



# Slow Food® Campania

## PROGETTO QUADRIENNALE 2010-2014

### 1) PREMESSA

L'attuale assetto associativo di Slow Food Campania viene originato con il congresso regionale del 2006, mentre dal punto di vista giuridico l'associazione regionale si è costituita il 23.02.2007 con regolare statuto approvato dal Coordinamento regionale e dalla Segreteria Nazionale.

Il coordinamento regionale si è riunito circa 5 volte l'anno, in modo itinerante nelle 5 provincie della Campania venendo ospitato a turno da oltre la metà delle condotte componenti il coordinamento regionale.

Dal 2006 sono state chiuse 7 condotte e aperte 6 nuove condotte, in tre condotte è stato avvicendato il Fiduciario. Si è puntato a rinnovare parte del gruppo dirigente dell'associazione, puntando sia sui giovani che su persone che avessero maturato precedenti esperienze associative. Il tesseramento ha avuto un andamento altalenante nei 4 anni. Dopo un anno, il 2006, di leggera crescita (chiusura **1.725 soci**) c'è stato un trend decrescente nel 2007 (chiusura 1.204 soci) e leggermente crescente nel 2008 (chiusura 1.335 soci). Crescita più sostenuta nel 2009, che ha portato per la prima volta la Campania a superare quota 2.000 (chiusura **2.198 soci**).

Sul territorio campano sono attivi attualmente 13 Presìdi che vengono gestiti dal coordinamento attraverso un responsabile regionale dei Presìdi, di concerto con l'ufficio Presìdi della sede nazionale. Sul fronte educazione sono stati attivati 5 Orti in condotta, anche in questo caso c'è un referente regionale per l'educazione che opera di concerto con l'ufficio Educazione nazionale.

Per ciò che concerne la partecipazione ai grandi eventi, SF Campania ha curato la partecipazione per conto della Regione Campania al Salone del Gusto edizioni 2006 e 2008, sempre per conto della Regione Campania (ex Ersac) ha curato la partecipazione a Slow Fish edizione 2007. Mentre ha partecipato con uno stand proprio alla manifestazione Cheese nel 2009. SF Campania si è cimentata anche nell'organizzazione di Terra Madre Campania nel 2008 e nel 2009 con la partecipazione di tutte le comunità del cibo che si sono costituite sul territorio

regionale. Sempre nel 2009, con la collaborazione dell'Assessorato all'Istruzione della Regione Campania, è stata realizzata l'iniziativa Terra Ca Sona, rivolta alle scuole elementari e medie, volta a sensibilizzare le nuove generazioni verso un consumo consapevole del cibo attraverso Laboratori del Gusto, racconti e canti delle culture contadine.

Dalla fine del 2007 il coordinamento regionale si è dotato di un sito web ([www.slowfoodcampania.com](http://www.slowfoodcampania.com)) costantemente aggiornato con il supporto di un web master e di un responsabile di redazione. Il sito attualmente fornisce una fotografia aggiornata sulla diffusione dell'associazione sul territorio regionale, con le indicazioni relative a tutte le condotte operanti. Ma l'obiettivo principale del sito è quello di comunicare tutte le iniziative messe in campo da Slow Food sul territorio regionale, da quelle di condotta a quelle del coordinamento regionale. Infine il sito ospita degli "editoriali" e accende i riflettori sul sito nazionale su temi di attualità.

Nella continuità del percorso intrapreso nel 2006, il progetto che s'intende realizzare nei prossimi quattro anni include tutti i grandi temi portati avanti dall'associazione nazionale, con l'obiettivo di svilupparli e adattarli al contesto campano, affiancandoli con iniziative locali in grado di attingere dalle attitudini del coordinamento e dalle peculiarità eco-gastronomiche regionali.

