



Slow Food®
Accademia popolare
del gusto

Linee guida



VERSO UN NUOVO PROGRAMMA “DIFFUSO” DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Oggi il Master of Food diventa un progetto da condividere con l'Associazione sui territori: un patrimonio di saperi e buone pratiche sistematizzate a cui attingere per avviare nei territori un nuovo programma di educazione agroalimentare per i soci e i consumatori.

Insieme ai referenti regionali dell'educazione proponiamo un naming con un'identità grafica e un logo da utilizzare per il programma di educazione alimentare delle Condotte.




Slow Food®
Accademia popolare
del gusto

LINEE GUIDA

Qui di seguito trovi alcune indicazioni utili per la fase di programmazione e gestione dei corsi di educazione alimentare.



PROGETTA

Per individuare i temi, raccogli dai tuoi soci alcuni suggerimenti: puoi prevedere un vero e proprio sondaggio sottoponendo alcune alternative. Puoi ispirarti all'impostazione dei Master of Food, incentrati sulle filiere (formaggio, olio, birra, etc.), ma puoi pensare anche a corsi su nuove tematiche (la lotta agli sprechi e le varie campagne Slow Food per esempio). Un criterio di scelta degli argomenti può essere quello delle produzioni significative del territorio. Nella scelta del tema è importante considerare quali formatori hai a disposizione.

La scelta del formatore è strategica. In questi anni si è svolto un lavoro di costruzione continuativo e articolato della rete di formatori Slow Food, attivando percorsi di formazione e aggiornamento. Per la buona riuscita delle attività educative, il consiglio è di fare affidamento su di loro: spesso sono anche collaboratori delle guide o di altre pubblicazioni tematiche, sono referenti dei Presidi Slow Food o di altri progetti e ricoprono cariche associative a livello locale o regionale. Che si tratti di un corso di vino, di un laboratorio sul formaggio o di una degustazione sull'olio, ciò che conta è che il formatore sia un esperto del tema, si faccia portavoce del punto di vista di Slow Food e dei valori dell'Associazione e promuova modalità esperienziali, informali e partecipate... perché il modo stesso in cui facciamo educazione dev'essere slow! [Qui puoi scaricare il Manifesto dell'Educazione di Slow Food](#) che individua i principi alla base del nostro fare educazione. È a disposizione dei referenti regionali dell'educazione l'elenco dei formatori Slow Food delle singole regioni che verrà di volta in volta aggiornato, anche in base alla segnalazione della rete.



Per i Master of Food sono state realizzate delle schede, che definiscono in maniera dettagliata contenuti, argomenti, tempistiche, prodotti in degustazione, attrezzature per ogni lezione: si tratta delle schede di progettazione didattica. Puoi richiedere questo materiale scrivendo a educazione@slowfood.it e, con il formatore Slow Food che avrai coinvolto, rimodularlo in base alle esigenze.

Nel progettare il corso con il formatore ricorda il valore didattico delle degustazioni: l'esperienza sensoriale è fondamentale e la scelta dei prodotti deve essere funzionale agli argomenti trattati. Gli assaggi comparati tra i prodotti sono utili per sollecitare la curiosità e attivare l'apprendimento. Ricorda però che non si tratta di un panel di degustazione, ma di una palestra di allenamento degli strumenti sensoriali!

Per i partecipanti è sempre molto utile disporre di materiale di approfondimento. Per questo le dispense didattiche realizzate nei corsi Master of Food saranno a tua disposizione in formato digitale. Ecco l'elenco: formaggio e mozzarella di bufala, olio, educazione sensoriale, pesce, cioccolato, caffè, tecniche di cucina, cereali e pane, pasta e riso, carne, miele, ortofrutta, spesa quotidiana, birra, birra UK, birra Belgio, vino, distillati, erbe aromatiche, spezie, tè, storia e cultura della gastronomia, etichette,

Prova a fare un programma mettendo a calendario più iniziative e corsi a partire dalle esigenze dei soci e dalle collaborazioni sul tuo territorio (con punti vendita, ristoranti, aziende agricole...), in modo da dare continuità all'offerta formativa e creare un rapporto di lungo periodo con i soci.



INDIVIDUA UNA SEDE

RICORDATI CHE SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE CI SONO LOCALI AMICI DI SLOW FOOD.

