

PROGRAMMA CONDOTTA VALLE DELL'ADIGE ALTO GARDA

2021 - 2025

La Condotta Valle dell'Adige Alto Garda nasce nell'estate del 2019 dall'unione della Condotta Vallagarina e della Condotta di Trento. Il territorio è quindi molto vasto e vario, comprendendo i due principali centri urbani della provincia, Trento e Rovereto, l'area fortemente urbanizzata e turistica dell'Alto Garda, gli Altipiani Cimbri e le valli laterali, ognuna con le sue peculiarità.

La rete di Slow Food deve alimentare la Condotta e alimentarsi per riuscire a diffondere i messaggi e i progetti dell'associazione in un territorio ampio, un contesto complesso e in un momento difficile.

Si è cercato quindi di individuare per ogni territorio progetti, referenti, collaborazioni, aziende e problematiche. Consapevoli che Slow Food non deve ragionare in basse a confini e aree definite ma anzi pensare alle nuove geografie e alle contaminazioni. La Condotta vuole rappresentare uno dei valori più importanti di Slow Food, cioè quello di essere una rete globale di comunità locali.

Per affrontare queste sfide stendiamo quindi un programma di massima, cercando di individuare progetti, tematiche, obiettivi e partner sui quali concentrare l'azione della Condotta nei prossimi quattro anni. Consapevoli della fluidità del contesto e che quindi quanto viene programmato oggi potrà subire integrazioni e cambiamenti di rotta. Quello che non cambierà è una strategia volta a portare sul territorio gli importanti messaggi di Slow Food che hanno il loro fulcro nei pilastri della nostra azione: biodiversità, educazione ed advocacy.

SOMMARIO

Programma condotta valle dell'adige alto garda	1
2021 - 2025	1
I pilastri dell'azione di Slow Food.....	3
Biodiversità	3
Educazione.....	4
Advocacy	4
Obiettivi e temi.....	6
Obiettivi.....	6
Tematiche di riflessione e partner	6
Progetti, organizzazione e rete	10
Progetti	10
Organizzazione.....	13
Rapporti con altre condotte e cer	15

I PILASTRI DELL'AZIONE DI SLOW FOOD

BIODIVERSITÀ

Salvare la biodiversità è un dovere civile che assume significati che vanno ben oltre l'azione di recupero e valorizzazione di una varietà, di una razza, di un trasformato. La biodiversità secondo Slow Food, infatti, non è un catalogo di rarità gastronomiche ma è anche una risposta concreta a emergenze ed esigenze quotidiane.

In una dimensione locale biodiversità significa innanzitutto conoscere ciò che ci circonda: censire, mappare, visitare, far scoprire agricoltori, allevatori e artigiani che con il loro impegno mantengono vive specie e razze, culture e tradizioni. Biodiversità significa anche agire in modo attivo sulla crisi climatica:

L'approccio sistemico verso un modello agroecologico, che si fonda sull'uso della biodiversità e sulla sovranità degli agricoltori su razze, specie e varietà, è l'unico in grado di garantire un concreto rispetto delle risorse naturali, soprattutto di quelle non rinnovabili, ponendosi in netto contrasto con i sistemi monocolturali, industrializzati, in cui il massiccio uso di fertilizzanti, acqua, pesticidi crea un vero e proprio deserto ambientale e culturale di cui fanno le spese in primis tutti gli agricoltori di piccola scala. Le varietà e le razze locali si sono adattate al loro territorio, diventando più forti e resistenti, richiedendo meno input esterni e determinando, in sintesi, un minore impatto ambientale che deriva anche da una maggiore capacità di adattarsi a situazioni climatiche estreme.

La biodiversità è la chiave attraverso cui declinare la campagna "Menù for change", fare mercato e sana economica (basata su filiere locali e virtuose e prezzi giusti), contrastare il dissesto idrogeologico e, tematica importantissima nel nostro territorio, difendere e tutelare il paesaggio.

Attraverso la biodiversità diamo anche un contributo al contrasto delle disuguaglianze per mezzo di un concreto sostegno a filiere eque, basate sul rispetto dei diritti dei lavoratori sul respingimento di qualsiasi logica di sfruttamento della manodopera, ma anche sui diritti di chi consuma e di chi produce.