## 2) TERRA MADRE

Dalla prima partecipazione a Terra Madre, nel 2004, le comunità del cibo della Campania sono cresciute in numero anno dopo anno, di conseguenza sono diventati più numerosi anche i produttori. Attualmente in Campania ci sono una trentina di comunità del cibo e oltre settanta produttori.

Forte delle esperienze realizzate con TM Campania nel 2008 e nel 2009, il coordinamento regionale ha posto le basi per potenziare la rete di Terra Madre, favorendo di fatto un'alleanza sempre più strutturata fra agricoltori, allevatori, cuochi, mondo accademico e enti locali. L'impegno sulla rete di Terra Madre sarà tra quelli prioritari per il coordinamento regionale, che pertanto confermerà la nomina di 3 referenti regionali (individuati per aree geografiche) della rete in grado di supportare tutte le comunità del cibo e assicurare una certa costanza nelle attività di supporto ai produttori. Si punterà a rendere i produttori sempre più partecipi della vita associativa (a cominciare dal tesseramento), coinvolgendoli nell'organizzazione di iniziative ed eventi. Ma l'**obiettivo** principale è di incrementare ulteriormente il numero delle comunità del cibo e dei produttori che entrano a far parte della rete di Terra Madre Campania, su questo fronte si ritiene di poter raggiungere il numero **di 50 comunità del cibo con almeno 200 produttori, allevatori, pescatori e altri operatori delle comunità a partire dall'edizione 2010 di TM Campania.**

Il lavoro relativo alla rete di Terra Madre si svilupperà perciò nelle seguenti direzioni:

a) *Favorire la partecipazione a Terra Madre 2010 del maggior numero delle comunità del cibo della Campania.* Far vivere questo momento ai piccoli produttori, con l'entusiasmo contagioso innescato dal meeting mondiale di Torino, è di fondamentale importanza per alimentare la rete di TM.

b) *Mantenere la cadenza annuale di Terra Madre Campania.* Anche in questo caso la partecipazione delle comunità del cibo diventa occasione per rivitalizzare la rete attraverso il racconto e gli scambi delle esperienze positive dei piccoli produttori.

c) *Far emergere le peculiarità di ogni comunità del cibo,* con aspetti che vanno dalla descrizione dei processi alla redazione di veri e propri disciplinari di produzione.

d) *Creare una sezione nel sito di SF Campania dedicata alle comunità del cibo* con l'elenco e i riferimenti dei produttori che vi appartengono, in modo da dare ai co-produttori l'opportunità di conoscerli e contattarli.

e) *La creazione della prima comunità della tecnologia sostenibile:* l'idea nasce in occasione di Terra Madre Campania, in cui sono stati presentati dei prototipi di innovazione sostenibile applicabile in agricoltura dall'associazione Futuridea. Mettere in rete una o più comunità della tecnologia sostenibile (formate da ricercatori, tecnici e divulgatori) può rappresentare un'opportunità importante per i produttori della rete di TM.

f) *Integrazione nella rete delle comunità sonore e comunità dell'apprendimento.*

### 3) PRESIDI

Esistono attualmente alcune realtà che hanno necessità di adeguarsi ai requisiti di legge (ad esempio bollino CE per i prodotti di origine animale, che qualcuno vende anche oltre i confini nazionali); altre realtà hanno invece necessità di giungere alla versione definitiva del disciplinare, come altre di risolvere la questione dell'unico produttore.

In particolare, presidio per presidio, vanno individuati i criteri oggettivamente selettivi, ovvero quelli che sono gli elementi fondanti del presidio, che di volta in volta possono essere diversi. Indubbiamente è diversa la valenza del presidio in territori dove insistono fenomeni di maggiore impatto sociale, tipo l'agro acerrano-nolano o l'areale interno alla città di Napoli, o in territori dove va ricostruito quello che fenomeni di presunta "modernizzazione" hanno tolto alle realtà rurali.

