

REPORT DISCUSSIONE DEI TAVOLI
DI LAVORO

STATI GENERALI SLOW FOOD TOSCANA

2025

! EDUCATION
ADVOCACY
FOOD SYSTEMS



A CURA DI
GRUPPO PAGE UNIVERSITÀ DI
PISA & LABORATORIO DI STUDI
RURALI SISMONDI



Sommario

Introduzione.....	4
Il lavoro.....	5
Tavolo 1: Advocacy	6
I Partecipanti.....	6
I temi emersi	6
Il “respiro” e l’efficacia delle azioni	6
Il contesto favorevole e il consenso	7
Il potere contrattuale	8
Competenze.....	9
La distanza dei policy-makers.....	10
L’esperienza nel tempo	11
Spunti di riflessione e domande aperte per il futuro	11
Capire cosa si stia facendo e con quali risultati	11
Individuare temi comuni e metodo.....	11
I dati	12
Una breve sintesi.....	12
Tavolo 2: Education.....	13
I partecipanti.....	13
Temi emersi	14
Iniziative educative: bilanci, criticità e prospettive.....	14
Differenze geografiche, livelli diversi di coinvolgimento.	17
Libertà, sperimentazione e visione	17
Spunti di riflessione e domande aperte rispetto al futuro	17
Una breve sintesi.....	20
Tavolo 3: Food Systems	22
I Partecipanti.....	22
Temi emersi	22
Dal Territorio alle Tavole: Un’Analisi Critica delle Iniziative di Slow Food	23
Ruolo dei Presìdi nella tutela della biodiversità agroalimentare.....	23
Spazi di comunità e promozione sul territorio.....	23
Educazione alimentare e coinvolgimento delle nuove generazioni.....	25
Costruzione di ecosistemi territoriali sostenibili.....	25
Spunti di riflessione e domande aperte rispetto al futuro	26
Come collegare la memoria storica dando un nuovo slancio all’associazione?	26
Costruire nuove narrazioni valorizzando contenuti di valore e nuove idee per divulgarli	27
Una breve Sintesi	28
Alcune riflessioni	30

Il presente lavoro è frutto dell'elaborazione di dati raccolti durante i tavoli di lavoro organizzati in occasione degli Stati Generali Slow Food Toscana, 2025. I dati sono aggregati ed elaborati in modo da consentire l'anonimato.
L'elaborazione e la raccolta dei dati è a cura del Gruppo PAGE dell'Università di Pisa e del Laboratorio di Studio Rurali Sismondi

Elenco degli Autori del report (in ordine alfabetico):

Gianluca Brunori, *Gruppo PAGE, Università di Pisa, Laboratorio Sismondi*
Brigida Marovelli, *Gruppo PAGE, Università di Pisa, Laboratorio Sismondi*
Sonia Massari, *Gruppo PAGE, Università di Pisa, Laboratorio Sismondi*
Chiara Mignani, *Gruppo PAGE, Università di Pisa*
Michele Moretti, *Gruppo PAGE, Università di Pisa, Laboratorio Sismondi*
Silvia Rolandi, *Gruppo PAGE, Università di Pisa*
Cristina Santini, *Laboratorio di Studi Rurali Sismondi, Università Guglielmo Marconi*
Paola Scarpellini, *Gruppo PAGE, Università di Pisa, Laboratorio Sismondi*
Fabiana Stortini, *Gruppo PAGE, Università di Pisa*
Tommaso Trinchetti, *Gruppo PAGE, Università di Pisa*

Introduzione

Gli Stati Generali della Rete, ex art. 20 dello Statuto di Slow Food Italia APS, sono un organo consultivo di indirizzo strategico, di supporto al Consiglio Direttivo e all'Assemblea dei Soci nello sviluppo della visione delle politiche associative, uno strumento di coinvolgimento di soci, attivisti e di tutte le realtà, costituite o no, presenti sul territorio Regionale. La partecipazione agli Stati Generali è aperta a tutti i soci e coloro che condividono i principi Slow Food per discutere e creare insieme nuove sinergie al fine di tracciare un futuro di Slow Food Toscana per favorire la transizione agroecologica verso sistemi alimentari sostenibili.

In un momento storico particolare, caratterizzato dalla necessità di trasformare i sistemi alimentari globali ormai divenuti non sostenibili, le associazioni svolgono un ruolo fondamentale per veicolare le necessità e le proposte dei territori per trovare soluzioni alle problematiche presenti e anticipare quelle future.

Gli "Stati Generali di Slow Food Toscana II" - la rete associativa, le azioni che determinano cambiamenti, le relazioni che uniscono, la biodiversità che cura e nutre. Creare insieme nuove sinergie per tracciare il futuro di slow food toscana APS" tenutisi nei giorni 1 e 2 febbraio 2025. hanno costituito il passo finale di un dialogo intrapreso da Slow Food Toscana con i soci e con tutti coloro che condividono i principi associativi, che si è sviluppato in particolar modo durante l'incontro "Stati Generali I" del giorno 30 novembre 2024.

Il programma delle due giornate di febbraio, prevedeva una prima parte dedicata agli interventi di ospiti di rilievo che potessero fornire riflessioni di ampio respiro della specifica tematica della transizione verso sistemi alimentari sostenibili; la divisione in gruppi di lavoro; la cena conviviale organizzata dalla Condotta di San Miniato assieme ai Cuochi dell'Alleanza, in sinergia con altre organizzazioni del territorio; la prosecuzione dei gruppi di lavoro nella mattina successiva, con un momento di restituzione e le conclusioni a cura della Presidente Barbara Nappini.

La prima parte ha visto la partecipazione di Gianluca Brunori, Professore Ordinario Università di Pisa, PAGE Group; Susanna Cenni, Presidente ANCI Toscana, Sindaca di Poggibonsi; Silvio Franceschelli, Senatore della Repubblica Italiana, Sindaco di Montalcino; Maria Grazia Mammuccini, Presidente FederBio; Annalisa Corrado, Deputata Parlamento Europeo.

A tale primo momento ha fatto seguito il lavoro in gruppi di lavoro tematici coordinati dall'Università di Pisa – Gruppo Pisa Agriculture Economics e dal Laboratorio di Studi Rurali Sismondi.

Silvia Rolandi

Il lavoro

Questo report rappresenta una sintesi delle tematiche emerse durante i tavoli di discussione che si sono tenuti in occasione degli “Stati Generali di Slow Food Toscana II”.

Slow Food Toscana ha promosso l’incontro e incaricato, per l’organizzazione della discussione, docenti e ricercatori che operano nell’ambito dell’Economia Agraria e dello Sviluppo Rurale, appartenenti al gruppo Pisa Agricultural Economics dell’Università di Pisa e al Laboratorio Sismondi. Il Gruppo Pisa Agricultural Economics (qui Page) è un gruppo di ricercatori provenienti da tre diversi dipartimenti dell’Università di Pisa che condividono l’interesse per la ricerca socioeconomica in agricoltura, alimentazione e sviluppo rurale. Il Gruppo, attraverso la ricerca e l’istruzione, promuove la transizione verso sistemi agroalimentari sostenibili e resilienti. La visione si basa su una profonda comprensione della multidimensionalità dell’agricoltura e dell’alimentazione, della diversità dei bisogni sociali; e delle sfide sociali esistenti.

Il Laboratorio di Studi Rurali Sismondi (qui Laboratorio Sismondi o Laboratorio), è un’associazione culturale non profit di cui fanno parte esperti, docenti, ricercatori e professionisti che operano nell’ambito degli studi rurali.

Lo scopo di tale attività svolta in gruppi - Advocacy, Food Systems e Educazione - era individuare delle tematiche care a slow food, che caratterizzano le attività e i progetti di Slow Food Toscana e che necessitano di una riflessione per il futuro.

Dal lavoro preliminare congiunto sono state selezionate alcune domande per facilitare la discussione all’interno dei tavoli ed è stato previsto un protocollo condiviso tra i facilitatori, in modo che tutti i tavoli raccogliessero informazioni seguendo un metodo uniforme e consentendo una sintesi in ottica di restituzione dei risultati dei report.

È stato anche condiviso un modello di raccolta dei dati per organizzare in modo organico le informazioni raccolte.

Le informazioni, quindi, come emerge dalla struttura del report stesso, sono organizzate in modo da offrire una descrizione introduttiva dei partecipanti, per proseguire poi con l’analisi delle tematiche emerse e alcuni spunti di riflessione e di lavoro futuri.

Il presente lavoro, quindi, consente di avere una mappatura delle iniziative con particolare attenzione alle criticità emergenti; inoltre, è possibile evidenziare le necessità che emergono dal confronto con i partecipanti e individuare alcune possibilità di sviluppo futuro.

Tavolo 1: Advocacy

A cura di:

- Cristina Santini
- Michele Moretti
- Gianluca Brunori

I Partecipanti

Al gruppo partecipano in 21. La maggior parte dei partecipanti è socia, ma vi sono anche alcuni partecipanti non soci e di questi alcuni appartengono a amministrazioni comunali di varie località in Toscana.

La conoscenza delle attività di SF nell'ambito è elevata, sia a livello regionale, che nazionale: molte delle iniziative che sono portate avanti dalle condotte sono in linea con il tema del tavolo di discussione.

Le attività menzionate durante la discussione possono essere raggruppate nelle seguenti categorie:

- attività realizzate in collaborazione con le scuole: ci si riferisce agli orti scolastici, a percorsi educativi di vario genere ideati, in alcuni casi, coinvolgendo non solo le scuole, ma anche le associazioni locali;
- i mercati
- le mense
- progetti individuali che hanno coinvolto una condotta specifica.

Accanto alla descrizione di esempi, una buona parte della discussione ha riportato l'attenzione su un tema che potremmo definire, utilizzando un termine generico "presenza". Si è parlato della presenza di SF a livello comunale, regionale, ma anche della presenza del movimento nazionale attraverso le iniziative declinate in ambito locale.

Di seguito abbiamo provato a estrarre alcune riflessioni emerse raggruppando il lavoro dei due giorni sotto delle tematiche generali e inserendo i contributi dei singoli partecipanti (resi anonimi e indicati con un numero identificativo) raccolti durante la discussione.

I temi emersi

Il "respiro" e l'efficacia delle azioni

Le attività all'interno dei Progetti SF che sono portate avanti appaiono molteplici; oltre a quelle con un format consolidato e ben condiviso all'interno di SF, ad esempio gli orti nelle scuole, ci sono attività che nascono da una pianificazione effettuata sulla base di una esigenza specifica del territorio o create intorno a idee imprenditoriali portate avanti da soci, come vedremo in seguito.

Nella discussione vengono quindi descritte le attività portate avanti e poi se ne identificano i punti di forza e debolezza che hanno, rispettivamente, determinato il successo o l'insuccesso dell'iniziativa.

Su questo primo punto, emerge una considerazione rilevante portata di uno dei partecipanti (3), che ricorda che SF ha un doppio respiro, uno locale e uno più ampio, e le attività hanno delle

ricadute: “la ricaduta, è qualcosa che resta sul territorio”. Cosa resta? Qual è il contributo delle attività? e cosa significa per una attività avere successo?

