



Slow Food® Veneto

duemiladieci - duemilaquattordici



Immagine tratta dalla Rivista Slow 1/96 [Messaggero di gusto e cultura](#) Slow Food Ed.
Opera di Pier Luigi Olla "Costruzione della grande chiocciola in legno"

“La Chiocciola” il nostro simbolo.

La nostra Associazione è fortemente legata al simbolo della “chiocciola”.

Grazie ad una ricerca sulla simbologia della chiocciola, abbiamo appreso che possiede in se, soprattutto nel guscio, un segno molto potente, la spirale, che simboleggia l’esistenza umana ed il suo ritorno verso l’origine.

La spirale è anche immagine schematica dell’universo in costante evoluzione.

La figura della “chiocciola” è un’immagine che si ripete nell’iconografia legata alla vita, soprattutto viene rappresentata per raffigurare l’idea della rinascita e degli eterni ritorni.

La chiocciola infine è un simbolo della perseveranza, della prudenza, ma simboleggia anche il bene.

Slow Food con il simbolo della “chiocciola”, fa proprie molte di queste simbologie, mettendole in pratica con la sua azione quotidiana nei territori.

Slow Food è attenta a molti lati dell’esistenza umana, è un’Associazione in costante evoluzione che fa riflettere generazioni contadini e cittadini verso una impellente necessità di un ritorno verso le origini, provocando la rinascita di valori e di sensi che sembravano sopiti con la modernità.

Con perseveranza e la prudenza, l’Associazione, avanza nel proprio percorso evolutivo che è orientato e determinato verso il **“buono, il pulito e il giusto”**, senza dimenticarsi del **“bello”** e del fondamentale **“piacere”** che tutti noi auspichiamo entri a fra parte sempre più nella nostra quotidianità.

L’immagine scelta per aprire questo “dossier” programmatico quadriennale di Slow Food del Veneto, è fortemente simbolica, fu pubblicata nel numero uno del primo anno della rivista trimestrale “Slow - messaggero di gusto e cultura”, dal nostro Editore nel mese di Maggio 1996, e accompagnò un numero interamente monografico sulla “lentezza”, dove il Presidente Carlo Petrini, “nell’elogio della lentezza”, annunciava ...una marcia Slow, “verso e oltre il 2000...”.

E’ fortemente simbolica anche la laboriosa cooperazione con cui i personaggi raffigurati sono visibilmente determinati nel costruire una grande chiocciola, di legno.

Un’immagine che vuole evocare prima e ringraziare poi tutti coloro che hanno contribuito a “costruire la Chiocciola di Slow Food nei nostri territori”, i Soci, i Fiduciari, i Governatori, Coordinatori Presidenti, cittadini che hanno collaborato nella costruzione di questa Associazione.

In un Congresso così significativo per la nostra Associazione, non possiamo dimenticare di ringraziare tutte le donne e gli uomini che hanno prestato la loro opera, il loro tempo, le proprie capacità per l’Associazione Slow Food e augurarci di proseguire insieme la “marcia” dei prossimi anni a venire.



Slow Food® Veneto

Slow Food Veneto nel quadriennio 2006-2010

Il Direttivo Regionale:

- Presidente: **Bortoletto Gino**
- Governatori: **Brogiotti Marco**

- Membri del Direttivo Regionale:
 - **Bortoletto Gino – Zara Galdino - Brogiotti Marco - Pasquali Mauro - Pogacini Fabio**

- Codice Fiscale / Partita Iva: **03822390260**
- sito internet: www.slowfoodveneto.it
- email: info@slowfoodveneto.it

La nostra Associazione Regionale al 31 dicembre 2009

Nr. 27 Condotte Slow Food attive nella regione al 31/12/2009

Nr. 2737 Soci attivi al 31/12/2009

Nr. 101 Soci Kids attivi al 31/12/2009

Orti in Condotta

Nel territorio regionale sono attivi nr.13 Orti in Condotta

Presìdi Slow Food

Sono 11 i Presìdi attivi nel territorio regionale al 31 dicembre 2009:

Agnello dell'Alpago
Agordino di Malga
Asiago Stravecchio di Malga
Carciofo Violetto di Sant'Erasmus
Gallina Padovana
Mais Biancoperla
Moleche
Monte Veronese di Malga
Morlacco del Grappa di Malga
Oca in Onto
Riso di Grumolo delle Abbadesse

Comunità del Cibo di Terra Madre

A Terra Madre 2008 sono state presentate nr. 12 Comunità del Cibo di Terra Madre in rappresentanza ed espressione dell'economia locale veneta.