Sulle azioni da mettere in campo vanno distinti tre ambiti operativi:

- a) relativi a prodotti che godono di Denominazioni di Origine Protetta;
- b) presidi con un unico produttore;
- c) presidi attualmente sospesi o chiusi e eventuali nuovi presidi da realizzare.

Per i prodotti che godono di un marchio a DOP, devono essere individuati aspetti di specificità, ovvero i caratteri di differenziazione rispetto le produzioni a denominazione d'origine. Altrimenti si rischia, come già accaduto, il determinarsi di situazioni "compromissorie" al cui interno confini assai labili e artificiosi creano situazioni di reale difficoltà. I presidi attualmente coinvolti sono: Pomodoro San Marzano, Pomodorino del Piennolo, Provolone del Monaco.

Per i presidi con un unico produttore devono essere svolte entro la prossima primavera una serie di incontri che coinvolgano, oltre ai produttori, anche le condotte interessate e le istituzioni. Qualora non si creino le condizioni per un nuovo assetto di questi presidi si proporrà di procedere con la sospensione di questi presidi. Le situazioni sono: Pomodorino del piennolo e Conciato Romano.

Nel primo caso è stato individuato un nuovo produttore che dai prossimi mesi entrerà a far parte dell'associazione del presidio, una volta fatte le nostre verifiche. Questo sicuramente però non basta, in quanto il coinvolgimento di un numero maggiore di operatori può rappresentare un valore davvero importante per un territorio che necessita di un rilancio dei temi dell'eco-sostenibilità delle produzioni. Il caso del conciato romano va risolto al più presto anche perché di fatto si crea una situazione di monopolio.

Inoltre il coordinamento, con il supporto delle condotte, lavorerà alla realizzazione di alcuni nuovi presidi. Contatti sono in corso e qualche passo è stato fatto per verificare l'ipotesi di realizzazione dei seguenti nuovi presidi:

- Ciliegia di Chiaiano
- Caciocavallo di Castelfranco in Miscano
- Cece di Cicerale
- Pecorino Carmasciano
- Pomodorino di Corbara

- Fusillo di Felitto
- Pera pericina

Un discorso a parte meritano i presìdi chiusi o sospesi. Alcuni di questi rappresentano ancora un'opportunità importante per i territori di pertinenza. In particolare s'intende riprendere il lavoro sul pecorino bagnolese, sul prosciutto di Pietraraja e sul limone sfusato di Amalfi. **Nel quadriennio si prevede di gestire sul territorio regionale 18-20 presìdi.**

### **Costituzione di un comitato tecnico scientifico campano sui Presìdi**

Questa proposta nasce dall'esigenza di costituire un gruppo di lavoro, aperto a ricercatori e istituzioni, che possa lavorare in sinergia con l'ufficio Presìdi, sugli aspetti più "delicati" legati al mondo delle piccole produzioni, quali quelle dei presìdi:

- a) Aspetti tecnico-scientifici delle produzioni
- b) Requisiti di cogenza: aspetti igienico-sanitari, adeguamenti, registrazioni, ecc.

Questo al fine di riuscire a definire con le istituzioni, soprattutto l'assessorato regionale alla sanità, modalità "semplificate" delle procedure per le piccole produzioni alimentari, oggi sicuramente svantaggiate.

### **Iniziative di supporto**

I presìdi saranno inseriti nelle principali manifestazioni organizzate da SF Campania, con l'obiettivo di favorirne la conoscenza e la divulgazione presso soci e co-produttori. Inoltre si lavorerà per creare e/o potenziare delle opportunità per i produttori dei presìdi attraverso accordi di collaborazione con importanti marchi dell'agroalimentare (Coop, Rossopomodoro eccetera), impegnandoli ad approvvigionarsi, secondo criteri di qualità, stagionalità e territorialità, dei prodotti dei presìdi.