“Ci sono attività che sono di successo, anche se è difficile quantificare la ricaduta diretta sul territorio. Nel percorso troviamo delle pietre miliari che hanno un significato anche politico, che possono avere successo proprio per questo, come la rete dei castanicoltori” (3). L’esempio della rete dei castanicoltori è calzante e ci aiuta a comprendere: l’esperienza ha portato alla stesura della carta della castanicoltura tradizionale a Piteglio.

Emerge quindi una prospettiva di analisi multipla per valutare l’efficacia delle azioni, stimando la ricaduta diretta, ma anche quella indiretta, dividendo, quindi, la prospettiva di analisi a più livelli: quello locale, più strettamente operativo e quello più ampio, legato a una progettazione politica.

La riuscita delle iniziative è determinata da fattori di contesto, spesso anche politici, ma anche dalle capacità e disponibilità dei volontari: nella discussione si pone (3) l’esempio degli orti scolastici a Livorno, che è un progetto con una ricaduta enorme, per numero di adesioni, ma la cui risorsa principale è la dedizione del volontario responsabile. La motivazione personale dei volontari è una risorsa imprescindibile, ma può costituire un elemento di criticità, nel caso in cui rappresenti il pilastro su cui si regge il successo dell’azione.

Il contesto favorevole e il consenso

La possibilità di avere relazioni continue e stabili con i policy-makers locali è condizione quasi imprescindibile per garantire il successo delle iniziative.

Alcune esperienze, come il Patto di comunità, nella zona di San Miniato, mostrano che un contesto favorevole alla ricezione delle tematiche proposte da parte della Amministrazione, consente di poter realizzare progetti pratici e incisivi: “Il Patto di Comunità ha messo in rete produttori, istituti comprensivi e un’associazione locale, i moti carbonari, che si occupa del ripristino dei sentieri nella zona di San Miniato. Si è creato uno scambio tra le scuole, il mercato, i produttori. Oltre allo scambio c’è un punto fisico di ritrovo, il mercato” (6). Oltre all’interesse degli attori locali coinvolti nel progetto, c’è stato il supporto di un riferimento di SF direttamente coinvolto con le amministrazioni locali in qualità di consigliere.

“Ci sono amministrazioni in cui non si sa nemmeno cosa sia Slow Food” (6), sottolinea un partecipante: laddove c’è un coinvolgimento nelle istituzioni locali, i principi di slow food, e il suo modo di lavorare sono facilitati.

La possibilità di agire, quindi, viene condizionata dal clima di fiducia nei confronti di una visione, che è quella di slow food, e dei principi ispiratori del movimento stesso.

Nel caso della Piana di Lucca (1), obiettivo dell’azione era la definizione di un piano intercomunale del cibo coinvolgendo cinque amministrazioni comunali: “dopo una prima fase di adesione da parte di tutti i comuni, al momento del rinnovo della convenzione, ci siamo trovati con un comune che avendo cambiato il governo politico, ha preferito abbandonare l’esperienza”.

Queste situazioni di discontinuità sono un problema per l’efficacia dell’azione di SF sul territorio.

Esperienze simili sono emerse nel caso del coinvolgimento delle mense scolastiche anche a Collesalveti, dove circa dieci anni fa, il comune ha esternalizzato il servizio delle mense: “Lo smantellamento del centro di cottura ha reso estremamente difficile, oggi, poter ritornare indietro e recuperare e massimizzare anche tutto quel lavoro che avevamo fatto per far conoscere slow food e i suoi principi” (15).

La percezione dei partecipanti è riassunta in una frase “devi avere qualcuno nel consiglio comunale – meglio se nella giunta - che ci creda” (15).

Eppure, alcune volte, anche se l’azione sembra avere successo, anche se c’è una amministrazione favorevole, ci sono circostanze che creano difficoltà. Il COVID ha creato barriere insormontabili per

alcune azioni, specie quelle il cui target erano le scuole, e che erano appena partite. In alcuni casi il contesto favorevole deve essere quello in cui l'azione deve trovare piena operatività; pertanto, ci deve essere una apertura da parte dell'attore con cui si va a realizzare l'azione. Un esempio è l'iniziativa "leggere che gusto", il cui target è la scuola dell'infanzia e primaria, e che aveva in animo di lavorare sulla educazione alimentare coniugando lettura, racconto, arte e manualità. "Il cambio del direttore didattico ha fatto saltare tutto: si trattava di impegnare sé stesso e il corpo didattico per una settimana. Mentre negli orti, slow food gestisce tutti passaggi, in questo caso non ha costruito abbastanza consenso" (8). Questo esempio introduce il ruolo di SF nel creare un consenso in grado di resistere a cambiamenti a livello di dirigenza operativa nelle strutture in cui va operare: "SF deve fare un grande lavoro per creare e gestire i consensi e avere piani a e b per evitare di bloccare i progetti" (8).

Il meccanismo di creazione e gestione del consenso nel progetto degli orti scolastici rappresenta uno spunto su cui riflettere: "Slow food nella sua proposta opera su più fronti, andando dai genitori, poi nelle scuole, ed ha un approccio alla gestione del consenso che parte dal basso. Il nodo sta nella decisione sui soldi con cui decidere le iniziative: se la scuola non li ha, si rivolge al comune, e lì si ritorna al problema della gestione con le amministrazioni locali" (8).

La creazione di un consenso, si alimenta anche di meccanismi che vanno a consolidare il consenso stesso, rendendo le attività meno vulnerabili ai cambiamenti nei vertici. Un esempio viene fornito in relazione all'attività degli orti scolastici: "avere l'orto nella scuola, che era parte di un progetto di educazione alimentare, in cui la scuola era impegnata con la mensa pubblica, era utile per l'azienda che offriva i pasti, perché poteva portare i propri produttori nella scuola. composto il quadro, gli orti sono diventati una presenza stabile, che i cambiamenti di maggioranza del comune non riescono a far fallire, perché si è creato un consenso" (8).

La percezione reale delle necessità è un elemento per creare il consenso, ponendo al centro la condivisione di un problema che riguarda tutti. Slow Food ha la percezione, dal suo punto di osservazione privilegiato sul territorio, delle necessità emergenti sia a livello di sistema cibo, che a livello dei singoli operatori. "I servizi ecosistemici sono un punto che può essere posto nel dialogo con le istituzioni, integrandoli ad esempio, nel PSR della regione. Serve un patto di cittadinanza, perché la cittadinanza riconosca che alcuni problemi interessano tutti" (8).

Il contesto globale in cui oggi vengono affrontate alcune tematiche, come quelle legate all'energia pulita, al clima, alla sostenibilità, è cambiato: se prima c'era interesse, in molti contesti oggi c'è intolleranza. Questo porta a farsi alcune domande sull'orizzonte delle proprie iniziative: "cosa devo fare perché le mie iniziative politiche possano avere una incisività? Buono, pulito e giusto. Forse nel futuro dei nostri messaggi reggerà il buono. Ma a un certo punto la gente di fronte a una necessità economica, se sentirà dire dagli interlocutori "bisogna produrre", lo farà. E noi quindi cosa dovremmo fare? Noi rischiamo di concentrarsi sul localismo e non vedere l'orizzonte su cui ci stiamo muovendo. Dobbiamo ricostruire i rapporti e progettare azioni concrete che non si fermino all'ambito locale. Le alleanze politiche sono necessarie e lavorare insieme a altre associazioni è fondamentale" (3).

Il potere contrattuale

Dalla discussione emerge che Slow Food soffre di un potere contrattuale sbilanciato nei confronti di organismi commerciali o produttivi più grandi, che si sono fatti strada nel territorio offrendo i propri servizi alle amministrazioni pubbliche. Proprio dall'esperienza diretta sul territorio è possibile arrivare a considerazioni più ampie. Il caso preso in esame è quello delle mense scolastiche: laddove si è instaurato un sistema in cui le amministrazioni hanno concesso spazi di entrata a operatori strutturati e di grandi dimensioni, come a Collesalveti o Viareggio, il sistema di relazioni è stato plasmato ed è più difficile, adesso, tornare a un modello che prenda in considerazione le proposte

di Slow Food (15). Ci sono spazi di collaborazione in alcuni casi, con progetti specifici, in cui le amministrazioni hanno mostrato interesse per un cambiamento. Nel caso di Viareggio, ad esempio, assistiamo a una modifica dei menù delle scuole per poter inserire il pesce locale; “questo viene fatto in collaborazione con alcune cooperative di pescatori locali” (7). Ecco che emerge il tema degli spazi di apertura nella contrattazione con le istituzioni locali, situazione che si è verificata, ad esempio, a Capannori (1): “partendo dalla condotta, siamo riusciti a fare un lavoro sulla ristorazione scolastica, perché in un momento di passaggio del contratto con la ditta appaltatrice, siamo entrati nel dialogo e il comune ha deciso di tornare alla gestione diretta del servizio, attraverso Qualità e Servizi. C’è stato un coinvolgimento diretto delle amministrazioni pubbliche, e adesso stiamo gestendo le varie sezioni collegate al progetto mensa, come la parte educativa o la lotta allo spreco”. La gestione quindi dei rapporti con gli altri attori del territorio, che hanno alla loro base un potere contrattuale, determina anche la capacità di imporsi attraverso azioni. Dalla discussione emerge un elemento che sembra però incombere sulle aziende, che da un partecipante (20) è stato identificato come “il mercato”: “le aziende stanno chiudendo nel mio territorio, la piana di Lucca. Ci sono situazioni legate al mercato, e situazioni oggettive che portano all’abbandono. Non c’è qualcuno specifico che incentiva la trasformazione di alcune aree, semplicemente c’è una situazione di contesto. Quello che chiediamo all’agricoltura è di fornire cibo al territorio, ma va trovata una forma, per riconoscere il lavoro degli agricoltori che va al di là della sola produzione”. Il potere contrattuale in questo caso è sbilanciato e Slow Food non ha strumenti per contrastare le dinamiche di mercato. Questa è a domanda reale che viene posta alla fine di questo intervento: “Ma se uno vuol fare un’azienda, realmente ha supporto?”. Ecco che uno spunto nuovo di riflessione emerge: il fare rete e creare occasioni per supportare le aziende, anche cercando e spingendo le amministrazioni locali per intervenire, è un modo indiretto per contrastare il “potere contrattuale del mercato”.

Competenze

Le competenze specifiche sono necessarie per assicurare il raggiungimento di un “ritorno”, per usare un termine a cui abbiamo accennato precedentemente, delle azioni intraprese. Le competenze devono essere presenti non solo in Slow Food, ma anche negli interlocutori.

La mancanza di competenze tecniche specifiche nelle Pubblica amministrazione è stato un elemento che ha influenzato negativamente la riuscita delle azioni (1).

Servono, da parte dall’amministrazione locale, quelle competenze necessarie anche per leggere in maniera critica alcuni cambiamenti, ma serve anche che slow food comunichi quanto vede emergere dalla realtà territoriale. Le criticità collegate all’intervento del pubblico in determinati settori, devono essere individuate e comunicate, non solo con uno sforzo comunicativo adeguato, ma competente. “Dobbiamo raccontare quello che si fa, ma serve una forma di comunicazione più rapida e adatta a far circolare le idee” (8).

