



  
**Slow Food**<sup>®</sup>  
Condotta di Bari

## Art. 11 – INTERNATIONAL COVENANT ON ECONOMIC, SOCIAL AND CULTURAL RIGHTS

1. The States Parties to the present Covenant recognize the right of everyone to an adequate standard of living for himself and his family, including adequate food, clothing and housing, and to the continuous improvement of living conditions. The States Parties will take appropriate steps to ensure the realization of this right, recognizing to this effect the essential importance of international co-operation based on free consent. General comment on its implementation

2. The States Parties to the present Covenant, recognizing the fundamental right of everyone to be free from hunger, shall take, individually and through international co-operation, the measures, including specific programmes, which are needed ...

## *Art. 11 PATTO INTERNAZIONALE SUI DIRITTI ECONOMICI, SOCIALI E CULTURALI*

*1. Gli Stati parti del presente Patto riconoscono il diritto di ogni individuo ad un livello di vita adeguato per sé e per la loro famiglia, che includa **un'alimentazione**, un vestiario, ed un alloggio adeguati, nonché al miglioramento continuo delle proprie condizioni di vita. Gli Stati parti prenderanno misure idonee ad assicurare l'attuazione di questo diritto, e riconoscono a tal fine l'importanza essenziale della cooperazione internazionale, basata sul libero consenso*

*2. Gli Stati parti del presente Patto, riconoscendo il diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame, adotteranno, individualmente e **attraverso la cooperazione internazionale, tutte le misure, e fra queste anche programmi concreti**, che siano necessarie ....*

# Biodiversità

- *La biodiversità viene tradizionalmente definita come **la varietà di tutte le forme di vita presenti sulla Terra**. Essa comprende il numero di specie, le loro variazioni genetiche e l'interazione di queste forme viventi all'interno di ecosistemi complessi.*
- Biodiversity or biological diversity is the variety and variability of life on Earth. Biodiversity is a measure of variation at the genetic (genetic variability), species (species diversity), and ecosystem (ecosystem diversity) level
- *Il termine biodiversità è stato coniato nel 1988 dall'entomologo americano Edward O. Wilson*

# BIODIVERSITA'

- Oltre trent'anni di difesa della biodiversità legata al cibo ci hanno confermato che la strada era ed è quella corretta. La biodiversità parte dal cibo e si articola intorno alle diversità culturali, ai saperi tradizionali, al ruolo del senso di comunità a beneficio delle aree rurali.

Over thirty years of defending food-related biodiversity have confirmed to us that the path was and is the correct one. Biodiversity starts from food and is articulated around cultural diversities, traditional knowledge, the role of the sense of community for the benefit of rural areas.

# Che cos'è Slow Food

Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.

Slow Food is a large international non-profit association committed to restoring the right value to food, with respect for those who produce, in harmony with the environment and ecosystems, thanks to the knowledge of local territories and traditions. Slow Food works every day in 150 countries to promote good, clean and fair food for all.



# Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità è stata fondata da Slow Food Internazionale e da Slow Food Italia ed è l'organismo operativo per la tutela della **biodiversità alimentare**

I progetti della Fondazione Slow Food sono strumenti per promuovere un modello di agricoltura, basato sulla biodiversità locale, sul rispetto del territorio e della **cultura locale**



Slow Food®

Condotta di Bari

The Slow Food Foundation for Biodiversity coordinates projects that defend local food traditions, protect food communities, preserve food biodiversity and promote quality artisanal products, with an increasing focus on the global south:

**Presidia – Working with groups of small-scale producers to sustain quality food productions at risk of extinction in over 400 projects...**

**The Ark of Taste – Cataloging endangered traditional foods: an extraordinary heritage of fruits, vegetables, animal breeds, cheeses, breads, sweets and cured meats...**

**Earth Markets – Building an international network of farmers' markets that promote good, clean and fair food...**

**The Cooks' Alliance – Uniting over 850 chefs with local small-scale producers...**

**10,000 Gardens in Africa – Our plan to create 10,000 food gardens across the continent; in schools, villages and the outskirts of cities...**

**Narrative labels – Going beyond legal labeling requirements to provide the whole story of a product... <https://www.fondazione Slow Food.com/it/?s=montenegro>**

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità è stata fondata da Slow Food Internazionale e da Slow Food Italia ed è l'organismo operativo per la tutela della biodiversità alimentare. I progetti della Fondazione Slow Food sono strumenti per promuovere un modello di agricoltura, basato sulla biodiversità locale, sul rispetto del territorio e della cultura locale.

