

**DOCUMENTO PROGRAMMATICO  
per il quadriennio 2014-2018**

**Slow Food Lentini Condotta N. 169**

**Premessa**

Questo documento è stato predisposto nel segno della continuità, richiamando e sviluppando alcuni elementi del dossier di condotta approvato dall'assemblea dei soci il 28/2/2010 e poi ripresi nel dossier del 2012 in occasione dell'assemblea straordinaria. In particolare, è stata data priorità ai progetti che nel tempo hanno contribuito a rendere visibili le tematiche di Slow Food in numerosi dibattiti che si sono svolti nel nostro territorio. Nel redigerlo sono stati preziosi i suggerimenti offerti da numerosi associati che hanno dimostrato grande spirito di partecipazione alla vita della Condotta.

Nel corso degli anni Slow Food è profondamente cambiata. Da piccola associazione di gastronomi concentrati nella Langa piemontese, si è imposta nel contesto internazionale quale portatrice di una complessa e originale visione del mondo incentrata sul cibo.

Anche Slow Food Lentini è cambiata nel corso dei quindici anni dalla sua fondazione. Partendo dal principio del piacere, abbiamo ampliato il nostro orizzonte ad altri ambiti quali la sostenibilità ambientale e la giustizia sociale collegate alla produzione e al consumo del cibo, e abbiamo realizzato iniziative concrete per diffondere queste tematiche nella nostra comunità.

Il mercato mondiale del cibo è detenuto da un circolo ristretto di multinazionali che hanno già deciso ciò che noi stiamo mangiando oggi e ciò che mangeremo in futuro. Queste dinamiche non interessano altri mondi a noi lontani. Anche il territorio in cui opera Slow Food Lentini presenta le stesse distorsioni e incongruenze che su scala planetaria toccano la produzione, la distribuzione e il consumo alimentare. Qui, però, la dipendenza da fonti di approvvigionamento esterno per cibi che viaggiano migliaia di chilometri ha raggiunto dimensioni intollerabili e paradossali per una comunità come la nostra che dispone di terreni fertili, una volta rinomati per la copiosa produzione di derrate agricole, e oggi abbandonati. Per riprenderci una parte della nostra sovranità alimentare dobbiamo incoraggiare e sostenere quanto più è possibile i piccoli produttori di prossimità, gli unici che possono garantire il cibo che ci offrono, gli unici che possono "raccontare" i loro prodotti, che sono freschi perché appena raccolti, che non viaggiano, che non sono stati ibernati immaturi per resistere ai trasporti e che non attentano alla nostra salute.

La dipendenza dal cibo industriale ci preclude la possibilità di esercitare un efficace controllo su ciò che mangiamo perché l'unica fonte di informazione per chi acquista è la poderosa macchina pubblicitaria delle multinazionali alimentari. Quest'ultima, però, non ha lo scopo di informare ma di vendere a ogni costo, anche compromettendo la salute dei consumatori. Per questo è necessario impegnarsi in attività educative rivolte non solo agli adulti, ma soprattutto ai giovani, più esposti all'aggressione di cibo spazzatura, quasi sempre sostenuto da campagne pubblicitarie ingannevoli e fuorvianti.

L'atteggiamento critico nei confronti degli alimenti industriali non può fare a meno del recupero di una parte delle antiche tradizioni alimentari, che non è un'operazione nostalgica, ma deriva dalla necessità di preservare in maniera consapevole ciò che, alla luce del progresso, ci consente di avere più cibo vero come alternativa al cibo manipolato dall'industria.

Per stimolare il dibattito pubblico e per offrire soluzioni concrete ai problemi che ne emergono, la condotta utilizza strumenti molto diversificati rappresentati dalle sue numerose attività. Alla luce delle precedenti considerazioni, le attività che ci impegniamo a realizzare nel prossimo quadriennio devono assumere un significato più chiaro, un connotato diverso dalla semplice organizzazione di momenti conviviali, escursioni, degustazioni, eventi per la promozione del territorio e dei suoi prodotti, perché questi non sono il fine della nostra associazione, ma strumenti per mettere in luce la centralità del cibo in tutte le sue declinazioni perseguendo quella che Slow Food sempre più spesso definisce la "rivoluzione col cibo". Nello stesso tempo è necessario modificare la percezione che molti che non ci conoscono a sufficienza hanno di noi, come fossimo dei gourmet dediti solo alla buona tavola. Per questo, per diffondere di più le nostre idee e per dare maggiore efficacia alle nostre attività, dobbiamo costruire una rete di relazioni con le diverse espressioni della comunità locale (produttori, insegnanti, giovani, associazioni culturali e ambientaliste, istituzioni) per creare sinergie sulle tematiche condivise.

