

Punto 2

Si prende in considerazione quanto contenuto nella relazione inviata da Bagni, che evidenzia i molteplici contatti internazionali costruiti nel tempo dalla Condotta. A questi si aggiungono altri progetti, illustrati dai presenti:

- Fossati: l'idea prevede di attivare iniziative in cui siano al centro dell'attenzione la cultura del cibo e i diritti civili. Il riferimento è alla situazione palestinese, dove un possibile aggancio è rappresentato dagli orti di Terra Madre, e a quella curda. Propone di avviare una sorta di gemellaggio, con iniziative tese a far conoscere le cucine e i prodotti, nonché le problematiche legate alla difficoltà di far sopravvivere una propria cultura del cibo in situazioni di negazione dei diritti civili.
- D'Amato: la proposta riguarda la costruzione di rapporti concreti fra gli orti in Africa adottati dalla Condotta e gli orti scolastici del territorio di Lastra. A Terra Madre è stato possibile contattare i referenti africani per avviare un'attività di collegamento.
- Scavo: l'idea nasce da una volontà di rilancio dei gemellaggi già in atto nei comuni della Piana. Anche in questo caso a Torino è stato possibile prendere contatto con i referenti polacchi e inglesi. Il viaggio che la Condotta potrebbe organizzare dovrebbe toccare il mercato della terra di Cracovia e le miniere di sale di Wieliczka. Per quanto riguarda Glasgow ci sono maggiori difficoltà ad avviare un discorso concreto in merito all'educazione alimentare, ma molta volontà di collaborazione e interesse nei confronti dei prodotti toscani.

Dei rapporti avviati Bagni propone di mantenere quelli con l'Ungheria, con Colicci, con Manuel, con i Villaggi Sassoni, con la Macedonia e il Chiapas e ipotizza di preparare un libretto informativo per rilanciare l'iniziativa in merito. Scavo ritiene necessario dare concretezza alla proposta di ripresa dei rapporti ..... (omissis)

Fossati avanza una propria proposta di progetto: si tratta di una sorta di indagine su cosa mangiano e come cucinano le comunità straniere di Firenze per arrivare a fare un quadro della cucina delle contaminazioni in rapporto alla situazione sociale delle varie comunità. Molteplici sono le ipotesi di realizzazione concreta di iniziative: interviste, incontri per la conoscenza delle comunità, produzione di materiali, foto, filmati, pubblicazioni, cene a tema.

Bagni ritiene che a una proposta del genere vada dato un ampio respiro, condividendo il percorso con Slow Food Firenze e coinvolgendo l'Università o le scuole superiori. La traccia del progetto verrà inviata via mail per poterla meglio valutare.