



**Slow Food**<sup>®</sup>

Alleanza dei Cuochi

# **Un'Alleanza per cambiare il mondo**

**Breve manuale di comunicazione  
per i cuochi dell'Alleanza Slow Food**

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)  
[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)







## Il cuoco è un comunicatore

Ogni giorno, facendo la spesa, cucinando, scegliendo cosa acquistare e consumare, si possono cambiare le cose. Lo sentiamo dire spesso, ed è vero. Più che mai per i cuochi. E lo è soprattutto in un mondo in cui la comunicazione assume sempre maggiori responsabilità. Agire nel modo giusto è il primo passo, essere consapevoli del proprio ruolo, incluso il fatto che ogni azione pubblica è anche comunicazione, è il secondo passo. E non è del tutto scontato avere coscienza tutto il valore e il significato.

Scoprire, sostenere e raccontare l'impegno di produttori buoni, puliti e giusti, agire come comunità, educare quotidianamente.

Il cuoco è il ponte tra i produttori e i consumatori: il ruolo comunicativo è strategico. Si possono far conoscere storie di produttori straordinari, spiegare la visione di un modo diverso di fare gastronomia e cucina, essere voce che raggiunge migliaia di persone – più o meno consapevoli – che ogni giorno frequentano il locale.

Ecco perché i cuochi dell'Alleanza Slow Food possono essere in prima linea nella comunicazione e nella divulgazione dei principi e dei progetti di Slow Food, per diffondere i suoi valori e raggiungere sempre più persone.

Per questo abbiamo pensato di preparare un semplice vademecum, che sia utile per orientarsi. Anche un piccolo gesto, può fare molto per amplificare il messaggio.

Loro sono giganti ma noi siamo moltitudine!

# Strumenti di comunicazione per i cuochi e linea grafica

La comunicazione dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi ha una sua identità visiva che è importante rispettare per permetterne la riconoscibilità.

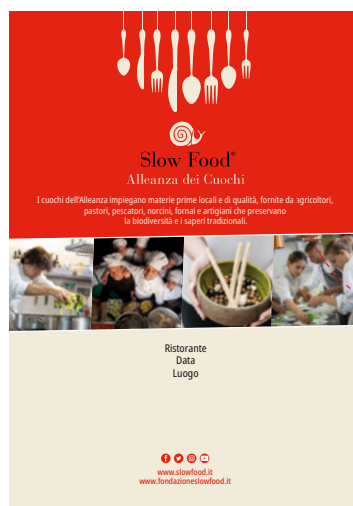
Ogni volta quindi che si comunica l'impegno all'interno della rete, vanno utilizzati i materiali che Slow Food mette a disposizione.

Per questo abbiamo predisposto una serie di strumenti di comunicazione molto semplici che chiediamo di usare sui siti, sulle pagine social, ogni qualvolta si organizza un evento per l'Alleanza o all'interno del locale.

**Tutti i materiali sono scaricabili dal sito [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it), sezione Alleanza Slow Food dei Cuochi**



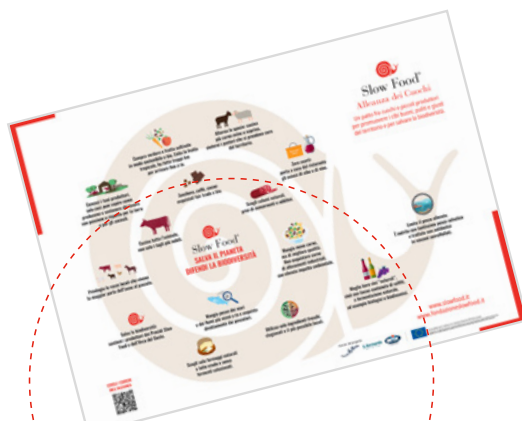
Locandina generica da usare nel locale



Locandina per comunicare un evento



Esempio di come indicare nel tuo menù l'appartenenza al progetto dell'Alleanza



Tovaglietta "Menù climate friendly"



Banner per i siti e i social

## Strumenti di comunicazione: i social e i siti di Slow Food

I canali ufficiali di comunicazione di Slow Food online sono:

### Siti web

- Slow Food Italia: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)
- Fondazione Slow Food per la Biodiversità: [www.fondazione-slowfood.com](http://www.fondazione-slowfood.com)
- Casa editrice: [www.slowfoodeditore.it](http://www.slowfoodeditore.it)

In particolare l'Alleanza Slow Food dei Cuochi ha una sezione dedicata in italiano e in inglese: <https://www.fondazione-slowfood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/>

Qui si possono trovare le informazioni generali sul progetto, l'elenco ufficiale dei paesi coinvolti e dei cuochi, le ultime campagne e i materiali di comunicazione.