# SOVRANITA' ALIMENTARE



- Un'agricoltura in equilibrio con l'ambiente che ha come principali obiettivi la sovranità alimentare ([https://it.wikipedia.org/wiki/Sovranit%C3%A0\\_alimentare](https://it.wikipedia.org/wiki/Sovranit%C3%A0_alimentare)) e l'accesso per tutte le comunità a un cibo buono, pulito e giusto.



## Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

### Presìdi Slow Food

Sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

Circa 600 Presìdi coinvolgono contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori di 70 Paesi.



## Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

- Ogni Presidio rappresenta:
- una comunità di produttori che si ispira Ai valori di Slow Food
- un prodotto tradizionale
- un territorio
- un patrimonio di cultura e saperi

Traducono la filosofia Slow Food in pratica quotidiana: seguono i principi dell'agroecologia, rispettano il suolo, l'acqua, il benessere animale, la biodiversità (da quella invisibile, della microflora, a quella culturale, dei saperi e delle tecniche), preservano i paesaggi agricoli tradizionali, riducono al minimo l'impatto ambientale delle loro produzioni, evitano l'uso di pesticidi, antibiotici, conservanti, additivi, coloranti, affiancano ai prodotti etichette dettagliate, che raccontano ogni fase della produzione.

I Presidi sono esempi virtuosi di economia locale, riconosciuti a livello internazionale dalle istituzioni, dal mondo accademico, dai media e dai consumatori.

## PRESIDI IN PUGLIA

Agrumi del Gargano

Capocollo di Martina Franca

Capra Jonica

Cipolla rossa di Acquaviva

Ceci lisci di Cassano delle Murge

Colombino di Manduria

Cozza nera di Taranto

Mandorla di Toritto

Pane di Monte Sant'Angelo

Pecora altamura

Piccola pesca di Porto Cesareo

Pomodorino di Manduria

Pomodoro giallorosso di Crispiano

Sospiro di Bisceglie

Caciocavallo podolico del Gargano

Capra garganica

Carote di Polignano

Cece nero della Murgia Carsica

Fava di Carpino

Confetto riccio di Francavilla Fontana

Focaccia a libro di Sammichele di Bari

Pallone di Gravina

Pane tradizionale dell'alta Murgia

Pesca tradizionale delle secche di Ugento

Piccola pesca di Torre Guaceto

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto

Pomodoro regina al filo di cotone di Torre Canne

Vacca podolica del Gargano



# Alleanza Slow Food dei cuochi

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

I cuochi dell'Alleanza impiegando ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.

Nei loro menù puoi trovare prodotti locali, Presìdi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità di Slow Food.

I cuochi si impegnano a segnalare i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro.

# I cuochi dell'Alleanza





# Arca del Gusto



**Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità Onlus**

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta.

L'Arca del Gusto è un catalogo online che cresce giorno dopo giorno, raccogliendo la denuncia di chi vede i sapori della propria comunità scomparire, portando via un pezzo della cultura e della storia di chi li ha condivisi.

# Mercati della Terra



**Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità Onlus**

Sono una rete internazionale di mercati che lavorano in accordo con i principi di Slow Food.

I protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo. Vendono ciò che producono e trasformano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti. Sui banchi del Mercato della Terra si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali; rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende.

I Mercati della Terra sono luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione.



# Mercato della Terra dei Monti Dauni



## 2° Pilastro: L'educazione Slow Food

Slow Food porta avanti, da sempre, un approccio innovativo all'educazione alimentare e del gusto, basato sul risveglio e sulla formazione dei sensi e sullo studio di tutti gli aspetti del cibo, dalla terra al piatto.



