



Slow Food®  
**Travel**

---

MONTAGNE BIELLESI

## **LINEE GUIDA**

**A cura di:**

Florian Sengstschmid, Barbara Van Melle, Artur Cisar-Erlach,  
Raffaella Ponzio, Ludovico Roccatello, Mariusz Rybak, Nazarena  
Lanza

**Traduzione ed editing:**

Tommaso Martino

**Grafiche e layout:**

Artur Cisar-Erlach, Claudia Saglietti

1	<b>INTRODUZIONE</b> Che cos'è Slow Food Dare valore al cibo Il diritto al piacere per tutti Educare al futuro Valorizzare la cultura gastronomica Promuovere la biodiversità e un'agricoltura sostenibile Il valore della biodiversità
3	<b>CHE COS'È SLOW FOOD TRAVEL</b> Il modello Slow Food Travel e gli obiettivi
5	<b>CRITERI PRODUTTIVI</b> I prodotti secondo Slow Food Criteri generali per le filiere produttive Criteri specifici per filiere Prodotti animali Prodotti vegetali
11	<b>CRITERI PER UN'ACCOGLIENZA "SLOW FOOD TRAVEL"</b> L'accoglienza secondo Slow Food Criteri generali Criteri specifici per la ristorazione Criteri specifici per strutture ricettive La colazione
15	<b>ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E FORMAZIONE PER I VISITATORI</b> Attività di promozione Manifestazioni locali Scambi culinari Mercati contadini Eventi Esperienze Eventi gastronomici, festival e altre iniziative
16	<b>COMUNICAZIONE</b> Comunicazione internazionale Iniziative di comunicazione locali

# INTRODUZIONE

## Che cos'è Slow Food

Slow Food è un'associazione internazionale no profit che lavora in 150 Paesi, 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.

Slow Food conta su una fitta rete di soci, amici e sostenitori in tutto il mondo, con i quali si impegna a:

## Dare valore al cibo

I sistemi di produzione e di consumo del cibo attualmente più diffusi sono dannosi per il pianeta, gli ecosistemi e per le persone stesse. Il gusto, la biodiversità, la salute umana e animale, il benessere e la natura stanno subendo continui attacchi. Ciò ostacola il desiderio di mangiare e produrre cibo di qualità e impedisce di esercitare il diritto al piacere senza che vi siano conseguenze negative per gli altri o per gli equilibri ambientali del pianeta in cui viviamo. Ognuno di noi – consumatore o produttore – è chiamato a praticare e diffondere un nuovo, più preciso, e al contempo più ampio concetto di cibo di qualità, che si basa su tre semplici requisiti tra loro connessi:

### **Il cibo di qualità deve essere:**

#### Buono

Il sapore e l'aroma del cibo, riconoscibili da un palato attento e allenato, sono il frutto sia delle capacità del produttore, sia della scelta delle materie prime e dei metodi di produzione, che non devono in alcun modo alterare la naturalità del cibo stesso.

#### Pulito

L'ambiente deve essere sempre rispettato, anche attraverso l'applicazione di pratiche sostenibili in agricoltura, negli allevamenti, nelle lavorazioni, nella commercializzazione e nei consumi. Ogni passaggio della filiera agro-industriale, compreso il consumo del prodotto, dovrebbe difendere gli ecosistemi e la biodiversità, e salvaguardare la salute sia del consumatore sia del produttore.

#### Giusto

La giustizia sociale deve sempre essere perseguita, attraverso comportamenti virtuosi, quali: la creazione di condizioni lavorative rispettose del lavoratore e dei suoi diritti, che includano una adeguata retribuzione; la ricerca di economie globali equilibrate; la solidarietà e la partecipazione; il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni altrui.

Il cibo non deve più essere considerato come una merce e come fonte di profitto, ma un modo per rispettare i produttori e l'ambiente, e affermare il piacere del gusto.

Buono, Pulito e Giusto sono le premesse di un futuro migliore, un atto di civiltà, e uno strumento importante per migliorare il sistema del cibo oggi.

## Promuovere il diritto al piacere per tutti

Con eventi che favoriscono l'incontro, il dialogo, la gioia di stare insieme. Perché dare il giusto valore al cibo, vuol dire anche dare la giusta importanza al piacere, imparando a godere della diversità delle ricette, dei sapori e delle culture gastronomiche, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e delle pratiche produttive artigiane, a rispettare i ritmi delle stagioni.

### **Educare al futuro**

Conoscere il cibo che si porta in casa, può aiutare il pianeta. Ecco perché Slow Food coinvolge scuole e famiglie in attività ludico-didattiche, tra le quali gli orti nelle scuole e il progetto dei 10.000 orti in Africa.

### **Valorizzare la cultura gastronomica**

Per andare oltre la ricetta, perché mangiare è molto più che alimentarsi e dietro il cibo ci sono produttori, territori, emozioni e piacere.

### **Promuovere la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile**

Per dare valore all'agricoltura di piccola scala e agli artigiani attraverso il progetto dei Presidi Slow Food, e per catalogare e preservare i prodotti a rischio di estinzione con il progetto dell'Arca del Gusto. Per sviluppare nuovi mercati e nuove sensibilità con il progetto dei Mercati della Terra e l'organizzazione di percorsi brevi.

## Il valore della biodiversità

### **Slow Food, fin dalla sua nascita, ha posto la difesa della biodiversità al centro delle sue strategie.**

Biodiversità è la vita stessa, la diversità della vita a vari livelli, dal più piccolo ed elementare (i geni, i mattoni della vita stessa), alle specie animali e vegetali, fino ai livelli più complessi (gli ecosistemi). Livelli che si intersecano, si influenzano a vicenda e si evolvono.

Nella storia della Terra tutto ha avuto un'origine e una fine e, in ogni epoca, si sono estinte molte specie. Ma mai alla velocità impressionante di questi ultimi anni, di mille volte superiore alle epoche precedenti, e per la prima volta il responsabile è l'uomo. Uomo che continua a distruggere foreste pluviali, a cementificare il territorio, a inquinare acque e terreni con pesticidi e fertilizzanti chimici, e ad accumulare plastica negli oceani. Allo stesso modo si continuano a emarginare gli ultimi custodi della terra: piccoli contadini, pastori e pescatori che conoscono e sanno rispettare l'equilibrio fragilissimo della natura.