Slow Food® Veneto

RETE E PROGETTI

Obiettivi e priorità individuate per il prossimo quadriennio

Le priorità del quadriennio 2010 – 2014

In Veneto Slow Food prosegue con passo determinato, il suo percorso iniziato e delineato da uomini e donne che nel loro volontariato hanno portato ad essere Slow Food Veneto un gruppo forte e unito, che capillarmente è presente in tutto il territorio con progetti, iniziative ed idee promosse da Condotte e guidate da Soci e Fiduciari con capacità di ascolto e di monitoraggio dei propri territori.

Al convivio si sono aggiunti progressivamente progetti dove l'impegno si è contraddistinto con numerosi risultati di valore didattico, di recupero e valorizzazione.

Presidi, Comunità del Cibo di Terra Madre, Comunità dell'apprendimento, Orti in Condotta, Master of Food, tavole rotonde, convegni, laboratori del gusto, escursioni, pubblicazioni, hanno segnato una intensa attività che avvicina sempre più molti cittadini, aziende, agricoltori, allevatori, amministratori ed educatori e accademici, al movimento della "chiocciolina".

Slow Food del Veneto ha seguito i percorsi indicati dall'Associazione Nazionale e Internazionale, che sono stati ispirati sempre dal "**piacere**", come elemento fondante.

La difesa della biodiversità, il diritto alla sovranità alimentare di tutti e la rivalutazione delle pratiche di scala locale, sono diventati argomenti di base di ogni singola iniziativa.

Si sta sviluppando inoltre la sensibilità alla lotta agli sprechi, si pensa come promuovere il riciclo, il riuso, sulla base della solidarietà e dell'eco-gastronomia, della difesa del paesaggio, del suolo, e dei territori.

Con essa si propone la valorizzazione e la difesa della memoria locale, supportata da un'azione determinata volta ad educare il cittadino sin dalla più tenera età.

L'educazione alimentare e al gusto, diventa elemento fondamentale delle azioni delle Condotte, chiamate sempre più a darsi un'organizzazione interna capace di rispondere con efficacia alle richieste della società e del cittadino.

Siamo convinti che il piacere porta **convivialità, diversità, complicità e amicizia.**

Oltre al piacere consideriamo fondamentale **la dimensione etica**, infatti il sommarsi dei nostri comportamenti come Soci, influisce sulla percezione che si ha dell'Associazione nel territorio.

Consideriamo valori indispensabili, anche **il dubbio e la curiosità, fondamentale per non smettere mai di farsi domande, e cercare risposte.**

Oltre al piacere siamo invitati a ricercare anche **la bellezza, la felicità.**

L'obiettivo del quadriennio che si ha davanti, è principalmente quello di assumere finalmente una visione comune, e cioè che:

“Slow Food è la nostra casa e Terra Madre è il nostro grande progetto”.

Condividiamo inoltre la visione che

“Slow Food è ciò che siamo e Terra Madre è ciò che facciamo”.

E' un invito ed una indicazione a fare Terra Madre in ogni Condotta.

Infatti qualunque nostra attività dovrà e potrà essere inquadrata in funzione di Terra Madre, ovvero costruendo la rete all'interno di ciascun territorio e tra comunità.

Slow Food Veneto con le proprie risorse e disponibilità agevolerà l'approccio locale di Terra Madre, favorendo la nascita o il consolidamento delle reti dei Presidi, Orti, Comunità del cibo e Comunità dell'Apprendimento delle singole Condotte.



Slow Food® Veneto

Gli Obiettivi del quadriennio 2010 - 2014

Rapporti con le Condotte:

L'esperienza estremamente positiva di presenziare a tutti i Congressi di Condotta, in questo inizio 2010, ha fatto sì che si potessero conoscere territori, persone, situazioni più o meno da affrontare, tutte caratterizzanti e stimolanti. Proponiamo quindi di continuare questo rapporto e scambio di opinioni, per poter far crescere l'associazione attraverso il confronto partecipato, e raccogliere dalla diversità culturale e dalla biodiversità il nutrimento necessario per la nostra Associazione.

Rapporti con le Istituzioni ed Enti esterni all'Associazione:

Slow Food Veneto, con il Direttivo Regionale, garantirà la continuità del percorso intrapreso nelle relazioni con gli Enti pubblici e le istituzioni preposte alla formazione e alla ricerca sul territorio.

Riteniamo opportuno che in un percorso di sviluppo e crescita, non può essere ignorato il dialogo e la relazione con altre Associazioni e Organizzazioni, con il mondo dell'istruzione, l'Università, la Scuola.

