



Slow Food®



Slow Food®

Cosa è

# Slow Food?

- un'associazione internazionale no profit, che si occupa di cultura enogastronomica
- **ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali**
- un movimento nato nel 1989 per proporre un'alternativa al fast food e alla fast life
- una **rete** mondiale attiva nel cambiare la situazione attuale di produzione e commercializzazione del cibo





## La **Rete**

## **Slow Food:**

più di 100,000 soci in 1580 paesi, organizzati in circa 1500 condotte, che collaborano con scuole, ospedali, enti locali, insieme a

2,000 comunità del cibo, 5,000 produttori, 1,000 cuochi and 400 accademici da 150 paesi, che rappresentano e partecipano al

**Terra Madre Salone del Gusto**

# Condotta

Il gruppo locale di Slow Food costituito da soci, che come te si preoccupano della qualità del cibo. La condotta organizza attività come degustazioni, corsi, incontri, visite ai produttori, orti scolastici, cene e mercatini.

## Comunità del cibo

Tutte le persone coinvolte nel produrre e distribuire il cibo, legati a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale.

Le comunità del cibo producono in modo sostenibile.



# Cosa fa **Slow Food?**

- **Difende il diritto al piacere**
- **Promuove cibi buoni, puliti, e giusti**
- **Tutela i prodotti locali**

Slow Food lavora per:

- unire produttori e co-produttori
- educare i consumatori
- proteggere la biodiversità
- organizzare manifestazioni sul cibo
- stimolare la costruzione e lo scambio di esperienze





# Comunità locali, Risultati **Globali**

*"Qui c'è un grande lavoro da fare perché la nostra non è una visione arcaica, è una visione di estrema modernità. La dignità dell'economia locale è l'unica che ci consentirà di realizzare quello che sta diventando un ossimoro: sviluppo sostenibile.*

*Se vogliamo realizzare lo sviluppo sostenibile dobbiamo rafforzare gli elementi di economia locale, e badate che c'è tanta creatività in questo modo di fare economia locale."*

Carlo Petrini, Fondatore di Slow Food  
Discorso di apertura, Terra Madre 2006

# Perché **Locale**?

Il gusto della freschezza: prodotti di stagione, raccolti a maturazione, varietà acclimatate, più di quelle selezionate per la produttività e resistenza al trasporto

Pochi chilometri percorsi: un minor trasporto e imballaggio equivale a minor inquinamento

Si conosce meglio e si può controllare ciò che si mangia e come viene prodotto

Si assicura la sopravvivenza a metodi produttivi tradizionali e sostenibili, e varietà e razze locali

Si protegge il paesaggio locale





Slow Food®

Forti legami tra produttori, consumatori, cuochi, scuole, enti locali, ospedali e le condotte Slow Food creano una più forte **comunità locale.**

Costruire forti ed efficienti comunità locali implica:

- educare il consumatore a diventare **co-produttore**
- promuovere le filiere corte





Slow Food®

# Co-produttori?

*"Mangiare è un atto agricolo."*

Wendell Berry

*"un co-produttore è un consumatore che conosce e comprende i problemi della produzione: la qualità, gli aspetti economici, produttivi e gastronomici. Non si tratta solo di consumare. Si tratta di voler sapere."*

Carlo Petrini



# Filiera corta

**Sistemi di distribuzione alternativa riducono la distanza tra il campo e la tavola, e avvicinano il produttore al co-produttore**

- Mercati contadini e di produttori
- Gruppi di acquisti
- Vendita in azienda



# Educazione: la via Slow

... permette ad adulti e bambini di **capire il cibo**,  
come è prodotto e da dove arriva

- Analisi sensoriale (Educazione alimentare e del gusto)
- Orti scolastici (Orti in condotta)
- Visite ai produttori
- Corsi di degustazione (master of Food) e convegni





Slow Food®

# L'Università degli Studi di **Scienze Gastronomiche**

- la prima istituzione accademica dedicata allo studio della gastronomia
- approccio multidisciplinare
- stages formativi

[www.unisg.it](http://www.unisg.it)