Insieme alle piante e agli animali selvatici, scompaiono anche le piante addomesticate dall'uomo, così come le razze da latte e da carne selezionate nel tempo. Secondo la FAO il 75% delle varietà vegetali è andato perduto. Negli Stati Uniti si arriva al 95%. Oggi il 60% dell'alimentazione mondiale si basa su 3 cereali: grano, riso e mais. Non si basa più sulle migliaia di varietà di riso selezionate dagli agricoltori che un tempo si coltivavano in India e Cina, o sulle migliaia di varietà di mais che si coltivavano in Messico, ma su pochissimi ibridi selezionati e venduti agli agricoltori da una manciata di multinazionali.

Per questo Slow Food porta avanti progetti a tutela della biodiversità in tutto il mondo. Per preservare questa ricchezza è nata l'Arca del Gusto, dove Slow Food raccoglie – prima che scompaiano – specie vegetali, specie animali e trasformati (pani, formaggi, salumi) che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni delle comunità di tutto il mondo.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti, ma Slow Food ha avviato anche un progetto che coinvolge direttamente i produttori: i Presidi. I Presidi intervengono concretamente per salvaguardare un prodotto tradizionale (un prodotto dell'Arca), una tecnica tradizionale (di pesca, allevamento, trasformazione, coltivazione), un paesaggio rurale o un ecosistema. Un altro strumento importante per salvaguardare, diffondere e valorizzare la biodiversità sono gli orti Slow Food: orti familiari, comunitari e scolastici. Per avvicinare piccoli produttori e consumatori, inoltre, Slow Food promuove in tutto il mondo i Mercati della Terra

# CHE COS'È SLOW FOOD TRAVEL

## Il modello Slow Food Travel e gli obiettivi

L'incontro e lo scambio sono sempre stati una motivazione forte per viaggiare.

Il fascino e il piacere di viaggiare derivano dal desiderio di vivere nuove esperienze, ascoltare storie, incontrare persone nuove. Slow Food Travel è un progetto di Slow Food che ha come obiettivi lo sviluppo e la promozione di un'esperienza di viaggio che sia coerente con la filosofia di Slow Food.

Il progetto Slow Food Travel presenta diverse componenti che possono essere rappresentate graficamente con l'immagine di una cipolla.

Al centro del progetto vi sono il cibo e la sua produzione. Culture e identità gastronomiche uniche e biodiverse costituiscono il cuore del progetto e sono alla base di tutte le attività, rappresentando il collegamento delle varie proposte, che, a livello grafico sono collocate negli strati più esterni. Queste ultime includono osterie, agriturismi, ristoranti, locande, bar, locali per il tempo libero e le attività ad essi connesse come fiere, eventi, degustazioni.

Il risultato è una comunità conviviale che interagisce e fa sistema accogliendo il visitatore che la scopre attraverso il cibo.

Il progetto si propone di sviluppare percorsi turistici e servizi fondati sulla promozione della biodiversità gastronomica, agroalimentare e culturale locale grazie a una intensa partecipazione del visitatore (visite in azienda, degustazioni, eventi, ecc.). Obiettivo ultimo è sensibilizzare ed educare i viaggiatori alla conservazione della biodiversità e dei patrimoni di culture, identità e gastronomie locali, così come sviluppare connessioni tra attività che seguono modelli virtuosi in zone diverse, per poter diffondere un modello di turismo sostenibile.

## CRITERI PRODUTTIVI

Il documento presenta i criteri da considerare per la selezione dei produttori e dei prodotti che rientrano nel progetto Slow Food Travel.

I prodotti secondo Slow Food

Il progetto prenderà in considerazione prodotti tradizionali, tipici e artigianali, intesi secondo le seguenti definizioni:

■ "tradizionale": si intende un prodotto legato alla memoria e all'identità della comunità coinvolta nel progetto: possono essere varietà, ecotipi, razze o popolazioni animali, autoctoni o bene acclimatati in un territorio specifico nel medio o lungo periodo (almeno 70 anni), ma anche trasformati (es: formaggi, salumi, dolci, pani, conserve, ecc.) di origine animale o vegetale.

■ "tipico": si intende un prodotto, non necessariamente originario e acclimatato da tempo nel territorio coinvolto nel progetto, ma la cui produzione o coltivazione è praticata da molto tempo ed è di un'entità tale da caratterizzare il contesto in cui viene coltivato o prodotto.

■ "artigianale": quando il produttore sovrintende tutte le fasi della lavorazione, applicando saperi e manualità (tramandati dalla famiglia o appresi da artigiani del luogo). Tali conoscenze fanno sì che i prodotti abbiano un'identità precisa, unica, e siano ben distinguibili da altri prodotti realizzati secondo modelli e pratiche industriali e standardizzate. L'artigiano non deve necessariamente seguire personalmente tutte le fasi della produzione, può avere un laboratorio con dipendenti, ma è importante che sia presente nella sua azienda costantemente, coordinando il lavoro dei famigliari o dei dipendenti che apprendono da lui il sapere tradizionale.

I prodotti valorizzati dal progetto Slow Food Travel provengono da filiere locali, sono cioè realizzati con materie prime (vegetali o animali) provenienti dall'area interessata dal progetto; ciò conferisce loro una precisa identità.

Il progetto Slow Food Travel pone l'attenzione sulle produzioni significative di un territorio, con una reale o

potenziale possibilità di valorizzazione, produzioni che rappresentano una tradizione storica o che possiedono una particolare valenza sociale e ambientale, la cui qualità è riconosciuta.

I prodotti che fanno parte dei progetti Slow Food, quali l'**Arca del Gusto**, i **Presidi**, i  **Mercati della Terra** e le **Comunità del Cibo**, rispondono a questi principi e devono essere valorizzati nella rete di Slow Food Travel.

## Criteri generali per le filiere produttive

Le filiere produttive devono seguire pratiche agro-ecologiche, cioè pratiche che mirano a obiettivi quali la salvaguardia e la promozione della biodiversità locale, la difesa della fertilità del suolo, la tutela del paesaggio.

Inoltre, per quanto riguarda le produzioni animali (compresi i trasformati) è richiesto che l'allevamento dei capi avvenga secondo pratiche estensive che ne tutelino il benessere.

Non è pertanto consentito l'utilizzo di prodotti di sintesi (fertilizzanti e pesticidi) in agricoltura o di antibiotici negli allevamenti.

Non è ammesso l'utilizzo di OGM né nell'alimentazione animale, né negli ingredienti dei trasformati.

Non sono ammessi nei processi di produzione additivi, conservanti o coloranti di sintesi.

I produttori dovranno impegnarsi a ridurre gli sprechi lungo l'intera filiera, anche evitando l'uso di imballaggi superflui o in materiali non biodegradabili, e i contenitori monouso.