Le competenze individuali dei soci sono preziose. Dal dialogo emergono esempi in relazione a situazioni del contesto agricolo cui sono collegate alcune politiche regionali o nazionali. È il caso della olivicoltura intensiva in cui alcuni soci hanno portato il loro bagaglio di conoscenze e competenze per chiarire la situazione: “abbiamo realizzato un documento di critica alla olivicoltura intensiva. Bisogna indicare una strada che esca dal paradigma culturale attuale, anche perché il modello spagnolo mostra delle criticità: se i nostri amministratori finanziano una olivicoltura intensiva, occorre parlare con loro dei rischi anche per le piccole realtà e perché il modello proposto non è adatto alla collina e si andrà a piantare olivi dove adesso c’è il grano” (4).

La distanza dei policy-makers

Le amministrazioni regionali, per far fronte alla necessità emergente, in alcuni casi operano con leggi e regolamenti che rischiano di danneggiare sia il sistema della popolazione di imprese produttrici, che il sistema agricolo stesso.

Alcuni casi emergono dalla discussione: “L’olivicoltura intensiva è un tema scottante, come quello del fotovoltaico. La regione Toscana sta lavorando su alcune norme che potrebbero essere molto nocive anche per il paesaggio rurale toscano. Sarebbe interessante fare un’indagine su come si sta ricostituendo la proprietà fondiaria in Toscana” (2). Il sistema produttivo agricolo sta subendo delle profonde trasformazioni che sono in atto da molto tempo e su queste la Regione deve porre attenzione: “assistiamo a un aumento del fenomeno del frazionamento delle aziende e occorre alimentare un dialogo con le istituzioni su questo”(19). Alcuni fenomeni, come quello del frazionamento, sono in aumento in alcuni contesti, e, nello specifico, nelle zone a vocazione turistica (7).

La L65/2014, in ambito di pianificazione territoriale, obbliga i comuni a indicare quale sia il territorio urbanizzato. “Da un lato c’è il fenomeno della disgregazione delle piccole unità, dall’altro ci sono i grandi gruppi finanziari che arrivano sul territorio, acquistano, ma non si sa che fine facciano le aziende. La Regione Toscana ha fatto anche la legge sulla banca della terra, che non funziona e quindi occorre avviare una riflessione anche su come lavorare sulla pianificazione del territorio rurale” (2).

Il fenomeno della deruralizzazione contribuisce a cambiare sistema e paesaggio, ed avrà conseguenze future, ad oggi intuibili: “Il comune di Castiglione d’Orcia è un comune montano con caratteristiche diverse tra la parte a monte e a valle: è stato deciso di deruralizzare a monte più che a valle. questo perché ci sono fabbricati da recuperare, e secondo l’amministrazione, nessuno farebbe agricoltura. è una visione di brevissimo periodo: ci sono condizioni nella zona pedemontana che adesso potrebbero portare a uno sviluppo agricolo notevole, per garantire un futuro a frazioni. Ma una politica che attualmente sta creando occasioni per seconde case ostacola chi vuole avere la possibilità per fare agricoltura, che incontrerà difficoltà crescenti anche solo a costruire un capanno per la rimessa” (14).

Avvicinare i policy-makers a certe tematiche è necessario, e dal dialogo emergono alcuni spunti.

Il primo è cercare di lavorare sulla visione delle amministrazioni, declinando i propri principi all’interno dei documenti che descrivono i valori ispiratrici dell’operato delle amministrazioni: “Cercare di convincere la regione e i comuni a inserire nei propri statuti il diritto al Cibo è una attività da portare avanti” (2).

Il secondo spunto di riflessione è la presenza di SF nei luoghi in cui si prendono decisioni sulle policies: “Presidiare i luoghi in cui vengono prese decisioni sulle policies è essenziale” (2).

Il terzo è cercare di creare occasioni di dialogo: “Un’altra iniziativa rilevante è rilanciare fortemente il tavolo sulle politiche locali del cibo in cui SF può dare un contributo interessante sul futuro del cibo”. (2) Per fare questo è necessario creare una rete di presenze. “aumentare la presenza, significa aumentare la possibilità di portare avanti le istanze slow food, proprio perché siamo presenti” (14). Essere presenti dove avviene il dialogo, significa avere la possibilità non solo di condividere principi e valori e istanze a livello più “alto”, ma anche creare occasioni per far emergere progetti di portata più limitata, ma efficaci per il piccolo produttore: “Noi siamo riusciti, in Amiata, a portare avanti un nuovo metodo di cottura, la cottura in cassetta. Per realizzare le cassette è necessaria la lana grezza, e mettiamo in pratica i principi di economia circolare, oltre alla riduzione dei costi di produzione e dei consumi per la cottura. Siamo riusciti a portare, partendo dal dialogo tra i soci, delle istanze alla regione, creando possibilità per chi produce questo prodotto” (14).

Il quarto spunto consiste nell’individuare dei punti strategici in cui è possibile, con la propria azione, incidere sul sistema cibo: “Nei comuni il ruolo importante per incidere sulle politiche alimentari sono

le mense scolastiche. Il comune di Capannori, ad esempio, spende 4 milioni all'anno per gestire il cibo" (2). Il tema delle mense, anche quelle ospedaliere (8), ritorna più volte nella discussione, non solo perché consente di stabilire un contatto diretto con i più giovani utenti, ovvero i bambini, che permettono di arrivare, quindi, alle famiglie, ma anche perché sono un "punto di accesso" ai tavoli delle policies.

L'esperienza nel tempo

Alcune attività si protraggono da diverso tempo e questo ha assicurato un consolidamento e la possibilità di avere una visibilità e entrare nel vissuto delle persone. È il caso dell'esperienza dei Mercati. "Il Mercato della Terra di Fiesole è diventato un mercato permanente, ed è un risultato. Noi produttori lamentavamo la localizzazione, perché siamo in una piazza secondaria, ma adesso la gente ci trova, perché sa di noi e che l'appuntamento è fisso" (18). In alcuni casi la continuità è assicurata anche da una tradizione familiare dei soci: "Mio padre è entrato nel distretto bio di Fiesole, e questo ha consentito sia un lavoro nel tempo, ma anche la possibilità di espandere le attività del mercato della terra" (17).

La possibilità dei collegamenti intergenerazionali è una ricchezza per le attività legate ai progetti sul territorio, perché si consolida, come abbiamo appena visto, un sistema di valori condiviso tra più generazioni di soci.

Lo stesso meccanismo è alla base di alcuni progetti, che, ponendo come risorsa il collegamento tra generazioni, aumenta l'efficacia per la condivisione dei principi. È il caso degli orti nelle scuole che parte dai bambini per arrivare alle famiglie.

Spunti di riflessione e domande aperte per il futuro

Capire cosa si stia facendo e con quali risultati

È essenziale valutare le ricadute, su più livelli, partendo da un livello territoriale più ampio per arrivare a quello del singolo e della comunità; occorre anche fare un lavoro per far entrare la dimensione della ricaduta del singolo nel contesto territoriale più ampio: è spesso più facile comprendere come elementi positivi presenti nel territorio vadano a influire sul piccolo produttore, ma è difficile che il beneficio ricevuto dal piccolo sia inserito in un contesto di valutazione più ampia. Oltre alle ricadute dirette, sono forse ancora più interessanti quelle indirette: è più facile quantificare le ricadute dirette delle azioni, ma sebbene siano difficili da stimare, capire quali e quante siano le ricadute indirette delle azioni può portare a avere informazioni per comprendere la "reale" portata delle azioni di slow food nei contesti in cui opera.

Individuare temi comuni e metodo

Individuare alcuni temi comuni è un modo per fare "massa critica". Non significa limitare il numero di istanze su cui lavorare o le vertenze in base alle quali organizzarsi, ma significa individuare dei temi simbolo su cui iniziare a lavorare con le istituzioni in un dialogo, per estendere metodo di lavoro a altre istanze. Alcuni temi toccati dalle politiche rurali regionali che hanno un impatto diretto nel sistema agricolo Toscano sono sicuramente l'olivicoltura intensiva, il fotovoltaico, la deruralizzazione e l'agroecologia. Occorre mettere a frutto competenze esistenti nel sistema SF,

creare sinergie anche con enti di ricerca e università e lavorare in modo da documentare il problema da sottoporre alle amministrazioni; questo consentirà di cercare occasioni per tavoli di dialogo.

I dati

Creare mappature delle iniziative e raccogliere dati per valutarne l'efficacia e le ricadute è essenziale. Le campagne di educazione alimentare sono molte e portate avanti con varie iniziative da SF, ma occorre strutturare la raccolta delle informazioni. Questo ha una utilità per SF: serve per capire meglio come migliorare ciò che sta facendo, o per comprendere i motivi per cui qualcosa funziona e condividere le informazioni con chi sta portando avanti qualcosa di simile, ma in altri contesti territoriali e con risultati differenti. Il processo di raccolta dati ha una utilità anche all'esterno: mancano ad oggi informazioni sistematiche e strutturate su temi di grande interesse, come la salute alimentare e l'obesità dei bambini. Misurando impatto e efficacia delle Azioni, Slow Food svolge un ruolo di informazione pubblica, ed ha la capacità di entrare in tavoli di discussione non solo come operatore, ma anche come un'organizzazione capace di informare sui temi di interesse.

Una breve sintesi

La proposta per il futuro potrebbe essere indicata come architettura dell'advocacy.

Questa si costruisce nel tempo, partendo dalla rete attuale e avendo un approccio dal basso. Il ruolo del locale è, infatti essenziale per rilevare situazioni che gli amministratori ignorano, e occorre portare le istanze, supportate da dati e informazioni, anche a livello Europeo. Alla base è necessario rafforzare il rapporto tra locale e nazionale, nella gestione delle relazioni con Slow Food, ma la trama di relazioni locali, sul territorio, è la sorgente viva per attingere informazioni e raccogliere dati. Un lavoro di raccolta di dati e informazioni è alla base del processo di documentazione che va a supportare lo sforzo operativo su tematiche su cui si è fatto, come detto precedentemente, "massa critica". Creare una rete di rapporti collaborativi con altre organizzazioni su tematiche specifiche è, poi, un altro elemento essenziale per migliorare l'efficacia delle azioni.

Tavolo 2: Education

A cura di:

- Sonia Massari
- Paola Scarpellini

I partecipanti

Il tavolo ha registrato un totale di 24 partecipanti: professori e professoresse di scuole secondarie superiori, professori di università, produttori e produttrici, insegnanti in pensione, una cuoca dell'alleanza e un cuoco. Tre persone presenti non erano socie SF, una di queste però ha il marito e la figlia soci. Una persona non socia presente si occupa di formazione post diploma nel tema agroalimentare.

Alcune delle persone partecipanti al tavolo non erano a conoscenza dei progetti legati alle scuole e al progetto *I cuochi dell'alleanza*, ragione per cui i partecipanti sono stati invitati a condividere le proprie conoscenze ed esperienze.