Slow Food®

# Progetti, Attività ed Eventi

## Locali



Slow Food®



# Orto in Candotta

Mercato  
della  
di Terra<sup>®</sup>  
Bologna



Mercato  
della  
di Terra<sup>®</sup>  
Imola





Slow Food®

# Slow Food solidale con le cooperative Libera Terra



**DOMENICA 4 OTTOBRE**

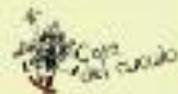
# ALLA LUCE DEL SOLE

**AGRICOLTURA SOCIALE | LEGALITA' | BENI COMUNI**

**PODERE CONFISCATO**

**VIALE DELL'APPENNINO 262 | FORLÌ**

**for.b**



**Slow Food**  
Condotta di Forlì



**Caritas**  
Forlì - Bertinoro

L'ALTRO GIARDINO



Assessorato al  
welfare  
Comune di Forlì



Slow Food®



SOUTH EAST  
EUROPE

Transnational Cooperation Programme



Comune di Forlì



Programme co-funded by the  
EUROPEAN UNION



# PROGETTO ATRIUM

[LE ARCHITETTURE DEI REGIMI TOTALITARI DEL XX SECOLO NELLA GESTIONE URBANA]

Architecture  
of Totalitarian Regimes  
of the XX<sup>o</sup> Century  
in Urban Management



# Stati Generali delle Comunità dell'Appennino

- Gli Appennini sono stati per secoli la dorsale dell'economia italiana, che si basava sulle attività agro-silvo-pastorali; è una storia che oggi può ancora essere raccontata dai prodotti tipici e dal paesaggio stesso.



STATI GENERALI DELLE  
COMUNITÀ DELL'APPENNINO

## L'APPENNINO

**CHI VERRÀ**



Slow Food®

# FESTASAGGIA





Slow Food®



Slow Food Italia

# Pensa che mensa... scolastica!

“Buona, pulita e giusta”



Linee guida per una mensa scolastica di qualità



Slow Food®

# Progetti, Attività ed Eventi nazionali



# Slow Food *planet*



L'orario è indicato attraverso i momenti della giornata in cui il locale che state consultando è aperto. Trovare un posto per fare aperitivo, pranzo o colazione sarà facilissimo.



Una breve scheda descrive le caratteristiche principali del locale. La mappa vi indica invece la sua posizione.



Alcuni termini gastronomici sono spiegati con brevi definizioni. Scoprirle è facile, basta cliccare sulla parola sottolineata e il gioco è fatto.



La mappa è lo strumento più comodo per conoscere cosa c'è vicino a voi quando vi trovate in un luogo che non conoscete.



I filtri vi consentiranno di perfezionare la vostra ricerca a seconda del momento della giornata, del giorno della settimana o della fascia di prezzo.



Slow Food®

# Terra Madre e Salone del Gusto

Incontro Mondiale tra le comunità del cibo

- Ogni due anni, l'incontro internazionale si tiene a Torino: prima edizione nel 2004, (ogni due anni): 2006, 2008, 2010, 2012, 2014, 2016
- Incontri regionali: Svezia, Brasile, Medioriente e Nord Africa e molti altri già in programma



# Perché Terra Madre?

- Per riconoscere il lavoro di contadini, pescatori e allevatori di tutto il mondo, e dar loro l'opportunità di incontrarsi e scambiarsi le esperienze
- Per promuovere la produzione di cibo di piccola scala, artigianale e di qualità
- Per incoraggiare approcci produttivi sostenibili, alternativi all'omologazione del gusto, al dominio delle multinazionali dell'agroalimentare e alle false promesse degli Ogm
- Per rendere evidenti le interconnessioni politiche ed economiche tra paesi più e meno industrializzati
- Per garantire il diritto alla sovranità alimentare delle popolazioni



Slow Food®

# Proteggere la **Biodiversità**





La Fondazione Slow Food per la Biodiversità-Onlus difende la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo, promuove un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, dell'identità culturale dei popoli e del benessere animale.

