



Slow Food®

Condotta di Forlì

CONGRESSO DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI FORLÌ Venerdì 12 marzo 2010

Relazione del Fiduciario uscente, Lia Cortesi

Siamo riuniti per il congresso di condotta, che è un momento fondamentale nella vita associativa, perchè pone le basi per l'attività della condotta nel prossimo futuro; la sede nazionale ha chiesto ad ogni condotta di darsi una nuova organizzazione.

Il congresso di condotta ha fra i suoi scopi quello di eleggere il nuovo comitato di condotta, cioè il gruppo di persone che seguirà nei prossimi 4 anni le attività di Slow Food a Forlì, ed eleggerà al suo interno il nuovo fiduciario.

Lo scorso 31 dicembre il mio mandato è formalmente scaduto, e i miei impegni lavorativi sono tanti e non sempre compatibili con l'attività di fiduciaria. ho deciso perciò di non ricandidarmi per questa carica, ma conto di dare il mio contributo attraverso il lavoro nel comitato di condotta.

Questo congresso riunisce la condotta di Forlì e la condotta Artusiana in un'unica condotta.

A seguito della riorganizzazione territoriale della nostra associazione, e le dimissioni del Fiduciario Enrico Maltoni che ringraziamo per l'enorme lavoro svolto e che stasera non può essere presente per impegni lavorativi, la condotta artusiana è stata accorpata a quella di Forlì.

Questa è anche l'occasione per ricordare a tutti voi il lavoro di chi mi ha preceduto come fiduciaria.

Armanda Sacchetto è stata promotrice e prima fiduciaria della condotta, nata alla fine degli anni 90: per prima ha creduto in Slow Food in questo territorio.

Lamberto Albonetti, successivo fiduciario e oggi governatore, ha dato negli anni seguenti un grande impulso ai tesseramenti e alle attività, soprattutto per quanto riguarda i Master of Food: sotto la sua gestione la condotta ha organizzato tutto il ciclo dei corsi. Ha inoltre seguito personalmente l'istituzione di alcuni presidi del nostro territorio.

Il mio ultimo atto da fiduciaria è quello di presentare a voi una relazione sulle attività svolte dalla condotta durante il mio mandato.

Poiché è un tema che abbiamo particolarmente a cuore, abbiamo cercato di sviluppare in maniera particolare le attività di educazione del gusto per i bambini.

La condotta ha recentemente collaborato ad un progetto di orti in condotta, che ha lo scopo di avvicinare i bambini al cibo vero, alla terra, con la creazione di orti direttamente gestiti dalle scuole. Tutto questo è stato possibile grazie all'iniziativa del Governatore

Gabriele Locatelli denominata "Un Appennino di Orti". Sono coinvolte nel progetto 10 scuole, ed in particolare per la nostra condotta partecipano la Scuola Elementare Mellini, la scuola dell'infanzia Il Papavero, l'Istituto Comprensivo di Castrocaro Terme e Terra del Sole e la Scuola Elementare di Predappio. 7 docenti di questi istituti hanno completato il primo anno del corso di formazione e stanno avviando il progetto. Nella nostra condotta quindi stanno nascendo quattro orti.

Nel settimo circolo sono stati organizzati un corso di formazione dedicato alle maestre e un corso dedicato ai bambini coinvolgendo 10 insegnanti e circa 80 bambini. I corsi sono stati seguiti da Micaela Mazzoli e Matteo Monti, formatori qualificati Slow Food che hanno anche curato una parte della formazione sugli orti.

A Forlì abbiamo organizzato due presentazioni di libri della collana "Per mangiarti meglio", dedicati al formaggio e al cioccolato, con la partecipazione degli autori nella Biblioteca Comunale in occasione dell'Open Day delle Biblioteche di Romagna.

Per quanto riguarda le attività con gli adulti, sia di educazione del gusto che prettamente conviviali, sono stati organizzati:

- una presentazione del presidio del Raviggiolo dell'Appennino Tosco Romagnolo presso un convegno internazionale sul turismo enogastronomico organizzato dall'Università di Bologna, sede di Forlì
- un incontro di promozione del presidio della Vaniglia di Mananara (a cura del Governatore Lamberto Albonetti)
- 3 serate dedicate al vino, in particolare Nebbiolo, Aglianico e Verdicchio
- 3 visite guidate per eventi culturali abbinata a pranzi o cene tradizionali e territoriali con visite a produttori, per la mostra del Canova a Forlì, a Mantova e a Ferrara
- una visita al Salone del Gusto 2008 di Torino
- la presentazione del libro Guida alle Birre d'Italia
- 2 Master of Food, dedicati a formaggio e birra
- vari altri eventi conviviali.

Tutte queste iniziative hanno avuto successo, con la partecipazione sia di soci Slow Food che di non soci.