È emersa quindi una descrizione dei principali progetti di Slow Food che di seguito riassumiamo:

- *Il Progetto Cuochi dell'alleanza SF* coinvolge circa 25 cuochi in Toscana ed è un progetto internazionale. Il termine "alleanza" viene utilizzato, perché si instaura una vera e propria alleanza tra cuochi e produttori, avendo un diretto contatto. Non è obbligatorio che i produttori siano soci di SF, possono far parte dell'Arca¹ o dei distretti del cibo²; ad ogni modo collaborano e formano questo grande gruppo dell'alleanza.
- *Gli Orti*: Slow Food ha portato avanti l'iniziativa degli orti (indicata come "Orto in Condotta" o "Orti a scuola"). Si tratta di un'iniziativa educativa che coinvolge scuole, insegnanti, studenti e comunità locali nella creazione e gestione di orti scolastici. L'obiettivo principale è promuovere l'educazione alimentare e ambientale attraverso attività pratiche e teoriche. L'iniziativa mira a fare educazione partendo dall'asilo nido e dalla scuola dell'infanzia fino ad arrivare alla scuola secondaria di primo grado. Si tratta di un modo di fare educazione esperienziale che ha lo scopo di organizzare attività di educazione ambientale all'interno dei giardini scolastici. Non si tratta solo di realizzare orti negli istituti scolastici, ma anche di far entrare i produttori nelle scuole, permettendo così di conoscere i produttori del territorio e di creare alleanze. Le attività vanno dal portare semi a scuola, all'organizzare degustazioni, alle visite alle produzioni, rendendo il mondo dell'agricoltura più familiare.
- *Altre esperienze nel territorio*: varie esperienze educative in ambito scolastico, soprattutto nelle mense (ad esempio "Pensa che mensa" e "La buona mensa"), ma anche esperienze diffuse a livello territoriale, come le attività presenti nei Mercati della Terra. In questo contesto, è stato dedicato ampio spazio al racconto delle numerose attività educative

¹ Con il termine Arca ci si riferisce all'Arca del Gusto, un progetto Slow Food. Si legge nel sito: "L'Arca del Gusto è un catalogo online che cresce giorno dopo giorno, raccogliendo la denuncia di chi vede i sapori della propria comunità scomparire, portando via un pezzo della cultura e della storia di chi li ha condivisi" (<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/il-progetto/>).

² I distretti del cibo sono una forma di organizzazione territoriale. "I distretti del cibo identificano sistemi produttivi locali con forte identità storica e territoriale e vi integrano attività agricole e altre attività imprenditoriali, coerenti con le tradizioni del luogo" (<https://2024.terramadresalonegustato.com/evento/distretti-del-cibo-unesperienza-nazionale-e-internazionale>).

realizzate nel tempo, nei più diversi contesti. I partecipanti hanno condiviso esperienze di progetti nelle scuole e nei territori, cataloghi e pubblicazioni editoriali, percorsi di formazione formale e informale, giochi, laboratori, cene conviviali, attività nei Mercati della Terra, esperienze con i Cuochi dell'Alleanza e iniziative dal forte impatto simbolico e comunicativo, come quelle già citate "Pensa che pensa" e "La buona mensa".

All'inizio del workshop, prima di concentrarsi sulle domande precedentemente selezionate e comuni a tutti i tavoli, è stato chiesto ai partecipanti del tavolo di descrivere cosa rappresentasse per loro Slow Food educazione (SFedu), scegliendo un animale le cui caratteristiche lo descrivevano. Questo momento ha rappresentato un passaggio chiave per comprendere in profondità cosa significhi "fare educazione" all'interno del movimento, e come questo venga percepito sia da chi opera quotidianamente nella rete, sia da chi guarda a Slow Food da una prospettiva esterna. Alcuni partecipanti con la propria scelta vedono in SFedu un attore perseverante, curioso e dinamico (gatto), fedele (cane). In alcuni casi SFedu è percepito come un animale che improntato sulla sopravvivenza, come un'aquila che insegna a volare ai propri figli, vola alto, e non vede solo il particolare, ma anche l'insieme. Nelle scelte emerge anche un riferimento al logo: la chiocciola, che rappresenta una identità forte, ma riconoscibile solo da chi ha dimestichezza con SF e lo conosce. La lentezza caratterizza molte scelte: come i bovini che si muovono lenti e in gruppo, così SFedu riesce a raggiungere i propri obiettivi. Il senso di comunità e di operosità è una caratteristica associata dai partecipanti a SFedu, che è come una formica o un'ape. La prima ha un forte senso di comunità, ed è determinata dal bene comune nelle proprie azioni; la seconda è anche un animale che si prende cura dell'ambiente. Interessante è anche l'aspetto adattivo della strategia educativa di SF: come una lince, SFedu ha avuto una vista lunga e una lungimiranza, quando 20 anni fa ha lavorato con i prodotti dell'Arca e si è posta il problema di come far comprendere al consumatore la qualità del prodotto, ritenendo come essenziale partire con un lavoro fino dalle scuole.

La riflessione ha permesso di delineare Slow Food Educazione come un'azione che si nutre dell'ispirazione del passato, che agisce nel presente in forma concreta e che rappresenta una strategia attiva per il futuro. È emerso chiaramente che l'educazione è, per Slow Food, sia un valore fondativo, sia uno strumento operativo per incidere sui territori, creare consapevolezza, attivare comunità e generare cambiamento.

Temi emersi

Iniziative educative: bilanci, criticità e prospettive

Durante il workshop è stato condotto un ampio confronto sulle numerose iniziative educative promosse da Slow Food nel corso degli anni. L'obiettivo era quello di riconoscere il valore delle esperienze già realizzate, comprenderne i punti di forza e le criticità, e riflettere su quali potrebbero essere le direzioni future. Ne è emersa una panoramica variegata, che abbraccia progetti scolastici, campagne di sensibilizzazione, attività editoriali, eventi conviviali e iniziative di respiro internazionale.

Tra i progetti rivolti al mondo scolastico, “sCOOL Food” rappresenta un caso di buona riuscita: sviluppato alcuni anni fa con le scuole elementari, ha coinvolto Slow Food in qualità di partner e si è concretizzato in una serie di laboratori. Pur non essendo un progetto ideato direttamente da Slow Food, è stato percepito come positivo, in quanto ben riconoscibile e comunicato efficacemente all'esterno³.

Un altro esempio virtuoso è il “Progetto mensa”, finalizzato alla promozione del consumo di prodotti stagionali nelle mense scolastiche. Anche in questo caso, l'esito è stato considerato positivo per l'impatto diretto sui comportamenti alimentari e per la chiarezza del messaggio trasmesso.

Meno fortunato è stato invece il progetto “Scelgo sano”, rivolto agli studenti delle scuole superiori. In alcune aree, come quella di Pistoia, il progetto si è interrotto con la fine dei finanziamenti, evidenziando una dipendenza critica da risorse esterne e una mancanza di continuità operativa. Anche a livello nazionale, le informazioni disponibili su questo progetto risultano limitate.

Un capitolo particolarmente significativo è quello degli orti. L'iniziativa degli “Orti in condotta”, riformulata in forme diverse come “orti scolastici”, “orti di comunità” e “orti in ambiti ospedalieri”, rappresenta uno dei pilastri dell'educazione slow. Il progetto, tuttora attivo in molte zone d'Italia, si è evoluto con linee guida sempre più definite. Ha mostrato risultati molto positivi quando sostenuto da reti comunitarie solide: ad esempio, in alcune scuole primarie dove genitori e nonni collaborano attivamente anche nei mesi estivi, ha generato impatti significativi non solo sui bambini, ma sull'intera comunità. Tuttavia, laddove il progetto è stato affidato a singole persone o piccoli gruppi senza un adeguato supporto, si sono riscontrate criticità, come nel caso di San Miniato, dove il progetto è attualmente sospeso. L'esperienza dimostra che l'orto scolastico può diventare uno strumento educativo potente, simile a un libro di testo, a condizione che sia supportato da una formazione pratica per insegnanti e produttori, alleati indispensabili nel processo educativo. L'introduzione dell'educazione civica come materia obbligatoria nelle scuole rappresenta oggi un'opportunità ulteriore per sviluppare questi percorsi.

Passando al mondo editoriale, il progetto “Dire – Fare – Gustare”, nato dalla collaborazione tra Slow Food e Giunti Editore, include quaderni operativi e pubblicazioni legate all'educazione alimentare. Tuttavia, è emerso che molti non soci non ne conoscono l'esistenza, segnalando la necessità di migliorare la comunicazione esterna di questo patrimonio editoriale.

Nel campo della formazione degli adulti, il “Master of Food” ha rappresentato per molti anni una proposta strutturata e apprezzata, basata su moduli tematici legati a prodotti specifici come vino, birra o cioccolato. Nonostante il suo successo, è stato sostituito dall’“Accademia Popolare del Gusto”, un progetto più flessibile ma anche meno coeso. Quest'ultima, attiva da circa due anni, ha un esito ancora incerto: dove ci sono risorse, contatti e capacità di fundraising, funziona; altrove fatica a decollare, soprattutto per la mancanza di un programma comune e linee guida nazionali.

Il “Gioco del piacere” è invece un'attività conviviale ancora in corso, che prevede degustazioni “al buio” su temi specifici come vino, olio o formaggio. In generale, ha ottenuto riscontri positivi per il suo approccio ludico e sensoriale.

³ sCOOL Food è “Un programma di Educazione Civica ideato, promosso e sostenuto dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena, dedicato allo sviluppo sostenibile, alla cittadinanza globale, ai diritti umani, alle competenze di vita e alla diversità culturale”. (<https://scoolfood.fondazionemps.it/home/>).

Il “Mercato della Terra” è considerato il progetto più rappresentativo di Slow Food: un’iniziativa strutturata che coinvolge i territori nella selezione e valorizzazione dei produttori locali. Il mercato diventa anche un luogo di educazione, grazie a eventi, incontri e occasioni di dialogo diretto tra produttori e consumatori. L’iniziativa ha ottenuto ampi consensi.

Sul piano internazionale, progetti come l’“Arca del Gusto”, la campagna “Tutta farina del nostro sacco” e “Terra Madre” hanno avuto impatti molto positivi. L’Arca del Gusto ha il merito di preservare e valorizzare prodotti a rischio di estinzione.

La campagna sul pane portata avanti con “tutta farina del nostro sacco”, ha saputo mettere al centro un alimento simbolico. La campagna è stata lanciata in collaborazione con Slow Grains, la rete di produttori e trasformatori che recupera le varietà di grano locali. L’obiettivo della campagna era di recuperare il bagaglio di cultura e conoscenza legato ai cereali tradizionali; la campagna ha consentito non solo la promozione di ricette popolari nei locali aderenti, ma anche la creazione di eventi e laboratori didattici⁴.

Terra madre, nata nel 2004, è divenuta, con il tempo il contenitore principale del pensiero e dell’azione educativa di Slow Food a livello globale.