L'obiettivo è quello di interagire, con altre Associazioni e Organizzazioni che operano in Veneto per costruire percorsi comuni.

Promuovere, partecipare, rafforzare e ampliare queste alleanze e sinergie.

Educazione Alimentare e al Gusto:

Slow Food Veneto, intensificherà il sistema organizzativo rivolto ai progetti già in essere nei territori.

Nello specifico saranno individuati dei responsabili che promuoveranno con idonei gruppi di lavoro la continuità dei progetti già avviati nelle Condotte, e promuoverà una rete tra le Condotte stesse dove i progetti sono in essere tanto da creare la rete regionale degli Orti, dei Master ecc. :

Master of Food

Orti in Condotta

Educazione Alimentare e al Gusto verso scuole professionali

Educazione Alimentare e al Gusto verso enti pubblici e privati

Presìdi:

Slow Food Veneto concertando con i territori e gli enti regionali preposti alla salvaguardia della biodiversità regionale, si impegna a monitorare sui Presìdi esistenti invitandoli sempre più alla condivisione associativa e l'integrazione con le Condotte e i territori, proporrà inoltre dei "coordinamenti" specifici tra responsabili dei Presìdi e produttori, per ampliare il confronto, il dialogo, la partecipazione.

Slow Food Veneto presterà particolare attenzione alle informazioni che giungeranno dall'esperienza del "paniere" per individuare prodotti e produzioni che necessitano particolari interventi di tutela, promovendo e proponendo l'inserimento nell'albo dell'Arca del Gusto o costituendo un Presìdio.

La Comunicazione:

Molte volte prendiamo coscienza che Slow Food fa molto di più di quello che riesce a comunicare alla società civile, per questo si propone di costituire una commissione con aspetti tecnici e professionali capace di individuare prima le carenze e proporre metodi e mezzi di comunicazione che necessariamente devono essere partecipati dalle Condotte.

Sistemi di comunicazione che devono rivolgersi sia alla base associativa che ai cittadini che di conseguenza possono cogliere l'essenza del nostro lavoro per aggregarsi, sostenerci, condividere.

Saranno valutati ogni mezzo tradizionale e/o tecnologico utile per il raggiungimento dell'obiettivo.

Gli Eventi di Slow Food Regionale:

Le motivazioni

L'attività e l'impegno dell'Associazione Regionale nel realizzare o partecipare a selezionati eventi, è naturalmente finalizzata alla valorizzazione e divulgazione dei progetti stessi di Slow Food, ma permette anche di recuperare le risorse da investire in altri progetti associativi, nonché al necessario autofinanziamento destinato al sistema organizzativo ed operativo regionale. Il Direttivo Regionale individuerà uno o più Soci delegati alle relazioni e contatti per tale scopo sopradescritto.

La partecipazione:

Slow Food Veneto ha evidenziato negli ultimi otto anni, la nascita spontanea di un gruppo di lavoro composto da volontari, capace di rispondere ad esigenze locali, regionali, nazionali e persino per enti terzi quali il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in occasione di eventi rivolti al pubblico organizzati o partecipati da Slow Food.

Occorre consolidare questo gruppo trasversale alle Condotte, che presenta una ricchezza di ruoli, generazioni e competenze diverse.

Si propone di individuare un coordinatore che sia portavoce e organizzatore dei gruppi di lavoro richiesti dalle singole fiere o eventi, capace di tenere in contatto i volontari e coinvolto nel sistema organizzativo regionale quale il Direttivo Regionale.

Terra Madre:

Cogliendo l'inciso del nostro Presidente Roberto Burdese, dichiarato nel documento "Visioni e Progetti" per il prossimo quadriennio, che "Terra Madre si fa prima di tutto a casa nostra", sostenendo l'economia locale del territorio in cui opera Slow Food, siamo a presentare la "nostra" Terra Madre Veneta che di seguito nel dettaglio descriviamo nelle modalità ed obiettivi.

IL NOSTRO PROGETTO

Particolare attenzione sarà posta nel periodo 2010 – 2014 al nostro progetto regionale già presentato nell'ultimo coordinamento regionale di Valdobbiadene a fine 2009, con il titolo provvisorio di **"paniere dei territori"**.

Il paniere lo dobbiamo immaginare come un contenitore capace di raccogliere non solo gli aspetti materiali agro alimentari e gastronomici dei luoghi dove viviamo, ma anche accogliere la memoria e la cultura dei territori, per una visione olistica del cibo.

