

SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO



Bozza - 09/03/2022


Slow Food® Italia

**Slow Food in Azione:
le comunità protagoniste
del cambiamento - fase 2**

Avviso N.2/2020 ai sensi dell'art. 72
del codice del terzo settore, di cui al
Dlgs 3 luglio 2017, n. 117 – annualità 2021


MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI
DIREZIONE GENERALE DEL TERZO SETTORE
E DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DELLE IMPRESE



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

COSA È

Slow Food Travel sostiene viaggi lenti, di scoperta e rigenerazione, tra natura e tavola conviviale, che ci rendano felici e che corrispondano ai piaceri profondi della vita.

Slow Food Travel vuole far conoscere i panorami, i profumi, i suoni, i sapori e le parole dei luoghi meno esplorati dei territori italiani. In queste aree, vuole aggregare i servizi e prodotti degli operatori più piccoli, lasciati ai margini dal turismo di massa.

Tramite l'esperienza sensoriale e l'incontro con le comunità locali, Slow Food vuole educare concretamente i viaggiatori e i residenti alla biodiversità, alla storia dei paesaggi e dei paesi, alle pratiche sostenibili in agricoltura e, allo stesso tempo, al senso di un cibo buono, sano e giusto. Da esperienze concrete locali, vuole stimolare nei viaggiatori la comprensione di temi universali.

Slow Food Travel è un progetto di Slow Food e delle comunità locali che, vicine ai valori di Slow Food, offrono prodotti agricoli, esperienze di viaggio, servizi di ristorazione e pernottamento, promozione e vendita di servizi ai visitatori.

PRINCIPI DEL PROGETTO

Il valore del cibo

Slow Food pratica e diffonde il diritto a un piacere basato su un cibo buono, pulito e giusto. Dare il giusto valore al piacere del cibo, vuol dire anche rispettare i ritmi delle stagioni, riconoscere la diversità delle ricette, dei sapori e delle culture gastronomiche, valorizzare le persone che conservano e condividono queste sapienze, riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e delle pratiche produttive artigiane.

Per diffondere questa consapevolezza, Slow Food propone un invito al viaggio, a conoscere le comunità e i luoghi che sono capaci di generare un cibo buono, pulito e giusto.

La formazione e la consapevolezza

L'invito al viaggio è per proporre il godimento, prima di tutto, delle culture materiali e sociali di un territorio, tra cui è centrale la cultura locale dell'alimentazione. Questa educazione, realizzata con i cibi da gustare, le storie da ascoltare e il calore di chi accoglie, rende consapevoli, stimola la curiosità, allena l'intuito e il senso critico. Essa promuove cambiamenti generando pensieri e

comportamenti nuovi e più responsabili.

Per fare in maniera tale che l'accoglienza dei viaggiatori sia così orientata, Slow Food Travel forma adeguatamente le comunità di operatori turistici.

Un viaggio dentro le comunità

L'invito al viaggio è, poi, per godere di paesaggi unici e troppo spesso obliati dalla nostra civiltà industriale, in territori marginali a rischio di abbandono, e negli scorci dimenticati di territori turisticamente affermati.

Questi luoghi non sono solo affascinanti da esplorare. Ci ricordano che, nei secoli, sono stati plasmati dalle comunità locali che, per nutrirsi e sopravvivere, hanno intrapreso un rapporto virtuoso con l'ambiente e le sue stagioni, le sue ricchezze e avversità. Spesso questi luoghi rappresentano un baluardo di custodia della biodiversità agroalimentare, mantenendo ancora ricchi alcuni ecosistemi, in cui specie viventi autoctone resistono al rischio di estinzione.

Visitando questi paesaggi e incontrando la comunità locale che ancora opera a favore del territorio, i viaggiatori coltivano una consapevolezza ecologica e contribuiscono al mantenimento dell'economia locale, degli ecosistemi, di sapori unici.

