



Slow Food®

**CIBO BUONO
PULITO E GIUSTO
PER TUTTI**



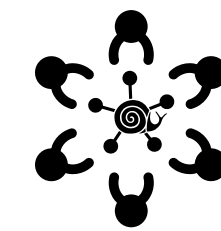
THE FOOD MOVEMENT

Slow Food è una **rete globale di comunità locali**, fondata nel **1989** per contrastare la scomparsa delle tradizioni alimentari legate ai territori e il diffondersi della cultura del fast food.



1.000.000

persone coinvolte



100.000

soci



3.000

nodi locali
sul territorio



160

paesi

BUONO, PULITO E GIUSTO

Slow Food si batte affinché tutti possano avere accesso a un cibo buono, pulito e giusto.



→ **Pulito**
perché attento all'ambiente
e al benessere animale



→ **Buono**
perché sano oltre che piacevole
dal punto di vista del gusto



→ **Giusto**
perché rispettoso del lavoro
di chi lo produce, lo trasforma e lo distribuisce



SLOW FOOD NEL MONDO

La sua sede centrale è a Bra, in Italia.

Slow Food dispone anche di strutture organizzative a livello regionale e nazionale.



SLOW FOOD NEL MONDO

A livello locale agisce attraverso i suoi progetti
o i nodi della rete:

→ **Comunità**



→ **Condotte**



nucleo organizzato
di soci Slow Food



IL RUOLO CENTRALE DEL CIBO

La **crisi climatica** e il **collasso degli ecosistemi** sono le gravi emergenze. Secondo le Nazioni Unite, restano solo 10 anni per attuare il cambiamento e rallentare la corsa.

Il cibo ha un ruolo centrale.

La **produzione industriale di alimenti** è responsabile di un terzo delle emissioni di gas serra. Il consumo eccessivo di carne proveniente da allevamenti intensivi, il mancato rispetto della stagionalità, l'acquisto di prodotti che arrivano da molto lontano sono alcune delle concause. Senza dimenticare i rischi che derivano dalla deforestazione, erosione dei suoli, perdita di biodiversità, monocolture che necessitano di un elevato numero di input (pesticidi, fertilizzanti chimici, dispendio di risorse per l'irrigazione).

IL CAMBIAMENTO CHE VOGLIAMO

Non è questo il sistema alimentare di riferimento per Slow Food.



I NOSTRI OBIETTIVI



→ **Cambiare il modello di consumo sensibilizzando i cittadini a un'alimentazione consapevole,** rispettosa della salute e dell'ambiente

→ **Cambiare il sistema di produzione, trasformazione e trasporto di cibo** per renderlo più etico, sostenibile dal punto vista ambientale, economico e sociale e in linea con la filosofia del buono, pulito e giusto



→ **Influenzare le politiche legate al cibo** a livello internazionale, nazionale e locale

I NOSTRI OBIETTIVI



→ **Proteggere
la biodiversità e l'ambiente**

→ **Promuovere nuovi modelli
di consumo, attraverso
attività educative**





PROTEGGERE LA BIODIVERSITÀ

Le specie animali e vegetali, ma anche i funghi, i microbi e i batteri, stanno scomparendo a un ritmo impressionante, mai registrato nella storia del pianeta: **27.000 specie ogni anno, tre ogni ora.**

Slow Food si impegna a rafforzare la biodiversità e a sostenere quelle comunità di produttori che custodiscono competenze e conoscenze essenziali per il futuro dell'umanità.



EDUCAZIONE ALIMENTARE, SENSORIALE E DEL GUSTO

Il cibo è lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'**educazione articolata, complessa e creativa** che dà valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni.

Slow Food ritiene che l'educazione debba essere un diritto di tutti, accessibile nei diversi luoghi e a qualsiasi età, affinché non si rimandi alla prossima generazione ciò che si deve migliorare oggi.

Uno dei principali strumenti per raggiungere questo obiettivo è l'organizzazione di conferenze, workshop e aree tematiche in occasione di eventi Slow Food in tutto il mondo ogni anno.

LA NOSTRA STRATEGIA



→ **Partecipazione attiva al dialogo politico**



→ **Progetti sul campo**

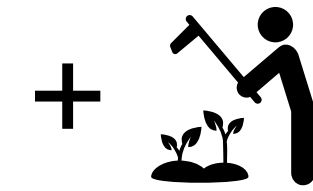


→ **Campagne di sensibilizzazione e di educazione dei consumatori**



PROTEGGERE

10.000 orti in Africa



3.000

orti attivi



35

paesi coinvolti



60

formazioni
all'anno



345.000

persone coinvolte



50

agronomi

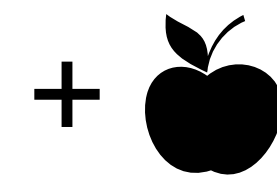
Gli orti comprendono varietà vegetali locali e sono coltivati in modo sostenibile con tecniche di compostaggio, impiego efficiente di acqua e trattamenti pesticidi naturali.

