

SLOW FOOD TOSCANA DOSSIER

1 Il contesto - La nostra casa

Popolazione Toscana: 3,7 milioni (immigrati rappresentano il 7% di questa popolazione)

Dal Rapporto IRPET 2009

La Toscana ha goduto per lungo tempo di almeno quattro certezze che sembravano definitivamente acquisite e finora mai messe in discussione.

1 Il livello di benessere: la Toscana non è mai stata una regione povera, anche prima del suo *take off* industriale. Dal secondo dopoguerra in poi, è stata protagonista di un deciso sviluppo economico, accanto al quale si è sviluppato un solido sistema di welfare locale.

2 La qualità del suo territorio, il suo patrimonio costruito e il suo paesaggio naturale sono stati sempre una certezza per i toscani, anche quando lo sviluppo industriale ne aveva compromesso parti importanti.

3 La coesione sociale, che trae origine dalla tradizione di civile tolleranza già riscontrabile in periodo preunitario, per giungere alle moderne forme di impegno sociale e di volontariato sia da parte delle istituzioni che dei cittadini toscani.

4 La capacità innovativa e la vocazione imprenditoriale, prerequisiti ed elementi peculiari del successo economico della regione.

Queste quattro certezze già da qualche anno non appaiono più tali, mostrandosi anzi tutte, sebbene a livelli diversi, in crisi.

1 Il tenore di vita pare non possa più continuare a crescere indefinitamente ed è ormai diffusa la convinzione che non necessariamente figli e nipoti godranno di standard di vita migliori dei loro genitori e nonni.

2 La qualità ambientale e territoriale viene percepita come un bene sempre più a rischio, minacciata da stili di vita e utilizzo dell'ambiente non più sostenibili.

3 La tradizione di accoglienza e tolleranza della Toscana sembra messa a rischio dall'immigrazione di massa: punti di attrito come la concorrenza per i servizi sociali hanno dato luogo a segnali politici e sociali da non sottovalutare.

4 L'innovazione pare addirittura diventata un fattore di debolezza della regione: gli investimenti in ricerca sono generalmente sporadici e casuali, gli investimenti produttivi hanno ceduto il passo a quelli immobiliari e mancano nuovi imprenditori.

Nel complesso pare minacciata quell'immagine di regione ad alto livello di benessere che la Toscana ha saputo conquistarsi negli anni e che l'ha vista posizionarsi sempre nella parte medio alta delle graduatorie nazionali sulla qualità della vita.

La Regione Toscana e i nostri temi

La Toscana è stata la prima regione in Europa ad aver approvato una legge che vieta la coltivazione e la produzione di organismi geneticamente modificati e il loro consumo nelle mense pubbliche. Il rapporto sull'agricoltura toscana nel passaggio tra un decennio e l'altro afferma: « l'agricoltura toscana non conta per il 3 per cento che pesa sul Pil regionale, ma per quanto interagisce con la gestione dell'ambiente e del territorio, con gli aspetti sociali e sanitari legati al turismo, al paesaggio, all'alimentazione. Per questo è indispensabile individuare forme nuove di organizzazione, che per fortuna non partono da zero, ma poggiano su quanto già fatto in materia di qualità dei prodotti, multifunzionalità delle aziende, recupero della filiera corta».



2 Analisi dell'Associazione

Slow Food Toscana nel 2006, all'inizio del mandato del nuovo gruppo dirigente, aveva n. **2799** soci e n. 34 condotte. In questi quattro anni sono state istituite n. 12 nuove condotte, ne sono state chiuse 5 (con un totale attivo di 41 condotte). Al 31 dicembre 2009 Slow Food Toscana ha n. **3754** soci e n. 30 condotte autorizzate a fare il congresso. È la prima regione in Italia per numero di soci; se poi consideriamo il numero di abitanti questo primato è assai più marcato.

AREZZO

(Kmq 3.232 - abitanti 323.000 - comuni 39) Soci 155 (1 ogni 2.084 abitanti)
Attualmente ha 4 condotte, destinate a diventare 3 con l'accorpamento di Arezzo e Valdichiana.

Arezzo	soci 26	abitanti 92.000	1 ogni 3.538
Valdarno	soci 76	abitanti 89.000	1 ogni 1.171
Valdichiana	soci 53	abitanti 65.000	1 ogni 1.226
Casentino	soci 60	abitanti 46.000	1 ogni 766

Nodo provinciale costituito con responsabile Elisa Landi

FIRENZE

(Kmq 3.514 - abitanti 927.000 - comuni 44) Soci 1.059 (1 ogni 875 abitanti)
Attualmente ha 8 condotte, destinate a diventare 4-5 con gli accorpamenti Mugello-Levante ed Empoli-Vinci. Viene proposta la creazione di una condotta dell'area metropolitana fiorentina con Firenze, Scandicci, Piana fiorentina.

Firenze	soci 292	abitanti 392.000	1 ogni 1.507
Scandicci	soci 516	abitanti 83.000	1 ogni 160
Empoli	soci 85	abitanti 102.000	1 ogni 1.200
Chianti	soci 30	abitanti 24.000	1 ogni 800
Mugello	soci 41	abitanti 58.000	1 ogni 1.414
Piana Fiorentina	soci 39	abitanti 98.000	1 ogni 2.512
Levante Fiorentino	soci 31	abitanti 86.000	1 ogni 2.774
Vinci	soci 25	abitanti 44.000	1 ogni 1.760

Nodo provinciale con responsabile Andrea Tongiani

GROSSETO

(kmq 4.504 - abitanti 218.000 - comuni 28) Soci 608 (1 ogni 358 abitanti)
Le 5 condotte sono destinate a restare

Grosseto	soci 106	abitanti 116.000	1 ogni 1094
Monteregio	soci 299	abitanti 43.000	1 ogni 144

Orbetello-Is del Giglio	soci 105	abitanti 20.000	1 ogni 190
Argentario	soci 56	abitanti 12.000	1 ogni 214
Pitigliano	soci 42	abitanti 18.000	logni 428

Nodo provinciale con responsabile Roberto Tonini

LIVORNO

(Kmq 1.218 - abitanti 316.000 - Comuni 20) Soci 164 (1 ogni 1.927 abitanti)
Le 3 condotte sono destinate a restare

Livorno	soci 66	abitanti 164.000	1 ogni 2.485
Costa degli Etruschi	soci 63	abitanti 94.000	1 ogni 1.492
Isola d'Elba	soci 35	abitanti 28.000	1 ogni 800

Nodo provinciale con responsabile Elena Favilli

LUCCA

(Kmq 1.773 - abitanti 364.000 - Comuni 35) Soci 278 (1 ogni 1.309 abitanti)
Le 5 condotte sono destinate a diventare 3
con gli accorpamenti Lucca-Compitese e Garfagnana-Valle del Serchio

Lucca	soci 44	abitanti 80.000	1 ogni 1.818
Garfagnana	soci 30	abitanti 26.000	1 ogni 867
Valle del Serchio	soci 35	abitanti 34.000	1 ogni 971
Versilia	soci 85	abitanti 156.000	1 ogni 1.835
Compitese	soci 80	abitanti 63.000	1 ogni 787

Nodo provinciale con responsabile Elena Pardini

MASSA E CARRARA

(Kmq 1.157-abitanti 197.000 - comuni 17 Soci 175 (1 ogni 1.125 abitanti)
La condotta è destinata a rimanere una sola

Apuana-Lunigiana	soci 175	abitanti 197.000	1 ogni 1.125
------------------	----------	------------------	--------------

Fa parte del nodo provinciale di Lucca

PISA

(Kmq 2.488 - abitanti 381.000 - comuni 39) Soci 472 (1 ogni 807 abitanti)
Le 6 condotte sono destinate a ridursi a 5

Pisa	soci 82	abitanti 85.000	1 ogni 1.036
Monte Pisano	soci 110	abitanti 67.000	1 ogni 609
Valdera	soci 37	abitanti 122.000	1 ogni 3.297

Cuoio	soci 68	abitanti 75.000	1 ogni 1.102
Volterra	soci 76	abitanti 31.000	1 ogni 408
San Miniato	soci 99	abitanti 26.000	1 ogni 262

Nodo provinciale con responsabile Leonardo Dell’Aiuto

PISTOIA

(Kmq 965 - abitanti 268.000 - comuni 22) Soci 234 (1 ogni 1.145 abitanti)
Le 3 condotte sono destinate a restare

Pistoia	soci 121	abitanti 142.000	1 ogni 1.1.173
Montagna Pistoiese	soci 50	abitanti 16.000	1 ogni 320
Valdinievole	soci 63	abitanti 111.000	1 ogni 1.761