EDUCAZIONE

L'educazione alimentare deve diventare strumento di conoscenza e di sensibilizzazione, per promuovere stili di vita equilibrati e responsabili. Educazione alla sostenibilità e al limite intervenendo per quanto possibile nel sistema scolastico ma non solo.

ADVOCACY

La Condotta deve essere in grado di fare politica attiva, influenzare i cittadini, mobilitare i propri soci e le comunità.

Un compito complesso e ambizioso che richiede solide alleanze, competenze e professionalità.

Per questo è fondamentale l'azione di formazione continua ma soprattutto creare solide relazioni con esperti che possano sostenere l'autorevolezza delle posizioni. Nel mondo interconnesso in cui stiamo vivendo, anche il nostro territorio è coinvolto nei grandi cambiamenti che interessano l'intero pianeta.

L'advocacy deve essere esercitata in supporto al Comitato esecutivo regionale di Slow Food che a livello della nostra Provincia, è il giusto interlocutore con la politica, le associazioni di categoria, le amministrazioni e le istituzioni sugli argomenti per i quali le posizioni di Slow Food possono dare un contributo importante.

Fare dell'advocacy uno dei pilastri dell'impegno associativo significa accettare e incoraggiare un cambiamento della nostra associazione, che da tempo si auspica ma che in questi anni è stato realizzato nei territori con velocità e con modalità diverse. Servono quindi nuove risorse anche economiche per poter finanziare questa attività, e serve un investimento che è anche culturale, simile a quello che si è fatto quando si è scommesso su Slow Food Europa. La nostra efficacia dipenderà non solo dalla nostra capacità di influenzare i singoli iter legislativi, ma anche e soprattutto dalla nostra capacità di creare cultura diffusa, e qui sarà fondamentale chiarirci le idee rispetto al



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

paradigma che vogliamo comunicare e che dovrà necessariamente ispirarsi alla nuova geografia del cibo che si sta costruendo nell'impianto del prossimo Terra Madre e del Congresso Internazionale.

OBIETTIVI E TEMI

OBIETTIVI

La Condotta vuole darsi alcuni obiettivi ambiziosi ma chiari ai quali ricondurre ogni progetto nell'ambito della strategia generale:

- Connettere e moltiplicare i nodi della rete Slow Food
- Aumentare conoscenza e consapevolezza dei temi sviluppati da Slow Food
- Aiutare le realtà e le persone in difficoltà, anche a causa della pandemia

TEMATICHE DI RIFLESSIONE E PARTNER

È importante individuare alcune tematiche di riflessione principali tra quelle proposte a livello mondiale da Slow Food. Si tratta delle tematiche più vicine al nostro territorio e per le quali è importante trovare degli interlocutori con i quali allargare la visione di Slow Food e contribuire a un dibattito sempre più interdisciplinare.

TERRE ALTE

Le Terre Alte con la loro portata di riflessioni sul paesaggio, sull'agricoltura e l'allevamento in condizioni estreme, sull'abbandono e l'urbanizzazione, sul rimboschimento, ecc... sono una delle tematiche più importanti sulle quali la Condotta è portata a concentrare le proprie riflessioni. Ciò anche a seguito di Vaia e del suo significato nel contesto più ampio dei cambiamenti climatici. L'azione di Slow Food nel nostro territorio avrà un senso se saprà dare un contributo nel contesto delle problematiche connesse alla montagna, sapendo dialogare con le realtà di tutto l'arco alpino.

Partner: INU Istituto Nazionale di Urbanistica, ADM Accademia della Montagna, Geko Centro cartografico, Grumes Città Slow, Piwi.

Progetti Slow Food: Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri, Presidio del Grano Saraceno di Terragnolo, Comunità Slow Food per la biodiversità del Monte Baldo.

Azioni: creazione di comunità, attività di conferenze e incontri, tavoli di confronto, Road to mountains

I CEREALI

Uno dei più grandi cambiamenti di abitudini alimentari del Novecento è stata la perdita della filiera dei cereali, che per secoli aveva caratterizzato la dieta ma anche l'organizzazione delle comunità. Il paesaggio agrario delle Alpi fino al XIX secolo era caratterizzato da ampie distese di segale, orzo e avena, mais, il grano saraceno, frutto in gran parte dei dissodamenti medievali. Si stanno sviluppando nuovi progetti che, dalla semina alla macina, dalla terra alla tavola, dal grano ai trasformati riscoprono i cereali tradizionali e le varietà antiche.