Eventuali deroghe possono essere concesse solo per casi specifici, a fronte di valide ragioni e di spiegazioni dettagliate.

## Criteri specifici per filiere

### *PRODOTTI ANIMALI*

#### FORMAGGI, LATTE E PRODOTTI CASEARI

I prodotti lattiero-caseari devono essere ottenuti da allevamenti rispettosi del benessere animale (così come stabilito dalle linee guida generali del benessere animale), con un carico zootecnico non superiore a 1 uba/ha e pascolamento turnato e guidato. L'alimentazione deve garantire una dieta varia e la maggior quantità possibile di foraggio fresco o di fieno, per quanto possibile prodotto in azienda.

I prodotti lattiero-caseari devono essere realizzati con l'utilizzo di latte trasformato direttamente nei locali aziendali o fornito da allevatori locali a caseifici locali.

I formaggi devono essere lavorati a latte crudo: sono vietate sia la termizzazione sia la pastorizzazione. Sono previste deroghe a questa norma solo in caso di limitazioni legislative.

Il caglio, quando utilizzato, deve essere di provenienza esclusivamente animale o vegetale. Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante di sintesi.

Nel caso dei formaggi non è ammesso nessun trattamento della crosta (antimuffe, antiacari, paraffina, ecc.), a eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro, ecc.).

Avranno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono formaggi senza l'utilizzo di fermenti selezionati. Allo stesso modo saranno valorizzati i produttori che utilizzano razze locali (Pezzata Rossa d'Oropa, Pecora Biellese) e quelli che lavorano in locali tradizionali o che realizzano la stagionatura in ambienti naturali.

#### PESCE, FRUTTI DI MARE E PREPARAZIONI A BASE DI PESCE

I prodotti ittici, freschi o trasformati, devono essere diffusi e consumati nell'area di riferimento come da tradizione. Gli animali devono essere pescati con tecniche di pesca rispettose dell'ecosistema e preferibilmente tradizionali.

La stagione di pesca deve seguire i cicli di sviluppo delle specie, evitando di metterne a rischio la sopravvivenza nell'area interessata.

Le tecniche di pesca indirizzate a specifiche specie devono risultare altamente selettive, riducendo al minimo la possibilità di catture accessorie.

Nel caso dell'acquacoltura la tecnica di allevamento dovrà essere a sua volta rispettosa dell'ecosistema, in particolare riguardo alla qualità mangimi forniti, al benessere animale, ai trattamenti sanitari e alla gestione dei reflui. Inoltre la specie allevata deve essere caratteristica del territorio o tradizionalmente presente nella cucina locale (es. le acciughe sotto sale).

Per i prodotti trasformati non è ammesso l'uso di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti di sintesi (ad eccezione del sale inteso come NaCl) e non è ammesso il fumo liquido. Non sono inoltre ammesse conserve che contengano oli vegetali indicati in termini generici.

## CARNE, SALUMI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

La carne deve essere ottenuta da allevamenti rispettosi del benessere animale (così come stabilito dalle linee guida alle- gate sul benessere animale). L'alimentazione deve garantire una dieta varia e la maggior quantità possibile di foraggio fresco o di fieno. Laddove possibile deve essere condotta attività di pascolo. L'insorgere di malattie deve essere affronta- to quando possibile con trattamenti omeopatici o fitoterapia.

Tutti i salumi e i trasformati devono essere di produzione propria e ogni fase del processo deve avvenire all'interno dell'a- rea di riferimento (compreso l'allevamento).

I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 12 mesi di vita.

Gli ingredienti per il trattamento delle carni devono essere naturali e devono provenire dall'area di produzione del sa- lume, con l'eccezione di quelli non reperibili in zona (particolari spezie o sale inteso come NaCl). Gli unici conservanti ammessi sono E252 (nitrato di potassio) e acido ascorbico.

Sono vietati starter, zuccheri, siero di latte o caseinati, esaltatori di gusto. Deve essere utilizzato budello naturale.

L'affumicatura deve essere ottenuta con legno (non è ammesso il fumo liquido).

Saranno valorizzati i produttori di carni o di trasformati che allevino gli animali allo stato brado o semi-brado, che conducano attività di pascolo, utilizzino razze locali e praticino la stagionatura in ambienti naturali.

## MIELE

Gli apicoltori sono segnalati solo per il miele di propria produzione.

L'area di produzione del miele deve essere distante almeno 3 chilometri da zone esposte a inquinamento ambientale o tali da compromettere le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del miele. È importante indicare la o le specie vegetali da cui derivano i mieli.

Saranno presi in considerazione solo mieli vergini integrali (quindi sono esclusi mieli pastorizzati, riscaldati al fine di impedirne la cristallizzazione o addizionati di zucchero).

Per eventuali trattamenti sono consentite soltanto sostanze che incidano il minimo possibile sia sul prodotto finito sia sull'alveare: oli essenziali (che contengono timolo, mentolo, eucaliptolo) e acidi organici (formico, lattico, ossalico).

Non saranno presi in considerazione mieli di alveari in cui si utilizzino antibiotici e in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali ad esempio soia o latte in polvere.

Saranno valorizzati i mieli caratterizzati da essenze di piante tipiche dell'area di produzione o delle aree dove il produttore pratica il nomadismo.

## UOVA

Per riguarda le uova è importante che provengano da galline allevate a terra, in allevamenti di piccola dimensione, rispettosi del benessere animale, preferibilmente biologiche (categoria EU 0).

## PRODOTTI VEGETALI

### CEREALI, LEGUMI, FRUTTA E ORTAGGI

La coltivazione deve essere orientata a pratiche agro-ecologiche (così come stabilito dai criteri generali).

Per la concimazione si devono utilizzare letame o concimi organici. È inoltre importante attuare attività agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo.

Il controllo delle avversità e della flora spontanea deve essere attuato con interventi meccanici. I prodotti impiegati per proteggere le piante devono assicurare un basso impatto ambientale e devono seguire le modalità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata.

Dopo la raccolta è vietato l'uso di sostanze di tipo chimico per la protezione dei prodotti, gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico.

### TRASFORMATI E CONSERVE VEGETALI

#### MARMELLATE, CONFETTURE, SUCCHI, SOTTOLI, SOTTACETI, SCIROPPI

Gli ingredienti devono essere locali (quando possibile).

È vietato l'utilizzo di additivi di sintesi come conservanti, edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti e aromi. È vietato inoltre l'utilizzo di ingredienti liofilizzati.