Potremo quindi sostenere che il nostro "paniere" così pensato, dovrà assomigliare più a una "Piazza delle Erbe" del Veneto di ieri, che ad un cestino della spesa di oggi.

Dobbiamo ricordare che sin dall'era romana, tali piazze erano il vero e proprio foro, "Forum", dove pulsava la vita economica, politica, commerciale del territorio, e là dove città e contado si incontravano.

Nelle Piazze delle Erbe del Veneto non mancavano i beni comuni come l'acqua, ed erano circondate (spesso protette sotto i portici) le bettole, le osterie, le botteghe, le officine, e le "Tabernae Vinarie" ed i "Thermopilia" per i meno abbienti.

Là avveniva l'incontro tra cittadini e contadini, politica e sociale, commercio ed affari, l'agricoltura e il cibo quotidiano, le arti e i mestieri, la saggezza popolare e il sapere accademico.

Slow food Veneto propone uno sforzo collettivo nel recuperare e far convogliare verso questa "piazza delle erbe" realizzabile in ogni Condotta, la cultura, il cibo, la tradizione di ogni territorio del Veneto.

Come la nostra Associazione ha sempre fatto, anche noi siamo invitati a guardare al passato per vivere con consapevolezza e rispetto il presente e progettare un futuro migliore per noi e per i nostri territori.

Quindi il paniere è per l'Associazione Regionale fulcro del progetto quadriennale, è la nostra Terra Madre, opportunità per sostenere l'economia locale della comunità in cui viviamo, e solo dopo avrà un senso compiuto anche il nostro impegno a favore delle comunità di altri luoghi del nostro paese, del pianeta.

Il "paniere" ci permetterà di innalzare i nostri pilastri capaci di sostenere la casa comune di Slow Food, coltivare l'attenzione per la biodiversità, promuovere alleanze, realizzare Mercati della Terra, difendere e rivendicare la sovranità alimentare, combattere la lotta agli sprechi, difendere il paesaggio e il suolo dei nostri territori, valorizzare la memoria locale in

tutte le sue espressioni, educare al futuro i Soci e Cittadini di ogni età ed estrazione sociale, promuovere l'attenzione alla salute e la sicurezza dei cibi quotidiani.

Sarà l'opportunità anche di esplorare sulle stratificazioni, contaminazioni, incroci e storie che hanno fatto sì che in Veneto oggi si possa parlare di un'identità culturale, agro alimentare e gastronomica veneta.

La ricerca che andremo a fare, dovrà però tenere presente il senso del "cambiamento" dell'evoluzione che ci ha portato fin qui e che ci pone continuamente il problema di confrontarci ancora con l'integrazione, il confronto, la diversità culturali nei nostri territori.

Il "paniere" dovrà farci incontrare nella "piazza delle erbe" per rinsaldare le "comunità", e le Condotte possono far sì che il cibo sia d'aiuto per semplificare questo incontro, lo scambio, il cambiamento.

All'interno della "piazza delle erbe" virtuale, nasceranno spontaneamente le "Comunità del Cibo" troveranno collocazione i Presìdi, si alimenteranno le alleanze, troveranno spazio e visibilità prodotti e produzioni, ma soprattutto si incontreranno donne e uomini, arti e mestieri capaci di raccontare e trasmettere il territorio.

Si allega le linee guida del progetto (Allegato A).

Slow Food Veneto destinerà un suo Socio (Membro del Direttivo Regionale) alle funzioni specifiche legate ai temi agro alimentari e promuoverà una "commissione" di Saggi per arricchire il progetto di indirizzi, basi culturali e tecniche.

Lo sviluppo dell'Associazione attraverso il tesseramento dei Soci

Teniamo solo per ultimo punto, l'obiettivo associativo legato al “tesseramento”, perché è una componente fondamentale, di rappresentanza nei territori e di ritorni pratici associativi regionali, nazionali e internazionali.

E' un aspetto infatti che non può essere dimenticato o messo in secondo piano, ne demando al termine di ogni quadriennio dove per Statuto si richiede il massimo sforzo di presenza associativa nelle singole Condotte.

Alla luce delle potenzialità che abbiamo visto esserci in questa regione, che si presenta varia per diversità geografiche e biodiversità, ma orgogliosa delle proprie identità e diversità acquisite nella propria storia, prospettiamo l'ampliamento della base associativa del Veneto in modo importante e naturale, conseguenza della nostra azione nei territori, frutto della coerenza, trasparenza e determinazione che abbiamo visto non manca, quando gli obiettivi posti sono alti e nobili quale la rappresentatività dei propri territori, la diffusione di modelli di gastronomia ed agricoltura, allevamento, pesca, e la trasformazione del cibo orientato verso il “buono, pulito e giusto”, attraverso visioni e progetti di straordinaria importanza quali “Terra Madre”.