Viaggiare lentamente

Slow Food crede che visitare un territorio sia un'educazione concreta al rapporto con l'ecosistema, a come la società possa prendersene cura e allo sviluppo di comunità virtuose. Questa educazione è particolarmente efficace quando esploriamo senza fretta un paesaggio, assaporandolo, per esempio all'aria aperta a piedi o in bici, magari off-line, degustando i prodotti di piccole aziende agricole locali, restando in piccoli gruppi e facendo amicizia con chi ci vive e con chi è visitatore come noi. Slow Food Travel sostiene, per quanto possibile, quel tipo di viaggi e spostamenti che hanno anche il pregio di essere sostenibili.

Aspettare gli ultimi, in viaggio

Una importante chiave per il nostro modello di accoglienza ai visitatori è l'attenzione a chi è più lento e in difficoltà. Punta a offrire, per quanto possibile, servizi e prodotti accessibili a tutti i viaggiatori, dai bambini agli anziani, a prescindere dal censo, dalle capacità fisiche, senza barriere alla mobilità.



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

OBIETTIVI DI SLOW FOOD TRAVEL

- Lo sviluppo di comunità locali formate sui valori di Slow Food e interessate a lavorare insieme per accogliere i viaggiatori e offrirgli i migliori servizi e prodotti possibili;
- al centro di queste comunità, mettere esperienze pratiche enogastronomiche, naturalistiche e culturali dedicate ai viaggiatori e basate sui valori di Slow Food;
- promuovere queste comunità e queste esperienze;
- promuovere la filosofia e le campagne di Slow Food.

REGOLE OPERATIVE

CHI PUÒ ADERIRE?

Soggetto proponente

Qualsiasi soggetto pubblico o privato può proporre e aderire a una destinazione Slow Food Travel purché il soggetto e la futura destinazione siano in linea con i principi e gli obiettivi del progetto e siano rispettati i criteri e obblighi del presente regolamento.

Operatori

Aderiscono a Slow Food Travel i responsabili o legali rappresentanti delle attività che offrono servizi e prodotti ai turisti, i quali, aderendo, si impegnano a rispettare il presente Regolamento e i suoi principi e Criteri. Oltremodo, gli aderenti si impegnano a partecipare ai momenti formativi e di aggiornamenti a loro dedicati. Possono aderire a Slow Food Travel:

- ristoratori;
- produttori agricoli;
- strutture ricettive;
- organizzatori di esperienze e attrazioni (guide, musei...).

COME VIENE SCELTA UNA DESTINAZIONE

La proposta di una nuova Destinazione Slow Food Travel è demandata a singoli soggetti proponenti e passa attraverso la compilazione di un dossier di candidatura. Il dossier è rappresentato da un questionario nel quale viene richiesto descrivere il territorio, le sue peculiarità, gli operatori che si vorrebbero coinvolgere e le motivazioni per le quali si intende proporre una destinazione Slow Food Travel. La proposta di candidatura viene analizzata dall'ufficio preposto. Slow Food Italia approva l'idoneità della proposta

sulla base dei seguenti criteri:

- avere la potenzialità di sviluppare e valorizzare una comunità turistica, dei servizi e dei prodotti, in grado di esprimere i valori di Slow Food e Slow Food Travel;
- rispettare il presente regolamento;
- non essere in conflitto con altre Destinazioni preesistenti sul territorio.

La proposta di Destinazione dovrà essere inviata all'indirizzo slowfoodinazione@slowfood.it. Slow Food provvederà ad informare il mittente dell'esito all'indirizzo dal quale è stata inviata la candidatura entro e non oltre 30 giorni dalla ricezione della stessa.

COME FUNZIONA LA GESTIONE DEL PROGETTO

Team Leader

Dopo l'approvazione della destinazione, Slow Food individua il responsabile territoriale di Destinazione, denominato Team Leader. Le principali competenze e compiti del Team Leader sono:

- contribuire alla Mappatura e alla selezione degli operatori da coinvolgere;
- facilitare le relazioni tra gli attori della Comunità di operatori;
- coordinare la comunicazione del progetto a livello locale e tutte le altre attività concordate con Slow Food, secondo le tempistiche stabilite;
- rappresentare il punto di riferimento della Destinazione per e Slow Food, anche fornendo supporto all'associazione.

