



SFEntre

Riqualificare e rafforzare gli imprenditori del settore culinario verso imprese allineate al movimento Slow Food

Erasmus+: KA220-VET - Cooperation partnerships in vocational education and training (KA220-VET)

Work Package 2: Guida SFEntre e Analisi dei Bisogni di Competenze

Nome del Deliverable: Consegna della Guida SFEntre

Giugno 2025



**Co-funded by
the European Union**

Questo progetto ha ricevuto finanziamenti dal Programma Erasmus+ dell'Unione Europea nell'ambito dell'Accordo di Sovvenzione n. 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548

Informazioni su SFEntre

Acronimo del Progetto: SFEntre

Titolo del Progetto: Riqualificare e rafforzare gli imprenditori del settore culinario verso imprese allineate al movimento Slow Food

Numero Progetto: 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548

Durata: 01/11/2024 to 31/10/2026

Sito del Progetto: <https://sfentre.eu>

Partners: Cámara Oficial de Comercio e Industria de Teruel (Spain), FORMACION Y ASESORES EN SELECCION Y EMPLEO, SL (Spain), YET AMKE (Greece), Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli (Italy), STRATEGIC OMNIA RESEARCH AND TECHNOLOGY DEVELOPMENT LTD (Cyprus), IRIS Sustainable Development (Sweden)

Indice

Introduzione	4
1. Definizione di Slow Food e dei suoi Principi	4
<i>Definizione del Movimento Slow Food</i>	5
<i>Il Concetto di Imprenditorialità Slow Food</i>	5
<i>Principi fondamentali del movimento e dell'imprenditorialità Slow Food</i>	6
2. Priorità e Regolamentazioni dell'UE collegate a Slow Food	7
<i>La strategia "Farm to Fork"</i>	8
<i>Food 2030 – Quadro politico per il futuro dell'alimentazione</i>	9
<i>Politica Agricola Comune (PAC)</i>	10
<i>Indicazioni Geografiche (GIs)</i>	12
<i>Legge sui Sistemi Alimentari Sostenibili (Sustainable Food Systems Law)</i>	13
3. Priorità e Regolamentazioni Nazionali Collegate a Slow Food	14
<i>Priorità e Regolamentazioni Nazionali Collegate a Slow Food: Spagna</i>	15
<i>Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Svezia</i>	19
<i>Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Italia</i>	21
<i>Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Grecia</i>	24
<i>Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Cipro</i>	26
4. Imprenditorialità Slow Food	29
<i>Tipi di startup o imprese che possono essere classificate come imprese Slow Food</i>	30
<i>Buone pratiche – Progetti e iniziative</i>	32
<i>Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Spagna</i>	32
<i>Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Svezia</i>	34
<i>Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Italia</i>	38
<i>Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Grecia</i>	41
<i>Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Cipro</i>	49
5. Esigenze formative degli imprenditori e dei professionisti aspiranti e già operativi	51
<i>Principali sfide per l'imprenditorialità e lo sviluppo delle imprese Slow Food</i>	54
<i>Competenze emergenti richieste</i>	55
6. Raccomandazioni per lo sviluppo del curriculum formativo	56
<i>Obiettivi del curriculum formativo</i>	57
<i>Moduli chiave suggeriti per il curriculum</i>	57
<i>Struttura del Programma e Modalità di Erogazione Suggerite</i>	59
Conclusioni	59
Allegati (Report dei Sondaggi Nazionali – WP2 Valutazione dei Fabbisogni di Competenze)	60
1. <i>Analisi del sondaggio nazionale – Spagna</i>	60
2. <i>Analisi del sondaggio nazionale – Svezia</i>	67
3. <i>Analisi del sondaggio nazionale – Italia</i>	73
4. <i>Analisi del sondaggio nazionale – Grecia</i>	80
5. <i>Analisi del sondaggio nazionale – Cipro</i>	87
<i>Bibliografia</i>	95

Introduzione

In un'epoca definita dal consumo frenetico e dai sistemi alimentari industrializzati, un crescente movimento globale sta silenziosamente rimodellando il modo in cui produciamo, mangiamo e pensiamo al cibo. Il movimento Slow Food, fondato sui principi del cibo buono, pulito e giusto, propone una contro-narrazione potente, una che difende la biodiversità, le pratiche tradizionali, le economie locali e la ricchezza culturale della gastronomia.

Questa guida rappresenta un'esplorazione completa del movimento Slow Food, concentrandosi non solo sulle sue fondamenta filosofiche, ma anche sul ruolo in evoluzione che esso gioca nel promuovere l'imprenditorialità sostenibile. Analizziamo come i principi dello slow food vengano tradotti in modelli di business sostenibili, che danno priorità all'approvvigionamento etico, alla responsabilità ecologica e alla resilienza delle comunità. Particolare attenzione è riservata al contesto europeo, dove quadri normativi, innovazione dal basso e supporto istituzionale stanno contribuendo a integrare gli ideali dello slow food nei settori dell'agricoltura, del turismo, dell'educazione e della gastronomia.

Dalle iniziative finanziate dall'UE alle politiche alimentari regionali, fino all'emergere di imprenditori slow food e imprese sociali, questa guida illustra l'interazione dinamica tra tradizione e innovazione. Vengono evidenziati casi di studio di successo, ambienti normativi, opportunità di finanziamento e le sfide affrontate da imprenditori e attivisti che lavorano per trasformare i sistemi alimentari dalla base.

Che tu sia un decisore legislatore, un imprenditore del settore alimentare, un ricercatore o semplicemente un consumatore consapevole, questa guida offre spunti preziosi per comprendere come il movimento Slow Food non sia solo una scelta culturale, ma anche un potente catalizzatore di cambiamenti sistemici in Europa ed oltre.

1. Definizione di Slow Food e dei suoi Principi

Il movimento Slow Food è emerso come risposta al modello alimentare industrializzato e accelerato, che privilegia la velocità e la comodità a scapito della qualità e della sostenibilità. Fondato in Italia nel 1986 da Carlo Petrini, Slow Food si è trasformato in un movimento globale che promuove le culture alimentari locali, la biodiversità e le pratiche agricole sostenibili (Petrini, 2007). Questo capitolo fornisce una panoramica accademica del movimento, includendo la sua definizione, il concetto di imprenditorialità Slow Food e i suoi principi fondamentali.

Definizione del Movimento Slow Food

Il movimento Slow Food può essere definito come un'iniziativa che mira a preservare la cucina tradizionale e regionale, sostenendo allo stesso tempo la produzione alimentare sostenibile e favorendo connessioni più profonde tra cibo, cultura e comunità. Esso valorizza il cibo come patrimonio culturale ed ecologico, sfidando le esternalità negative del sistema alimentare industriale, come il degrado ambientale e la perdita di diversità alimentare (Jones et al., 2016).

Un aspetto cruciale della filosofia Slow Food è il concetto di cibo "buono, pulito e giusto".

Secondo Slow Food International, il cibo dovrebbe essere:

- Buono: di alta qualità, gustoso e culturalmente significativo.
- Pulito: prodotto nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità.
- Giusto: accessibile e ottenuto in condizioni che garantiscano una giusta remunerazione ai produttori (Slow Food International, 2021).

L'approccio dalla base del movimento permette alle comunità di riappropriarsi dei propri sistemi alimentari, promuovendo il consumo etico e le reti alimentari locali (Kummer, 2012). Questi valori si oppongono direttamente agli effetti omologanti della globalizzazione sulla produzione e sul consumo del cibo.

Il Concetto di Imprenditorialità Slow Food

L'imprenditorialità Slow Food è strettamente connessa ai principi fondanti del movimento. Essa si riferisce a pratiche imprenditoriali e innovazioni che aderiscono ai valori di sostenibilità, localismo e tutela culturale, impegnandosi nella produzione e distribuzione alimentare etica. Gli imprenditori in questo ambito danno spesso priorità alle relazioni rispetto al profitto, promuovendo trasparenza e collaborazione all'interno delle reti alimentari locali (Stolze et al., 2021).

Diversamente dall'imprenditoria alimentare convenzionale, quella Slow Food adotta un approccio multidimensionale alla creazione di valore. Mira non solo al profitto economico, ma anche al raggiungimento di obiettivi ambientali e sociali, supportando agricoltori su piccola scala, salvaguardando tradizioni alimentari a rischio e promuovendo l'alfabetizzazione alimentare dei consumatori (van Bommel & Spicer, 2011). Molte imprese allineate con Slow Food, ad esempio, adottano pratiche "dal produttore al consumatore", migliorando la tracciabilità e riducendo le emissioni di carbonio (Fonte, 2013).

Principi fondamentali del movimento e dell'imprenditorialità Slow Food

Al cuore del movimento Slow Food e delle sue iniziative imprenditoriali vi sono alcuni principi chiave:

I. Sostenibilità

La sostenibilità è il pilastro dell'ideologia Slow Food. Questo principio implica l'adozione di pratiche che riducano l'impatto ambientale, conservino le risorse naturali e promuovano la biodiversità. Tecniche agricole come l'agricoltura biologica e l'agroecologia sono spesso integrate nei sistemi Slow Food per contrastare gli effetti del cambiamento climatico (Cacciolatti & Lee, 2016). L'imprenditorialità Slow Food, in particolare, valorizza filiere sostenibili e modelli di business efficienti dal punto di vista delle risorse.

II. Tutela Culturale

Il movimento riconosce l'importanza culturale del cibo e il suo ruolo nella formazione di identità e tradizioni. Sostenendo la protezione di prodotti alimentari in via d'estinzione, come varietà agricole tradizionali e tecniche artigianali, esso salvaguarda la diversità culinaria. Iniziative come l'Arca del Gusto sono esempi emblematici degli sforzi per documentare e preservare il patrimonio alimentare a rischio (Slow Food International, 2021). Gli imprenditori Slow Food valorizzano spesso l'unicità regionale, integrando ricette tradizionali nella propria offerta.

III. Giustizia Sociale

L'equità sociale è una dimensione centrale del movimento. Slow Food sostiene salari equi, condizioni di lavoro etiche e accesso equo al cibo. Sostenendo i piccoli produttori e opponendosi a pratiche lavorative sfruttatrici, gli imprenditori Slow Food contribuiscono a costruire sistemi alimentari più giusti. Questo principio si estende anche alla promozione dell'accesso a cibo nutriente e culturalmente significativo per tutte le fasce della popolazione (Goodman et al., 2012).

IV. Comunità e prodotti locali

L'utilizzo di prodotti locali è un elemento cardine della missione Slow Food, che incoraggia i consumatori a connettersi con i produttori locali, riducendo la dipendenza dalle filiere globalizzate. Questo principio sostiene le economie locali e riduce i costi ambientali legati al trasporto a lunga distanza (Smith & MacKinnon, 2008). Il coinvolgimento della comunità rafforza le reti alimentari locali e alimenta le relazioni tra produttore e consumatore.

V. Educazione e Consapevolezza

Un ultimo principio fondamentale del movimento è la promozione dell'alfabetizzazione alimentare e della consapevolezza. Slow Food si impegna a educare le persone sulle implicazioni delle proprie scelte alimentari, comprese le conseguenze per la salute, l'ambiente e la società. Strumenti come laboratori, mercati contadini e campagne educative sono frequentemente utilizzati per aiutare le persone a compiere scelte più consapevoli (Leitch, 2003).

2. Priorità e Regolamentazioni dell'UE collegate a Slow Food

Il movimento Slow Food promuove l'agricoltura sostenibile, la conservazione della biodiversità e i sistemi alimentari locali e tradizionali, trovando un forte allineamento con diverse priorità dell'Unione Europea (UE), in particolare quelle legate alla sostenibilità ambientale, all'azione per il clima e allo sviluppo delle aree rurali. Nel quadro del Green Deal Europeo e della Strategia "Dal produttore al consumatore" (Farm to Fork), l'UE ha sottolineato l'importanza di una produzione e di un consumo alimentare sostenibili, riecheggiando i principi slow food del "buono, pulito e giusto". Queste iniziative mirano a ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura, a promuovere l'agricoltura biologica e a garantire mezzi di sussistenza equi per i piccoli produttori (Commissione Europea, 2020). Inoltre, le politiche dell'UE danno priorità alla tutela delle pratiche agricole tradizionali e delle culture alimentari locali, riconoscendone il valore nella costruzione della resilienza contro i cambiamenti climatici e la perdita di biodiversità (Pe'er et al., 2020).

Quadri normativi come la Politica Agricola Comune (PAC) supportano questi obiettivi attraverso strumenti come i regimi agroambientali, i sussidi per l'agricoltura biologica e gli incentivi al mantenimento di elevati standard di benessere animale. Le recenti riforme della PAC per il periodo 2023-2027 puntano alla resilienza climatica, alla produzione alimentare sostenibile e allo sviluppo delle comunità rurali, in linea con l'impegno di Slow Food a favore dei piccoli agricoltori e delle economie alimentari locali (Nazzaro & Marotta, 2016). Inoltre, i sistemi di Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP) svolgono un ruolo cruciale nella protezione dei prodotti tradizionali e del patrimonio culturale legato al cibo. Queste politiche dimostrano l'impegno dell'UE a integrare i principi Slow Food nella propria agenda per lo sviluppo sostenibile e per la promozione di sistemi alimentari sani e rispettosi dell'ambiente (Commissione Europea, 2023).

La strategia “Farm to Fork”

La Strategia “Farm to Fork” è un pilastro centrale del Green Deal Europeo, lanciata dalla Commissione Europea nel 2020 per creare un sistema alimentare equo, sano e sostenibile dal punto di vista ambientale. Questa politica affronta in modo integrato le sfide interconnesse di cambiamento climatico, sicurezza alimentare, perdita di biodiversità e salute pubblica, assicurando che la produzione e il consumo alimentare siano in linea con gli obiettivi di sostenibilità a lungo termine. Trasformando l'intera filiera alimentare, dall'agricoltura al comportamento dei consumatori, la strategia “Farm to Fork” mira a ridurre gli impatti ambientali, promuovere equo rendimento economico per gli agricoltori e incoraggiare scelte alimentari più sane per i consumatori (Commissione Europea, 2020).

Uno degli obiettivi principali della strategia è ridurre l'impronta ambientale della produzione alimentare. La Commissione Europea ha fissato obiettivi ambiziosi: ridurre del 50% l'uso dei pesticidi chimici e del 20% quello dei fertilizzanti entro il 2030, promuovendo pratiche agricole sostenibili e tecniche biologiche. L'obiettivo è che almeno il 25% della superficie agricola totale dell'UE sia destinata all'agricoltura biologica entro il 2030 (Commissione Europea, 2021). La strategia affronta anche la sicurezza alimentare e promuove modelli di consumo sostenibili, contrastando lo spreco, la sovrapproduzione e le inefficienze nella distribuzione. Adotta un approccio di economia circolare, incentivando il recupero e la redistribuzione del cibo e la gestione responsabile delle risorse. La Commissione si è impegnata a dimezzare lo spreco alimentare pro capite a livello di distribuzione e consumo entro il 2030, in linea con l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 12.3 delle Nazioni Unite (FAO, 2021). Un pilastro essenziale della strategia è garantire una giusta remunerazione per agricoltori e produttori, sostenendo il passaggio a pratiche più sostenibili. Vengono proposti incentivi finanziari, sussidi e un accesso al mercato più equo per chi adotta metodi di produzione sostenibili, in particolare i piccoli e i produttori biologici. La strategia promuove filiere corte e reti alimentari locali, che valorizzano le economie regionali e riducono le emissioni legate al trasporto.

In sintesi, la strategia Farm to Fork rappresenta una trasformazione profonda della politica alimentare europea, integrando sostenibilità ambientale, salute pubblica e resilienza economica in un quadro unificato. Il successo della sua attuazione dipenderà però dalla cooperazione tra governi, imprese e consumatori, affinché gli obiettivi siano raggiunti in modo equo ed efficace. In un contesto di crescente emergenza climatica e insicurezza alimentare, la strategia si propone come modello per una riforma alimentare sistemica su scala globale (Commissione Europea, 2021).

Food 2030 – Quadro politico per il futuro dell'alimentazione

L'iniziativa Food 2030 dell'Unione Europea adotta un approccio olistico per affrontare le sfide fondamentali dei sistemi alimentari attraverso la ricerca, l'innovazione e l'allineamento delle politiche. "Food 2030 è la politica europea di ricerca e innovazione a supporto della transizione verso sistemi alimentari sostenibili, sani e inclusivi, nel rispetto dei limiti planetari" (Commissione Europea, s.d.).

Lanciato in seguito all'Expo di Milano del 2015, Food 2030 risponde agli sviluppi internazionali recenti, tra cui gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e gli impegni della COP21. Concentrandosi su sostenibilità, resilienza ed inclusività, Food 2030 punta a trasformare i sistemi alimentari per affrontare le sfide del XXI secolo, in coerenza con gli obiettivi globali.

Il quadro affronta quattro sfide principali dei sistemi alimentari:

Nutrizione e salute: garantire l'accesso a cibo sicuro, nutriente e di alta qualità per tutti, combattendo le malattie alimentari come obesità e malnutrizione.

Clima e sostenibilità: ridurre l'impatto ambientale della produzione e del consumo alimentare, promuovere pratiche agricole sostenibili ed adattarsi ai cambiamenti climatici.

Economia circolare: incentivare pratiche di produzione efficienti nell'uso delle risorse, riducendo gli sprechi e promuovendo il riciclo nel sistema alimentare.

Innovazione e inclusione: promuovere il progresso tecnologico, l'accesso equo alle risorse e la resilienza dei sistemi alimentari a beneficio di tutti gli attori coinvolti.

Il quadro Food 2030 presenta numerosi punti di forza. Integra molteplici dimensioni dei sistemi alimentari – dalla produzione al consumo, fino alla gestione dei rifiuti – offrendo un approccio coerente e globale. La sua piena coerenza con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), in particolare con l'Obiettivo 2 (Fame Zero), 12 (Consumo e produzione responsabili) e 13 (Lotta al cambiamento climatico), ne rafforza la rilevanza internazionale (Commissione Europea, 2020). Il sostegno all'innovazione favorisce soluzioni sostenibili, come l'agricoltura di precisione, le proteine alternative e le catene alimentari digitalizzate. Inoltre, il quadro rafforza la resilienza, promuovendo sistemi alimentari locali ed adattivi che riducono la dipendenza dalle catene globali e migliorano la sicurezza alimentare in tempi di crisi. Infine, Food 2030 valorizza il coinvolgimento degli stakeholder, promuovendo la collaborazione tra governi, imprese, università e società civile, per garantire lo sviluppo di politiche inclusive e rappresentative (Sanz & van Nuenen, 2017).

Tuttavia, l'implementazione di Food 2030 comporta alcune sfide. Promuovere l'innovazione tecnologica può, se non ben bilanciato, favorire soluzioni industriali a scapito delle pratiche artigianali e low-tech, marginalizzando i piccoli produttori. Integrare efficacemente le politiche nei diversi contesti nazionali dell'UE rappresenta un ulteriore ostacolo. Inoltre, bilanciare crescita economica, sostenibilità ambientale ed inclusione sociale implica la gestione di interessi contrastanti. Anche la distribuzione delle risorse rappresenta una criticità: per incentivare ricerca e innovazione servono finanziamenti adeguati, spesso difficili da ottenere nelle regioni con vincoli di bilancio. Infine, promuovere il cambiamento comportamentale verso un consumo sostenibile richiede intense attività di educazione, sensibilizzazione ed incentivi per modificare le abitudini alimentari.

Il quadro offre d'altronde numerose opportunità. Collaborare con movimenti di base come Slow Food può rafforzare gli approcci comunitari alla sostenibilità, valorizzando sistemi alimentari locali, sostenibili e culturalmente ricchi. L'uso di strumenti digitali, come analisi dei dati e blockchain, può aumentare la trasparenza e l'efficienza delle catene alimentari. Il sostegno alle pratiche agroecologiche e alla biodiversità si allinea con gli obiettivi ambientali del quadro, rafforzando la resilienza ecologica. Infine, l'adozione di innovazioni nell'economia circolare – come tecnologie per la riduzione degli sprechi alimentari o strategie “dal campo alla tavola” – può generare sistemi più efficienti nell'uso delle risorse e ridurre significativamente gli sprechi.

In conclusione, Food 2030 è un'iniziativa lungimirante che affronta le sfide urgenti dei sistemi alimentari globali con un approccio integrato e collaborativo. Sebbene offra un enorme potenziale per un cambiamento positivo, il suo successo dipenderà dalla capacità di superare gli ostacoli attuativi, allineare gli attori coinvolti e creare sinergie con iniziative complementari. Puntando su sostenibilità, salute ed innovazione, Food 2030 può tracciare la strada verso un futuro alimentare equo e resiliente (FIT4FOOD 2030, s.d.; Healthy Diet for Healthy Life, 2023).

Politica Agricola Comune (PAC)

La Politica Agricola Comune (PAC) rappresenta una delle politiche più longeve ed incisive dell'Unione Europea (UE). Fu istituita negli anni '60 con l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare, stabilizzare i redditi degli agricoltori e favorire lo sviluppo delle aree rurali (Buckwell, 1999). Nel corso degli anni, la PAC si è evoluta profondamente, adattandosi a nuove sfide e priorità, come la sostenibilità ambientale, il cambiamento climatico ed una distribuzione più equa dei finanziamenti (Nazzaro & Marotta, 2016).

Inizialmente, la PAC si fondava su interventi di mercato e sostegni ai prezzi per proteggere gli agricoltori europei dalla volatilità del mercato e garantire una produzione agricola stabile

(Buckwell, 1999). Tuttavia, con il crescere delle preoccupazioni sociali ed ambientali, la politica è stata riformata per spostare l'attenzione verso i pagamenti diretti agli agricoltori ed iniziative di sviluppo rurale, integrando misure per affrontare le questioni ambientali e climatiche (Pe'er et al., 2019).

Le versioni moderne della PAC, in particolare quelle attuate nel periodo 2014–2020 e 2023–2027, cercano di bilanciare obiettivi economici e ambientali (Nazzaro & Marotta, 2016). Il fulcro delle riforme recenti è l'integrazione di misure ambientali, come i requisiti di "greening" ed i regimi agroambientali, che incentivano pratiche volte alla conservazione della biodiversità, alla riduzione dell'uso di input chimici e alla mitigazione dei cambiamenti climatici (Pe'er et al., 2019).

Tuttavia, non mancano critiche. Una delle principali riguarda il fatto che la PAC tende a favorire le grandi aziende agricole, spesso a discapito delle piccole imprese a conduzione familiare e delle pratiche più sostenibili dal punto di vista ambientale (Stępień & Czyżewski, 2019). Questa distorsione rischia di compromettere gli obiettivi di sostenibilità e di ampliare le disuguaglianze nel settore agricolo. Inoltre, l'applicazione delle misure ambientali è risultata disomogenea tra gli Stati membri, compromettendo l'efficacia complessiva (Navarro & López-Bao, 2019).

Anche l'attuazione ed il controllo delle norme ambientali si sono dimostrati poco efficaci, e la PAC ha mostrato limiti nel contrastare la perdita di biodiversità e nel favorire una riduzione significativa delle emissioni di gas serra (Hodge et al., 2015). Questi aspetti hanno alimentato un ampio dibattito su come conciliare gli obiettivi economici della PAC con il suo impegno per la sostenibilità ambientale (Pe'er et al., 2020).

Il Green Deal Europeo, lanciato nel 2019, ha rappresentato un punto di svolta per allineare la PAC agli obiettivi climatici ed ambientali dell'UE. Il Green Deal punta a rendere l'Europa un continente climaticamente neutro entro il 2050, con obiettivi ambiziosi di riduzione delle emissioni, miglioramento della salute del suolo e promozione dell'agricoltura biologica (Cuadros-Casanova et al., 2023). La PAC è stata quindi ristrutturata per sostenere questi obiettivi, ma continua a concedere ampio margine di flessibilità agli Stati membri, il che suscita preoccupazioni circa una possibile diluizione degli obiettivi ambientali ed una applicazione disomogenea in tutta l'UE (Pe'er et al., 2020).

Nonostante queste criticità, la PAC ha svolto un ruolo cruciale nel modellare l'agricoltura europea. Dalla stabilizzazione dei mercati alla promozione dello sviluppo rurale e al sostegno al reddito, ha risposto nel tempo a priorità e contesti mutevoli (Buckwell, 1999; Nazzaro & Marotta, 2016). Tuttavia, permangono debolezze significative, in particolare nella distribuzione equa dei sussidi e nel raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità (Pe'er et al., 2019; Navarro & López-Bao, 2019). Di fronte agli effetti crescenti del cambiamento climatico e del degrado ambientale,

sarà fondamentale affrontare tali criticità per garantire il futuro dell'agricoltura europea e la sua capacità di resistere ai cambiamenti globali (Pe'er et al., 2020).

Indicazioni Geografiche (GIs)

Le Indicazioni Geografiche (GIs) costituiscono un pilastro della Politica della Qualità dell'Unione Europea (UE), progettata per proteggere e promuovere i prodotti agroalimentari la cui autenticità, qualità e reputazione sono strettamente legate alla loro origine geografica. Questo quadro normativo, delineato nel Regolamento (UE) n. 1151/2012, garantisce la tracciabilità del prodotto, tutela il patrimonio culturale alimentare e promuove lo sviluppo sostenibile delle aree rurali (Commissione Europea, s.d.). Le GIs svolgono anche un ruolo cruciale nella conservazione delle pratiche agricole locali, migliorando al contempo il valore economico dei prodotti regionali (Bowen & Zapata, 2009).

Le GIs contribuiscono in modo significativo agli impegni internazionali dell'UE, compresi gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). In particolare, esse sono in linea con l'SDG 12 (produzione e consumo sostenibili) e l'SDG 15 (conservazione degli ecosistemi terrestri e biodiversità) (FAO, 2020). Esse sostengono anche lo sviluppo rurale sostenibile promuovendo la resilienza ecologica e culturale (Barham, 2011). Questa prospettiva risuona con il movimento Slow Food, che sostiene sistemi alimentari sostenibili, resilienti e culturalmente significativi (Slow Food, s.d.).

Il sistema europeo delle GIs comprende tre categorie principali: Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Specialità Tradizionale Garantita (STG). Ogni categoria riflette diversi livelli di connessione tra un prodotto e il suo territorio:

Denominazione di Origine Protetta (DOP): I prodotti in questa categoria, come il formaggio Parmigiano Reggiano dall'Italia, il Jamón de Teruel e il Melocotón de Calanda dalla Spagna, devono avere tutte le fasi di produzione, trasformazione e lavorazione che avvengono all'interno di una specifica regione (Melocotón de Calanda, s.d.; Jamón de Teruel, s.d.). Questa connessione assicura che le caratteristiche uniche di questi prodotti derivino sia da fattori naturali che da conoscenze tradizionali (Bowen & Zapata, 2009).

Indicazione Geografica Protetta (IGP): Questa categoria offre una maggiore flessibilità, richiedendo che solo una fase della produzione avvenga nella regione designata. Esempi includono l'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano, la Tarta de Santiago e il Ternasco de Aragón (Ternasco de Aragón, s.d.; FAO, 2020).

Specialità Tradizionale Garantita (STG): enfatizza la protezione dei metodi di produzione e delle ricette tradizionali, garantendo autenticità e qualità, indipendentemente da dove il prodotto sia

realizzato, e mira a preservare il patrimonio culinario promuovendo la fiducia del consumatore nei confronti dei cibi tradizionali. Esempi degni di nota includono il Jamón Serrano (FAO, 2020).