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)





Slow Food®

## Arca del Gusto

- nata nel 1996
- cataloga cibi a rischio di estinzione



## Presìdi Slow Food

- nati nel 2000
- progetti specifici che offrono ai produttori supporti diretti e in loco



Presidi Slow Food®

# Eventi

**Slow Food organizza eventi in tutto il mondo per promuovere la conoscenza dei cibi di qualità, per far incontrare il pubblico con il mondo della produzione e per sviluppare il ruolo dell'educazione del gusto. Gli eventi vanno dalle cene locali alle manifestazioni internazionali.**

***Salone del Gusto***, Italia

***Slow Fish***, Italia

***Cheese***, Italia

***Yokohama Fair***, Giappone

***Taste of Slow***, Australia

***Slow Food Nation***, USA

***Nordic Flavour***, Lettonia

***Slow Food Fair of the Good Taste***,

Germania

***Salon du Gôut et des Saveurs d'Origines***,

Francia





## Il Diritto **al piacere**

**Ognuno ha il fondamentale diritto di condividere le gioie quotidiane che il cibo offre e di conseguenza la responsabilità di proteggere l'eredità della cultura alimentare che ha reso possibili questi piaceri**





Slow Food®

Che tipo di **cibo**  
è **Slow?**

**buono**  
**+ pulito**  
**+ giusto**

**= cibo sostenibile di qualità**



Slow Food®

il suo sapore è  
**buono**

mangiarlo  
è piacevole





# **BUONO...**

**E' buono ciò che:**

- **È organoletticamente appetitoso, che procura sensazioni piacevoli (personali e culturali)**
- **Rispetta le caratteristiche naturali del prodotto**
- **È rispettoso delle tradizioni**



Slow Food®

# pulito

il modo in cui è prodotto rispetta l'ambiente,  
il benessere animale  
e la nostra salute



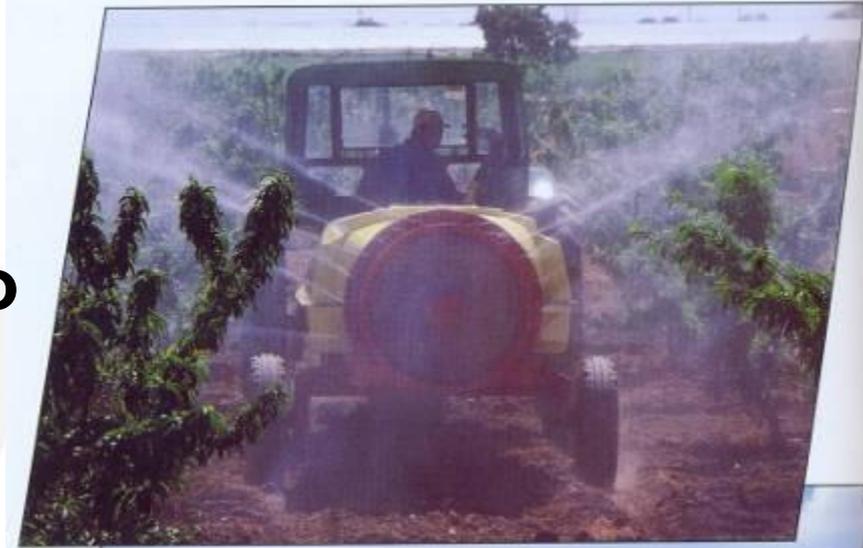


Slow Food®

# PULITO

**E' pulito ciò che è prodotto in modo sostenibile:**

- senza concimi chimici ed antiparassitari**
- con metodi agricoli che tengono conto dell'ecosistema**



# PULITO

- Localmente, filiera breve o corta



- non danneggia la natura

# PULITO

usa un packaging riciclabile



**segue un sistema di produzione a basso  
impatto ambientale**



# PULITO

**non OGM** (non contaminante per i campi attigui)

**Organismo Geneticamente Modificato**

## GIGANTE ACQUATICO

*Due salmoni a confronto:  
quello gigantesco è stato  
geneticamente manipolato.*





Slow Food®

coloro che producono devono  
ricevere una remunerazione

**giusta**

come riconoscimento per il loro lavoro



## **E' giusto ciò che :**

- **Non sfrutta i lavoratori e garantisce qualità della vita (mercato equo e solidale)**
- **Difende il lavoratore della terra**
- **Favorisce le produzioni dei piccoli produttori (contadini ed artigiani)**
- **Favorisce i produttori locali**
- **Limita l'intermediazione e consente di avere prezzi più accessibili**
- **È trasparente**
- **Etico, saper essere**