Al contrario, il progetto “Slow Food Travel”, pur nato con una forte impronta professionale, è stato percepito come difficilmente applicabile nei territori. L’esperienza del Valdarno ha evidenziato come, in mancanza delle competenze necessarie, il progetto risulti difficile da strutturare e proporre, soprattutto perché non si tratta di un semplice “pacchetto turistico”.

“Mille orti in Africa” è un progetto di trasmissione di saperi e competenze volto alla creazione di orti comunitari nel continente africano. L’esito è difficile da valutare in termini omogenei, poiché dipende fortemente dai contesti locali: ad esempio, in Mali sono stati realizzati tre orti, ma la sostenibilità a lungo termine resta una sfida.

Altre iniziative più recenti hanno mostrato segnali promettenti. Il progetto “Comunità Buona, Pulita e Giusta”, avviato nel 2019 dalla Condotta di Firenze e rivolto alle scuole secondarie, è attualmente attivo e in fase di diffusione, con una percezione positiva. Allo stesso modo, “Pensa che mensa!” e “La buona mensa!”, partiti a Bra e poi adattati in Toscana (Qualità&Servizi – Firenze), sono stati valutati positivamente.

Le cene conviviali e i Laboratori del Gusto, anch’essi esperienze consolidate, continuano a ottenere risultati positivi solo quando sono coerenti con la missione educativa di Slow Food e coinvolgono produttori o referenti dei Presìdi. I Laboratori del Gusto, in particolare, hanno avuto fino al 2020 un marchio registrato e rappresentavano una modalità distintiva di educazione sensoriale.

Infine, “Cibo Civitas”, progetto nazionale terminato nel 2024, ha funzionato molto bene in alcune aree (Firenze, Mugello, Emilia-Romagna, Piemonte, Sicilia), con l’obiettivo di sensibilizzare gli enti pubblici sulle politiche del cibo. Il riscontro complessivo è stato positivo, grazie alla capacità del progetto di connettere dimensione educativa e advocacy.

⁴ <https://www.slowfood.it/slow-grains/la-campagna-tutta-farina-del-nostro-sacco/>

Differenze geografiche, livelli diversi di coinvolgimento.

Durante il confronto, si è discusso anche dei progetti più noti e longevi – come “Mille orti in Africa” e “Orti in condotta” – che nel tempo si sono trasformati, assumendo nuove forme e nuove sfumature: dagli orti scolastici agli orti comunitari, ciascun progetto è stato analizzato per comprenderne punti di forza e criticità. È emerso un grande orgoglio per i risultati ottenuti, ma anche la necessità di riconoscere e affrontare le debolezze che si sono presentate nel corso degli anni. La discussione ha fatto emergere differenze geografiche, livelli diversi di coinvolgimento e risorse, nonché il bisogno di una maggiore condivisione interna di strumenti, metodologie e buone pratiche. In particolare, si è evidenziato come alcune iniziative abbiano funzionato molto bene in certi territori grazie a reti locali attive e consolidate, mentre in altri contesti si siano scontrate con difficoltà organizzative, mancanza di continuità o carenza di competenze specifiche.

Libertà, sperimentazione e visione

È stato ribadito con forza il valore della libertà che SFedu concede ai soci: la possibilità di sperimentare, creare, proporre nuovi progetti. Questa libertà genera entusiasmo, stimola la curiosità, e consente di costruire percorsi educativi che guardano al futuro attraverso il presente e il passato. Si tratta di una forma di "sopravvivenza creativa", che consente ai soci di investire tempo e risorse immaginando il futuro, e progettando di conseguenza.

Spunti di riflessione e domande aperte rispetto al futuro

Dall'analisi delle attività emergono sia alcune criticità che alcuni punti di forza; possiamo quindi identificare degli spunti di discussione per il futuro.

Le difficoltà nella continuità di alcuni progetti sono legate alla presenza attiva di poche persone; al di là del lavoro sul coinvolgimento dei soci attuali e potenziali, occorre condurre una riflessione sulla formazione. La **Formazione** garantisce la continuità delle iniziative educative.

La formazione però avviene a più livelli: non solo formazione dei consumatori, ma anche dei produttori e dei formatori.

Occorre riflettere sul ruolo dei formatori, sulla opportunità offerte dalla formazione a cascata nel garantire l'efficacia e la continuità delle azioni intraprese.

Oggi ciò che viene proposto sono incontri di divulgazione, attività formative per i soci e per i dirigenti dell'associazione (SF to action) in modalità online, mancano esperienze di confronto, di scambio e relazione. Sarebbe auspicabile programmare una formazione rivolta a tutti coloro che volessero essere attivi dentro l'associazione. Le attività di formazione rivolte ai consumatori finali devono partire dal concetto di cibo salutare: ad esempio è necessario educare genitori e bambini ai benefici del cibo salutare, rispetto alle insidie del cibo spazzatura, come anche potenziare le attività già intraprese per illustrare i vantaggi dei prodotti bio. Questo può portare anche allo sviluppo di progetti educativi alimentari in collaborazione con i centri di cottura su base territoriale. Per i produttori è necessario insistere su percorsi formativi che consentano la trasmissione di “strumenti”, ma anche educare e formare alla progettazione. Si avverte il bisogno di strumenti

concreti per accompagnare i volontari nel passaggio da semplici portatori di entusiasmo a veri e propri attivatori di processi educativi consapevoli, capaci di progettare, valutare e comunicare con efficacia. È importante muoversi in maniera coesa nel territorio e non concentrarsi sulle differenze. In questo momento per le associazioni o organizzazioni che lavorano sui valori e sui principi piuttosto che sul profitto, è importante non frammentarsi bensì agire insieme, concentrarsi su ciò che unisce, per avere una forza maggiore. È indispensabile la conoscenza e la comunicazione: viene sottolineato che purtroppo a volte solo alcune persone conoscono realmente gli obiettivi di SF perché non c'è stata una comunicazione efficace. Avvicinare e unirsi con altre associazioni è un cammino tutt'altro che facile, alcune hanno forse il timore di essere messe in ombra, altre non hanno ben chiaro l'obiettivo di SF e vedono solo un aspetto superficiale dell'organizzazione di eventi e cene. Va sottolineato che l'organizzazione di eventi formativi chiama in causa numerosi elementi da tenere in considerazione, che riguardano: il target geografico del corso (nazionale, regionale o locale); la modalità (remoto o in presenza); la calendarizzazione; la selezione dei formatori; il costo e la copertura delle risorse necessarie, sia economiche che in termini di tempo dedicato. Una proposta concreta a cui poter pensare sarebbe l'organizzazione di corsi della durata di due giorni, una volta all'anno, sviluppati su livelli diversi (regionale e nazionale). I corsi potrebbero essere tenuti da formatori di SF Italia, in modalità partecipativa e con la presentazione di buone pratiche. Va sottolineato che la formazione è utile anche per assottigliare le differenze territoriali.

L'oggetto delle attività educative è di vario tipo: si tratta di conoscenze relative ai prodotti, ai processi e anche alla biodiversità territoriale, in prevalenza. Si riconosce la necessità di educare anche a tematiche più ampie: la pace (attraverso attività di educazione alla pace nelle scuole); un approccio SLOW (in contrasto alle attività ad alto impatto ambientale); il non spreco; l'adesione a sistemi di distribuzione alternativa (ad esempio sviluppando la relazione con i GAS).

Tra le proposte emerse con maggiore forza nel corso del workshop vi è, innanzitutto, l'importanza di consolidare le esperienze educative già in atto, rafforzandole sia in termini di struttura che di visibilità. Molti progetti, infatti, hanno già dimostrato la loro efficacia e il loro impatto, ma necessitano oggi di essere resi scalabili e replicabili, così da poter ispirare e guidare nuove iniziative in altri territori.

Per migliorare l'efficacia delle proprie iniziative educative e anche potenziarne la portata, SF potrebbe intravedere nel rapporto con le altre associazioni territoriali un potenziale strategico.

Creare una rete educativa attraverso altre associazioni che affrontino tematiche comuni rafforzerebbe la motivazione nel raggiungimento degli obiettivi e aprirebbe anche a visioni più ampie. L'avvicinamento ad altre realtà associative dovrebbe avvenire grazie a parametri individuati, uno fra tutti condividere gli stessi principi e obiettivi. La scelta delle associazioni non è semplice, spesso infatti al di là dei principi sono le persone che fanno la differenza e sebbene ci siano dei principi nazionali da seguire delle associazioni, il modo di agire potrebbe non essere condiviso.

Diversificare la formazione in base al target, sin dalla sua progettazione è un punto su cui riflettere: emergono infatti diversi target delle attività formative, oltre ai consumatori: i docenti delle scuole, gli enti pubblici e privati, i produttori e anche i turisti. Per quanto riguarda i docenti, questi sono coloro con i quali dovrà essere condiviso il progetto educativo nelle scuole; si parla di formazione circolare ricordando un progetto passato nel quale veniva inserita l'alternanza scuola lavoro (PCTO). Con riferimento agli enti pubblici (i comuni), si rileva la complessità nel portare avanti progetti di formazione con i comuni, che resta un aspetto su cui lavorare. Gli enti privati sono una categoria su cui riflettere ad esempio, seguendo l'esempio virtuoso di Pistoia, un coinvolgimento delle Camere di Commercio in progetti futuri potrebbe essere auspicabile. Infine, i turisti, per i quali può risultare

interessante progettare pacchetti di turismo sostenibile, sebbene emergano difficoltà dovute alla mancanza di competenze. Tali difficoltà potrebbero essere superate, progettando una formazione ad hoc per i giovani che opererebbero come “guide SF”.

Dalla discussione è emersa anche la necessità di ampliare le attività e il target: un esempio può essere puntare sulle scuole secondarie superiori, aumentando il numero di programmi ad esse rivolte. Allargare a nuovi target, o potenziare quelli esistenti ma non sufficientemente sviluppati, è uno spunto per gli sviluppi futuri: ad esempio, educare anche gli anziani all'importanza del cibo come prevenzione delle malattie metaboliche e della salute in generale significa diversificare il target e le campagne educative in base al target.

Una riflessione sulle modalità con cui potenziare le attività già esistenti si rende necessaria. In particolare, si identificano alcune attività specifiche, quali: insegnare la storia delle produzioni agricole e delle ricette; educare il consumatore al giusto prezzo e alla riduzione dei consumi; educare alla lettura delle informazioni contenute in etichetta.

Si intravedono percorsi di crescita anche in attività che combinano educazione con esperienze turistiche sostenibili o percorsi di trekking.

Emerge anche una varietà di strumenti utilizzati per l'educazione, ovvero gli eventi, che includono i laboratori gastronomici e non, i corsi di degustazione di olio e vino, le visite in azienda, oltre a quanto precedentemente emerso.

È stata ribadita con forza l'urgenza di una comunicazione più efficace, inclusiva e coinvolgente, in grado di raggiungere nuovi pubblici, attrarre nuove energie, e far percepire Slow Food non solo come un marchio, ma come un'esperienza collettiva e trasformativa, aperta alla partecipazione.