Il sistema GI offre diversi punti di forza. Ad esempio, fornisce ai consumatori la garanzia dell'autenticità proteggendo i prodotti da frodi (Commissione Europea, s.d.). Inoltre, le GIs favoriscono la biodiversità attraverso pratiche sostenibili, che contribuiscono allo sviluppo economico delle aree rurali (FAO, 2020). Inoltre, esse tutelano le conoscenze e le tradizioni locali, in linea con i principi centrali del movimento Slow Food (Barham, 2011).

Tuttavia, rimangono delle sfide. I costi di certificazione possono essere proibitivi per i piccoli produttori, limitando il loro accesso al sistema (Bowen & Zapata, 2009). Le differenze nelle risorse amministrative tra gli Stati Membri dell'UE aggravano le disuguaglianze nell'attuazione. Inoltre, bilanciare gli interessi economici con gli obiettivi di sostenibilità richiede un'educazione mirata per promuovere abitudini di consumo responsabili (FAO, 2020).

Il quadro GI è complementare ai principi dello Slow Food, promuovendo sistemi alimentari "buoni, puliti e giusti". La protezione delle varietà locali, delle pratiche agroecologiche e dei metodi tradizionali è in diretto allineamento con i valori del movimento (Slow Food, s.d.). Le collaborazioni con iniziative guidate dalla comunità, le tecnologie per ridurre gli sprechi e le strategie dal campo alla tavola migliorano la sostenibilità del sistema GI e ne rafforzano il significato culturale (Barham, 2011; FAO, 2020).

Le GIs offrono un quadro solido per affrontare le sfide dei sistemi agroalimentari globali. Combinando sostenibilità, tutela culturale e autenticità, esse costituiscono strumenti potenti per raggiungere sistemi alimentari equi e resilienti. La capacità delle GIs di collegare i prodotti alle loro origini culturali e ambientali le rende preziose in un'economia globalizzata (Bowen & Zapata, 2009). La sinergia tra le GIs e i principi del movimento Slow Food sottolinea la loro rilevanza comune come modelli di sostenibilità, innovazione e connessione culturale (Slow Food, s.d.).

Legge sui Sistemi Alimentari Sostenibili (Sustainable Food Systems Law)

L'Unione Europea (UE) sta compiendo passi significativi verso l'adozione di una Legge sui Sistemi Alimentari Sostenibili (SFSL), che rappresenta uno sviluppo fondamentale nella transizione in tale direzione. Questo quadro giuridico affronta le complesse sfide che interessano il sistema alimentare europeo, tra cui il degrado ambientale, il cambiamento climatico, le disuguaglianze sociali e le problematiche legate alla salute pubblica. Come elemento cardine del Green Deal Europeo e della Strategia "Dal produttore al consumatore", la SFSL sottolinea l'impegno dell'UE

per la creazione di un sistema alimentare ambientalmente sostenibile, economicamente valido e socialmente equo (Commissione Europea, 2020).

La SFSL si fonda su diversi obiettivi chiave che mirano a trasformare in modo completo il sistema alimentare europeo. Essa cerca di ridurre l'impronta ambientale della produzione e del consumo alimentare affrontando le emissioni di gas serra, l'inquinamento da fertilizzanti e pesticidi, la perdita di biodiversità e l'uso insostenibile delle risorse naturali come acqua e suolo (Agenzia Europea per l'Ambiente, 2023). Inoltre, essa allinea il sistema alimentare con gli obiettivi climatici dell'UE, contribuendo alla riduzione delle emissioni e rafforzando la resilienza ai cambiamenti climatici (Stockholm Resilience Centre, 2023). Un altro pilastro fondamentale della SFSL è la giustizia sociale, che promuove condizioni di lavoro eque, tutela dei diritti umani e redditi dignitosi per tutti gli attori della filiera alimentare, dai contadini ai rivenditori (International Panel of Experts on Sustainable Food Systems, 2023).

Anche la salute pubblica è una priorità, poiché la legge mira a promuovere diete sane e sostenibili, ridurre lo spreco alimentare e garantire la sicurezza e la qualità del cibo (World Wildlife Fund, 2023). Inoltre, la SFSL affronta la sostenibilità economica attraverso la promozione dell'innovazione, la creazione di occupazione e il rafforzamento della competitività delle imprese alimentari europee (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, 2023).

La proposta di legge include diversi elementi essenziali per raggiungere i suoi obiettivi trasformativi. Essa stabilisce obiettivi ambiziosi per ridurre l'impatto ambientale e climatico, come la riduzione delle emissioni di gas serra, dell'uso di pesticidi, dell'inquinamento da nutrienti e degli sprechi alimentari. Per garantire un'attuazione efficace, la legge introduce un solido quadro di governance, che comprende il monitoraggio dei progressi, il coordinamento delle azioni e la responsabilizzazione degli attori coinvolti.

Gli Stati Membri saranno tenuti a sviluppare politiche alimentari nazionali in linea con gli obiettivi della SFSL, promuovendo pratiche sostenibili lungo l'intera catena di produzione e consumo del cibo. Riconoscendo il ruolo fondamentale dei consumatori, la legge mira a renderli protagonisti attraverso etichette chiare, campagne di sensibilizzazione e iniziative educative. Inoltre, il quadro evidenzia l'importanza della ricerca e dell'innovazione per il progresso dell'agricoltura e dei sistemi alimentari sostenibili, promuovendo studi su metodi agricoli, processi alimentari e modelli di consumo in linea con la sostenibilità.

3. Priorità e Regolamentazioni Nazionali Collegate a Slow Food

Poiché il sistema alimentare globale continua ad affrontare sfide come il degrado ambientale, la perdita di biodiversità e l'omogeneizzazione culturale, molti Paesi si sono rivolti ai principi del movimento Slow Food per orientare le proprie priorità e regolamentazioni nazionali. La filosofia Slow Food, centrata sui valori del cibo "buono, pulito e giusto", pone l'accento sulle pratiche sostenibili, la conservazione del patrimonio culturale e l'accesso equo a cibo di alta qualità (Petrini, 2007). Paesi in tutta Europa, tra cui Spagna, Svezia, Italia, Grecia e Cipro, hanno adottato strategie e politiche in linea con questi principi, integrando le tradizioni alimentari con gli obiettivi moderni di sostenibilità.

Questo capitolo esplora le priorità e le regolamentazioni alimentari nazionali di questi Paesi, evidenziando i loro sforzi per proteggere la biodiversità locale, promuovere l'agricoltura biologica e su piccola scala, e salvaguardare le ricette tradizionali attraverso strumenti come la Denominazione di Origine Protetta (DOP), l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) e la Specialità Tradizionale Garantita (STG) (FAO, 2020). L'Italia, ad esempio, patria del movimento Slow Food, dispone di sistemi solidi per tutelare il proprio patrimonio culinario, mentre le politiche della Spagna mettono l'accento sulla conservazione delle tradizioni regionali e sull'agricoltura sostenibile. Allo stesso modo, l'attenzione della Svezia alla cultura alimentare Sámi e alla riduzione degli sprechi alimentari riflette un forte impegno per la sostenibilità culturale e ambientale. Anche Grecia e Cipro svolgono ruoli significativi nel mantenimento delle tradizioni culinarie mediterranee, integrandole nelle politiche pubbliche e nei quadri internazionali.

Attraverso l'analisi di queste priorità e regolamentazioni nazionali, il capitolo fornisce una comprensione approfondita di come questi Paesi applichino i principi dello Slow Food per affrontare le sfide contemporanee del sistema alimentare. L'analisi dimostra come l'integrazione tra conoscenze tradizionali, pratiche sostenibili e misure normative possa creare sistemi alimentari resilienti ed equi, in linea con gli obiettivi globali di sostenibilità (Slow Food International, 2021).

Priorità e Regolamentazioni Nazionali Collegate a Slow Food: Spagna

Le politiche e le regolamentazioni del sistema alimentare spagnolo dimostrano un forte impegno per la sostenibilità, la biodiversità e la promozione dei sistemi alimentari locali e tradizionali, in stretta sintonia con i principi del movimento Slow Food. Questa sezione analizza le politiche e regolamentazioni più significative della Spagna, focalizzandosi sul loro contributo all'agricoltura sostenibile, al sostegno dei produttori locali, agli standard di etichettatura e sicurezza alimentare, e alla tutela del patrimonio culturale e gastronomico.

I. Politiche per la sostenibilità

In Spagna, le politiche di sostenibilità in relazione al movimento Slow Food si concentrano su diversi aspetti chiave che promuovono il cibo sostenibile, la biodiversità e il sostegno ai produttori locali. Di seguito alcune delle principali politiche e approcci, con la relativa bibliografia (Strategia Spagnola di Sviluppo Sostenibile, 2007):

Promozione della biodiversità e della sostenibilità

Slow Food Spagna lavora per rafforzare il legame delle persone con i cibi tradizionali, garantendo sostenibilità e biodiversità. Ciò include la protezione di alimenti che non soddisfano tutti i requisiti tecnici per essere inclusi nei programmi ufficiali, ma che sono unici e a rischio di estinzione.

Sostegno ai produttori locali e sviluppo rurale sostenibile

Il movimento si concentra sul sostegno ai produttori locali e sulla promozione dello sviluppo rurale sostenibile. Ciò comporta il riconoscimento dell'importanza della diversità di ricette e sapori, nonché il rispetto dei ritmi stagionali e dei luoghi di produzione. La filosofia Slow Food ci ricorda l'importanza di godere, rispettare e proteggere ciò che mangiamo e l'ambiente che lo produce.

Eco-gastronomia e responsabilità ambientale

Slow Food promuove l'eco-gastronomia, che unisce il piacere gastronomico alla responsabilità verso la biodiversità e la sostenibilità. Questo include la riduzione dell'uso di pesticidi e la promozione di pratiche agricole a basso impatto ambientale. Inoltre, Slow Food promuove l'agricoltura biologica, pur riconoscendo che la certificazione biologica può essere costosa e non sempre accessibile a tutti i produttori.

Influenza sulle politiche alimentari

Slow Food ha esercitato pressioni su legislatori nazionali e dell'UE per mantenere l'attuale regolamentazione europea, in particolare riguardo alle nuove tecniche di modificazione genetica, che possono mettere a rischio la sicurezza alimentare e ambientale. Partecipa anche a gruppi di dialogo per influenzare la Legge sui Sistemi Alimentari Sostenibili e la Strategia "Dal produttore al consumatore".

Iniziative locali e comunitarie

In Spagna, Slow Food ha promosso iniziative come il Movimento delle Città Slow, che mira a migliorare la qualità della vita dei cittadini, soprattutto per quanto riguarda l'alimentazione. Inoltre, l'organizzazione lavora per garantire il gusto tradizionale, naturale, sicuro e di alta qualità dei propri prodotti.

Slow Food è impegnato nella promozione di un'alimentazione sostenibile, equa e di qualità in Spagna, sostenendo i produttori locali e proteggendo la biodiversità e l'ambiente. Nel contesto della sostenibilità, sottolinea la necessità di garantire che "le generazioni future possano soddisfare i propri bisogni" (Saavedra, 2010).

L'emergere dei prodotti a chilometro zero è attribuibile al movimento Slow Food, che propone un approccio rinnovato all'alimentazione, basato sull'ecologia, lo sviluppo sostenibile, la difesa della biodiversità, il commercio equo e l'impegno etico verso i produttori (López Iván et al., 2018).

La Strategia Spagnola di Sviluppo Sostenibile (SSDS) adotta un approccio in linea con la visione strategica dell'UE, promuovendo un'integrazione delle dimensioni economica, sociale, ambientale e globale dello sviluppo sostenibile con gli obiettivi di: garantire la prosperità economica, assicurare la protezione ambientale, evitare il degrado del capitale naturale, promuovere maggiore coesione sociale tenendo conto delle tendenze demografiche attuali e contribuire in modo solidale allo sviluppo dei Paesi meno favoriti nell'interesse della sostenibilità globale.

II. Norme sull'agricoltura biologica

In Spagna, l'agricoltura biologica, chiamata anche agricoltura ecologica o biologica, è un sistema di gestione e produzione che combina pratiche ambientali sostenibili con un alto livello di biodiversità e la tutela delle risorse naturali. Questo approccio è allineato ai principi promossi da Slow Food, che sostiene un'agricoltura a basso impatto e la riduzione dell'uso di pesticidi.

Il Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione (MAPA) è l'ente responsabile dell'elaborazione delle linee guida sulla produzione biologica in Spagna, nell'ambito della legislazione nazionale ed europea. Il Programma Nazionale per il Controllo Ufficiale della Produzione Biologica, integrato nel Piano Nazionale per il Controllo della Catena Alimentare (PNCOCA 2021-2025), è essenziale per garantire il rispetto di tali regolamenti. Le Comunità Autonome sono le autorità competenti per la produzione biologica e sono responsabili dell'organizzazione e supervisione dei controlli ufficiali nei rispettivi territori.

Il Reale Decreto 1051/2022 stabilisce le norme per la nutrizione sostenibile dei suoli agricoli, comprese la creazione di una sezione fertilizzanti nel registro aziendale e le informazioni minime

che gli agricoltori devono riportare sui contributi di nutrienti ai suoli. Questo decreto stabilisce anche i requisiti minimi per un piano di fertilizzazione e le buone pratiche agricole per l'applicazione dei nutrienti al suolo, indipendentemente dalla loro origine.

Inoltre, il Ministero dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e dell'Ambiente ha esteso il proprio programma di qualità alimentare per includere i prodotti non trasformati alla fonte, migliorando così la trasparenza e il coordinamento del controllo della qualità commerciale in Spagna. L'agricoltura sostenibile, che comprende aspetti economici, sociali e ambientali, è diventata una priorità globale. In Spagna, sono state lanciate diverse iniziative per promuovere la sostenibilità nel settore agricolo, come la Global Alliance for Climate-Smart Agriculture e l'iniziativa "4 per mille", che mira ad aumentare il contenuto di carbonio organico nel suolo.

III. Regolamenti sull'etichettatura e standard di sicurezza e qualità alimentare

In Spagna, le normative sull'etichettatura degli alimenti sono fondamentali per garantire la sicurezza e un'adeguata informazione ai consumatori. Le normative attualmente vigenti rientrano principalmente nel Regolamento (UE) n. 1169/2011, che stabilisce i requisiti generali per le informazioni alimentari fornite al consumatore.

Il Reale Decreto 1334/1999, del 31 luglio, ha approvato il Regolamento Generale sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, recependo diverse direttive comunitarie e stabilendo le basi per l'etichettatura degli alimenti in Spagna. Questa regolamentazione si applica all'etichettatura degli alimenti destinati al consumatore finale, così come agli aspetti legati alla loro presentazione e pubblicità.

Inoltre, il Reale Decreto 126/2015 regola le informazioni alimentari sugli alimenti presentati sfusi per la vendita al consumatore finale e alla ristorazione collettiva, quelli confezionati nei punti vendita su richiesta dell'acquirente e quelli confezionati da operatori del commercio al dettaglio, nonché le vendite a distanza.

La Legge 28/2015, del 30 luglio, per la protezione della qualità alimentare, include anche norme sull'etichettatura volontaria che, pur non essendo obbligatorie, devono essere rispettate qualora gli operatori decidano di applicarle. Questa legge stabilisce sistemi di autocontrollo, controllo amministrativo ufficiale e un regime sanzionatorio per garantire la qualità e prevenire le frodi alimentari.

L'etichettatura deve includere informazioni chiare e accurate sugli ingredienti, sugli allergeni e su qualsiasi altra informazione rilevante per il consumatore. Il mancato rispetto di queste normative può comportare sanzioni gravi, tra cui multe e ritiro dei prodotti dal mercato.

Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Svezia

Le politiche e le regolamentazioni del sistema alimentare svedese riflettono un forte impegno per la sostenibilità, la conservazione del patrimonio culturale e sistemi alimentari equi, in linea con i principi fondamentali del movimento Slow Food. Questa sezione esamina nel dettaglio le politiche e le normative più significative della Svezia, concentrandosi sul loro contributo alla sostenibilità, all'inclusione delle tradizioni alimentari Sámi e alla salvaguardia del patrimonio culturale.

I. Strategia alimentare nazionale per la Svezia (2017–2030)

La Strategia alimentare nazionale per la Svezia è la pietra angolare della politica alimentare del Paese, fornendo un quadro per aumentare la produzione alimentare sostenibile e creare occupazione, proteggendo al contempo l'ambiente e promuovendo diete sane. Con un bilancio di 1,2 miliardi di corone svedesi, la strategia stabilisce obiettivi ambiziosi, tra cui la riduzione degli sprechi alimentari, la promozione di cibi biologici e di provenienza locale e il sostegno all'innovazione nel settore alimentare (Governo svedese, 2017).

Aspetti chiave rilevanti per il movimento Slow Food includono l'espansione dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di aumentare la produzione biologica incoraggiando pratiche agricole rispettose dell'ambiente, che riducano l'uso di sostanze chimiche e sostengano la biodiversità. Inoltre, la strategia riconosce le pratiche alimentari tradizionali, inclusa la cucina Sámi, come elementi fondamentali di un sistema alimentare sostenibile e diversificato. Sostiene anche iniziative di consapevolezza dei consumatori attraverso l'educazione, per incoraggiare scelte alimentari informate, con enfasi su alimenti locali e stagionali. Promuovendo un sistema alimentare sostenibile e resiliente, la Strategia alimentare nazionale è allineata ai principi del cibo "buono, pulito e giusto" che sono alla base del movimento Slow Food (Uffici governativi della Svezia, 2017).

II. Percorso verso sistemi alimentari sostenibili

Il Percorso verso sistemi alimentari sostenibili, pubblicato nel 2021, fornisce una visione condivisa per il raggiungimento di sistemi alimentari sostenibili in Svezia entro il 2030. Questo documento integra le dimensioni sociali, economiche e ambientali, affrontando sfide chiave come i cambiamenti nelle abitudini alimentari, la riduzione degli sprechi alimentari e la conservazione della biodiversità.

Elementi significativi includono l'integrazione dei sistemi alimentari indigeni, con un'attenzione particolare alle pratiche alimentari tradizionali Sámi, come l'allevamento delle renne, che rappresentano un esempio di resilienza e sostenibilità nei sistemi alimentari. Promuove anche

le diete a base vegetale, incoraggiando cambiamenti alimentari che riducano il consumo di carne, in linea con gli obiettivi ambientali e di salute pubblica della Svezia. Inoltre, rafforza le reti alimentari locali incentivando lo sviluppo di filiere corte per migliorare la tracciabilità degli alimenti e sostenere le economie locali. Valorizzando la cultura alimentare Sámi e il localismo, il Percorso verso sistemi alimentari sostenibili riflette i principi di Slow Food sulla salvaguardia delle tradizioni alimentari (Agenzia alimentare svedese, 2021).

III. Cultura alimentare Sámi e tutele legali

Le politiche svedesi riconoscono esplicitamente e proteggono le pratiche alimentari del popolo Sámi, riconoscendo il loro ruolo cruciale nel patrimonio culturale e gastronomico del Paese. La Legge sul Parlamento Sámi (Sametingslag 1992:1433) ha istituito il Parlamento Sámi (Sametinget), che supervisiona la salvaguardia e la promozione della cultura Sámi, compresi i loro sistemi alimentari tradizionali. Il Parlamento promuove l'allevamento sostenibile delle renne e l'uso di ingredienti Sámi negli appalti pubblici, assicurando l'integrazione delle pratiche indigene nelle politiche alimentari più ampie (Sametinget, s.d.). La Legge sull'allevamento delle renne (Rennäringslag 1971:437) tutela l'allevamento delle renne, una pratica fondamentale della cucina Sámi, conferendo alle comunità Sámi diritti esclusivi per allevare renne in aree designate. Questa legge salvaguarda le pratiche alimentari Sámi garantendo al contempo un uso sostenibile del territorio e la conservazione della biodiversità. L'allevamento delle renne è un esempio di sistema alimentare "pulito e giusto", che integra il patrimonio culturale con la gestione ecologica (Academia.edu).

IV. Politica Agricola Comune (PAC) 2023–2027 in Svezia

L'attuazione della Politica Agricola Comune (PAC) dell'Unione Europea in Svezia riflette una forte attenzione alla sostenibilità, all'adattamento climatico e al benessere animale. Tra gli aspetti più rilevanti vi è il sostegno all'agricoltura su piccola scala e biologica, con i fondi della PAC che incentivano le pratiche agricole rispettose dell'ambiente e promuovono l'agricoltura biologica.

La strategia PAC riconosce anche l'allevamento delle renne Sámi come una pratica sostenibile, fornendo sostegno finanziario e tecnico per garantirne la continuità. Inoltre, le politiche della PAC incoraggiano la protezione della biodiversità attraverso la conservazione degli habitat naturali e la promozione di un uso sostenibile dei terreni agricoli. Queste priorità assicurano che il settore agricolo svedese sia allineato con l'approccio di Slow Food alla produzione etica e alla sostenibilità ambientale (Swedish Board of Agriculture, 2023).

V. Riduzione degli sprechi alimentari e riciclo

La Svezia è un leader globale nella riduzione degli sprechi alimentari, implementando politiche complete per affrontare le perdite alimentari lungo l'intera catena di approvvigionamento. Il Piano nazionale di gestione dei rifiuti (Nationella avfallsplanen) impone il riciclo degli scarti alimentari a tutti i comuni, trasformando i rifiuti organici in biogas e compost. Altre iniziative includono programmi di redistribuzione, in cui mense pubbliche e banche alimentari distribuiscono il cibo in eccesso per combattere sia lo spreco che l'insicurezza alimentare. Campagne educative rivolte ai consumatori completano questi sforzi, promuovendo consapevolezza e prevenzione degli sprechi alimentari a livello domestico. Queste misure sono in linea con i principi di Slow Food, affrontando contemporaneamente la sostenibilità ambientale e sociale (Jansson, 2019).

VI. Politiche di approvvigionamento pubblico e tutela del patrimonio culturale

La Svezia ha integrato gli obiettivi culturali e di sostenibilità nelle politiche pubbliche di approvvigionamento alimentare. Secondo la Legge sul patrimonio culturale (Kulturmiljölöag 1988:950), le pratiche alimentari tradizionali, compresa la cucina Sámi, sono riconosciute come parte del patrimonio nazionale.

Le istituzioni pubbliche, come scuole e ospedali, sono tenute a includere nei propri menù alimenti biologici, di produzione locale e di rilevanza culturale. Questa iniziativa garantisce la conservazione dei sistemi alimentari tradizionali, promuovendo al contempo l'accesso equo a cibo di alta qualità (EU-CAP Network).

Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Italia

L'Italia ha una lunga tradizione nella tutela e promozione dei sistemi alimentari sostenibili, che la rende un attore chiave all'interno del movimento Slow Food. Le politiche agricole nazionali del Paese, strettamente allineate alla Politica Agricola Comune (PAC) dell'Unione Europea, si concentrano sul sostegno agli agricoltori su piccola scala, sulla conservazione della biodiversità e sulla promozione delle filiere corte. Diverse politiche nazionali e regionali danno priorità all'agricoltura biologica, alle reti alimentari locali e all'agriturismo, garantendo che la produzione alimentare rimanga sostenibile, etica ed economicamente attuabile. Queste politiche pongono anche l'accento sull'educazione e sulla consapevolezza, integrando iniziative per la sostenibilità alimentare nelle scuole e nelle comunità. Rafforzando le culture alimentari

tradizionali e le pratiche agricole sostenibili, l'Italia continua a essere un punto di riferimento per le politiche allineate con Slow Food, promuovendo un sistema alimentare buono, pulito e giusto per tutti.

I. Politica Agricola Comune (PAC) – Piano Strategico 2023–2027

Il Piano Strategico della PAC 2023–2027 rappresenta il quadro principale che governa le politiche agricole italiane, integrando la sostenibilità economica, ambientale e sociale. Sviluppato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), il piano è in linea con gli obiettivi dell'UE in materia di tutela della biodiversità, sviluppo rurale e pratiche agricole sostenibili. La PAC assegna 36,7 miliardi di euro al settore agroalimentare e forestale italiano per cinque anni, sostenendo l'agricoltura biologica, le filiere corte, la conservazione della biodiversità e la gestione sostenibile delle risorse idriche. Il piano introduce anche pagamenti diretti per le piccole e medie imprese agricole, rafforzando i principi del commercio equo e della sovranità alimentare, in stretta sintonia con il movimento Slow Food (MASAF, 2023).

II. Promozione dell'agricoltura biologica e sostenibile

L'Italia ha dato priorità all'agricoltura biologica come strategia chiave per ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità degli alimenti. Il Piano Strategico della PAC punta a convertire il 25% della superficie agricola italiana al biologico entro il 2030, in linea con gli obiettivi europei di sostenibilità. Sono inoltre previsti incentivi per l'agricoltura integrata e programmi di tutela della biodiversità, per incoraggiare gli agricoltori ad adottare pratiche agroecologiche. Queste iniziative sono fondamentali per mantenere le tradizioni alimentari locali, ridurre la dipendenza da input chimici e rafforzare la sovranità alimentare, tutti elementi centrali per i valori di Slow Food (Commissione Europea, 2022).

III. Legge nazionale sulle filiere corte e i sistemi alimentari locali

L'Italia ha promosso attivamente le filiere alimentari corte (filiera corta) per rafforzare le connessioni dirette tra produttori e consumatori e ridurre le distanze percorse dal cibo. La Legge Nazionale sulle Filiere Corte, approvata nel 2017, prevede incentivi finanziari per agricoltori su piccola scala, cooperative e imprese agrituristiche che partecipano ai mercati locali. Questa politica promuove la sostenibilità economica dei piccoli agricoltori, riduce lo spreco alimentare e tutela il patrimonio gastronomico regionale, rafforzando così i principi di Slow Food del cibo buono, pulito e giusto (Parlamento Italiano, 2017).

IV. Indicazioni geografiche (DOP e IGP)

L'Italia possiede uno dei sistemi più estesi in Europa per la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e l'Indicazione Geografica Protetta (IGP), garantendo l'autenticità dei prodotti alimentari italiani tradizionali. Esempi chiave includono il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico di Modena e i Pomodori San Marzano. Questi marchi di qualità proteggono i metodi di produzione tradizionali, sostengono le economie rurali e promuovono la biodiversità culturale. I quadri normativi DOP e IGP sono parte integrante del movimento Slow Food, assicurando che i piccoli produttori ricevano una giusta remunerazione e che i consumatori accedano a cibo autentico e di alta qualità (Commissione Europea, s.d.).

V. Strategia nazionale per l'agriturismo e lo sviluppo rurale

Il governo italiano ha riconosciuto l'agriturismo come uno strumento per sostenere gli agricoltori su piccola scala, preservare la cultura alimentare tradizionale e promuovere il turismo sostenibile. La Strategia Nazionale per l'Agriturismo fornisce sovvenzioni e incentivi fiscali agli agricoltori che diversificano le proprie entrate offrendo esperienze "dal campo alla tavola", laboratori di agricoltura biologica e turismo enogastronomico. Queste iniziative contribuiscono alla conservazione del patrimonio alimentare regionale e garantiscono la trasmissione delle conoscenze tradizionali, in linea con l'impegno di Slow Food per l'educazione alimentare e la salvaguardia culturale (MASAF, 2022).