Nodo provinciale con responsabile Marco Mazzalon

PRATO

(Kmq 365 - abitanti 237.000 - comuni 7) Soci 117 (1 ogni 2.025 abitanti)
La condotta è destinata a rimanere una sola

Prato	soci 117	abitanti 237.000	1 ogni 2.025
-------	----------	------------------	--------------

Fa parte del nodo provinciale di FI

SIENA

(Kmq 3.464 - abitanti 247.000 - comuni 36) Soci 425 (1 ogni 669 abitanti)
Le 4 condotte sono destinate a diventare 3 con l'accorpamento di Montepulciano e
Amiata senese

Siena	soci 209	abitanti 103.000	1 ogni 492
S. Gimignano	soci 105	abitanti 58.000	1 ogni 552
Montepulciano	soci 64	abitanti 72.000	1 ogni 1.125
Amiata senese	soci 47	abitanti 15.000	1 ogni 319

Nodo provinciale con responsabile Marco Minetto

Da questi dati emerge che l'associazione a livello territoriale per due terzi riesce a mantenere un numero di soci adeguato e rappresentativo delle varie realtà, con buona o sufficiente capacità progettuale e di direzione. L'impegno del gruppo dirigente nel prossimo quadriennio dovrà concentrarsi perché si superino le inadeguatezze delle condotte e si recuperino, per quanto possibile, tutte le energie positive.. Altra riflessione da fare è sui diversi dati che emergono tra realtà cittadine (e metropolitane) e realtà periferiche. Le prime (ad eccezione di Siena) hanno maggiori difficoltà associative – e di presenza e direzione in genere – rispetto alle seconde. Anche su questo dovrà riflettere e intervenire il nuovo gruppo dirigente.

Partiamo dal dato di fatto che in ogni caso oggi la direzione regionale non è più il coordinamento delle condotte, come lo è stato (anche statutariamente) per diverso tempo. Ormai vive di vita autonoma. Il rapporto con Regione Toscana e con altri soggetti istituzionali ha fatto passi da gigante, soprattutto dopo l'esperienza negativa della seconda edizione di Toscana Slow.

Va meglio programmato questo cammino autonomo, definendo il giusto equilibrio tra progetti (i nostri) ed eventi (spesso quelli degli altri). Vanno definiti sede, struttura, risorse economiche sulla base di una programmazione quadriennale (biennale almeno).

Problema delle dimensioni territoriali delle condotte, delle loro risorse umane ed economiche: dobbiamo impegnarci ad approfondire questo aspetto del problema, confermando che il lavoro volontario rimane alla base del nostro impegno.

Va definito il ruolo dei nodi provinciali, visti ancora da molti come semplice coordinamento delle condotte.

Rapporto con Slow Food Italia: la nostra regione deve mettersi nelle condizioni di garantire sempre maggiori spazi di autonomia, senza contrapposizioni, ma nello spirito della condivisione dei progetti e nella collaborazione a realizzarli. Deve essere riconosciuto il peso della Toscana in tutti gli organismi dirigenti nazionali.

Un importante passo in avanti è rappresentato dalla scelta di definire modi e organizzazione del fund raising a livello nazionale e regionale, così come noi abbiamo sostenuto da diverso tempo.

3 Slow food Toscana: un bel viaggio lungo quattro anni.

Incontri, confronti, idee e progetti

Quello che abbiamo cercato di costruire, almeno dall'ultimo Congresso nazionale del 2006, ha alla base una serie di analisi e riflessioni che Slow Food ha fatto negli ultimi anni, in particolare sui grossi cambiamenti in atto a livello mondiale e sulla necessità di individuare nuove strategie per contribuire a porre le basi per un futuro migliore per tutti. Soprattutto Terra Madre ci ha fatto prendere coscienza del rapporto vitale tra cibo, agricoltura, cambiamenti climatici, salvaguardia della salute, del paesaggio, della bellezza degli ecosistemi, della difesa della sostenibilità, e dell'utilizzo di nuova energia pulita. Abbiamo capito che la strada migliore per ricostruire un tessuto economico era partire dalla dimensione locale, cercare soluzioni all'interno del contesto locale in cui, come Slow Food, agiamo quotidianamente. Il contesto locale è fatto di una grande varietà di soggetti (produttori, associazioni, istituzioni, ristoratori, scuole, ecc.) che, pur nella diversità delle competenze, professionalità, ruoli, interessi e passioni, sono impegnati a difendere, sviluppare e valorizzare le identità locali, si riconoscono nei contenuti di Terra Madre e nei suoi obiettivi, primo fra tutti la salvaguardia della comunità globale fatta da comunità e identità diverse ma tutte di pari dignità.

Il nostro impegno, favorito dall'esperienza maturata in Toscana su questi temi, sia a livello d'Istituzione Regione che di istituzioni locali e dalla presenza di una fitta rete di associazionismo culturale, è stato quella di aprirsi a tutto il territorio e alle sue rappresentanze sociali, con modalità di relazioni che facilitassero lo sviluppo di questo rapporto tra "diversi". Ci siamo fatti quindi promotori della costruzione di un'alleanza fra tutti questi soggetti, la Rete di Terra Madre Toscana.

Per potere confrontarsi con gli altri è necessario però avere chiari obiettivi e strategie da portare avanti, e a livello locale, come associazione, non eravamo adeguati.

Dovevamo cominciare a cambiare prima di tutto il nostro modo di operare e imparare a programmare.

Fin dal documento approvato al Congresso regionale del 2006, la nuova dirigenza di Slow Food Toscana ha impostato un lavoro di programmazione che prevedeva diverse tappe (a breve, medio, lungo termine) per il raggiungimento di obiettivi precisi e realistici, sulla base di quanto indicato nel documento congressuale nazionale "Visioni e progetti". Prima di tutto realizzare la comunità di reti, a partire, naturalmente, dalla rete associativa. Nonostante la convinzione che, dopo Terra Madre, questa era la strada da intraprendere, non è stato un cammino facile, perché la nostra associazione, per come si era configurata nei venti anni di storia, non era pronta ancora ad affrontare problemi di organizzazione (soprattutto a livello territoriale), di ristrutturazione, di sviluppo di un corpo associativo che doveva divenire sempre più consapevole e partecipe. E anche abituarsi a pensare l'associazione come una comunità di reti, richiedeva un cambio di mentalità non indifferente.

Nei primi due anni lo sforzo maggiore è stato fatto in questa direzione: non poche sono state le "resistenze", ma molte anche le adesioni entusiastiche, soprattutto nelle nuove condotte che, via via, si formavano. Ci siamo impegnati a garantire una comunicazione "interna" puntuale, inviando verbali delle riunioni di coordinamento e del direttivo, comunicando tempestivamente le iniziative dei vari

uffici nazionali, operando un collegamento fra sede nazionale e fiduciari. Abbiamo creato per la prima volta un sito internet. È cambiato anche il modo di organizzare le riunioni di Coordinamento regionale: senza dimenticare l'aspetto d'incontro-ritrovo conviviale, si è cercato di farli diventare sempre più momenti di confronto, elaborazione, programmazione (quindi di formazione), allargando la partecipazione anche ai membri dei comitati di condotta con l'obiettivo di accrescere la circolazione d'idee, coinvolgere il maggior numero possibile di "dirigenti" territoriali, e renderli consapevoli dei "nuovi" compiti che l'Associazione era chiamata a svolgere nei vari territori. Quindi un'opera di formazione indispensabile per tutti, sia sulla filosofia del movimento, che sugli aspetti gestionali delle condotte, che sulla capacità di intervenire sul territorio a identificare e valorizzare il "buono, pulito e giusto", per aiutare i "dirigenti" per primi e i consumatori a diventare coproduttori e sostenere la scelta della difesa della biodiversità anche nella quotidianità. Tempo e risorse economiche permettendo, si è cercato di curare l'aspetto formativo anche in relazione alla partecipazione associativa alle guide di Slow Food Editore.

Questo ha permesso di reimpostare i progetti di educazione alimentare e del gusto, in modo che non rimanessero "esperienze pilota", ma diventassero programmi condivisi da tutta l'associazione (orti, master, mercati, ecc.). È cambiato il modo di rapportarsi con le Istituzioni.