Mappatura

Il Team Leader deve operare una indagine territoriale, reperendo informazioni utili al progetto relative alle attività degli operatori e alle possibili esperienze e attrazioni offerte. La schedatura di queste realtà e la relativa selezione sarà propedeutica alla costruzione dell'offerta turistica.

Selezione degli operatori

I criteri di selezione degli operatori aderenti sono indicati, per tipologia di operatore e per filiera produttiva, nei vari allegati al presente Regolamento.

Selezione delle esperienze e attrazioni

I criteri di selezione e le caratteristiche fondamentali delle esperienze e attrazioni sono indicati nell'allegato B al presente regolamento.



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

Formazione

Team leader e Operatori sono obbligati a un percorso formativo basato sui seguenti contenuti:

- lo sviluppo di una Destinazione turistica secondo i principi di Slow Food Travel;
- il valore delle esperienze attive nel mercato turistico;
- l'organizzazione di workshop in cui gli Operatori sviluppino le capacità di fare comunità e costruire insieme al meglio l'offerta turistica della loro Destinazione;
- formazione specifica sui temi e progetti di Slow Food per mettere a fuoco l'approccio dell'associazione alla cultura gastronomica, anche tramite i propri tecnici agronomi, i propri degustatori e altri esperti.

Comunità degli operatori

Slow Food Travel ha come principio fondante la volontà di cooperazione e la condivisione di obiettivi comuni da parte di un gruppo di operatori. Questo si concretizzerà nello sviluppo progettuale nella creazione di una Comunità Slow Food.

La costituzione ufficiale di queste Comunità avviene attraverso la sottoscrizione, da parte di tutti gli operatori, di una dichiarazione fondativa che definisce gli obiettivi della comunità.

COMUNICAZIONE

Come e dove si comunica

La comunicazione nazionale del progetto è gestita da Slow Food Italia. La comunicazione prevede la redazione di articoli sui siti e la relativa diffusione tramite l'uso di social media, newsletter, e copertura stampa, oltretutto, laddove siano disponibili fondi adeguati, la realizzazione di materiale grafico, fotografico e video.

Le iniziative di comunicazione a livello locale, coordinate dal Team Leader, possono prevedere l'apertura di un sito o di un blog dedicato allo specifico territorio e la creazione di profili per i social media (il cui uso deve essere coordinato con i profili internazionali). I siti o i blog dovranno anche essere coordinati con i siti e i social media di Slow Food.

È inoltre raccomandato lo sviluppo dell'attività di redazione e diffusione di appositi e puntuali comunicati stampa. Carte, cartoline, brochure sono alcuni esempi di altri materiali che possono essere preparati e diffusi. La comunicazione deve comprendere anche la divulgazione dei temi e progetti dell'associazione Slow Food.

Regole di utilizzo del logo

Il progetto è identificato a livello internazionale da un logo e da una grafica comune nei vari Paesi.

Il logo è di proprietà di Slow Food che lo concede in uso agli aderenti al progetto.

L'utilizzo del logo è regolato da una carta di utilizzo del marchio che deve essere sottoscritta da tutti gli Operatori aderenti.

Il marchio non può essere apposto su un prodotto alimentare o sul packaging di un prodotto alimentare. L'autorizzazione all'uso del marchio deve essere rinnovata ogni tre anni.

Caratteristiche del logo

Al fine di garantire un livello minimo di uniformità e riconoscibilità del progetto Slow Food Travel nelle denominazioni dei vari territori, si raccomanda di seguire le seguenti indicazioni nella produzione di materiale grafico e di comunicazione.

Ciascun territorio Slow Food Travel potrà utilizzare il logo Slow Food, con le seguenti caratteristiche.

LOGO SLOW FOOD TRAVEL VERSIONE ESTESA VERTICALE



LOGO SLOW FOOD TRAVEL VERSIONE ESTESA ORIZZONTALE



Font:
Slow Food → Bauer Bodoni Roman
Travel → Bauer Bodoni Bold
Nome Travel → Noto Sans Regular

Il marchio SlowFood Travel può essere rimpicciolito nelle sue varie declinazioni a max 1 cm di larghezza base. La chiocciola, la distanza tra le diciture e la crenatura tra le lettere non potrà essere in alcun modo modificata, così come i colori istituzionali quali il ROSSO e il NERO.