Per quanto riguarda i trasformati di funghi, sono segnalabili solo i produttori di funghi secchi o sott'olio raccolti o coltivati localmente.

Non è consentito l'uso di olio di palma e di cocco, né sono ammesse conserve di frutta e verdura che contengano oli vegetali indicati in termini generici.

Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. Sull'etichetta dovrà essere specificato ogni singolo ingrediente (es. salvia, aglio, cannella, ecc.); non è ammessa la dicitura generica "aromi naturali".

Nelle confetture e marmellate la percentuale minima di frutta deve essere del 65%. Nelle conserve vegetali la percentuale minima di verdura deve essere del 65%.

I prodotti che contengono quantità limitate di zucchero hanno titolo preferenziale.

### OLI VEGETALI

Sono presi in considerazione solo gli oli estratti da specie botaniche caratteristiche del territorio di riferimento (oliva, noci, nocciole, mandorle, ecc.).

Saranno presi in considerazione solo i produttori che lavorano i propri prodotti nelle proprie aziende o in frantoi locali (oppure che lavorano prodotti forniti da altri piccoli coltivatori locali).

Nel caso di oli derivati da frutti soggetti a rapido deperimento, l'area di coltivazione deve trovarsi nel raggio di cinquanta chilometri dal luogo di molitura.

La raccolta deve essere effettuata a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici non dannosi. Non sono ammessi l'uso di reti permanenti e l'impiego di prodotti che stimolano la cascola. Il procedimento di estrazione deve essere tradizionale, proprio del territorio, e praticato con mezzi fisici.

Gli oli di oliva devono essere extravergini.

### CASTAGNA

Le condizioni ambientali e di coltura del territorio destinato alla produzione delle castagne devono essere quelle tradizionali ed atte a conferire al frutto le particolari caratteristiche. La densità di piante in produzione non può superare le 150 piante ad ettaro.

Il terreno deve essere tenuto sgombro da un eccessivo sviluppo della vegetazione erbacea ed arbustiva onde consentire una regolare raccolta dei frutti garantendo, ove possibile, il pascolamento nei castagneti. A tale fine è proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.

Le cure apportate ai castagneti, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli tradizionalmente in uso nel territorio ed atti a non modificare le caratteristiche peculiari dei frutti. In particolare, devono essere garantiti gli interventi periodici di potatura e di innesto con l'obiettivo della

salvaguardia delle varietà locali per la tutela della biodiversità.

Per quanto riguarda la filiera della Castagna Secca il processo deve essere ottenuto con la tecnica tradizionale della essiccazione a fuoco lento e continuato in essiccatoi tradizionali, oppure con essiccazione al sole. L'operazione deve avvenire in appositi essiccatoi rappresentati da edifici a due piani a pianta quadrata o rettangolare e il processo deve durare minimo 30 giorni. In tali edifici le castagne vanno disposte su di un piano a graticola (grigliato) al di sotto del quale viene alimentato il focolare. Non potranno essere utilizzati quale combustibile, gli scarti ed i sottoprodotti di lavorazione del legno trattati chimicamente.

## PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

### PANI, FARINE, CEREALI, DOLCI E BISCOTTI

I cereali alla base delle farine devono essere ottenuti da semi autoctoni o da varietà antiche, coltivati senza l'uso di prodotti chimici, essere preferibilmente di produzione locale e macinati con mulini a pietra esistenti in loco.

Le farine integrali devono essere ottenute a partire dal chicco integro del cereale e non da farina bianca con l'aggiunta di crusca.

Tutti i pani dovranno provenire da lieviti di riporto o impasti indiretti oppure da lievito madre e senza starter chimici.

È vietato l'utilizzo di miglioratori, coadiuvanti per lavorazione, additivi quali stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali. Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. Sull'etichetta dovrà essere specificato ogni singolo ingrediente (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, ecc.); non è ammessa la dicitura generica "aromi naturali".

È vietata la lavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte o di qualunque semilavorato industriale.

Per i dolci non è consentito l'uso di alcun tipo di semilavorato industriale, come i mix per pasticceria ad esempio, di margarine e di grassi idrogenati, di oli ottenuti con utilizzo di solventi e di strutti raffinati o emulsionati; è consentito l'uso dello strutto puro, senza alcuna manipolazione chimica.

Non potranno essere presi in considerazione prodotti che contengano margarina, olio di palma, olio di cocco, strutti raffinati o emulsionati o altri surrogati di ingredienti di più alta qualità (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'olio di oliva). Gli altri ingredienti oltre alla farina (frutta secca e fresca, bacche, semi, canditi, ecc.) devono essere locali (laddove siano reperibili nell'area).

Il requisito minimo per le uova è che provengano da allevamenti all'aperto (categoria EU1).

Avranno titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria EU0).

Non saranno considerati prodotti da forno e dolci che contengano uova liofilizzate o congelate.

Il prodotto finito deve essere conservato senza l'utilizzo di mezzi chimici.

Per quanto riguarda il pane, i prodotti da forno e i dolci, avranno titolo preferenziale quelli realizzati secondo ricette tradizionali.

Allo stesso modo, saranno valorizzati in modo particolare i trasformati ottenuti da cereali autoctoni o da varietà antiche, e in special modo le aziende che utilizzano forni a legna.

## PASTA

### PASTA SECCA

Le paste secche devono essere realizzate interamente nel laboratorio del produttore segnalato e realizzate con farine di cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.

Il requisito minimo per le uova eventualmente impiegate è che provengano da allevamenti all'aperto (categoria EU 1). Non è consentito l'uso di conservanti e altri additivi di sintesi.

L'essiccazione dovrà essere lenta e a bassa temperatura, e di tipo statico. Per le paste secche di grano duro è richiesta la trafilatura al bronzo.

Avranno titolo preferenziale le paste secche prodotte con farine di cereali di origine locale o di varietà antiche, e i formati di pasta legati alla tradizione locale.

Avranno titolo preferenziale le aziende che seguono tutte le fasi della filiera, dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta, e che impiegano uova provenienti da agricoltura biologica (categoria EU 0).

## PASTE FRESCHE E RIPIENE

Le regole aggiuntive per i ripieni prevedono:

Lo standard minimo per le uova coincide con quello segnalato per le paste.

Non potranno essere utilizzate uova liofilizzate o congelate, conservanti e additivi quali stabilizzanti, esaltatori di sapidità, coadiuvanti, lecitine ed emulsionanti, coloranti, aromi artificiali.

Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. Sull'etichetta dovrà essere specificato ogni singolo ingrediente (es. salvia, rosmarino, aglio, chili, ecc.); non è ammessa la dicitura generica "aromi naturali".