La firma del Protocollo d'Intesa con la Regione Toscana, voluto fortemente dalla stessa, e l'indirizzo programmatico perseguito dal gruppo dirigente, hanno determinato davvero una svolta, che possiamo datare all'anno 2007, che ci ha fatto fare un salto di qualità nel nostro modo di lavorare: dall'individuazione delle tematiche e delle iniziative da condividere con la Regione, alla costruzione di un piano di comunicazione che, principalmente attraverso il *Diario* e poi anche utilizzando giornali e televisioni, portasse a conoscenza di un numero sempre maggiore di cittadini, (istituzioni, produttori, associazioni e altri), questo lavoro di intesa con la Regione e il ruolo fondamentale svolto dalla nostra Associazione nel territorio regionale. Il *Diario* è stato praticamente, non la presentazione di un elenco di iniziative, ma un *biglietto da visita* fondamentale per il progetto della rete di Terra Madre Toscana, che intendevamo costruire a partire dalle realtà locali. Il *Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana* (di cui a Chianciano uscì la prima edizione), che non avrebbe potuto realizzarsi senza il contributo fondamentale della Regione Toscana, partner principale della Rete insieme alla Fondazione Slow Food per la biodiversità, è stato diffuso in 20.000 copie, spedito a tutti i rappresentanti delle istituzioni toscane e a tutti i soci, distribuito capillarmente in tutte le iniziative territoriali. Molti hanno potuto conoscere non solo il tipo di struttura organizzativa e le attività programmate annualmente a tutti i livelli della nostra associazione, ma soprattutto i principi e la filosofia che stanno alla base di questa attività e, in primo luogo, i principi e i progetti della Rete. Ha richiesto un forte impegno da parte del direttivo regionale, ma anche un grosso lavoro di programmazione e di costruzione di relazioni delle nostre condotte.

La Toscana è così diventata il laboratorio sperimentale di verifica della possibilità di costruire il nuovo Slow Food (sempre più in linea con i principi di Terra Madre e del "buono, pulito e giusto"), come approvato al Congresso Nazionale e a quello internazionale di Puebla.

A Chianciano, nel gennaio del 2008, si è tenuto il primo Parlamento di Terra Madre Toscana, dove, ormai consapevoli che in questa alleanza avremmo trovato più forza anche per il cambiamento, abbiamo approvato finalmente le linee

guida e gli obiettivi della Rete di Terra Madre Toscana e individuato, nei nodi provinciali, lo strumento più adeguato per favorire le modalità di relazione all'interno di questa alleanza.

La presentazione del progetto della Rete di Terra Madre Toscana e di alcuni progetti delle reti locali che, nei giorni del Salone del Gusto e Terra Madre a Torino, abbiamo fatto alle comunità internazionali nello spazio Oval, ha voluto proprio mettere in evidenza questo: Terra Madre non vive senza Slow Food, Terra Madre è il progetto di Slow Food.

Di seguito, con la terza edizione di Terra Madre Toscana–Il giusto gusto e la presenza nella nostra Regione, ospiti delle diverse comunità locali, di 40 delegazioni (105 produttori e allevatori) provenienti da Europa, Africa, Asia, Medio Oriente, America centrale e del Sud, si è cercato di definire meglio le priorità e le ipotesi di lavoro comune su progetti educativi e su progetti di sviluppo (scambi di esperienze, gemellaggi, sostegno alla creazione di convivium presso ogni comunità, ecc.).

Il percorso di progettualità della Rete di Terra Madre (con la individuazione dei nodi provinciali), il percorso approvato all'ultima Assemblea nazionale delle condotte a Fiumicino, la necessità di un rinnovamento associativo, gli impegni che ci aspettano nei prossimi anni, ci hanno portato a prendere, fin dal coordinamento di giugno 2009, delle decisioni importanti. Abbiamo approvato un documento di programmazione e di adeguamento della struttura del direttivo regionale ai nuovi compiti. Sono stati nominati i coordinatori delle condotte delle varie province, entrati poi a far parte del direttivo regionale, come portavoce dei nodi. Abbiamo quindi ritenuto necessario operare un rafforzamento in senso politico e di struttura dello stesso gruppo dirigente, un Direttivo più in grado di svolgere un ruolo politico e di direzione per garantire appieno anche il percorso congressuale. E un direttivo che si aprisse anche a nuove risorse, giovani, entusiaste e competenti, con l'inserimento di una figura che affiancasse la presidente nei compiti di rappresentanza e di direzione.

Alla fine di agosto 2009, in occasione del Parlamento di Terra Madre Toscana a Scandicci (presenti Carlo Petrini, Roberto Burdese, Piero Sardo e il Presidente della Regione Claudio Martini), con la presentazione del progetto della Rete "Slow Folk-Suoni di Terra Madre" e l'approvazione del percorso di attività e comunicazione dei progetti di rete già avviati dai soggetti regionali e internazionali dell'alleanza, viene di fatto sancito il percorso di Slow Food Toscana dei prossimi anni.

Nel dicembre 2009, con tutti gli aderenti alla rete e i dirigenti Slow Food del territorio, siamo riusciti a realizzare Vignerons d'Europe, che ci ha fatto intravedere le modalità di funzionamento dei nodi e le possibili valenze che si possono sviluppare, come la collaborazione tra produttori, con i cittadini, con le altre categorie economiche della società, senza rinunciare mai ai principi che ci contraddistinguono. La realizzazione della festa del Terra Madre Day in gran parte dei territori, non ha fatto che confermare la possibilità di proseguire in questa direzione.

Gli ultimi mesi sono stati dedicati a preparare il percorso congressuale (ristrutturazione condotte, congressi, nuovi gruppi dirigenti, ecc.) per arrivare al Congresso Regionale con una situazione abbastanza definita.

4 Slow Food Toscana parte attiva del rinnovamento Prepariamo il prossimo viaggio

■ Terra Madre Toscana: il progetto dei progetti La rete come metodo, governo dei processi e obiettivo

Il progetto si basa sull'affermazione dei seguenti principi:

- 1 La democrazia alimentare come diritto dell'uomo al proprio cibo
- 2 La giustizia alimentare come diritto a un reddito giusto e all'utilizzo delle proprie sementi
- 3 La responsabilità alimentare come responsabilità collettiva alla salvaguardia della propria cultura anche come strumento di sviluppo
- 4 La qualità alimentare come diritto a un cibo coerente con una giusta qualità della vita

Dal confronto su questi principi nei vari appuntamenti che Slow Food Toscana ha appositamente organizzato (da Poppi nel 2006 a Scandicci nel 2009, passando per Chianciano e Orbetello) e attraverso il confronto nella riunione dei nodi provinciali e tra le condotte sono maturate le progettualità che abbiamo diviso per competenza.

a) Sviluppo come rapporto tra produttore, coproduttore e altri soggetti sociali

• Mercati della Terra, House Food o case del cibo (botteghe di vendita diretta)

L'argomento viene affrontato nella parte dedicata alla Filiera corta

• Campi urbani e poderi sociali

Il comune di Marciana Marina, nell'ambito del progetto Isole Slow si è reso disponibile a realizzare con Slow Food Toscana e i partner della rete un tentativo di realizzazione di poderi urbani o orti urbani a favore della comunità locale e allo scopo di recuperare una capacità di produzione alimentare utilizzando il demanio pubblico. A questo progetto potranno partecipare anche classi sociali svantaggiate e persone diversamente abili. Altre condotte (ad esempio Scandicci) hanno progetti simili.

• Borghi Slow e assessore al cibo

Dovrà essere fatto un grande lavoro per recuperare un'attività e una collaborazione soddisfacenti con le Città slow. Nel frattempo stiamo progettando con la condotta di Pisa e dell'Isola d'Elba, con la collaborazione dell'Università di Pisa, un percorso sperimentale che determinerà la nascita entro due anni dei primi assessori comunali alla produzione di Cibo. Tale possibilità aprirebbe le strade per intervenire nei piani regolatori comunali cercando di limitare l'erosione dei terreni destinati a tale produzione e implementare uno sviluppo locale.

I Borghi Slow sono ancora da definire, ma potrebbero essere una strada che oltre a contemplare altre attività come la salvaguardia dei servizi sociali o il recupero della memoria e della identità locale (cucina, musica, tradizioni, linguaggi, ecc.) dovrebbero divenire strumenti di Presidio dei territori.

• **Rete dei cuochi di Terra Madre e Alleanza cuochi Presidi**

Slow Food Toscana ha favorito la nascita della rete dei Cuochi di Terra Madre in Toscana, che trova la sua sede presso il Bistrot del Mondo di Scandicci. Oltre che contemplare l'attività per l' alleanza tra cuochi e produttori dei Presidi e del rispetto della filosofia di Terra Madre, la rete realizzerà un progetto di accreditamento autogestito di quei produttori che o perchè individuati e divenuti loro fornitori o aderenti , assumeranno anche la responsabilità e la consapevolezza dell'appartenenza a una comunità più ampia, quella di Terra Madre. L'obbiettivo è quello di arrivare a mettere in rete almeno 100 cuochi nei prossimi anni e attraverso il progetto almeno 300 produttori delle varie comunità. Questo progetto, assistito da una pagina Web sarà un importante strumento di sviluppo locale.