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

Casi di revoca utilizzo del marchio

Il marchio di Slow Food Travel è concesso in uso a tempo indeterminato, ma può essere sospeso o revocato da Slow Food (che incarica di questa attività Slow Food Italia) a suo insindacabile giudizio, ogniqualvolta lo ritenga necessario, ma in particolare nei casi di:

- uso non corretto del marchio Slow Food Travel o di ogni altro marchio di Slow Food;
- mancata o inconsistente realizzazione del progetto di Comunità;
- gravi danni di immagine o comunicazione e azioni contrarie alla filosofia di Slow Food e/o del progetto Slow Food Travel;

- mancato raggiungimento degli obiettivi del progetto;
- evidente disaccordo e mancanza di collaborazione e intesa tra gli operatori;
- mancata disponibilità a fornire informazioni sulla realtà produttiva o ad accogliere visite di monitoraggio;
- mendacità delle informazioni sulla realtà fornite alla sede internazionale di Slow Food, ad altri organi nazionali/regionali delegati o al pubblico.

Slow Food Italia, a suo insindacabile giudizio, si riserva il diritto di interrompere la collaborazione con il Team Leader e la comunità degli operatori di una Destinazione in base al mancato rispetto del presente Regolamento e, più in generale, dei valori di Slow Food.

Sono parte integrante di questo regolamento:

ALLEGATI UFFICIALI DI RIFERIMENTO

- A. Criteri produttivi per gli operatori agricoli
- B. Criteri per l'accoglienza e l'ospitalità
- C. Criteri per le esperienze

DOCUMENTI DI AVVIO E GESTIONE

- Dossier di candidatura della destinazione
- Schede di adesione al progetto
- Dichiarazione fondativa di comunità
- Carta di utilizzo del Marchio



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

ALLEGATO A

CRITERI PRODUTTIVI PER GLI OPERATORI AGRICOLI

Slow Food Travel prende in considerazione prodotti tradizionali, tipici e artigianali, intesi secondo le seguenti definizioni:

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

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

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

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

Slow Food Travel pone particolare attenzione alle produzioni significative di un territorio, con una reale o potenziale possibilità di valorizzazione, produzioni che rappresentano una tradizione storica o che possiedono una particolare valenza sociale e ambientale, la cui qualità è riconosciuta.

I prodotti che fanno parte dei progetti Slow Food, quali l’Arca del Gusto, i Presìdi, i Mercati della Terra e i prodotti

delle Comunità, rispondono a questi principi e devono essere valorizzati nella rete di Slow Food Travel.

Criteri generali per le filiere produttive

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

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

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

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

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

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

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

CRITERI SPECIFICI PER FILIERE

PRODOTTI ANIMALI

Formaggi, latte e prodotti caseari

I prodotti lattiero-caseari devono essere ottenuti da allevamenti rispettosi del benessere animale (così come stabilito dalle linee guida generali del benessere animale). L’alimentazione deve garantire una dieta varia e la maggior quantità possibile di foraggio fresco o di fieno. Laddove possibile, e per la maggiore quantità di tempo possibile, deve essere praticato il pascolo.

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

I formaggi devono essere lavorati a latte crudo: sono vietate sia la termizzazione sia la pastorizzazione. Sono



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

previste deroghe a questa norma solo in caso di limitazioni legislative.

Il caglio, quando utilizzato, deve essere di provenienza esclusivamente animale o vegetale.

Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante di sintesi.

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

Avranno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono formaggi senza l'utilizzo di fermenti selezionati.

Allo stesso modo saranno valorizzati i produttori che utilizzano razze locali e quelli che lavorano in locali tradizionali o che realizzano la stagionatura in ambienti naturali.

Pesce, frutti di mare e preparazioni a base di pesce

I prodotti ittici, freschi o trasformati, devono essere diffusi e consumati nell'area di riferimento come da tradizione.

Gli animali devono essere pescati con tecniche di pesca rispettose dell'ecosistema e preferibilmente tradizionali.