Gli ingredienti dei ripieni (formaggi, verdure o carni) devono soddisfare i criteri specifici di queste categorie e devono essere di provenienza locale (laddove ovviamente siano reperibili nell'area coinvolta nel progetto).

## VINI, BIRRE, BEVANDE ALCOLICHE

### VINI

Saranno prese in considerazione solo le aziende che si occupano sia della produzione in vigna sia della trasformazione in cantina.

La coltivazione della vigna deve essere orientata a pratiche agro-ecologiche (così come stabilito dai criteri generali). Saranno valorizzate le produzioni che derivano da vitigni autoctoni.

Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche. È concesso solamente l'utilizzo di anidride solforosa in limitata quantità.

Saranno valorizzate le produzioni che non utilizzano i lieviti selezionati.

### BIRRA

Potranno partecipare al progetto solo i produttori che producono birra a partire dai singoli ingredienti. Sono vietati i semi-preparati.

La birra deve essere cruda e priva dell'aggiunta di conservanti di sintesi. Non è ammessa la pastorizzazione, né la micro-filtrazione.

Gli ingredienti devono essere locali (laddove siano reperibili nell'area).

Sono valorizzate le birre che utilizzano varietà locali o antiche, e che producono secondo metodi antichi e propri dell'area.

### ALTRE BEVANDE ALCOLICHE

È possibile segnalare solo alcolati prodotti unicamente con vegetali del territorio (es. erbe, bacche, radici, ecc.), coltivati secondo tecniche agro-ecologiche e, se spontanei, frutto di sistemi di raccolta che non rechino danno biologico alla specie.

Le bevande valorizzate saranno preferibilmente quelle realizzate secondo ricette della tradizione locale. Sono vietati coloranti, conservanti e altri additivi di sintesi.

### ACETI

Potranno essere presi in considerazione solo aceti prodotti con materie prime locali, preferibilmente di proprietà, la cui coltivazione rispetta criteri agro-ecologici. Nel caso degli aceti di vino saranno valorizzati in particolare quelli realizzati a partire da vitigni locali.

Potranno essere selezionati solo aceti maturati artigianalmente nelle botti e acidificati con la madre.

## ERBE E PIANTE SPONTANEE

Per i prodotti spontanei, come alcune erbe e radici, è necessario rispettare i periodi di raccolta per non causare un danno biologico alla specie. Anche i sistemi di raccolta non devono arrecare danno alla specie e i quantitativi raccolti devono rispettare eventuali limiti posti dalle norme vigenti.

## CRITERI PER UN'ACCOGLIENZA "SLOW FOOD TRAVEL"

Il progetto si propone di individuare sui territori coinvolti dal progetto Slow Food Travel le strutture di accoglienza che propongono o che sono interessate a sviluppare un'accoglienza secondo criteri in linea con la filosofia di Slow Food.

### L'accoglienza secondo Slow Food

La struttura organizzativa di base del movimento Slow Food si chiama Convivium, il cui significato rimanda al banchetto, al ritrovo intorno alla mensa non solo per condividere il cibo ma per favorire il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità. Slow Food ha declinato in tre principi fondamentali - buono, pulito e giusto - la sua visione del cibo, della sua produzione e del suo consumo.

L'applicazione ai locali di accoglienza di questi tre principi si traduce nell'impegno a individuare e segnalare strutture ricettive che non solo offrano "cultura dell'ospitalità, piacevolezza fatta di sobrietà e cortesia, attenzione per l'identità, la cultura e la biodiversità locale, impegno per offrire sempre la massima qualità". Luoghi recuperati con rispetto delle strutture, se preesistenti, o armonicamente inseriti nel paesaggio, se di recente costruzione, che si avvalgano di accorgimenti finalizzati al risparmio energetico e di materiali naturali, che rispettino il verde e il suolo fertile, e riducano al minimo l'impatto ambientale.

Accanto ai tre principi fondativi sopra citati, Slow Food conferma un approccio all'accoglienza già declinato nei suoi molti progetti editoriali, continuando a segnalare locali e percorsi turistici in tutto il mondo, fondati sulla scoperta delle gastronomie tradizionali, e sul rapporto privilegiato con i produttori.

Alla base dell'approccio Slow Food c'è un senso antico ma sempre attuale dell'ospitalità in senso lato: il trovarsi in sintonia con la gente del posto -apprezzandone la cucina e le tradizioni conviviali-, l'essere ricevuti con affabilità in luoghi ordinati e gradevoli, l'apertura all'altro, il piacere della scoperta di altre culture e identità.

### Criteri Generali

I locali che possono essere presi in considerazione sono quelli che praticano qualsiasi forma di ristorazione e di accoglienza, quindi: ristoranti, osterie, bistrot, caffè, rifugi montani, hotel, pensioni, B&B, agriturismi, ecc.

Gli elementi necessari sono innanzitutto la disponibilità dei gestori a:

- Offrire un buon servizio di informazioni sul territorio, sui suoi prodotti, sui produttori disponibili a ricevere visite, lavorando in rete con i produttori stessi e con gli enti locali deputati all'accoglienza turistica e con tutta la rete di Slow Food Travel; a tal fine, ristoratori e albergatori si impegnano a mettere in esposizione (e laddove possibile a vendere) i prodotti del territorio e delle realtà coinvolte nel progetto utilizzati nella colazione e nei menu;
- Offrire sempre, dove è possibile, prodotti artigianali e di origine locale in alternativa a prodotti di origine industriale (es. evitare snack e bibite industriali), preferendo quelli prodotti con pratiche agricole e produttive rispettose dell'ambiente;
- evitare sprechi alimentari o energetici;
- essere disponibili a organizzare e/o partecipare ad attività di formazione finalizzate a migliorare l'offerta complessiva del proprio locale, affinché sia sempre più vicina alla filosofia Slow Food;
- diffondere la consapevolezza della necessità di fare scelte di consumo sostenibile

## Criteri specifici per la ristorazione

Per quanto riguarda la ristorazione è fondamentale l'attenzione verso l'approccio di Slow Food al cibo attraverso pratiche quali:

■ valorizzare i prodotti caratteristici della biodiversità locale, in particolare (dove sono presenti) i prodotti promossi da progetti Slow Food quali i Presidi, l'Arca del Gusto, i Mercati della Terra, le comunità del cibo e, in generale, tutte le produzioni locali "buone, pulite e giuste" il più possibile coerenti con i criteri per i prodotti alimentari; In tal senso le strutture ricettive e di ristorazione si impegnano ad utilizzare nei loro menu almeno 3 dei seguenti prodotti selezionati dai produttori aderenti al progetto:

Burro del presidio per somministrazioni a "crudo" (es. burro e acciughe...)