Dobbiamo in alcuni casi acquisire, in altri rafforzare, consolidare, la convinzione che una persona si avvicina al nostro movimento perché sempre più ne conosce gli aspetti positivi, i programmi, il nostro pensiero, condividendo e sostenendo i progetti, ma soprattutto può offrire il proprio contributo volontario partecipando attivamente e consapevolmente alla missione che ci siamo posti.

Se questi transiteranno nelle arterie delle nostre Condotte avremo il naturale e auspicato incremento di “cittadini” che si assoceranno, mostrando sempre più sensibilità per il territorio veneto e per la chiocciolina di Slow Food.

L'Obiettivo Associativo 2010 - 2014

In questo documento, ci poniamo un obiettivo quadriennale di consolidamento delle quote sin qui raggiunte, ed un incremento progressivo annuo che veda come obiettivo il superamento dei **3000 soci**, grazie ad un considerevole avvicinamento di giovani, nuove generazioni coinvolte nei progetti educativi e soci provenienti dai “progetti di Terra Madre” che andranno a svilupparsi nelle province venete nei prossimi quattro anni.

Slow Food Veneto destinerà un suo Socio (Membro del Direttivo Regionale) alle funzioni specifiche legate ai temi del tesseramento e relazioni con il Socio.

Le opportunità da cogliere e condividere

La Consulta : “il comitato scientifico e culturale”

Proponiamo in questo documento all'attenzione dei Delegati e con richiesta di condivisione dell'assemblea, la proposta di accogliere parallelamente al nostro organismo regionale, la possibilità di strutturare una “consulta” di saggi, donne e uomini di cultura, esperienza e conoscenza delle problematiche agro alimentari, gastronomiche e territoriali, oltre alla salute, la sicurezza alimentare ecc. La consulta che intendiamo ha lo scopo di essere di supporto, aiuto e indirizzo sulle grandi tematiche regionali riferite agli argomenti che necessariamente poi saranno ispirazione di nostre attività nel territorio.

E' un'opportunità di coinvolgere Docenti Universitari con cui già collaboriamo, tecnici e professionisti vicini alla nostra Associazione, personaggi portatori di memorie e testimoni di tradizioni ed arti ancora vive nel territorio veneto.

Un Socio di Slow Food del Veneto si occuperà di coordinare e stimolare questo gruppo per poter creare relazione tra le parti. Le relazioni e i documenti di indirizzo di questo “comitato scientifico e culturale” saranno utili anche per avviare riflessioni che potranno essere recepite anche in ambito nazionale.

Il “Silver Convivium”

La nostra Associazione, percorre da molti anni una strada che ha accolto il cammino di molteplici Soci che a vari livelli hanno dato il loro contributo, e che spesso con lungimiranza hanno poi lasciato spazio alla nuova generazione di giovani i ruoli di rappresentanza dell'Associazione. Da una riflessione degli stessi, è giunta la proposta di attivare una Condotta che accogliesse ancora una volta la passione e la voglia di fare e di coltivare ogni forma di piacere associativo.

Slow Food Veneto oltre che approvare l'idea sostiene che ogni forma di aggregazione sia utile per non disperdere risorse umane e culturali.

Accoglie quindi e promuove, la nascita di un Convivium che si augura di ospitare tutti coloro che avranno superato il sessantesimo anno di età, Soci che apparterranno al “Silver Convivium” di Slow Food Veneto.



Slow Food® Veneto

La dirigenza Slow Food Regionale 2010-2014

La Proposta:

Per la realizzazione del programma Slow Food Regionale del Veneto e a sostegno della base associativa e le Condotte venete, vengono proposte le seguenti candidature:

Membri del Consiglio Nazionale in rappresentanza di Slow Food Veneto:

Presidente: **Brogiotti Marco**

Segretario Regionale: **Pasquali Mauro**

Consigliere Nazionale: **Sanson Stefano**

Consigliere Nazionale: **Peron Renato**

Membri del Direttivo Regionale:

Coordinatore: **Brogiotti Marco**

Membri di diritto: **Pasquali Mauro - Sanson Stefano - Peron Renato**

Tesoriere: **Saggiorato Attilio**

Deleghe:

Brogiotti Marco Referente per i rapporti Associativi e Tesseramento Soci

Sanson Stefano Referente dei Mercati, Presidi, Comunità del Cibo

Pasquali Mauro Referente della Comunicazione e Rapporti Istituzionali

Peron Renato Referente dell'Educazione, Master, Orti in Condotta

Responsabilità di Progetto e Rappresentanza Territoriale

Sanson Stefano Belluno

Perin Enrico Padova

Peron Renato Treviso

Rigoni Paolo Rovigo

Roveda Rebecca Venezia

Merlin Matteo Verona

Pasquali Mauro Vicenza

Mezzavilla Franco Referente Regionale per la Ricerca delle Risorse



Slow Food® Veneto

**PROGETTO PER LA CREAZIONE DI UN PANIERE
DEI PRODOTTI E DELLE SPECIALITÀ AGRO
ALIMENTARI DEL VENETO**

A cura di
Gasparini Danilo - Sanson Stefano

PREMESSA:

Mare, lagune, pianure, laghi, colline, valli e montagne, rappresentano per la Regione Veneto una straordinaria diversità su cui si sono generate e innestate nel tempo una moltitudine di culture e colture.

In considerazione di questo, il vasto patrimonio agro-alimentare assume una dimensione che intimorisce chiunque voglia approcciarsi solo ad un suo semplice censimento, ricerca e studio.

Basti pensare che la Regione Veneto nel proprio "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.)", ha individuato finora 371 prodotti tradizionali, rappresentativi delle diverse realtà provinciali distinte tipologie (bevande analcoliche, distillati e liquori – carni e frattaglie – grassi – formaggi – prodotti vegetali – prodotti da forno – pesci e molluschi – prodotti di origine animale), ci sono poi i 28 prodotti a denominazione DOP, IGP, senza contare i vini DOC, DOCG e IGT e tanti altri non ancora censiti, soprattutto tra quelli preziosissimi a rischio di erosione e estinzione genetica.

L'Atlante dei P.A.T., costituisce un'ottimo strumento, che però fa riferimento essenzialmente a requisiti che si rifanno alla "tradizionalità" ovvero per essi è innanzitutto doveroso giustificare che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Tale elenco si aggiorna annualmente in particolare sulle proposte che giungono dai singoli territori su segnalazioni che fanno riferimento a produttori e prodotti che per lo più già possiedono strutture organizzate e che cercano legittimamente nel P.A.T. riconoscimento e visibilità, ma in qualche raro caso scadono in segnalazioni con obiettivi esclusivamente di speculazione commerciale.

Esistono accanto a questi prodotti già censiti, una moltitudine di altre piccole e piccolissime produzioni, (spontanee, coltivate ed allevate) alcune delle quale a rischio di estinzione ed erosione genetica (la ormai famosa biodiversità coltivata e allevata), che non sono censite o che talvolta ritroviamo in altri elenchi, che però tra loro non trovano connessione.

Esistono inoltre i prodotti non coltivati ovvero vegetali spontanei, quali ad esempio il tarassaco (radicele), il rafano (cren), il luppolo selvatico (bruscandoi) i mirtilli o lamponi di bosco ecc..... come esistono i prodotti animali da prelievo in natura, della raccolta, pesca e caccia.

E' poi interessante, soffermarsi anche sul valore delle produzioni agricole locali, anche non professionali ovvero hobbistiche e famigliari, che non hanno relazione con il "tradizionale", ma che possono trovare relazione con il "tipico", se non addirittura i prodotti innovativo di recente introduzione. In questo caso, penso ad esempio al kiwi, ai peperoni o ai pomodori ciliegini ecc..., che nel Veneto rappresentano talvolta l'eccellenza in termini di qualità organolettica. Si tratta di un'ulteriore visione più ampia del significato del cibo, che non si dà confini temporali, ma che va al solido del consumo giornaliero.

Solo per completare il panorama delle possibilità, merita infine citare la possibilità di considerare anche le produzioni agricole cosiddette no-food, ovvero tutti quegli importanti prodotti quali ad esempio i tessili quali la lana, il lino, la seta, la canapa ecc..., oppure i prodotti a particolare effetto nutraceutico, oppure le erbe medicamentose, oppure i prodotti locali ad uso artigianale quale il sorgio da scope o saggina, le "paglie" varie dei seggiolai ecc....

La situazione si complica moltissimo, se poi vogliamo considerare (cosa tra l'altro molto ricercata da Slow Food) le trasformazioni artigianali e gastronomiche legate alle produzioni locali e alle relative ricette, modalità di trasformazione, conservazione, abbinamento ecc.... In questo caso si apre un infinito panorama, che merita senz'altro attenzione.