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

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

Nel caso dell'acquacoltura la tecnica di allevamento dovrà essere a sua volta rispettosa dell'ecosistema, in particolare riguardo alla qualità mangimi forniti, al benessere animale, ai trattamenti sanitari e alla gestione dei reflui. Inoltre la specie allevata deve essere preferibilmente caratteristica del territorio.

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

Carne, salumi e preparazioni a base di carne

La carne deve essere ottenuta da allevamenti rispettosi del benessere animale (così come stabilito dalle linee guida allegate sul benessere animale). L'alimentazione deve garantire una dieta varia e la maggior quantità possibile di foraggio fresco o di fieno. Laddove possibile deve essere condotta attività di pascolo.

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

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

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

Sono vietati starter, zuccheri, siero di latte o caseinati, esaltatori di gusto.

Deve essere utilizzato budello naturale.

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

È particolarmente apprezzato il lavoro di produttori di carni o di trasformati che allevano gli animali allo stato brado o semi-brado, che conducano attività di pascolo, utilizzino razze locali e praticano la stagionatura in ambienti naturali.

Miele

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

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

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

Sono presi in considerazione gli apicoltori di alveari in cui si utilizzano antibiotici, medicinali o

disinfestanti, a patto che il loro impiego sia finalizzato a contrastare o prevenire condizioni di emergenza.

Non saranno presi in considerazione gli apicoltori di alveari



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali ad esempio soia o latte in polvere.

Sono particolarmente apprezzati gli apicoltori di mieli caratterizzati da essenze di piante tipiche dell'area di produzione o delle aree dove il produttore pratica il nomadismo.

Eventuali altri prodotti dell'alveare devono rispettare le regole valide per il miele.

Hanno titolo preferenziale i mieli ottenuti da razze di api locali.

Uova

Per riguarda le uova è importante che provengano da allevamenti di piccola dimensione, rispettosi del benessere animale; meglio ancora se biologiche (categoria EU 0).

PRODOTTI VEGETALI

Cereali, legumi, frutta e ortaggi

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

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

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

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

TRASFORMATI E CONSERVE VEGETALI

Marmellate, confetture, succhi, sottoli, sottaceti, sciroppi

Gli ingredienti devono essere locali (quando possibile).

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

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

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

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

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

Nelle conserve vegetali la percentuale minima di verdura deve essere del 65%.

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

Oli vegetali

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

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

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

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

Gli oli di oliva devono essere extravergini.



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

Castagna

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

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

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

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

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

Pani, farine, cereali, dolci e biscotti

I cereali alla base delle farine devono essere preferibilmente di produzione locale così come il mulino che li trasforma.

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

Tutti i pani dovranno provenire da lieviti di riporto o impasti indiretti oppure lievito madre, con eventualmente una parte di lievito di birra utilizzata come starter.

È vietato l'utilizzo di miglioratori, coadiuvanti per lavorazione, additivi quali stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici,

lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali. Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. Sull'etichetta dovrà essere specificato ogni singolo ingrediente (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, ecc.); non è ammessa la dicitura generica "aromi naturali".

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

Non potranno essere presi in considerazione prodotti che contengano margarina, olio di palma, olio di cocco, strutti raffinati o emulsionati o altri surrogati di ingredienti di più alta qualità (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'olio di oliva).

Gli altri ingredienti oltre alla farina (frutta secca e fresca, bacche, semi, canditi, ecc.) devono essere locali (laddove siano reperibili nell'area).

Il requisito minimo per le uova è che provengano da allevamenti all'aperto (categoria EU 1).

Avranno titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria EU 0).

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

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

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

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

PASTA

Pasta secca

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

Il requisito minimo per le uova eventualmente impiegate è che provengano da allevamenti all'aperto (categoria EU 1).

Non è consentito l'uso di conservanti e altri additivi di sintesi.



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

L'essiccazione dovrà essere lenta e a bassa temperatura, e di tipo statico.

Per le paste secche di grano duro è richiesta la trafilatura al bronzo.