Partner: Goever cereali del Trentino, I Saraceni (TCC), Antico Mulino dei Cueli (Folgaria), Alpibio

Progetti Slow Food: Presidi, Arca del Gusto, Cuochi dell'Alleanza

Azioni: visite in azienda, corsi di panificazione

BIODIVERSITÀ

Oggi il 75% del cibo prodotto per il consumo umano deriva da sole 12 specie vegetali e 5 animali. Legata alla montagna, al fondo valle, ai corsi d'acqua o ai laghi, la biodiversità di questa importante fetta di Trentino.

Numerose piccole aziende portano avanti colture nel rispetto della biodiversità. La Condotta dovrà sempre più intensificare i rapporti con queste realtà, farle conoscere ai soci, e supportarle. Bisognerà individuare nuovi prodotti per l'Arca del Gusto e promuovere l'attenzione verso questa diversità presso ristoranti e negozi.

Particolare attenzione va riservata inoltre all'olio extravergine di oliva del Garda e alla diffusione di cultura e consapevolezza relativamente a questo prodotto così importante in cucina ma ancora poco conosciuto.

La biodiversità è anche biodiversità umana.

Partner: Tutti nello stesso piatto, Piwi, Vini dell'Angelo, Federbio, Ass. GAS La Credenza, La Pimpinella, Museo usi e costumi di San Michele, Associazione RARE.

Progetti Slow Food: Presidi, Arca del Gusto, cuochi dell'Alleanza

Azioni: visite in azienda, sviluppo di Presidi e prodotti dell'Arca, corsi di cucina, collaborazione con ristoranti, attività di conferenze e incontri, azioni nelle scuole, individuare agricoltori custodi dei nuovi prodotti dell'Arca del Gusto, individuare "Aziende Slow" che tutelano nel contempo la biodiversità e prodotti dell'Arca.

CAMBIAMENTI CLIMATICI

In un mondo interconnesso i cambiamenti climatici ci riguardano sempre in prima persona. Per questo la Condotta deve impegnarsi a trasmettere informazioni sui cambiamenti climatici, in particolare per il legame che li connette alla produzione intensiva di cibo. Importanti in questo senso sono le azioni di sensibilizzazione di Slow Food in merito allo spreco alimentare, al consumo di carne, ecc...

Partner: Plastic Free ODV, Biodistretto Trentino, Muse, Museo civico Rovereto, Survival

Progetti Slow Food: Presidi

Azioni: comunicazione social, creazione contenuti, advocacy, conferenze, tavoli di confronto, incontri Cultura ecologica, Road to mountains, Slowzine

LE RETI

Slow Food è il catalizzatore di una rete mondiale impegnata a cambiare il modo in cui il cibo è prodotto e distribuito nel sistema alimentare attuale. Questo ruolo va ricoperto anche dalla Condotta che deve cercare il più possibile di essere aperta, inclusiva, contaminare ed essere contaminata. Per questo fare rete diventa uno dei temi principali dell'attività di Condotta.



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

Partner: Nutrire Trento, Comunità Frizzante, Survival

Progetti Slow Food: Comunità

Azioni: incontri, tavoli di confronto, Slowzine

PROGETTI, ORGANIZZAZIONE E RETE

PROGETTI

Definiamo in questo programma alcuni progetti iniziati negli ultimi mesi o programmati per i prossimi.

La Condotta è aperta a individuare nuovi progetti sui quali concentrare le proprie energie, tenendo sempre presente la strategia definita in questo documento.

In particolare auspichiamo che, superati questi difficili mesi di lockdown, sarà possibile dare un contributo con progetti concreti alla ripresa della filiera alimentare di qualità legata alle osterie e ai ristoratori amici di Slow Food. Nel medesimo ambito sarà importante intervenire nel dibattito relativo al ripensamento del turismo post pandemia.

Progetti Slow Food

Presidi:

- Vitigni autoctoni del Basso trentino, le “ambrosche”: il Lambrusco a foglia frastagliata (Enantio) e il Lambrusco a foglia tonda (Casetta)
- Mele antiche del Trentino
- Castagne

Arca del Gusto: continuare a individuare piccole produzioni che devono alimentare questo catalogo delle specie animali, varietà orticole, ricette e pratiche agricole in via di estinzione.

Comunità: individuare sul territorio altre realtà che possono costituire una Comunità Slow Food.