# Manifesto per l'educazione

L'educazione in Slow Food:

insegna il valore della lentezza, il rispetto dei propri ritmi e di quelli degli altri

è imparare facendo, perché l'esperienza diretta alimenta e rafforza l'apprendimento

valorizza la diversità delle culture, dei saperi, delle competenze e dei punti di vista

riconosce i bisogni e stimola gli interessi e le motivazioni di ciascuno

affronta i temi nella loro complessità favorendo le relazioni fra discipline e ambiti diversi

è prendersi il tempo per capire, interiorizzare ed elaborare una propria visione

incoraggia la partecipazione facilitando il dialogo, la libera espressione, la cooperazione, l'ascolto e l'accettazione reciproca

è un percorso intimo che coinvolge la dimensione cognitiva, esperienziale, affettiva ed emotiva

si nutre del contesto in cui è situata, valorizzando memoria, saperi e culture locali

facilita l'intreccio di reti locali rinforzando il senso di comunità

sviluppa consapevolezza di sé, del proprio ruolo e del proprio agire

stimola la curiosità, allena l'intuito e il senso critico

promuove cambiamenti generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili

è un piacere, un'occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza

# L'educazione alimentare

- *«Il cibo è ben più che un semplice prodotto da consumare: è felicità, identità, cultura, convivialità, nutrimento, economia di territorio, sopravvivenza.»* Carlo Petrini

**Buono:** fresco e di stagione, di un gusto che stimola e soddisfa i sensi.

**Pulito:** prodotto localmente, con coltivazioni e processi di produzione sostenibili per l'ambiente e rifiuto degli organismi transgenici (Ogm),

**Giusto:** il prezzo accessibile per i consumatori e giusto compenso e condizioni di lavoro per i produttori.

**Sano:** assicurare il diritto all'accesso al cibo per garantire l'abitudine di alimentarsi in maniera equilibrata, pulita e salubre.

## 3° Pilastro: Advocacy

L'attività di advocacy è uno dei pilastri del lavoro di Slow Food sin dalla sua fondazione. Sono cambiati i modi e i compagni, ma non abbiamo mai smesso di richiamare l'attenzione su argomenti che oggi sono entrati nell'agenda di molti governi e nell'agire dell'opinione pubblica.

# Comunità del cambiamento

- Le Comunità del cambiamento sono progetti collettivi con cui imprese, singoli individui e portatori di interesse si impegnano a realizzare un cambiamento nei sistemi alimentari locali, adottando pratiche più sostenibili e inclusive. Rappresentano esempi di buone pratiche replicabili per creare un cambiamento tangibile nella produzione, trasformazione, distribuzione, consumo del cibo.
- Producono una ricchezza condivisa, agiscono non solo sugli indicatori economici usualmente misurati ma anche sulla tutela dell'ambiente, la salvaguardia del paesaggio, la salute della collettività e il benessere equo e sostenibile (Bes).
- Mettono in rete soggetti molti diversi fra loro: contadini, allevatori, pescatori, artigiani, ristoratori, botteghe, gruppi di acquisto, mercati di produttori, scuole, operatori della cultura e del turismo.
- Propongono un cambio di paradigma già urgente prima dell'epidemia e ora assolutamente inderogabile, che Slow Food ha intercettato e promosso con l'appello ispirato dai cuochi dell'Alleanza Slow Food Ripartiamo dalla terra e che la realizzazione di Comunità del cambiamento su tutto il territorio italiano, con il loro effetto moltiplicatore, renderebbe concreto.

# La nostra storia

## Movimento per la tutela e il diritto al piacere

Nata Arcigola e fondata in Piemonte nel **1986** da Carlo Petrini, Slow Food diventa internazionale nel **1989** come «**Movimento per la tutela e il diritto al piacere**» e un manifesto d'intenti che pone l'associazione come antidoto alla «Follia universale della "fast life"» e «Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, [a cui] proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento»

**1990** *Osterie d'Italia*, sussidiario del mangiarbere all'Italiana, che ancora oggi ci guida alla scoperta della migliore tradizione gastronomica del nostro Paese.

**1996** La prima edizione del **Salone Internazionale del Gusto** (novembre) si rivela una bellissima festa, occasione, tra l'altro, per presentare l'Arca del Gusto, il grande catalogo mondiale che raccoglie i sapori tradizionali che stanno scomparendo

# IL MANIFESTO DI SLOW FOOD 3/11/1987

- Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la “Fast-Life”, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchiude a nutrirci nei “Fast-Food”. Ma l’uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo ad una specie in via d’estinzione.
- Perciò contro la follia universale della “Fast-Life”, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l’efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un’adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.
- Iniziamo proprio a tavola con lo “Slow Food”, contro l’appiattimento del “Fast-Food” riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.
- Se la “Fast-Life” in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l’ambiente ed il paesaggio, lo “Slow Food” è oggi la risposta d’avanguardia.
- E’ qui nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento la vera cultura, di qui può iniziare il progresso con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti.
- Lo “Slow Food” assicura un avvenire migliore.
- Lo “Slow Food” è un’idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.