#### 4) EDUCAZIONE

Un ruolo rilevante tra le attività che il coordinamento di SF Campania intende mettere in pratica verrà svolto dai progetti di educazione alimentare. Come avviene in ambito dei progetti nazionali, suddivisi in base ai destinatari, adulti e bambini, si seguiranno le stesse direttive a livello locale, favorendo l'attivazione dei progetti nazionali sul territorio.

- a) *Progetti di educazione con le scuole, rivolti ai bambini.* I bambini hanno notevole capacità di coinvolgimento delle loro famiglie sui temi del consumo locale e stagionale, ma anche della naturalità dei processi di produzione del cibo. Nello stesso tempo essi rappresentano le future generazioni di co-produttori. Gli Orti in condotta restano lo strumento principale per raggiungere obiettivi relativi all'educazione con i più giovani, perciò si lavorerà per sensibilizzare scuole, comuni e altri soggetti operanti sul territorio con lo scopo di incentivarne l'attivazione. Si punterà a inserire negli orti cultivar di ortaggi locali, con l'obiettivo di diffondere (ma anche di tutelare) la biodiversità del territorio, coinvolgendo, quando sarà possibile, i produttori locali. **E' ragionevole ipotizzare, al termine del quadriennio l'attivazione 15 orti in condotta (una media di 3 per provincia).** Nel quadro delle iniziative di educazione rivolte alle scuole, un discorso a parte meritano gli Istituti alberghieri, dove vengono formati futuri professionisti della ristorazione. Troppo spesso queste scuole lavorano scollegate dalla realtà territoriale. Per questo SF Campania contatterà alcuni Istituti alberghieri, rappresentativi dell'intero territorio regionale, per coinvolgerli nelle iniziative messe in campo, attraverso un percorso di conoscenza e di utilizzazione delle produzioni locali.
- b) *Progetti di educazione con le università rivolti agli studenti.* I progetti educativi legati agli "Orti in condotta" e all'educazione al consumo consapevole assumono particolare rilevanza anche in ambito universitario, in quanto possono essere collegati a progetti più articolati che coinvolgano anche il mondo della ricerca e della sperimentazione in diversi ambiti. Si ritiene proficuo instaurare rapporti di collaborazione con il mondo accademico, in particolare con le facoltà di architettura ed agraria, al fine di promuovere nelle prime una maggiore sensibilità nella progettazione di spazi urbani, periurbani e parchi che includa anche gli orti, le aie e i luoghi di produzione agricola di prossimità e nelle seconde una collaborazione con Slow Food che potrebbe trovare i suoi punti di forza nella individuazione di progetti finalizzati a promuovere sistemi distributivi locali, a rafforzare il legame tra produzione di cibo e territorio e a sostenere pratiche agronomiche "pulite".
- c) *Progetti di educazione rivolti agli adulti.* Master of Food Trattandosi di un progetto collaudato e gestito dalla sede nazionale, l'impegno del coordinamento, attraverso il responsabile regionale dell'Educazione, si limiterà a seguire l'andamento dell'attivazione dei corsi, interfacciandosi con responsabili di progetto delle condotte e sollecitando, se necessario,

l'attivazione dei Master in quelle condotte meno attive su questo fronte. Inoltre si vuole valutare, assieme all'Ufficio Educazione della sede nazionale, la possibilità di istituire un **Master of Food sulla pizza**, da avviare sperimentalmente sulla condotta di Napoli, per poterlo successivamente estendere sul territorio regionale e, eventualmente, nazionale. Per l'approfondimento si rimanda al progetto specifico.

## 5) MERCATI DELLA TERRA

Attualmente in Campania non sono stati ancora attivati Mercati della Terra, anche se sono stati avviati contatti e sottoscritto protocolli per le realizzazione di Mercati a Napoli ed Avellino. Su Napoli è stata già realizzata un'iniziativa sperimentale con notevole successo di pubblico. Nel 2010 s'intende concretizzare questa esperienza, avviando il Mercato della Terra a piazza Dante.

