

Slow Food Palermo

Programma 2025-2029



Dossier 2025 – 2029

per Slow Food Palermo APS

La condotta Slow Food Palermo APS è una condotta territoriale impegnata a promuovere il diritto al piacere e a un cibo buono, pulito e giusto, per tutte e per tutti, secondo i principi fondanti dell'associazione madre. Propone una cultura gastronomica sostenibile, attenta alla biodiversità e alle tradizioni locali, nel rispetto del codice etico di Slow Food Italia, approvato dall'Assemblea Nazionale in data 30 novembre 2024.

Il presente dossier/programma, il cui team si candida per il periodo 2025 – 2029 (e del quale fanno parte alcuni eletti dell'uscente), delinea le attività strategiche e operative per il prossimo quadriennio, in collaborazione con soci, sostenitori istituzionali e confederazioni affini presenti nella provincia, in Sicilia e, ove possibile, anche oltre i confini regionali, con l'obiettivo di rafforzare il ruolo della rete associativa nella valorizzazione del territorio e del suo patrimonio gastronomico.

Particolare attenzione sarà data alla riduzione delle disuguaglianze, soprattutto laddove queste determinano l'impossibilità per molti di accedere al cibo *“buono, pulito e giusto”*, contro ogni possibile discriminazione in base al genere, orientamento sessuale, etnia, lingua, religione, ideologia politica, condizioni personali e/o sociali. Il miglioramento e l'allargamento della base sociale sarà una delle priorità della condotta, sviluppando la rete tra soci, produttori responsabili e consapevoli, comunità e locali vicini all'Associazione. Il nuovo direttivo si impegnerà, inoltre, a completare la programmazione del Comitato precedente, in particolare (se non già completato) il Giardino e gli Orti di Marilù Monte, integrandola – ove possibile – con nuovi ulteriori contenuti; oltre questo, lavorerà per migliorare le opportunità aggregative, formative, e potenziare i rapporti istituzionali con assemblee annuali, eventi dedicati a conoscere e diffondere i programmi di Slow Food e le nuove iniziative. Si darà spazio alle collaborazioni con le condotte vicine, sul modello degli ultimi eventi svolti assieme alla *Condotta di Bagheria*, così come ai progetti – ove coinvolti – ai programmi della compagine regionale.

Per quanto sopra, il gruppo si adopererà per difendere la sovranità alimentare in tutte le sue forme, promuovendo la protezione della diversità biologica e culturale, il rispetto del lavoro, dell'ambiente e delle persone ad esso legate. Esercita la sua missione attraverso l'educazione alimentare, sensoriale e del gusto, declinando i progetti, le campagne e i temi sul territorio nazionale attraverso la partecipazione attiva delle associazioni Slow Food territoriali e regionali.

Gruppo di lavoro - consiglieri

Sergio Capasso

Laura Martino

Angelo Siragusa

Sara Spanò

Vincenzo Bonomo

Francesco Pensovecchio

Maurizio Vitale

Maurizio Di Rosa

Ruoli principali

Presidente: Sergio Capasso

Vicepresidente: (il gruppo si riserva di scegliere nei prossimi giorni)

Obiettivi Generali

- a. Miglioramento e l'allargamento della base sociale;
- b. Tutela della biodiversità alimentare: valorizzare e proteggere i prodotti locali e le tradizioni enogastronomiche siciliane;
- c. Educazione al gusto e alla sostenibilità: sensibilizzare la comunità sull'importanza di un'alimentazione consapevole e sostenibile;
- d. Sviluppo di reti locali: favorire la collaborazione tra produttori, ristoratori, educatori e consumatori;
- e. Promozione del turismo enogastronomico sostenibile: integrare cultura, tradizioni e cibo in esperienze autentiche per residenti e visitatori;
- f. Coinvolgimento della fascia "Giovani";
- g. Collaborare ai progetti della compagine regionale;

Attività proposte e referenti

1. Eventi di sensibilizzazione (coordinamento: fiduciario; tutto il comitato; Maurizio Di Rosa)

- Mercati della Terra: recupero dei programmi avviati con Coldiretti per la vendita diretta di prodotti locali (anche Presidi Slow Food);
- Seminari: approfondimenti tematici su biodiversità, cucina tradizionale, innovazione sostenibile, storia e Bio-Archeologia (Maurizio Di Rosa);
- Assistenza ai Presidi già esistenti;