**N.B. Consulta periodicamente questa sezione, ti è utile per scaricare i materiali o per consultare l'elenco della rete dell'Alleanza!**

### Social network

- Pagina Facebook - Slow Food Italia
- Gruppo Facebook dei Cuochi dell'Alleanza [www.facebook.com/groups/1729731280685449/](http://www.facebook.com/groups/1729731280685449/)
- Twitter (@SlowFoodItaly)
- Instagram (slow\_food\_italia)
- YouTube (SlowFoodItalia)

Oltre a questi mezzi vanno aggiunti i canali internazionali:

- Sito Slow Food international: [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com),
- Slow Food Europe: [www.slowfood.com/sloueuropa/it](http://www.slowfood.com/sloueuropa/it)
- Pagina Facebook - Slow Food International
- Twitter - @SlowFoodHQ
- Instagram - @SlowFoodHQ
- YouTube - SlowFood

### Cosa si può fare?

#### • Segnarci un evento particolarmente significativo

Ogni settimana, pubblichiamo articoli e interviste. Se c'è una storia da segnarci, un evento particolarmente importante o un nuovo progetto, fallo sapere scrivendo a [communication@slowfood.it](mailto:communication@slowfood.it), saremo contenti di farlo conoscere alla nostra rete. In particolare, ogni volta che nasce un nuovo nodo della rete dell'Alleanza, lo comunichiamo con comunicati stampa, articoli e post sui social. Così in occasione di eventi particolari, come ad esempio l'incontro nazionale di Bologna.

#### • Raccontare cos'è la rete dei Cuochi dell'Alleanza e dei tuoi progetti

**#savebiodiversity e #slowfood..**

## Strumenti di comunicazione: Newsletter



La newsletter di Slow Food Italia è inviata ogni martedì e raggiunge attualmente circa 80.000 destinatari italiani.

È la newsletter attraverso la quale vengono diffuse le notizie pubblicate sui siti web e vengono comunicati gli eventi e le campagne ufficiali Slow Food in Italia.

**N.B. Non la ricevi? Faccelo sapere, ti aggiungiamo alla mailing list scrivendo a: [communication@slowfood.it](mailto:communication@slowfood.it)**

**Inoltrala al tuo personale di cucina e di sala e sollecitali a iscriversi, è importante che tutti i tuoi colleghi e collaboratori sappiano cosa succede nel mondo di Slow Food!**

## Campagne: come aderire?

Sempre più negli anni, le campagne sono diventate uno dei principali strumenti di comunicazione di Slow Food. Sono davvero moltissime e di tipologie molto diverse: dalla sensibilizzazione dei consumatori e della propria rete (come Slow Meat o Slow Fish) alle petizioni (come quelle contro l'uso del latte in polvere per la produzione di formaggi o le gabbie negli allevamenti) fino alla raccolta fondi per il sostegno ai progetti internazionali di Slow Food (principalmente a fine anno, nei mesi di novembre e dicembre).

Possono essere online (attraverso siti, social e newsletter), ma spesso sono anche offline, e richiedono l'impegno di tutti.

Anche il cuoco può esserne portavoce, in moltissimi modi! Come? Ad esempio è possibile condividere la campagna sui canali di comunicazione, raccogliere firme nel locale, donazioni, organizzare un evento a tema, devolvere il contributo di un piatto speciale o, semplicemente, distribuire il materiale di comunicazione.

Nel 2020 ci impegneremo a fornire comunicazioni puntuali sulle campagne in corso e un calendario degli appuntamenti principali. Per saperne di più sulle campagne di Slow Food è possibile fare riferimento al referente Slow Food regionale o seguirci sui canali istituzionali.

