



La condotta Slow Food di Ferrara

Buono, pulito e giusto

Con questi tre aggettivi, motto di tutto il movimento, Slow Food definisce le caratteristiche che un consumatore informato o, meglio, co-produttore deve ricercare nella scelta di un cibo di qualità. **Buono** perché sano oltre che piacevole dal punto di vista organolettico; **pulito** perché attento all'ambiente e al benessere animale; **giusto** perché rispettoso del lavoro di chi produce, trasforma e distribuisce il cibo.

Il programma di lavoro della Condotta di Ferrara

Come tradurre in azioni concrete il motto di Slow Food sul nostro territorio?

Prima di tutto con la conoscenza del territorio. La Condotta ricomprende una vasta area, che va dalla città a tutta la parte orientale della provincia. Il primo passo sarà conoscere e coinvolgere produttori e ristoratori che aderiscono al "Buono pulito e giusto" e per diffondere questi comportamenti ad una platea più estesa.

In secondo luogo, con azioni di diffusione della cultura gastronomica, di educazione al gusto, di difesa del cibo "vero":

- organizzazione di corsi per educare il gusto. Il primo appuntamento è previsto il 7 di luglio, con un laboratorio di degustazione dedicato al mondo della birra
- presenza ad Internazionale (dal 3 al 5 ottobre), con alcuni appuntamenti coordinati dal nazionale e con momenti conviviali e di formazione
- presenza al Salone del Gusto di Torino (dal 23 al 27 ottobre) a supporto della Condotta regionale
- realizzazione del Mercato della Terra – apertura ad Ottobre 2014, presso il Baluardo delle Mura, in Viale Alfonso I° d'Este 13

I membri del Comitato di Condotta di Ferrara (a seguito del congresso del 27 marzo 2014):

Fiduciario: Rita Valeria Finessi

Segretario: Silvia Pulvirenti

Associazionismo ed educazione : Monica Negrini

Comunicazioni ai soci: Silvia Buriani

Tesseramento - master – iniziative : Francesco Barigozzi, Francesco Martina, Stefania Tesè