Anche tra i soci non c'è una completa conoscenza di tutte le attività che vengono portate avanti e spesso si genera una confusione tra i progetti specificamente di matrice SF e quelli nei quali l'associazione è solo un partner. SF dispone di un sito web dove sono indicati tutti i progetti realizzati, forse all'esterno non viene fatto lo sforzo di capire veramente gli obiettivi dell'associazione ed è possibile che l'attenzione si focalizzi solo sugli eventi conviviali. D'altro canto, però il sito può apparire macchinoso e dispersivo a seconda del target, non offre un'informazione semplice da trovare e pare essere funzionale a chi già ha conoscenza dell'associazione. Sarebbe importante dare maggiore attenzione alla costituzione di veri punti fisici, qualcosa che va oltre la sede, un luogo di riconoscimento dove poter ricevere le persone e dare informazioni. Già questo ruolo è svolto dai mercati della terra, che sono caposaldo delle attività di comunicazione. I mercati potrebbero essere usati maggiormente in modo strategico per comunicare cosa SF sta facendo. Inoltre, sempre nell'ottica di una strategia comunicativa potrebbe essere pensato uno strumento nuovo, di orientamento, qualcosa di semplice come una landing page.

L'allargamento della base dei soci e il raggiungimento di un pubblico ampio è un tema importante. Dopo la pandemia da COVID-19, che aveva modificato le modalità di incontro e organizzazione, si è ripresa l'attività in presenza; tuttavia, c'è stato un calo nella presenza alle assemblee regionali.

Un punto nevralgico è come far avvicinare nuove persone, dare nuova linfa e motivazione ai soci. In passato molti degli attivisti chiamati a partecipare ad alcune attività sono rimasti nell'associazione per la possibilità di divertirsi. Si apre una riflessione sull'importanza di svolgere un'attività solo perché ritenuta etica e giusta e svolgere un'attività perché oltre ad avere queste prerogative offre

divertimento e piacere, dove divertimento significa imparare, conoscere, studiare, relazionarsi. In sostanza come avviare un processo virtuoso che metta insieme attivismo e gratificazione.

Una breve sintesi

Durante il workshop è emersa una visione dinamica, fluida e radicata nel presente, ma orientata al futuro, di ciò che rappresenta oggi Slow Food Educazione. I partecipanti hanno sottolineato come l'organizzazione debba essere capace di "cogliere l'attimo" – in un'autentica logica *carpe diem* – ovvero saper individuare le opportunità sul territorio, intercettare risorse disponibili, leggere i contesti, e attivare sinergie laddove si aprono possibilità concrete di collaborazione e trasformazione. La capacità di cogliere queste opportunità viene considerata una delle competenze chiave da sviluppare all'interno della rete, sia nei volontari sia nei referenti educativi, per rafforzare l'efficacia delle azioni nel medio-lungo termine.

Il simbolo della chiocciola, evocato più volte, rappresenta un elemento identitario forte e riconoscibile, soprattutto all'interno del movimento. Tuttavia, è stato evidenziato come tale simbolo – pur significativo – non venga sempre compreso e valorizzato all'esterno, specie nel suo legame con l'ambito educativo. Per questo motivo si propone che sia maggiormente presente, visibile e coerente nella comunicazione pubblica, diventando emblema di una progettualità lenta ma tenace, accogliente ma strutturata.

Un'altra caratteristica fondamentale riconosciuta a SF Edu è la tenacia. Per molti soci, questo rappresenta un punto di riferimento importante e rassicurante. Tuttavia, è stato sottolineato che il lavoro educativo all'interno della rete funziona veramente solo quando viene svolto in gruppo, attraverso il riconoscimento reciproco delle forze e delle competenze. Il lavoro collettivo è dunque percepito come strategia vincente, ma anche come percorso faticoso, spesso dispendioso in termini di energia, che richiede sostegno organizzativo e motivazionale per poter essere sostenibile nel tempo.

Dalla mappatura condivisa durante il workshop, è emersa una distinzione tra progetti già riusciti, che ora necessitano di essere scalati e replicati, e progetti ancora in fase embrionale, ma dal grande potenziale. Tra questi ultimi sono stati citati esempi come *Slow Food to Action*, *Slow Food Travel* e *l'Accademia Popolare del Gusto*. Questi percorsi, se accompagnati da adeguate risorse e competenze, potrebbero diventare strumenti fondamentali per la trasformazione educativa. È importante, inoltre, orientare meglio i soci – ma anche i non soci – verso ciò che già esiste e che funziona, così da rafforzare la consapevolezza collettiva e ispirare nuove progettualità.

Nonostante i numerosi progetti attivati, è stato osservato che strumenti come il sito web e la newsletter non sono sufficienti a comunicare efficacemente quanto viene realizzato. La mappa dei progetti costruita durante il workshop potrebbe diventare uno strumento chiave per sistematizzare, raccontare e valorizzare il lavoro svolto da SF Educazione, rendendolo più accessibile.

La mappatura dei progetti – costruita collettivamente durante il workshop – ha reso evidente una questione cruciale: molti dei progetti attivati da SF Edu sono conosciuti internamente, ma risultano spesso invisibili o poco accessibili al pubblico esterno. È emersa quindi con forza la necessità di una

strategia comunicativa più efficace, che renda giustizia alla ricchezza e alla varietà delle attività educative già realizzate, e che possa orientare nuove persone ad avvicinarsi e a partecipare.

Tavolo 3: Food Systems

A cura di:

- Fabiana Stortini
- Brigida Marovelli
- Chiara Mignani
- Tommaso Trinchetti

I Partecipanti

Il tavolo dedicato alla tematica dei sistemi alimentari si è distinto per un'ampia partecipazione (26 persone), con un numero significativo di soci Slow Food. Molti dei presenti ricoprono o hanno ricoperto in passato ruoli di rilievo a livello dirigenziale, sia nelle condotte locali che a livello nazionale. Questo ha contribuito a rendere il dibattito particolarmente ricco di esperienze dirette e riflessioni strategiche, fornendo una visione complessa e articolata delle dinamiche dell'associazione e delle sfide attuali. Il tavolo si proponeva di affrontare la tematica dei "sistemi alimentari", ovvero l'insieme delle attività, delle risorse e delle persone coinvolte nella produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e smaltimento del cibo. Un sistema alimentare sostenibile è capace di garantire sicurezza alimentare e nutrizione per tutti, rispettando la biodiversità, i saperi locali e l'equità sociale. In questo contesto, il ruolo di Slow Food è cruciale: sin dalla sua nascita, l'associazione si è posta come agente di cambiamento, promuovendo modelli di produzione e consumo che pongano al centro la qualità, la giustizia e la sostenibilità.

Durante i lavori del tavolo si è, infatti, parlato molto dell'origine di Slow Food nel 1986 a Bra, sottolineando come il contesto fosse, allora, profondamente diverso. Molti si sono interrogati su come un'associazione possa oggi inserirsi e agire all'interno dei sistemi alimentari in un quadro percepito spesso come apocalittico per l'agricoltura. Secondo la narrazione di molti dirigenti, Slow Food si trova oggi in un momento cruciale della sua storia, dove nuove sfide e opportunità si intrecciano nel lungo percorso di promozione di sistemi alimentari sostenibili. Il contesto odierno richiede una riflessione profonda sulle attività svolte, sulle criticità incontrate e sulle prospettive future.

In un primo momento, il gruppo ha discusso le attività di Slow Food, mettendo in evidenza i progetti realizzati, sia a livello regionale che nazionale, con l'obiettivo di comprendere il loro impatto e il loro stato attuale. Successivamente, vengono individuate le principali criticità e sfide che l'associazione deve affrontare, come la diminuzione dei soci, le difficoltà burocratiche e la comunicazione interna ed esterna. Infine, si propongono strategie e azioni concrete per migliorare l'efficacia delle attività e garantire una crescita sostenibile, puntando su comunicazione, formazione e rafforzamento delle reti territoriali.

Temi emersi

Dal Territorio alle Tavole: Un'Analisi Critica delle Iniziative di Slow Food

Il dibattito ha messo in evidenza come le attività di Slow Food abbiano un valore significativo sia per le comunità locali che per la rete più ampia. Alcune iniziative sono ormai storiche e ben consolidate, altre sono nate più recentemente, ma hanno già prodotto risultati interessanti per il loro contributo innovativo e di sperimentazione sociale. È emerso con forza il bisogno di coordinare meglio queste attività, di superare le barriere burocratiche e di investire in una comunicazione più efficace per far conoscere il valore delle azioni di Slow Food Toscana. L'obiettivo non è solo raccontare ciò che è stato fatto, ma anche identificare insieme le strategie migliori per rafforzare la presenza di Slow Food Toscana sul territorio e rendere più incisivo il contributo a livello locale e regionale.

Ruolo dei Presidi nella tutela della biodiversità agroalimentare

La discussione inizialmente si è concentrata sulle azioni intraprese da Slow Food per sostenere le filiere produttive, ruotando spesso intorno ai **Presidi**, che rappresentano uno dei più iconici progetti di Slow Food, nate per proteggere e valorizzare le produzioni locali. I Presidi Slow Food rappresentano comunità attive che si dedicano quotidianamente alla tutela e alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari a rischio di estinzione. Tra queste si annoverano razze animali autoctone, varietà tradizionali di ortaggi e frutta, prodotti da forno, formaggi, salumi e dolci tipici. Il loro impegno si estende anche alla salvaguardia delle conoscenze artigianali e delle tecniche di lavorazione tradizionali, alla cura dell'ambiente e alla promozione dei territori, dei paesaggi e delle culture locali. Attualmente, circa 600 Presidi coinvolgono agricoltori, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori in oltre 70 Paesi, contribuendo alla costruzione di sistemi alimentari più equi, sostenibili e rispettosi della biodiversità.

Tuttavia, oggi questa esperienza vive una fase di transizione. Se in passato avviare e sostenere un Presidio era più semplice grazie all'effetto novità e al supporto di sponsor, oggi emergono maggiori difficoltà nel coinvolgimento delle piccole realtà agricole, spesso a corto di risorse e di energie per affrontare le sfide del progetto. L'enfasi è stata posta sulla necessità di formazione continua per il mantenimento dei Presidi e sull'importanza di un supporto sia economico che burocratico, essenziale per le aziende agricole, che spesso si scontrano con normative complesse, come quelle legate all'HACCP, percepite come non sempre pienamente coerenti con le specificità delle produzioni agroalimentari tradizionali. Sono stati anche sottolineati il problema del coinvolgimento degli agricoltori locali, la necessità di un maggiore coordinamento regionale e il rischio, percepito da più partecipanti, che il progetto assuma tratti autoreferenziali, ovvero tenda a rivolgersi principalmente a chi è già coinvolto, faticando a dialogare con l'esterno e ad attrarre nuove energie o nuovi soggetti. Tutti questi elementi rendono il mantenimento e lo sviluppo dei Presidi particolarmente complesso.

