



## Continuare ad imparare

*Documento politico-programmatico 2018-2022<sup>1</sup>*

### Da dove partiamo

“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 direi protagonista, del cambiamento e della prospettiva cinese. Lungo la quale ci sarà *naturale* continuare” (*Del Broccolo romanesco, ovvero Slow food Roma: da Carlin a Caparezza*, relazione di Barbara Bonomi all’Assemblea dell’11 febbraio 2018).

La relazione di mandato del gruppo che si accinge a proseguire il cammino intrapreso non può che partire da ciò che Slow Food Roma ha costruito negli anni scorsi, dalla rete di relazioni che abbiamo tessuto con impegno e passione e dall’intelligenza collettiva che ci ha guidato nelle attività che abbiamo realizzato.

### La nostra è un’identità plurale: comunità, associazione, organizzazione della società civile

Slow Food Roma continuerà ad essere una comunità aperta, inclusiva e solidale, animata dalla convinzione che a partire dal valore del cibo, dal rispetto per chi lo produce, lo prepara e lo condivide sia possibile costruire una società più giusta, in armonia l’ambiente e integrata al suo territorio, del quale riconosce le tradizioni e i saperi ma anche i mutamenti in atto, capendone i bisogni e cogliendone le potenzialità. Una comunità che sa accogliere e organizzarsi per diventare uno strumento di sussidiarietà circolare e contribuire in modo concreto al benessere delle persone e della società.

Slow Food Roma è fatta da persone diverse che amano la diversità, dai giovani dello SFYN, produttori e cuochi, esperti di enogastronomia, sommelier e giornalisti, professionisti della ristorazione e studenti, pronti a condividere le proprie esperienze e con la voglia di continuare ad imparare. Come parte dell’associazione regionale, nazionale e internazionale e soprattutto come organizzazione della Società Civile è pronta a interagire e aperta a collaborare con le istituzioni pubbliche, il settore privato e le altre organizzazioni sia nella progettualità che nella gestione dei servizi, mettendo sempre il bene comune al centro dei propri interessi.

In questo senso Slow Food Roma intende proseguire il percorso intrapreso negli anni scorsi, fatto di incontri con le altre comunità e i produttori del territorio, di eventi, di progetti, di percorsi di formazione, di convivialità e approfondimenti, di osterie e mercati della terra per portare il proprio contributo al cambiamento del modo di pensare e di agire delle persone nella nostra società, per la cura dei beni comuni, per la tutela della biodiversità e per il rispetto che tutti noi dobbiamo la Madre Terra.

---

<sup>1</sup> Pur presentando un documento politico-programmatico per il periodo 2018-2022, così come previsto dal regolamento congressuale, resta inteso che Slow Food Roma realizzerà nel 2020, in concomitanza con il Congresso Internazionale, non solo un aggiornamento sul programma, ma anche una verifica su tutto il proprio assetto.

## La dichiarazione di Chengdu e le sei mozioni congressuali, ovvero il nostro programma

Slow Food Roma è una comunità che agisce a livello locale e globale come parte di una rete che non conosce confini. Nella dichiarazione di Chengdu riconosciamo i principi, i valori e le pratiche che hanno guidato e guideranno la nostra azione e le sei mozioni congressuali corrispondono alle nostre linee di lavoro, per cui oggi possiamo dire che il nostro programma coincide con i grandi temi dell'impegno internazionale di Slow Food.

### • *I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo*

Slow Food Roma rinnova il proprio impegno per promuovere comportamenti individuali e collettivi atti a invertire la tendenza in atto per quanto riguarda i cambiamenti climatici, tema su cui ha attivato uno specifico gruppo di lavoro. Oltre a proseguire le attività collegate alla Campagna *Menù for change* che nel dicembre del 2017 hanno portato all'organizzazione di un importante evento – *Night for change* – in collaborazione con i cuochi dell'Alleanza, intendiamo sostenere le attività agricole praticate in armonia con l'ambiente, che preservano la biodiversità e le risorse naturali, riconoscendo il ruolo centrale dei contadini e dei pastori nel sistema agroalimentare.

Ogni anno partecipiamo all'Appia Day insieme ad associazioni ambientaliste e contadine per tutelare l'ambiente e il patrimonio storico e archeologico lungo tutto il tracciato dell'Appia antica. Vogliamo tutelare le produzioni agricole e la pastorizia dell'Agro Romano, la vasta area rurale che si estende attorno alla città di Roma sempre più minacciata dal consumo di suolo.

Anche il programma trimestrale di eventi promossi da SFRoma con la collaborazione dei locali amici, tutte occasioni di incontro e convivialità importantissimi per i soci e per la condotta, viene pensato come un'esperienza di Menù for Change. Vogliamo, come indica la mozione, "sostenere le iniziative volti alla tutela e alla rigenerazione della fertilità dei suoli, che contribuiscano a garantire la sicurezza alimentare

e la conservazione della biodiversità e servano a proteggerci dai disastri ambientali e a garantire un futuro all'umanità, alle piante e agli animali". Per questo parteciperemo alle iniziative del Forum Salviamo il Paesaggio e sosterrremo la proposta di legge di iniziativa popolare per l'arresto del consumo di suolo. Anche l'edizione 2018 di *Osteria! Social food* che si terrà a giugno all'Ex-Cartiera latina sarà all'insegna della campagna *Menù for change*.