• **Bistrot del Mondo**

Primo circolo culturale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, promosso e gestito da Slow Food Scandicci ha visto la luce nel luglio 2008. Fu inaugurato in occasione della riunione annuale della Commissione internazionale dell'Arca. Da allora ha funzionato come ristorante (è stato inserito in *Osterie d'Italia 2010*), come sede delle attività della Condotta e di quelle di Slow Food Toscana. Ha organizzato, mostre, eventi (da Slow Folk al Parlamento di Terra Madre Toscana,) master, laboratori, incontri, presentazioni di libri). Ha accolto cuochi da tutto il mondo. Insomma, ha confermato l'impegno per il quale era stato costituito: il luogo di incontro di tutte le esperienze che Slow Food, la Regione Toscana, la Fondazione promuovono singolarmente o in sinergia.

• **Utilizzo del marchio dei Presidi**

L'argomento viene affrontato nella parte dedicata alla Biodiversità.

• **Circolini dei Vignerons**

La manifestazione *Vignerons d'Europe* del dicembre 2009 ha entusiasmato non solo i produttori della Toscana e di tutta Europa, ma anche gli appassionati e i soci dei nostri territori. Stiamo lavorando da tempo per elaborare una rete di circoli dedicati alla cultura del vino e in particolare quella legata ai piccoli produttori, che diventi occasione di convivialità, di formazione e conoscenza, di sostegno alle realtà più peculiari del mondo enologico. Questi circoli si chiameranno "Circolini dei Vignerons". Saranno situati in strutture gestite da ristoratori, enotecari, ma anche strutture private, dove si riuniranno gli avventori per fare corsi, degustazioni e quanto altro potrà essere inventato con un solo obbligo da parte degli aderenti. Tale obbligo si rifà alla valorizzazione di una carta dei vini elaborata da Slow Food e legata all'adesione dei produttori di vino (non soltanto toscani), al progetto alla rete dei Vignerons. Per essere coinvolti nel progetto sarà indispensabile la sottoscrizione della Tessera associativa di Terra Madre.

b) Terra Ospitale

• **Terra ospitale young**

Un gruppo di ragazzi ventenni, che fanno parte del convivium del Valdarno, ha presentato un nuovo progetto che Slow Food Toscana ha inserito nella rete di Terra Madre. Inizieremo a mettere in pratica nei nostri territori una delle attività più interessanti della rete stessa, che è quella degli scambi e del viaggio inteso

come strumento di apprendimento. Il nome del progetto è “Terra ospitale young”. Come ci insegna la rete di Terra Madre, lo scambio di esperienze e conoscenze permette il riconoscimento delle culture identitarie delle diverse comunità nel mondo; è lo scambio di informazioni tra comunità, il piacere del viaggio, la convivialità, le amicizie trovate che ci permettono ai giovani di sentirsi parte importante di un unico sistema mondiale come la nostra rete.

Questi ragazzi prepareranno, soprattutto per un pubblico di coetanei, dei tour attraverso la terra ospitale in Toscana a seconda degli interessi espressi. Questi giovani saranno le vostre guide. Vi vogliamo quindi invitare a scoprire le terre del Chianti, del pollo del Valdarno, della cinta senese, nonché alcuni dei luoghi più suggestivi della Toscana per poter farvi assaggiare la vera essenza della nostra terra, mediante lo strumento del viaggio come forma di turismo sostenibile.

• **Terra ospitale come circuito turistico (Gal Etruria)**

Sta per nascere un progetto di Cooperazione tra Gal di diverse regioni italiane, con lo scopo di creare un identico progetto di valorizzazione del territorio, definendo una modalità di comunicazione, di fruizione e di valorizzazione delle produzioni locali, della realtà ristorativa e dell'accoglienza. Questo progetto vede partecipare per la Toscana il GAL Etruria e le provincie di Livorno e Pisa.

Le attività di questo progetto vedranno dedicate un particolare link del sito di Slow Food Italia e di Slow Food Toscana.

• **Scambi tra comunità di Terra Madre**

La costituzione della rete di Terra Madre in Toscana, coinvolgendo le comunità internazionali come quelle delle pescatrici della Mauritania, degli agricoltori del Marocco, dell'Egitto, degli allevatori del Kenia e tante altre, fa sì che le condotte e le comunità del cibo della Toscana, organizzeranno scambi e viaggi in altre terre e allo stesso modo ospiteranno comunità di altri paesi. Questa pratica fa sì che si rafforzino i rapporti fra comunità, che si creino collaborazioni e scambi di buone pratiche, che si creino occasioni di sviluppo nei territori a noi gemellati. Questa idea non solo coinvolgerà i nostri produttori, ma anche i soci delle nostre condotte che potranno toccare con mano (e goderne) il lavoro che la nostra associazione compie quotidianamente.

• **Scambi tra vigneroni**

“Vigneroni d'Europe”, oltre che scatenare una grande passione, ha determinato la convinzione nei vari vignaioli che hanno partecipato all'evento che lo strumento dello scambio e della visita sia da una parte un valore di per sé; nello stesso tempo uno strumento che rafforza la capacità di fare rete. Nell'ambito del progetto di Terra Ospitale sarà avviato un programma di scambio tra produttori e condotte Slow Food, sia a livello nazionale che internazionale. In definitiva, una interpretazione leggera ma seria per partecipare alle attività della rete.

• **Campus Terra Madre-Università di Pollenzo**

c) Educazione e formazione sociale

• **Rete degli orti in condotta**

L'argomento è trattato nella parte dedicata alla Educazione

- **Orti urbani e poderi sociali**

Vedi il punto a)

- **Rete delle donne e progetto “primo cibo” (allattamento al seno)**

La rete delle donne avrà il compito di affermare il ruolo che queste hanno nel mondo dell'agricoltura e della conservazione della cultura alimentare e gastronomica delle comunità e delle famiglie. Realizzerà forum e percorsi di formazione, perchè questi saperi trovino continuità tra le generazioni. In questo contesto troverà posto un piccolo progetto di sensibilizzazione sul rapporto alimentare tra neonati e madri. Sarà una campagna di sensibilizzazione e informazione rispetto alla cultura del primo cibo, primo momento nel rapporto tra madre e figli. Tale comunicazione usufruirà di un proprio canale nel sito di Slow Food Toscana e la campagna di valorizzazione vedrà la nascita di un rapporto con “medici senza frontiere”, ritenendo che l'allattamento al seno sia lo strumento per superare le emergenze sociali soprattutto nel Sud del mondo.

- **Social cookies**

Slow Food Valdarno e il ristorante “Il Canto di Maggio” di Terranuova Bracciolini hanno collaborato per formare un gruppo di ragazzi “diversamente abili”, alle tecniche gastronomiche e ristorative, con il fine di coinvolgere gli stessi sia nella vita della comunità, sia per creare una possibilità professionale. A dicembre 2009 lavorarono per la festa del Terra Madre Day e ebbero un grande successo presso gli avventori del ristorante. Il nostro scopo sarà quello di aprire la rete dei cuochi di Terra madre a questi nostri amici, coinvolgendoli nella vita delle nostre comunità.

d) Cultura

- **Rete delle università come soggetti consulenti della rete**

Molte università a livello internazionale hanno aderito alla rete di Terra Madre. In Toscana sarà costruito un forum universitario per l'elaborazione dei sostegni scientifici alle politiche Slow Food regionali. Rappresentanti e amici delle università toscane si riuniranno per lavorare sui vari progetti e i materiali che saranno elaborati saranno pubblicati sull'apposito link del nostro sito.

- **Rete dei musei di storia naturale**

Nasce nel 2010 una rete di strutture museali che definiranno con Slow Food una serie di attività didattiche e di comunicazione legate ai temi della rete di Terra madre. In questo contesto si inseriscono i musei etnografici che rappresentano la testimonianza della nostra storia, come strumento di comprensione del nostro futuro e della cultura che rappresenta la nostra identità.

- **Archeoslow**

- **Slow Book**

Si costituisce la rete delle librerie Giunti al Punto, divenute punti di tesseramento Slow Food. Sarà possibile recuperare un percorso di valorizzazione del libro attraverso un'attività da fare in collaborazione con Giunti che preveda anche un evento.

• **Slow Folk. Suoni di Terra Madre**

Dopo l'esperimento di Scandicci dell'agosto 2009 è stato deciso di farlo diventare un progetto nazionale e un gruppo di lavoro ha prodotto un documento che sarà portato al prossimo Congresso nazionale.