Nel corso degli ultimi anni abbiamo sposato con entusiasmo le tematiche di Terra Madre, la rete mondiale delle comunità del cibo della quale Slow Food è ispiratrice e parte preponderante, non solo realizzando localmente la maggior parte dei progetti che ne costituiscono l'essenza, ma, come nel caso della proposta di allestire orti urbani, anticipando delle tendenze che – anche se molto sentite – non hanno ancora avuto una specifica elaborazione teorica e organizzativa all'interno di Slow Food.

Fatta questa premessa, di seguito cerchiamo di descrivere in maniera sintetica gli ambiti di intervento nei quali si dispiegherà l'impegno di Slow Food Lentini, che per comodità abbiamo suddiviso per temi, ma che in realtà sono fra di loro interconnessi. Questo significa anche che nel corso del mandato quadriennale tali strumenti potranno mutare nome e conformazione, potranno essere integrati con i suggerimenti dei soci e con l'emergere di nuove tematiche.

## **PROGETTI E PROSPETTIVE. IL PROGRAMMA PER IL QUADRIENNIO**

### **Attività rivolte ai soci**

Per un'associazione che parla di cibo, l'organizzazione di momenti conviviali tematici sarà lo strumento naturale per rafforzare in maniera piacevole la coesione fra i soci e per dibattere sui temi dei quali ci occupiamo, mentre le escursioni in altre aree della Sicilia e talvolta di altre regioni ci metteranno in contatto con realtà produttive e tradizioni differenti dalle nostre, spesso poco conosciute. I Master of Food, brevi corsi sui prodotti della nostra alimentazione, contribuiscono a formare consumatori consapevoli, in grado di scegliere il cibo vero. Queste attività continueranno a essere un punto di forza per la nostra politica associativa.

### **Didattica**

Per essere consumatori consapevoli bisogna dotarsi di un bagaglio minimo di conoscenze sulle diverse tipologie di prodotti che costituiscono la nostra alimentazione, sulla loro produzione e sulla loro trasformazione. In poche parole, bisogna andare alla scoperta di tutto ciò che succede al nostro cibo dalla terra al nostro piatto.

#### **- Master of Food e Laboratori del Gusto**

I Master of Food, corsi tematici destinati a non professionisti, servono piacevolmente a questo scopo. I temi trattati sono poco meno di trenta e la Condotta, come nel passato, ne organizzerà alcuni secondo le richieste dei soci. I Laboratori del Gusto sono dei mini corsi destinati a un pubblico più vasto, che terremo in occasione di manifestazioni speciali (Terra Madre Day, Slow Food Day, sagre locali, incontri con gruppi e associazioni, etc.)

#### **- Attività nelle scuole**

Il nuovo Comitato di Condotta ha intenzione di consolidare e incrementare la collaborazione in atto con diversi istituti scolastici, che vede i nostri formatori protagonisti di incontri con gruppi di alunni per parlare di cibo e per allenare i sensi attraverso degustazioni guidate.

Se sarà possibile, dato che la realizzazione di questa attività richiede l'intervento di uno sponsor che si faccia carico dei costi, cercheremo di ripetere l'esperienza che ci ha visto promotori di un "Orto in Condotta" presso il IV Istituto Comprensivo G. Marconi a Lentini.

Nello stesso tempo daremo continuità al protocollo sottoscritto con l'Istituto Aletta, una istituzione benemerita che assiste minori in difficoltà. Grazie alla sensibilità dei dirigenti e alla disponibilità degli animatori - che è andata ben oltre lo status di dipendenti - abbiamo sperimentato un orto biologico nel quale i bambini hanno prodotto sana e abbondante materia prima per la loro mensa e hanno attuato la pratica del compostaggio degli scarti vegetali, esempio virtuoso forse fra i pochi realizzati con continuità nel nostro territorio.

## **Produzioni locali. Il cibo che non viaggia**

### ***- Il Mercato contadino di Lentini.***

Come abbiamo affermato nella premessa, da consumatori consapevoli abbiamo l'obbligo di sostenere i piccoli produttori locali perché sono fra i pochi capaci di procurarci il cibo "buono, pulito e giusto", secondo la fortunata espressione coniata da Carlo Petrini.