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

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

Paste fresche e ripiene

Le regole aggiuntive per i ripieni prevedono:

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

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

Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. Sull'etichetta dovrà essere specificato ogni singolo ingrediente (es. salvia, rosmarino, aglio, chili, ecc.); non è ammessa la dicitura generica "aromi naturali". Gli ingredienti dei ripieni (formaggi, verdure o carni) devono soddisfare i criteri specifici di queste categorie e devono essere di provenienza locale (laddove ovviamente siano reperibili nell'area coinvolta nel progetto).

VINI, BIRRE, BEVANDE ALCOLICHE

Vini

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

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

Saranno valorizzate le produzioni che derivano da vitigni autoctoni.

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

Saranno valorizzate le produzioni che non utilizzano i lieviti selezionati.

Birra

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

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

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

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

Altre bevande alcoliche

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

Le bevande valorizzate saranno preferibilmente quelle realizzate secondo ricette della tradizione locale.

Sono vietati coloranti, conservanti e altri additivi di sintesi.

Aceti

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

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

ERBE E PIANTE SPONTANEE

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



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

ALLEGATO B

CRITERI PER L'ACCOGLIENZA E L'OSPITALITÀ

L'accoglienza secondo Slow Food

Tra i valori di base del movimento Slow Food ci sono la comunità e un cibo buono, pulito e giusto: nel viaggio, traduciamo ciò nell'incontro, utile non solo a condividere il cibo ma anche a favorire il dialogo, la riflessione, l'amicizia e il piacere della socialità in una visione globale dei valori sopra citati.

Slow Food Travel coinvolge operatori di strutture ricettive, della ristorazione e del turismo esperienziale in linea coi valori di Slow Food e di questo Regolamento. Vogliamo coltivare cultura dell'ospitalità e di apertura al mondo, piacevolezza fatta di sobrietà e cortesia, attenzione e rispetto per le identità, le culture e la biodiversità locale, impegno e attenzione alla sostenibilità.

Criteri Generali dell'accoglienza

Le attività che prendiamo in considerazione sono quelle che praticano qualsiasi forma di ristorazione e di accoglienza alberghiera, extra-alberghiera e del turismo esperienziale.

Chiediamo l'interesse e la disponibilità degli operatori a:

- stimolare l'avvio e il rafforzamento di rapporti diretti con i produttori locali che prevedano non solo l'acquisto del maggior quantitativo possibile di materie prime locali, ma anche l'organizzazione di presentazioni delle produzioni nei propri stabilimenti (anche proponendo almeno una volta l'anno un momento/evento di presentazione e promozione di un produttore attraverso l'organizzazione di cene a tema, o affini);
- offrire un buon servizio di informazioni sul territorio, sui suoi prodotti, sui produttori disponibili a ricevere visite, lavorando in rete con i produttori stessi e con gli enti locali deputati all'accoglienza turistica e con tutta la rete di Slow Food Travel; a tal fine, ristoratori e albergatori si impegnano a mettere in esposizione (e laddove possibile a vendere) i prodotti del territorio e delle realtà coinvolte nel progetto utilizzati nella colazione e nei menu;
- offrire sempre, dove è possibile, prodotti artigianali e di origine locale in alternativa a prodotti di origine industriale (es. evitare snack e bibite industriali), preferendo quelli prodotti con pratiche agricole e produttive rispettose dell'ambiente;
- evitare sprechi alimentari o energetici;
- diffondere la consapevolezza della necessità di fare scelte di consumo sostenibili;
- rispettare l'ambiente nelle scelte quotidiane della gestione

dei locali attraverso pratiche quali:

- la raccolta differenziata, anche per i clienti;
- l'utilizzo di detergenti biodegradabili (per l'igiene personale, la biancheria, le stoviglie e gli interni);
- raccomandazioni ai clienti su un corretto e sobrio impiego degli asciugamani e della carta;
- l'utilizzo di materiali riciclabili come carta e vetro invece della plastica;
- evitare il più possibile le monoporzioni e i detergenti monodose;
- l'integrazione, laddove possibile, dell'approvvigionamento energetico con metodi a energie rinnovabili (pannelli solari, ecc.).