• **Cinema e teatro**

Il primo (vedi *Slow Food on Film*) ha dimostrato di essere un veicolo importante di confronto sulle nostre tematiche. Il secondo è sicuramente la forma di spettacolo slow. Un gruppo di ragazzi e persone competenti lavorano per presentare durante Terra Madre in Toscana a ottobre una rappresentazione che sia la sintesi delle varie tradizioni teatrali di più paesi. A questo si aggiungerà un programma di ricerca e di comunicazione di quelle espressioni teatrali che più si rifanno alla filosofia di Terra Madre.

e) Rete internazionale e fondazione slow food per la biodiversità

Nel costruire la rete di Terra Madre che comprende contadini e produttori di varia natura, cuochi, cittadini, ci siamo impegnati per la costruzione di relazioni e attività che mettessero in relazione le comunità della Toscana con quelle degli altri paesi. Nasce così una rete internazionale, nella quale ognuno può riconoscersi, apprendere, viaggiare. In questo contesto opera la Fondazione Slow Food per la Biodiversità onlus, che gestisce progetti e attività di sviluppo nei vari paesi. La Fondazione troverà sede presso l'Azienda Regionale di Alberese, nel territorio del magnifico parco della Maremma. Condivisa con la Regione Toscana, l'idea di avere una sede operativa della Fondazione diventa funzionale per l'immagine della stessa a livello internazionale.

In questa sede sarà possibile conoscere i Presidi Slow Food di tutto il mondo e sarà anche possibile acquistarli e degustarli. Le condotte Slow Food della provincia di Grosseto daranno una mano alla gestione di questo progetto che sarà inaugurato a ottobre 2010 all'interno di Terra Madre Toscana.

Nell'ambito delle collaborazioni internazionali che la Fondazione svolge con la collaborazione di Slow Food Toscana troviamo il progetto Bougafer, la collaborazione con le produttrici delle uova azzurre in Cile, delle pescatrici in Mauritania, degli allevatori del Kenia e tanti altri. Tutte queste comunità, che si sono rafforzate con il nostro lavoro e con quello della Fondazione, sarà possibile conoscerle a ottobre, quando saranno presenti sui nostri territori

• **Un esempio: Bougafer**

Questa esperienza viene gestita da un gruppo di giovani dell'associazione che si sono avvicinati proprio per fare questo e di questo parlano.

«Il progetto Bougafer nasce dalla convinzione che ogni comunità e individuo al mondo ha il diritto di sopravvivere dignitosamente del proprio lavoro. Dignitosamente significa: 1 ricavarne il sostentamento necessario per *vivere* con dignità; 2 essere fieri del proprio lavoro e ritrovare in esso la propria identità; 3 non essere dipendenti da altre comunità, nazioni o potenze di alcun genere.

Questa comunità produce cumino, una spezia usatissima in Marocco, ne produce 18 tonnellate ogni 2-3 anni, perché la crescita del cumino è complessa e lenta. La produzione del cumino è totalmente biologica e il prodotto è di straordinaria qualità. A ogni raccolto i grandi compratori del Nord arrivano ad Alnif e impongono un prezzo all'intero raccolto. Poiché i contadini non hanno altre alternative di mercato, sono costretti ad accettare il prezzo: 9 euro al chilo.

Il problema sta dunque nella filiera: il cumino che arriva ai consumatori prevede degli intermediari che mescolano l'ottimo cumino di Alnif, prodotto seguendo i ritmi della natura, con cumino peggiore e lo vendono a prezzi non equi. L'unico costo che questo intermediario ha sta nel viaggio e nell'impacchettamento.

Il risultato è che le famiglie di Alnif non riescono a sfamarsi con il ricavato, non possono permettersi medicine e materiale scolastico per i figli e sono costrette a cercare fossili per rivenderli ai turisti.

Ci sono tre modi per aiutare la comunità: il più semplice da realizzare è quello di diminuire i costi di produzione, aumentando l'efficienza dei metodi e delle attrezzature e contemporaneamente aumentare la produzione. Ma questo non è sufficiente, se i compratori hanno la libertà di imporre ai contadini il prezzo che vogliono. È necessario abbreviare la filiera, creare un contatto diretto tra produttori e consumatori. Inoltre e parallelamente bisogna fornire potere di mercato al cumino di Alnif, bisogna fornire dei mezzi con cui i contadini possano pretendere prezzi equi. Non un marchio, perché la filosofia di Slow Food non è fornire marchi, ma riconoscimenti e sostegno.

Per quanto riguarda il primo punto noi ragazzi abbiamo finanziato l'installazione di un impianto di irrigazione goccia a goccia, che eliminasse gli sprechi di acqua dovuti all'evaporazione e all'assorbimento in tratti di terreno non produttivi. Infatti tradizionalmente ad Alnif si incanala l'acqua con dei semplici solchi per terra.

Per quanto riguarda invece il rapporto diretto con i consumatori abbiamo tentato di favorirlo all'interno della stessa regione, così che chi produce e chi vende facciano parte della stessa identità culturale e diano il medesimo valore al prodotto, accomunati dalla stessa tradizione locale gastronomica. Per prima cosa abbiamo creato una cooperativa ad Alnif, così che essa rientri a far parte della rete strutturale di Slow Food e abbia i mezzi per poter interagire con altre comunità di produttori e cuochi. Dopodiché abbiamo contattato cuochi marocchini aderenti a Terra Madre, che hanno accettato di stabilire rapporti equi e duraturi con i contadini. La cooperativa ha un ruolo anche nell'ambito del terzo punto: l'appartenenza a Slow Food e il conseguente riconoscimento dell'alta qualità del prodotto fanno sì che i consumatori possano identificare il prodotto tra altri, sceglierlo con consapevolezza e pagarlo il giusto prezzo. Per lo stesso motivo parte dei fondi raccolti serviranno a comprare macchine imbustatrici ed etichettatrici.

Il nostro scopo è stato dunque quello di rendere una comunità indipendente, fiera del proprio lavoro e di riconoscerle, entro un ambito internazionale come quello di Slow Food, un riconoscimento identitario. Un riconoscimento della loro diversità e peculiarità, delle loro tradizioni locali, uniche e preziose. La diversità è un bene che appartiene a tutti, e va tutelato. Questo abbiamo voluto trasmettere, a voi e a loro.

Ripetiamo infatti che ogni produttore locale dovrebbe essere indipendente da contratti con compratori esterni alla tradizione enogastronomica locale, contatti che potrebbero facilmente venire a mancare e soprattutto non danno quel riconoscimento di cui parlavo poco fa».

• **Area delle energie rinnovabili**

f) Rete delle comunità in Toscana

La rete dei produttori e dei vari partner sul nostro territorio ha fatto sì che

nascessero tante comunità del cibo, fatte appunto di persone, che con determinazione hanno elaborato progetti di valorizzazione delle proprie produzioni, della propria identità. Queste comunità, già relazionate a livello internazionale con altre comunità di altri paesi, lavorano per far progredire la cultura dei nostri territori e si possono identificare, scoprendole nel sito della nostra rete. Alcuni esempi.

I Presidi Slow Food della nostra regione sono aggregazioni di produttori che rappresentano con i loro prodotti le comunità di cui fanno parte. Si sono costituite alcune comunità di produttori di Olio extravergine di oliva che si riconoscono nell'utilizzo di varietà specifiche di olive o nel recupero di questa attività in zone abbandonate. Un esempio, la comunità dei produttori dell'Isola d'Elba e quella della Maremma.

Importante la comunità dei vignaioli in Toscana, rappresentati da quei produttori che hanno aderito alla Rete di Terra Madre, che lavorano i propri terreni, che vinificano nelle proprie cantine e che seguono il proprio vino passo passo. Questi produttori hanno aderito al manifesto internazionale dei vigneron e partecipano al progetto dei Circolini. Per identificarli, il sito Slow Food fornisce tutte le indicazioni.

Un esempio importante, la comunità dei cittadini di Petricci, paese della profonda Maremma di ben 278 abitanti, che si sono inventati una funzionalità sociale e di conoscenza del cibo locale, che hanno aperto uno spaccio per la vendita locale e un piccolo frantoio, che hanno intitolato, grazie alla collaborazione del Comune di Semproniano, una strada, quella delle sorgenti, a Terra Madre, vedere per credere.

Nella stessa Maremma troviamo, contestualizzata al presidio della Razza Maremmana, la comunità dei butteri. Mitici cavalieri, trovano ancora nella terra di Maremma le ragioni del vivere del proprio lavoro. Importante la presenza di questi signori, dediti alla cura delle locali mandrie di bestiame, nell'azienda regionale di Alberese, gelosa custode di questa tradizione.

