



Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus Rendicontazione 5 x mille – anno finanziario 2020 Relazione illustrativa

Presentazione Ente

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus ha l'obiettivo di salvaguardare la biodiversità e l'ambiente in tutto il mondo, potenziando i progetti nati per identificare e tutelare le produzioni alimentari a rischio di estinzione e per dare un aiuto concreto ai piccoli produttori: l'Arca del Gusto (catalogo di prodotti a rischio di estinzione), i Presidi Slow Food (progetti concreti a tutela di prodotti), i Mercati della Terra (Mercati contadini), i 10.000 orti in Africa (comunitari, familiari o scolastici), e l'Alleanza Slow Food dei cuochi (rete di cuochi che utilizzano e promuovono prodotti dell'Arca e dei Presidi).

La Fondazione elabora i principi guida dei progetti e ne redige gli strumenti tecnici (linee guida, disciplinari, etichette narranti, etc.) divulga temi e attività relativi alla biodiversità attraverso formazioni (seminari, conferenze, workshop, scambi di esperienze, etc.) e comunicazione.

Il suo lavoro non si focalizza esclusivamente sull'avvio di nuove attività (nuovi orti, Presidi, Mercati della Terra), ma si concentra anche sul consolidamento di quelle esistenti, che sono in continua evoluzione. Una parte importante del lavoro di Slow Food, inoltre, riguarda la messa in rete di ogni attività. La sostenibilità di ogni progetto, infatti, si basa sul suo livello di integrazione nella rete associativa, e allo stesso tempo la rete associativa (per crescere, rinnovarsi e accogliere nuove forze) ha bisogno dello stimolo proveniente dai nuovi progetti.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus gestisce i contributi e coordina le attività in collaborazione con i referenti locali e le organizzazioni locali coinvolte nello sviluppo dei progetti.

Sviluppo dei progetti e rafforzamento della rete Slow Food in Africa

L'Africa è un continente immenso, con una grande varietà di popoli, culture, lingue e una straordinaria ricchezza di biodiversità. Territori, paesaggi e climi estremamente diversi danno vita ad un patrimonio inestimabile di risorse naturali, cibi (frutta, cereali, legumi, ortaggi, razze animali) e saperi antichi. Un continente giovane, pieno di energia e creatività ma anche fragile, dove l'impatto della crisi climatica si sente più che in altre parti del mondo. La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus ha avviato i suoi progetti per valorizzare questa biodiversità e per promuovere il diritto alla sovranità alimentare, riportando il cibo locale sul mercato, nelle case e nelle scuole.

Slow Food è presente in Africa dal 2003 e in alcuni Paesi la rete Slow Food è in continua espansione. Lo staff è un nodo importante della rete, un punto di riferimento fondamentale per la riuscita delle attività di Slow Food e strategico per le relazioni che è capace di instaurare.



Il lavoro svolto dal personale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus costituisce la risorsa principale per lo sviluppo dei progetti nel continente africano.

Il lavoro organizzativo svolto dal personale prevede la gestione dei contributi, il coordinamento delle attività e dei progetti, l'animazione della rete, il supporto tecnico e il coinvolgimento, quando necessario, degli esperti che collaborano con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, la comunicazione e l'aggiornamento del sito.

Tutte le attività e i progetti sono realizzate in sinergia con i collaboratori locali e le organizzazioni che in loco supportano il lavoro della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

La quota del 5 x 1000 è stata utilizzata a parziale copertura del costo del personale che coordina le attività della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus in Africa:

Coordinatore dei progetti – dipendente a tempo indeterminato

Referente Africa – dipendente a tempo indeterminato

Referente Africa – dipendente a tempo indeterminato

Referente comunicazione – dipendente a tempo indeterminato

Madagascar

Il Madagascar è un'isola dell'Oceano Indiano caratterizzata da una straordinaria biodiversità: la foresta pluviale ospita un gran numero di specie animali e vegetali e il 90% di queste specie è endemico. Nonostante le ricchezze naturali, il Madagascar fa parte dei paesi più poveri del mondo: le sue risorse sono costantemente minacciate da deforestazione, sovrasfruttamento, landgrabbing. Dal 2004, anno della prima edizione di Terra Madre, la rete di Slow Food in Madagascar è in costante sviluppo. Le condotte partecipano a numerosi eventi locali per sensibilizzare i consumatori e lavorano per identificare prodotti per l'Arca del Gusto. Dal 2012 diversi orti comunitari e scolastici permettono alle comunità coinvolte di produrre e consumare un cibo fresco e diversificato e di educare i giovani all'agro-biodiversità. Nel paese sono stati avviati due Presidi, per preservare la vaniglia della foresta di Mananara e il riso del lago Alaotra. In paesi come il Madagascar l'uso sostenibile delle risorse naturali è cruciale per garantire la sicurezza alimentare.