I primi passi dai quali dovrà muovere SF Campania dovranno essere quelli di un'intensificazione delle informazioni relative alla formazione e costituzione dei Mercati della Terra nelle singole aree di Condotta.

Una vera e propria formazione, che potrà risolversi in un incontro di 3 ore massimo, aiuterà le Condotte a meglio comprendere quali siano le reali problematiche da superare per la costituzione degli stessi.

L'attenzione andrà prevalentemente focalizzata sull'alleanza dei produttori e forme costitutive del Mercato, spazi e logistica, costi di realizzo, risorse per la gestione.

Non da ultimo elemento di valutazione finale dovrà essere quello di scelta del prodotto, che andrà fatta non in base a canoni affettivi o amicali ma sulla scorta di reali virtù ed assenza di vizi del prodotto stesso.

Con il supporto dei responsabili regionali dei Mercati della Terra s'intende sensibilizzare gli enti locali sull'opportunità di realizzazione del Mercato della Terra. Sul fronte dei produttori viene già svolto un monitoraggio delle realtà produttive più vicine alla filosofia di SF, in grado di coniugare la sostenibilità ambientale con la stagionalità delle produzioni e l'equità dei prezzi, per chi compra e per chi vende. Tra le iniziative di supporto si pensa di mettere in contatto i Mercati realizzati con i GAS attivati dalle condotte e con i ristoratori locali più sensibili. Per l'attivazione di GAS, alle condotte che ne faranno richiesta, potrà essere fornito un supporto tecnico dal coordinamento grazie alle esperienze maturate dai soci, all'interno e all'esterno dell'associazione. Inoltre la rete dei produttori di Terra Madre sarà un laboratorio anche sul fronte della selezione dei produttori per i Mercati, in quanto i produttori che entrano a far parte della rete hanno già maturato un percorso di conoscenza dei temi associativi.

**L'obiettivo è quello di avviare entro il 2012 almeno un Mercato della Terra per provincia.**

Il coordinamento favorirà le occasioni di incontro tra produttori e co-produttori, anche oltre gli appuntamenti dei Mercati della Terra. Si proverà infatti a inserire la presenza di piccoli produttori (presìdi, comunità del cibo e altro) con la possibilità di far degustare e vendere, in tutte le iniziative di rilevanza regionale.

### **La Rete – Ad armi pari!**

Costituitisi sul territorio i primi Mercati della Terra si potrà creare una Rete (di supporto e con obiettivi differenti rispetto a quella nazionale), aprendo la stessa a tante altre piccole realtà già esistenti ed operanti (si pensi a titolo esemplificativo ai GAS aziendali o ai GAS di piccoli gruppi di amici) sul territorio campano.

A tal uopo un socio Slow Food ha ideato un portale auto espandente, dove a costo zero per l'associazione, si conferirà una pagina ad ogni singola realtà locale, Mercato della Terra, Mercatino rionale o GAS che sia, dove auto caricare i prodotti in vendita, vendere online, prenotare quantità e tipologia, gestire ordini ed evasione degli stessi, conferendo, e questo è anche un altro aspetto innovativo dell'idea progetto stessa, un tot prestabilito per acquisto (es. 20 cent/€su 10 euro di acquisto o 30cent/€su 15 euro e così via) alla Fondazione per la Biodiversità o ad un Progetto individuato da Slow Food Campania e dal Nazionale.

La Rete così come immaginata, se approvata dalla sede nazionale, sarà oggetto di idonea presentazione e ha molteplici punti di forza.

Non necessita di cloni associativi in quanto essendo nell'etere può essere adoperata da chiunque voglia aderirvi in qualsiasi parte del mondo si trovi.

Ha carattere auto espandente proprio in virtù del fatto che essendo maggiormente visibile attira sempre nuovi gruppi.

Ha funzione pubblicitaria a prescindere da operazioni di marketing a monte, essendo reperibile su motori di ricerca principali grazie a criteri ampi e prestabiliti.