### • *L'Africa di Slow Food e Terra Madre*

L'Africa per SFRoma non è solo il continente della sponda Sud del Mediterraneo, sono le comunità che vivono, studiano, lavorano e sognano accanto a noi e con le quali vogliamo continuare a stabilire collaborazioni e occasioni di incontro. Intendiamo consolidare la nostra amicizia con Baobab Experience, che a Roma offre sostegno ai migranti in transito, proseguendo con le iniziative di accoglienza e solidarietà che vanno sotto il nome di *Tavole solidali*.

#### **Con le donne migranti e vittime di violenza**

*E' in fase di avvio il progetto europeo della durata di 3 anni che coinvolgerà 40 mamme migranti con i loro bambini da 0 a 6 anni. Le attività mirate all'inclusione attiva si concentrano sull'educazione alimentare, orto, laboratori esperienziali, formazione e orientamento al lavoro, anche grazie al coinvolgimento di osti e produttori. Abbiamo anche stabilito una partnership con Differenza donna, associazione che assiste le donne vittime di violenza: con loro abbiamo presentato un progetto alla Regione Lazio per l'orientamento al lavoro delle donne ospiti delle case di accoglienza.*

SFRoma sta costruendo una partnership con l'associazione culturale Apollo 11 per proiettare a Roma nel mese di maggio una selezione dei film presentati al Migranti Film Festival del 2017 e realizzare poi una rassegna in contemporanea con l'edizione 2018.

**• La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture tradizionali che vogliamo difendere e sostenere**

Attualmente Slow Food Roma è impegnata nella redazione di un progetto regionale per la promozione della biodiversità nel territorio della provincia di Roma. Intanto prosegue l'impegno con il Mercato di Campagna Amica di San Teodoro (Circo Massimo) all'interno del quale hanno trovato spazio i produttori della rete e vengono realizzate attività di comunicazione e laboratori. SFRoma collabora con l'Università Roma Tre e con l'Università Tor Vergata.

Il nostro sostegno ai produttori che difendono la biodiversità e le colture tradizionali passa anche tramite l'adesione alla RETE GAS di Roma e alla collaborazione stretta con il GAS del rione Esquilino in cui si trova la sede e grazie alla partecipazione alla RESS (Rete di economia sociale e solidale di Roma) che è impegnata nella ricerca di metodi più solidali di distribuzione.

**• I saperi indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali**

Vogliamo promuovere la conoscenza delle culture indigene con le quali ormai siamo sempre più in contatto, non solo attraverso i media. Roma, dove hanno sede la FAO, l'IFAD e il WFP, è anche un importante scenario delle politiche internazionali che riguardano l'alimentazione e l'agricoltura. E' in queste sedi che spesso si discute di politiche agricole e progetti di sviluppo rurale che riguardano i popoli indigeni e i loro territori. Slow Food Roma può essere quindi un alleato strategico i rappresentanti delle organizzazioni indigene, dando visibilità alle loro proposte.

**• La trasmissione di saperi, l'accesso alla conoscenza, l'Università diffusa**

La trasmissione di saperi, l'accesso alla conoscenza e l'Università diffusa rappresentano un impegno costante che Slow Food Roma declina in tutte le sue attività, non solo in quelle più direttamente legate alla formazione. Ogni incontro – una giornata al mercato, la presentazione di una guida, una degustazione di prodotti dell'agro romano o una cena - sarà un'occasione per condividere conoscenze

riguardo il cibo buono, pulito, giusto e sano, le tradizioni di territori e il lavoro dei produttori.

***Cuochi si diventa... con Slow Food Roma***

*Dopo i corsi di cucina e HACCP cui hanno partecipato migranti di 11 diverse nazionalità, l'affiancamento a docenti Slow Food in collaborazione con la Cooperativa Diaconia e l'inserimento lavorativo in alcune realtà ricettive della rete, da aprile 2018, grazie a una donazione, Slow Food Roma potrà offrire una borsa di studio per frequentare il Corso pratico di cucina Cuochi si diventa organizzato e diretto dal progetto Master of Food. Una persona interessata alla formazione nell'ambito della cucina verrà selezionata con la collaborazione della Rete Sociale Esquilino alla quale aderiscono associazioni culturali che coinvolgono giovani e adolescenti delle diverse comunità presenti nel Rione in percorsi formativi e di espressione artistica. La persona selezionata si impegnerà a frequentare tutte le otto lezioni, a partire dal 14 aprile 2018.*

SFRoma partecipa sin dalla sua costituzione al Polo Tecnico Regionale per il Turismo nell'ambito del Piano territoriale triennale per l'istruzione e la formazione tecnica superiore. Continuiamo a realizzare attività nelle scuole e laboratori per bambine e bambini, orti didattici e iniziative di educazione ambientale e alimentare con il contributo dei contadini, dei casari e degli anziani, che condividono con i più giovani le loro conoscenze tradizionali.