VI. Sostenibilità e mitigazione del cambiamento climatico in agricoltura

L'Italia ha attuato misure di adattamento climatico per affrontare l'impatto ambientale dell'agricoltura. Le politiche si concentrano sulla riduzione delle emissioni di gas serra, sulla conservazione delle risorse idriche e sulla protezione della biodiversità del suolo. Il Piano Nazionale per la Sostenibilità in Agricoltura (2021–2027) prevede finanziamenti per tecniche agricole a impatto zero, agricoltura rigenerativa e energie rinnovabili nella produzione alimentare. Questi sforzi assicurano che il sistema alimentare italiano resti resiliente ai cambiamenti climatici, pur aderendo ai principi di una produzione alimentare sostenibile ed etica (Ministero della Transizione Ecologica, 2021).

VII. Slow Food nelle Politiche Educative Italiane

Il Ministero dell'Istruzione italiano, in collaborazione con Slow Food Italia, ha integrato l'educazione alimentare nei programmi scolastici. Programmi come "Orti in Condotta" insegnano ai bambini la stagionalità, la biodiversità e i sistemi alimentari tradizionali. Questi

sforzi mirano a instillare fin dalla giovane età l'apprezzamento per il cibo sano e locale, assicurando che la prossima generazione abbracci i principi di Slow Food legati alla sostenibilità e al patrimonio gastronomico (Slow Food Italia, 2023).

VIII. Terra Madre e legislazione Slow Food

Il governo italiano ha riconosciuto Terra Madre, la rete globale di comunità del cibo fondata da Slow Food International, come una piattaforma essenziale per la promozione dell'agricoltura sostenibile, delle economie locali e dei sistemi alimentari tradizionali. Le politiche nazionali ora sostengono i piccoli agricoltori e gli artigiani che partecipano a Terra Madre, assicurando loro aiuti finanziari, assistenza alla commercializzazione e formazione in pratiche sostenibili. Questo supporto istituzionale rafforza l'azione di Slow Food a favore di politiche alimentari giuste e della tutela della biodiversità (Slow Food, 2023).

Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Grecia

La Grecia possiede un ricco patrimonio culinario ed agricolo, profondamente radicato nelle tradizioni locali, nella biodiversità e nelle pratiche alimentari sostenibili, che la rendono altamente compatibile con il movimento Slow Food. Le politiche nazionali del Paese si concentrano sulla conservazione dei sistemi alimentari tradizionali, sulla promozione dell'agricoltura biologica e sul sostegno agli agricoltori su piccola scala attraverso incentivi finanziari e programmi di innovazione.

La Grecia allinea le proprie strategie di sviluppo agricolo e rurale con la Politica Agricola Comune (PAC) dell'Unione Europea, attuando allo stesso tempo iniziative locali che promuovono le filiere corte, l'agriturismo e l'agricoltura sostenuta dalla comunità. Inoltre, le denominazioni alimentari protette (DOP e IGP), il sostegno finanziario all'agricoltura sostenibile e le iniziative di educazione alimentare rafforzano l'impegno della Grecia verso i principi di Slow Food, assicurando un sistema alimentare equo, pulito e sostenibile per le generazioni future.

I. Iniziativa "Elevate Greece"

La piattaforma "Elevate Greece" è stata istituita per sostenere l'ecosistema delle startup, comprese quelle nel settore agroalimentare. A partire dal 2021, l'iniziativa ha registrato 39 startup agroalimentari, con oltre 227 occupati e finanziamenti superiori a 15,45 milioni di euro.

Questo programma collega la produzione agricola alla ricerca e all'imprenditorialità, promuovendo innovazione e sostenibilità nel settore alimentare (OT.gr, 2021).

II. Comitato Nazionale di Slow Food in Grecia

Nell'ottobre 2021, rappresentanti delle comunità Slow Food provenienti da tutta la Grecia, come Patmos, Ikaria e Lesbo, hanno formato il Comitato Nazionale di Slow Food in Grecia. Questo comitato ha l'obiettivo di promuovere pratiche alimentari tradizionali e sostenibili, coordinare le attività slow food e valorizzare il patrimonio culinario locale (Cibum.gr, 2021).

III. Designazioni DOP e IGP

La Grecia è riconosciuta per la sua ricca tradizione gastronomica e protegge numerosi prodotti alimentari tradizionali nell'ambito dei regolamenti europei sulle Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP). Prodotti come il formaggio Feta, le olive Kalamata e i pomodori di Santorini possiedono status DOP/IGP, garantendone l'autenticità, i metodi di produzione tradizionali e l'origine geografica. Queste designazioni migliorano la valorizzazione commerciale dei prodotti locali e sono coerenti con i valori di Slow Food, promuovendo sistemi alimentari locali e sostenibili (Commissione Europea, s.d.).

IV. Programma "Competitività 2021–2027"

Il programma "Competitività 2021–2027" integra la Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente (NSSS), che punta a collegare ricerca, innovazione e imprenditorialità. Sostiene il settore agroalimentare finanziando progetti per la transizione digitale e verde, in linea con le priorità europee per la sostenibilità (21-27 .Antagonistikotita.gr, s.d.).

V. Fondo per Microprestiti all'Imprenditoria Agricola

Lanciato nel 2022, il Fondo per Microprestiti fornisce sostegno finanziario alle piccole imprese agricole e agli agricoltori. Questa iniziativa, finanziata attraverso il Programma di Sviluppo Rurale (PSR) della Grecia 2014–2022 e il Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR), ha stanziato 61,5 milioni di euro per incoraggiare pratiche agricole sostenibili (Fi-compass.eu, s.d.).

VI. Trasformazione economica del settore agricolo

Nel quadro del Piano Greco di Ripresa e Resilienza, sono stati previsti investimenti significativi per la modernizzazione del settore agricolo. I principali ambiti di intervento includono lo sviluppo delle infrastrutture, la trasformazione digitale e le iniziative ecologiche volte a migliorare la produttività e promuovere pratiche sostenibili (Commissione Europea, s.d.).

VII. Quadro per l'Economia Sociale e Solidale (SSE)

Il governo greco ha istituito un quadro legislativo per promuovere l'economia sociale, che comprende le imprese cooperative sociali (SCE) attive in settori come l'educazione, il tempo libero e i servizi alimentari. Questo quadro facilita la nascita di imprese allineate ai principi dello Slow Food, puntando sulla produzione locale e sul coinvolgimento delle comunità (Commissione Europea, s.d.).

VIII. Agricoltura sostenuta dalla comunità (CSA) e Mercati senza Intermediari (MWM)

Iniziative dal basso come la CSA (Community-Supported Agriculture) e i Mercati Senza Intermediari (MWM) si sono sviluppate in Grecia, favorendo connessioni dirette tra produttori e consumatori. Questi modelli sostengono sistemi alimentari sostenibili e giusti, promuovendo prodotti locali e stagionali e riducendo la dipendenza dagli intermediari, in perfetta sintonia con gli obiettivi del movimento Slow Food (Karanikolas & Martinos, 2020).

IX. Politiche per lo sviluppo dell'agriturismo

Il governo greco ha riconosciuto l'agriturismo come strumento per promuovere il turismo sostenibile e sostenere le economie rurali. Sono state attuate politiche per incoraggiare l'imprenditorialità agrituristica, offrendo opportunità agli agricoltori su piccola scala di diversificare il reddito preservando le pratiche agricole tradizionali (Kizos & Iosifides, 2007).

Priorità e regolamentazioni nazionali collegate a Slow Food: Cipro

Il governo cipriota ha compiuto diversi sforzi per abbracciare i principi dello Slow Food, enfatizzando cibo buono, pulito e giusto. Attraverso regolamenti nazionali, politiche europee e iniziative locali, Cipro ha fatto progressi significativi per garantire un'agricoltura sostenibile, preservare la biodiversità e promuovere la cultura alimentare locale. Questi sforzi riflettono un

più ampio impegno verso la sostenibilità, l'equità nella produzione alimentare e la promozione dei sistemi alimentari locali.

I. Politiche di sostenibilità a Cipro

Le politiche di sostenibilità di Cipro sono influenzate sia dalla legislazione nazionale che dalle direttive dell'UE, in particolare in linea con il Green Deal europeo e il Piano nazionale per l'energia e il clima (NECP). Cipro si è impegnata a raggiungere una riduzione del 24% delle emissioni di gas serra entro il 2030 rispetto ai livelli del 2005 (Commissione Europea, 2020), sottolineando la sostenibilità ambientale. Il governo ha investito attivamente in energie rinnovabili, come l'energia solare ed eolica, incoraggiando al contempo il settore agricolo ad adottare pratiche rispettose dell'ambiente.

La "Strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile" (2016–2030) di Cipro (Nazioni Unite, s.d.) promuove l'agricoltura sostenibile, la conservazione della biodiversità e la gestione dei rifiuti. La strategia include iniziative per sistemi alimentari sostenibili, concentrandosi su alimenti locali e stagionali per ridurre le emissioni di carbonio e promuovendo metodi di produzione sostenibili, tra cui l'agricoltura biologica.

II. Politiche fiscali a supporto dei sistemi alimentari locali e sostenibili

Le politiche fiscali di Cipro offrono incentivi ad imprese ed agricoltori che adottano pratiche sostenibili ed ecologiche. Il "Piano fiscale nazionale" prevede crediti d'imposta per gli agricoltori che praticano agricoltura biologica e conservazione ambientale, contribuendo a garantire che la produzione rimanga sia ambientalmente che economicamente sostenibile (Commissione Europea, s.d.). Inoltre, il governo fornisce sussidi attraverso il Programma di Sviluppo Rurale (PSR), che sostiene gli agricoltori su piccola scala sovvenzionando l'agricoltura biologica e le pratiche agricole tradizionali (Ministero dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e dell'Ambiente di Cipro, 2020).

III. Legislazione sul Lavoro e pratiche alimentari eque

Le leggi sul lavoro di Cipro sono allineate agli standard dell'UE, in particolare per quanto riguarda la protezione dei lavoratori e i diritti nel settore della produzione alimentare. La "Legge sull'occupazione" garantisce condizioni di lavoro eque per i lavoratori dell'agricoltura e dell'industria alimentare, tutelando diritti e salari. Il sostegno del governo cipriota a pratiche

lavorative eque si riflette nell'impegno per sistemi alimentari equi ed equi per tutti (Commissione Europea, 2024).

IV. Politiche agricole a sostegno dell'agricoltura tradizionale e sostenibile

Le politiche agricole di Cipro sono fortemente influenzate dalla Politica Agricola Comune (PAC) dell'UE, che mira a sostenere le pratiche agricole sostenibili e lo sviluppo rurale. Attraverso la PAC, Cipro offre sostegno agli agricoltori locali e su piccola scala, comprese sovvenzioni per l'agricoltura biologica, pratiche agroecologiche e la conservazione della biodiversità. Il "Programma di Sviluppo Rurale di Cipro" (2014–2020) ha stanziato fondi per misure volte a promuovere l'agricoltura biologica e pratiche di uso sostenibile del suolo (Ministero dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e dell'Ambiente di Cipro, s.d.).

V. Regolamentazioni sulla produzione alimentare e la filiera agroalimentare

Queste politiche preservano la biodiversità attraverso la protezione delle varietà alimentari autoctone e dei metodi agricoli tradizionali. Il sostegno del governo alle pratiche agricole biologiche contribuisce a promuovere una produzione alimentare pulita e sostenibile, mentre la "Strategia e Piano d'Azione per la Biodiversità" di Cipro (Ministero dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e dell'Ambiente, 2020) mira a salvaguardare le specie vegetali e animali in via di estinzione.

La sicurezza alimentare e la tracciabilità a Cipro sono regolate da leggi nazionali e normative UE, che garantiscono che i prodotti alimentari siano sicuri, di alta qualità e prodotti in modo etico. La legislazione sulla sicurezza alimentare di Cipro incorpora gli standard UE, prevedendo ispezioni regolari, sistemi di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti. Queste norme assicurano che il cibo non solo sia sicuro, ma anche prodotto in maniera pulita e sostenibile, enfatizzando così il principio dello Slow Food del cibo "pulito" (Servizio Sanitario Pubblico di Cipro, 2021).

VI. Conservazione della biodiversità

Il paese partecipa inoltre al programma "Natura 2000" dell'UE, che protegge la biodiversità, in particolare nelle aree in cui si coltivano specie alimentari (Dipartimento delle Foreste, 2024).

VII. Regolamenti sull'etichettatura alimentare a sostegno del cibo locale e sostenibile

A Cipro, l'etichettatura alimentare segue i regolamenti UE stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo all'informazione alimentare ai consumatori. Le etichette devono fornire informazioni sull'origine del prodotto, sui valori nutrizionali e sulla presenza di allergeni. Queste normative garantiscono trasparenza e consentono ai consumatori di fare scelte informate, aumentando la consapevolezza sull'origine e sui metodi di produzione del cibo.

Il "Consiglio Cipriota per i Prodotti Biologici" regola anche la certificazione biologica attraverso la Legge sulla Produzione Biologica del 2004, assicurando che i prodotti etichettati come biologici rispettino gli standard previsti. Questa regolamentazione promuove il principio Slow Food del cibo pulito, consentendo ai consumatori di riconoscere gli alimenti prodotti in modo sostenibile e senza sostanze chimiche nocive.

VIII. Politiche di gestione e riduzione dei rifiuti per un Sistema alimentare sostenibile

Cipro è impegnata nella riduzione degli sprechi alimentari e nel miglioramento della gestione dei rifiuti attraverso politiche nazionali come la "Legge sulla gestione dei rifiuti" (Cap. 185) e il Piano d'Azione per l'Economia Circolare dell'UE. Queste politiche promuovono riciclo e compostaggio, incoraggiando pratiche di consumo sostenibili in linea con l'economia alimentare circolare.

Le campagne pubbliche, come la "Campagna per la prevenzione dello spreco alimentare", incoraggiano individui e imprese a ridurre gli sprechi, sostenendo gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) (Dipartimento dell'Ambiente, 2025). Inoltre, il "Regolamento sulla gestione degli imballaggi alimentari" di Cipro promuove l'uso di imballaggi ecologici, riducendo i rifiuti di plastica e l'impatto ambientale dei sistemi alimentari.

4. Imprenditorialità Slow Food

L'imprenditorialità Slow Food è un approccio imprenditoriale ispirato al movimento Slow Food, che pone l'accento su sostenibilità, tradizione, qualità e territorialità, contrapposti alla produzione di massa e al consumo rapido. Essa dà priorità a valori etici come la conservazione della biodiversità, il sostegno agli agricoltori e artigiani locali, la promozione del patrimonio culturale e l'incoraggiamento a un consumo consapevole e riflessivo.

In particolare, si tratta di costruire iniziative nel settore alimentare che valorizzino la qualità rispetto alla quantità, la sostenibilità rispetto alla velocità e la comunità e la tradizione rispetto all'industrializzazione.

Alcuni elementi comuni sono:

- La creazione di imprese allineate ai principi del movimento Slow Food.
- Attività imprenditoriali che si concentrano sulla produzione, distribuzione o promozione di alimenti e prodotti correlati che siano naturali, biologici, locali e spesso artigianali o fatti a mano.
- Il modello valorizza la sostenibilità ambientale, la responsabilità sociale e la conservazione culturale.
- L'imprenditorialità Slow Food tende a resistere alla produzione alimentare industrializzata e mira a connettere direttamente i consumatori con i produttori.
- Spesso include attività educative sull'origine del cibo, sull'alimentazione sana e sulle pratiche sostenibili.

Le startup possono spaziare da aziende agricole biologiche e produttori artigianali di alimenti a ristoranti slow food e iniziative educative, tutte accomunate dall'impegno a preservare la cultura alimentare e l'equilibrio ecologico.

Di seguito sono illustrati alcuni tipi di imprese che possono essere classificate come imprenditorialità Slow Food.

Tipi di startup o imprese che possono essere classificate come imprese Slow Food

1. Aziende agricole locali e biologiche

- o Piccole aziende agricole che utilizzano metodi biologici.
- o Coltivazione di varietà tradizionali o autoctone di frutta e verdura.
- o Promozione della biodiversità e della salute del suolo.

2. Produttori artigianali di alimenti

- o Produttori di formaggi tradizionali, pane, conserve, salumi e altri alimenti fatti a mano.
- o Imprese che utilizzano ricette e tecniche tradizionali.

3. Ristoranti e caffè a filiera corta

- o Locali che si riforniscono direttamente da produttori locali.
- o Menù stagionali e riduzione delle distanze percorse dal cibo.

4. Agricoltura sostenuta dalla comunità (CSA)

- Modelli in cui i consumatori si abbonano e sostengono un'azienda agricola ricevendo regolarmente una quota di prodotti.
- Rafforzamento delle relazioni dirette tra produttori e consumatori.

5. Cooperative alimentari e mercati

- Attività gestite e possedute da membri della comunità.
- Focalizzate sull'offerta di prodotti locali, sostenibili e slow food.

6. Pesca o acquacoltura sostenibile

- Pratiche che garantiscono la salute a lungo termine degli ecosistemi acquatici.
- Promozione di metodi rigenerativi contrapposti a pesca eccessiva.

7. Educazione alimentare e laboratori

- Attività che offrono corsi di cucina, conservazione degli alimenti e agricoltura sostenibile.
- Promozione della consapevolezza dei valori slow food.

8. Banche dei semi e vivai di piante tradizionali

- Imprese che conservano e vendono varietà di semi rare, locali o tradizionali.
- Sostegno alla biodiversità agricola.

Buone pratiche – Progetti e iniziative

Questa sezione mette in evidenza progetti e iniziative di successo provenienti da Spagna, Svezia, Italia, Grecia e Cipro che incarnano i principi del movimento Slow Food. Questi esempi illustrano approcci innovativi alla sostenibilità, alla conservazione del patrimonio culturale e alle pratiche alimentari etiche, fornendo spunti preziosi su come applicare i valori di Slow Food.

Ogni iniziativa mostra come i Paesi valorizzino le tradizioni locali, il coinvolgimento della comunità e strategie moderne per affrontare le sfide globali dei sistemi alimentari, offrendo modelli replicabili in altri contesti.

Ogni caso studio comprende il nome del progetto o dell'iniziativa, le organizzazioni che guidano il processo, e una descrizione degli obiettivi, delle attività e dei risultati. Verrà analizzato il legame con i principi di Slow Food – sostenibilità, biodiversità e sistemi alimentari equi – per dimostrare come questi sforzi si allineino ai valori di un cibo “buono, pulito e giusto”.

Inoltre, il capitolo analizzerà le lezioni apprese e i principali successi delle iniziative, con un focus sugli approcci innovativi e i risultati raggiunti nel promuovere resilienza e sostenibilità nei sistemi alimentari.

Attraverso l'analisi di queste buone pratiche, il capitolo fornisce una panoramica completa su come i principi di Slow Food vengano applicati nei contesti reali. Dalla rete Terra Madre in Italia alla campagna Alimentos Kilómetro Cero in Spagna, dalle iniziative sul patrimonio gastronomico Sámi in Svezia ai progetti sulla Dieta Mediterranea in Grecia, questi esempi sottolineano il potenziale trasformativo delle pratiche alimentari etiche e guidate dalla comunità. Anche Cipro contribuisce al dibattito con iniziative volte a preservare i metodi agricoli tradizionali e a promuovere la produzione alimentare locale. Questi casi studio illustrano l'impatto dell'azione collettiva nella costruzione di sistemi alimentari sostenibili, equi e ricchi di cultura.

Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Spagna

I. Pesca di Calanda

Organizzazione responsabile: Consiglio Regolatore della Denominazione di Origine Protetta Pesca di Calanda.

Descrizione: La pesca di Calanda è un prodotto emblematico della regione dell'Aragona, nota per le sue dimensioni generose, il sapore dolce e la consistenza succosa. La sua coltivazione segue metodi tradizionali rigorosi, come l'insacchettamento manuale dei frutti, che protegge il

prodotto e ne garantisce l'alta qualità. Questo approccio rispetta le pratiche agricole locali riducendo al minimo l'uso di sostanze chimiche.

Oltre a contribuire allo sviluppo rurale, l'iniziativa promuove la sostenibilità grazie a tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente. Il risultato è un prodotto di alta qualità riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

Rilevanza per i principi Slow Food: Questa pesca incarna i principi dello Slow Food promuovendo pratiche sostenibili, proteggendo la biodiversità e valorizzando il sapere tradizionale della regione.

Lezioni apprese / successi principali: La certificazione DOP ha migliorato la visibilità del prodotto sui mercati globali, generando benefici economici per i produttori locali e promuovendo un'agricoltura sostenibile

II. Prosciutto di Teruel

Organizzazione responsabile: Consiglio Regolatore della Denominazione di Origine Protetta Jamón de Teruel.

Descrizione: Questo prosciutto, prodotto nella provincia di Teruel, proviene esclusivamente da suini allevati in condizioni controllate e alimentati con risorse locali. Il clima della regione, unito alle tecniche tradizionali di stagionatura, conferisce al prodotto il suo sapore e la sua qualità caratteristici. Il processo produttivo è rigidamente regolato e include la tracciabilità completa, dall'allevamento fino all'etichettatura finale.

L'iniziativa tutela l'autenticità del Jamón de Teruel, promuove l'occupazione nelle aree rurali e sostiene l'economia locale, diventando un punto di riferimento per la qualità nel settore agroalimentare.

Rilevanza per i principi Slow Food: Il prosciutto di Teruel rispecchia i valori dello Slow Food dando priorità alla sostenibilità, al legame con il territorio e al rispetto delle tradizioni.

Lezioni apprese / successi principali: La certificazione ha permesso al prodotto di distinguersi nei mercati internazionali, rafforzando l'economia locale e garantendo elevati standard qualitativi.

III. Agnello d'Aragona

Organizzazione responsabile: Consiglio Regolatore dell'Indicazione Geografica Protetta Ternasco de Aragón.

Descrizione: Il Ternasco de Aragón è un agnello giovane allevato nelle regioni dell'Aragona, nutrito principalmente con cereali e pascoli locali. L'iniziativa si concentra sulla promozione di pratiche di allevamento sostenibili, nel rispetto del benessere animale e delle tecniche tradizionali. Questo approccio garantisce carne di alta qualità e favorisce l'economia circolare attraverso l'uso efficiente delle risorse locali. La carne di Ternasco è nota per la sua tenerezza e il sapore distintivo, diventando un simbolo della gastronomia aragonesa.

Rilevanza per i principi Slow Food: La produzione del Ternasco de Aragón è coerente con i valori dello Slow Food, poiché tutela la biodiversità, promuove la sostenibilità e rafforza il legame culturale con il territorio.

Lezioni apprese / successi principali: La certificazione IGP ha rafforzato l'identità culturale del prodotto, aumentato la domanda nei mercati nazionali e internazionali e promosso pratiche di allevamento responsabili.

Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Svezia

I. Ekolådan (La Scatola Biologica)

Organizzazione responsabile: Agricoltori Biologici di Svezia (Ekologiska Lantbrukarna).

Descrizione: Ekolådan è un servizio in abbonamento che consegna prodotti biologici e stagionali direttamente a domicilio. L'iniziativa collabora con agricoltori biologici svedesi per garantire prodotti di alta qualità con minimo impatto ambientale. I suoi obiettivi includono la promozione dell'agricoltura biologica locale, il sostegno ai piccoli agricoltori e la sensibilizzazione sul consumo stagionale. Le attività principali comprendono la collaborazione con aziende agricole, la gestione di un sistema di consegna a basse emissioni e la distribuzione di ricette stagionali per incoraggiare una cucina sostenibile.

Rilevanza per i principi Slow Food: Ekolådan incarna i principi del cibo "buono, pulito e giusto" promuovendo pratiche agricole sostenibili, riducendo le distanze alimentari e garantendo una giusta retribuzione agli agricoltori.

Lezioni apprese / successi principali: Dimostra che i sistemi alimentari sostenibili possono prosperare con un facile accesso a prodotti freschi e biologici. Rafforza il legame diretto tra agricoltori e consumatori.

II. Too Good To Go

Organizzazione responsabile: Too Good To Go Svezia.

Descrizione: Too Good To Go è un'app mobile che permette ai consumatori di acquistare a prezzo scontato il cibo invenduto da ristoranti, panifici e supermercati, contribuendo a ridurre gli sprechi alimentari. L'obiettivo è combattere lo spreco, promuovere un consumo etico e ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti alimentari. L'app funziona grazie alla collaborazione con le aziende alimentari, una piattaforma accessibile e campagne educative. In Svezia ha salvato milioni di pasti dallo spreco ed è diventata uno strumento chiave nelle città per combattere lo spreco alimentare.

Rilevanza per i principi Slow Food: Affrontando le inefficienze del sistema alimentare, promuove la sostenibilità e riduce lo spreco, massimizzando il valore del cibo.

Lezioni apprese / successi principali: Mostra come l'innovazione digitale possa risolvere problemi sistemici. Coinvolge attivamente imprese e consumatori nella creazione di un sistema alimentare sostenibile.

III. REKO-rings (Anelli-REKO)

Organizzazione responsabile: Rete informale di base, sostenuta da agricoltori locali e consumatori.

Descrizione: I REKO-rings sono reti locali in Svezia che mettono in contatto diretto piccoli produttori e consumatori, spesso tramite gruppi Facebook. Gli agricoltori pubblicano online i prodotti disponibili e i consumatori prenotano in anticipo, evitando surplus e sprechi. I ritiri avvengono in luoghi centrali senza intermediari. L'obiettivo è rafforzare i sistemi alimentari locali, promuovere la trasparenza e ridurre le distanze del cibo.

Rilevanza per i principi Slow Food: Promuovono localismo, commercio equo e trasparenza, in linea con l'agricoltura supportata dalla comunità.

Lezioni apprese / successi principali: La semplicità del modello lo rende scalabile e replicabile. Mostra come le iniziative di base possano creare reti alimentari resilienti.

IV. Nordisk Mat (Progetto Cibo Nordico)

Organizzazione responsabile: Consiglio dei Ministri Nordici

Descrizione: Nordisk Mat è un'iniziativa che celebra il patrimonio culinario della regione nordica promuovendo al contempo la biodiversità e pratiche alimentari sostenibili. Favorisce la collaborazione tra i Paesi nordici per incoraggiare la produzione regionale e il consumo di piatti tradizionali. Gli obiettivi includono la conservazione delle tradizioni culinarie nordiche, il sostegno

all'agricoltura sostenibile e la sensibilizzazione sulla biodiversità locale. Le attività comprendono workshop educativi, collaborazioni con agricoltori e chef e promozione della cucina nordica tramite festival e campagne mediatiche.

Rilevanza per i principi Slow Food: Il progetto è allineato agli obiettivi dello Slow Food sulla conservazione culturale e della biodiversità, promuovendo cibi tradizionali e pratiche agricole locali.

Lezioni apprese / successi principali: Il progetto evidenzia il potenziale della cooperazione internazionale per promuovere sostenibilità e patrimonio culturale. Il focus sull'identità regionale rafforza l'interesse pubblico verso i sistemi alimentari tradizionali.

V. Föreningen Sesam (Associazione Sesamo)

Organizzazione responsabile: Associazione no-profit dedicata alla conservazione dei semi.