In tutti gli ambiti di censimento, raccolta, ricerca, studio ecc.... sia in campo agricolo, che artigianale e che culinario, esistono in regione, molti e diversi studi, ricerche, raccolte e pubblicazioni, che a vario titolo, su realtà locali e con diverso rigore scientifico, hanno trattato questo patrimonio di biodiversità.

Tanti importanti progetti, lavori e idee, spesso altamente professionali e di altissima cultura, che rispondono però troppo spesso a criteri e ambiti settoriali e locali, quali ad esempio a legittime esigenze commerciali-turistiche o di marketing territoriale, o puramente didattiche, culturali, storiche ecc...

A detta nostra e per le nostre esigenze, manca però una raccolta omogenea che comprenda i tanti prodotti, considerandone l'aspetto qualitativo secondo una visione di sostenibilità integrata, ovvero una visione in cui vengano sempre e comunque valutati gli aspetti sociali, ambientali ed economici.

In altri termini e considerando terminologie più immediate e proprie di Slow-Food, una raccolta che potremo immaginare come un "paniere" che consideri solo i prodotti e le produzioni che rispondano ai criteri di BUONO, PULITO e GIUSTO.

Con questi presupposti, nasce l'idea ambiziosa di creare un paniere SLOW-FOOD delle produzioni agro - alimentari della Regione Veneto.

Innanzitutto uno strumento per conoscere lo straordinario patrimonio agroalimentare veneto e con esso la grande variabilità culturale che lo accompagna, che infondi consapevolezza e stimolo a sviluppare produzioni, eventi ed iniziative sostenibili coerenti con il proprio territorio, storia e cultura.

Rimane però da valutare quali "produzioni" vogliamo considerare, in quanto appare chiaro che considerare tutte le tipologie produttive sopra esposte, presuppone un lavoro poderoso, anche solo se dovessimo semplicemente fare un censimento.

Il Paniere, non deve comunque riassumersi in un elenco delle produzioni, ma ogni prodotto considerato deve essere accompagnato da una propria scheda tecnica di caratterizzazione, in cui devono essere presenti, in forma inizialmente sintetica le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali;
- Descrizione del prodotto;
- Territorio di produzione e area di origine e diffusione;
- Storia, cultura e tradizione;
- Curiosità;
- Stagionalità, periodo di produzione e consumo;
- Sistema e processo produttivo;
- Sistemi di conservazione;
- Usi alimentari e culinari;
- Composizione nutritiva e informazioni nutrizionali;
- Sistemi di tutela, valorizzazione, marchi e certificazioni;
- Valutazioni di qualità riferite a :
 - Buono;
 - Pulito;
 - Giusto;
- Sistema di commercializzazione;
- Prezzi medi e indicative di vendita;
- Eventi, manifestazioni collegati al prodotto;
- Riferimenti bibliografici, citazioni, studi, ricerche, approfondimenti;
- Punti di forza;
- Punti di debolezza.

Come detto, il Paniere vuole distinguersi in particolare nella scelta dei prodotti secondo i criteri del Buono, Pulito e Giusto che in estrema sintesi assumono il seguente significato:

Per BUONO, si intende, la bontà organolettica, quella che ognuno di noi apprezza e sa riconoscere facendo riferimento alle proprie sensazioni, sensibilità personali, educazione e allenamento. E' in genere il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime e dei metodi produttivi che non ne alterino la naturalità;

Per PULITO, deve intendersi le pratiche e i processi produttivi, ovvero l'intera filiera agro - alimentare, consumo incluso con i quali si ottiene il prodotto. Le diverse pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo devono essere sostenibili, preservando l'ambiente e proteggendo gli ecosistemi, la biodiversità e tutelando la salute del consumatore e del produttore;

Per GIUSTO, si intende che deve essere perseguita la giustizia sociale attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti e che generino un'adeguata gratificazione attraverso la ricerca di economie equilibrate e solidali. I prezzi dei prodotti praticati devono essere equi, trasparenti e motivati e devono ripagare in maniera giusta la fatica di chi lavora e al contempo accessibili ai consumatori. Deve essere poi valutata la pratica della solidarietà attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni;

FASI OPERATIVE:

Per avviare un Paniere così inteso, è necessario dunque censire tutte le produzioni esistenti nel territorio e fra queste selezionare i prodotti, secondo i criteri del Buono, Pulito e Giusto.