# La nostra storia

Dall'ecogastronomia alla neogastronomia: la rivoluzione di Terra Madre

«Per dirla tutta: un gastronomo che non ha sensibilità ambientale è uno stupido; ma un ecologista che non ha sensibilità gastronomica è triste nonché incapace di conoscere le culture su cui vuole operare.»

**2004 Terra Madre.** Per la prima volta a Torino si incontrano cinquemila delegati da 130 Paesi: contadini, pescatori, artigiani, nomadi, giovani, vecchi, musicisti, cuoche e cuochi, accademici di tutto il mondo riniti in una tre giorni di laboratori, incontri, scambi, esperienze e festa. Terra Madre è il nuovo soggetto al servizio del pianeta, rappresenta ciò che è stato definito come "glocalismo": una serie di piccole azioni locali che hanno grandi ripercussioni a livello mondiale. Slow Food è ciò che siamo e Terra Madre ciò che facciamo.

# UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE

L'ateneo forma i **GASTRONOMI**, nuove figure professionali che hanno conoscenze e competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo e sono in grado di sviluppare valori come la sostenibilità e la sovranità dei sistemi alimentari globali, comprendendone tutte le fasi, dalla produzione al consumo.

# SLOW FISH



È l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga il piacere della convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto e l'impegno per la tutela della biodiversità. Come ogni due anni Slow Fish approda al Porto Antico di Genova..

# CHEESE

È il più importante risultato degli Stati Generali del latte crudo. L'evento (Bra, settembre 2017), ha riunito oltre 350 partecipanti di varie nazionalità.

Slow Food ha proposto la creazione di una rete di casari, allevatori, affinatori, tecnici, veterinari, ricercatori, giornalisti, attivisti e semplici appassionati di formaggio:

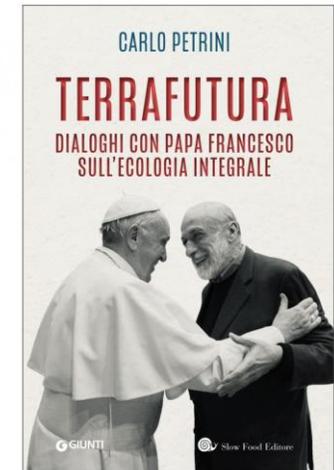
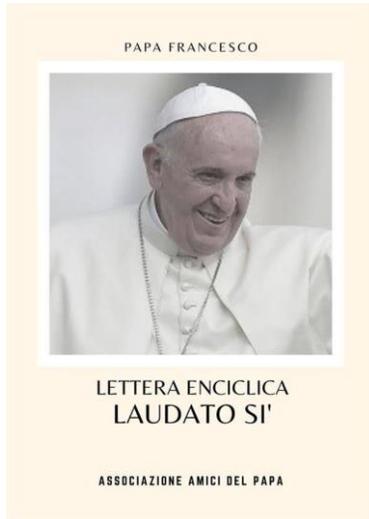
Una rete mondiale che si batterà innanzitutto affinché sia consentito produrre formaggi a latte crudo in tutti i paesi del mondo.

# Armonia Equilibrio Transizione

Ecologia integrale: condivisione di un impegno globale a «coltivare e custodire» i beni umani e terreni, procedendo con pragmatismo rivoluzionario verso una vita in **armonia** con se stessi, con la propria comunità e con la natura.

Un'agricoltura in equilibrio con l'ambiente che ha come principali obiettivi la sovranità alimentare e l'accesso per tutte le comunità a un cibo buono, pulito e giusto.

La transizione ecologica che ha bisogno innanzitutto di una transizione culturale, che è quello a cui Slow Food lavora da oltre trent'anni



Slow Food®

Condotta di Bari

Cosa fa la  
Condotta di  
Bari



**Slow Food<sup>®</sup>**

Condotta di Bari

Organizza G.A.S. Gruppi di acquisto solidali

Organizza incontri culturali:

- Presentazione libri
- Convivi/conferenze
- Visite tecniche in Italia e all'estero

Iniziative di educazione al cibo:

- Master of Food
- Laboratori del gusto
- Orti scolastici

# SLOW FOOD

## AIUTA A



# SLOW FOOD

- INTENDE



# SLOW FOOD

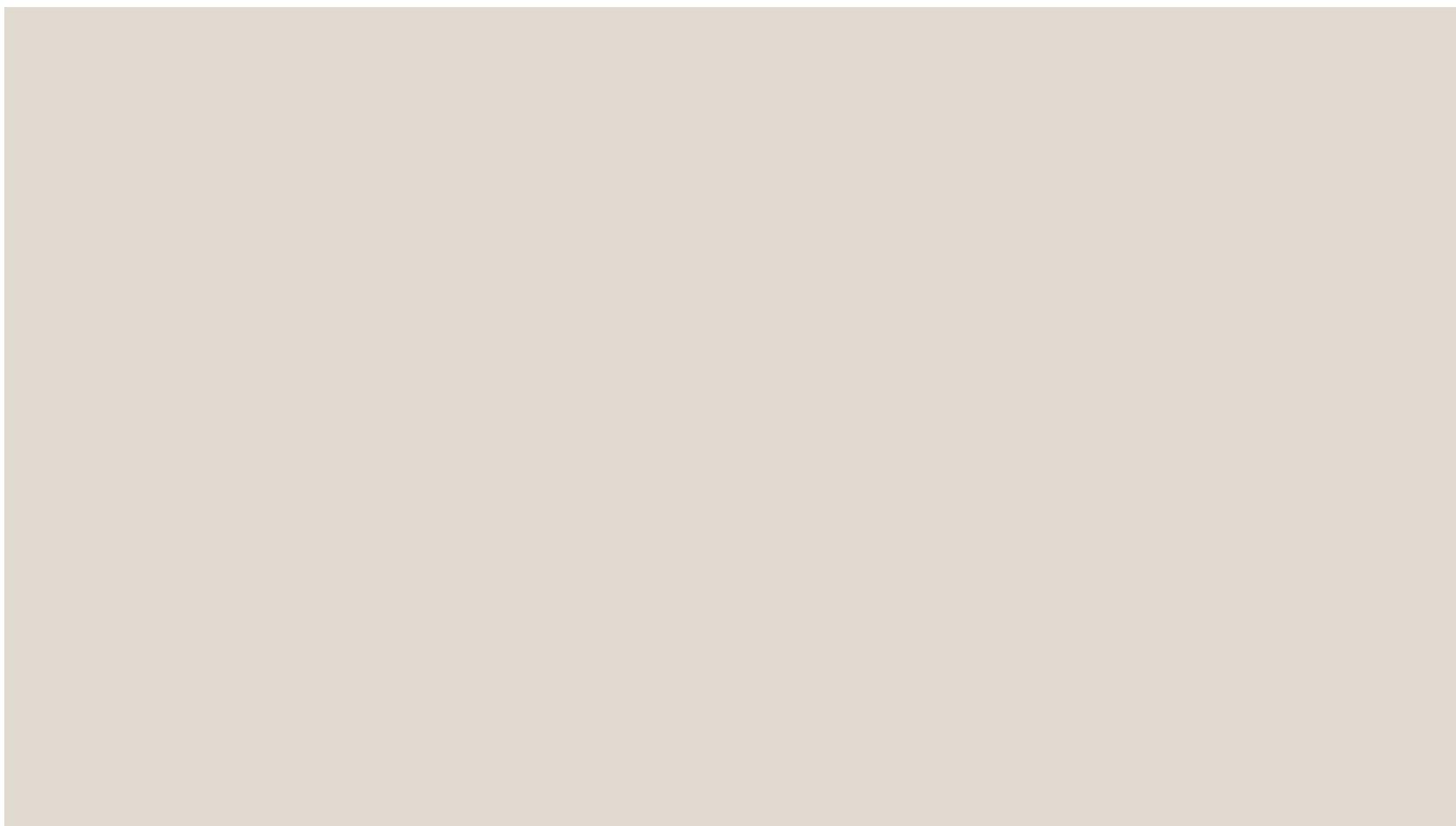
- INTENDE



DICHIARAZIONE DI CHENGDU, Cina  
29 settembre – 1 ottobre 2017

Art. 1- Il cibo buono, pulito, giusto e sano è un diritto di tutti e fino a quando anche solo una persona sul pianeta non ne avrà accesso, non smetteremo di batterci per garantirlo.

Agire insieme per il bene comune



GRAZIE



Slow Food®

Condotta di Bari