Cuochi dell'Alleanza: coinvolgere i cuochi locali in questo progetto, cercando di aumentare l'adesione all'associazione di quei cuochi che portano nella loro cucina i valori del buono, pulito e giusto.

Mappatura del territorio:

Mappatura della biodiversità dell'area della Vallagarina e dell'Alto Garda attraverso delle visite guidate aperte a soci e simpatizzanti nelle aziende dell'area che lavorano secondo la filosofia del buono, pulito e giusto nei vari momenti dell'anno, per approfondire anche le pratiche agricole che caratterizzano il lavoro nelle varie stagioni. Uscite di visita alle aziende e conoscenza su tutto il territorio per microgruppi.

Slowzine

Il magazine di informazione e approfondimento della Condotta è nato a agosto del 2020. Ogni mese propone ai soci alcuni articoli per approfondire tematiche di attualità, rubriche fisse (cibo e legge, nutrizione e psicologia, ricette con i Presìdi, consigli di lettura), presentazione di associazioni e realtà partner.

Si è dimostrato un importante strumento di comunicazione e di mantenimento dei rapporti con la rete. Allo stesso tempo ci permette di tessere nuove relazioni e scoprire chi, come noi, si batte per il cibo buono, pulito e giusto.

Scuola di ecologia

Abbiamo recentemente partecipato a un bando Caritro per realizzare un ciclo di conferenze sul tema della "cultura ecologica". Il nostro intento è quello di occuparci della crisi climatica cambiando punto di vista. Non parlare degli effetti ma dei soggetti che ne sono coinvolti, cercare in qualche modo di dare ai partecipanti agli incontri gli strumenti per comprendere meglio gli allarmi sulla crisi ambientale, comprenderne i termini, capire cosa si sta perdendo. L'obiettivo principale è far sì che più persone siano in grado di comprendere il reale significato dei cambiamenti climatici grazie a una maggior cultura ecologica. In questo modo saranno in grado di capire a fondo le informazioni e di seguire in modo critico il dibattito sul tema.

Road to mountains e Forum permanente delle Terre Alte

Nel cuore delle vallate alpine, sugli Appennini, sui monti del Sud Italia e delle isole, comunità diverse resistono nelle Terre Alte. Hanno elaborato strategie per affrontare problematiche comuni: l'abbandono, l'inselvaticamento, la perdita di memoria e di valore del cibo, la centralità di città e fondovalle. Custodi del paesaggio, difensori della memoria, hanno trasformato le montagne in luogo delle opportunità. Il primo ciclo di avvicinamento al Forum prevede l'incontro con alcuni protagonisti dell'agricoltura di montagna, produttori di Presidi Slow Food. L'obiettivo è costituire un confronto permanente tra gli attori delle Terre Alte, una fucina di incontri e confronti, scambi di idee, un detonatore di sinergie.

La magia di un seme

Sei incontri online alla scoperta dei segreti della natura con Slow Food, rivolti ai bambini dai 4 ai 10 anni. Ogni partecipante riceverà a casa i semi, la terra e i vasetti per curare la nascita di una piantina. Maurizio, il contadino di Slow Food, incontrerà mensilmente i bambini su piattaforma online per delle brevi e divertenti lezioni per accompagnare la nascita della piantina.

Attività online

Anche nei mesi della pandemia l'associazione non si è fermata e ha sviluppato alcuni format di appuntamenti online che ci hanno permesso di mantenerci connessi e proseguire le nostre attività. Sperando di tornare al più presto agli incontri in presenza e di superare le difficoltà della pandemia, riteniamo che queste sperimentazioni possano risultare utili anche in futuro ibridate con modalità in presenza.

- Degustazioni: consegna a domicilio dei box di degustazione e ritrovo su piattaforma per degustare insieme in compagnia del docente, sfruttando gli strumenti delle piattaforme (come condivisione schermo e chat) per rendere interattiva la degustazione.

- Showcooking online: consegna a domicilio degli ingredienti che sono poi assemblati seguendo le istruzioni dello chef potendo visualizzare su piattaforma in diretta lo showcooking.
- Cene a tema: la cena viene consegnata a domicilio, su piattaforma è poi possibile trovarsi e accompagnare il pasto con interventi di persone e gruppi che si connettono anche da molto lontano.

Attività in presenza

Non appena sarà possibile riprenderanno le attività in presenza: visite ad aziende, cene a tema, degustazioni.

