

Slow Food®

Il ruolo di Slow Food nella promozione delle filiere agroalimentari locali



SLOW FOOD ITALIA A.P.S.

https://www.slowfood.it/cosa-facciamo/



La Condotta Slow Food Oltrepò Pavese e le sue filiere

A) Comunità del pane Artigiano

1) Slow grains
2) Associazione grani della Tradizione, Rocca Susella 2017
3) Mulino Ferrari di Pavia
4) Panificatori di Travacò Siccomario
5) Divulgazione tramite un podcast radiofonico
6) 17 consumatori
7) Punto vendita il girasole
8) Eventi di sostegno

La Condotta Slow Food Oltrepò Pavese e le sue filiere

B) Comunità di Presidio Razza Varzese

1) Sostenuto allevamento insieme ad allevatori, tecnici, veterinari, Slow Food
2) Creata la Comunità di Presidio
3) Iniziato allevamento
4) Trovati clienti con divulgazione via mail e social
5) iniziata vendita della carne a clienti privati, osterie Slow, chef alleanza

La Condotta Slow Food Oltrepò Pavese e le sue filiere

C) Comunità del Presidio Peperone di Voghera

1) 7 anni di lavoro per recuperarlo
2) trovati alcuni produttori
3) divulgazione tramite mail, social
4) invitato osterie Slow, chef alleanza a utlizzarlo
5) iniziata anche attività di trasformazione
6) interventi di collaborazione di UNIPV E CREA
7) Ogni anno una Sagra
8) mercati locali



La Condotta Slow Food Oltrepò Pavese e le sue filiere

D) Comunità Oltrepoetico

1) Periodo Covid: creazione Comunità
2) Divulgazione Comunità
3) Prodotti Comunità: farina di mais 8file, zucca berrettina di Lungavilla, Ciambella di Staghiglione, Miele, Zafferano, patate e cipolle, pasta di grano duro senatore cappelli, pane con grani locali, ...
4) invito a ristoranti, Osterie Slow, chef alleanza
5) vendita diretta del produttore
5) mercati locali

La Condotta Slow Food Oltrepò Pavese e le sue filiere

F) Mercati della terra di Slow food

G) Eventi nazionali e internazionali

1) Salone del Gusto-Terra Madre
2) Cheese
3) Slow fish
4) Slow wine fair
5) Mediterraneo Slow



EDUCAZIONE E FORMAZIONE

H) educazione e formazione

1) orti scolastici
2) orti di Comunità
3) UNISG
4) master sul gusto e degustazioni
5) orti in Africa



I Pilastri di Slow Food

Biodiversità

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.

Educazione

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.

Attivismo

L'attivismo 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. Scopri i temi attraverso cui la rete si attiva in questa pagina.



I PROGETTI

Alleanza dei cuochi

I cuochi dell'Alleanza impiegando nelle loro cucine prodotti locali, di Presìdi Slow Food, 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.

Presìdi Slow Food

Salvano dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali… Tramandano 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.

Mercati della Terra

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 loro banchi si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali



I PROGETTI

Arca del Gusto

rca del Gusto viaggia per il mondo
accoglie i prodotti che
partengono alla cultura, alla storia
lle tradizioni di tutto il pianeta. Un
trimonio straordinario di frutta,
rdura, razze animali, formaggi,
ni, dolci, salumi: l'Arca del Gusto
gnala l'esistenza di questi prodotti
lenuncia il rischio che possano
mparire.

Orti Slow Food a scuola

Da oltre 20 anni realizziamo orti scolastici con l'obiettivo di costruire una cultura alimentare basata sul piacere e su una forte coscienza ambientale. Il progetto punta sulla formazione degli insegnanti e sul coinvolgimento della comunità. Negli anni abbiamo lavorato con più di 1.000 scuole e formato oltre 3.000 insegnanti.

Orti Slow Foo di comunità

Gli Orti Slow Food di comunità rappresentano l'essenza dell'attivismo Slow, animati dal concreto interesse ed impegno c coloro che desiderano conoscer vicino il proprio cibo e contribui tutela della biodiversità. Vi rient orti terapeutici, urbani, sociali, conviviali, scolastici, collettivi, all'interno di contesti detentivi, strutture ospedaliere…



Le reti tematiche

Slow Beans

La rete Slow Beans lavora per la salvaguardia dei legumi e per l'incremento del loro consumo attraverso iniziative di promozione e momenti di educazione e campagne

Slow Grains

Slow Grains è una rete di produttori e trasformatori che in tutto il mondo recuperano le varietà locali dei cereali, coltivandole e trasformandole in farina, pane e pasta.