Quindi comunità tra le più disparate, ma certamente tutte determinate a portare avanti lo spirito di solidarietà e collaborazione per costruire nella rete il proprio futuro

g) Rete delle isole slow

- **Promozione e attività di sviluppo nell'arcipelago toscano**

- **Monitoraggio del paniere dell'Elba**

Slow Food Toscana e l'Unione Comuni dell'Arcipelago Toscano hanno sottoscritto un accordo sul Progetto "Valorizzazione Prodotti Tipici – creazione di un paniere di prodotti caratteristici di qualità dell'Arcipelago Toscano".

Il lavoro è già in corso e sarà concluso nel corso dell'anno. I risultati del lavoro saranno presentati a ottobre a Terra Madre Toscana e al Salone del Gusto di Torino.

- **Enoteca di Portoferraio**

L'enoteca di Portoferraio opera come strumento di valorizzazione delle realtà produttive ed enologiche dell'Isola d'Elba. Oltre alle produzioni locali vi si trovano i prodotti dei Presidi Slow Food e le pietanze tradizionali dell'arcipelago. Gestita

dall'elettico fiduciario della condotta dell'arcipelago, Carlo Eugeni, avvierà il progetto di Circolino di Vignerons in una cornice, quella della Fortezza Medicea, di assoluti fascino e bellezza. Riferimento della Rete di Terra Madre nella parte insulare della Toscana, ospiterà eventi legati a questa attività.

h) Comunicazione

- **Vie di terra madre**

Sarà realizzata una campagna, affinché le amministrazioni comunali possano aderire alla definizione nel proprio territorio di una strada intestata a Terra Madre. Ciò diventerà non solo un riconoscimento della rete stessa, ma un'importante testimonianza presso ogni comunità che aderirà politicamente a questa iniziativa. Tale percorso sarà diffuso a livello internazionale, creando così un'ulteriore rete.

- **Rete librerie Giunti**

Presso le 12 librerie Giunti della Toscana (Arezzo, Barberino di Mugello, Chianciano, Chiusi, Firenze 3, Forte dei Marmi, Livorno, Pistoia, Prato, Sinalunga) sarà realizzata una serie di eventi gestiti dalle condotte locali, allo scopo di promuovere quelle strutture come punti di aggregazione, di informazione sulle attività di Slow Food e della rete di Terra Madre Toscana.

- **Web come strumento di classificazione e accesso a documentazione**

▣ La tutela della biodiversità

Oggi

I 177 Presìdi italiani sono il risultato di un lavoro di dieci anni che ha affermato con forza valori fondamentali: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all'impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato.

Slow Food Toscana si sente artefice e promotrice del progetto di aderenza, coerenza e sviluppo del Progetto Presìdi.

Nel 2008, a dieci anni dall'avvio del progetto, Slow Food Italia ha accolto una richiesta dei produttori: la creazione e l'assegnazione di un "contrassegno" d'identificazione, tutela, valorizzazione da apporre sulle confezioni dei prodotti, che consenta ai consumatori di identificare i prodotti presidiati. Slow Food Italia ha registrato il marchio "Presìdi Slow Food", corredandolo di un logo grafico nuovo e di un regolamento.

Slow Food Italia non si limiterà ad assegnare un contrassegno ma – soprattutto – metterà a disposizione dei produttori i servizi di consulenza, comunicazione, assistenza tramite i suoi collaboratori sul territorio, i tecnici della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e l'ufficio dei Presìdi di Slow Food Italia.

Arca del Gusto: il catalogo di prodotti agroalimentari di qualità a rischio di estinzione selezionati in tutto il pianeta, che oggi raccoglie più di 700 prodotti in 50 Paesi.

Slow Food Toscana si colloca in questo contesto e da sempre è attiva: con i suoi Presìdi dimostra come il territorio di riferimento sia ricettivo e “naturalmente” predisposto a essere salvaguardato.

Domani

L'intento di proseguire con l'attività di tutela, salvaguardia e promozione della biodiversità non può prescindere dal legame con il territorio, pertanto il Progetto Regionale non può non considerare quanto emerge dalle singole realtà territoriali; la salvaguardia della biodiversità non può essere pensata come una progettualità da realizzarsi in modo centralizzato, ma deve essere portata avanti dagli attori territoriali intesi come Condotte, “strumento” di Slow Food di legame con il territorio, agricoltori, allevatori e pescatori.

Si intende proseguire con il Progetto Presìdi: non solo consolidare gli esistenti, ma istituirne di nuovi laddove il territorio ne manifesti volontà. La difficoltà di non poter individuare una stessa modalità per la necessaria gestione dei Presìdi Slow Food ci ha convinto di fare un passo decisivo verso la nascita di un'autocoscienza dei produttori che permetta loro di divenire parte attiva sul territorio e della rete. Per questo sarà organizzato un primo convegno dove i produttori stessi dovranno elaborare un progetto da presentare a Slow Food e comunque da loro gestito. Tale progetto prevede anche la realizzazione di una forma associativa da parte degli stessi allo scopo di favorire la commercializzazione e la promozione. Le forme individuate potranno essere due: associazione di promozione o rete d'impresе. Sono già state individuate anche forme di gestione della distribuzione dei prodotti sul territorio gestite direttamente dai produttori. Questa prospettiva dovrà essere valutata con tutto il tempo necessario e con la delicatezza del caso, ipotizzandone operatività nel corso del prossimo anno.

L'attività della Fondazione intende proseguire nella catalogazione di prodotti e ricette tradizionali: tra le progettualità potenzialmente realizzabili nel corso del quadriennio c'è anche una ricognizione con conseguente mappatura di prodotti tipici e tradizionali delle Isole dell'Arcipelago Toscano, con l'intento di accreditarne i produttori.

La valorizzazione del patrimonio "biodiverso" della regione (della terra e del mare), potrà essere effettuata attraverso manifestazioni, eventi e momenti conviviali completamente in linea con la filosofia Slow Food, della condivisione del piacere del gusto e della tradizione.

▣ **L'esperienza dei Mercati della Terra in Toscana**

La "Filiera corta" si configura come una strategia alternativa che permette agli agricoltori di riconquistare un ruolo attivo nel sistema agro-alimentare, con la collaborazione di consumatori consapevoli, coproduttori appunto.

La filiera corta nasce dalla presa di consapevolezza che produttori e consumatori finali hanno obiettivi comuni, raggiungibili attraverso nuove forme d'incontro e scambio.

Da qui nasce il progetto dei mercati della terra con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e la Regione Toscana, prima regione d'Italia a investire risorse economiche pubbliche su progetti di questo filone. Con la DGR n. 335 del 14 maggio 2007, la Giunta Regionale Toscana ha approvato il Progetto "Filiera corta - Rete regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani".

Oggi

Quello di Montevarchi è il primo in Toscana: un laboratorio dove da anni si sperimentano idee e si mettono a punto i metodi per superare vincoli pratici e burocratici. L'esperienza è al quarto anno di vita; si è passati da una cadenza quindicinale all'istituzione di uno spaccio aperto tutti i giorni nel quale 60 aziende del Valdarno commercializzano i loro prodotti a un pubblico consapevole e partecipe; si lavora su qualità dei prodotti e prezzi.

Sull'esperienza di Montevarchi, nasce un anno fa il mercato della terra di San Miniato; sono 30 piccoli produttori. Da un anno ogni terza domenica del mese sotto la supervisione di Slow Food Toscana e della condotta di San Miniato vendono latte, pecorino, verdure, legumi, olio, vino e carni in piazza Dante sotto un'arcata antica tornata alla sua funzione originaria. Prezzi da vendita diretta in azienda, più bassi rispetto alla grande distribuzione; i clienti crescono, per la popolazione è un appuntamento atteso; si compra, si domanda, ci si informa, si impara, si scopre che sul territorio, magari un po' nascosta esiste ancora la cultura della produzione di una vecchia varietà di verdura e fra i banchi si sente parlare di agricoltura come non accade più. La filiera corta rende visibilità e spazio al produttore e piace al consumatore, porta minor costo dei prodotti per il consumatore, grazie all'abbattimento dei ricarichi legati alla distribuzione, garantisce un giusto compenso per i produttori, riduce i costi ambientali dovuti alla distribuzione, offre maggiore tracciabilità dei prodotti, serve quindi a risparmiare, ma anche a sapere cosa si mangia, a stabilire rapporti diretti e di fiducia con i produttori, a vivere meglio e a minor impatto ambientale.