Descrizione: Föreningen Sesam è un'organizzazione che si dedica alla conservazione delle varietà vegetali tradizionali in Svezia, in particolare dei semi antichi utilizzati nell'agricoltura biologica e su piccola scala. Gestisce banche del seme, offre formazione sulle tecniche di conservazione e collabora con agricoltori per reintrodurre varietà rare. Gli obiettivi includono la protezione della diversità genetica, la promozione dell'agricoltura sostenibile e la tutela del patrimonio agricolo svedese. Le attività includono conservazione dei semi, programmi educativi e attività di advocacy per politiche favorevoli alla biodiversità.

Rilevanza per i principi Slow Food: Il lavoro dell'associazione sostiene direttamente la biodiversità e la conservazione culturale, pilastri della missione Slow Food.

Lezioni apprese / successi principali: Föreningen Sesam sottolinea l'importanza degli sforzi di base per proteggere la biodiversità e sostenere sistemi alimentari sostenibili. Dimostra il valore della tutela del sapere agricolo tradizionale.

VI. Från Sverige (Etichetta "Dalla Svezia")

Organizzazione responsabile: Svenskmärkning AB, in collaborazione con il governo svedese

Descrizione: Från Sverige è un'iniziativa di certificazione e etichettatura progettata per evidenziare i prodotti coltivati e trasformati in Svezia. L'etichetta garantisce che i prodotti contengano almeno il 75% di materie prime svedesi, offrendo trasparenza ai consumatori e promuovendo la produzione locale. Gli obiettivi comprendono il sostegno alle economie locali,

l'aumento della consapevolezza dei consumatori e la promozione di sistemi alimentari sostenibili. Le attività includono la certificazione dei prodotti idonei, campagne educative e collaborazione con i produttori.

Rilevanza per i principi Slow Food: Från Sverige promuove il localismo e la sostenibilità, incoraggiando i consumatori a scegliere prodotti coltivati localmente e sostenendo la produzione etica e la sovranità alimentare.

Lezioni apprese / successi principali: L'iniziativa dimostra l'efficacia di un'etichettatura chiara nel condizionare il comportamento dei consumatori. Evidenzia inoltre il ruolo delle collaborazioni pubblico-private per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità alimentare.

VII. Kravgodkänd Mat (Cibo Certificato KRAV)

Organizzazione responsabile: KRAV, principale ente di certificazione per l'agricoltura biologica e sostenibile in Svezia

Descrizione: La certificazione KRAV è un'etichetta ampiamente riconosciuta in Svezia che garantisce che i prodotti alimentari rispettino standard rigorosi in termini di sostenibilità, benessere animale e tutela ambientale. Aiuta i consumatori a identificare i prodotti coerenti con valori etici ed ecologici. Gli obiettivi includono la promozione dell'agricoltura biologica, il miglioramento della qualità degli alimenti e il supporto a sistemi alimentari sostenibili. Le attività comprendono la certificazione di aziende agricole e prodotti, audit di controllo e campagne di sensibilizzazione.

Rilevanza per i principi Slow Food: La certificazione KRAV sostiene sistemi alimentari "puliti e giusti" garantendo elevati standard di sostenibilità e benessere animale.

Lezioni apprese / successi principali: KRAV dimostra il valore dei sistemi di certificazione rigorosi nel promuovere pratiche agricole sostenibili e la fiducia dei consumatori nei prodotti biologici.

VIII. MatLust (FoodLust)

Organizzazione responsabile: Comune di Södertälje e Regione Economica di Stoccolma

Descrizione: MatLust è una piattaforma di sviluppo dedicata all'innovazione alimentare sostenibile, che supporta le piccole e medie imprese (PMI) del settore alimentare nella contea di Stoccolma. L'iniziativa promuove la collaborazione tra imprese, ricercatori e politici per favorire la produzione alimentare sostenibile, ridurre l'impatto ambientale e creare soluzioni

innovative nel settore. Gli obiettivi comprendono l'assistenza alle PMI nella transizione verso pratiche sostenibili, lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari e il rafforzamento degli ecosistemi alimentari regionali. Le attività includono workshop, finanziamenti per ricerca e innovazione, e opportunità di networking.

Rilevanza per i principi Slow Food: MatLust riflette l'accento dello Slow Food su sostenibilità e innovazione, supportando imprenditoria etica e riduzione degli impatti ambientali lungo tutta la filiera.

Lezioni apprese / successi principali: MatLust dimostra come le collaborazioni pubblico-private possano stimolare l'innovazione nei sistemi alimentari sostenibili. Concentrandosi sulle PMI, evidenzia il ruolo degli attori minori nella transizione verso un ecosistema alimentare resiliente.

Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Italia

I. L'Agenzia di Pollenzo

Organizzazioni promotrici: Associazione Slow Food, Università di Scienze Gastronomiche, Banca del Vino, Albergo dell'Agenzia

Descrizione: L'Agenzia di Pollenzo è un'iniziativa pionieristica promossa da Slow Food, finalizzata a preservare la cultura alimentare, promuovere la sostenibilità e sviluppare l'educazione gastronomica. Lanciata alla fine degli anni '90, l'iniziativa è stata ispirata dalla visione di Carlo Petrini di riutilizzare il sito storico di Pollenzo come centro globale per la cultura del cibo e del vino. È stata sviluppata in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche, la Banca del Vino e l'Albergo dell'Agenzia, rendendola un centro completo per l'educazione alimentare e la gastronomia sostenibile.

Gli obiettivi dell'agenzia includono l'educazione dei futuri leader del settore alimentare, la conservazione del patrimonio enogastronomico italiano e la promozione di pratiche alimentari sostenibili. L'iniziativa ha portato con successo alla creazione dell'Università di Scienze Gastronomiche, che offre un curriculum interdisciplinare in agricoltura, gastronomia e sostenibilità alimentare. Inoltre, la Banca del Vino funge da deposito per il ricco patrimonio vinicolo italiano, sostenendo i piccoli produttori. L'hotel e il ristorante sostenibili di Pollenzo presentano ingredienti locali, stagionali e provenienti da fonti etiche in esperienze gastronomiche di alto livello.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: L'Agenzia di Pollenzo è in linea con i principi di Slow Food di sostenibilità, biodiversità e giustizia alimentare. Preserva le conoscenze tradizionali e le

tecniche artigianali, sostiene i piccoli agricoltori e promuove un'economia alimentare sostenibile.

Lezioni apprese / Successi principali: Uno degli insegnamenti fondamentali di questa iniziativa è l'importanza dell'educazione interdisciplinare per formare i futuri leader di un sistema alimentare sostenibile. Inoltre, dimostra come la conservazione del patrimonio storico possa integrarsi con gli sforzi moderni per la sostenibilità. Infine, l'iniziativa evidenzia il valore della collaborazione tra accademia, industria e organizzazioni di advocacy nella promozione di sistemi alimentari etici (University of Gastronomic Sciences, 2023; Slow Food, 2023)..

II. Arca del Gusto

Organizzazione promotrice: Slow Food International

Descrizione: L'Arca del Gusto è un'iniziativa globale lanciata da Slow Food International nel 1996 con l'obiettivo di preservare la biodiversità alimentare attraverso la catalogazione di prodotti alimentari tradizionali a rischio di estinzione. Il progetto nasce come risposta alle crescenti minacce dell'agricoltura industriale, delle monoculture e dell'omogeneizzazione dei sistemi alimentari.

L'iniziativa opera come un catalogo online, aggiornato continuamente grazie ai contributi di agricoltori, esperti alimentari e ricercatori. I prodotti inclusi nell'Arca devono soddisfare criteri specifici: devono essere di alta qualità, avere significato culturale e storico, ed essere a rischio di scomparsa. Slow Food promuove attivamente questi prodotti attraverso iniziative educative, collaborazioni con chef e campagne di sensibilizzazione per reintegrarli nella cultura alimentare contemporanea.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: L'Arca del Gusto è centrale per la missione di Slow Food di preservare la biodiversità e la cultura alimentare. Proteggendo le varietà alimentari tradizionali, l'iniziativa sostiene i sistemi alimentari locali, le pratiche agricole sostenibili e i piccoli produttori che mantengono vive queste tradizioni.

Lezioni apprese / Successi principali: Uno dei risultati più significativi di questa iniziativa è stato l'aumento della consapevolezza globale sull'estinzione alimentare, ispirando consumatori, chef e responsabili politici a dare priorità alla biodiversità. Inoltre, l'Arca ha svolto un ruolo chiave nella rivitalizzazione di cereali antichi, razze animali autoctone e tecniche di trasformazione tradizionali. Un altro insegnamento importante è il potere della narrazione e del coinvolgimento del pubblico negli sforzi di conservazione alimentare (Slow Food, 2022; Petrini, 2021)..

III. Presidi Slow Food

Organizzazione promotrice: Slow Food International

Descrizione: I Presidi Slow Food sono stati lanciati nel 2000 come estensione dell'Arca del Gusto, con l'obiettivo non solo di identificare gli alimenti a rischio, ma anche di sostenere attivamente le comunità che li producono. Il progetto mira a proteggere varietà vegetali e animali autoctone, tecniche di trasformazione tradizionali e sistemi di produzione alimentare su piccola scala minacciati dai mercati industrializzati.

L'iniziativa opera stabilendo collegamenti diretti tra produttori, mercati e consumatori, fornendo formazione, supporto tecnico e assistenza nel marketing ai piccoli produttori. Slow Food organizza anche fiere internazionali e campagne di sensibilizzazione per promuovere i prodotti dei Presidi e far comprendere la loro importanza nella conservazione del patrimonio alimentare locale.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Questa iniziativa incarna l'impegno di Slow Food per la sostenibilità e la giustizia sociale, garantendo che i sistemi alimentari tradizionali rimangano economicamente sostenibili. Promuove la produzione di cibo pulito, prezzi equi per i produttori e la tutela della biodiversità alimentare.

Lezioni apprese / Successi principali: Uno dei principali successi dei Presidi è stato il loro impatto sulle economie locali, aiutando i piccoli produttori a ottenere visibilità e mercati sostenibili. Inoltre, evidenzia il potere del networking e della condivisione delle conoscenze, poiché le comunità di produttori collaborano per migliorare la qualità e la sostenibilità. Infine, l'iniziativa ha dimostrato che il coinvolgimento politico è fondamentale per tutelare i sistemi alimentari tradizionali. (Slow Food, 2023; Montanari, 2020).

IV. Terra Madre

Organizzazione promotrice: Slow Food International

Descrizione: Terra Madre è un evento globale e una rete avviata da Slow Food International nel 2004, con l'obiettivo di connettere produttori alimentari, agricoltori, pescatori, allevatori, artigiani, chef e studiosi per discutere e promuovere l'agricoltura sostenibile e sistemi alimentari etici. Concettualizzata per la prima volta da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, Terra Madre è stata fondata come piattaforma per favorire il dialogo sulla sostenibilità alimentare, la biodiversità e il commercio equo, rafforzando al contempo la collaborazione tra produttori su piccola scala e comunità alimentari di tutto il mondo.

Gli obiettivi principali dell'iniziativa includono la promozione di pratiche agricole sostenibili, la valorizzazione delle tradizioni alimentari locali, il sostegno ai piccoli produttori e l'educazione dei consumatori a scelte alimentari consapevoli. Organizzato a Torino, Terra Madre riunisce migliaia di partecipanti da oltre 150 paesi per dibattiti, laboratori, degustazioni e visite in azienda, facilitando lo scambio di conoscenze sulla produzione alimentare tradizionale e la sovranità alimentare. Uno dei risultati principali dell'evento è la Dichiarazione di Terra Madre, un documento che delinea gli impegni e le strategie per creare un sistema alimentare globale più sostenibile ed equo.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Terra Madre è profondamente in sintonia con i valori fondamentali di Slow Food, sottolineando l'importanza della biodiversità, della sostenibilità e della giustizia alimentare. Creando uno spazio di dialogo tra le comunità del cibo, l'iniziativa sostiene metodi di produzione alimentare puliti, promuove un commercio più equo per i piccoli produttori e valorizza il significato culturale del sapere alimentare tradizionale. Inoltre, Terra Madre rafforza le reti globali che lavorano per un sistema alimentare più etico e rispettoso dell'ambiente.

Lezioni apprese / Successi principali: Uno dei risultati più significativi di Terra Madre è il suo ruolo nell'aumentare la consapevolezza internazionale sulle problematiche della sostenibilità e biodiversità alimentare. L'evento ha facilitato connessioni più forti tra produttori e responsabili politici, portando a cambiamenti normativi che tutelano i piccoli agricoltori e gli artigiani del cibo. Inoltre, Terra Madre ha dimostrato il potere dei movimenti dal basso, mostrando come le tradizioni alimentari locali e l'agricoltura sostenibile possano prosperare grazie alla collaborazione globale e alla condivisione delle conoscenze. L'iniziativa ha anche avuto un ruolo importante nell'influenzare i comportamenti dei consumatori, incoraggiando una maggiore adozione di abitudini alimentari etiche e sostenibili. (Slow Food, 2023; Petrini, 2021).

Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Grecia

I. Peliti

Organizzazione promotrice: Peliti (in greco “quercia”) è un'organizzazione no-profit con sede a Metsovo, in Epiro, che promuove sistemi alimentari sostenibili e culture alimentari locali.

Descrizione: Le iniziative di Peliti comprendono l'istituzione di una banca dei semi per preservare varietà tradizionali, l'organizzazione di laboratori sull'agricoltura biologica e sulle tecniche tradizionali di trasformazione alimentare, e la creazione di una rete di produttori locali impegnati in pratiche sostenibili. Peliti organizza anche un festival alimentare annuale che celebra il patrimonio culinario della regione e promuove la produzione e il consumo sostenibili.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Il lavoro di Peliti incarna i principi dello Slow Food di promozione di cibo buono, pulito e giusto, sostenendo i produttori locali, preservando la biodiversità ed educando i consumatori a scelte alimentari sostenibili.

Lezioni apprese / Successi principali: Peliti ha coinvolto con successo la comunità locale nelle sue iniziative, alimentando un senso di appartenenza e orgoglio per il patrimonio culinario della regione. L'organizzazione ha inoltre dimostrato la sostenibilità economica dei sistemi alimentari sostenibili, creando opportunità di reddito per i produttori locali e promuovendo lo sviluppo rurale.

II. Genteki

Organizzazione promotrice: A conduzione familiare.

Descrizione: Genteki si concentra sulla rivitalizzazione e la promozione di prodotti alimentari e ricette tradizionali della regione di Florina, come i peperoni di Florina, il tè di montagna e varietà locali di fagioli, patate, carne, latticini e altro ancora. Vengono organizzati laboratori, corsi di cucina e festival gastronomici per educare i consumatori sul patrimonio culinario della regione e sull'importanza di preservare la biodiversità e il sapere tradizionale.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Il lavoro di Genteki è in linea con i principi dello Slow Food poiché sottolinea il valore del cibo locale, tradizionale e prodotto in modo sostenibile. Vi è impegno nella protezione delle culture alimentari locali, nel sostentamento dei piccoli produttori e nella promozione di un sistema alimentare più equo e sostenibile.

Lezioni apprese / Successi principali: Genteki ha creato con successo una rete di produttori e consumatori appassionati della conservazione del patrimonio culinario unico della regione di Florina. Hanno dimostrato il potere dell'azione collettiva e del coinvolgimento della comunità nella promozione di pratiche alimentari sostenibili e nella rivitalizzazione delle economie locali.

III. Milia Mountain Retreat

Organizzazione promotrice: Milia Mountain Retreat è una destinazione di ecoturismo situata nelle montagne di Creta che offre ai visitatori un'esperienza immersiva di vita sostenibile e cultura alimentare tradizionale cretese.

Descrizione: Milia è un villaggio di montagna restaurato e alimentato da energie rinnovabili, dove gli ospiti possono partecipare all'agricoltura biologica, a corsi di cucina e a passeggiate nella natura. Il ristorante del rifugio serve piatti tradizionali cretesi preparati con ingredienti

locali, valorizzando il ricco patrimonio culinario della regione e promuovendo la produzione e il consumo alimentare sostenibili.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: L'approccio di Milia è in linea con i principi dello Slow Food di promozione di cibo buono, pulito e giusto, attraverso il sostegno ai produttori locali, la conservazione della biodiversità e l'educazione dei consumatori a scelte alimentari sostenibili.

Lezioni apprese / Successi principali: Milia ha integrato con successo pratiche sostenibili nelle sue attività, dimostrando che l'ecoturismo può essere un modello economico valido pur preservando il patrimonio culturale e proteggendo l'ambiente. Il rifugio ha inoltre creato uno spazio per lo scambio culturale e l'apprendimento, collegando i visitatori alla comunità locale e promuovendo una comprensione più profonda della vita sostenibile.

IV. Grecia: Tenuta Dalabelos

Organizzazione promotrice: La tenuta Dalabelos è una cantina e azienda agricola a conduzione familiare situata a Creta, Grecia.

Descrizione: La tenuta si concentra su pratiche agricole biologiche e biodinamiche per produrre vini e olio d'oliva di alta qualità, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità locale. Offrono tour e degustazioni, permettendo ai visitatori di apprezzare la bellezza del paesaggio cretese e conoscere l'agricoltura sostenibile. Organizzano inoltre laboratori ed eventi legati alla vinificazione, alla produzione di olio d'oliva e alla cucina cretese, promuovendo lo scambio di conoscenze e la condivisione culturale.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: La tenuta Dalabelos incarna i principi dello Slow Food dando priorità all'uso di risorse locali, metodi tradizionali e pratiche sostenibili. Si impegnano a produrre cibo che faccia bene alle persone e al pianeta, contribuendo alla conservazione degli ecosistemi locali e promuovendo un approccio più responsabile all'agricoltura.

Lezioni apprese / Successi principali: La tenuta Dalabelos ha combinato con successo conoscenze tradizionali e innovazione moderna per creare un'attività fiorente che rispetta l'ambiente e celebra la cultura locale. Hanno dimostrato che l'agricoltura sostenibile può essere economicamente sostenibile, pur contribuendo alla conservazione della biodiversità e promuovendo un legame più profondo tra le persone e il cibo.

V. Ktima Perek

Organizzazione promotrice: Ktima Perek è un'azienda a conduzione familiare fondata nel 1998 da Mary Mouratidou.

Descrizione: Ktima Perek è una tenuta situata a Monopigado, Salonicco, che offre un'esperienza multifunzionale combinando natura, cucina tradizionale e attività per tutta la famiglia. Dispone di un ristorante che serve autentica cucina pontica e greca preparata con ingredienti naturali e locali secondo metodi tradizionali. Un laboratorio di panificazione produce pane e dolci fatti in casa. Un laboratorio femminile crea prodotti tradizionali utilizzando ingredienti locali e tecniche artigianali. Sono presenti spazi per eventi come matrimoni e incontri sociali o professionali. La tenuta comprende inoltre una fattoria, un orto, aree gioco e un laboratorio artistico per bambini.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Ktima Perek è in linea con i principi dello Slow Food attraverso l'attenzione per cibo buono utilizzando ingredienti freschi e locali e ricette tramandate nel tempo per creare piatti autentici e gustosi, cibo pulito attraverso pratiche agricole e di produzione sostenibili, e cibo giusto sostenendo i produttori locali e preservando il sapere e le tecniche tradizionali.

Lezioni apprese / Successi principali: Ktima Perek dimostra come l'integrazione di tradizione e innovazione possa generare un'attività prospera che celebra la cultura alimentare locale, offre uno spazio accogliente per le famiglie e contribuisce all'economia locale. Hanno creato una destinazione che offre un'esperienza olistica, mettendo in relazione i visitatori con la natura, il cibo e il patrimonio culturale.

VI. Chef's Brigade Greece

Organizzazione promotrice: Chef's Brigade Greece è una comunità di chef dedicata alla promozione di pratiche alimentari sostenibili e alla conservazione del patrimonio culinario greco. Opera sotto l'egida del movimento Slow Food.

Descrizione: Chef's Brigade Greece riunisce chef, produttori alimentari e consumatori per promuovere cibo buono, pulito e giusto. Organizzano eventi, laboratori e programmi educativi per sensibilizzare sui sistemi alimentari sostenibili, sostenere i produttori locali e promuovere abitudini alimentari sane. Collaborano inoltre con altre comunità e organizzazioni Slow Food per rafforzare la rete di promotori del cibo sostenibile in Grecia.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Chef's Brigade Greece incarna direttamente i principi dello Slow Food promuovendo cibo buono grazie all'uso di ingredienti locali di alta qualità e tecniche culinarie tradizionali per creare pasti gustosi e salutari. Sostiene il cibo pulito promuovendo pratiche agricole sostenibili che tutelano l'ambiente e la biodiversità. Inoltre, promuove il cibo giusto incoraggiando pratiche commerciali eque e sostenendo i piccoli produttori impegnati nella produzione alimentare etica.

Lezioni apprese / Successi principali: Chef's Brigade Greece ha creato con successo una piattaforma per la collaborazione tra chef, favorendo la condivisione di conoscenze e la passione per il cibo sostenibile. Hanno aumentato la consapevolezza sull'importanza di preservare le tradizioni culinarie greche e di promuovere pratiche alimentari sostenibili sia tra i professionisti che tra il pubblico. Collegando chef, produttori e consumatori, stanno contribuendo allo sviluppo di un sistema alimentare più sostenibile e resiliente in Grecia.

VII. Eumelia Organic Agrotourism Farm & Guesthouse

Organizzazione promotrice: Situata a Gouves, Laconia, Eumelia offre un'esperienza di agroturismo olistica profondamente radicata nei principi dell'agricoltura biologica e della sostenibilità.

Descrizione: Gli ospiti partecipano ad attività agricole, apprendono l'agricoltura biologica e le pratiche tradizionali, e gustano pasti "dalla fattoria alla tavola" con ingredienti provenienti direttamente dai loro orti e dai produttori locali. Offrono programmi educativi sull'autosufficienza, le energie rinnovabili e le tecniche di bioedilizia.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Eumelia incarna i valori di Slow Food promuovendo cibo buono, pulito e giusto attraverso le sue pratiche di agricoltura biologica e il forte legame con la terra. Fornisce un'esperienza educativa che favorisce l'apprezzamento per i sistemi alimentari locali e la vita sostenibile.

Lezioni apprese / Successi principali: Eumelia dimostra come l'agroturismo possa rivitalizzare le comunità rurali promuovendo al contempo la consapevolezza ambientale e le pratiche sostenibili. Il loro focus sull'educazione e sull'esperienza diretta ha un impatto duraturo sui visitatori, favorendo una comprensione più profonda dei principi dello Slow Food.

VIII. AMANITA Guesthouse

Organizzazione promotrice: The Amanita Experience è una guesthouse situata a Tsagarada, nel Pelion, Grecia.

Descrizione: L'Amanita Experience offre ai suoi ospiti un'esperienza unica, combinando la tranquillità della natura con la ricchezza dell'ospitalità greca e delle tradizioni culinarie. Servono colazioni "dalla fattoria alla tavola" con specialità locali, organizzano corsi di cucina e invitano gli ospiti a interagire con l'ambiente e la cultura locali tramite passeggiate nella natura e visite a villaggi vicini.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: L'Amanita Experience è in linea con i principi dello Slow Food promuovendo cibo buono grazie all'uso di ingredienti freschi, locali e biologici nelle colazioni e nei corsi di cucina, valorizzando i sapori autentici della regione del Pelion. Sostiene il cibo pulito attraverso pratiche sostenibili, l'uso di materiali naturali nelle costruzioni e la riduzione dell'impatto ambientale. Inoltre, garantisce cibo giusto sostenendo i produttori locali e acquistando ingredienti da fattorie e imprese vicine, contribuendo così all'economia locale.

Lezioni apprese / Successi principali: L'Amanita Experience dimostra come il turismo possa essere un veicolo per promuovere pratiche sostenibili e preservare le tradizioni locali. Offrendo un'esperienza immersiva nella natura e nella cultura, incoraggia gli ospiti ad apprezzare il valore dei principi Slow Food e a connettersi con la comunità locale.

IX. Atene Street Food Festival

Organizzazione promotrice: L'Athens Street Food Festival è un evento annuale che celebra la vivace scena dello street food della città e presenta una vasta gamma di proposte culinarie.

Descrizione: Il festival riunisce venditori di cibo, chef e imprenditori che offrono cibo di strada delizioso e innovativo dalla Grecia e da tutto il mondo. Fornisce una piattaforma per la creatività culinaria, lo scambio culturale e il coinvolgimento della comunità. I partecipanti possono gustare una grande varietà di piatti, dal souvlaki greco tradizionale ai sapori internazionali, godendo al contempo di musica dal vivo e intrattenimento.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Sebbene il festival abbracci tradizioni culinarie diverse, si allinea ai valori di Slow Food promuovendo piccoli imprenditori alimentari, celebrando la diversità culturale attraverso il cibo e incoraggiando un senso di comunità. Invita i partecipanti a esplorare nuovi sapori e ad apprezzare la creatività e la passione dei produttori alimentari.

Lezioni apprese / Successi principali: L'Athens Street Food Festival è diventato un evento di grande richiamo, attirando sia residenti sia turisti. Dimostra il crescente interesse per esperienze gastronomiche accessibili e variegate, offrendo una piattaforma per la crescita delle piccole imprese alimentari e la connessione con un pubblico più ampio.

X. Thessaloniki Street Food Festival

Organizzazione promotrice: SoulFood Thessaloniki

Descrizione: Il Thessaloniki Street Food Festival è un evento annuale che celebra la cultura dello street food e la diversità culinaria. Riunisce venditori, chef e appassionati per presentare una grande varietà di cibi di strada provenienti dalla Grecia e dal mondo. Il festival include musica dal vivo, dimostrazioni culinarie e laboratori, creando un'atmosfera vivace per i visitatori.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Il Thessaloniki Street Food Festival, pur non essendo esplicitamente focalizzato su tutti i principi dello Slow Food, ne riflette diversi. Promuove cibo buono attraverso la varietà di proposte deliziose, spesso evidenziando specialità locali e ricette tradizionali. Sostiene cibo pulito grazie all'utilizzo, da parte di molti venditori, di ingredienti freschi e locali, alcuni dei quali impiegano pratiche sostenibili. Inoltre, promuove la comunità creando uno spazio di condivisione e incontro, favorendo lo scambio culturale e il senso di appartenenza.

Lezioni apprese / Successi principali: Il Thessaloniki Street Food Festival è diventato un evento molto popolare in città, attirando numerosi visitatori e contribuendo all'economia locale. Ha promosso con successo la cultura dello street food e offerto una piattaforma per gli imprenditori del settore per mostrare creatività e abilità culinarie. Il festival sottolinea anche la diversità delle tradizioni gastronomiche di Salonicco, incoraggiando le persone a scoprire nuovi sapori e cucine.

XI. Corsi di cucina con chef locali

Organizzazione promotrice: Vari chef indipendenti e scuole di cucina in tutta la Grecia offrono corsi di cucina incentrati su ricette tradizionali e specialità regionali.

Descrizione: Questi corsi offrono esperienze pratiche di apprendimento, insegnando ai partecipanti come preparare autentici piatti greci utilizzando ingredienti freschi e locali. Spesso includono visite a mercati o fattorie locali, fornendo una comprensione più profonda dell'origine del cibo e dell'importanza della stagionalità.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Queste iniziative mettono in contatto le persone con il patrimonio culturale insito nella cucina tradizionale, promuovendo l'uso di ingredienti locali e stagionali e favorendo l'apprezzamento per il tempo e la cura necessari a preparare del buon cibo.

