



Slow Food®

Roma

Del Broccolo romanesco *ovvero Slow food Roma: da Carlin a Caparezza*

Dal 2014 (22 marzo) a oggi, in meno di 4 anni, Slow food Roma si è trasformata radicalmente ed è già nel cambiamento deciso in Cina, nel senso che lo *pratica* da almeno due anni. Questo è evidente ripercorrendo quello che abbiamo fatto.

Nel 2014 abbiamo ereditato un'associazione che sostanzialmente era concentrata su attività educative (Eataly, TucheF e Coquis); gli eventi erano limitati al programma di Condotta e agli input nazionali; era attivo un mercato della Terra e due orti scolastici.

Il 2014 è stato un anno di transizione che ci è servito a capire le cose: infatti il rendiconto mostra un saldo minimo che testimonia proprio questa fase di orientamento. In questo anno abbiamo avviato il cammino: abbiamo rafforzato gli eventi trimestrali (18); intensificato l'attenzione sull'ambiente attraverso il Forum Salviamo il paesaggio, il presidio in difesa dell'Agro romano e la Giornata della Terra.

Il 2015 ha segnato una svolta: prima di tutto l'apertura delle sede che ha dato una casa all'associazione e ha significato tanto per le attività e le relazioni.

- Le iniziative in programma sono raddoppiate (34), abbiamo consolidato i rapporti con la rete delle Osterie e dei Locali amici e con i produttori; abbiamo fatto il primo grande evento *Osterie in Ara Pacis* e *Fa la cosa giusta* in Cartiera con la Ress
- siamo diventati parte di coalizioni larghe e abbiamo contribuito a organizzare grandi manifestazioni di piazza in difesa dell'ambiente: la Marcia del Clima ai Fori imperiali, il Terra Madre giovani a Expo
- l'avvio dei rapporti con le Università: Tor Vergata, Roma Tre e la Luiss
- il primo passo verso i migranti: con la formazione a ragazzi di 11 nazionalità diverse, i protocolli con le cooperative di accoglienza, la giornata Oim e l'accompagnamento al lavoro di alcune di queste persone

Nel 2016 abbiamo rafforzato questa linea:

- le iniziative in programma (16) e soprattutto i grandi eventi con *Osterie 2 in Cartiera* e *Terra madre* al Lanificio, la seconda edizione di *Fa la cosa giusta* a Zagarolo
- le manifestazioni di piazza: la Befana a piazza Navona, lo Slow food day a piazza di Spagna, la prima edizione dell'Appia day, l'impegno per il referendum No Triv e la Marcia contro il TTIP con il grande mercato a San Giovanni; abbiamo contribuito al Festival della partecipazione e al Salone-Terra Madre a Torino dove siamo andati tutti come delegati
- i rapporti con le Università italiane e straniere con gruppi di studenti da tutto il mondo che sono venuti a conoscere Slow food
- le attività con e per i migranti con l'inizio del rapporto con Baobab Experience

Il 2017:

- continua il nostro programma (22 iniziative) e avviamo il rapporto con il Mercato centrale e con Campagna amica nel mercato di San Teodoro; abbiamo organizzato *Night for Change* come momento clou della Campagna *Menù for change* cui abbiamo aderito dalla prima ora declinando tutte le nostre iniziative su questo tema
- proseguono le manifestazioni entrando nel comitato organizzatore di Appia day e partecipando alla Festa dei Parchi ai Fori, a Slow Fish, Cheese e alla Nostra Europa, al Festival della partecipazione 2
- abbiamo consolidato i rapporti con le Università, in particolare Tor Vergata
- consolidato la nostra dimensione solidale organizzando e promuovendo almeno 30 tavolesolidali e una raccolta fondi per Amatrice; costruendo un progetto per l'inclusione sociale e lavorativa di migranti che abbiamo vinto e sarà realizzato nei prossimi tre anni

In quattro anni abbiamo messo in piedi 90 appuntamenti conviviali, con degustazioni, cene e gite fuori porta in cui sono stati raccontati cibi, vini, progetti e che hanno coinvolto centinaia di persone, non solo soci; organizzato 20 edizioni del Mercato della Terra e incontri con i produttori in luoghi tra i più belli di Roma, tra cui Sant'Andrea delle Fratte vicino piazza di Spagna, la Casa delle donne a Trastevere, piazza San Giovanni, l'Appia antica; tenuto decine di laboratori con i bambini, nelle scuole e fuori, di orticoltura ed educazione alimentare e circa 30 incontri con studenti universitari di sette nazionalità diverse in cui abbiamo raccontato l'associazione e fatto conoscere le produzioni del nostro territorio e i nostri progetti; abbiamo avuto 18 tirocinanti e stagisti (anche stranieri), alcuni dei quali sono rimasti con noi, ma tutti hanno portato Slow food nelle loro vite e nelle loro relazioni; abbiamo organizzato 10 grandi manifestazioni di piazza e 5 grandi eventi; tessuto relazioni e fatto parte di coalizioni con decine di associazioni, comitati, organizzazioni impegnate nella tutela dell'ambiente e nella solidarietà, Legambiente, WWF, Italia Nostra, reteGAS e in particolare GASquilino, comitati cittadini, Polo Intermundia, Botteghe equosolidali, Arci, Baobab, Ress, spazi autogestiti. Ma anche con interlocutori istituzionali: le Università, il Comune, alcuni Municipi, il Parco dell'Appia, la Soprintendenza speciale, Zètema.

Abbiamo partecipato a decine di incontri associativi: comitati, conferenze, consigli, assemblee e congressi di condotta, regionali, nazionali e internazionali (Torino e Cina), incontri formativi sui diversi progetti e prodotti, di formazione politica.

Abbiamo costruito un nuovo sito, messo in ordine la gestione delle newsletter e coordinato fb e twitter raggiungendo buoni risultati nella comunicazione.

A questo punto spero sia a tutti evidente che Slow food Roma oggi è:

inclusiva e solidale di fronte all'emergenza sociale

impegnata di fronte all'emergenza ambientale

attenta e in relazione con il mondo della conoscenza (Università e scuole)

aperta alle e attiva nelle relazioni con chi mette in comune idee, ideali e pratiche

Che come si vede sono esattamente i "fondamentali" condivisi nel Congresso internazionale di Chengdu per il futuro di Slow food. Slow food Roma è quindi dentro, anzi protagonista, del cambiamento e della prospettiva cinese. Lungo la quale ci sarà naturale continuare.

Soprattutto perché tutto questo lo abbiamo fatto insieme, e insieme ad altri come noi. Perché – ed è la cosa più importante – Slow food Roma è una comunità, ed è parte di una comunità più grande - fatta di tante altre comunità - che potrà e dovrà ingrandirsi sempre di più. Proprio come il *Broccolo romanesco* e le sue infiorescenze naturali: comunità, la parola del nostro futuro, che per noi è già presente.

La comunità per Carlin Petrini

“La comunità è il luogo dove l'affetto si pratica, dove il bene comune si pratica, si sta insieme perché ci si vuole bene e si è orgogliosamente dialettici perché ci si vuole bene, c'è il piacere di ritrovarsi, l'affetto è l'elemento fondativo della comunità.

Lasciamo ai territori la libertà di essere creativi, di scegliere quale parte del programma realizzare e gli obiettivi come meglio ritengono, senza essere onnicomprensivi”.

E la sintesi di questi pensieri secondo me è che dobbiamo fare ciò che ci fa stare bene (Caparezza, Ti fa stare bene, <https://www.youtube.com/watch?v=84rqsCJOMUA>)

Barbara Bonomi

Roma, 11 febbraio 2018