



Slow Food® Italia

**Dossier e piano quadriennale
(2010-2014)
della Condotta di Prato**

(Approvato dalla Segreteria Nazionale Slow Food Italia)



Slow Food®Italia

SITUAZIONE ATTUALE

- Nome della Condotta: Slow Food Prato
- Comitato di Condotta: Barontini Maurizio; Bruni Roberta, Ciani Ferdinando, Mazzoni Renata, Tiezzi Alfio, Osvaldo Coppini, Benzi Mirko, Luisa Peris
- Fiduciario: Alessandro Venturi
- Segretario: Benzi Mirko
- Responsabili dei vari progetti:

Educazione /Master of Food: Luisa Peris, Barontini Maurizio

Tesseramento: Benzi Mirko

Area biodiversità/ Terra Madre: Ciani Ferdinando

Eventi: Mazzoni Renata, Coppini Osvaldo

Comunicazione: Alfio Tiezzi

- Indirizzo sede della Condotta: Via Alessandria 7/a 59100 Prato (PO)
- Partita IVA: 01742280975
- Codice fiscale: 92037010482
- Email: info@slowfood.prato.it
- Pagina su Facebook: Slow Food Prato
- Recapiti telefonici: 0574/443105
- Fax 0574/38696

- Punti tesseramento attivi:

Via Alessandria 7/a - Prato
Osteria del Parco delle Cascine di Tavola
Ristorante Attavola, Tavola (PO)
Macelleria Conti Via S. Giusto Prato
Osteria "Cibbè" Piazza Mercatale, Prato

- Progetti attualmente attivi

La Condotta attualmente è attiva su diverse iniziative:

Orti in Condotta:

Scuola elementare "A. Bruni" Casale (PO) – responsabile Patrizia Saletti (insegnante)

Mercati della Terra:

La Condotta non ha un mercato attivo. Sono in piedi collaborazioni con il mercato dei produttori promosso dall'amministrazione comunale che ogni terzo sabato mattina di ogni mese viene allestito in Piazza del Mercato nuovo

Presidi:

Sono presenti e operativi 2 presidi: la mortadella di Prato (6 produttori) e il fico secco di Carmignano (14 produttori)

Comunità di Terra Madre:

Avevamo una comunità del cibo sulla bovina Calvana che è stata sospesa per decisioni interne all'associazione



Slow Food®Italia

Gruppi di acquisto:

Presso la nostra sede si ritrova un GAS di circa 30 persone

Principali attività e iniziative svolte negli scorsi anni

Nell'ultimo quadriennio si sono svolte molteplici iniziative e progetti, ed in particolare:

- *"Il mondo a tavola"*: rassegna dei piatti e delle cucine dei vari continenti;
- Progetto *"la cucina della transumanza"*, riferita alla pecora e ai suoi prodotti;
- Progetto *"Prato nel piatto"*, recupero dei piatti della cucina locale e trasmissione di saperi alle nuove generazioni;
- *"Ben venga Maggio"* - Parco delle Cascine di Tavola evento eco-gastronomico;
- *"Slow Beer"*, rassegna di birre d'autore con la presenza dei mastri birrai;
- *"Festa del solstizio d'estate"* - Parco delle Cascine di Tavola/visite guidate nel parco;
- *"Tutti a tavola"* - Parco delle Cascine di Tavola, cene in collaborazione con le Osterie sulle cucine regionali;
- *"Festa di mezzagosto"* Parco delle Cascine di Tavola, dedicata al melone retato pratese
- *"I sapori del Viandante"* Centro storico di Prato, evento sul cibo di strada
- *"Benvenuto fico secco"* Carmignano (PO), manifestazione dedicata al fico secco di Carmignano
- *"Dolcemente Vernio"*, manifestazione dedicata ai mieli e ai dolci della montagna pratese
- *"La disfida del Tortello di patate"* - Vernio (PO) manifestazione fra la Val di Bisenzio e il Mugello concordata con Slow Food del Mugello
- *"Cena degli auguri"*, appuntamento tradizionale di fine anno dove viene presentato il programma dell'associazione
- *"Castagne nel piatto"* - Cantagallo (PO), manifestazione sulla castanicoltura nella Val di Bisenzio
- *"L'olio nuovo"*- Montemurlo (PO), manifestazione dedicata agli oli extravergini della Provincia di Prato
- Master of Food completato programma dei 20 corsi
- Cene Slow Food: circa 8 "cene Slow Food" all'anno dedicate ai prodotti e piatti della cucina locale.
- Presentazione a livello locale di eventi regionali, nazionali e internazionali tra i quali: Terra Madre, Terra Madre Toscana, Cheese, Slow Fish, Salone del Gusto di Torino