Spazi di comunità e promozione sul territorio

Un'altra iniziativa emersa dalla discussione sono i Mercati della Terra, una rete internazionale di mercati che si ispirano ai principi fondanti di Slow Food. Al centro di queste esperienze vi sono piccoli produttori e artigiani del cibo, che propongono direttamente ciò che coltivano, allevano o trasformano, garantendo la qualità e la tracciabilità dei loro prodotti attraverso un racconto autentico e personale. I prodotti presenti nei Mercati della Terra sono espressione del modello del

“buono, pulito e giusto”⁵: si tratta di alimenti locali, freschi e di stagione, ottenuti nel rispetto dell’ambiente, del lavoro umano e della giusta remunerazione, sia per chi produce sia per chi acquista. Questi mercati non sono soltanto luoghi di vendita, ma veri e propri spazi di incontro e di scambio, dove si promuove la costruzione di comunità, si valorizzano le relazioni umane e si svolge un’importante funzione educativa sul cibo e sulla cultura alimentare.

Durante il tavolo di discussione, il Mercato della Terra è stato indicato come un esempio concreto di come Slow Food possa rappresentare un punto di riferimento stabile all’interno dei sistemi alimentari, offrendo uno spazio in cui produttori e consumatori si incontrano e condividono valori comuni. Questi mercati rappresentano una straordinaria opportunità per la scoperta di prodotti del territorio spesso sconosciuti, svolgendo una preziosa funzione educativa, soprattutto rispetto alla stagionalità e alla sostenibilità alimentare. Un esempio di successo è proprio il Mercato della Terra di San Miniato, nato nel 2008, che si è evoluto fino a diventare un Patto Educativo di Comunità, dove le scuole sono diventate il nodo centrale del progetto. Il Patto educativo di comunità è un accordo volontario tra associazioni, istituzioni scolastiche e amministrazioni locali, nato dalla consapevolezza che la scuola rappresenta un bene comune essenziale per la crescita collettiva. Si basa su un approccio collaborativo e partecipato, con l’obiettivo di costruire un’alleanza educativa stabile e duratura. Al centro dell’iniziativa vi è la promozione dell’educazione alimentare e ambientale, la sensibilizzazione al consumo consapevole e la valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali, con l’intento di favorire stili di vita sani e rispettosi del territorio. Questo mercato ha saputo consolidare il suo ruolo nel promuovere le eccellenze locali, sensibilizzare il pubblico e creare un modello innovativo di educazione e partecipazione. Nell’ambito di questa iniziativa, un altro esempio citato più volte è il Mercato di Fiesole, promosso dall’Associazione del Distretto Biologico di Fiesole, che costituisce una realtà consolidata in Toscana. Queste iniziative vengono viste come da ampliare o consolidare, includendo sempre al loro interno contributi educativi e di intrattenimento.

Un altro progetto degno di nota è quello dei **Laboratori sui prodotti del Lago di Montepulciano**, che ha messo in evidenza la ricchezza del territorio e le potenzialità di una filiera corta, valorizzando le produzioni locali attraverso percorsi di degustazione e approfondimento. Così come il lavoro con i **Cuochi dell’Alleanza** ha permesso di coinvolgere chef locali nella promozione di prodotti del territorio, favorendo l’incontro tra tradizione e innovazione culinaria. Anche gli **Orti scolastici**, diffusi su gran parte del territorio toscano, hanno avuto un impatto positivo, coinvolgendo scuole e famiglie in un percorso educativo legato alla sostenibilità alimentare. Tuttavia, manca una struttura coordinata a livello regionale che possa garantire omogeneità e continuità, perché spesso sono iniziative legate alla volontà del singolo dirigente scolastico o del singolo insegnante.

Problematiche simili sono state riscontrate nel caso della mensa ospedaliera di Asti, che è stata descritta come un progetto virtuoso che aveva dimostrato la possibilità di integrare qualità e sostenibilità nel servizio pubblico, un esempio concreto di come Slow Food possa influenzare positivamente le politiche alimentari nei servizi collettivi. Il progetto, nonostante i risultati raggiunti, è terminato a causa di un cambio di amministrazione locale. Questo caso ha evidenziato quanto sia complesso mantenere la stabilità e la continuità di iniziative simili quando vengono meno il sostegno

⁵ “buono, pulito e giusto” sono i tre principi sostenuti da Slow Food per promuovere il diritto al piacere e ad un cibo che sia anche pulito e giusto per tutte e tutti, salvaguardando la diversità, i saperi tradizionali e favorendo lo scambio di conoscenze e il dialogo. "Guide al consumo - Slow Food - Buono, Pulito e Giusto.", Slow Food, <https://www.slowfood.it/guide-al-consumo/>.

politico e le risorse necessarie. L'esperienza è stata citata come uno spunto di riflessione sulla necessità di una programmazione strutturale e a lungo termine per le mense pubbliche.

Educazione alimentare e coinvolgimento delle nuove generazioni

Sul fronte dell'educazione all'alimentazione, il progetto **sCOOLFOOD** è stato portato come esempio dell'impegno di Slow Food per le generazioni future. L'iniziativa, infatti, ha contribuito a educare le nuove generazioni sull'importanza di una dieta equilibrata e sostenibile. È un vero e proprio programma di educazione civica promosso e sostenuto dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena, incentrato sullo sviluppo sostenibile e sulla cittadinanza globale. Anche l'iniziativa **Vetrina Toscana Kids**, iniziativa dedicata al tema dell'educazione alimentare, ha avuto un impatto significativo, introducendo i bambini al mondo della produzione locale e alla cultura del cibo attraverso percorsi ludico-educativi. Tra le iniziative di successo in questo ambito, spiccano anche le collaborazioni dirette con aziende locali, come nel caso di una produttrice di formaggio a latte crudo, che ha partecipato al tavolo. Lei, socia Slow Food e proprietaria di un'azienda casearia, ha potuto accogliere i bambini, accompagnati dalle scuole per visitare la fattoria e scoprire il processo produttivo. Queste esperienze non solo arricchiscono il percorso educativo, ma sottolineano l'importanza dell'educazione al gusto fin dalla giovane età, favorendo una consapevolezza alimentare che li accompagnerà nel tempo. Sul versante della comunicazione, **Edizioni Slow Food**, la casa editrice di **Slow Food**, rappresenta una risorsa importante per la divulgazione dei valori dell'associazione, offrendo contenuti educativi e culturali che spaziano dall'alimentazione sostenibile alla biodiversità⁶.

Costruzione di ecosistemi territoriali sostenibili

Disco Soup, invece, è un'iniziativa internazionale promossa dalla Slow Food Youth Network, nata con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare attraverso un approccio creativo e partecipativo. L'evento consiste nel recuperare eccedenze alimentari, cucinarle collettivamente in un'atmosfera conviviale e festosa – spesso accompagnata da musica – per poi condividere il pasto con la comunità. Disco Soup unisce educazione alimentare, sostenibilità e socialità, offrendo un'occasione concreta per riflettere, agire e divertirsi attorno al cibo. Annualmente viene organizzato un evento (una giornata) e in Italia nel 2024 sono state coinvolte quattro regioni (tra cui la Toscana), per il World Disco Soup Day. Durante la discussione viene menzionata perché si distingue per il suo approccio innovativo contro gli sprechi alimentari⁷.

Tra le iniziative più recenti, le **Cene della Salute**, invece, sono un progetto in divenire, non ancora completamente attivo, che mira a trasformare il momento conviviale in un'occasione per imparare a prendersi cura della propria salute attraverso il cibo. Questo progetto ha già avviato collaborazioni

⁶ Per ulteriori approfondimenti su Edizioni Slow Food: <https://www.slowfoodeditore.it/it/>

⁷ "Ogni anno centinaia di ragazze e ragazzi e comunità di Slow Food in tutto il mondo, si riuniscono in occasione del World Disco Soup Day per dare nuova vita agli scarti vegetali e godersi un buon pasto insieme, riflettendo su come possiamo diminuire il nostro impatto sul pianeta e agire per contrastare la crisi climatica". (dal sito <https://www.slowfood.it/in-cibo-civitas/disco-soup-day/>)

con la Fondazione Artoi per la Ricerca di Terapie Oncologiche Integrate per sviluppare menu specifici che possano aiutare i pazienti oncologici. L'obiettivo è creare un percorso educativo che unisca il piacere del buon cibo con la promozione del benessere e del sostegno alla salute.

Viene citata anche l'esperienza del **Parco Agricolo Firenze-Prato**, sostenuta dal lavoro di Slow Food sul territorio, che rappresenta un esempio virtuoso di come si possa spingere affinché un'area diventi un luogo di produzione agricola attiva. Questo progetto mira a connettere produttori locali e comunità, creando nuove opportunità per sviluppare scenari alimentari sostenibili. Le competenze di Slow Food possono essere fondamentali in questa visione, contribuendo a costruire progettualità innovative e a promuovere tematiche come la biodiversità, le filiere corte e l'educazione al buon cibo.

Spunti di riflessione e domande aperte rispetto al futuro

Durante la discussione è emersa con chiarezza la necessità di rafforzare la coerenza tra le iniziative di Slow Food Toscana e i principi fondanti del movimento, sintetizzati nel motto "buono, pulito e giusto". Le attività delle Condotte, dalle cene conviviali ai progetti educativi, contribuiscono, a vari livelli, allo sviluppo di un sistema alimentare alternativo, fondato su relazioni dirette tra produttori e consumatori, sulla tutela della biodiversità, sull'educazione alimentare e su pratiche agricole rispettose dell'ambiente e delle comunità. Oltre a diffondere una cultura orientata alla ricerca della salubrità e della "bontà" del cibo, il sistema di relazioni dirette tra consumatori e produzioni crea la possibilità di intensificare l'interesse nei cosiddetti "sistemi di distribuzione alternativi", ovvero i sistemi distributivi del cibo alternativi ai classici canali distributivi.

Come collegare la memoria storica dando un nuovo slancio all'associazione?

Un aspetto cruciale emerso riguarda la **percezione esterna di Slow Food Toscana** come un'associazione legata principalmente a eventi conviviali, spesso identificata come "quelli delle cene". Le Cene delle Condotte rappresentano importanti momenti di aggregazione e dialogo con produttori, territori e cuochi, offrendo l'opportunità di raccontare progetti e valorizzare le tradizioni locali. Consolidano il forte legame con il territorio e i temi di Slow Food e svolgono una funzione educativa e culturale. Se da un lato queste attività rappresentano un importante strumento di promozione dei valori Slow Food, dall'altro sembrano essere divenute l'attività che maggiormente identifica l'associazione, nonostante le molteplici iniziative di più ampio respiro che caratterizzano l'associazione. È stato espresso un desiderio condiviso di continuare a organizzare questi momenti di incontro, che rappresentano un'importante tradizione e un'opportunità per raccontare il territorio attraverso il cibo. Tuttavia, è emersa con forza la necessità di riequilibrare la narrazione, sviluppando una strategia di comunicazione più articolata che metta in luce la ricchezza delle attività svolte dall'associazione e il loro impatto concreto sui territori. Le attività di comunicazione dovranno porsi l'obiettivo di valorizzare non solo gli eventi conviviali, ma anche i progetti educativi nelle

scuole, le iniziative per la salvaguardia delle produzioni locali e il lavoro costante a favore delle filiere corte e della biodiversità dando una maggiore ampiezza e profondità dell'impegno dell'associazione.