2. Educazione e formazione (coordinamento: Angelo Siragusa / Laura Martino)

- Laboratori del Gusto: percorsi di educazione per adulti e bambini, con degustazioni guidate di prodotti locali.
- Progetti nelle scuole: integrazione di programmi educativi sul cibo e sull'ambiente nelle scuole di Palermo e dintorni.
- Acqua: uso e consumo dell'acqua. Vista la costante criticità per la scarsa piovosità, si costruiranno progetti formativi per i soci e per le istituzioni scolastiche;
- Alimentazione consapevole, stagionalità e guida alla spesa che valorizzi l'economia locale; spreco alimentare e riuso dei cosiddetti "scarti";
- Approfondimento del progetto *Slow Fiber* con eventi in città;

3. Tesseramento "Giovani" e formazione (coordinamento: Laura Martino)

- Favorire il tesseramento dei giovani con azioni specifiche dedicate alla "Generazione Z", coinvolgendo, ove possibile, associazioni vicine;
- Promozione delle attività e dei valori di Slow Food attraverso media, influencer e content creator locali;

4. Collaborazioni con produttori agricoli (coordinamento: Vincenzo Bonomo / Laura Martino);

- Sostegno a produttori e cooperative: promozione in favore di produttori, comunità del cibo e cooperative agricole impegnate nella produzione sostenibile, non solo Presidi; ad esempio, grani e farine, legumi, agrumi, vino, ortofrutta, etc.
- Particolare attenzione verrà data agli oli extravergine di oliva, in particolare quelli prodotti nell'area di Palermo e in Sicilia; all'apicoltura, al prodotto e ingrediente *miele*;

5. Comunicazione Sito e Newsletter – Percorsi culturali per Palermo (coordinamento: Francesco Pensovecchio, con Maurizio Vitale e Sara Spanò; tutto il comitato);

- La comunicazione avverrà tramite i canali istituzionali della Condotta: il sito internet, i canali social, email; a questi si aggiungerà la comunicazione tramite i social networks, già in uso (Facebook e Instagram) e/o nuovi;

- Itinerari del gusto, culturali e di turismo enogastronomico coinvolgendo *osti* e ristoratori. La creazione di percorsi enogastronomici avrà, tra gli altri obiettivi, quello di coinvolgere produttori locali, cuochi e guide turistiche.
- Elaborazione e pubblicazione di guide e materiali informativi: realizzazione di brochure, mappe e guide e altre eccellenze siciliane.

6. Relazioni esterne (referente: Maurizio Vitale);

- Si darà rilievo ai rapporti con le istituzioni e al coinvolgimento di altre organizzazioni al fine di migliorare la riconoscibilità e l'accesso a informazioni, anche considerando che la materia agricola è di competenza regionale;

7. Locali amici (referenti: Presidente / Angelo Siragusa / Maurizio Di Rosa)

- Slow Food in Tasca: rafforzare la rete di locali e negozi convenzionati con la Condotta al fine di offrire ai Soci punti dove acquistare prodotti di qualità, nello spirito delle idee di Slow Food.
- Organizzazione di eventi e corsi presso gli esercizi associati (es. formaggi, vino, birra, etc.);
- Preparazione, consumo e degustazione delle birre artigianali; creazione di eventi dedicati alla conoscenza e consumazione;

8. Sostenibilità economica e Risorse

- Sostegno a progetti e risorse: il Comitato, verificati preventivamente i costi e i contenuti degli eventi e dei progetti, valuterà il contributo portato alla Condotta stessa.

Conclusioni

Questo dossier rappresenta una visione strategica e concreta per rafforzare il ruolo della condotta Slow Food Palermo e promuovere una rete territoriale che celebri e protegga l'incredibile patrimonio enogastronomico siciliano. Attraverso un lavoro collettivo e inclusivo, possiamo contribuire a costruire un futuro più sostenibile e consapevole per le nostre comunità.