Slow Food®Italia

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA REALTÀ TERRITORIALE

Il territorio di riferimento della Condotta è la Provincia di Prato (comuni di Prato, Vaiano, Vernio, Cantagallo, Montemurlo, Carmignano, Poggio a Caiano).

L'area si trova nella Toscana centrale ed è abitata da circa 200.000 persone. L'attività prevalente è l'industria tessile, con presenza di agricoltura nella zona del Montalbano e nella Val di Bisenzio. Nella zona di Montalbano predomina la coltivazione della vite (vino di Carmignano) dell'olivo e dei fichi. Nella Val di Bisenzio sono presenti allevamenti di bovina calvana, apicoltori, lavorazione dei prodotti del sottobosco, castanicoltura e dei formaggi pecorini. Nell'area pratese si producono salumi di qualità, fra i quali la mortadella di Prato (presidio), liquori, dolci (biscotti, amaretti, pan con l'uva) cioccolato artigianale e il pane bozza pratese. Nell'ultimo decennio la città di Prato e i comuni della Provincia sono stati interessati da una forte immigrazione da paesi extracomunitari, in particolare di giovani (Cina, Albania, Pakistan, Filippine, Marocco Romania, Polonia, Nigeria) che oggi costituiscono il 15% della popolazione.

I rapporti con i produttori sono buoni, con loro valorizziamo i prodotti e sperimentiamo il recupero di ingredienti legati al territorio e l'abbinamento tra cibo e bevande.

Con i ristoratori (alcuni di loro sono inserite nella guida delle Osterie d'Italia) operiamo per promuovere la conoscenza e l'uso dei prodotti del territorio e la sapienzialità legata ai piatti della cucina locale con un programma di iniziative denominata "Prato nel piatto".

Costruttivo è anche il rapporto con gli enti locali coi quali collaboriamo nell'organizzazione di eventi speciali quali: Benvenuto fico secco a Carmignano, Buone feste con gusto a Prato, la fiera del bestiame a Vernio, Di vini profumi nella Provincia di Prato, Tutti a tavola nella città di Prato.

- Motivazioni che hanno portato alla nascita della Condotta

La nascita della Condotta risale al dicembre 1987 alla presenza di Petrini pochi mesi dopo l'assemblea costituente nazionale di Arcigola che si è svolta a Barolo il 26-27 luglio 1986 a cui parteciparono i nostri soci Alessandro Venturi e Silvana Barni. Nei primi anni le attività prevalenti erano le cene sociali, la promozione dei prodotti e della cucina del territorio. Una particolare attenzione è stata dedicata negli anni all'educazione alimentare, in particolare dei giovani, che si è poi sviluppata con l'organizzazione di corsi di formazione per il personale della scuola in ambito locale, regionale e nazionale. Negli ultimi tempi si è condotto uno studio sulla biodiversità autoctona vegetale e animale nella Provincia di Prato e sul possibile recupero dei terreni agricoli della piana.



Slow Food®Italia

- **Obiettivi e priorità individuate per il prossimo quadriennio (2010-2014)**

Iniziative e progetti

a) La realizzazione del Parco agricolo della Piana Pratese.