Lezioni apprese / Successi principali: I corsi di cucina offrono un modo divertente e coinvolgente per apprendere i principi dello Slow Food e connettersi con le culture alimentari locali. Consentono agli individui di fare scelte alimentari più consapevoli e di sostenere pratiche sostenibili anche nella propria cucina.

XII. Giornate delle Fattorie Aperte

Organizzazione promotrice: Organizzate dall'iniziativa OpenFarm, si tengono ogni anno in tutta la Grecia.

Descrizione: Durante questi eventi, le fattorie aprono le porte al pubblico, offrendo visite guidate, degustazioni e attività educative. I visitatori possono conoscere diversi metodi di coltivazione, interagire con gli agricoltori e acquisire una comprensione più profonda di dove proviene il loro cibo.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Le Giornate delle Fattorie Aperte promuovono trasparenza e connessione all'interno del sistema alimentare, permettendo ai consumatori di incontrare i produttori e imparare l'agricoltura sostenibile. Ciò favorisce l'apprezzamento per l'impegno e la dedizione necessari alla produzione di cibo buono, pulito e giusto.

Lezioni apprese / Successi principali: Le Giornate delle Fattorie Aperte hanno avuto successo nel collegare le popolazioni urbane alle comunità rurali e nel promuovere la consapevolezza dell'agricoltura sostenibile. Offrono un'opportunità preziosa per gli agricoltori di condividere la propria conoscenza e passione per il lavoro agricolo.

XIII. Boroume

Organizzazione promotrice: Boroume è un'organizzazione no-profit che si occupa di contrastare lo spreco alimentare e l'insicurezza alimentare in Grecia.

Descrizione: Collegano donatori di cibo (ristoranti, hotel, supermercati) con enti caritativi e persone bisognose, garantendo che il cibo in eccesso venga redistribuito invece di essere sprecato. Boroume gestisce anche campagne di sensibilizzazione per educare il pubblico alla riduzione degli sprechi alimentari e al consumo responsabile.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Il lavoro di Boroume risponde direttamente all'impegno di Slow Food per la riduzione degli sprechi e l'accesso a cibo buono per tutti. Recuperando il

cibo e minimizzando l'impatto ambientale, promuovono un uso responsabile delle risorse nel sistema alimentare.

Lezioni apprese / Successi principali: Boroume ha dimostrato l'impatto significativo delle azioni collaborative contro lo spreco alimentare. Ha costruito una solida rete di partner e volontari, riuscendo a redistribuire grandi quantità di cibo e sensibilizzando l'opinione pubblica su questo problema critico.

Buone Pratiche – Progetti e Iniziative: Cipro

I. Zero Food Waste Cyprus

Organizzazione promotrice: Zero Food Waste Cyprus (ZFWC)

Descrizione: ZFWC è un'iniziativa di base che mira a ridurre lo spreco alimentare raccogliendo eccedenze alimentari da mercati locali, ristoranti e supermercati. Questi alimenti vengono poi redistribuiti a comunità vulnerabili, affrontando sia questioni ambientali che sociali. L'iniziativa sensibilizza inoltre sugli impatti dello spreco alimentare, incoraggiando consumatori e imprese ad adottare pratiche più sostenibili. ZFWC opera secondo i principi dell'economia circolare, assicurando che il cibo venga utilizzato in modo efficiente e non sprecato.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: L'iniziativa è strettamente legata ai principi dello Slow Food, in particolare in termini di sostenibilità, consumo etico del cibo e responsabilità sociale. Riducendo lo spreco alimentare e promuovendo la redistribuzione delle eccedenze, ZFWC contribuisce a diminuire l'impatto ambientale della produzione e del consumo di cibo. Il progetto promuove un'alimentazione consapevole e una gestione responsabile degli alimenti, in linea con i valori dello Slow Food di protezione della biodiversità alimentare, sostegno ai sistemi alimentari locali e riduzione degli sprechi.

Lezioni apprese / Successi principali: Uno dei principali successi di ZFWC è la capacità di favorire il coinvolgimento della comunità, con imprese locali, volontari e organizzazioni no-profit che collaborano per ridurre gli sprechi. Grazie a partnership innovative e metodi di recupero alimentare, l'iniziativa ha creato un modello sostenibile di redistribuzione. Il progetto ha anche ottenuto risultati significativi nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica sull'urgenza di affrontare lo spreco alimentare e sulla necessità di adottare pratiche di consumo più responsabili. Questi sforzi hanno portato a una riduzione significativa degli sprechi ed hanno supportato la comunità locale in modo concreto.

II. Colive – Olio d’Oliva per la Pace

Organizzazione promotrice: Colive

Descrizione: Colive è un marchio di olio d’oliva fondato sull’idea di pace e cooperazione, che riunisce ciprioti greci e turchi. Raccoglie olive da aziende agricole situate in tutta l’isola divisa di Cipro, producendo olio extravergine di oliva (EVOO) di alta qualità. Il loro lavoro promuove l’unità e sostiene un’agricoltura locale e sostenibile. Le loro attività vanno oltre la produzione di olio, promuovendo il potenziale di costruzione della pace attraverso la collaborazione tra comunità divise.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Colive esemplifica i principi dello Slow Food grazie al suo impegno per l’agricoltura sostenibile, la produzione etica e il sostegno ai sistemi alimentari locali. L’azienda valorizza la qualità e la tradizione, favorisce le connessioni culturali e promuove la filosofia Slow Food di relazioni e sostenibilità nella produzione alimentare.

Lezioni apprese / Successi principali: Il successo di Colive risiede nella capacità di unire la sostenibilità agricola a un potente messaggio di costruzione della pace. L’approccio innovativo di produrre olio d’oliva proveniente da entrambe le parti dell’isola divisa ha attirato l’attenzione internazionale, diventando un simbolo di cooperazione e pratiche sostenibili in un contesto di conflitto. Il loro impatto va oltre l’alimentazione, dimostrando come la produzione alimentare possa generare cambiamento sociale.

III. Cyprus Breakfast Programme

Organizzazione promotrice: Cyprus Tourism Organization (CTO)

Descrizione: Il programma “CCyprus Breakfast Programme” promuove il ricco patrimonio culinario di Cipro incoraggiando hotel e strutture turistiche a offrire colazioni tradizionali cipriote. L’iniziativa mira a creare un’esperienza autentica per i visitatori, valorizzando allo stesso tempo l’agricoltura e la produzione alimentare locali. Le attività aderenti mettono in evidenza 50 ingredienti locali e stagionali, e il programma promuove la sostenibilità incoraggiando l’uso di prodotti coltivati e trasformati localmente. Include anche attività educative per consumatori e produttori locali, affinché comprendano il valore dei sistemi alimentari locali.

Rilevanza per i principi dello Slow Food: Il programma è in linea con i principi dello Slow Food sostenendo le economie alimentari locali, incoraggiando approvvigionamenti etici e dando priorità alla sostenibilità. Favorisce una connessione più profonda tra visitatori e cultura gastronomica cipriota, promuovendo pratiche agricole tradizionali e l’uso di prodotti stagionali.

Sostenendo piccoli agricoltori locali e incoraggiando la produzione alimentare regionale, rafforza i sistemi alimentari locali e riduce l'impatto ambientale.

Lezioni apprese / Successi principali: Il programma ha avuto un'ampia diffusione tra hotel e strutture ricettive, generando una maggiore valorizzazione dei prodotti agricoli ciprioti. Il suo successo risiede nella capacità di integrare pratiche turistiche sostenibili con la cultura alimentare locale. Il programma rafforza i piccoli produttori, evidenzia il valore della cucina autentica cipriota e si è affermato come parte significativa dell'offerta turistica del paese. Inoltre, contribuisce alla salvaguardia delle tradizioni alimentari locali e alla promozione delle specialità regionali.

5. Esigenze formative degli imprenditori e dei professionisti aspiranti e già operativi

Questo capitolo delinea i bisogni formativi degli imprenditori e dei professionisti, sia aspiranti che già operativi, all'interno del settore dello Slow Food, con l'obiettivo di sviluppare le competenze, le capacità e le conoscenze essenziali per il successo nelle loro attività imprenditoriali.

Questi bisogni sono stati identificati attraverso un'analisi dei risultati qualitativi derivanti da consultazioni sul campo condotte in ciascuno dei Paesi del consorzio. Le consultazioni sono state progettate per valutare i requisiti formativi e di supporto degli imprenditori e dei professionisti nel settore gastronomico sostenibile, in linea con i principi del movimento Slow Food. I partecipanti a queste consultazioni rappresentavano un'ampia gamma di profili, tra cui titolari di imprese alimentari, educatori, esperti agro-alimentari e sostenitori della sostenibilità.

I risultati di queste consultazioni mirano a porre le basi per lo sviluppo di un curriculum e di un programma formativo integrato e pertinente nella prossima fase del progetto (cioè WP3).

Metodologia

È stato seguito un metodo qualitativo tramite un sondaggio online realizzato con Google Forms, inviato durante i mesi di marzo e aprile 2025 a un gruppo target specifico composto esclusivamente da imprenditori e professionisti del settore culinario, esperti Slow Food o agro-alimentari, nonché formatori ed educatori ambientali e della sostenibilità.

È stato raccolto un totale di 59 risposte (Spagna: 14, Svezia, Italia e Cipro: 10 ciascuno, Grecia: 15), i cui risultati sono illustrati nelle sezioni seguenti.

Demografia

In tutti i Paesi, la maggior parte dei partecipanti al sondaggio è costituita da imprenditori e professionisti nel settore culinario o dello Slow Food con oltre 7 anni di esperienza. Anche gli esperti Slow Food e gli educatori sono stati rappresentati, sebbene in misura minore.

In Spagna, Svezia e Italia, la maggior parte degli intervistati proveniva da aree rurali, mentre in Grecia e Cipro si è registrata la tendenza opposta, con la grande maggioranza proveniente da alcune delle principali città.

In tutti i Paesi, le attività dei partecipanti hanno ampiamente sostenuto comunità sottorappresentate, come immigrati, persone con disabilità, persone LGBTIQ e minoranze. In alcune risposte sono stati evidenziati anche l'uguaglianza di genere e l'impegno contro il razzismo.

Situazione attuale

La prima parte del questionario mirava a fare luce sulle attuali pratiche imprenditoriali e ambientali dei partecipanti, affrontando temi come la storia della creazione dell'impresa, le aspirazioni aziendali, la consapevolezza ambientale e il grado di applicazione delle pratiche sostenibili proprie del movimento Slow Food.

Di seguito vengono approfonditi i risultati:

a. Pratiche di sostenibilità attuali e situazione dell'attività

In Spagna, Grecia, Cipro, Svezia e Italia, la maggior parte delle imprese è stata avviata in modo indipendente, spesso senza un sostegno finanziario significativo. In Grecia si è osservata una certa variabilità, con alcune attività ereditate o avviate con l'aiuto della famiglia o attraverso prestiti, ma il modello prevalente rimane quello dell'imprenditoria dal basso.

Nei prossimi due o tre anni, gli obiettivi comuni includono la crescita, l'espansione, il raggiungimento della sostenibilità finanziaria e, in alcuni casi, il miglioramento dell'offerta formativa o l'integrazione di pratiche sostenibili. L'Italia si distingue per l'inclusione dell'innovazione sociale tra i propri obiettivi, ad esempio con iniziative di coinvolgimento della comunità come il "mercato con cucina".

Le strategie promozionali sono simili in tutte le regioni, con social media e passaparola come strumenti principali. Questi sono spesso supportati dalla partecipazione a eventi, collaborazioni locali e, in misura minore, pubblicità online o su carta stampata.

b. Consapevolezza e attuazione della sostenibilità

C'è un impegno forte e costante verso la sostenibilità in tutti e cinque i Paesi. I partecipanti applicano comunemente pratiche come l'uso di ingredienti locali e di stagione, la riduzione degli sprechi alimentari, la collaborazione con produttori locali e l'impiego di imballaggi ecologici. Le attività educative sulla sostenibilità costituiscono anche una componente chiave di molti modelli di business. Cipro si distingue per la varietà delle azioni sostenibili adottate, che comprendono il compostaggio, il riutilizzo dei prodotti, l'uso di energie rinnovabili e misure per l'efficienza energetica.

Nonostante questo impegno, il sostegno finanziario o istituzionale è minimo. Solo pochi intervistati in Svezia e Cipro hanno segnalato di aver ricevuto finanziamenti mirati, mentre la maggioranza si affida esclusivamente all'iniziativa personale e a reti informali per perseguire i propri obiettivi di sostenibilità.

c. Ostacoli alla sostenibilità

L'ostacolo più frequentemente citato in tutte le regioni è l'alto costo legato all'adozione di pratiche ambientalmente responsabili. La scarsa disponibilità di fornitori realmente sostenibili aggrava ulteriormente il problema. Una preoccupazione comune riguarda la difficoltà di trasferire questi costi ai consumatori senza compromettere la competitività, in particolare a Cipro.

Molti partecipanti hanno inoltre segnalato la mancanza di formazione e di conoscenze specifiche, insieme alla natura dispendiosa in termini di tempo della ricerca di soluzioni sostenibili. In Grecia, Italia e Svezia sono state evidenziate anche normative poco chiare o penalizzanti. In diversi Paesi, la scarsa consapevolezza dei consumatori contribuisce a una domanda limitata di prodotti sostenibili, rendendo più difficile per le imprese giustificare o mantenere cambiamenti in chiave ambientale.

Principali sfide per l'imprenditorialità e lo sviluppo delle imprese Slow Food

Questa sezione presenta i risultati principali del sondaggio riguardo alle sfide più rilevanti affrontate dai professionisti dello Slow Food e dell'agroalimentare nel lanciare e far crescere le proprie attività. Cogliendo le prospettive di imprenditori provenienti da diversi Paesi, i risultati fanno luce sugli ostacoli che impediscono la creazione e lo sviluppo sostenibile delle iniziative Slow Food. Comprendere tali sfide è essenziale per modellare percorsi di formazione capaci di rafforzare e dotare gli imprenditori degli strumenti necessari per affrontare con successo le complessità del settore Slow Food, creare imprese floride e promuovere innovazione, sostenibilità e coinvolgimento della comunità.

L'analisi seguente mette in evidenza i principali divari di competenze e ostacoli operativi identificati dai partecipanti, offrendo spunti preziosi sul panorama in evoluzione dell'imprenditorialità Slow Food.

a. Analisi delle principali sfide

Gli imprenditori di Spagna, Svezia, Cipro, Italia e Grecia affrontano un insieme costante di sfide che ostacolano la possibilità di sviluppare e mantenere efficacemente le proprie imprese. Un tema ricorrente è la difficoltà di accesso ai finanziamenti, spesso aggravata da processi di candidatura complessi, opachi o dispendiosi in termini di tempo, oltre che da una comprensione limitata delle opportunità finanziarie disponibili. Questo problema è particolarmente evidente in Spagna e Cipro, dove molti partecipanti hanno espresso frustrazione nell'orientarsi all'interno dei sistemi di finanziamento pubblico.

La mancanza di mentor e di guida da parte di esperti è emersa come un'altra carenza cruciale, in particolare in Spagna e Cipro, dove gli imprenditori cercano consiglieri esperti in grado di supportarli sia nello sviluppo imprenditoriale sia nella transizione verso la sostenibilità. In generale, emerge anche la necessità di una comprensione più chiara e di conoscenze pratiche in merito alle pratiche sostenibili, suggerendo un divario tra ideali di sostenibilità e la loro effettiva applicazione.

Sul piano operativo, problemi quali l'acquisizione e la fidelizzazione dei clienti (Svezia, Grecia), la gestione dei costi – in particolare relativi a materie prime ed energia (Grecia, Italia) – e la complessità normativa e burocratica (Italia, Grecia, Svezia) sono stati frequentemente citati. Il supporto istituzionale risulta debole, con imprenditori in Italia e Grecia che segnalano anche regolamenti poco chiari o eccessivamente onerosi come vincoli significativi.

Per quanto riguarda lo sviluppo delle competenze, è emersa una richiesta diffusa di formazione in marketing digitale, gestione finanziaria, comunicazione con i clienti e innovazione alimentare.

In Spagna e Grecia si riscontra un particolare interesse ad approfondire i temi delle certificazioni di sostenibilità e dello storytelling/branding, per comunicare meglio la propria missione e i propri valori ai clienti.

Gli imprenditori dei cinque Paesi hanno espresso un forte interesse per il mentoring, per i workshop in presenza, per le formazioni online e per eventi di networking tra pari come modalità preferite di supporto. Ciò riflette una chiara esigenza non solo di trasferimento di conoscenze, ma anche di costruzione di comunità e di opportunità di apprendimento collaborativo.

Competenze emergenti richieste

Questa sezione del questionario ha chiesto specificamente ai partecipanti di identificare le competenze e le capacità che ritengono essenziali per avviare con successo startup Slow Food che promuovano e mettano in pratica comportamenti sostenibili.

b. Analisi delle competenze emergenti richieste

Le competenze emergenti tra gli imprenditori Slow Food di Spagna, Svezia, Italia, Grecia e Cipro mostrano un'attenzione costante verso il **marketing digitale, la gestione finanziaria, la fidelizzazione e la comunicazione con i clienti, l'innovazione alimentare e la certificazione di sostenibilità**.

Il marketing digitale risulta essere la competenza più citata, a conferma della necessità per gli imprenditori Slow Food di promuovere efficacemente i propri prodotti online, raggiungere un pubblico più ampio e diversificato e competere in un mercato sempre più digitale. Questo bisogno deriva probabilmente dal cambiamento nelle abitudini dei consumatori, sempre più orientati alla scoperta e all'acquisto online, che richiede padronanza di strumenti come i social media, la SEO e la creazione di contenuti.

La gestione finanziaria è un'altra competenza fondamentale in tutti i Paesi, evidenziando la necessità per gli imprenditori di gestire i flussi di cassa, la pianificazione dei budget e la sostenibilità economica a lungo termine delle loro attività. Questa competenza è essenziale affinché le imprese Slow Food possano restare attive, pianificare la crescita e affrontare le fluttuazioni del mercato.

L'attenzione verso la fidelizzazione e la comunicazione con il cliente, incluso lo storytelling e il branding, riflette la natura particolare dei prodotti Slow Food, che si basano fortemente sulla creazione di un legame emotivo e di fiducia con clienti che apprezzano autenticità, provenienza

e qualità. Lo storytelling rappresenta uno strumento potente per differenziare l'offerta e rafforzare le missioni imprenditoriali basate su valori.

Anche l'innovazione alimentare e lo sviluppo di prodotto emergono come aspetti importanti, in quanto gli imprenditori cercano modi creativi per distinguersi in un mercato competitivo, sviluppando nuovi prodotti o migliorando quelli tradizionali per rispondere a gusti e tendenze alimentari in evoluzione.

Infine, la certificazione di sostenibilità è stata evidenziata in relazione alla crescente domanda da parte dei consumatori di alimenti prodotti in modo etico, ecologico e socialmente responsabile. Ottenere tali certificazioni non solo aumenta la fiducia dei consumatori, ma si allinea anche ai valori fondamentali del movimento Slow Food.

Nel loro complesso, queste competenze costituiscono un insieme di strumenti completo che consente agli imprenditori Slow Food di adattarsi, prosperare e restare fedeli alla propria missione in un panorama alimentare in rapida evoluzione.

6. Raccomandazioni per lo sviluppo del curriculum formativo

I questionari rivelano un chiaro bisogno di una formazione mirata, pratica e specifica al contesto tra gli imprenditori culinari e i sostenitori dello Slow Food nei cinque Paesi partecipanti. Sebbene molti siano già impegnati in pratiche sostenibili, affrontano sfide persistenti legate alla stabilità finanziaria, alla competitività sul mercato e all'accesso a formazione e risorse.

I rispondenti hanno espresso un forte interesse per workshop in presenza, mentoring e supporto finanziario, oltre che per la formazione in ambiti come il marketing digitale, l'approvvigionamento sostenibile, la gestione finanziaria e il coinvolgimento dei clienti. Queste preferenze sottolineano il desiderio non solo di conoscenze teoriche, ma di un apprendimento pratico ed esperienziale radicato nelle realtà locali.

Per soddisfare tali esigenze, il curriculum consigliato dovrebbe combinare apprendimento modulare con componenti esperienziali, mentoring e creazione di comunità, supportando questi professionisti nella crescita di imprese alimentari resilienti, sostenibili e culturalmente radicate.

Obiettivi del curriculum formativo

- Dotare gli imprenditori culinari delle competenze imprenditoriali, di sostenibilità e di innovazione necessarie per prosperare.
- Promuovere i valori dello Slow Food: approvvigionamento locale, conservazione culturale e pratiche sostenibili.
- Creare un ecosistema formativo con mentor, supporto tra pari e applicazione nel mondo reale.

Moduli chiave suggeriti per il curriculum

1. Introduzione al cibo sostenibile

Questo modulo fornirà ai partecipanti una panoramica generale sul tema più ampio dello Slow Food e del cibo sostenibile, includendo una descrizione della sua filosofia, dei principi e dei valori.

2. Approvvigionamento e produzione sostenibile

Questo modulo esplorerà ed esporrà vari elementi del processo di approvvigionamento e produzione sostenibile, inclusi (ma non solo): approvvigionamento locale e stagionale, reti di fornitori sostenibili, pratiche e sistemi alimentari sostenibili, produzione sostenibile, certificazione di sostenibilità ed etichettatura.

3. Innovazione alimentare e sviluppo di prodotto (inclusi casi studio di business innovativi)

Questo modulo coinvolgerà i partecipanti nell'esplorazione di concetti imprenditoriali innovativi pertinenti al settore, attraverso attività pratiche che utilizzano diversi strumenti di design thinking e casi studio ispiratori per sviluppare idee di business pratiche e realizzabili per nuovi prodotti e servizi da offrire.

4. Imprenditorialità e competenze di alfabetizzazione finanziaria

Questo modulo fornirà ai partecipanti una panoramica completa delle competenze imprenditoriali e di business essenziali per avviare con successo nuove imprese o far crescere quelle esistenti. Coprendo una vasta gamma di argomenti, affronterà la gestione del personale, la modellazione di business, l'analisi di mercato – incluso comprendere i target di riferimento e le tendenze del settore – e strumenti strategici come l'analisi SWOT. Inoltre, il modulo approfondirà i fondamenti della pianificazione finanziaria, compresi il calcolo accurato dei

costi, le strategie di pricing per prodotti e servizi, tecniche di riduzione dei costi e pratiche di sostenibilità finanziaria efficiente.

Un punto focale del modulo sarà affrontare i bisogni specifici di finanziamento dei partecipanti, esplorando le diverse opzioni di finanziamento e le opportunità disponibili nei rispettivi settori. I partecipanti acquisiranno conoscenze pratiche su come individuare le fonti di finanziamento adatte, navigare nei processi di candidatura e redigere proposte di finanziamento efficaci per aumentare le possibilità di ottenere supporto finanziario. Al termine del modulo, i partecipanti saranno meglio preparati e non solo con le competenze per sviluppare strategie aziendali solide, ma anche con la fiducia e gli strumenti necessari per accedere alle risorse per realizzare le proprie visioni imprenditoriali.

5. Comunicazione e Marketing

Questo modulo coprirà diversi bisogni identificati nei questionari, riguardanti la promozione efficace, il marketing, la comunicazione, la presentazione e la narrazione delle startup e delle imprese Slow Food. Gli argomenti includeranno i fondamenti del marketing digitale, la presenza online, il marketing esperienziale, la costruzione dell'identità e del brand, lo storytelling.

6. Coinvolgimento del cliente

Durante questo modulo i partecipanti esploreranno il tema di come coinvolgere al meglio i propri clienti e stakeholder in senso ampio. A tal fine, saranno analizzati i concetti di conoscenza approfondita delle "customer personas", offerta di un'esperienza e servizio di alta qualità, coinvolgimento attivo e creativo nel racconto e nella visione dell'impresa. Durante questo modulo verranno inoltre presentati e discussi insieme ai partecipanti vari principi e pratiche di inclusività.

7. Orientarsi tra leggi e regolamenti

Le leggi e regolamentazioni relative al movimento Slow Food variano da Paese a Paese. In questa guida, sono state delineate le normative pertinenti per ciascuno dei cinque Paesi coinvolti, nonché le politiche UE applicabili.

I partecipanti a questo modulo riceveranno una panoramica delle principali leggi e regolamenti di cui devono essere a conoscenza, indicazioni su dove reperire i testi normativi,

come monitorare aggiornamenti o modifiche rilevanti e suggerimenti su come coinvolgere consulenti legali e professionisti lungo tutto il processo.

Struttura del Programma e Modalità di Erogazione Suggerite

<u>Format</u>	<u>Scopo</u>	<u>Approccio Suggerito</u>
Corsi online modulari	Flessibilità e apprendimento di base	Corsi autogestiti con video, letture e quiz
Workshops in presenza	Competenze pratiche e connessione locale	Organizzati in centri rurali o laboratori alimentari locali; includono dimostrazioni culinarie e laboratori
Apprendimento esperienziale	Risoluzione di problemi reali	I partecipanti lavorano su casi aziendali propri o progetti alimentari comunitari
Gruppi di mentoring	Apprendimento tra pari e supporto esperto	Abbinamento di imprenditori alle prime armi con chef esperti o formatori
Visite sul campo e residenze	Ispirazione e costruzione di reti	Visite a produttori locali, aziende agricole rigenerative, centri Slow Food
Progetto finale o Evento finale	Valorizzazione e test nel mondo reale	I partecipanti sviluppano un concetto alimentare sostenibile o un piano aziendale prototipale

Conclusioni

Nel concludere questo percorso approfondito attraverso il panorama dell'imprenditorialità slow food, appare evidente che il movimento slow food è molto più di una moda passeggera: è un approccio vivo e basato sui valori della produzione alimentare, del fare impresa e della cultura. Radicato nei principi della sostenibilità, della comunità e del rispetto per la tradizione, l'imprenditorialità slow food rappresenta una strada promettente per chi è appassionato alla creazione di imprese alimentari significative, etiche e ad alto impatto.

Questa guida ha messo in luce le politiche fondamentali che modellano il settore sia a livello europeo che nazionale, evidenziando come la legislazione possa rappresentare al contempo una sfida e una risorsa per gli imprenditori. Attraverso studi di caso dettagliati, abbiamo potuto osservare esempi ispiratori di innovazione e resilienza che fungono da faro per gli aspiranti professionisti dello slow food.

Tuttavia, il cammino non è privo di ostacoli. Gli imprenditori di oggi si trovano ad affrontare una rete complessa di sfide, che vanno dalle complicazioni normative alle pressioni di mercato, fino all'evoluzione delle esigenze dei consumatori. Affrontare questi ostacoli richiede non solo passione, ma anche un solido insieme di competenze: pensiero strategico, capacità di adattamento e una profonda comprensione dell'etica slow food.

Soprattutto, questa guida funge da base per lo sviluppo di curricula educativi mirati, pensati per fornire agli imprenditori slow food le conoscenze e gli strumenti necessari per prosperare. Favorendo un ambiente di apprendimento continuo e collaborazione, possiamo far crescere una nuova generazione di professionisti pronti a portare avanti questo movimento.