Toma magra o ricotte legate al presidio del burro (e in generale solo formaggi a latte crudo in carrello)

Macagn del presidio

Carne di pezzata rossa d'Oropa

Farina di mais per polenta macinata a pietra

Verdure e frutta biellesi

Castagne biellesi

■ stimolare l'avvio e il rafforzamento di rapporti diretti con i produttori locali che prevedano non solo l'acquisto del maggior quantitativo possibile di materie prime locali, ma anche l'organizzazione di presentazioni delle produzioni nei propri stabilimenti; anche proponendo almeno una volta l'anno un momento di incontro ristoratore-produttore in cui si presentano al pubblico in sinergia (cene a tema, etc);

■ rispettare la stagionalità nella preparazione dei pasti;

■ cucinare con prodotti freschi e evitare il più possibile prodotti surgelati;

■ privilegiare l'acquisto di carni locali e da allevamenti rispettosi del benessere animale;

■ scegliere pesce sostenibile e se possibile locale, evitando in particolare i pesci di acquacoltura convenzionale;

■ evitare i prodotti o i semilavorati industriali, conservanti, addensanti e aromatizzanti, a favore invece di prodotti naturali;

■ Non utilizzare sostituti più commerciali dei prodotti tipici del territorio (es non avere castagne che non siano quelle biellesi);

■ Utilizzare acqua da risorse sostenibili, evitando in particolare acque minerali provenienti da fonti lontane e imbottigliate in bottiglie di plastica;

■ proporre formaggi a latte crudo in carrello, privilegiando quelli locali dei produttori che aderiscono al progetto e i presidi Slow Food;

■ cucinare i prodotti delle piccole realtà agricole locali e farle conoscere ai propri ospiti, anche attraverso workshop. Inserire nei menu informazioni sui prodotti locali e gli ingredienti utilizzati;

■ valorizzare la cultura gastronomica locale attraverso l'uso dei prodotti più caratteristici dell'area e con ricette tradizionali, se possibile attraverso l'offerta di un menu degustazione del territorio;

■ proporre una carta dei vini curata, non necessariamente esaustiva, ma che preveda una certa varietà di vini, distillati e birre locali artigianali, con la possibilità di ordinare anche vini al bicchiere;

■ agire sullo spreco alimentare valorizzando anche gli scarti delle preparazioni (prediligendo un approccio *nose-to-tail*) e offrendo il servizio di doggy-bag.

## Criteri specifici per le strutture ricettive

I locali di accoglienza hanno un ruolo cruciale nel definire l'esperienza turistica, rappresentando punti di riferimento per il visitatore. I criteri di selezione prendono in considerazione pertanto diversi aspetti.

Per quanto riguarda gli aspetti strutturali dei locali:

■ Il numero di stanze per chi offre ospitalità notturna deve essere contenuto (preferibilmente entro le 20), e occorre evitare di coinvolgere strutture eccessivamente grandi e anonime, o poco curate, dove il personale non è stato formato adeguatamente dal punto di vista professionale; allo stesso modo è meglio evitare i ristoranti con sale molto grandi e troppi posti a tavola (il limite dovrebbe essere di circa 60 coperti);

■ per quanto riguarda i bed & breakfast e gli agriturismi, è necessario che forniscano un servizio il più possibile continuativo, senza prolungate chiusure;

- nelle “dimore storiche” (ville, cascine padronali, castelli), alla bellezza della struttura occorre associare come criterio di selezione anche la qualità del servizio e il comfort delle strutture interne (letti, bagni, ecc.), che non sempre è scontato; evitare quei luoghi dove il fascino originario dell’ambiente sia compromesso da restauri pretenziosi o lussi ostentati;
- sono molto importanti la tranquillità, la gradevolezza e la sicurezza dell’ambiente circostante. La preferenza va data alle strutture immerse nel verde;
- Minibar: deve fornire prodotti che seguano le indicazioni e le linee guida specifiche del progetto.

## La colazione

La colazione è il pasto che ogni visitatore consuma nel locale di accoglienza. Per questo, costituisce un’importante occasione per presentare il territorio e completare l’offerta di accoglienza.

A proposito della colazione, è importante includere nel progetto solo i locali dove si appronta una colazione ricca e varia, composta di cibi freschi e di stagione, a partire da prodotti locali, tradizionali e tipici del luogo. In tal senso le strutture ricettive si impegnano ad utilizzare nei loro menu almeno i seguenti prodotti selezionati tra i produttori aventi aderito al progetto (o autoprodotti):

- Burro del presidio
- Miele e confetture
- Pane e dolci

Evitare l’uso di monoporzioni o, quando è necessario per ragioni normative, utilizzare monoporzioni con packaging sostenibile (vetro, carta);

Per quanto riguarda gli altri prodotti che potrebbero essere serviti:

- Privilegiare i succhi di frutta a base di varietà di frutta locale, fatti artigianalmente e prodotti localmente;
- Evitare la produzione di caffè e tè da macchine automatiche e cialde e privilegiare quelli di buona qualità, meglio se di piccoli torrefattori o commercializzati dal circuito fair-trade;
- Proporre sempre un’alternativa allo zucchero raffinato, offrendo anche zucchero integrale di canna proveniente dal circuito fair-trade, insieme a miele artigianale e locale.
- privilegiare prodotti da forno fatti in casa e di tipo tradizionale, il più possibile a base di cereali di varietà locali, piuttosto che prodotti industriali;
- offrire pani artigianali, meglio se a lievitazione naturale, evitando assolutamente pani provenienti da produzioni industriali e confezionati;
- offrire sempre una buona scelta di frutta fresca di varietà locali, e di stagione; evitare frutta d’importazione;
- per quanto riguarda yogurt, formaggi e salumi scegliere quelli prodotti localmente seguendo i criteri delle rispettive filiere.

Ciascuna destinazione Slow Food Travel è inoltre invitata a definire, nel corso dello sviluppo del progetto, una colazione caratteristica per l’area che includa e promuova (anche attraverso materiale di comunicazione affiancato agli ingredienti del buffet) una lista di prodotti e fornitori, nonché delle esperienze gastronomiche disponibili sul territorio. Questa colazione rappresenterà pertanto un elemento significativo da integrare nelle strutture ricettive che aderiscono a Slow Food Travel e dovrà essere valorizzata da tutti gli aderenti. Il nome e la storia di ogni produttore dovranno essere messi bene in evidenza per ottenere gli effetti di una giusta sinergia nel marketing.