Con la quota del 5 x mille, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus ha sostenuto, grazie alla collaborazione con un istituto locale, la creazione di 3 nuovi orti (2 a nord e 1 a sud dell'isola). Sono state effettuate le visite preliminari di valutazione, la formazione agro-ecologica e sono state acquistate le attrezzature necessarie ad avviare le attività in campo e le prime semine. I coordinatori locali hanno inoltre organizzato le visite di controllo e hanno fornito supporto tecnico a 6 orti avviati negli anni precedenti; sono inoltre stati coinvolti i membri Slow Food delle comunità locali in alcuni piccoli eventi di sensibilizzazione dove sono stati proposti e degustati piatti preparati con i prodotti coltivati negli orti per valorizzare la biodiversità.

Marocco

Il Marocco è un paese vasto con un'incredibile varietà di paesaggi, culture, tradizioni. Si affaccia sul Mediterraneo a nord ma abbraccia l'oceano in tutta la sua lunghezza, è attraversato da un'imponente catena montuosa che dalle alture innestate oltre i 4000 metri si allunga fino al deserto e alle meravigliose oasi del sud. La rete Slow Food si è sviluppata in Marocco grazie ad alcuni tra i suoi Presidi storici, come l'olio di argan, lo



zafferano di Taliouine, il sale di Zerradoun, il cumino di Alnif. Il progetto degli orti ha poi contribuito a creare e a consolidare una rete di persone consapevoli dell'importanza della biodiversità locale e delle tradizioni gastronomiche a essa legate, soprattutto in alcune scuole intorno alla capitale, nelle Oasi di Errachidia e sull'Atlas nei pressi di Marrakech. Oggi la rete si organizza intorno alle condotte e alle comunità Slow Food.

La quota del 5 x mille ha consentito, grazie alla collaborazione con un'associazione locale, la realizzazione di 6 nuovi orti in 3 regioni del Paese (aree di Azilal, Marrakech e Taliouine) con avvio delle attività agro-ecologiche. Tra gli orti già esistenti nel Paese, ne sono stati selezionati 18 da visitare e far partecipare al lavoro di monitoraggio (compilazione di questionari online per la valutazione d'impatto delle attività dell'orto per gli aspetti di sicurezza e sovranità alimentare, di mitigazione e adattamento al cambiamento climatico, di preservazione della biodiversità, di governance e di equilibrio di genere, di accesso alla formazione, etc.). Il partner locale, con cui la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus collabora da anni, garantisce una elevata qualità delle formazioni sulle tecniche agro-ecologiche e il supporto tecnico ai piccoli produttori coinvolti.

Etiopia

Slow Food è attiva in Etiopia dal 2006. Da allora sono stati avviati numerosi progetti a sostegno delle comunità locali più a rischio: pastori nomadi, apicoltori tradizionali di foresta, raccoglitori di caffè selvatico, gruppi indigeni. Attraverso il progetto dei Presidi e il lavoro con le comunità, sono state portate avanti attività di formazione per rafforzare l'organizzazione dei piccoli produttori, e per migliorare la qualità e promuovere diversi prodotti (mieli, latte di cammello, caffè, cereali tradizionali, spezie). Negli ecosistemi più diversi (foresta, altipiani, parchi naturali, zone semi-aride) i referenti Slow Food promuovono tecniche agroecologiche (applicandole negli orti scolastici e comunitari) e lavorano per salvare la biodiversità e i saperi tradizionali. Diversi progetti educativi hanno, fra gli obiettivi, il coinvolgimento dei giovani e delle donne e la sensibilizzazione su temi strategici a livello nazionale e internazionale come la privatizzazione delle risorse, l'uso di prodotti chimici tossici in agricoltura, il diritto alla terra. Diversi materiali formativi sono stati realizzati anche in amarico e oromo, le principali lingue locali. I delegati etiopi partecipano ogni anno alle manifestazioni internazionali di Slow Food (Salone del Gusto e Terra Madre, Indigenous Terra Madre, Cheese, Terra Madre Giovani) e agli appuntamenti nati dalle collaborazioni con altre organizzazioni.

Con la quota del 5 x mille, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus ha sostenuto, grazie alla collaborazione con il proprio referente locale, l'avvio di 8 nuovi orti (3 in ambito urbano nella capitale Addis Abeba e 5 in area rurale nella regione delle Nazioni, Nazionalità e Popoli del Sud (Southern Nations, Nationalities, and People's Region, SNNPR), a Derashe e Arbaminch e il monitoraggio di 8 orti già attivi nelle regioni di SNNPR, Addis Abeba e Oromya. Quest'attività è preziosa perché consente di incontrare e formare i piccoli produttori, verificando la reale situazione degli orti e verificando quali siano le necessità a cui far fronte per migliorarli o valorizzarli ulteriormente. Sono inoltre stati realizzati incontri di formazione ai membri della Comunità Slow Food Derashe già attiva nell'area di Arbaminch-Gidole, e con nuovi membri Slow Food nella regione di Oromya, SNNPR/Arbaminch e Addis Abeba.