Criteri specifici per la ristorazione

Per quanto riguarda la ristorazione è fondamentale l'attenzione verso l'approccio di Slow Food al cibo. Cerchiamo ristoratori che valorizzino i prodotti caratteristici della biodiversità locale, come i prodotti promossi da progetti Slow Food quali i Presidi, l'Arca del Gusto, i Mercati della Terra, le Comunità, l'Alleanza dei Cuochi. In generale, proponiamo di valorizzare tutte le produzioni locali "buone, pulite e giuste" il più possibile coerenti con l'Allegato a questo documento "Criteri per le produzioni agricole". Concretamente ci sono alcune buone pratiche a cui ispirarsi come:

- rispettare la stagionalità nella preparazione dei pasti;
- cucinare con prodotti freschi e evitare il più possibile prodotti surgelati;
- privilegiare l'acquisto di carni locali e da allevamenti rispettosi del benessere animale;
- scegliere pesce sostenibile e se possibile locale, evitando in particolare i pesci di acquacoltura convenzionale;
- evitare il più possibile i prodotti o i semilavorati industriali, conservanti, addensanti e aromatizzanti, a favore invece di prodotti naturali;
- non utilizzare sostituti più commerciali dei prodotti tipici del territorio;
- utilizzare, ogni volta che è possibile, acqua da risorse sostenibili, evitando in particolare acque minerali provenienti da fonti molto lontane;
- proporre il maggior quantitativo disponibile di formaggi a latte crudo in carrello;
- cucinare i prodotti delle piccole realtà agricole locali e farle conoscere ai propri ospiti, anche attraverso workshop. Inserire nelle informazioni sui prodotti locali e gli ingredienti utilizzati;



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

- valorizzare la cultura gastronomica locale attraverso l'uso delle ricette tradizionali;
- proporre una carta dei vini curata, non necessariamente esaustiva, ma che preveda una certa varietà di vini e distillati locali, e birre locali artigianali, con la possibilità di ordinare anche vini al bicchiere;
- agire sullo spreco alimentare valorizzando anche gli scarti delle preparazioni, (prediligendo un approccio nose-to-tail), e offrendo il servizio di doggy-bag.

Criteri specifici per le strutture ricettive

Chi accoglie gli ospiti definisce l'esperienza di un viaggio lento, tanto quanto gli spazi dove i visitatori dormono. Per quanto possibile, come criterio di selezione scegliamo l'operatore di strutture ricettive che è capace di aprire le porte di casa sua, in tutti i sensi. Apprezziamo l'operatore che si prende cura dell'ospite, in maniera attenta, cordiale e gentile. Ricerchiamo chi, oltre alle sue stanze letto, condivide col viaggiatore la sua passione per il territorio, uno sguardo sulla comunità locale, informazioni e spunti utili a apprezzare la sua terra.

Dove e quando è possibile, coi criteri di selezione, proviamo a garantire ai clienti una tipologia particolare di strutture di pernottamento, come ad esempio quella capace di:

- offrire un buon servizio di informazioni sul territorio, sui suoi prodotti, sui produttori disponibili a ricevere visite, lavorando in rete con i produttori stessi, con gli enti locali deputati all'accoglienza turistica e con tutta la comunità di Slow Food;
- fornire disponibilità di indicazioni e servizi (anche riguardanti le aziende di trasporto locale) per il noleggio di mezzi di trasporto, con particolare riguardo per quelli sostenibili (bici, mezzi elettrici, ecc.);
- evitare la presenza di televisori nelle sale dei pasti e nei luoghi di socialità e accoglienza degli ospiti

Ad esempio, preferiamo le strutture ricettive dove:

- il numero di stanze è contenuto entro le 20 stanze (a scapito di strutture eccessivamente grandi e anonime);
- la bellezza della struttura (anche in dimore storiche, casine padronali, castelli) è almeno allo stesso livello della qualità del servizio e del comfort delle strutture interne (letti, bagni, ecc.);
- sono importanti la tranquillità, la gradevolezza e la sicurezza dell'ambiente circostante... Hanno particolare valore le strutture immerse nel verde e in paesaggi di pregio.