Selezionare con il criterio del Buono, Pulito e Giusto è un'operazione per niente facile. E' evidente che tutti i prodotti sono più o meno buoni, tutti poi sono di per sé, sono sia Puliti che Giusti. In tutti e tre i casi la differenza la fa il produttore, ovvero colui che interviene nel ciclo di produzione e trasformazione.

Il Paniere dovrebbe dunque essere rappresentativo dei prodotti e non dei produttori. Semmai in ogni scheda del prodotto potranno essere inseriti i produttori che sanno garantire atteggiamenti Puliti e Giusti.

Ancora più evidente lo è per i prodotti trasformati, in cui l'uomo interviene in maniera netta e dunque i processi sono identificabili e classificabili in B, P, G.

Sembra chiaro dunque che non dovremo inserire nel Paniere i vari marchi di tutela, di valorizzazione e tutela dei prodotti, ma i prodotti che li vanno a considerare. Tanto meno dunque i nomi commerciali dei trasformati.

Per esemplificare non troveremo certamente il vino della Cantina Pinco Pallino, ma eventualmente troveremo la tipologia di vino derivante da un preciso vitigno o insieme di essi con una data e precisa metodologia di produzione e conservazione.

Dunque interessa molto di più il prodotto di per sé rappresentato dalle sue varietà di riferimento, che il nome commerciale o denominazione d'origine ad esso attribuito.

E' chiaro poi, che il prodotto inserito nel Paniere deve essere "democratico" e rappresentare, (salvo casi straordinari di ultime nicchie di conservazione dall'estinzione) una pluralità di produttori agricoli, anche se riuniti in una associazione singola.

Il fatto che sia caratterizzato, è facilitante ma non obbligatorio, semmai sarà da stimolo per attivare successive ricerche e studi.

E' dunque sicuramente un contenitore aperto, ove si possono aggiungere nel tempo altri prodotti e sono possono "entrare" ed "uscire" i vari produttori a secondo del loro atteggiamento posto in produzione.

Ogni incaricato per ogni proprio territorio, anche sulla base di elenchi e censimenti già esistenti, dovrebbe stilare una lista dei prodotti esistenti e di sua conoscenza

E' utile poi distinguerli in diverse categorie, che potrebbero essere le seguenti:

CATEGORIE PRODOTTO		
1	PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	A FRESCHI ALLO STATO NATURALE
		B SECCHI ED ESSICCATI
		C TRASFORMATI, CONSERVE, SUCCHI, ACETI
		D ERBORISTICI
2	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	A CARNI, FRATTAGLIE E PREPARAZIONI
		B SALUMI, INSACCATI E TRASFORMATI
		C UOVA
		D PRODOTTI DELL'APICOLTURA
3	PRODOTTI DERIVATI DAL LATTE	A FORMAGGI
		B BURRO, RICOTTA E ALTRI DERIVATI
4	BEVANDE	A VINI
		B DISTILLATI – LIQUORI – BIRRA - ALTRI ALCOLICI
		C ANALCOLICI
5	PRODOTTI ITTICI	A PESCI
		B MOLLUSCHI E ALTRO
6	PRODOTTI DA FORNO	A PANETTERIA, PASTICCERIA, GELATI
		B PASTA E AFFINI
7	PRODOTTI SPONTANE DA RACCOLTA	A FUNGHI
		B VEGETALI NATURALI SPONTANEI
		C ANIMALI NATURALI SPONTANEI
		D CACCIA E PESCA

Successivamente per ogni prodotto è interessante rispondere a qualche domanda che ne permette una sua "classificazione".

Le prime domande proposte sono:

- Il prodotto ha una propria associazione di tutela, valorizzazione, promozione, che fa riferimento a più produttori ?
- Il prodotto detiene qualche forma di denominazione o riconoscimento ufficiale e pubblico (es: IGP, DOP, DOC, DOCG, PAT prod. Tradizionali, DeCO, ecc...)
- Il prodotto ha un proprio disciplinare tecnico di produzione o trasformazione ufficiale ?
- Il prodotto possiede qualche scheda di caratterizzazione, in cui siano descritte le sue caratteristiche ?
- Il prodotto è disponibile in quantità minime perché possa soddisfare almeno il mercato locale stagionale ?
- Il prodotto è suscettibile di uno sviluppo produttivo che possa garantire un minimo sbocco nel mercato locale ?

Questo allegato presenta una bozza di testo che sta per essere perfezionata, arricchita e completata, pronta per permettere il lavoro di ricerca e raccolta di informazioni nei territori.