Burkina Faso

In Burkina Faso la rete Slow Food è nata a partire dal 2004. Nel 2022 sono state creati 20 nuovi orti, per un totale di 214 orti, scolastici e comunitari, in diverse regioni. Gli orti hanno permesso di sviluppare la rete e di iniziare un importante lavoro di mappatura dei prodotti alimentari e dei piatti tradizionali, avviare due Presìdi, il Riso rosso di Comoé e l'Igname Yùyà di Arbolé, individuare 38 prodotti dell'Arca e accompagnare le comunità del cibo in un percorso di valorizzazione di prodotti unici e di qualità. In Burkina Faso sono attivi 27 Convivia/Comunità Slow Food che supportano a livello locale la gestione dei progetti.

Con la quota del 5 x mille la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus ha sostenuto il lavoro del proprio referente locale che ha coordinato i numerosi progetti presenti sul territorio per rafforzare la rete Slow Food in Burkina Faso. Il referente locale ha avviato un ufficio a Ouagadougou, creato 5 Comunità Slow Food, organizzato 2 eventi, coordinato 2 incontri nazionali. Oltre al suo lavoro in Burkina Faso, ha coordinato la rete di Slow Food in Africa occidentale e francofona e definito una strategia di sviluppo della rete insieme ai referenti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus; ha partecipato alle riunioni settimanali e alle riunioni di pianificazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus; ha accompagnato la rete Slow Food dell'Africa occidentale e francofona nel suo percorso di avvicinamento al Congresso e per la partecipazione all'evento Terra Madre Salone del Gusto 2022; ha facilitato la creazione di 10 nuove comunità in Africa occidentale e nei Paesi francofoni e la loro registrazione nel database di Slow Food; ha partecipato a 3 incontri di condivisione su Slow Food con la rete Indigena, la rete delle comunità della pesca "Slow Fish" e il gruppo Educazione per stimolare la creazione di reti Slow Food in Africa; ha inoltre seguito lo sviluppo di partnership con organizzazioni e associazioni vicine a Slow Food e con le istituzioni governative.

Partecipazione delegazioni africane all'evento Terra Madre Salone del Gusto 2022

Terra Madre Salone del Gusto è il più grande evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto, all'agricoltura, all'allevamento, alla produzione alimentare e alle politiche ambientali e alimentari.

E' nato nel 1996 per iniziativa di Slow Food ed è proprio la rete di Slow Food nei 5 continenti ad avere progressivamente fatto crescere l'evento, animando ogni nuova edizione di idee e contenuti, attraverso il ruolo da protagonisti, dei leader del movimento della chiocciola e dei loro straordinari progetti.

La 14° edizione di Terra Madre Salone del Gusto si è tenuta a Torino dal 22 al 26 settembre 2022 negli spazi di Parco Dora.

Il tema di questa edizione è stato la "rigenerazione" esaminato da molti punti di vista: rigenerazione del suolo (agroecologia, orti, prati e lotta alla cementificazione e alle monoculture intensive), delle terre alte (borghi, pascoli, castagneti, mieli, formaggi, turismo), delle città (rapporto con le campagne circostanti, food policies, orti urbani), ma anche delle relazioni (forme di solidarietà legate al cibo, agricoltura sociale, economia di comunità, legalità e dignità del lavoro, ruolo delle donne).



Nel 2022 hanno partecipato all'evento oltre 3.000 delegati provenienti da 130 Paesi, e Slow Food ha sostenuto i costi di trasferta e l'accoglienza di migliaia di delegati provenienti dall'Africa, il Sud America e l'Asia.

Con la quota del 5 x mille la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus ha garantito la partecipazione di 16 delegazioni africane sostenendo i costi per gli spostamenti nei loro Paesi d'origine per raggiungere l'ambasciata e l'aeroporto, per l'ottenimento del passaporto e del visto.

Per ogni delegazione, i referenti d'area hanno individuato un coordinatore al quale è stato trasferito un contributo per sostenere le spese in loco dei delegati:

- Il referente locale in Kenya ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione del Kenya con 8 delegati;
- Il referente locale in Uganda ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione dell'Uganda con 4 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Repubblica Democratica del Congo ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione della Repubblica Democratica del Congo con 4 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Malawi ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione del Malawi con 5 delegati e dello Zambia con 2 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Lesotho ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione del Lesotho con 2 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Burkina Faso ha coordinato e supportato la partecipazione delle delegazioni dell'Africa occidentale e francofona con 6 delegati dal Burkina Faso, 2 dal Camerun, 1 dalla Guinea Conakry, 1 dal Mali, 1 dal Togo e 2 dalla Costa d'Avorio;
- Il referente locale di Slow Food in Madagascar ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione del Madagascar con 2 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Rwanda ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione del Rwanda con 3 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Etiopia ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione dell'Etiopia con 2 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Somalia ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione della Somalia con 2 delegati;
- Il referente locale di Slow Food in Sierra Leone ha coordinato e supportato la partecipazione della delegazione della Sierra Leone con 2 delegati.
- Il refererente locale di Slow Food della Costa d'Avorio ha assistito e supportato la delegazione della Sierra Leone per l'ottenimento del visto presso l'Ambasciata italiana di Abidjan.