Per quanto riguarda i locali che svolgono anche **attività ristorative**, i criteri di riferimento sono quelli specifici per la ristorazione.

È importante garantire ai clienti **altri servizi** che contribuiscano a rendere confortevole l’esperienza del soggiorno, quali:

- disponibilità di indicazioni e convenzioni con aziende di trasporto locale e strutture per il noleggio di mezzi e con particolare riguardo per quelli alternativi ai mezzi a motore;
- disponibilità di materiali e informazioni relativi a Slow Food Travel e alle sue attività;

- evitare la presenza di televisori nelle sale dei pasti e nei luoghi di accoglienza ospiti;
  - se possibile prevedere la possibilità di entrare in contatto con i produttori delle materie prime utilizzate e presenti nel menù, offrendo la possibilità di organizzare visite presso le aziende;
- Il rispetto per l'ambiente deve tradursi anche nelle scelte quotidiane di gestione dei locali attraverso pratiche quali:
- la raccolta differenziata, anche per i clienti;
  - l'utilizzo di detergenti biodegradabili per l'igiene personale, la biancheria, le stoviglie e interni;
  - raccomandazioni ai clienti su un corretto e sobrio impiego degli asciugamani e della carta;
  - l'utilizzo di materiali riciclabili come carta e vetro;
  - evitare il più possibile le monoporzioni;
  - l'integrazione, laddove possibile, dell'approvvigionamento energetico con metodi a energie rinnovabili (pannelli solari, ecc.).

## CRITERI PER LE ESPERIENZE "SLOW FOOD TRAVEL"

Le esperienze Slow Food Travel sono esperienze offerte dagli attori coinvolti nel progetto che permettono di **scoprire** un prodotto, una tecnica di trasformazione o una cultura gastronomica **attraverso la lente di Slow Food**; Uniscono cioè la **conoscenza** approfondita di ciò che costituisce la **qualità nell'enogastronomia**, all'approfondimento delle **principali sfide** e problematiche che ne mettono a **rischio la sostenibilità**. Le esperienze Slow Food Travel sono un'importante componente del progetto, in quanto arricchiscono l'offerta gastronomica e culturale di un territorio e contribuiscono al riconoscimento dello stesso quale destinazione di qualità.

Qualunque soggetto coinvolto nel progetto può proporre un'esperienza Slow Food Travel, purché essa presenti le seguenti caratteristiche:

1. **Riguardi prodotti caratteristici del territorio che rispettino i criteri specifici per le filiere**, così come definiti dal presente documento;
2. **Racconti ai viaggiatori i principali progetti di Slow Food sul territorio**, anche utilizzando ovunque possibile i prodotti delle Comunità Slow Food e dei Presidi della rete;
3. **Si concentri sulla conoscenza di prodotti** (e produttori) **artigianali e radicati sul territorio**; non necessariamente tradizionali e autoctoni, ma comunque legati alla storia del luogo (ad es. un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie della comunità marocchina a Torino);
4. La **conoscenza** gastronomica secondo Slow Food **passa anche attraverso l'assaggio dei prodotti**; è dunque fortemente consigliato che l'esperienza includa una degustazione, o quanto meno l'assaggio dei prodotti coinvolti nell'esperienza stessa;
5. Sia organizzata in modo tale che l'host **utilizzi** e offra sempre, **laddove possibile, prodotti artigianali e di origine locale** in alternativa a prodotti di origine industriale;
6. Coinvolga un **numero massimo di partecipanti** non superiore a 15 (10 idealmente);
7. Sia disponibile con **cadenza regolare** per almeno tre mesi;
8. Abbia un **prezzo accessibile**;
9. Abbia una **durata non superiore alla mezza giornata** (4-5 ore).

# ATTIVITÀ DI FORMAZIONE PER CUOCHI, PRODUTTORI, GESTORI DEI LOCALI

## Attività di formazione e attività di scambio tra i membri del progetto

È fondamentale prevedere e organizzare momenti di formazione e attività per i partecipanti al progetto.

L'approccio educativo e formativo di Slow Food si distingue da sempre per la concretezza, per il fatto che si insegna facendo e si impara assaggiando, annusando, osservando, coltivando. L'esperienza dei Laboratori del Gusto prima e degli orti scolastici poi, unita alla grande varietà di appuntamenti durante gli eventi e all'attività editoriale dell'associazione, ha reso Slow Food un punto di riferimento per la didattica connessa ai temi del gusto, dell'ambiente, dell'agroalimentare. Sul pianeta tutto è interconnesso e non si può comprendere un sistema vivente – quale è il cibo – se non lo si studia con un approccio interdisciplinare, complesso, aperto.

Il contenuto principale delle azioni educative sono la complessità e le connessioni. Ad esempio: non serve un corso per assaggiatori di miele se non si spiega contestualmente anche il ruolo delle api nelle produzioni agricole e quale danno stia causando a questi insetti l'uso di prodotti chimici in agricoltura.

Senza educazione non c'è consapevolezza del valore del cibo: e in assenza di questa capacità di riconoscere la qualità e il valore, l'unico criterio di scelta diventerà il prezzo. Di conseguenza prevarrà inevitabilmente il modello produttivo industriale, in grado di tenere i prezzi bassi.

L'azione educativa e formativa legata alla produzione sostenibile di cibo deve essere accolta e valorizzata come ulteriore elemento di pregio e di protezione del patrimonio culturale di una comunità.

Più nello specifico, i responsabili dell'accoglienza di una comunità insieme ai produttori di un territorio Slow Food Travel si potranno formare attraverso un percorso che prevede:

- formazione specifica sui temi e progetti di Slow Food nel mondo per mettere a fuoco l'approccio dell'associazione alla cultura gastronomica;
- l'organizzazione di incontri volti a conoscere e presentare le produzioni locali, in cui i produttori si raccontano o fanno i formatori, dove l'aspetto della degustazione e dell'esperienza sensoriale accompagna l'approfondimento delle problematiche produttive e ambientali collegate;
- l'organizzazione di workshop in cui produttori, ristoratori, cuochi, albergatori e tutti gli attori della rete locale possano costruire ed elaborare insieme le esperienze che costituiranno l'offerta turistica del loro territorio;
- l'organizzazione di degustazioni. Attraverso la degustazione comparata dei campioni di assaggio di diversi produttori, si possono individuare ed eliminare eventuali difetti di lavorazione o di stagionatura, e migliorare la qualità organolettica dei prodotti. Una degustazione attenta può inoltre fornire indicazioni utili sulle differenze organolettiche tra alimenti di produttori diversi o di zone diverse, e nuovi stimoli per imparare a riconoscere con competenza un territorio e le sue produzioni;
- presentazioni e incontri con esperti perché gli operatori diventino a loro volta narratori dei prodotti del proprio territorio e del contesto ambientale, culturale, gastronomico in cui vivono, per farsene portatori presso i clienti (il gestore di un ristorante deve sapere che cosa c'è dietro il formaggio o il salume locale che propone ai propri clienti, ed essere capace di raccontare quale modello produttivo virtuoso vi sia dietro gli ingredienti di un piatto);
- l'organizzazione di viaggi di scambio tra produttori, ristoratori e operatori dell'accoglienza di altri territori, anche a livello internazionale. Questo è un momento fondamentale per confrontare la propria esperienza con quella di altri, contribuendo a diffondere un nuovo modello di turismo slow, e permettendo di trovare soluzioni, forme di valorizzazione e di commercializzazione replicabili nel proprio contesto;
- la partecipazione agli eventi internazionali di Slow Food (come Terra Madre); parteciparvi è fortemente raccomandato, poiché costituiscono un'ottima opportunità sia dal punto di vista formativo sia dal punto di vista delle relazioni con altre realtà.

## ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E FORMAZIONE PER I VISITATORI

È possibile richiedere attività rivolte ai consumatori, che hanno come obiettivo quello di aumentarne la consapevolezza rispetto ai concetti di cibo "buono, pulito e giusto". Lo scopo è quello di avvicinare i consumatori ai produttori e renderli co-produttori. Queste attività possono essere declinate in forma di workshop, lezioni di cucina, degustazioni, mercati o eventi simili.

Tutte le attività di comunicazione, indipendentemente dal pubblico e dal luogo, devono rispettare il quadro giuridico per l'utilizzo del marchio come stabilito nell'apposita documentazione, e devono seguire le linee guida per l'utilizzo del marchio Slow Food Travel. Queste linee guida definiscono con precisione le modalità di utilizzo del marchio e la sua corretta apposizione su ogni tipo di materiale pubblicitario, e presentano alcuni suggerimenti creativi su come vari materiali pubblicitari relativi a una destinazione Slow Food Travel dovrebbero apparire.

## Attività di promozione

Le molteplici attività di promozione e comunicazione a livello locale devono avere lo scopo di divulgare l'importanza dei prodotti locali e avvicinare i visitatori ai produttori, illustrando loro l'unicità di queste produzioni e coinvolgendoli fino a renderli co-produttori. Di seguito, riportiamo alcuni esempi di attività che possono essere realizzate per coinvolgere chi viaggia in un territorio Slow Food Travel.

## Manifestazioni locali

Le manifestazioni locali, quali sagre, feste, ricorrenze legate alla storia o alla cultura di un territorio costituiscono importanti occasioni di attrazione per chi arriva da fuori. Questi eventi sono anche un'opportunità per i produttori che possono vendere i propri prodotti e, ancora più importante, possono farli conoscere al pubblico che partecipa alla manifestazione, stabilire contatti con giornalisti, compratori, appassionati e altri produttori. Gli eventi sono vetrine per tutta la rete del territorio oltreché per la Condotta Slow Food, che può presentare i propri progetti e l'esito del lavoro realizzato sul campo.

## Scambi culinari e di prodotti

Visitare posti nuovi significa scoprire nuovi gusti. I cuochi sono ambasciatori preziosi capaci di promuovere le produzioni del territorio e divulgare la filosofia di Slow Food. Cuochi, ristoratori, albergatori possono creare rapporti virtuosi con i produttori locali, proponendo i loro prodotti e dando loro visibilità indicando le aziende agricole. Al contempo possono valorizzare il loro lavoro invitandoli a incontrare i clienti, organizzando serate a tema e cene in cui questi ultimi possano approfondire la conoscenza di un prodotto e della sua storia.

## Mercati contadini

I mercati locali, che coinvolgano contadini e artigiani secondo i criteri del progetto, costituiscono luoghi di incontro importanti. Qui, i produttori locali possono presentare prodotti di qualità direttamente ai consumatori, a prezzi giusti e garantendo metodi di produzione sostenibili.

Questi eventi possono avere molto risalto, specialmente nella stagione turistica, o attirare i visitatori nei periodi di bassa stagione. Un territorio Slow Food Travel può anche diventare un territorio che ospita e organizza un Mercato della Terra (a questo proposito è possibile riferirsi alle linee guida del progetto Mercato della Terra).

## Eventi Internazionali

La partecipazione dei territori di Slow Food Travel agli eventi internazionali organizzati da Slow Food (Terra Madre e Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, ecc.) così come quelli organizzati a livello nazionale o regionale in tutto il mondo, può essere una grande occasione di visibilità per aprirsi e promuovere i propri prodotti anche in un contesto internazionale, oltre che per incontrare altri soggetti protagonisti di progetti analoghi nel mondo.

## Esperienze educative

Le attività educative possono svolgere un ruolo centrale nell'esperienza turistica. Possono svolgersi nelle osterie, nei ristoranti, nelle locande, negli alberghi, ospitando presentazioni di cuochi o produttori. Possono essere organizzate durante gli eventi attraverso l'organizzazione di attività per il pubblico (da una conferenza ad un percorso di assaggio multisensoriale). Possono essere un'occasione per coinvolgere i visitatori anche nella vita delle aziende agricole. Toccare con mano piante, animali o provare la lavorazione di un prodotto è un'esperienza estremamente significativa.

Un'attenzione particolare nella pianificazione delle attività educative può essere dedicata a bambini e famiglie, che rischiano di risultare tagliati fuori dalle attività, mentre queste ultime possono costituire un grande potenziale di interesse. Anche le scuole possono diventare soggetti da coinvolgere nei percorsi di scoperta di un territorio Slow Food Travel in alternativa alla classica giornata in fattoria.

## Eventi gastronomici, festival e altre iniziative

È raccomandata la collaborazione con eventi gastronomici o festival se, a seguito di un'accurata valutazione, risultano allineati con i temi e gli obiettivi del progetto Slow Food Travel (e con le relative linee guida).

Gli eventi presenti sul territorio possono risultare un'occasione importante per la promozione del progetto e dei prodotti coinvolti, anche attraverso attività quali brevi corsi sui piatti locali e sulle produzioni di cibi artigianali.

[slowfoodtravel.biellese.net](http://slowfoodtravel.biellese.net)