Il dibattito ha inoltre messo in evidenza la necessità di confrontarsi con la propria storia. Slow Food è stata, fin dalla sua nascita, un'avanguardia nel campo dell'alimentazione sostenibile e dell'educazione al gusto, riuscendo a catalizzare l'attenzione su temi innovativi e spesso pionieristici. Tuttavia, molti hanno espresso la preoccupazione che l'associazione, oggi, fatichi a rinnovarsi e a mantenere quello **slancio innovativo** che l'aveva caratterizzata nei suoi primi anni.

Guardare al passato come fonte d'ispirazione è certamente utile, ma occorre evitare che questo processo si trasformi in un freno per il cambiamento e l'innovazione. Il futuro di Slow Food dipenderà dalla sua capacità di coinvolgere nuove generazioni e di sviluppare progettualità capaci di rispondere alle sfide contemporanee.

Uno dei nodi più critici è proprio il **coinvolgimento delle giovani generazioni**. La scarsa partecipazione della componente giovanile era evidente anche nella composizione dei tavoli di lavoro, dove la maggior parte erano soci con molti anni di esperienza e di età più adulta. Tale fenomeno evidenzia l'urgenza di sviluppare strategie mirate ad attrarre nuove energie, coinvolgendo giovani di diverse fasce d'età e provenienza. Non si tratta solo di aumentare il numero di soci, ma di portare nella vita associativa idee e linguaggi nuovi nella prospettiva di arricchire e innovare il dibattito interno.

Accanto al problema del ricambio generazionale, si è discusso del calo del numero di soci a livello nazionale, sintomo di una crisi più ampia che riguarda l'intero mondo dell'associazionismo. Nonostante in Toscana il numero di soci sia rimasto relativamente più stabile rispetto al resto d'Italia, si registra comunque un diminuito coinvolgimento di persone esterne. Le ragioni di questo calo sono molteplici e vanno dalla difficoltà di comunicare il valore delle attività svolte alla crescente frammentazione del tessuto sociale. Una delle criticità più rilevanti riguarda il ricambio nei ruoli dirigenziali delle Condotte: nell'80% dei casi, al termine del mandato del presidente, non si trovano candidati disponibili a subentrare. Ciò riflette una crisi di leadership e un problema strutturale di coinvolgimento nelle responsabilità associative.

Ulteriori ostacoli provengono dalla complessità della gestione burocratica e dalla mancanza di risorse adeguate. Molti progetti si arenano a causa di normative complesse o di procedure amministrative poco chiare, che rendono particolarmente arduo il lavoro delle piccole produzioni locali, che costituiscono una delle colonne portanti del modello alimentare promosso da Slow Food. Queste ultime infatti, spesso a corto di risorse, faticano a competere in un contesto sempre più regolamentato e competitivo.

Costruire nuove narrazioni valorizzando contenuti di valore e nuove idee per divulgarli

Durante il dibattito, è emerso un punto cruciale legato alla **comunicazione**. Secondo alcuni, non c'è più bisogno che Slow Food dia visibilità a un prodotto, perché le informazioni sono facilmente accessibili su Internet. La vera questione diventa "come riprendersi la comunicazione" e definire

nuovi modi per raccontare l'associazione e le sue iniziative con narrazioni coerenti, coinvolgenti, e capaci di raccontare l'identità profonda dell'associazione e il valore sistemico delle sue attività.

Molti hanno concordato sul fatto che i contenuti di valore ci siano già, ma che la vera sfida sia riuscire a trasmetterli e farli conoscere a un pubblico più ampio. In passato sono state già investite risorse finanziarie nella comunicazione a livello regionale, con risultati differenti a seconda delle condotte. Alcune di esse, grazie a una maggiore disponibilità di capitale umano e competenze specifiche, riescono a gestire strumenti come le newsletter e a comunicare in modo più strutturato, mentre altre faticano a organizzarsi per mancanza di risorse e competenze adeguate. L'obiettivo condiviso è stato quello di dotarsi di un piano strategico a livello regionale, in grado di armonizzare gli sforzi delle diverse Condotte.

La **carenza di risorse umane** e la natura volontaria delle attività complicano ulteriormente questa sfida. Un esempio pratico emerso riguarda la cena degli Stati Generali dell'associazione, dalla quale non è stato creato materiale multimediale sufficiente per essere postato sui social. Questo ha limitato la visibilità dell'evento, nonostante l'importanza degli sforzi organizzativi coinvolgendo gli chef dell'alleanza.

Infine, si è discusso della necessità di sviluppare **competenze per la gestione dei bandi regionali e delle progettualità innovative**. Queste competenze risultano fondamentali per intercettare nuove opportunità di finanziamento e per garantire la sostenibilità delle attività a lungo termine. Senza un coordinamento più strutturato e una strategia condivisa, molte delle iniziative rischiano di perdere efficacia e di non raggiungere il loro pieno potenziale. L'obiettivo finale deve essere quello di rendere Slow Food un interlocutore credibile e autorevole, capace di dialogare non solo con i soci, ma con l'intera comunità, contribuendo a costruire un sistema alimentare più giusto e sostenibile per le generazioni future. Le numerose iniziative promosse dalle Condotte e dall'associazione nel suo complesso dimostrano chiaramente l'impegno di Slow Food nello sviluppo di un sistema alimentare basato sulla sostenibilità ambientale, la giustizia sociale e la valorizzazione della biodiversità. Un sistema che si fonda su relazioni dirette tra chi produce e chi consuma, su pratiche agricole rispettose del territorio, sull'educazione al cibo e sulla promozione della cultura gastronomica come forma di conoscenza e di convivialità. Diverse attività contribuiscono concretamente a diffondere una maggiore consapevolezza rispetto alle scelte alimentari, favorendo comportamenti di acquisto più etici, responsabili e orientati alla qualità.

Queste esperienze, se adeguatamente valorizzate nella comunicazione e nel coordinamento interno, possono costituire i pilastri di un modello di sistema alimentare che Slow Food promuove e rappresenta da decenni.

Una breve Sintesi

Un'efficace lettura delle prospettive future di Slow Food non può che partire dal concetto stesso di "sistema alimentare", inteso come l'insieme complesso e interconnesso di attività, relazioni e attori che concorrono alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e smaltimento del cibo. In questo quadro, il riferimento ai sistemi alimentari sostenibili diventa centrale: sistemi capaci di garantire sicurezza alimentare e nutrizione per tutti, senza compromettere le basi ecologiche,

economiche e sociali da cui dipendono. La missione di Slow Food, fin dalle origini, si muove esattamente in questa direzione, promuovendo un modello alimentare che valorizza la biodiversità, il lavoro delle comunità locali, la trasmissione dei saperi e l'educazione al gusto.

Ripartire da questa visione sistemica permette non solo di riconoscere la complessità delle sfide contemporanee, ma anche di riaffermare il ruolo di Slow Food come attore consapevole, radicato nei territori e capace di attivare processi trasformativi verso un futuro alimentare più giusto, equo e sostenibile.

Nel gruppo dedicato ai sistemi alimentari, la discussione ha evidenziato la necessità di mettere a sistema le iniziative locali per migliorare la loro visibilità e impatto a livello regionale. Le attività, spesso ben radicate a livello locale, necessitano di un coordinamento regionale per garantire una condivisione efficace delle esperienze e delle risorse. Il coordinamento consente il potenziamento del sistema sostenibile del cibo che slow food promuove: le iniziative, infatti, essendo di vario tipo e "toccando" vari ambiti, coinvolgono più attori presenti nel sistema cibo. Il potenziamento della visibilità e della capacità di coinvolgimento delle singole attività non ha quindi una ricaduta solo sulla riuscita dell'attività stessa, ma può andare a potenziare il suo valore in ottica sistemica.

Alcuni esempi di iniziative e progetti emersi durante il confronto includono i **Patti educativi**, il **Parco Agricolo della Piana**, **Vetrina Toscana Kids**, i **laboratori del gusto**, **Discoup**, il **Master Slow Food** e il **Mercato della Terra**. Tuttavia, è emersa con forza l'esigenza di strutturare una strategia interna chiara e coerente, accompagnata da una comunicazione efficace sia interna che esterna.

Un bisogno emerso è quello di un **team di coordinamento regionale**, capace di raccogliere e rilanciare iniziative locali, lavorando su una comunicazione strategica annuale. Inoltre, è necessario rafforzare le relazioni tra condotte territoriali e individuare le competenze esistenti, utilizzando strumenti come database e piattaforme digitali per facilitare la collaborazione.

Durante il secondo giorno di lavori, si è ribadito quanto sia fondamentale coinvolgere nuove generazioni e ampliare le reti di collaborazione, sia a livello locale che regionale. La creazione di una struttura organizzativa solida, che possa fornire supporto concreto alle singole delegazioni, rappresenta uno dei punti centrali su cui costruire il futuro.

Il ruolo del coordinamento regionale deve anche essere quello di intercettare fondi e risorse disponibili, in modo da sostenere progetti di ampio respiro che possano beneficiare tutto il territorio. Solo con un approccio integrato e condiviso sarà possibile affrontare le sfide future e garantire il successo delle attività di Slow Food in Toscana e oltre.

Slow Food deve continuare a evolversi, adattandosi ai tempi e rinnovando le sue modalità di intervento. Il futuro dell'associazione passa attraverso un maggiore radicamento sul territorio, la capacità di creare alleanze strategiche e la valorizzazione delle competenze dei suoi membri.

Alcune riflessioni

Gli Stati Generali hanno rappresentato ancora una volta un'occasione di dialogo. L'organizzazione di "luoghi" per una discussione e un lavoro di facilitazione, raccolta e analisi degli spunti emersi, ha consentito di poter trarre indicazioni per il futuro, di prendere atto degli aspetti critici e di successo, ma anche di rafforzare un dialogo partecipativo, mai tanto importante come in questo momento. Slow Food, infatti, è chiamata a interrogarsi rispetto alle trasformazioni del sistema del cibo a livello globale che si riflettono sulle dinamiche locali.

Dal dialogo emerge il grande lavoro di SF sul territorio, che si adatta alle esigenze locali e alle caratteristiche anche del contesto di riferimento.

Emerge, però, la necessità di recuperare e potenziare l'elemento partecipativo, la possibilità di coinvolgere persone e comunità, di fare rete anche con le realtà virtuose con cui esiste una sintonia su alcuni temi. Questo consentirà non solo di portare avanti la visione di SF, ma di ampliare le possibilità di dialogo.

Le tante iniziative devono essere sistematizzate, analizzate e occorre fare un lavoro di riflessione costante, per assicurarne sostenibilità nel tempo.

L'attenzione al metodo, ad esempio nell'ambito educativo, attraverso la formazione dei formatori, è un punto di partenza per una riflessione sulla sistematicità delle azioni, per migliorarne l'efficacia. Purtroppo, le dinamiche politiche locali, con l'avvicinarsi di gruppi diversi nelle amministrazioni locali, spesso ha determinato l'interruzione di alcune iniziative che erano virtuose. Allora occorre puntare sui valori di fondo, creare una condivisione nelle persone, un riconoscimento dei valori associati alle iniziative; per questo è necessario intensificare il dialogo, la promozione, la presenza.