Domani

Crediamo necessario implementare la capacità di vendita diretta dei produttori e la capacità di interagire con essi da parte dei coproduttori anche attraverso forme diverse da quelle del semplice mercato, utilizzando comunque il marchio Mercati della Terra. Si prevede di poter arrivare a realizzare 6 progetti con il marchio Mercato della Terra.

Sulla base di quanto fatto sino ad oggi l'impegno dell'associazione per il futuro va avanti attraverso i seguenti punti:

- Collaborazione con il mercato di Montevarchi per quanto riguarda lo studio della formazione dei prezzi nelle esperienze di commercializzazione diretta, al di fuori delle dinamiche di formazione dei prezzi del mercato convenzionale.
- Organizzazione del mercato di San Miniato anche per il secondo anno, portando avanti la strada già intrapresa dell'autonomia organizzativa da parte degli stessi agricoltori.
- Collaborazione con la bottega degli allevatori di Pontedera, esperienza virtuosa e già avviata nonché già in fase di collaborazione con il mercato della terra di San Miniato attraverso il suo inserimento nella rete dei mercati della terra e almeno un progetto di spaccio di prossimità sul territorio.
- Avvio di una nuova esperienza nel comune di Borgo a Buggiano.
- Il progetto mercato della Terra è approvato per Marciana Marina.
- Collaborazione con il Comune di San Giuliano Terme per la realizzazione di un modello più leggero e sostenibile di mercato di agricoltori che non necessiti di risorse economiche ingenti per il suo avvio e la sua gestione.

■ Educazione

«... noi esistiamo in primo luogo per fare educazione e salvaguardia della biodiversità e del patrimonio dei saperi tradizionali, non può esistere Condotta o Coordinamento regionale che non svolga innanzitutto queste attività e che solo dopo si avventuri in altre imprese».

Oggi

L'analisi dei dossier delle condotte fa rilevare una grande quantità di intenzioni di impegno nei progetti educativi, sia per quanto riguarda quelli nazionali strutturati, sia per quanto riguarda quelli che rispondono a stimoli ed esigenze locali.

Orto in Condotta e Master of Food sono, evidentemente, i propositi che più ricorrono in tutti i dossier delle condotte.

Se tutte le intenzioni pronunciate avranno buon fine, entro i prossimi due anni, il patrimonio di Orti in Condotta della nostra regione dovrebbe essere di circa 80 realtà. Dai dossier si rileva anche che varie attività di tipo educativo, con intenti di divulgazione e sensibilizzazione, com'è naturale, sono previste a supporto dei progetti di salvaguardia della biodiversità, quali i presidi e i mercati della terra. Altri importanti intendimenti risultano essere quelli che riguardano progetti già avviati, o in procinto di esserlo, aventi come tematiche orti didattici e orti sociali, affini per intenzioni all'Orto in Condotta, ma sviluppati in contesti diversi da quello scolastico e sollecitati dalle realtà locali.

Ancora, altre indicazioni, riguardano attività educative collegate alla esigenze di maggior consapevolezza alimentare e di sostenibilità ambientale espresse dalle varie realtà, anche queste già avviate o in procinto di esserlo, sia in ambito

scolastico che in ambiti connessi con le produzioni agroalimentari e i saperi tradizionali.

Domani

L'educazione alimentare secondo i principi del "buono, pulito e giusto" è la parte principale della mission associativa.

Per questo, le attività educative dovranno rappresentare il corpus principale delle attività regionali in quanto azioni trasversali rispetto a tutti i progetti e alle idee in essi contenute e indispensabili per dare loro maggior efficacia, maggior solidità concettuale, maggiore capacità di diffusione tra giovanissimi, giovani e adulti.

Per assolvere egregiamente a questo ruolo, le attività educative di Slow Food Toscana, in tutte le sue espressioni, dovranno essere di alta qualità, sia per i contenuti, sia per il modo di proporli.

• Master of Food

Master of Food, nella nuova versione del progetto, saranno arricchiti da formule e argomenti nuovi come i master in un unico incontro e le tematiche della spesa quotidiana, che li renderanno uno strumento divulgativo più versatile, rafforzando la loro funzione di base delle conoscenze per un corretto approccio al cibo buono, pulito e giusto.

• Orti in Condotta

Altri importanti intendimenti risultano essere quelli che riguardano progetti già avviati, o in procinto di esserlo, aventi come tematiche orti didattici e orti sociali, affini per intenzioni all'Orto in Condotta, ma sviluppati in contesti diversi da quello scolastico e sollecitati dalle realtà locali.

Slow Food Toscana dovrà avere la capacità di sostenere e alimentare in modo idoneo tutta la vivacità emersa dai dossier, sostenendo le condotte sia nello svolgimento delle attività già strutturate a livello nazionale sia in quelle che ogni territorio avrà la capacità di sviluppare coerentemente con lo spirito associativo.

Tale sostegno si dovrà esprimere attraverso attività di supporto di vario genere:

- supporto organizzativo, attraverso il coordinamento delle varie attività educative sul territorio regionale, con l'intento di rendere più efficace possibile l'uso delle risorse disponibili;
- supporto per l'elaborazione dei progetti locali, affinché questi abbiano le necessarie caratteristiche di qualità, in termini di contenuti e formulazione, imprescindibili per la nostra associazione;
- supporto informativo, al fine di agevolare il lavoro delle condotte nella promozione e organizzazione delle attività;
- supporto informativo per la realizzazione di sinergie e momenti di confronto tra i progetti affini sviluppati dalle varie condotte;
- supporto informativo, al fine di facilitare le occasioni di conoscenza e confronto con altre realtà istituzionali e associative impegnate su tematiche affini a quelle di Slow Food;
- supporto informativo, progettuale e organizzativo per creare occasioni di incontro tra le comunità dell'apprendimento e le altre comunità di Terra Madre.

Per far fronte a tutti questi importanti impegni, Slow Food Toscana si dovrà organizzare con una struttura specifica per l'educazione che sia in grado di occuparsi efficacemente del coordinamento delle attività regionali e della elaborazione progettuale.

Questa struttura, da meglio definire entro la prima metà del 2010, potrà essere costituita utilizzando, in una prima fase, le risorse umane, presenti sul territorio regionale, già formate e attive in collaborazioni con l'ufficio educazione di Slow Food Italia (docenti Master of Food e formatori Orti in Condotta) e essere, in una seconda fase, integrata con altre risorse, dotate di idonee competenze culturali e tecniche, cresciute all'interno dell'Associazione toscana.

Le risorse finanziarie, necessarie per garantire il funzionamento del settore educazione di Slow Food Toscana, saranno reperite attraverso nuove, specifiche, iniziative di fund raising e attraverso il proseguimento delle forme di finanziamento già attive a seguito delle intese esistenti con enti pubblici che riconoscono l'importanza del lavoro svolto dalla nostra associazione.

■ **Comunicazione**

Piano di Comunicazione Integrata, un progetto di sistema

Per Slow Food Toscana i processi che favoriscono l'accesso, la condivisione e la comunicazione delle informazioni assumono un carattere di priorità, poiché coniugano aspetti organizzativi, politici, economici, educativi e sociali e impongono, al contempo, una strategia comune affinché le stesse informazioni giungano a una pluralità di soggetti.

Tutto ciò va a sostegno della nostra *mission* principale: la promozione di una consapevolezza attiva e concreta rispetto ai temi dell'alimentazione, della sostenibilità, della tutela dell'ambiente, della cultura materiale, in una parola del futuro del mondo.

Riteniamo necessario orientarsi in direzione di un accrescimento della conoscenza (funzione educativa) e dell'interesse che i cittadini possono avere rispetto alla nostra associazione.

La strategia di comunicazione di Slow Food Toscana mira a rafforzare il consenso generale per il futuro delle nostre proposte politiche e associative, tutto ciò attraverso una maggiore visibilità dei progetti e delle azioni.

Obiettivo del quadriennio: diffondere un'immagine coerente, finalizzato al perseguimento di tre possibili finalità:

- a) strategica, in quanto può aiutare l'organizzazione nell'implementazione delle proprie politiche;
- b) la facilitazione della convergenza tra le logiche della comunicazione interna e quelle della comunicazione esterna dell'associazione, favorendo quella che si può definire come comunicazione integrata;
- c) incentivare la costruzione di relazioni bidirezionali tra l'organizzazione e i suoi pubblici di riferimento. Si tratta di relazioni consapevoli e costanti nel tempo, non casuali o episodiche, finalizzate alla co-produzione di senso e significati (siamo o no promotori della co-produzione in tutti i campi?) nello scambio comunicativo tra Slow Food e i destinatari.