Ogni attività rientrerà nella precisa strategia definita in questo programma e non sarà un momento estemporaneo. Tra questi appuntamenti riprenderanno anche i corsi di formazione.

ORGANIZZAZIONE

È evidente che le associazioni possono sopravvivere solo se sono in grado di darsi una struttura differente rispetto al passato. Per questo riteniamo che la tradizionale organizzazione debba essere contaminata in modo da coinvolgere il più possibile soci militanti in grado di dare un contributo.

Direttivo

Il direttivo si occupa delle attività istituzionali dell'Associazione. Definisce collaborazioni e la declinazione dei progetti di Slow Food nazionale e internazionale. Per la sua struttura, con referenti provenienti dai diversi territori, è anche un tavolo di lavoro sulle diverse aree che compongono la Condotta.

Al Congresso si presenta la stessa squadra insediata nel corso dell'Assemblea del 2020. In particolare:

Tommaso Martini - fiduciario

Milena Batisti - segretaria – progetto corso del vino – organizzazione eventi - Instagram

Sandro Barberi

Luca Rigatti referente Presidio Broccolo

Giulia Pedrini referente Vino Santo e area Valle dei Laghi

Vera Rossi referente Val di Cembra

Gerri Stefani, progetti con le scuole e Biodiversità

Slow Food Hub di Condotta

Momento di ritrovo degli attori della rete di Slow Food: Presìdi, Comunità, Cuochi, soci attivi e rappresentanti di associazioni con cui si sono intrattenute relazioni e collaborazioni. Gli incontri hanno la funzione di aggiornare i nodi della rete in merito alle novità elaborate da Slow Food, raccogliere lo svilupparsi di progetti, mettere in collegamento i nodi della rete e favorire la nascita di stimoli e sinergie.

La rete locale della Condotta è formata da:

- Comunità Slow Food
- Produttori dei Presìdi Slow Food
- Produttori dell'Arca del Gusto
- Redazione Slowzine
- Cuochi dell'Alleanza
- Soci attivi e militanti

Questi soggetti sono degli attori attivi della Condotta che possono e sviluppare progetti e programmi, coordinandosi con il direttivo.

Volontari

La Condotta cercherà di coinvolgere soci attivi e militanti che sempre più possano aiutare il direttivo, le Comunità, i Produttori dei Presìdi e i cuochi nello sviluppare i progetti. Al termine del lockdown sarà realizzata una precisa campagna di “reclutamento” per individuare risorse, soprattutto giovani, fondamentali per realizzare il complesso programma che abbiamo sviluppato.

Tavolo di Territorio

Stiamo organizzando tavoli specifici nelle varie valli della Condotta per presentare i progetti dell'associazione, individuare tematiche di impegno comuni con altre associazioni, coinvolgere nuovi soci attivi e militanti.

RAPPORTI CON ALTRE CONDOTTE E CER

Come indicato precedentemente la Condotta non deve porsi come territorio definito in contrapposizione ad altri. Per Slow Food i confini esistono solo nella misura in cui creano connessioni e relazioni.

Per questo è importante sottolineare che la Condotta Valle dell'Adige Alto Garda vede nella collaborazione con le Condotte limitrofe uno dei suoi ruoli fondamentali. Questo rapporto deve essere instaurato non solo con le altre Condotte del Trentino Alto Adige ma anche con le vicine condotte del Veneto e della Lombardia.

Ad aprile si insedierà anche il nuovo direttivo regionale del quale farà parte il fiduciario della Condotta.

La Condotta condivide il programma che è stato presentato ed ha partecipato alla sua stesura. In particolare ritiene fondamentale l'individuazione della centralità delle Condotte e il ruolo del Comitato Esecutivo Regionale come espressione delle Condotte stesse.

Si ritiene inoltre fondamentale ed urgente l'istituzione, come indicato nel Documento programmatico, del Tavolo tecnico. Si tratta di uno strumento molto utile per essere aggiornati sui rapidi mutamenti che stanno coinvolgendo anche il nostro territorio, prendere posizione e sostenere la formazione continua dei rappresentanti della rete Slow Food. Altrettanto importante il varo del Tavolo inter-regionale che potrà valorizzare la posizione della Condotta come nodo di collegamento tra nord e sud. La Condotta cercherà di dare il massimo contributo a questi strumenti organizzativi.