L'ATTENZIONE ALLA COLAZIONE NELLE STRUTTURE RICETTIVE

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

A proposito della colazione, è importante includere nel progetto solo i locali dove si appronta una colazione ricca e varia, composta quando possibile coi cibi che rispondono ai principi di Slow Food (vedi l'Allegato "CRITERI PRODUTTIVI PER GLI OPERATORI AGRICOLI"), meglio se cucinati in casa, preferibilmente freschi e di stagione, cercando di proporre prodotti locali, tradizionali e tipici del luogo. È importante evitare i locali che somministrano solo o in gran parte alimenti preconfezionati. Quando per ragioni normative non è possibile fare altrimenti, scegliere i prodotti più artigianali e di alta gamma disponibili sul mercato, evitando quelli contenenti conservanti di sintesi. Ad esempio:

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



SLOW FOOD TRAVEL

REGOLAMENTO

ALLEGATO C

CRITERI PER LE ESPERIENZE

Le esperienze di Slow Food Travel rispondono ai valori del Regolamento, con la particolare finalità di condividere concretamente e lentamente piacere, socialità ed educazione al cibo e ai territori. Valorizziamo in particolare le esperienze basate sull'accoglienza e la sapienza di alcuni esperti locali, capaci di introdurre al meglio gli ospiti nel territorio. L'obiettivo è offrire ai viaggiatori dei momenti unici di benessere, godimento e consapevolezza, ai quali non potrebbero accedere senza Slow Food.

LE ESPERIENZE

Definiamo esperienze quelle attività o eventi che, possibilmente, abbiano le seguenti caratteristiche:

- abbiano delle condizioni chiare per il cliente, un minimo e un massimo di partecipanti, un programma chiaro di cosa accadrà durante l'attività e che tipo di sforzo fisico è necessario per prendere parte ai vari momenti previsti;
- abbiano idealmente una durata non superiore alla mezza giornata (4-5 ore);
- siano pensate per essere replicabili più volte nell'arco dell'anno;
- perseguano gli obiettivi globali di Slow Food, attraverso la messa in atto di buone pratiche a livello locale; in altre parole, permettano di approfondire praticamente, attraverso il coinvolgimento in attività, la conoscenza e rispetto degli ecosistemi, dell'identità locale e della storia del territorio e di ciò che in essi si produce;
- raccontino la dimensione quotidiana non solo di chi quella esperienza la conduce ma di chi quel territorio lo vive da abitante;
- prevedano un coinvolgimento attivo degli ospiti attraverso

la formula dell'apprendere facendo;

- utilizzino un metodo abducente incentrato sulla comprensione sistemica attraverso le pratiche e le azioni che si realizzano nell'arco dell'esperienza stessa;
- ogni esperienza rappresenti per gli ospiti un momento unico ed irripetibile

BUONE PRATICHE

L'esperienza ideale di Slow Food Travel deve basarsi sulle seguenti caratteristiche:

- includa una degustazione o quanto meno l'assaggio di prodotti agricoli che rispondano ai principi di Slow Food (come delineati, per esempio, nell'Allegato a questo documento "CRITERI PRODUTTIVI PER GLI OPERATORI AGRICOLI"); quando questo non fosse possibile, dovrebbe comunque essere centrata sulla comprensione pratica e concreta di un territorio (per esempio del suo ecosistema, del suo artigianato, della sua storia);
- coinvolga un numero non eccessivo di partecipanti, proporzionato al tipo di attività, al livello di coinvolgimento e al numero di guide che conducono l'esperienza;
- metta al centro dell'esperienza degli esperti locali che siano, prima di tutto, capaci di raccontare la produzione agricola locale e interpretare il territorio intorno ad essa. Per gli ospiti, gli esperti devono anche essere il più possibile un riferimento, ovvero i protagonisti dell'esperienza stessa, ponendosi inoltre con professionalità, puntualità e disponibilità per tutto l'arco dell'esperienza, compresi i momenti precedenti l'inizio dell'esperienza;
- racconti della rete locale e globale di Slow Food, delle relazioni e delle amicizie tra gli operatori, i partecipanti e la comunità locale.