Si ritiene che i tempi necessari per l'attuazione dell'intero progetto possano essere contenuti nel quadriennio 2010-2014 da considerarsi, data la mole progettuale, interamente "fase di avviamento e assestamento".

## **6) PARTECIPAZIONE AI GRANDI EVENTI**

SF Campania favorirà la partecipazione di aziende, istituzioni ed enti locali ai grandi eventi nazionali (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) attraverso costanti rapporti con produttori e funzionari preposti. Agli enti pubblici si proporranno dei progetti di partecipazione completi (spazio, contenuti, attività e modalità di realizzazione), in modo da garantire il rispetto dei principi di SF nella presenza istituzionale alla manifestazione, più che intermediare con l'ufficio manifestazione per lo spazio da assegnare, si proverà a creare delle partnership ad hoc con gli enti per l'evento in questione. Nelle manifestazioni in cui SF Campania sarà chiamata a organizzare delle attività di ristorazione (Osteria, Isola del Gusto, Cucina di strada, eccetera) si punta a perfezionare la proposta gastronomica e i laboratori, integrandoli nell' "Osteria didattica", con la proposta di menu tematici e territoriali (naturalmente con ampio spazio ai prodotti dei presidi e delle comunità del cibo), preceduti da un seminario tenuto dai formatori e dai produttori campani (ancora una volta si attingerebbe dalla rete dei produttori di TM Campania), possibilmente con qualche dimostrazione pratica. Coloro che si iscrivono al corso sono quindi invitati a pranzo (o a cena) da Slow Food Campania. Fondamentalmente si tratterebbe di pianificare ed organizzare maggiormente i contenuti e la comunicazione per un momento educativo più approfondito che non si limiti né ad una degustazione guidata, né ad una cena con la spiegazione dei piatti, ma un percorso tematico sulle produzioni di un'area, che precede il momento conviviale.

## **7) EVENTI E INIZIATIVE REGIONALI**

SF Campania intende mettere in piedi una serie di iniziative volte a divulgare i temi dell'associazione presso categorie professionali e gruppi di persone, "portatori di interessi" che potrebbero condividere e/o sostenere uno o più progetti messi in campo da SF. A tal proposito, in maniera sperimentale, è stato realizzato un incontro/convegno con l'Ordine degli Agronomi di Benevento, suscitando un buon interesse da parte dei professionisti che hanno partecipato. Nel 2010 si intende effettuare analoghe iniziative con l'Ordine degli Agronomi di Napoli, con l'Associazione Regionale dei Giornalisti Agricoli e proseguire con altre categorie professionali. Queste iniziative saranno affiancate da altre attività, più conviviali, che verranno realizzate nell'ambito del format "Tutti Slow ... come noi!"

### **"Tutti Slow ... come noi!"**

S'intende creare un gruppo di lavoro regionale che coinvolga esperti di comunicazione per raggiungere, di volta in volta, le categorie più implicitamente "vicine" a Slow Food. L'idea è quella di realizzare dei piccoli eventi, all'interno di luoghi simbolo della regione Campania, che mirino ad avvicinare tipologie differenziate di utenti. Questi, raccolti nel titolo "Tutti slow... come noi!" avrebbero di volta in volta un target di pubblico diverso, sebbene strutturati secondo un format univoco. Il format potrebbe vedere protagonista una location che sia vicina allo spirito "slow", all'interno della quale portare personaggi simbolo della categoria rappresentata, al fine di offrire a loro gli spunti necessari per raccontare Slow Food dal punto di vista della propria specificità. L'obiettivo è quello di realizzare, di volta in volta, un saggio sulla "biodiversità umana", attraverso racconti musicali, letterari, fotografici, pittorici e di arti performative. E soprattutto attraverso il cibo, uno per ogni serata, proposto in varie tipologie, da "abbinare" ai protagonisti della serata. Questo gruppo di lavoro regionale, di comune accordo con il Fiduciario della Condotta, elaborerà il programma dell'incontro e ne curerà la comunicazione e la messa in opera. Ogni Condotta che lo riterrà opportuno potrà, poi, richiedere al Coordinamento regionale un evento svolto nell'ambito di questo progetto.