Abbracciando la filosofia dello slow food attraverso un'imprenditorialità consapevole, contribuiamo non solo alla rinascita delle culture alimentari locali, ma anche alla creazione di un sistema alimentare più sostenibile ed equo a livello globale. Il futuro dell'imprenditorialità slow food dipende dall'educazione, dall'innovazione e da un impegno costante—qualità che questa guida intende ispirare e supportare in ogni fase del percorso.

Che questo sia un invito all'azione per educatori, legislatori ed imprenditori: insieme, è possibile coltivare un futuro alimentare più ricco e sostenibile ed un'impresa consapevole.

Allegati (Report dei Sondaggi Nazionali - WP2 Valutazione dei Fabbisogni di Competenze)

1. Analisi del sondaggio nazionale - Spagna

Sintesi esecutiva:

Il presente report presenta l'analisi di quattordici risposte al sondaggio raccolte in Spagna nell'ambito dell'attività WP2.2 del progetto SFEntre.

Il sondaggio mirava a valutare i bisogni formativi e di supporto degli imprenditori e professionisti del settore gastronomico sostenibile, in linea con il movimento Slow Food. I partecipanti includono una varietà di profili come titolari di attività alimentari, educatori, esperti del settore agroalimentare e promotori della sostenibilità.

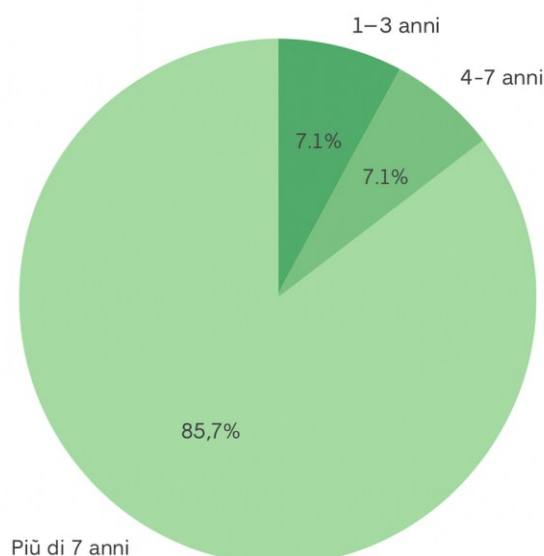
Metodologia

- **Gruppo target:** Imprenditori del settore culinario, esperti di Slow Food/agroalimentare, professionisti della formazione professionale (VET)
- **Numero di risposte valide:** 14 (provenienti dalla Spagna, raccolte tramite Google Forms)
- **Metodo di raccolta:** Sondaggio tramite Google Forms
- **Periodo:** Marzo - Aprile 2025

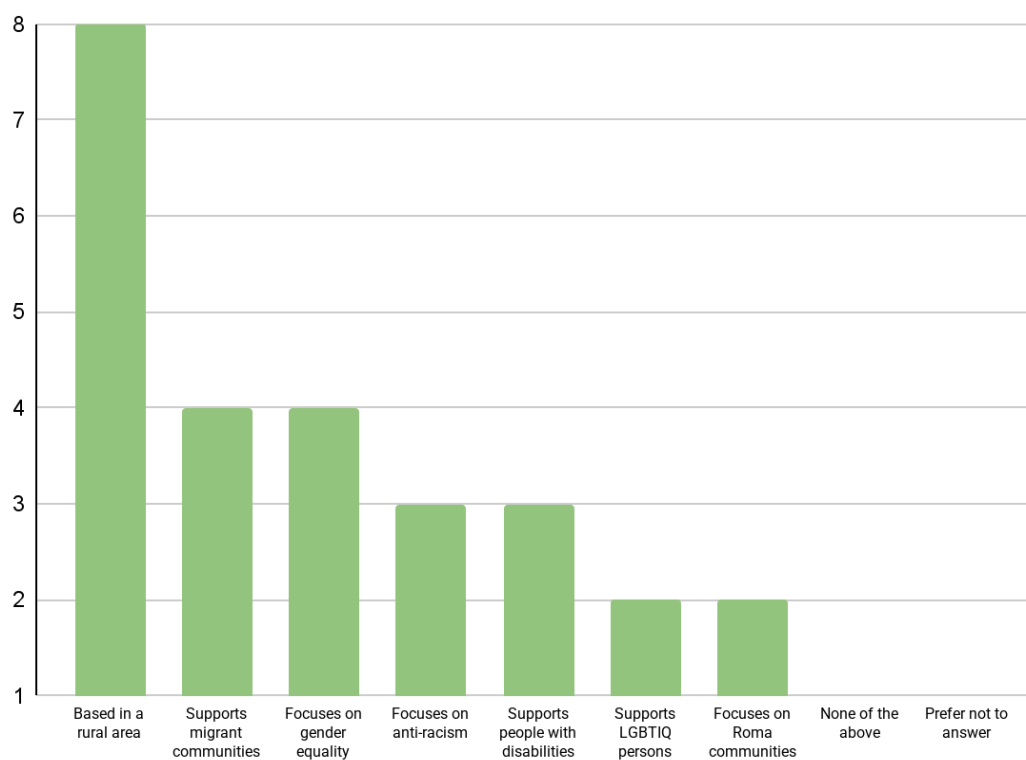
Profili dei Partecipanti

- **Aree di Competenza:** la maggior parte si è identificata come imprenditori culinari, seguita da educatori, presidio Slow Food ed esperti agroalimentari.
- **Focus sociale/operativo:** Molti operano in aree rurali o con gruppi sottorappresentati come migranti, donne o minoranze.

Anni di esperienza degli intervistati



Demographic and Support Purposes



Risultati Chiave

1. Pratiche Attuali e Stato dell'Attività

- La maggior parte dei rispondenti ha avviato la propria attività da zero, spesso senza supporto finanziario esterno.
- I principali obiettivi per i prossimi 2–3 anni includono lo sviluppo del marchio, l'espansione dell'attività, il miglioramento del curriculum e il raggiungimento della sostenibilità finanziaria.
- Le strategie promozionali includono il passaparola, i social media, le reti locali e la partecipazione a eventi.

2. Consapevolezza ed attuazione della sostenibilità

- Tutti i partecipanti adottano pratiche sostenibili: ingredienti locali/stagionali, riduzione degli sprechi alimentari, collaborazione con i produttori, packaging sostenibile ed educazione alla sostenibilità.
- Tuttavia, solo pochi hanno ricevuto supporto finanziario o istituzionale.
- Le barriere più citate all'adozione della sostenibilità includono:
 - Costi elevati di implementazione
 - Disponibilità limitata di fornitori
 - Mancanza di consapevolezza da parte dei consumatori
 - Complessità normative

3. Principali Sfide ed Esigenze Formative

- Le sfide più comuni sono state:
 - Accesso ai finanziamenti e oneri normative
 - Acquisizione e fidelizzazione dei clienti
 - Reclutamento degli studenti e sviluppo dei contenuti
 - Costruzione di consapevolezza nelle comunità locali

Competenze Richieste:

I partecipanti hanno espresso la necessità di rafforzare le proprie capacità in:

- **Marketing Digitale** – la competenza più citata da tutti i rispondenti.
- **Fidelizzazione e Comunicazione con i Clienti** – inclusi lo storytelling e la costruzione della lealtà.
- **Gestione Finanziaria** – essenziale per la pianificazione a lungo termine e la sostenibilità.

- **Innovazione Alimentare e Sviluppo del Prodotto** – approcci creativi per differenziarsi. **Certificazione e Sensibilizzazione alla Sostenibilità** – per connettersi con clienti orientati ai valori.

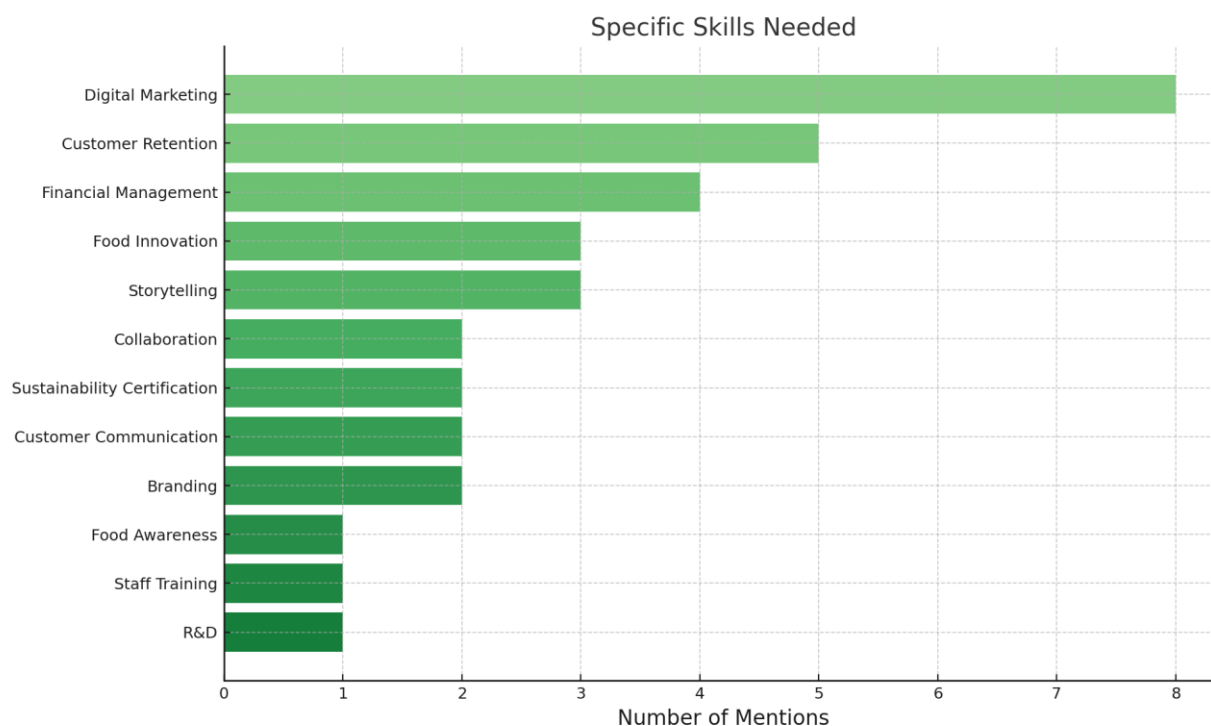
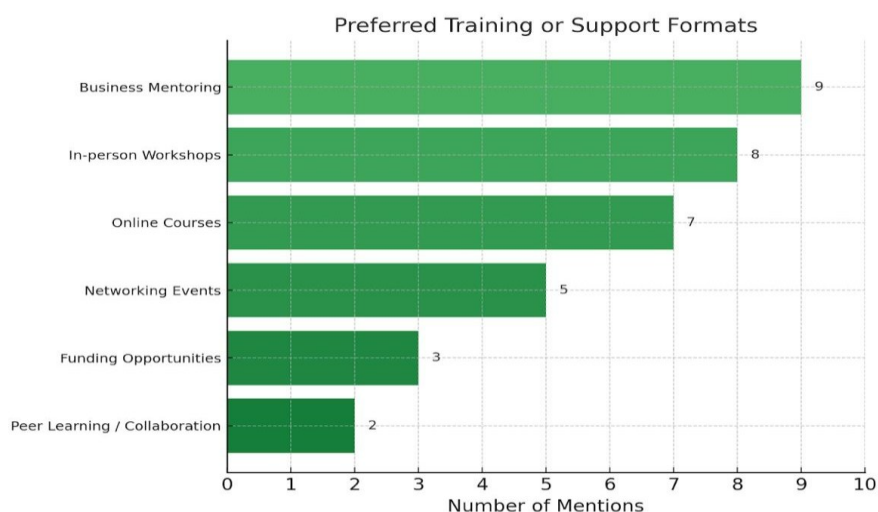


Figura 1: Competenze specifiche necessarie

Formati di Supporto Preferiti:

- I formati più apprezzati sono risultati:
 - **Mentoring Aziendale** – per consigli personalizzati
 - **Workshop Pratici in Presenza** – per un apprendimento diretto
 - **Corsi Online** – per accessibilità e flessibilità
 - **Eventi di Networking** – per favorire la collaborazione



Note:

- Some participants selected more than one format, which is why the total number of mentions exceeds 14.
- 'Peer Learning / Collaboration' was not a predefined option in the survey but was grouped from open-ended responses.

*Note: Alcuni partecipanti hanno scelto più di un formato, motivo per cui il numero totale di menzioni supera le 14.

"*Peer Learning / Collaboration*" non era un'opzione predefinita nel sondaggio, ma è stata raggruppata in base a risposte aperte che esprimevano il desiderio di ambienti di apprendimento condivisi.

Conclusioni e Raccomandazioni

L'indagine conferma una forte coerenza tra le pratiche dei partecipanti e i valori del movimento **Slow Food**, anche se molti non si identificano esplicitamente con questa etichetta. La maggior parte di loro sta già integrando pratiche sostenibili nei propri modelli imprenditoriali o educativi: utilizzo di ingredienti locali e stagionali, riduzione degli sprechi e collaborazione stretta con fornitori locali. Questo rappresenta un punto di partenza importante.

Tuttavia, l'analisi rivela anche una chiara mancanza di **professionalizzazione** e **strategia imprenditoriale**. La maggior parte dei partecipanti opera in modo isolato, in contesti rurali di piccole dimensioni o senza accesso a formazione e risorse formali. Questo rispecchia l'obiettivo del progetto: rafforzare le competenze degli imprenditori del settore gastronomico attraverso lo **sviluppo delle capacità, strumenti digitali** e la **creazione di reti**.

Osservazioni chiave:

- C'è una forte domanda di **potenziamento delle competenze**, in particolare in **marketing digitale**, **pianificazione finanziaria**, **coinvolgimento del cliente** e **storytelling** — essenziali per la visibilità e la competitività.
- I partecipanti affrontano **barriere normative e strutturali**: mancanza di finanziamenti, norme poco chiare in materia di sostenibilità e scarso accesso a fornitori e reti di supporto.
- I rispondenti sono desiderosi di partecipare a formati formativi **pratici e flessibili**, con una preferenza per **mentoring aziendale**, **supporto locale tra pari** e **moduli online**.

Questi risultati rafforzano l'orientamento strategico di SFEntre:

Raccomandazioni per il WP3 (Sviluppo della Formazione):

Titolo modulo	Competenze chiave	Destinatari	Perché includerlo?
1. Formazione pratica	Valutazione dei bisogni, progettazione di itinerari personalizzati, apprendimento autogestito	Tutti i partecipanti	Consente di adattare la formazione ai diversi livelli di esperienza ed esigenze, assicurando che ogni partecipante si concentri sulle aree di cui ha più bisogno (marketing, finanza, sostenibilità, ecc.). Migliora la motivazione e l'efficacia dell'apprendimento.
2. Business Mentoring & Coaching	Peer Mentoring, Leadership Empatica, Comunicazione Interpersonale, Trasferimento di Conoscenze	Imprenditori esperti e alle prime armi	Promuove reti di supporto sostenibili e a lungo termine. Fa leva sull'esperienza maturata nel movimento Slow Food e rafforza il senso di comunità e di appartenenza.

3. Storytelling e costruzione identità	Storytelling, Comunicazione di Brand, Costruzione Narrativa, promozione basata sui valori	Imprenditori e formatori culinari e agroalimentari	Aiuta le aziende a differenziarsi comunicando la propria identità, i propri valori e le proprie radici culturali. Rafforza le connessioni con i clienti consapevoli e i mercati locali.
4. Digital Marketing & presenza on-line	Social media, e-commerce, piattaforme di crowdfunding, strumenti digitali per la formazione e il management	Tutti i partecipanti	Le competenze digitali sono essenziali per la promozione, il finanziamento e la formazione continua. Colma il divario digitale, soprattutto nelle zone rurali.
5. Coinvolgimento ed esperienza del cliente	Facilitazione di gruppo, Risoluzione collettiva dei problemi, Condivisione di buone pratiche, Costruzione di reti locali	Imprenditori rurali, comunità locali	Rafforza la coesione tra i partecipanti, facilita la collaborazione e l'apprendimento reciproco e rafforza le reti imprenditoriali regionali.
6. Implementazione pratiche sostenibili	Progettazione Universale, Inclusione Culturale e Linguistica, Approccio Intersezionale, Risorse Accessibili	Gruppi sottorappresentati (donne, migranti, minoranze) e formatori	Garantisce che tutte le persone, indipendentemente dal loro background, possano accedere, comprendere e trarre vantaggio dalla formazione. Promuove l'equità e la diversità nell'ecosistema imprenditoriale.

2. Analisi del sondaggio nazionale - Svezia

Sintesi esecutiva:

Questo report presenta l'analisi delle risposte al sondaggio raccolte in Svezia nell'ambito dell'attività WP2.2 del progetto SFEntre. L'obiettivo era valutare i bisogni formativi e di supporto degli imprenditori gastronomici e dei professionisti della sostenibilità che operano in linea con la filosofia Slow Food. I partecipanti includevano titolari di attività, educatori, esperti agroalimentari e sostenitori.

Metodologia

- **Gruppo target:** Imprenditori gastronomici, esperti Slow Food/agroalimentari, educatori e formatori in sostenibilità
- **Numero di risposte valide:** 10 (dalla Svezia, raccolte tramite Google Forms)
- **Metodo di raccolta:** sondaggio online tramite Google Form
- **Periodo:** Marzo – Aprile 2025

Profili dei Partecipanti

- **Aree di Competenza:** la maggior parte si è identificata come professionista dell'educazione o imprenditore gastronomico, seguiti da esperti agroalimentari e Slow Food.
- **Localizzazione e focus sull'inclusione:** la maggioranza opera in aree rurali. Molte attività supportano le comunità migranti, promuovono l'uguaglianza di genere e sostengono comunità sottorappresentate come persone con disabilità, persone LGBTIQ e minoranze.

Risultati Chiave

1. Pratiche attuali e stato dell'attività

- La maggior parte dei partecipanti ha lanciato la propria iniziativa da zero con finanziamento minimo o nullo.
- Obiettivi: espansione, sostenibilità finanziaria, sviluppo del marchio e miglioramento del curriculum formativo.
- Strategie promozionali: social media, networking, passaparola, eventi locali e partnership.

2. Consapevolezza e Attuazione della Sostenibilità

- Tutti i rispondenti applicano principi di sostenibilità come l'uso di ingredienti locali/stagionali, la riduzione degli sprechi, il packaging ecologico, la collaborazione con i produttori e l'educazione alla sostenibilità.
- Solo pochi hanno ricevuto supporto istituzionale o finanziario.

-Le barriere includono: costi elevati, mancanza di formazione, accesso limitato ai fornitori, scarsa consapevolezza del pubblico e ambiguità normativa.

3. Principali Sfide ed Esigenze Formative

- Sfide: accesso ai finanziamenti, acquisizione/fidelizzazione dei clienti, conformità normativa, reclutamento degli studenti.

- Competenze necessarie: marketing digitale, fidelizzazione e comunicazione con i clienti, gestione finanziaria, innovazione alimentare, certificazione in sostenibilità, storytelling e branding.

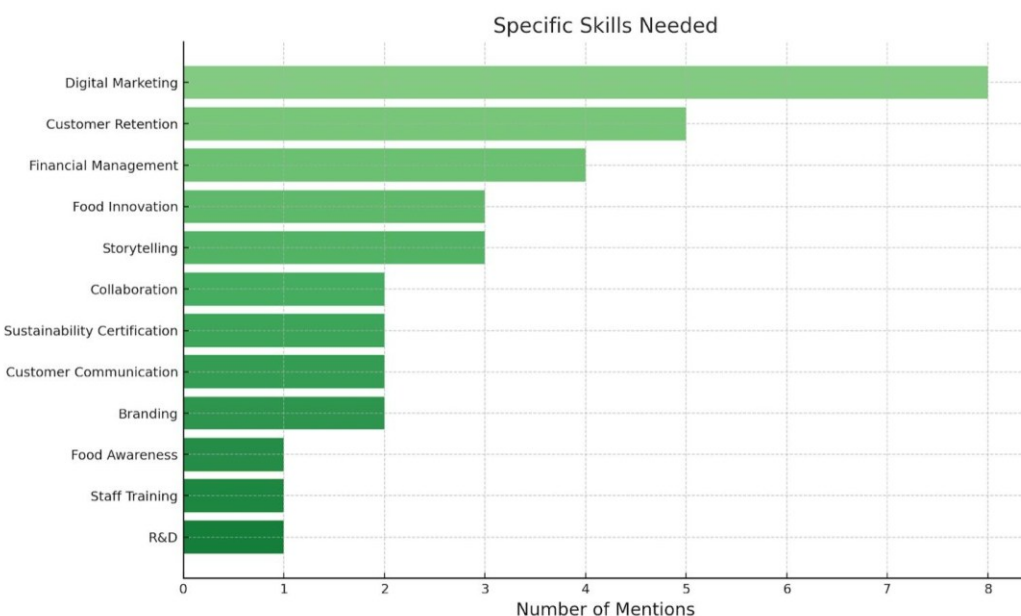
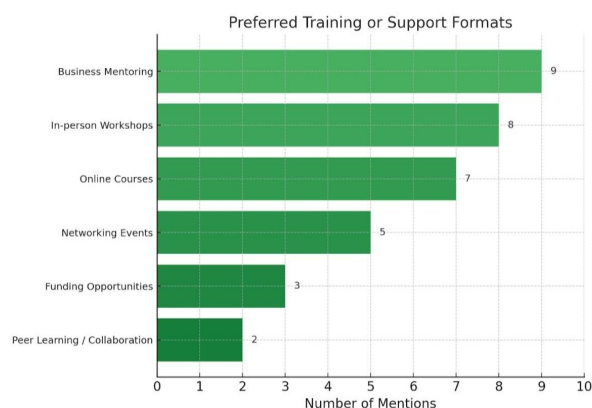


Figura 1: Competenze Specifiche Richieste

Formati di Supporto Preferiti:

- Formati più apprezzati: mentoring aziendale, workshop in presenza, corsi online, eventi di networking;
- È stata inoltre sottolineata l'importanza dell'apprendimento tra pari e della collaborazione.



Note:
- Some participants selected more than one format, which is why the total number of mentions exceeds 14.
- 'Peer Learning / Collaboration' was not a predefined option in the survey but was grouped from open-ended responses.

Figura 2: Formati Preferiti di Formazione o Supporto

Focus Demografico e sull’Inclusione

I rispondenti indicano un coinvolgimento attivo nel supporto alle aree rurali e ai gruppi sottorappresentati.

Demographic and Support Purposes

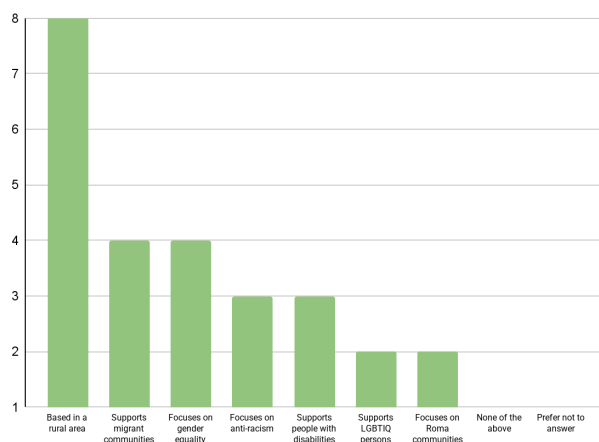


Figura 3: Finalità Demografiche e di Supporto

Anni di esperienza dei partecipanti

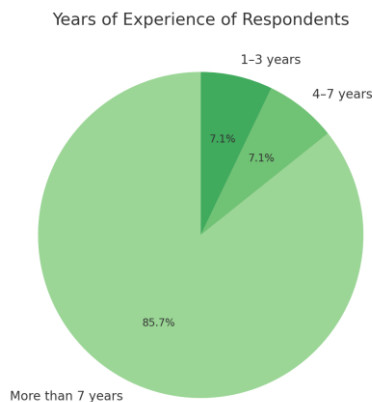


Figura 4: Anni di esperienza

Conclusioni e raccomandazioni

I risultati del sondaggio svedese mostrano una forte coerenza con i valori di Slow Food, con un diffuso impegno verso pratiche sostenibili. Tuttavia, emerge un bisogno urgente di rafforzamento delle capacità per superare le barriere normative, finanziarie e di visibilità.

Osservazioni chiave:

- Forte domanda di potenziamento delle competenze in marketing digitale, gestione finanziaria e storytelling.
- Barriere strutturali e finanziarie limitano gli sforzi verso la sostenibilità.
- Forte interesse per modelli di apprendimento pratici, flessibili e orientati alla comunità.

Raccomandazioni per il WP3 (Sviluppo della Formazione):

WP3 - Curriculum Formativo Suggestito

Titolo del modulo	Competenze Chiave	Destinatari	Perchè includerlo?
1. Marketing Digitale per Attività Gastronomiche	Strategia social media, branding, creazione di contenuti	Tutti i partecipanti, in particolare nuove attività	Competenza più richiesta; migliorare visibilità, fidelizzazione e portata, specialmente per iniziative rurali o di nicchia

2. Storytelling e Costruzione dell'Identità	Progettazione narrativa, definizione della mission, identità visiva	Imprenditori, educatori, mentor	Aiuta a comunicare la storia e i valori unici dell'attività; fondamentale per connettersi con clienti e finanziatori sensibili ai valori
3. Fondamenti di Gestione Finanziaria	Budget, previsione, flusso di cassa, monitoraggio dei costi	Imprenditori alle prime armi, formatori VET	Cruciale per la sostenibilità a lungo termine; risponde alla difficoltà emersa nel sondaggio su sostenibilità finanziaria e accesso ai fondi
4. Sistemi Alimentari Sostenibili	Stagionalità, riduzione degli sprechi, pratiche circolari	Tutti i partecipanti	Approfondisce i principi della sostenibilità nei sistemi alimentari; supporta gli obiettivi di impatto ambientale
5. Innovazione Alimentare e Sviluppo del Prodotto	Innovazione del menù, test di prodotto, sviluppo di ricette regionali	Professionisti del settore culinario, scuole VET	Aumenta competitività e attualità; connette tradizione e innovazione in linea con gli obiettivi Slow Food
6. Certificazione e Etichettatura Sostenibile	Eco-etichette, processi di certificazione, standard normativi	Professionisti esperti, esportatori	Permette di accedere a nuovi mercati, garantire trasparenza e costruire fiducia con i consumatori
7. Approvvigionamento Locale e Reti di Fornitori	Mappatura dei produttori locali, coinvolgimento dei fornitori, economie di comunità	Imprenditori rurali, formatori	Promuove filiere resilienti e sostiene lo sviluppo economico locale; pilastro centrale di Slow Food
8. Strumenti Digitali per Apprendimento e Lavoro a Distanza	Canva, Zoom, moduli online, piattaforme collaborative	Formatori, mentor, giovani	Favorisce apprendimento e operatività ibridi, essenziali per accessibilità e resilienza delle piccole imprese
9. Opportunità di Finanziamento e Scrittura Progetti	Crowdfunding, Erasmus+, bandi nazionali, modelli di business	Tutti, in particolare iniziative di base	Risponde direttamente a un'esigenza emersa nel sondaggio: miglior accesso a

			risorse finanziarie e capacità di presentare proposte
10. Coinvolgimento del Cliente e Progettazione dell'Esperienza	Customer journey, programmi fedeltà, sistemi di feedback	Attività aperte al pubblico	Aumenta fidelizzazione e ricavi; connette l'esperienza del cliente alla sostenibilità e alla creazione di valore
11. Collaborazione tra Pari e Costruzione della Comunità	Marketing collettivo, reti locali, strategie di co-branding	Gruppi rurali e sottorappresentati	Promuove la resilienza attraverso la solidarietà e la condivisione delle risorse; utile in aree con scarso potere di mercato individuale
12. Alfabetizzazione Giuridica e Regolatoria	Sicurezza alimentare, normative locali, regolamenti sulla sostenibilità	Tutti i partecipanti	Chiarisce le incertezze legate alle normative sulla sostenibilità e favorisce la conformità legale; riduce una delle principali barriere emerse dal sondaggio

3. Analisi del sondaggio nazionale – Italia

Sintesi Esecutiva

Questo report presenta l'analisi delle risposte al sondaggio raccolte in Italia nell'ambito dell'attività WP2.2 del progetto SFEntre. L'obiettivo era valutare i bisogni formativi e di supporto degli imprenditori gastronomici e dei professionisti della sostenibilità che operano in linea con la filosofia Slow Food. I partecipanti includevano titolari di attività, educatori, esperti agroalimentari e sostenitori.