La rete Slow Food dei castanicoltori

La rete Slow Food dei castanicoltori mette al centro la rigenerazione delle Terre Alte attraverso la diffusione della castanicoltura tradizionale.



Le reti Tematiche

Slow Mays

Slow Mays è la rete dei custodi di mais locali a impollinazione libera, ovvero di quei mais la cui selezione e trasformazione delle sementi avviene in modo naturale, nei campi.

Slow Olive

Qui trovate informazioni e strumenti a chi vuole alimentarsi con un olio che sia davvero espressione della nostra migliore agricoltura. Un olio buono, pulito e giusto.

Slow Rice

La rete Slow Rice è nata per riportare la biodiversità nelle risaie, superare la monocoltura e introdurre pratiche agroecologiche che permettano di salvaguardare la qualità del suolo e dell'acqua.



Le reti Tematiche

Slow Wine Coalition

È una rete mondiale che riunisce tutti i protagonisti della filiera per mettere in atto una rivoluzione del vino all'insegna di sostenibilità, da vignaioli ad appassionati a sommelier e professionisti della ristorazione

Slow Food Coffee Coalition

La Slow Food Coffee Coalition è una rete internazionale, aperta e collaborativa che unisce tutti coloro che sono coinvolti nella filiera del caffè. Diamo potere agli agricoltori aumentandone la rappresentanza e la visibilità e sensibilizziamo i consumatori promuovendo l'identità e la conoscenza del caffè. E questo è solo un assaggio.

Slow Fiber

Slow Fiber nasce dall'incontro di Slow Food Italia e numerose realtà italiane della filiera tessile e dell'arredamento che, attraverso i loro processi produttivi, vogliono rappresentare un cambiamento positivo grazie alla creazione di prodotti belli, sani, puliti, giusti e durevoli.



I NOSTRI TEMI

Slow Cheese

Slow Food sostiene il formaggio fatto con il latte crudo, ricco di fermenti naturali, realizzato nel rispetto del benessere animale e privilegiando le razze locali, il cui latte trae origine da prati e pascoli ricchi di essenze foraggere e di biodiversità.

Allevamento slow

Ci sono buoni allevatori che preservano la fertilità della terra, custodiscono biodiversità, rispettano i loro animali e producono carne, latte e formaggi di qualità.

Slow Bees

Slow Bees è una campagna che s'impegna a spiegare l'importanza degli insetti impollinatori per la biodiversità, per l'ambiente e per la nostra alimentazione.



I nostri Temi

Ogm

La promessa che gli Ogm avrebbero salvato il mondo dalla fame è stata completamente disattesa. Slow Food difende una agricoltura libera da Ogm

Cibo e salute

Dieta, qualità del cibo e stili di vita giocano un ruolo determinante per la nostra salute. Slow Food lavora per promuovere modelli di produzione, trasformazione e consumo il più possibile sostenibili e sani sia per la salute individuale sia per il pianeta.



Progetti speciali

Slow Food in Azione: Un'Altra Idea di Mondo

Slow Food in Azione: Un'Altra Idea di Mondo è un progetto che attraversa l'Italia da Nord a Sud con un obiettivo ben definito: contribuire alla costruzione di sistemi alimentari più sostenibili partendo dalle persone, dalle comunità e dai territori.

Scuola di pastorizia di Calascio

Da un'idea di Slow Food Italia e D.R.E.Am Italia, il Centro per la formazione e promozione della pastorizia estensiva – Scuola della pastorizia di Calascio (L'Aquila) nasce formare i pastori del futuro e rigenerare le terre alte.

Bando fiducia

Grazie al "Bando Fiducia", Slow Food Italia costruisce il proprio futuro. Il quadriennio che ci guiderà al 2028 sarà per Slow Food un tempo di rinnovamento profondo: una rigenerazione che parte dal territorio cuneese per diffondersi all'intera rete nazionale.



PROGETTI SPECIALI

Donne che salvano la terra

Slow Food Italia e l'assessorato Pari Opportunità della Regione Piemonte lanciano l'iniziativa Donne che salvano la terra con l'obiettivo di dare valore e voce alle donne piemontesi che – spesso nell'ombra – lavorano per custodire la terra, produrre cibo buono, pulito e giusto, e cambiare il futuro.