### **Vino**

Sul vino negli anni scorsi l'attività svolta è stata legata principalmente alle iniziative editoriali e ai Master of Food. Le condizioni attuali dell'associazione regionale consentono, con il supporto del responsabile regionale del vino, di mettere in piedi iniziative di legate al mondo della vitivinicoltura, integrandole in modo sempre più strutturato con i grandi temi dell'associazione. Inoltre si realizzeranno delle proposte a istituzioni ed enti pubblici per la partecipazione ai grandi eventi enologici (Vinitaly, Salone del Vino, Merano wine festival, eccetera). Contemporaneamente si lavorerà per rafforzare l'alleanza con i vignaioli su tanti temi cari a Slow Food, rendendoli partecipi ai progetti messi in campo da SF, dai Presìdi alle piccole produzioni,

dall'educazione ai Mercati, e lavorando nella direzione indicata dal manifesto di "Vignerons d'Europe 2009".

### **Evento nazionale sui legumi**

L'idea di sviluppare un'iniziativa (nome provvisorio: Leguminosa) di respiro nazionale sui legumi nasce dal crescente interesse alle tematiche ambientali legate al cibo. Ma anche in considerazione del notevole patrimonio di biodiversità esistente sui legumi sul territorio nazionale (fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli, cicerchie, eccetera) la cui coltivazione avviene molto spesso in contesti molto difficili dal punto di vista tecnico ma certamente in grado di garantire salubrità delle produzioni e sostenibilità ambientale (aree interne, montane, eccetera). Più di uno studioso sostiene che una diffusione maggiore del consumo di legumi potrebbe risolvere parecchi problemi a livello planetario. Probabilmente allo stato attuale l'ostacolo maggiore alla diffusione su larga scala dei legumi è costituito dall'assenza di "appetibilità economica" soprattutto per l'industria alimentare, mentre resistono "sacche" di coltivazione decisamente virtuose, in numerose aree del pianeta. L'evento tematico, da realizzarsi verso la fine del 2010 o a inizio 2011, ricalcherebbe lo schema di quelli già messi in piedi da Slow Food (Cheese, Slow Fish eccetera) e pertanto sarebbe corredato da produzioni "gastronomicamente" collegate ai legumi: pasta, pane e olio extravergine di oliva.

Per l'approfondimento sulle modalità di realizzazione Slow Food Campania rimanda al progetto specifico.

## 8) SITO WEB

Per il quadriennio 2010-2014 SF Campania intende potenziare la comunicazione web attraverso una serie di inserzioni a pagamento, posizionabili a seconda della tipologia del contributo. Per catturare l'attenzione di un pubblico sempre più vasto alle due sezioni "news" e "proposte", l'idea è quella di inserire interviste a personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo (nomi di ampia risonanza e nomi più ricercati) sui temi cari a SF. Allo stesso tempo, l'idea è quella di chiedere ad artisti figurativi di dedicare a SF un loro lavoro, così da costituire una gallery di elevato spessore. Non ultima è l'idea di intensificare i contributi delle sezioni "L'abbiamo visto", "L'abbiamo letto", "Ci siamo stati" e "L'abbiamo degustato". A tale proposito, ad esempio, i referenti dei progetti regionali (Vini, Presìdi, Osterie, Buon Paese...) potranno sollecitare gli interventi, mentre per i film e i libri il responsabile della comunicazione web provvederà a stilare una lista delle opere che si potrebbero recensire, inviandola ai Fiduciari, così da poterne poi inserire i contributi. La lista non è, ovviamente, vincolante ma intende solo fornire un ideale punto di partenza. Non ultimo, è prevista la creazione di apposite monografie e dossier sui temi più vicini a SF Campania.