Metodologia

-Gruppo target: Imprenditori gastronomici, esperti Slow Food/agroalimentari, educatori e professionisti della sostenibilità

-Risposte valide: 10 (dall'Italia, raccolte tramite Google Forms)

-Metodo di raccolta: Online tramite questionario Google Forms

-Periodo: Marzo – Aprile 2025

Profili dei Partecipanti

- **Aree di Esperienza:** Il gruppo è estremamente eterogeneo. Tuttavia, prevalgono le figure dell'esperto agroalimentare e dell'imprenditore gastronomico. Sono inoltre rappresentati, in misura minore, l'esperto Slow Food e il professionista dell'educazione.
- **Localizzazione e focus sull'inclusione:** La maggioranza opera in aree rurali. Molte attività supportano le comunità migranti, promuovono l'uguaglianza di genere e sostengono comunità sottorappresentate come persone con disabilità, persone LGBTIQ e minoranze.

Risultati Chiave

1. Pratiche Attuali e Stato dell'Attività

- La maggior parte dei partecipanti ha avviato le proprie iniziative da zero, senza alcun supporto finanziario.
- Obiettivi: si concentrano sulla crescita dell'attività attraverso la stabilità economica, l'espansione (inclusi nuovi prodotti e aumento del fatturato), l'ampliamento della base clienti rivolgendosi sia al pubblico più anziano che a quello giovane, il marketing strategico e iniziative orientate all'impatto sociale e all'innovazione, come il progetto "mercato con cucina".
- Le strategie promozionali più adottate per promuovere l'attività o i programmi formativi includono l'uso dei social media, il passaparola e la partecipazione a eventi, spesso integrati con pubblicità online, collaborazioni locali e, occasionalmente, presenza su carta stampata.

2. Consapevolezza e Attuazione della Sostenibilità

- Le pratiche sostenibili più diffuse comprendono un forte utilizzo di ingredienti locali e stagionali, la riduzione degli sprechi, la collaborazione con produttori locali e l'adozione di soluzioni di packaging sostenibile.
- La maggioranza dei rispondenti ha dichiarato di non aver ricevuto alcun supporto finanziario, incentivo o partenariato legato alla sostenibilità o alla produzione locale.
- Le principali barriere che ostacolano l'adozione di pratiche più sostenibili sono principalmente i costi elevati, seguiti da una scarsa disponibilità di conoscenze e da normative penalizzanti. Alcuni partecipanti hanno inoltre segnalato una domanda insufficiente da parte dei clienti e una limitata disponibilità di fornitori.

3. Principali Sfide ed Esigenze Formative

- Le sfide principali riportate includono la riduzione dei costi, la gestione di un mercato competitivo (e talvolta poco equo), la ricerca di finanziamenti, il superamento degli ostacoli burocratici (in particolare per quanto riguarda l'assunzione di personale), il mantenimento della qualità e della formazione, l'attrazione di una clientela più ampia e la mancanza di supporto istituzionale e di normative chiare.

- I risultati del sondaggio evidenziano una forte necessità di competenze nel marketing digitale per ampliare la visibilità dell'attività e migliorare il coinvolgimento dei clienti, insieme a competenze in gestione finanziaria e un desiderio di innovazione, in particolare nell'ambito alimentare e agricolo.



Figura 1: Competenze Specifiche Richieste

Formati di Supporto Preferiti

Secondo le risposte al sondaggio, le forme di supporto più desiderate sono le opportunità di finanziamento, inclusi crediti più accessibili e centrati sulla persona, insieme a formazioni pratiche

come corsi online, workshop in presenza e mentoring aziendale, oltre a eventi di networking.

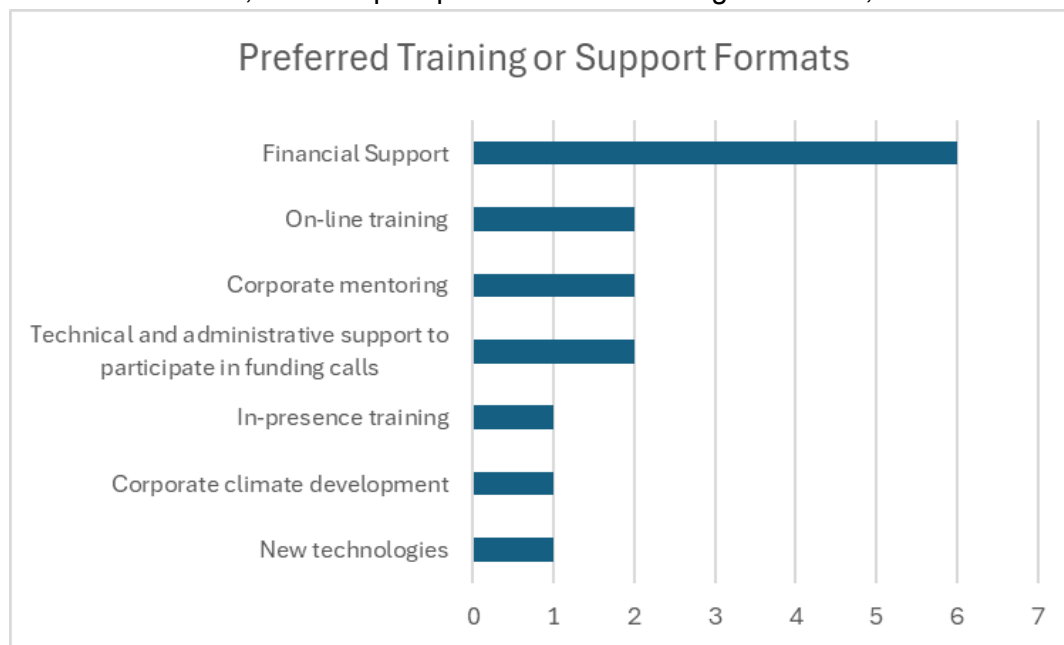


Figura 2: Formati Preferiti di Formazione o Supporto

Focus Demografico e sull'Inclusione

Il sondaggio indica che l'attività si svolge in un'area rurale e mostra un forte orientamento all'inclusività, coinvolgendo o supportando immigrati/comunità migranti, persone con disabilità, promuovendo l'uguaglianza di genere, lavorando attivamente contro il razzismo, sostenendo la comunità LGBTIQ e concentrandosi anche sulle comunità Rom.

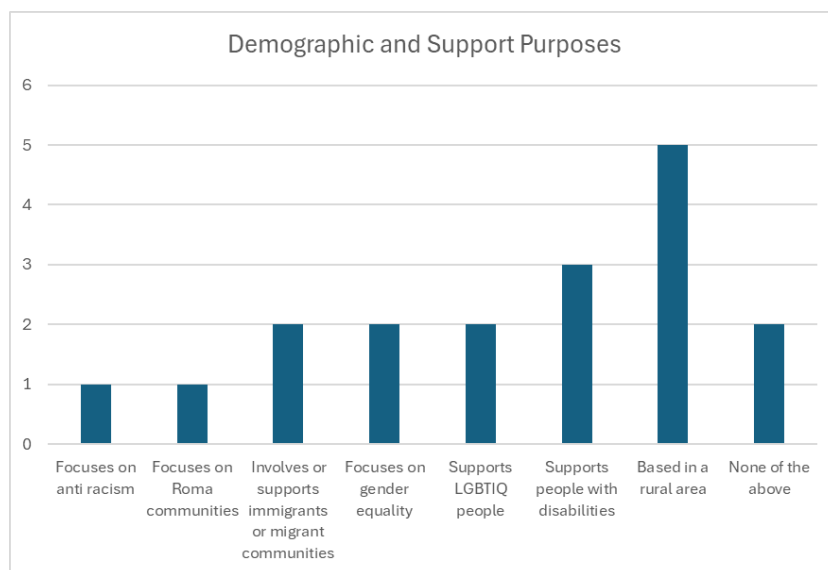


Figura 3: Finalità Demografiche e di Supporto

Anni di Esperienza dei Partecipanti

La maggior parte dei partecipanti ha maturato oltre sette anni di esperienza, mentre i restanti membri possiedono un'esperienza compresa tra i quattro e i sette anni.

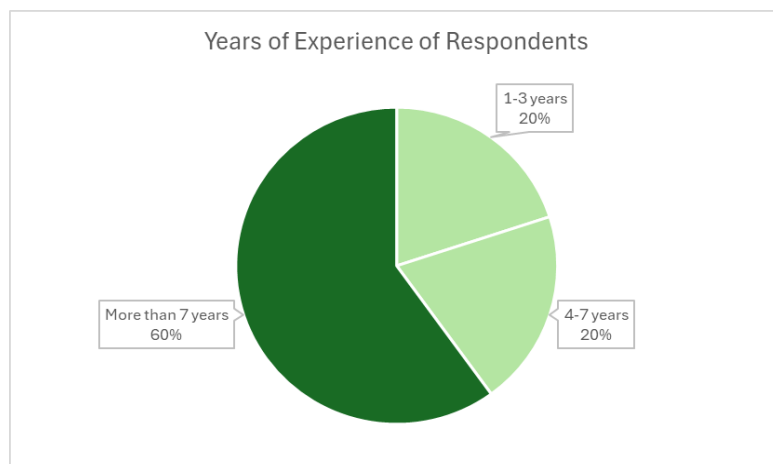


Figura 4: Anni di esperienza dei partecipanti

Conclusioni e Raccomandazioni

Il sondaggio italiano evidenzia un panorama vivace di iniziative alimentari su piccola scala, profondamente radicate nei contesti locali e guidate da un forte ethos di inclusione sociale. Sebbene i partecipanti dimostrino un chiaro impegno verso pratiche sostenibili e un desiderio di crescita, importanti sfide legate a vincoli finanziari, concorrenza di mercato e accesso alle conoscenze ostacolano il loro progresso.

Osservazioni Chiave

-Forte missione sociale, risorse limitate: i partecipanti mostrano un notevole impegno nel supportare comunità emarginate e nel promuovere l'inclusività all'interno delle proprie attività, spesso avviate senza alcun sostegno finanziario iniziale. Tuttavia, questo impegno ammirevole è spesso ostacolato dalla mancanza di risorse economiche per l'espansione e l'innovazione.

-La sostenibilità è un valore centrale, ma l'attuazione incontra ostacoli: esiste una diffusa comprensione e applicazione dei principi fondamentali della sostenibilità, come l'approvvigionamento locale e la riduzione degli sprechi. Tuttavia, l'adozione di pratiche sostenibili più avanzate è fortemente limitata dai costi elevati e dalla mancanza di sostegno finanziario o incentivi.

-Urgente bisogno di competenze imprenditoriali e digitali: i partecipanti riconoscono lacune critiche nelle proprie conoscenze, in particolare nel marketing digitale per ampliare la propria

portata e nella gestione finanziaria per garantire stabilità e crescita. È inoltre richiesto lo sviluppo di competenze legate all'innovazione nei propri settori specifici.

-Preferenza per un supporto pratico e accessibile: le forme di supporto preferite si orientano verso un'assistenza concreta, che includa opportunità di finanziamento con condizioni accessibili, formati di formazione pratica come corsi online e workshop in presenza, mentoring aziendale per un accompagnamento personalizzato ed eventi di networking per favorire la collaborazione e lo scambio di conoscenze.

Raccomandazioni per il WP3 (Sviluppo della Formazione)

Curriculum Formativo WP3 Suggesto

Questi moduli sono progettati per rispondere alle principali sfide ed esigenze emerse dal sondaggio, offrendo un curriculum formativo completo che unisce competenze pratiche a conoscenze strategiche. I formati di supporto preferiti — corsi online, workshop in presenza, mentoring aziendale ed eventi di networking — dovrebbero essere tenuti in considerazione nell'erogazione di questo percorso formativo.

Titolo del Modulo	Competenze Chiave	Destinatari	Perchè includerlo?
1. Fondamenti di Marketing Digitale per la Crescita	Social media marketing, pubblicità online, nozioni base di SEO, creazione di contenuti, analisi dei dati	Tutti i partecipanti	Risponde alla forte esigenza di competenze in marketing digitale per ampliare la portata dell'attività, migliorare il coinvolgimento dei clienti e sostenere la crescita complessiva.
2. Gestione e Pianificazione Finanziaria	Budgeting, controllo dei costi, gestione del flusso di cassa, rendicontazione finanziaria, accesso ai finanziamenti	Tutti i partecipanti	Affronta direttamente le sfide principali di riduzione dei costi e reperimento fondi, fornendo competenze essenziali per una gestione sostenibile dell'attività. Cruciale per la stabilità economica, in particolare per iniziative nate senza supporto finanziario iniziale.
3. Innovazione nelle Pratiche Agroalimentari e Culinarie	Sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie alimentari sostenibili, progettazione creativa del menù, trasformazione a valore aggiunto, marketing strategico	Esperti agroalimentari, imprenditori gastronomici	Risponde al desiderio di innovazione nell'ambito alimentare e agricolo, aprendo potenzialmente a nuove opportunità di mercato.
4. Navigare tra Normative e Burocrazia	Comprensione di permessi e licenze, procedure di assunzione, standard di sicurezza alimentare, normative locali	Tutti i partecipanti	Affronta direttamente le difficoltà legate alla burocrazia e alla conformità normativa, specialmente in materia di assunzioni e regolamenti locali.
5. Pratiche Aziendali Sostenibili	Strategie avanzate di riduzione degli sprechi, principi di economia circolare, approvvigionamento sostenibile, eco-labeling	Tutti i partecipanti (con focus su agroalimentare)	Promuove la sostenibilità affrontando ostacoli legati a costi elevati e barriere normative. Risponde alla crescente domanda di prodotti sostenibili e valorizza la consapevolezza già presente tra i partecipanti.
6. Costruire Imprese Inclusive e Impegno	Comunicazione interculturale, pratiche	Tutti i partecipanti con focus sull'inclusione	Sostiene e rafforza il focus esistente sull'inclusività, fornendo

nella Comunità	inclusive di assunzione, sviluppo di partenariati locali, comprensione dei bisogni di comunità diverse		competenze pratiche per lavorare con comunità diverse.
7. Pianificazione Strategica e Espansione dell'Impresa	Analisi di mercato, strategia competitiva, scalabilità operativa, lancio di nuovi prodotti, gestione della relazione con il cliente	Imprenditori gastronomici, titolari di attività	Sostiene l'obiettivo di crescita e sviluppo fornendo strumenti strategici per la presa di decisioni e la penetrazione del mercato.
8. Formazione Pratica e Networking	Competenze operative, mentoring aziendale, networking	Tutti i partecipanti	Offre conoscenze pratiche, migliora le competenze imprenditoriali e crea opportunità di collaborazione e scambio di esperienze.

4. Analisi del sondaggio nazionale - Grecia

Sintesi Esecutiva

Questo report presenta l'analisi delle risposte al sondaggio raccolte in Grecia nell'ambito dell'attività WP2.2 del progetto SFEntre. L'obiettivo era valutare i bisogni formativi e di supporto degli imprenditori gastronomici e dei professionisti della sostenibilità che operano in linea con i principi di Slow Food. Il gruppo di partecipanti comprendeva titolari di attività, esperti culinari, educatori e specialisti del settore agroalimentare.

Metodologia

- **Gruppo target:** imprenditori gastronomici, esperti Slow Food/agroalimentari e professionisti dell'istruzione/formazione.
- **Risposte valide:** 15 (tramite Google Forms)
- **Metodo di raccolta:** Online tramite questionario Google Forms
- **Periodo:** Marzo – Aprile 2025

Profili dei Partecipanti

- **Aree di competenza:** a maggior parte si è identificata come imprenditore gastronomico (coprendo ruoli come titolare d'impresa, chef o innovatore nel settore food), seguiti da

professionisti della formazione e dell'educazione. Un numero minore si è identificato come esperto Slow Food o agroalimentare; una risposta ha menzionato i servizi di degustazione.

- **Localizzazione e focus sull'inclusione:** le risposte provengono principalmente da Salonicco e Atene, con alcuni partecipanti situati a Calcide e Rodi. Diverse attività indicano il supporto a comunità sottorappresentate, tra cui persone con disabilità, persone LGBTIQ+ e gruppi di migranti. Sono state inoltre evidenziate azioni per l'uguaglianza di genere e contro il razzismo. Alcune attività si trovano in contesti rurali.
- **Esperienza:** i livelli di esperienza sono variabili, con il gruppo più numeroso attivo da oltre 7 anni, seguito da partecipanti con 4-7 anni e 1-3 anni di esperienza.

Risultati Chiave

1. Pratiche Attuali e Stato dell'Attività

- La maggior parte dei partecipanti ha avviato le proprie iniziative autonomamente o con soci; alcuni hanno ereditato l'attività. Il supporto finanziario iniziale è stato vario: aiuti familiari, prestiti o risparmi personali.
- Gli obiettivi principali per i prossimi 2-3 anni includono: raggiungimento della stabilità finanziaria, rafforzamento del brand, espansione delle operazioni, aggiornamento dell'offerta (menu/prodotti) e integrazione di pratiche sostenibili.
- Le strategie promozionali principali comprendono: utilizzo dei social media e passaparola. Sono impiegati anche pubblicità online, collaborazioni con reti locali e partecipazione a eventi.

2. Consapevolezza e Attuazione della Sostenibilità

- È evidente un forte impegno verso la sostenibilità: tutti i rispondenti applicano pratiche come l'utilizzo di ingredienti stagionali/locali, la riduzione degli sprechi alimentari, la collaborazione con produttori locali e l'educazione alla sostenibilità. Alcuni utilizzano anche imballaggi sostenibili.
- È stato segnalato un supporto finanziario o incentivi specifici limitati legati alla sostenibilità o alla produzione locale, anche se alcuni partecipanti hanno menzionato sussidi generici o relazioni esistenti con produttori locali.
- Le barriere principali comprendono: costi elevati, disponibilità limitata di fornitori sostenibili, bassa domanda percepita da parte dei clienti per opzioni sostenibili, regolamentazioni poco chiare e formazione specifica insufficiente.

3. Principali Sfide ed Esigenze Formative

- Le sfide maggiori nella gestione e nello sviluppo delle attività includono: riduzione dei costi operativi (in particolare materie prime ed energia), attrazione e fidelizzazione dei clienti, e

complessità normative e burocratiche. Anche la mancanza di finanziamenti e la difficoltà nel trovare personale specializzato sono problematiche rilevanti.

- Competenze richieste: i partecipanti hanno evidenziato la necessità di rafforzare le competenze in gestione finanziaria (incluso il calcolo dei costi), marketing digitale e innovazione alimentare. È stata inoltre segnalata l'importanza di conoscere i sistemi di certificazione in ambito sostenibilità e le strategie di coinvolgimento del cliente.
- Formati di supporto preferiti: il mentoring aziendale è stato il più richiesto. Opportunità di finanziamento, workshop in presenza e corsi online sono stati spesso menzionati come utili. Anche eventi di networking e apprendimento tra pari sono stati apprezzati.

Specifiche esigenze formative

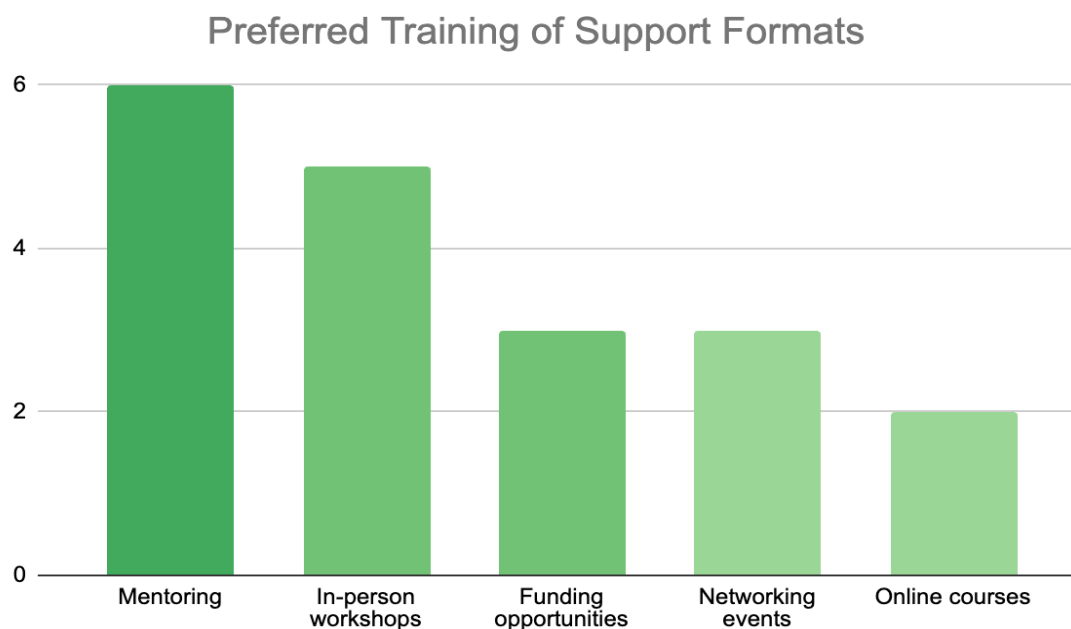


Formati Preferiti di Formazione o Supporto

I formati preferiti per ricevere formazione e supporto sono:

- Mentoring: 5 menzioni
- Opportunità di finanziamento: 4 menzioni
- Workshops in presenza: 3 menzioni
- Corsi online: 2 menzioni
- Eventi di networking: 2 menzioni

- Workshops (generico): 1 menzione
- Formazione/Supporto (generico): 1 menzione

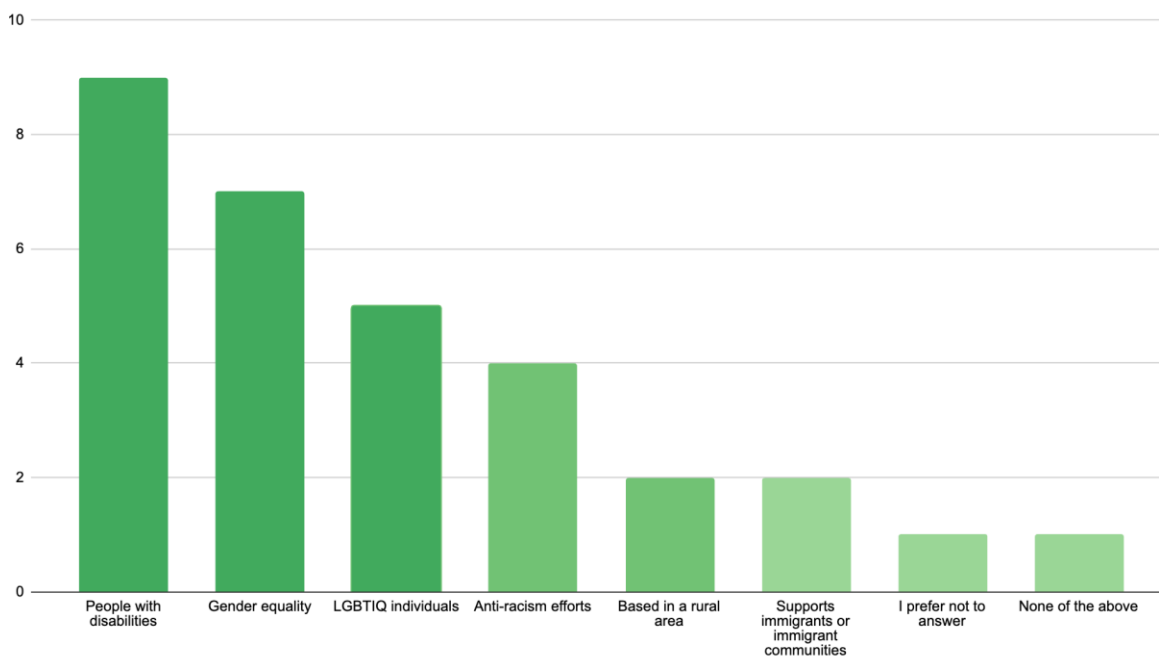


Focus demografico e sull'inclusione

Il sondaggio indica che le attività dei partecipanti presentano spesso un focus sia sociale che geografico:

- Include/supporta persone con disabilità: 5 menzioni
- Si concentra sull'uguaglianza di genere: 4 menzioni
- Supporta persone LGBTIQ+: 4 menzioni
- Si concentra su iniziative contro il razzismo: 3 menzioni
- Ha sede in area rurale: 2 menzioni
- Supporta comunità migranti: 2 menzioni

Demographic and Support Purposes

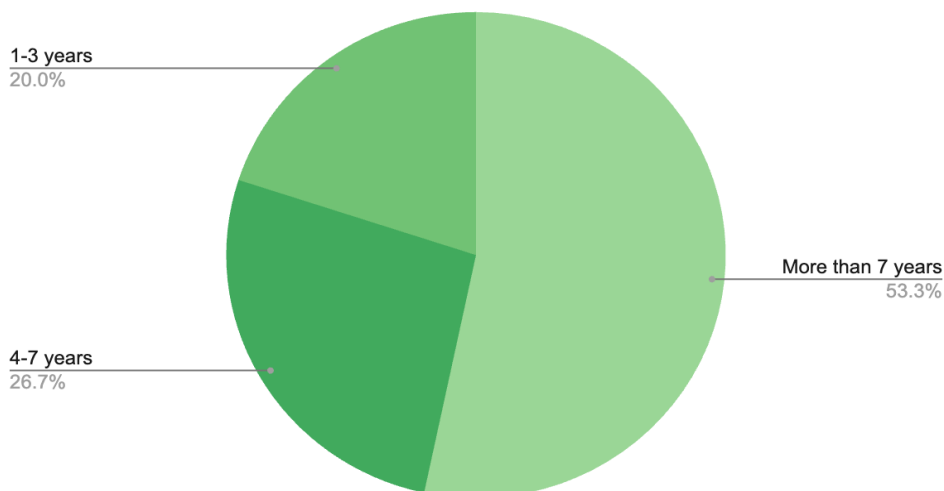


Anni di Esperienza dei Partecipanti

La distribuzione degli anni di esperienza tra i rispondenti è la seguente:

- Oltre 7 anni: 8 menzioni
- 4–7 anni: 4 menzioni
- 1–3 anni: 3 menzioni

Years of Experience of Respondents



Conclusioni e Raccomandazioni

I risultati del sondaggio condotto in Grecia evidenziano una solida base di competenze culinarie e una chiara dedizione all'integrazione di pratiche sostenibili, in particolare attraverso l'uso di ingredienti locali e la riduzione degli sprechi. Tuttavia, i partecipanti affrontano sfide pratiche significative, soprattutto in termini di sostenibilità economica, accesso al mercato e gestione delle complessità operative.