## Ufficio stampa

Il cuoco può seguire direttamente i rapporti con la stampa o affidarsi a un ufficio stampa, ingaggiato per gestire professionalmente l'immagine e i contenuti sui media: agenzie, quotidiani, tv, radio, on line, settimanali e mensili. Due gli strumenti principali a disposizione: il comunicato stampa e le relazioni dirette con i giornalisti.

### Comunicato stampa

- Se si organizza un evento con i Presidi Slow Food o con la Condotta e/o Comunità locale, se si aderisce a una delle campagne di Slow Food o a un'attività speciale, se si partecipa a un progetto dell'associazione, può essere utile raccontarlo attraverso un comunicato stampa
- Va inviato alle testate della tua città o della tua provincia, circa una settimana prima, non troppo tardi nel corso della giornata
- **È utile inserire un breve virgolettato** del cuoco e degli altri personaggi importanti sull'iniziativa presentata

- È bene scrivere una definizione di **Slow Food** e sottolineare l'adesione alla rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi (vedi glossario in allegato).

## Foto e video

I materiali multimediali sono sempre più importanti nella comunicazione di oggi. Per questo in occasione di eventi o incontri Slow Food cerca di realizzare servizi fotografici e video.

La nostra scelta è di non usare materiale iconografico acquistato da banche immagini esterne ma di dare visibilità ai volti di tutti coloro che si impegnano nei nostri progetti e, negli anni, abbiamo costruito un vero e proprio patrimonio di scatti, spesso realizzati con fotografi professionisti.

Il materiale di Slow Food è consultabile a questo indirizzo [imagedlibrary.slowfood.it](http://imagedlibrary.slowfood.it) ed è possibile scaricare ciò che ti può essere utile. Una sezione dell'archivio è dedicata ai cuochi di tutto il mondo.

È importante cercare di avere delle buone fotografie e se possibile qualche contributo video, sapendo che per avere questi materiali è importante affidarsi a dei professionisti. Sarebbe sempre opportuno, negli eventi di cui si vuole conservare testimonianza anche con le immagini, dedicare un piccolo budget per un fotografo e magari un video operatore.

Alcune semplici regole sono fondamentali, se a fare gli scatti non sono fotografi professionisti:

- Scatta in orizzontale, è sempre meglio
- Ricordati di mettere a fuoco e assicurati che l'immagine sia nitida e ben inquadrata
- Fai attenzione al contesto: evita immagini dove compare plastica, prodotti con etichette riconoscibili, ambienti di lavoro sporchi...
- Preferisci foto di persone e di momenti conviviali
- Se fai foto ai piatti, ricordati di scattare dall'alto verso il basso in modo da prendere il soggetto nella sua interezza
- I video non devono essere più lunghi di 90", in formato orizzontale e possibilmente con un audio nitido che non sia di difficile ascolto.

## Brevissimo glossario per orientarsi nel mondo Slow Food: progetti e campagne

Quando si citano nella comunicazione i progetti o le campagne di Slow Food, puoi fare riferimento a questo glossario.

**Slow Food** – Slow Food è una rete globale di comunità locali, fondata nel 1986 per contrastare la scomparsa delle tradizioni alimentari locali e il diffondersi della cultura del fast food. Da allora, Slow Food è cresciuta diventando un movimento globale che coinvolge milioni di persone in oltre 160 paesi e che lavora affinché tutti possano avere accesso a un cibo buono, pulito e giusto.

**10.000 orti in Africa** – Progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità che ha come obiettivo realizzare 10.000 orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nei villaggi africani, ossia garantire alle Comunità cibo fresco e sano, ma anche formare una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura; protagonisti del cambiamento e del futuro di questo continente.

Info e materiali: <https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/10000-orti-in-africa-2/>

**Alleanza Slow Food dei Cuochi** – Progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, è una grande rete solidale composta da cuochi che scelgono di impiegare i prodotti dei Presidi e delle comunità locali, impegnandosi a valorizzarli. Il progetto dell'Alleanza ha raccolto adesioni da parte di osterie, ristoranti e pizzerie. Sono molti i paesi in cui la rete continua a crescere e a nascere. Info e materiali: <https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/>

**Arca del Gusto** – Progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità creato nel 1996, è un catalogo di cibi dimenticati e a rischio di estinzione, che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni del nostro pianeta. L'Arca li registra sotto varie categorie – razze animali, frutta, verdura, conserve, formaggi, ecc. –, e costituisce una risorsa unica per chi è interessato a scoprire e promuovere cibi di qualità.

