



**Slow Food-Central Europe si avvia alla conclusione.
Ma la valorizzazione del patrimonio gastronomico è soltanto all'inizio!**

L'esperienza maturata in tre anni di lavoro in cinque città dell'Europa centrale (Venezia, Cracovia, Dubrovnik, Brno e Kecskemét) è diventata una Strategia transnazionale in grado di guidare istituzioni e soggetti locali nella valorizzazione del patrimonio gastronomico.

Bra, 29 maggio 2020 - Slow Food-Central Europe, il progetto di cooperazione transnazionale volto a migliorare le capacità di attori locali, pubblici e privati, nel salvaguardare e valorizzare il patrimonio culturale gastronomico dell'Europa centrale, è giunto al termine. Lanciato a giugno 2017, grazie al coinvolgimento di 10 partner, Slow Food-CE ha creato un modello replicabile per dare al cibo locale e tradizionale il valore che merita: questo modello si rivela oggi ancora più necessario a causa dell'emergenza Covid-19. L'attuale pandemia globale ha infatti dimostrato chiaramente i problemi legati alla smarrita capacità di valorizzare l'ambiente e la sua agrobiodiversità alimentare, di combattere l'abbandono delle aree rurali e l'erosione del territorio e infine di proteggere coloro i quali producono in modo attento e rispettoso delle ragioni e dei tempi della natura.

Le città coinvolte sono state cinque: Venezia (Italia), Dubrovnik (Croazia), Brno (Repubblica Ceca), Kecskemét (Ungheria) e Cracovia (Polonia). Dopo aver costruito una [metodologia comune per l'identificazione e la valorizzazione delle risorse culturali legate al patrimonio alimentare](#), in ognuna di esse è stato realizzato uno specifico progetto pilota allo scopo di sperimentare, in diversi spazi urbani, soluzioni innovative di promozione della gastronomia locale nei confronti di cittadini e turisti.

Identificare. Proteggere. Valorizzare. Sono queste tre le parole chiave dell'intero progetto. Sul sito di [Food Paths Network](#) sono raccolte le esperienze delle città partner del progetto. Ciascuna ha raccolto le storie dei protagonisti della cucina locale e tradotto il proprio impegno in iniziative capaci di dimostrare il potenziale gastronomico locale. Obiettivo è far crescere questa rete, anche oltre la fine del progetto, coinvolgendo altre città che potranno testare la metodologia SlowFood-CE adattandola al proprio territorio. Le città rappresentano un laboratorio perfetto dove sperimentare e possono fare molto per sostenere chi genera economie e benessere per la comunità locale.

A [Venezia](#) è stato organizzato il festival gastronomico Saór - Saperi e sapori veneziani in festa. Tra tour guidati, scuole di cucina, laboratori pratici, degustazioni, mostre e mercati dei produttori, Saór ha coinvolto il centro storico di Venezia, le isole della Laguna e la terraferma circostante dal 27 al 29 settembre 2019.

[Cracovia](#), che nel 2019 è stata insignita del titolo di Capitale europea della cultura

gastronomica, ha selezionato sei eccellenze del proprio patrimonio, dagli Obwarzanek (simili a ciambelle di pasta di pane) alla trota Ojcowski, dalla salsiccia Piaszczańska alla [lattuga Glabik Krakowski](#). Dal progetto sono nate quattro “aree Slow Food” con l’obiettivo di rivitalizzare, dal punto di vista urbano e turistico, alcune zone meno note della città polacca.

La croata [Dubrovnik](#) ha scelto invece di organizzare una mostra multimediale ed edibile, intitolata City Breadwinners, allestita presso il Museo di Storia Naturale della città, per sensibilizzare il pubblico e coinvolgerlo attivamente nella conservazione del patrimonio gastronomico. Da anni la città, affacciata sul Mare Adriatico, è tra le mete turistiche più note e frequentate: non è il bacino di pubblico a mancare, quanto invece il sostegno ai produttori e ai ristoratori locali che mantengono in vita il suo patrimonio culinario.

Il Green Market di [Kecskemét](#) ha da sempre un ruolo importante nella città ungherese: i produttori che scelgono questo mercato per offrire i frutti della propria terra sono circa 300. Ogni ultimo venerdì del mese è stato allestito uno spazio all’aperto dove i clienti hanno potuto conoscere i produttori selezionati secondo le linee guida fornite da Slow Food, dialogare con loro e scoprire l’origine dei loro prodotti. Non solo: a Kecskemét sono state organizzate degustazioni ed esibizioni che hanno coinvolto anche i più giovani, per avvicinarli al tema della sostenibilità ambientale.

I progetti educativi sono stati invece il fulcro dell’attività di [Brno](#), in Repubblica Ceca: dalle scuole, dove sono stati attivati corsi di educazione sensoriale per insegnare ai più giovani a distinguere i sapori e i prodotti d’eccellenza, alle strade, dove sono stati organizzati workshop e degustazioni, fino al Children’s Farmers’ Market, un progetto di 8 settimane durante le quali i bambini hanno preso confidenza con l’agricoltura, dalla produzione fino all’organizzazione della filiera distributiva locale.

Al termine di questo percorso, durato tre anni, è nata una strategia comune, un documento che rappresenta una vera e propria *roadmap* per le istituzioni che intendono intraprendere la strada della tutela del patrimonio gastronomico per dar vita a un circolo virtuoso che unisca economia, sostenibilità ambientale e inclusione sociale. [La strategia è disponibile sul sito di Slow Food-CE.](#)

Slow Food-CE è un progetto coordinato da Slow Food e finanziato dal Programma Interreg Central Europe. Nei progetti pilota sono stati investiti complessivamente oltre 780.000 euro. I dieci partner sono: Slow Food, Città di Venezia, Università di Scienze Gastronomiche, City of Dubrovnik Development Agency – DURA, Kinookus Association, Tourist Authority South Moravia – CCRJM, Slow Food Brno, Municipality of Krakow, Local Government of Kecskemet City, Kiskunság Tradition-bound, Artisans’ and Tourism Association - Convivium Kiskunság.

I sette partner associati sono: Ston Tourist Board, City of Dubrovnik, City of Brno, Malopolska Tourism Organisation, Academy of Physical Education and Tourism in Krakow, European Institute for the History and Cultures of Food, Europa Nostra.