Partendo da questa necessità, nel 2007 lanciavamo l'idea di un mercato contadino che accogliesse veri produttori locali, idea prontamente raccolta dall'Amministrazione comunale di Lentini. In questo mercato dovevano esserci solo cibi locali, sani, di stagione, posti in vendita a prezzi equi esclusivamente da coloro che li producono. Inaugurato a ottobre 2010, il mercato diveniva ben presto luogo di socializzazione e punto di riferimento per un numero crescente di consumatori alla ricerca del buon cibo. Dopo tre anni di esperienze e alla luce delle criticità emerse, abbiamo ritenuto che i tempi fossero maturi per consentire a questo progetto di dispiegare in pieno le sue potenzialità e riconoscere la giusta remunerazione ai sacrifici che i produttori stanno facendo. Alcuni produttori cominciano a rendersi conto che per attrarre più clienti senza rinunciare alla loro identità, hanno bisogno di alleanze per uscire da una dimensione che li esclude sempre di più dalle dinamiche mercantili. Per questo abbiamo chiesto all'Amministrazione comunale di mantenere l'impegno assunto nella fase progettuale di questo mercato, chiedendone l'affiliazione alla rete internazionale dei Mercati della Terra di Slow Food. In questo modo si realizzerebbe un'alleanza con un soggetto autorevole in grado di garantire una comunicazione più efficace e l'applicazione di regole rigorose a tutela dei produttori e dei consumatori. Slow Food Lentini si è offerta come tramite e garante di questa trasformazione, attribuendo agli stessi produttori un ruolo di maggiore responsabilità e protagonismo rispetto all'attuale organizzazione.

### ***- Orti urbani***

In questo 2014, proclamato dalla FAO "Anno internazionale dell'agricoltura familiare" vorremmo che nella nostra città prendesse corpo una iniziativa ispirata da Slow Food. Esistono, soprattutto nella cerchia urbana periferica della nostra città, ampi spazi incolti e degradati, inseriti in piani di lottizzazione quali aree edificabili o zone destinate a verde pubblico, che difficilmente vedranno attuata la loro destinazione, in quanto la popolazione residente nell'ultimo decennio è diminuita notevolmente. Risale al 2007 la proposta da noi avanzata all'Amministrazione comunale di recuperare alcune di queste aree mediante la realizzazione di orti urbani affidati ai cittadini che ne facciano richiesta. Questi orti sono uno strumento per riqualificare il territorio e diventare occasioni di incontro e socializzazione, non trascurando l'utilizzo delle buone pratiche agronomiche che vi si possono realizzare per educare la comunità all'uso dei prodotti locali e stagionali e promuovere la conoscenza del buon cibo. Per questo abbiamo collaborato con la Commissione comunale competente per la stesura del regolamento, che è stato approvato in tempi rapidissimi. A questo punto solleciteremo l'Amministrazione Comunale perché in tempi altrettanto rapidi dia attuazione a questo progetto per il quale abbiamo offerto la nostra consulenza gratuita per curare la formazione degli assegnatari e organizzare attività di animazione negli orti.

## **Promozione e salvaguardia dei prodotti e delle tradizioni alimentari locali**

La salvaguardia delle tradizioni alimentari è un fatto culturale importante che ci aiuta a non perdere la memoria di ciò che siamo stati e a dare un senso al nostro presente. Serve, soprattutto, perché rivalutare le materie prime del territorio e le antiche tecniche di preparazione ci consente di riprendere confidenza con abitudini alimentari meno invasive la cui pratica può riavvicinarci alla natura e al benessere.

### **- Pane tradizionale di Lentini**

Con la collaborazione di alcuni produttori, siamo riusciti a realizzare una missione all'inizio ritenuta impossibile: tornare a produrre il pane come una volta, utilizzando solo il lievito madre (*criscenti*). Fare il pane solo con il lievito madre senza l'aiuto del lievito di birra non è facile, è necessario essere più bravi, saper padroneggiare la tecnica della lievitazione naturale, sono necessari tempi più lunghi, bisogna usare sfarinati di qualità. Il risultato è un prodotto fuori dal comune, che appaga i sensi e contribuisce al benessere grazie alla migliore digeribilità. Questo sforzo è stato premiato con la concessione del logo "Presidio Slow Food" dal 2008 al 2011. L'impegno di Slow Food Lentini sarà quello di ampliare il numero dei panificatori che non hanno smesso di produrre il pane secondo la tradizione e chiedere il ripristino del "Presidio Slow Food del Pane di Lentini".

### **- Cudduruni di Lentini**

Un percorso simile a quello sperimentato per il Pane di Lentini ma non finalizzato al Presidio è stato avviato dalla nostra Condotta per valorizzare la focaccia "cudduruni di Lentini", altro prodotto della civiltà contadina locale, legato alla tradizione dei forni a legna. Le cinque edizioni della Festa del Pane e del Cudduruni realizzate dal 2009 al 2013 all'interno del Terra Madre Day hanno posto le premesse per questo progetto. Con la partecipazione del Comune di Lentini è stata già costituita la Commissione incaricata di redigere il disciplinare di produzione e si attende che altri enti esterni interpellati segnalino i loro rappresentanti all'interno della commissione. Se i tempi saranno rispettati, il disciplinare sarà annunciato in occasione del prossimo Slow Food Day. In questa attesa, abbiamo presentato la candidatura per inserire il Cudduruni di Lentini nell'Arca del Gusto, l'inventario mondiale dei prodotti tradizionali a rischio d'estinzione compilata da Slow Food.