Il 12 dicembre 2009 abbiamo organizzato il Terra Madre Day – Il Gusto del Giusto presso il Mercato Coperto, che è stata l'occasione di promuovere la nostra associazione e le sue idee ad un pubblico molto vasto tramite differenti attività: spesa guidata al mercato del pesce con lo chef stellato Vincenzo Cammerucci, attività di educazione del gusto per i bambini, cibo di strada buono pulito e giusto, partecipazione della comunità del cibo dell'Associazione delle Mariette e dei tre Presidi del territorio. L'incasso è stato devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

L'evento è stato possibile grazie all'indispensabile collaborazione del Comune di Forlì e della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì.

Tutte le nostre iniziative si sono realizzate grazie al lavoro dei volontari della condotta, senza il quale nessuno di questi risultati si sarebbe potuto ottenere.

Queste persone, molte delle quali sono presenti stasera, hanno dedicato il loro tempo a Slow Food: hanno organizzato serate, guidato visite, acquistato prodotti, ma anche servito in tavola, affettato il pane, lavato i piatti, pulito il pesce. Tutte le volte che noi soci abbiamo potuto partecipare con soddisfazione ad un evento organizzato dalla condotta, è stato grazie al loro lavoro ed alla loro disponibilità, ed a loro va il ringraziamento mio personale e spero di tutti voi.

Per i prossimi 4 anni questo è il programma che il comitato di condotta che si candida vorrebbe perseguire.

Saranno modificati la struttura e il funzionamento della Piccola Tavola, così come indicato dalle nuove linee guida nazionali. Nel nuovo comitato le diverse responsabilità saranno chiaramente definite, anche per alleggerire il carico di lavoro del nuovo fiduciario

Crediamo di dover lavorare per il piacere dei soci, ma anche per la loro conoscenza.

Continueremo ed amplieremo il nostro lavoro per l'educazione del gusto dei più piccoli, nelle scuole e nelle biblioteche, e nelle manifestazioni pubbliche (come la Festa Artusiana) grazie alla collaborazione già intrapresa con vari istituti, con l'amministrazione comunale che ci sta coinvolgendo nei suoi progetti, con il centro famiglie e grazie alla presenza a Forlì, come già detto di Micaela Mazzoli e Matteo Monti, formatori Slow Food.

Porteremo avanti il progetto degli orti nelle scuole coinvolte e speriamo di riuscire a trovare i fondi per crearne altri.

Ci piacerebbe poter intraprendere un progetto sulle mense, che possa avere un impatto diretto sulla ristorazione pubblica, un tema che sta molto a cuore a slow food.

Per quanto concerne gli adulti, l'intenzione è di organizzare almeno 2 Master of Food all'anno, o di organizzare serate singole di conoscenza e degustazione e visite a produttori. Inoltre, proseguiamo senz'altro il progetto delle visite guidate che finora è stato di grande successo, mettendo insieme l'arte e la cultura gastronomica; come sapete il prossimo incontro è la visita alla mostra dei Fiori a Forlì

Durante le nostre iniziative ci siamo resi conti che abbiamo un pubblico potenziale dato da un ambiente sensibile ai temi del cibo buono, pulito e giusto. Queste motivazioni ci fanno pensare che sia possibile realizzare un Gruppo di Acquisto.

Per quanto riguarda la rete di Terra Madre, che riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo, l'intenzione è di cercare sul territorio nuove realtà, ma soprattutto di coinvolgere in tutti gli eventi ove sarà possibile i presidi e le comunità del cibo già esistenti, per valorizzarle e per rendere la popolazione consapevole della loro esistenza e della loro importanza. Speriamo anche di poter ampliare la rete dei locali che aderiscono all'alleanza dei cuochi, che riunisce i ristoratori che utilizzano i presidi slow food.

Vorremmo poter dare maggiore rilevanza anche alle tradizioni e alla memoria storica del cibo nel nostro territorio: contiamo di organizzare iniziative di testimonianza in questo senso, e siamo certi che incontreranno l'interesse dei soci.

Nello stesso tempo, continueremo a tenere in massimo conto le idee e i mezzi che hanno fatto grande e bella la nostra associazione: vorremmo riuscire quindi a creare almeno 5 occasioni conviviali all'anno: mangiare e bere insieme continuerà ad essere la nostra maniera principale di confrontarci.

come vedete, le idee sono tante e il programma ambizioso. non abbiamo bacchette magiche, sappiamo che ci vorrà molto lavoro e che non tutto andrà secondo le speranze. ma contiamo sull'entusiasmo di chi si è reso disponibile per il comitato di condotta, e su voi soci, sugli stimoli che ci fornirete e sulla vostra partecipazione, che in questi anni non è mai mancata.