



alimentazione equilibrata e prodotti di qualità, agricoltura sostenibile, ecoturismo, riduzione degli sprechi

SapereSapori vuole promuovere la cultura del territorio e di un cibo buono, sano e sostenibile. Di un cibo “giusto”, insomma, che sia cioè corretto dal punto di vista della salute, del rispetto dell'ambiente e del recupero delle nostre tradizioni gastronomiche, partendo dalle persone e dai territori di qualità che ne sono i custodi.

Abbiamo allora provato a declinare questa filosofia in dieci passaggi volti a cittadini, associazioni, aziende ed operatori culturali che vi invitiamo ad adottare per entrare a far parte della nostra Associazione ed aiutarci a diffondere i nostri obiettivi.

DIVENTA ANCHE TU CONTADINO DEL GUSTO

1. Agricoltura ed enogastronomia locale: promozione e sostegno dei mercati locali, della filiera corta e dell'agricoltura a Km zero; promozione e sostegno delle diverse forme di agricoltura multifunzionale sostenibile consumo e valorizzazione delle specificità gastronomiche del territorio (vini, alimenti e piatti regionali preparati con prodotti tipici), recupero della biodiversità locale.
2. Educazione alimentare: divulgazione di una alimentazione sana ed equilibrata alla luce dei principi della Dieta Mediterranea; consumo e somministrazione di alimenti freschi e di stagione, provenienti da coltivazioni biologiche e/o a basso impatto ambientale, non manipolati geneticamente; adozione di stili di vita corretti e di un uso moderato e consapevole delle bevande alcoliche.
3. Cultura alimentare: organizzazione di iniziative e partecipazione a momenti per la divulgazione e condivisione del ruolo dell'alimentazione, dell'agricoltura e della vitivinicoltura come strumenti di scambio e dialogo tra differenti territori europei, di trasmissione dei saperi e testimonianza delle antiche tecniche
4. Sicurezza degli alimenti: condivisione delle responsabilità relativamente alla qualità ed alla sicurezza degli alimenti sia da parte degli operatori della complessa catena di produzione sia da parte del consumatore nel momento dell'acquisto, del controllo delle etichette e dell'uso corretto del cibo che consuma.
5. Riduzione degli sprechi: organizzazione e sostegno di progetti finalizzati al recupero e valorizzazione dell'inventario e delle eccedenze alimentari, degli sprechi alimentari lungo la catena dal campo alla tavola e dalla riduzione del consumo di risorse e delle emissioni nell'ambiente legate ai diversi passaggi della filiera alimentare.
6. Beni naturali e culturali: informazione, organizzazione e partecipazione a visite guidate e percorsi su itinerari naturalistici e paesaggistici, monumenti, siti archeologici e/o illustrativi della storia locale, tutela e valorizzazione di beni pubblici come la biodiversità e il paesaggio.
7. Tutela del territorio e del paesaggio: sensibilizzazione e coinvolgimento nella cura del territorio e del paesaggio come bene comune materiale ed immateriale e come patrimonio dell'identità culturale europea .
8. Eco-turismo: promozione di una cultura della scoperta dei luoghi intesa come momento di incontro, conoscenza e relazioni; organizzazione, partecipazione e sostegno a forme di turismo territoriale rispettose dell'ambiente, della memoria e delle tradizioni dei luoghi; diffusione di un'offerta turistica integrata basata sulla qualità del territorio, sulle bellezze ambientali, paesaggistiche , storiche e culturali.
9. Etica e solidarietà: adesione a progetti di ricerca, studio e sviluppo a forte connotazione etica mirati al rafforzamento della qualità del vita, della coesione sociale e dell'integrazione di categorie deboli o svantaggiate.
10. Informazione: organizzazione di iniziative editoriali, formative e di comunicazione e partecipazione a momenti di divulgazione, diffusione e approfondimento delle tematiche legate alla cultura di un cibo buono, sano e sostenibile e di un turismo rispettoso dell'ambiente.