**Garantiamo  
trasparenza  
ed equità:  
dal produttore  
al consumatore**

## I prodotti con il marchio Fairtrade sono un'alternativa positiva

- Fairtrade garantisce ai produttori un prezzo equo e stabile
- Fairtrade garantisce un margine da investire in progetti sociali e sanitari per la comunità
- Fairtrade garantisce l'apertura di nuovi canali commerciali
- Fairtrade garantisce il rispetto per l'ambiente



# Salone del Gusto e Terra madre 22-26 settembre (To)



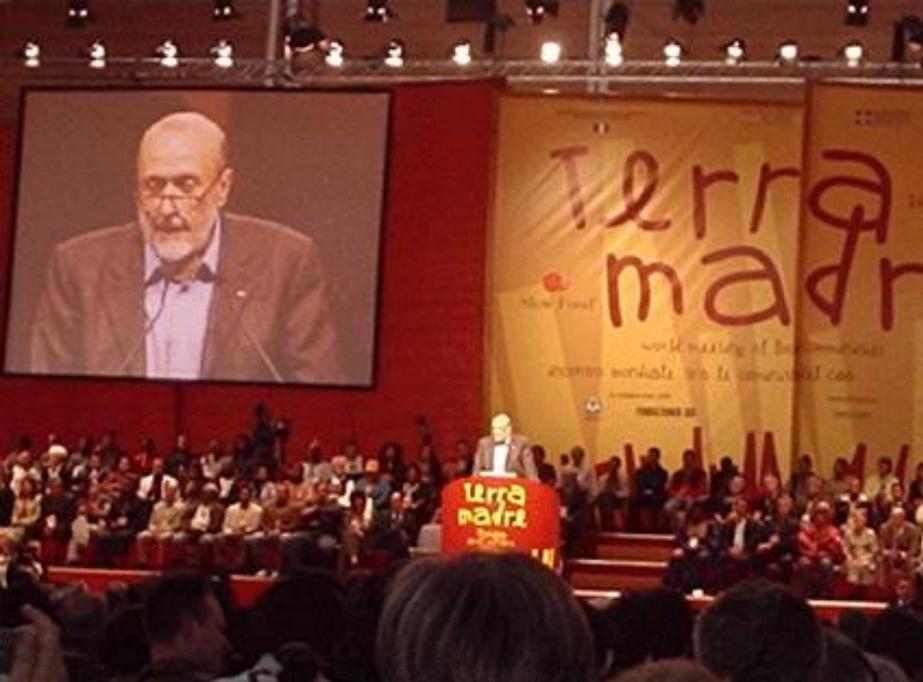
Terra<sup>®</sup>  
madre

Terra Madre riunisce tutti coloro  
che fanno parte della filiera  
alimentare e vogliono **difendere**  
**l'agricoltura, la pesca e**  
**l'allevamento sostenibili,**  
per **preservare il gusto**  
e la **biodiversità del cibo.**



[www.terramadre.info](http://www.terramadre.info)





# Terra Madre 22-26 settembre (To)



# Associati a **Slow Food**

**Diventa socio** di una comunità internazionale di persone che difendono la produzione sostenibile del cibo

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



DIFENDI IL CIBO VERO.

COI DENTI.



DIVENTA SOCIO SLOW FOOD.

# “Hungry Planet: What the World Eats”

Peter Menzel fotografo, 30 famiglie in 24 paesi



**Beijing, China : \$155 /Week**

Peter Menzel fotografo, 30 famiglie in 24 paesi



Gran Bretagna : \$253.15



Germania : \$500.07





Giappone : \$317.25

# “Hungry Planet: What the World Eats”

Peter Menzel fotografo, 30 famiglie in 24 paesi



Ecuador 31,55

# “Hungry Planet: What the World Eats”

Egypt \$ 68,53



\$ 5,03 Bhutan

- **La condivisione dello stesso cibo, in famiglia, in occasione di determinati avvenimenti sociali, introduce le persone nella stessa comunità, le rende membri della stessa cultura, le mette in comunicazione**



**Chad \$1.23 on food a week for six people**



**481,14 Australian dollars or US\$ 376,45**

# “Hungry Planet: What the World Eats”

Peter Menzel fotografo, 30 famiglie in 24 paesi



214.36 Euros