolo del regionale di Slow Food Umbria, nel panorama delle trasformazioni in atto a livello nazionale dopo il congresso di Cheng Du e le relative dichiarazioni, è e deve essere di coordinamento, aiuto, assistenza, indirizzo e mediazione per tutte le condotte, attraverso la conoscenza delle potenzialità e delle criticità di ciascuna di esse, promuovendo il dialogo aperto e costruttivo e gli scambi di esperienze e progetti, tra condotta e condotta, anche fuori dell'ambito regionale. Non va inteso in senso gerarchico, ma come necessario completamento dell'azione locale, vera base dell'azione di Slow Food sui territori.

I nostri obiettivi: comunità e prodotti, risorse e comunicazione

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2018-2022

4 - Sempre più importante si fa la necessità di difendere e promuovere i presidi esistenti ed aumentarne il numero tutte le volte che la storia e la qualità di un prodotto o di una attività ne meriti il riconoscimento e sussistano i requisiti di sostenibilità anche economica del progetto. D'altra parte va rafforzato e diffuso l'impegno relativo alla segnalazione e catalogazione dei prodotti dell'Arca. Intensificare e rendere sempre più proficuo il dialogo e il lavoro con le Comunità del Cibo, che sono il cuore dell'Associazione e gli indicatori esatti del livello vero della situazione economica e socio culturale della nostra regione, e non a caso sono state, a partire dal 2004, il punto di riferimento ideale della politica associativa umbra. Anche in questo caso è fondamentale favorire gli scambi tra le comunità sia umbre che di altre regioni, con progetti comuni da realizzare insieme. Per sviluppare a pieno la nostra azione le risorse economiche diventano indispensabili, come per mantenere sempre viva la nostra autonomia e indipendenza. Con la crescente difficoltà di reperimento di fondi provenienti da enti pubblici, diventa necessario che la nostra struttura regionale, si impegni davvero nel pensare e organizzare manifestazioni rivolte ad un'ampia platea, che ci diano la garanzia di autofinanziamento. Resta una esigenza primaria approntare o sviluppare meglio il sistema di comunicazione interna ed esterna, perché più siamo conosciuti e ci conosciamo e più facile sarà raggiungere gli obiettivi. Altro importante settore da sviluppare è quello della formazione che consenta a tutti i soci di essere consapevolmente informati, con l'obiettivo di innalzare il livello della conoscenza e della consapevolezza, anche in virtù del ruolo che tutti possono svolgere all'interno del nostro progetto regionale complessivo.

Educare per crescere

5 - Sviluppare in modo più vasto ed incisivo il lavoro di educazione, anche a livello scolastico, con programmi che coinvolgano le scuole di primo e secondo grado. Gli orti in condotta rimangono un ottimo strumento anche se i costi di realizzazione fino ad oggi sono stati spesso un reale impedimento alla realizzazione più vasta del progetto. Va ampliata e sviluppata ulteriormente la collaborazione con gli istituti di ricerca e le facoltà dell'Università di Perugia. In questo progetto educativo, di particolare rilevanza assume il rapporto con le persone anziane per promuovere ed organizzare incontri inter-generazionali con lo scopo di raccogliere i saperi tradizionali legati alla produzione, alla trasformazione e al 'consumo' del cibo, e trasferirli alle giovani generazioni, affinché tali patrimoni di conoscenza non vadano perduti. Si tratta di una ricchezza sia culturale che scientifica che rischia di scomparire, soprattutto a causa della diffusa, scarsa volontà di tramandare, di

PROGETTO SLOW FOOD UMBRIA 2018-2022

generazione in generazione, le storie, le conoscenze, le ricette e i saperi di ogni territorio. In questo ci potrà aiutare anche l'esistenza del Centro di documentazione e studi sulla cucina popolare di Monte S. Maria Tiberina.

Questa attività potrà anche essere il *fil rouge* delle attività contro lo spreco alimentare che dovrà essere al centro delle attività regionali, essendo un tema trasversale a tutti gli altri: ambiente, energia, cibo.

La molteplicità dell'impegno è la nostra forza

6 - Dobbiamo mantenere viva l'importanza e il valore delle manifestazioni di carattere regionale (Piazza delle Osterie, Umbria in un bicchiere, presentazione della guida Birre e della guida Olio) che abbiamo ideato, realizzato e consolidato con le condotte negli anni scorsi e incentivare la partecipazione di un pubblico più vasto, proseguendo nell'indirizzo di renderle "itineranti" per consentire il maggior coinvolgimento anche operativo delle condotte e dei loro soci. Moltiplicare la costituzione di "gruppi di lavoro" per far sì che i soci si possano sentire partecipi e protagonisti dell'attività regionale, mettendo a valore le proprie competenze, le loro differenze e disponibilità. Mettere in opera particolari attività di scambio di esperienze e approfondimento della conoscenza dei propri territori e di scambio con i territori vicini.

Basandoci su esperienze passate e nuovi progetti in cantiere, come il progetto della Fascia olivata a Trevi, dobbiamo creare dei circuiti organizzati che consentano, ad una vasta fascia di utenti interessati, di conoscere i nostri territori e le nostre peculiarità gastronomiche, paesaggistiche, artistiche e di accoglienza. Questo può avvenire organizzazione dei percorsi guidati, come ad esempio "Le strade dei formaggi umbri", che, iniziando dai territori di riferimento delle diverse condotte, si estendono anche in località meno conosciute ma sorprendentemente suggestive ricercandone la reale essenza e valorizzando anche i luoghi di produzione delle nostre eccellenze come i Presìdi Slow Food ai prodotti dell'Arca del Gusto. .

E non ultimo per importanza, riprendere la nostra cara, amata e giusta convivialità associativa, perché intendiamo continuare a stare insieme e soprattutto a starci bene, con la solita serenità, cordialità ed amicizia che è il senso profondo di tutto il nostro lavoro.

Monica Petronio

Maurizio Sparanide

Silvana Crespi

Federico Varazi

Sergio Consigli