Osservazioni chiave:

- Elevata domanda di sviluppo di competenze pratiche, in particolare nella gestione finanziaria, nel marketing digitale e nella creazione di prodotti/servizi alimentari innovativi.
- Ostacoli rilevanti — come i costi elevati e i problemi con i fornitori — che impediscono una più ampia adozione di pratiche sostenibili, nonostante la disponibilità espressa dai partecipanti.
- Forte preferenza per un supporto personalizzato, come il mentoring, e per opportunità concrete come il finanziamento, insieme a formati di apprendimento interattivo come i workshop.

Queste conclusioni suggeriscono che le future iniziative di formazione e supporto dovrebbero dare priorità al potenziamento delle competenze di base nella gestione aziendale, al rafforzamento della presenza digitale, alla promozione dell'innovazione e alla fornitura di orientamenti e risorse pratiche per affrontare le sfide legate ai costi e alla filiera nella sostenibilità. Il supporto dovrebbe essere erogato attraverso formati flessibili che facilitino un accompagnamento personalizzato e un'applicazione pratica delle competenze.

Raccomandazioni per il WP3 (Sviluppo della Formazione)

Curriculum Formativo WP3 Suggestito (Grecia)

Titolo del Modulo	Competenze Chiave	Destinatari	Motivazione/Rilevanza
Gestione Finanziaria per Imprese Alimentari	Budgeting, analisi dei costi, analisi della redditività, gestione del flusso di cassa, strategie di prezzo	Tutti i partecipanti, in particolare i titolari	Affronta una delle principali sfide (riduzione dei costi, stabilità finanziaria) e una competenza prioritaria (gestione finanziaria). Fondamentale per la sostenibilità.

Marketing Digitale e Presenza Online	Strategia social, creazione contenuti, pubblicità online, ottimizzazione del sito web	Tutti i partecipanti, soprattutto nuove attività	Risponde a una competenza necessaria e a una strategia promozionale chiave. Cruciale per acquisire clienti e costruire il brand nel mercato attuale.
Innovazione Alimentare e Sviluppo del Prodotto	Innovazione del menù, test di prodotto, sviluppo di ricette, uso di ingredienti locali	Professionisti del settore culinario, titolari	Risponde a una competenza e a un obiettivo prioritario (nuovi prodotti/offerte). Migliora la competitività e la rilevanza dell'attività.
Implementazione di Pratiche Sostenibili	Tecniche di riduzione sprechi, approvvigionamento stagionale/locale, packaging sostenibile, economia circolare	Tutti i partecipanti	Rafforza la comprensione e le competenze pratiche per superare ostacoli (fornitori, costi) e potenziare l'impegno verso la sostenibilità.
Mentoring e Coaching Aziendale	Definizione degli obiettivi, problem-solving, pianificazione strategica, supporto personalizzato	Tutti, in particolare attività nelle fasi iniziali	Il formato di supporto più richiesto. Fornisce guida su misura per affrontare sfide specifiche e accelerare la crescita.
Accesso a Opportunità di Finanziamento	Identificazione di bandi/prestiti, scrittura proposte, pianificazione finanziaria per fondi	Tutti i partecipanti	Risponde direttamente a una delle principali sfide (mancanza di finanziamenti) e a un formato di supporto preferito (accesso a fondi).
Coinvolgimento e Esperienza del Cliente	Fidelizzazione, raccolta feedback, creazione di esperienze uniche	Attività aperte al pubblico	Risponde a una competenza necessaria e a una sfida (acquisizione/fidelizzazione)

			clienti). Collega l'esperienza del cliente al successo dell'attività.
Navigare Normative e Burocrazia	Standard di sicurezza alimentare, procedure di autorizzazione, comprensione delle normative locali	Tutti i partecipanti	Affronta una sfida significativa (compliance normativa, burocrazia) e una barriera (regolamenti poco chiari).

5. Analisi del sondaggio nazionale – Cipro

1. Sintesi Esecutiva

Questo report presenta l'analisi delle risposte al sondaggio raccolte a Cipro come parte dell'attività WP2.2 del progetto SFEntre.

L'obiettivo era valutare i bisogni formativi e di supporto degli imprenditori gastronomici e dei professionisti della sostenibilità che lavorano in linea con i principi dello Slow Food. I partecipanti includevano imprenditori gastronomici, educatori ed esperti di Slow Food.

2. Metodologia

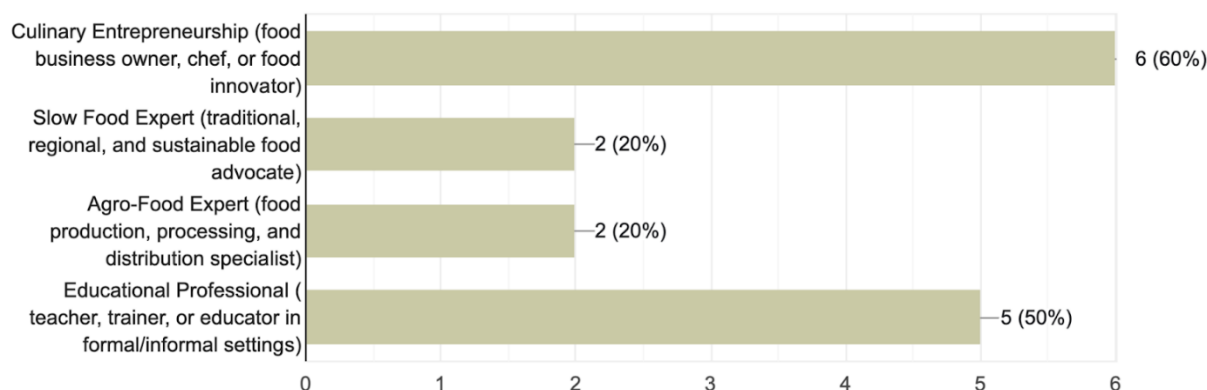
- **Gruppo target:** imprenditori gastronomici, esperti Slow Food/agroalimentari, educatori e formatori in sostenibilità
- **Numero di risposte valide:** 10 (da Cipro, raccolte tramite Google Forms)
- **Metodo di raccolta:** sondaggio online tramite Google Forms
- **Periodo:** marzo–aprile 2025

3. Profili dei Partecipanti

- **Aree di competenza:** la maggior parte si è identificata come imprenditore gastronomico (6), seguiti da educatori (4) e da esperti Slow Food (2).
- **Localizzazione e focus sull'inclusione:** la maggioranza opera in aree urbane, con tre che operano in aree rurali. Altri hanno sottolineato che le loro attività avevano un forte focus sull'inclusione e sull'uguaglianza di genere.

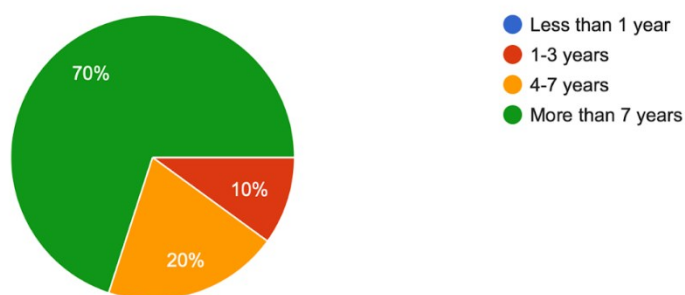
What is your primary area of expertise? (Select one or more)

10 responses



How long have you been working in your field?

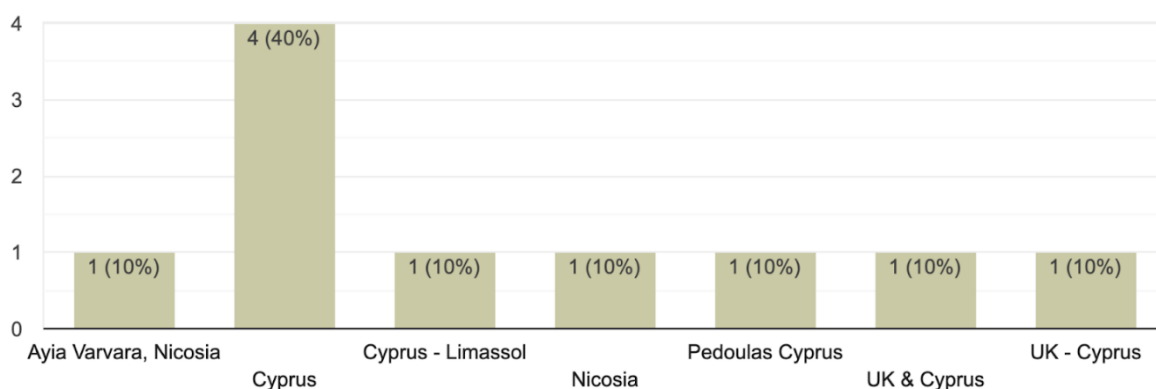
10 responses



- Focus su Localizzazione e Inclusione: la maggior parte opera nelle aree urbane, con tre di esse che operano nelle aree rurali. Altri hanno sottolineato che le loro attività hanno una forte attenzione all'inclusione e all'uguaglianza di genere.

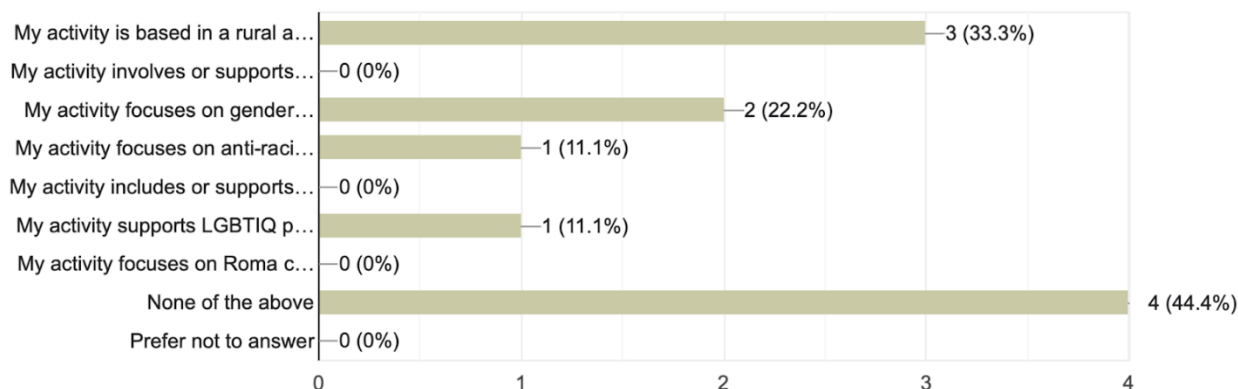
State / Region where your activity is located:

10 responses



For demographic and support purposes, we would like to know if you or your activity are part of any of the following groups. Please feel free to skip this ...if you prefer not to answer. (Select all that apply)

9 responses



4. Risultati Chiave

a. Pratiche Attuali e Stato dell'Attività

- La maggior parte dei partecipanti ha avviato le proprie iniziative da zero (8 su 10), con supporto finanziario limitato o nullo (9 su 10).
- Obiettivi: la maggioranza (9 su 10) desidera espandere le proprie operazioni e far crescere le proprie attività, nonché impegnarsi in pratiche più sostenibili (sia sociali, ambientali che finanziarie), implementare sistemi e processi aziendali migliori e continuare a migliorare la qualità dei propri servizi e la progettazione del curriculum formativo.

- Strategie promozionali: social media (6 su 10), networking (1), passaparola (4 su 10 si affidano esclusivamente a questo), partecipazione a eventi locali e partnership/collaborazioni (5 su 10) e solo uno ha espresso di non avere alcuna strategia particolare, in quanto non desidera espandere ulteriormente la propria attività per non perdere qualità.

b. Consapevolezza e Implementazione della Sostenibilità

- Tutti i rispondenti applicano principi di sostenibilità come uso di ingredienti locali/stagionali, riduzione degli sprechi, compostaggio, implementazione di metodi per migliorare il riutilizzo dei prodotti e l'efficienza energetica tramite fonti di energia verde, eco-packaging, collaborazione con produttori locali ed educazione/formazione alla sostenibilità.
- Solo uno ha ricevuto un finanziamento parziale per implementare pratiche sostenibili.
- Le principali barriere all'adozione di pratiche sostenibili includono: alti costi delle materie prime che rendono finanziariamente difficile la gestione dell'attività, con la conseguenza che devono applicare prezzi più alti che non sempre i clienti sono disposti ad accettare, rendendoli poco competitivi. Altre barriere includono la mancanza di formazione e conoscenza – hanno poco tempo a disposizione e cercare, trovare e implementare pratiche sostenibili richiede molto tempo –, accesso limitato ai fornitori e, in generale, difficoltà nel trovare fornitori davvero sostenibili.

c. Principali Sfide ed Esigenze Formative

Le principali sfide nel diventare sostenibili possono essere raggruppate in tre categorie generali:

- a) Mancanza di accesso ai finanziamenti per vari motivi, alcuni dei quali espressi come incapacità di comprendere quali fondi siano disponibili e la complessità e lunghezza delle procedure.
- b) Accesso a mentori, consulenti e guide esperti, ossia persone con esperienza nel loro settore e che abbiano la capacità di guidarli nei loro percorsi imprenditoriali e di sostenibilità.
- c) Mancanza di comprensione delle pratiche sostenibili, a causa di insufficienti esempi pratici, informazioni e orientamento sul tema.

Desiderano sviluppare competenze specifiche come: marketing digitale, fidelizzazione e comunicazione con i clienti, gestione finanziaria, innovazione alimentare, certificazione di sostenibilità, storytelling e branding.

5. Conclusione

Il sondaggio rivela un chiaro bisogno di formazione mirata, pratica e specifica al contesto tra gli imprenditori gastronomici e i promotori dello Slow Food a Cipro. Sebbene molti siano già impegnati in pratiche sostenibili, affrontano sfide persistenti legate alla stabilità finanziaria, alla competitività sul mercato e all'accesso alla formazione e alle risorse.

I rispondenti hanno espresso un forte interesse per workshop in presenza, mentorship e supporto finanziario, insieme a formazione in aree quali marketing digitale, approvvigionamento sostenibile, gestione finanziaria e coinvolgimento del cliente. Queste preferenze sottolineano il desiderio non solo di conoscenze teoriche, ma di un apprendimento pratico ed esperienziale, radicato nella realtà locale.

Per soddisfare questi bisogni, il curriculum raccomandato dovrebbe combinare apprendimento modulare con componenti esperienziali, mentoring e costruzione della comunità, supportando questi professionisti nella crescita di attività alimentari resilienti, sostenibili e culturalmente radicate.

6. Raccomandazioni per il WP3 (Sviluppo della Formazione)

Obiettivi del Programma

- Dotare gli imprenditori gastronomici delle competenze aziendali, di sostenibilità e di innovazione necessarie per prosperare.
- Promuovere i valori dello Slow Food: approvvigionamento locale, tutela culturale e pratiche sostenibili.
- Creare un ecosistema di apprendimento con mentori, supporto tra pari e applicazione nel mondo reale.

Temi Chiave del Curriculum

Tema	Argomenti da includere	Perchè è importante?
Gastronomia Sostenibile	Operazioni “dal campo alla tavola” Stagionalità e approvvigionamento locale Pratiche di cucina a rifiuti zero Packaging sostenibile Modelli di economia circolare	I partecipanti stanno applicando alcune pratiche di sostenibilità, ma affrontano barriere legate ai costi e alla mancanza di conoscenze.

Innovazione Alimentare e Sviluppo del Prodotto	Fermentazione, conservazione, Cucina a base vegetale (plant-forward) Recupero di ricette culturali, Progettazione di menù sostenibili	Favorisce la differenziazione e un legame più profondo con l'identità locale.
Competenze Imprenditoriali e Finanziarie	Pianificazione aziendale Controllo dei costi Redditività nel settore alimentare sostenibile Scrittura di proposte e bandi di finanziamento	Molti hanno citato instabilità finanziaria e mancanza di finanziamenti come principali sfide.
Marketing Digitale ed Esperienziale	Storytelling e branding Campagne sui social media Marketing esperienziale (ad esempio visite in fattoria) Costruzione di comunità fedeli online	La promozione è stata per lo più informale; c'è richiesta di competenze digitali strutturate.
Coinvolgimento del Cliente e Progettazione del Servizio	Creazione di esperienze alimentari immersive Co-creazione con i clienti Progettazione di servizi inclusivi	Migliora l'attrazione e il coinvolgimento dei clienti, una sfida segnalata.
Servizio Leadership e Mentorship	Guida al cambiamento sostenibile	Promuove l'apprendimento tra pari e un approccio sistemico (ecosistemico).

	Costruzione e mentoring di piccoli team Trasferimento di conoscenze	
--	--	--

Struttura del Programma e Modalità di Erogazione

<u>Format</u>	<u>Scopo</u>	<u>Approccio Suggestito</u>
Corsi online modulari	Flessibilità e apprendimento di base	Corsi autogestiti con video, letture e quiz
Workshops in presenza	Competenze pratiche e connessione locale	Organizzati in centri rurali o laboratori alimentari locali; includono dimostrazioni culinarie e laboratori
Apprendimento esperienziale	Risoluzione di problemi reali	I partecipanti lavorano su casi aziendali propri o progetti alimentari comunitari
Gruppi di mentoring	Apprendimento tra pari e supporto esperto	Abbinamento di imprenditori alle prime armi con chef esperti o formatori
Visite sul campo e residenze	Ispirazione e costruzione di reti	Visite a produttori locali, aziende agricole rigenerative, centri Slow Food
Progetto finale o Pitch Day	Valorizzazione e test nel mondo reale	I partecipanti sviluppano un concetto alimentare sostenibile o un piano aziendale prototipale

Piano di Integrazione del Mentoring

1. Ruoli dei Mentori:

- Leader locali nel settore alimentare
- Consulenti aziendali (marketing, finanza, operazioni)
- Esperti di sostenibilità (sprechi, packaging, approvvigionamento)

2. Criteri di Abbinamento:

- Allineamento delle competenze (es. ristoratore con chef-imprenditore)
- Valori e obiettivi condivisi (es. sostenibilità, innovazione, tradizione)

3. Attività di mentoring:

- Check-in mensili
- Opportunità di affiancamento (shadowing)
- Workshop o eventi comunitari co-organizzati

4. Riconoscimento:

- Evidenziare i mentori nei materiali del programma
- Certificato di riconoscimento e inviti agli eventi

Costruzione di Comunità ed EcosistemaB

- **Forum online o gruppo WhatsApp/Telegram** per ex partecipanti e attuali iscritti, per scambiarsi idee e opportunità.
- **Incontro o summit annuale:** per celebrare i risultati, condividere buone pratiche e connettere nuovi gruppi di interessati alle tematiche.
- Collaborazione con **enti locali del turismo, università e agenzie per la sostenibilità** per integrare la formazione nei più ampi obiettivi di sviluppo locale.

Bibliografia

21-27.Antagonistikotita.gr. (n.d.). Competitiveness 2021–2027 Programme. Retrieved from <https://21-27.antagonistikotita.gr/en/programme-competitiveness>

Barham, E. (2011). Developing Geographical Indications and Enhancing Rural Development. Routledge.

BOE. (1999, July 31). Royal Decree 1334/1999, of 31 July, approving the general rules on labelling, presentation and advertising of foodstuffs.

BOE. (2015, July 30). Law 28/2015, of 30 July, for the defence of food quality.

BOE. (2022, December 27). Royal Decree 1051/2022, of 27 December, establishing rules for sustainable nutrition in agricultural soils.

Boroume. (n.d.). Boroume – Saving food, saving lives. Retrieved from <https://www.boroume.gr/en/>

Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). Geographical Indications, Terroir, and the Global Market. Cambridge University Press.

Brunori, G. (2019). Local food and alternative food networks: A communicational perspective. *Anthropologie et Sociétés*, 7. <https://doi.org/10.4000/aof.430>

Calanda Peach Regulatory Council. (n.d.). Official information. Retrieved from <http://www.melocotondecalanda.com>

Chef's Brigade Greece. (n.d.). Chef's Brigade Greece Facebook Page. Retrieved from <https://www.facebook.com/chefsbrigadegreece/>

Cibum.gr. (2021). National Committee of Slow Food in Greece established. Retrieved from <https://cibum.gr/nea/idryetai-i-ethniki-epitropi-slow-food-in-greece>

Colive Oil. (n.d.). Colive Oil – Premium Olive Oil. Retrieved from <https://coliveoil.com/>

Compartiendo el Secreto. (n.d.). Figuras de calidad diferenciada. Retrieved from <https://www.comparteelsecreto.es/figuras-de-calidad-diferenciada/>

Cuadros-Casanova, I., Cristiano, A., Biancolini, D., Cimatti, M., Sessa, A. A., Mendez Angarita, V. Y., & Marco, M. (2023). Opportunities and challenges for Common Agricultural Policy reform to support the European Green Deal. *Conservation Biology*, 1–10.

Cyprus Breakfast. (n.d.). Cyprus Breakfast Initiative. Retrieved from <https://cyprusbreakfast.com.cy/>

Cyprus Ministry of Agriculture, Rural Development, and Environment. (n.d.). Rural Development Program of Cyprus 2014–2020. Retrieved from <https://cyprus.representation.ec.europa.eu/>

Dalabelos Estate. (n.d.). Dalabelos Eco-Lodge. Retrieved from <https://www.dalabelos.com>

Department of Environment. (2025). Extended producer responsibility. Retrieved from https://www.moa.gov.cy/moa/environment/environmentnew.nsf/page21_en/page21_en?OpenDocument

Ekologiska Lantbrukarna. (2023). Ekolådan. Retrieved from <https://ekoladan.se>

European Commission. (2017). Common Agricultural Policy (CAP). Retrieved from https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy-cap_en

European Commission. (2020). Farm to Fork Strategy: For a Fair, Healthy and Environmentally-Friendly Food System. Retrieved from <https://ec.europa.eu/>

European Commission. (2022). Sustainable Agriculture in the EU: Green Deal and Farm to Fork Strategy. Retrieved from <https://ec.europa.eu>

European Parliament. (2022). Common Agricultural Policy (CAP) Reform: Supporting Farmers and Sustainable Agriculture. Retrieved from <https://www.europarl.europa.eu/>

FAO. (2021). Sustainable Development Goals: Target 12.3 on Food Loss and Waste. Retrieved from <https://www.fao.org/>

Från Sverige. (2023). From Sweden Label. Retrieved from <https://fransverige.se>.

Föreningen Sesam. (2023). Sesam Association. Retrieved from <https://foreningensesam.se>.

Gobierno de Aragón. (n.d.). Denominaciones de Origen Protegidas. Retrieved from <https://www.aragon.es/-/denominaciones-de-origen-protegidas>

Hodge, I., Hauck, J., & Bonn, A. (2015). The alignment of agricultural and nature conservation policies in the European Union. *Conservation Biology*, 29, 1–10.

International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. (2023). Towards a Common Food Policy for the European Union. Retrieved from <https://ipes-food.org/reports/towards-a-common-food-policy-for-the-european-union/>

Italian Ministry of Ecological Transition. (2021). National Sustainability Plan for Agriculture 2021–2027. Retrieved from <https://www.mite.gov.it>

Italian Parliament. (2017). Legge sulle Filiere Corte: Supporting Short Supply Chains and Local Food Networks. Retrieved from <https://www.parlamento.it>

Jamón de Teruel. (n.d.). Denominación de Origen. Retrieved from <https://jamondeteruel.com/es/denominacion-de-origen/>

MASAF. (2022). National Strategy for Agritourism and Rural Development. Retrieved from <https://www.politicheagricole.it>

MASAF. (2023). Common Agricultural Policy (CAP) Strategic Plan 2023–2027. Retrieved from <https://www.politicheagricole.it>

MatLust. (2023). MatLust. Retrieved from <https://matlust.eu>.

Melocotón de Calanda. (n.d.). Calanda Peach. Retrieved from <https://www.melocotondecalanda.com/>

Ministry of Culture and Sports. (2023). Cultural heritage in Greece. Retrieved from <https://www.culture.gov.gr/>

Ministry of Development and Investment. (2023). Investment and development in Greece. Retrieved from <https://www.mindev.gov.gr/>

Ministry of Environment and Energy. (2023). Environment and energy policies in Greece. Retrieved from <https://ypen.gov.gr/>

Ministry of Health. (2023). Health policies in Greece. Retrieved from <https://www.moh.gov.gr/>

Ministry of Labour and Social Affairs. (2023). Labour and social affairs policies in Greece. Retrieved from <https://www.ypakp.gr/>

Ministry of Rural Development and Food. (2023). Rural development and food policies in Greece. Retrieved from <https://www.minagric.gr/>

Montanari, M. (2020). A Short History of Food: From Prehistory to the Future. Columbia University Press.

Nordic Council of Ministers. (2023). Nordic Food Project. Retrieved from <https://norden.org/en>.

Origen España. (n.d.). Protected Designations of Origin in Spain. Retrieved from <https://origenespana.es/>

OT.gr. (2021). Plans to strengthen agri-food startups through Elevate Greece. Retrieved from <https://www.ot.gr/2021/11/08/english-edition/plans-to-strengthen-agri-food-startups-through-elevate-greece-is-being-studied>

Petrini, C. (2021). *Slow Food: The Case for Taste*. Columbia University Press.

Slow Food Italia. (2023). Orti in Condotta: Slow Food School Gardens Program in Italy. Retrieved from <https://www.slowfood.it>

Slow Food. (2023). Terra Madre: Promoting Sustainable Food Systems Worldwide. Retrieved from <https://www.slowfood.com>

Stockholm Resilience Centre. (2023). Food Systems, <https://www.stockholmresilience.org/research/research-themes/food-systems.html>

Ternasco de Aragón. (n.d.). Ternasco de Aragón. Retrieved from <https://www.ternascodearagon.es/>

Too Good To Go. (2023). Fighting Food Waste, One Meal at a Time. Retrieved from <https://www.toogoodtogo.com>

United Nations. (2015). Sustainable Development Goals. Retrieved from <https://sdgs.un.org/>

University of Gastronomic Sciences. (2023). Education, Research, and Sustainability in Gastronomy. Retrieved from <https://www.unisg.it>

World Wildlife Fund. (2023). Sustainable Food Systems. Retrieved from <https://www.worldwildlife.org/initiatives/sustainable-food-systems>

ZFWCY. (n.d.). Zero Food Waste Cyprus. Retrieved from <https://zfwcy.org/>



Reskilling and empowering culinary entrepreneurs towards slow food movement aligned enterprises



Co-funded by
the European Union

Questo progetto ha ricevuto finanziamenti dal Programma Erasmus+ dell'Unione Europea nell'ambito dell'Accordo di Sovvenzione n. 2024-I-ES01-KA220-VET-000254548