Il rapporto con il sistema dei media si traduce in reti di comunicazione: radio e televisioni, giornali, giornali che si occupano in modo generico e specializzato della diffusione di notizie, e oggi, con il crescente successo della comunicazione in rete, portali, siti, posta elettronica, network, messaggi sms ecc.

Ogni nostra disattenzione o sufficienza sullo sviluppo ed eventi d'innovazione informatica, diventa nefasta per la possibile perdita di settori importanti (settori

giovanili) e quindi di possibili alleati, ma anche per la possibile nostra estraniamento dai sistemi di comunicazione globale.

La comunicazione deve dunque essere gestita con professionalità utilizzando codici precisi.

Non solo, quindi, non è ipotizzabile uno sviluppo della nostra Associazione, ma ancor meno una crescita, per quantità e qualità delle nostre reti (lo strumento più attivo e positivo di questi ultimi anni, esempio Terra Madre), ma nemmeno un approfondimento delle nostre relazioni istituzionali, senza l'organizzazione di un Ufficio Stampa regionale che abbia una struttura agile e snella ma che detenga, al contempo, sia la funzione di costante raccordo con l'ufficio stampa del nazionale, sia che tenga vivo l'interesse di istituzioni, opinion leader, settori produttivi sulla mission territoriale di Slow Food Toscana.

Per Slow Food Toscana comunicare con i media deve diventare una funzione esercitata quotidianamente, non solo per evitare effetti negativi e sgradevoli, quanto per comunicare con continuità e con sistemi qualitativamente efficienti.

Comunicazione interna ed esterna: per comunicazione interna s'intende essenzialmente la comunicazione organizzativa, che, di fatto, è l'asse intorno al quale ruota la capacità del gruppo dirigente di produrre risultati per mezzo di un sistema agile, efficace ed efficiente.

Il percorso che ha portato alla produzione del Dossier regionale, rappresenta, di fatto, la prima tappa

di una progettazione ancora più condivisa, palestra di dialettica nella direzione di una comunicazione interna lineare e trasparente e di una comunicazione esterna ricca di contenuti e di presupposti per la sostenibilità.

Pronti, attenti, via!

Note conclusive al documento-inizio del percorso

Slow Food Toscana ha condiviso, lanciando il cuore oltre l'ostacolo, rendendosi sempre partecipe e propositiva, qualche volta addirittura insistente, il percorso di rinnovamento delineato da Slow Food Nazionale. Un percorso che ci ha visto partecipi, non sulla base di sterili principi o individualistiche convinzioni, ma verificando tutti i giorni nei nostri territori l'esigenza di una maggiore aderenza alla storia e alle storie. Il Percorso Congressuale, lanciato con forza, coinvolgendo tutti i livelli dell'associazione, ha posto, congiuntamente ai nostri temi di sempre, il presidio della memoria e il rinnovamento nell'organizzazione. Questo non sarà sicuramente un Congresso rituale. Lo abbiamo registrato rispetto alla questione del Tesseramento che segna un'evoluzione nella consapevolezza del significato di aderire ad una grande Associazione Internazionale, del peso che vogliamo e possiamo avere e del come lo si misura. È evidente che, se ci vogliamo porre come quella grande Associazione che fa dell'educazione al "buono, pulito e giusto" il proprio strumento per incidere positivamente sui processi di sviluppo locale e globale, dobbiamo ampliare la nostra base associativa. Crediamo, quindi, che la tessera a progetto vada nella direzione della condivisione massima sia nel nostro agire che nell'individuazione degli obiettivi. Le condotte che aderiranno a uno o più progetti di Terra Madre Toscana potranno utilizzare questa forma di adesione.

Il dossier regionale è sicuramente frutto della discussione in seno al gruppo dirigente ma è, altrettanto sicuramente, frutto dell'attenta lettura dei dossier stilati dalle condotte e della partecipazione dei componenti del direttivo ai congressi di condotta. L'immagine che abbiamo riportato, al ritorno da molte riunioni, è quella di un'associazione viva, ricca di idealità e contemporaneamente di pragmatismo. Nonostante qualche "espressione sofferta", legata alla passione e all'affezione a Slow Food, il processo di rinnovamento innescato dalla regola dei tre mandati e dall'individuazione dei comitati di condotta rinnovati responsabili e progettuali, è stato compreso. Così com'è stato condiviso il percorso di trasparenza intrapreso.

Slow Food Toscana, nel suo complesso, è orgogliosa di aver stimolato questo percorso e di esserne oggi soggetto attivo e propositivo.

La struttura e l'esposizione dei contenuti del Dossier regionale apparirà forse poco lineare, noi abbiamo voluto così dare il senso di quanto, come e cosa si è messo in movimento.

Abbiamo presentato progetti corredati di contenuti e processo, altri progetti sono invece solo enunciati. Abbiamo una progettualità varia e articolata, ci sono progetti che si possono definire di sistema e progetti che risultano afferenti, alcuni riguardano azioni del livello regionale e sono specifiche dei processi nazionali ed internazionali, altri sono progetti propriamente territoriali. Il Dossier è la nostra lista di controllo, la checklist è un documento che fa parte di un processo, più propriamente è lo strumento per la "verifica procedurale" del processo stesso; sarà quindi il prossimo Direttivo che farà la spunta degli elementi e ne determinerà le priorità.

Pensiamo che questo sia il metodo più semplice e sicuro per portare a termine, a piccoli passi e con una particolare attenzione, la nostra attività.

Crediamo che, insieme a tante altre ragioni, la ricchezza della nostra associazione sia data dalla singolarità e dalla sensibilità dei nostri soci, dalla capacità di far coesistere il vecchio e il nuovo senza prevaricazioni e ambiguità, dall'effetto

moltiplicatore dei rapporti umani. Riteniamo quindi che, in questo processo di rinnovamento che abbiamo promosso e costruito, sia necessario il contributo di tutti. Pensiamo opportuno istituire un laboratorio permanente (“Officina di Terra Madre”), nel quale si raccolgano le esperienze e le aspirazioni delle persone che a lungo hanno contribuito a costruire l’immagine positiva di Slow Food, un laboratorio nel quale, facendo tesoro delle esperienze individuali, si stimoli l’associazione a proseguire la propria attività tenendo ben salde le radici e al quale si possa far riferimento ogni volta che se ne palesi la necessità. In questo caso faremo riferimento all’archetipo del “vecchio saggio”, mentre l’intero dossier farà da specchio all’archetipo del viandante. Insomma questa è una “storia” che si può leggere su tanti piani.

Seguendo la metafora del viaggio, concludiamo: abbiamo preparato i bagagli decidendo insieme cosa portarsi dietro, coscienti che la nostra valigia doveva essere completa ma leggera, abbiamo delineato il percorso condiviso, messo a punto il nostro mezzo di locomozione, mitigato il timore per il nuovo mettendo in campo energie nuove ed esperienze. Adesso abbiamo anche il biglietto, siamo pronti a partire per questa nuova avventura. Buon viaggio a tutti!

Itaca

*Quando ti metterai in viaggio per Itaca
devi augurarti che la strada sia lunga,
fertile in avventure e in esperienze.*

*I Lestrigoni e i Ciclopi
o la furia di Nettuno non temere,
non sarà questo il genere di incontri
se il pensiero resta alto e un sentimento
fermo guida il tuo spirito e il tuo corpo.
In Ciclopi e Lestrigoni, no certo,
né nell'irato Nettuno incapperai
se non li porti dentro
se l'anima non te li mette contro.*

*Devi augurarti che la strada sia lunga.
Che i mattini d'estate siano tanti
quando nei porti - finalmente e con che gioia -
toccherai terra tu per la prima volta:
negli empori fenici indugia e acquista
madreperle coralli ebano e ambre
tutta merce fina, anche profumi
penetranti d'ogni sorta; più profumi inebrianti che puoi,
va in molte città egizie
impara una quantità di cose dai dotti.*

*Sempre devi avere in mente Itaca -
raggiungerla sia il pensiero costante.
Soprattutto, non affrettare il viaggio;
fa che duri a lungo, per anni, e che da vecchio
metta piede sull'isola, tu, ricco
dei tesori accumulati per strada
senza aspettarti ricchezze da Itaca.
Itaca ti ha dato il bel viaggio,
senza di lei mai ti saresti messo
sulla strada: che cos'altro ti aspetti?*

*E se la trovi povera, non per questo Itaca ti avrà deluso.
Fatto ormai savio, con tutta la tua esperienza addosso
già tu avrai capito ciò che Itaca vuole significare.*

Kostantin Kavafis