**Etichetta narrante** – Progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità per l'etichettatura trasparente. Non sostituisce l'etichetta legale ma la affianca e, accanto alle indicazioni previste dalla legge, fornisce informazioni sui produttori, sulle varietà vegetali e sui territori dove sono coltivate, sulle razze animali allevate, sulle tecniche di coltivazione, di allevamento e di lavorazione, sul benessere animale, ... Info e materiali: <https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/etichetta-narrante/>

**Mercato della Terra** – Progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, è una rete internazionale di mercati contadini creati secondo linee guida di Slow Food. Questi mercati comunitari costituiscono importanti punti d'incontro in cui produttori locali propongono cibo sano di qualità direttamente ai consumatori a prezzi giusti e garantiscono metodi sostenibili dal punto di vista ambientale. Conservano, inoltre, la cultura alimentare della comunità locale e contribuiscono alla difesa della biodiversità. Info e materiali: <https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/mercati-della-terra-slow-food/>

**Orto in Condotta** – Il progetto di orti scolastici di Slow Food in Italia.

**Presidi** – Progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, sostiene le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

**Slow Cheese** – In tutto il mondo, i formaggi tradizionali e le razze da latte sono a rischio di scomparsa. Per contrastare questa tendenza, Slow Food sta lavorando per educare bambini e adulti, combattere la standardizzazione e difendere i piccoli produttori e la biodiversità alimentare. Slow Food ha lanciato una campagna per salvaguardare il formaggio a latte crudo, per tutelare i diritti di casari nei Paesi in cui leggi troppo rigide in materia di igiene vietano o mettono a rischio la loro produzione. In particolare negli Stati Uniti, Irlanda, Gran Bretagna e Australia dove i regolamenti sono molto severi oppure vietano del tutto l'uso di latte crudo, Slow Food sostiene i diritti dei casari. La rete dei produttori si è allargata anche



a paesi come Sud Africa, Brasile e Argentina. Slow Food organizza un evento biennale chiamato Cheese a Bra (Italia). Info e materiali: <https://www.slowfood.com/slowcheese/>

**Slow Fish** – Da anni Slow Food lavora nel campo della pesca sostenibile. L'evento principale in quest'ambito è la manifestazione biennale Slow Fish che si tiene a Genova (Italia). Iniziative locali in giro per il mondo e progetti a sostegno delle comunità che praticano una pesca responsabile e ragionata vengono portate avanti durante tutto il resto dell'anno. Negli eventi Slow Fish, ricercatori, accademici, pescatori di piccola scala, rappresentanti di enti pubblici e appassionati discutono di produzione ittica sostenibile, di consumo ragionato di pesce e di salvaguardia dei delicati ecosistemi marini e d'acqua dolce. Info e materiali <https://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-fish/>

**Slow Meat** – Attraverso questa campagna internazionale, Slow Food intende sensibilizzare i consumatori affinché riducano il consumo di carne e scelgano carni prodotte in allevamenti sostenibili e rispettosi del benessere animale. Il risultato di queste pratiche rinsalda il legame tra gli uomini, gli animali e la terra, conserva la fertilità del suolo e la biodiversità, combatte il cambiamento climatico, garantisce una vita migliore per gli animali e, infine, offre una carne migliore. Info e materiali: <https://www.slowfood.it/slow-meat-2/>

Slow Food svolge un lavoro di advocacy anche sui seguenti temi: cambiamento climatico, migranti, popoli indigeni, api, cibo e salute, spreco alimentare, Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e nuove tecniche di miglioramento genetico (NBT), microplastiche, semi, suolo, land grabbing.





*Partners del progetto*

PASTIFICIO G. Di Martino

S. Bernardo



### **Contatti e riferimenti**

Slow Food ha un hub comunicazione di riferimento con sede a Bra che lavora in stretto contatto con i referenti dei progetti e delle aree territoriali e che si preoccupa di definire la strategia di comunicazione, i contenuti e gli strumenti necessari.

Se hai dubbi o domande, puoi fare riferimento a Eleonora Giannini, siti e social, ed Elisa Virgillito, stampa e scriverci a [communication@slowfood.it](mailto:communication@slowfood.it)

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