### **- Arancia rossa**

il prodotto sul quale Slow Food Lentini nel passato ha profuso le maggiori energie è stata l'arancia rossa, frutto unico e irripetibile, esclusivo di una parte limitata della Sicilia. Dal 2001 al 2006 questo impegno ha dato origine a quattro memorabili edizioni dell'iniziativa "Le Città dell'Arancia". Abbiamo deciso di non dare ulteriore corso a questa iniziativa, dato che l'arancia rossa, da potenziale risorsa, è diventata un pesante fardello, schiacciata da logiche di mercato perverse. Tuttavia non abbiamo rinunciato a celebrarla e ogni anno a febbraio rinnoveremo l'appuntamento "A tavola con l'arancia" giunto alla quattordicesima edizione.

## **Altri temi da sviluppare**

### **Gruppi di acquisto**

Periodicamente la Condotta ha realizzato degli acquisti estemporanei per conto dei soci grazie a rapporti diretti con i produttori. Il nuovo Comitato si adopererà per agevolare la nascita di un GAS (gruppo di acquisto solidale) che consenta di effettuare in maniera sistematica questo tipo di operazioni.

### **Enti locali**

Fra le sinergie che è indispensabile coltivare rientrano i rapporti con gli enti pubblici locali. È impegno del nuovo Comitato rafforzare il proficuo legame che da tempo ci lega al Comune di Lentini e rinnovare il tentativo di stabilire utili relazioni anche con i limitrofi Comuni di Carlentini e Francofonte.

### **Cibo e legalità. Rete del consumo critico**

Come abbiamo sottolineato nella premessa, l'aspetto etico (il cibo *giusto*) rientra a pieno titolo nella definizione che caratterizza la qualità alimentare secondo Slow Food. Seguendo questo principio, a suo tempo abbiamo sottoscritto un protocollo assieme al Comune di Lentini a sostegno del progetto "Libera Terra Leontinoi" per l'avvio dell'attività che ha visto la cooperativa Beppe Montana assegnataria dei terreni confiscati ai mafiosi in territorio di Lentini e Belpasso. Valuteremo la possibilità di sostenere e dare visibilità alla campagna del *consumo critico* promossa dalle associazioni antiracket siciliane.

## **L'Organizzazione**

### ***Tesseramento.***

Per essere più efficaci e diffondere le nostre idee in misura più ampia non è sufficiente raccogliere consensi nella comunità, è necessario incrementare il numero degli associati per contare di più. Per questo il nostro patrimonio più importante sono i soci. Dobbiamo saper interpretare le loro aspettative e rispondere con iniziative coinvolgenti. Non dobbiamo dimenticare che ci occupiamo di temi molto seri, ma nulla ci impedisce di affrontarli in maniera piacevole. L'obiettivo del tesseramento dovrà tendere da una parte ad acquisire nuovi soci fra i simpatizzanti che seguono e apprezzano le nostre attività, affinché possano vivere dall'interno le nostre esperienze. Dall'altra, è necessario fidelizzare coloro che sono già associati, chiamandoli a collaborare in maniera attiva nelle diverse iniziative.

### **- Comunicazione**

Slow Food Lentini deve molta parte del rilievo mediatico di cui ha goduto - anche in ambito internazionale - al proprio sito internet e agli invii mirati ai destinatari presenti in un corposo indirizzario costruito nel tempo. Alla luce delle nuove tecnologie offerte dal web, è venuto il momento di aggiornare i nostri strumenti di comunicazione per consentire una più ampia informazione sulle nostre iniziative e una partecipazione interattiva degli associati alla vita della Condotta.

### **- Struttura e ruoli all'interno del Comitato.**

Per affrontare i programmi impegnativi che ci attendono nel quadriennio, operando in regime di volontariato, è necessario utilizzare al meglio le risorse di cui l'associazione dispone: da una parte le modeste risorse economiche, dall'altra le risorse umane, rappresentate dai componenti del Comitato di Condotta e da tutto il corpo associativo. L'organizzazione dovrà essere snella ma efficiente, e per raggiungere questo obiettivo, a ciascun componente del Comitato sarà affidata la responsabilità di specifiche aree di intervento.

Documento approntato il 15/3/2014 dai soci Carmelo Abramo, Marco Favara e Giuseppe Galatà per essere sottoposto all'approvazione del Congresso di Condotta del 23/3/2014



SLOW FOOD LENTINI

Via Riccardo da Lentini 59 96016 Lentini Cod. fisc. 91010020898

[slowlentini@tiscali.it](mailto:slowlentini@tiscali.it) - [www.slowfoodlentini.it](http://www.slowfoodlentini.it)