Un progetto al quale insieme ad altre associazioni e organizzazioni stiamo lavorando da due anni, con la costituzione di un forum e il recentemente della Associazione Parco Agricolo di Prato . Il progetto prevede di reintrodurre nei terreni agricoli della piana adiacenti al Parco delle Cascine di Tavola, le coltivazioni di ortaggi, cereali e l'introduzione di allevamenti con particolare attenzione alla biodiversità autoctona vegetale e animale. Ciò per rispondere alla domanda di cibo di qualità nell'area e per salvaguardare il nostro patrimonio agro-alimentare, e per sostenere la creazione di filiere brevi

B) EDUCAZIONE

1) Ristorazione collettiva

- a) La priorità delle nostre attività sarà quella di sviluppare l'uso nelle *mense scolastiche* a partire dai comuni che ne hanno la gestione diretta, di prodotti a filiera corta nell'ottica del cibo buono, pulito e giusto.
- b) Sperimentare *nell'ospedale di Prato* (è in fase di realizzazione un nuovo ospedale) l'introduzione nella mensa ospedaliera di prodotti e piatti del territorio

2) Orti in Condotta

L'obiettivo è di realizzare 2 nuovi orti: uno nel Comune di Carmignano e uno nel Comune di Vernio

3) Presidi

È nostra intenzione attivare un nuovo presidio legato al melone retato pratese, prodotto già presente nel nostro territorio nel '600, del quale siamo riusciti a recuperare il seme e sul quale stiamo sperimentando un uso in cucina (composte, mostarde, gelateria.)

4) Master of Food

Da tempo abbiamo raggiunto la quota di venti Master of Food. L'impegno è quello di ripartire con il nuovo programma di corsi da completare nell'arco del quadriennio

C) TERRA MADRE

Siamo interessati ad un progetto che metta in rete i produttori di fichi nell'area del mediterraneo e le comunità locali con il contributo determinante del nostro



Slow Food® Italia

presidio e dell'associazione dei produttori del fico secco di Carmignano.

Stiamo lavorando inoltre per ufficializzare il gemellaggio fra il presidio del fico secco di Carmignano e la comunità del cibo delle donne bosniache che producono slatzko, già nostre ospiti in occasione di Terra Madre Toscana 2006

Un altro progetto di nostro interesse riguarda le **fibre naturali**, considerata la forte vocazione tessile della nostra provincia (Slow Wear.)

Il mondo a tavola

L'obiettivo è di dare continuità ad un programma di conoscenza e incontri sul cibo delle varie comunità, attraverso prodotti, piatti, culture etniche considerando l'alto numero di cittadini provenienti da paesi extracomunitari (cinesi, africani, albanesi, pakistani, indiani) presenti nella provincia. In questo contesto saranno presi contatti col progetto Slow Folk in Toscana e con Slow Food Internazionale.

Obiettivi e strategie sul tesseramento

La nostra Condotta si è caratterizzata negli ultimi anni per la sua costanza nel tesseramento con un numero di soci oscillante tra i 100 e i 130. L'obiettivo anche in virtù delle nuove energie presenti nell'associazione è quello di raggiungere la quota di 200 soci nei prossimi quattro anni e di strutturare la presenza nei Comuni della provincia di Prato. Stiamo altresì lavorando per l'apertura di una nuova Condotta, nei i comuni del Montalbano (Carmignano e Poggio a Caiano)

Convivialità e Piacere del cibo:

Il nostro programma prevede di mantenere la positiva esperienza delle **"cene di Slow Food"** (circa 1 al mese) e di attivare un programma denominato **"Viaggi di Gusto"** con itinerari a livello regionale, nazionale ed europeo, dove ambiente, cultura, enogastronomia si completano e si esaltano a vicenda.

Si prevede infine di attivare alcuni scambi e gemellaggi con quelle Condotte che condividono **la cultura e la cucina della transumanza.**