**• La plastica negli ecosistemi del pianeta: una minaccia per il nostro cibo e la nostra salute**

Sul problema delle plastiche negli ecosistemi abbiamo voluto attivare un gruppo di lavoro che intende realizzare iniziative di informazione e sensibilizzazione della cittadinanza e promuovere comportamenti atti a evitare l'uso delle plastiche nella filiera alimentare. Stiamo raccogliendo materiali, analizzando gli studi e le ricerche, coinvolgendo specialisti e cercando di conoscere meglio le esperienze italiane ed europee nell'ambito della distribuzione. Vogliamo portare questi temi in tutti i nostri eventi in modo da contribuire concretamente al cambiamento, ormai urgente. Per farlo in modo efficace stiamo mettendo a punto una strategia di comunicazione adeguata.

## Slow Food Roma, comunità dell'apprendimento verso il 2020 e oltre

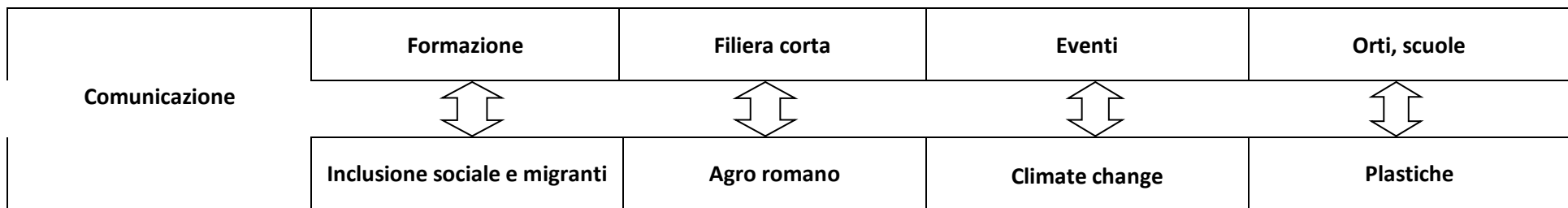
### Le nostre linee guida

La comunità di SFRoma è parte di una comunità più grande, fatta di tante altre comunità con cui ci incontriamo, collaboriamo, costruiamo iniziative comuni, continuando ad imparare gli uni dagli altri. Ci impegneremo per la crescita della rete, facilitando i collegamenti fra le comunità e lavorando per l'inclusione sociale e la tutela dei diritti umani, noi nello spirito che ha animato la dichiarazione di Chengdu. Intendiamo valorizzare le esperienze che hanno fatto conoscere Slow Food nel mondo - i Presidi, l'Arca del Gusto, i Mercati della Terra – ed essere protagonisti insieme alle condotte della nostra regione negli eventi nazionali e internazionali – Terra Madre, il Salone del Gusto, Slow fish e Cheese. Con le nostre attività vogliamo contribuire alla salvaguardia dell'ambiente, alla riconoscimento della diversità come ricchezza, alla pace e la giustizia sociale, all'accesso alla conoscenza come un diritto di tutti, al riconoscimento delle conoscenze tradizionali. Vogliamo fare informazione e comunicazione per generare consapevolezza e determinare scelte responsabili. Siamo impegnati nella coalizione per il clima e nelle campagne nazionali e internazionali contro i trattati internazionali che danneggiano gli agricoltori e intendono mettere fine agli agrochimici dannosi per l'ambiente e la salute delle persone e degli animali.

Siamo parte del cambiamento di Slow Food in ambito locale, regionale, nazionale e internazionale, un cambiamento che viviamo con entusiasmo e voglia di sperimentare, a cominciare dalle nuove forme di adesione alla nostra rete. Così come abbiamo fatto a Chengdu, porteremo le nostre esperienze anche al prossimo congresso internazionale per condividerle con le altre comunità.

Nel nostro programma, nella nostra organizzazione e nelle nostre attività noi tutti - studenti, docenti, giovani e adulti, anziani, produttori locali e cuochi – ci riconosciamo come una comunità dell'apprendimento impegnata in un progetto comune per ridare il giusto valore al cibo e salvaguardare l'ambiente.

**La nostra organizzazione interna** - Per fare insieme e meglio quello che ci va di fare, ovvero per realizzare le nostre attività in modo efficace e coordinato, abbiamo organizzato gruppi di approfondimento e confronto per ideare e realizzare attività specifiche a partire dagli interessi di ognuno.



Slow Food Roma coordina le proprie attività con le condotte della regione, SFLazio e SFItalia, soprattutto in occasione di eventi e manifestazioni di interesse nazionale e mantiene relazioni di scambio e collaborazione con le associazioni della rete internazionale.

Roma, 2 aprile 2018, Lunedì dell'Angelo