Per essere maggiormente presenti sui motori di ricerca anche a chi non è direttamente interessato all'Associazione, si potrebbe ideare uno spazio dove dare una notizia breve (nome, luogo, data e ora) degli eventi del settore enogastronomico ed agroalimentare non organizzati da Slow Food ma che riteniamo particolarmente interessanti.

Per consentire ai Fiduciari, poi, di sentire più "proprio" il portale regionale, si realizzerà un CMS nel quale gli utenti dotati di chiavi di accesso potranno offrire il proprio contributo che, previa approvazione del responsabile comunicazione web, saranno pubblicati in tempi brevissimi. Al fine di garantire una più efficiente comunicazione, la redazione di [www.slowfoodcampania.com](http://www.slowfoodcampania.com) potrà inserire gli eventi realizzati dalle Condotte anche senza la comunicazione ufficiale da parte delle stesse. Tuttavia, nel rispetto dello spirito associativo, si consentirà al Fiduciario di rettificare quanto pubblicato.

Ulteriore obiettivo è quello di incrementare la comunicazione sul forum in Facebook, aprendo per ogni news una "discussione" e per ogni proposta un "evento", così da intensificare la partecipazione attiva all'organizzazione. A tale proposito, si cerchi di non duplicare gli "eventi" creati (come accaduto in passato), al fine di unificare la comunicazione e offrire una percezione più unitaria dell'Associazione. Si riuscirà, inoltre, ad avere un'unica lista ospiti che ogni Fiduciario potrà incrementare a suo piacimento, invitando altre persone e accompagnando l'invito con un proprio messaggio.

## 9) TESSERAMENTO E SVILUPPO ASSOCIATIVO

L'azione sul tesseramento dovrà scaturire dall'insieme delle attività messe in campo da SF Campania. Inoltre si procederà a incaricare un componente del coordinamento di seguire costantemente l'andamento del tesseramento sia a livello regionale che delle singole condotte, verificando il mantenimento dei requisiti statuari sotto il profilo soci e il buon funzionamento dei punti tesseramento.

La rete associativa punta a consolidarsi sul territorio supportando le condotte esistenti e creando nuove condotte in territori dove l'associazione è attualmente poco presente. Si punta a ridurre il turnover di fiduciari che ha caratterizzato il quadriennio 2006-2010, valorizzando pertanto le esperienze associative maturate in questo periodo. Inoltre si vuole mantenere l'attuale formula di 5 riunioni di coordinamento regionale itineranti in tutte le condotte della regione, in modo da consentire ai fiduciari e ai comitati di condotta di scambiare le diverse esperienze maturate in ambito associativo.

Uno dei limiti dello sviluppo associativo nel quadriennio che si è concluso è stato determinato dalle differenti velocità con cui le condotte si sono adeguate alle svolte compiute dall'associazione, molto spesso ciò è stato determinato dall'assenza più o meno prolungata dei fiduciari dalle riunioni del coordinamento e/o delle iniziative regionali realizzate. Pertanto dal 2010 verrà ritenuta obbligatoria la partecipazione delle condotte alle riunioni del coordinamento regionale (quando non potrà partecipare il fiduciario, dovrà essere delegato un altro componente del comitato di condotta), evitando così due o più velocità nel recepire temi e strumenti per l'attuazione delle politiche associative.

Ai punti di tesseramento s'intende dedicare una giornata all'anno, incentivando le persone ad associarsi attraverso un piccolo omaggio (un sacchetto di ceci o di fagioli, un barattolo di pomodori, un formaggio eccetera) dalle comunità del cibo regionali.

Alla luce di questi interventi SF Campania si pone l'obiettivo di consolidare i **2.200 soci** per il 2010 e di raggiungere, con una crescita costante negli anni, i **3.000 soci** al termine del progetto quadriennale (incremento del 10% all'anno).