Con FedEx per la biodiversità

Slow Food Italia e FedEx hanno stretto un'alleanza basata su principi sui quali le due realtà si riconoscono: l'approccio basato sul rispetto dei diritti umani, il sostegno ai territori e alla piccola imprenditoria, lo sviluppo di reti locali. Obiettivo: istituire due Mercati della Terra e dieci Presìdi Slow Food.

In Cibo Civitas

Il progetto di cittadinanza attiva dedicato ai giovani realizzato con il supporto di Aics e promosso da Lvia in collaborazione, tra gli altri, con Slow Food Italia



Progetti Speciali

Migrants Network – Il cibo veicolo di inclusione

La rete di Slow Migrants si impegna a valorizzare i saperi tradizionali di migranti provenienti da più di 40 paesi al mondo e che nei paesi di destinazione si sono uniti alla rete Slow Food.



Eventi

Terra Madre Salone del Gusto

Il più grande appuntamento internazionale dedicato al cibo che ogni due anni accoglie produttori e artigiani che scelgono il cibo buono, pulito e giusto

Slow Grains – Dialoghi per coltivare il futuro

Dal 7 al 9 novembre “Slow Grains – Dialoghi per coltivare il futuro” è un evento di Slow Food Italia, Città Metropolitana di Reggio Calabria e Slow Grains Italia. La tre giorni è dedicata alla rete Slow Grains, con l’obiettivo di valorizzare i tanti piccoli produttori e trasformatori locali e nazionali.



Eventi

Cheese

La rassegna internazionale dedicata ai formaggi e che ogni due anni accoglie e riunisce centinaia produttori da tutto il mondo che grazie a Cheese hanno costruito una fitta rete di relazioni

Slow Wine Fair

Slow Wine Fair è la manifestazione internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto. Vignaioli e vigneron, appassionati e operatori – ristoratori, enotecari, importatori, distributori, cuochi, sommelier – si ritrovano a Bologna per fare la rivoluzione del mondo del vino.

Distinti Salumi

Dal 22 al 24 maggio 2026, nel centro storico di Cagli (PU), torna Distinti Salumi, la manifestazione che celebra la migliore norcineria artigianale italiana.



Eventi

Mediterraneo Slow

“La cultura e la storia vengono calate direttamente nelle cose, nelle pietre, nelle rughe e sul volto degli uomini, nel sapere del vino e dell’olio, nel colore delle onde”
Pedrag Matvejevic, Breviario Mediterraneo

Slow Fish

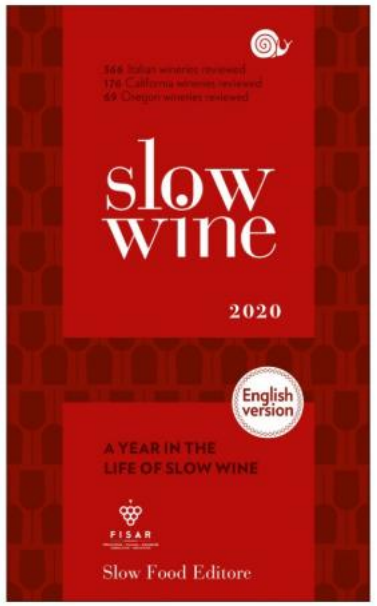
La fiera internazionale dedicata alla pesca buona, pulita e giusta e alla tutela degli ecosistemi acquatici

Slow Food Day

È la festa della rete di Slow Food in tutta Italia. Il giorno in cui le nostre realtà territoriali locali organizzano tantissime iniziative per celebrare il cibo buono, pulito e giusto.

Le Guide


1952 locali consigliati
da Slow Food
osterie
d'Italia
2027
SUSSIDIARIO
DEL MANGIARBERE
ALL'ITALIANA
Slow Food Editore


slow
wine
2020
English
version
A YEAR IN THE
LIFE OF SLOW WINE
FISAR
Slow Food Editore


766 aziende e 1211 oli di qualità
GUIDA AGLI
extra
vergini
2026
Come sceglierli e dove trovarli
Slow Food Editore


2825 BIRRE E SIDRI RECENSITI
866 LOCALI SELEZIONATI
GUIDA ALLE
birre
d'Italia
2027
522 AZIENDE RACCONTATE
Slow Food Editore