Il progetto rafforza la rete di Slow Food in Africa e costruisce una forte leadership nei vari paesi africani per sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza della biodiversità alimentare.



PROTEGGERE

Arca del Gusto



5.000

prodotti a bordo



148

paesi coinvolti



16

16 commissioni nazionali
Kenya, Russia, Georgia, Svezia,
Colombia, Italia, Messico
sono i paesi che hanno
più segnalazioni

Creata nel 1996, l'Arca del Gusto è un catalogo di cibi dimenticati e a rischio di estinzione, che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni del nostro pianeta.



PROTEGGERE

Mercati della Terra



60

60 Mercati attivi



19

paesi coinvolti



1.600

produttori in tutto il mondo

Sono mercati contadini creati secondo linee guida di Slow Food. Questi mercati comunitari costituiscono importanti punti d'incontro in cui produttori locali propongono cibo sano di qualità direttamente ai consumatori a prezzi giusti e garantiscono metodi sostenibili dal punto di vista ambientale.



PROTEGGERE

Alleanza Slow Food dei cuochi



1.000

cuochi



22

paesi coinvolti

L'Alleanza Slow Food dei Cuochi è una grande rete solidale composta da cuochi che scelgono di impiegare i prodotti dei Presìdi e delle comunità locali, impegnandosi a valorizzarli.



PROTEGGERE

Slow Food Travel



3

percorsi in in Austria e Italia:
Carinzia, Montagne biellesi, Alto Tanaro

Slow Food Travel propone un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, pastori, norcini, fornai, viticoltori che, insieme ai cuochi che cucinano i loro prodotti, diventano i narratori dei loro territori e guide speciali alla scoperta delle tradizioni locali.



PROTEGGERE

Rete di Terra Madre



2.000

comunità del cibo

Nasce nel 2004 come un grande incontro di persone provenienti da tutto il mondo, è la rete delle comunità di Slow Food.



INFLUENZARE

Slow Food svolge un lavoro di advocacy verso
→→ il **grande pubblico** (raccomandando scelte che favoriscano transizioni positive)

→→ i **produttori** (affinché scelgano una produzione sostenibile)


→→ i **decision-makers** (affinché tengano conto delle esigenze dei movimenti della società civile)


→→ le **aziende** che vogliono adottare la sostenibilità come nuovo elemento nei loro processi produttivi.

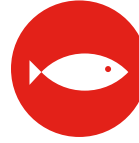


INFLUENZARE

Per questo Slow Food ha attivato diverse campagne sulle principali tematiche che coinvolgono il cibo.


 **Slow Cheese** - per la salvaguardia dei formaggi a latte crudo e naturali, la tutela dei diritti di casari nei Paesi in cui leggi troppo rigide in materia di igiene vietano o mettono a rischio la loro produzione.


 **Slow Meat** - per un consumo consapevole di carne, proveniente da allevamenti di qualità.


 **Slow Fish** - per valorizzare il lavoro dei protagonisti della pesca artigianale che promuovono una riflessione sullo stato e la gestione delle risorse ittiche.



INFLUENZARE

 **Api** - per sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema della drammatica e catastrofica diminuzione delle colonie d'api e per valorizzare il lavoro di molti piccoli apicoltori, promuovendo mieli e tutelando razze di api e relativi ecosistemi.

 **Semi, filiere vegetali e Ogm** - per tutelare i semi tradizionali e promuovere il diritto delle comunità contadine di selezionare, riprodurre, scambiare semi. I semi di tutte le varietà esistenti sono infatti il presente e il futuro della vita.

 **Cibo e salute** - per mostrare come il cibo sia un elemento fondamentale per mantenerci in salute e per prevenire e curare le malattie. I sistemi agroalimentari industriali minacciano la nostra salute in vari modi e generano costi umani ed economici sconcertanti.



ISPIRARE

Slow Food organizza eventi su diversa scala: dai piccoli raduni a livello locale alle grandi fiere internazionali a cui partecipano centinaia di migliaia di visitatori, giornalisti e professionisti del settore alimentare.

Con gli eventi Slow Food porta i produttori virtuosi, i temi e le campagne di advocacy a un pubblico più ampio.

→→ Ogni giorno un evento ogni 20 minuti nel mondo



Terra Madre Salone del Gusto – evento biennale Slow Food dedicato alla gastronomia e all’incontro delle Comunità.

Terra Madre Day – ogni anno in tutto il mondo la rete Slow Food festeggia il cibo locale

Indigenous Terra Madre nel mondo – ogni anno, nel mondo la rete dei popoli indigeni di Terra Madre si riunisce in eventi nazionali e internazionali

Slow Food Nations – organizzato a Denver, è un festival alimentare annuale che affronta diverse tematiche

Cheese – evento biennale dedicato alle produzioni casearie che si tiene a Bra (Piemonte, Italia)

Slow Fish – evento biennale dedicato alla pesca sostenibile. Si tiene a Genova (Liguria, Italia)



Slow Food®



UNISCITI A NOI

www.slowfood.it