Lo spazio dell'aula è importante per la buona riuscita del corso: prevedendo delle degustazioni sarebbe preferibile disporre di tavoli (non sedie con ribaltina) e di un locale adibito alla preparazione. Sedie e tavoli amovibili consentono al formatore di disporre l'aula a ferro di cavallo, garantendo il pieno coinvolgimento dei partecipanti. Assicurati anche che ci siano gli strumenti necessari per la lezione: microfono, videoproiettore, lavagna, etc.

Un corso però non si deve svolgere esclusivamente in un'aula!

Coinvolgi le realtà produttive della rete Slow Food: aziende agricole, osterie, punti vendita, mercati...

Le aule all'aria aperta, in cui i produttori e i cuochi diventano testimoni diretti di sapienze e mestieri che vogliono bene alla terra, contribuiscono ad arricchire di contenuti il corso, trasformano le lezioni in esperienza immersiva nel territorio e aggiungono piacere e convivialità, ingredienti unici dell'educazione slow. Ricorda poi che queste collaborazioni sono utili anche per raggiungere un maggior numero di partecipanti, utilizzando anche i loro canali di comunicazione.





PROMUOVI

Esiste una locandina personalizzabile, che sarà a tua disposizione.

Condividi la locandina e le informazioni tramite e-mail ai soci e tramite i social, creando per es. un evento Facebook e condividendolo.

Registra il tuo corso su Metooo, il portale che raccoglie gli eventi organizzati dalle Condotte Slow Food: in questo modo il tuo corso sarà visibile sull'homepage di Slow Food Italia e nella newsletter rivolta ai soci Slow Food.

E ancora...

Chiedi al formatore che ti aiuti a promuovere il corso, comunica ai giornali locali l'iniziativa, parla con le Condotte limitrofe: unisci le forze, raccoglierai più partecipanti! Non dimenticare il "caro vecchio passaparola": perché non coinvolgere amici e colleghi?



REALIZZA

La gestione dell'aula sarà un aspetto su cui si dovrà concentrare il formatore: [qui trovi il Vademecum del formatore Slow Food](#) con suggerimenti utili e pratici per la gestione d'aula in coerenza con i principi del Manifesto per l'Educazione di Slow Food. È sempre importante che, a fianco del formatore, ci sia un referente della Condotta che accolga e metta a proprio agio i partecipanti, introduca il formatore e il corso e concluda riconnettendo l'attività educativa al territorio e agli altri progetti e iniziative che la Condotta realizza.

Al termine del corso puoi consegnare ai partecipanti un breve questionario di gradimento: ti sarà utile per capire cosa ha funzionato e cosa meno, per migliorare le esperienze successive, per raccogliere contatti e-mail e suggerimenti dei partecipanti. E' a tua disposizione il questionario, tra i materiali da scaricare.

Infine, per i partecipanti ha un importante valore (anche se non legale) ricevere un riconoscimento: puoi rilasciare un attestato di partecipazione, che mettiamo a disposizione.



UTILIZZO DEL MARCHIO

L'Accademia Popolare del Gusto è un'iniziativa Slow Food identificata da un logo di proprietà di Slow Food concesso in uso alle Condotte per segnalare e promuovere corsi di educazione alimentare e del gusto secondo le presenti linee guida dell'Accademia popolare del gusto (ApG). L'utilizzo del logo è regolato dalla carta di utilizzo del marchio Slow Food, sottoscritta dalle Condotte, per segnalare e promuovere corsi di educazione alimentare e del gusto secondo le presenti linee guida dell'Accademia popolare del Gusto (ApG).



INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

Per organizzare eventi e attività educative in autonomia, è fondamentale rispettare alcune regole. Innanzi tutto, le attività educative si rivolgono unicamente ai soci Slow Food.

Il formatore Slow Food deve essere coinvolto attraverso una lettera d'incarico in cui la Condotta s'impegna a pagare la prestazione dell'attività e l'eventuale rimborso spese sostenute a seguito di emissione di fattura o attivazione di una prestazione occasionale.

I compensi sono calcolati in base alle indicazioni normative del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

La circolare indica i massimali di costo nell'ambito del personale docente prevedendo tre fasce:

A_ retribuzione massimale di €100/ora al lordo di Irpef, al netto di IVA, riferito a docenti di ogni ordine e grado del sistema universitario

B_ retribuzione massimale di € 80/ora al lordo di Irpef, al netto di IVA riferita a ricercatori universitari di primo livello

C_ retribuzione massimale di € 50/ora al lordo di Irpef, al netto di IVA riferita ad assistenti tecnici (laureati o diplomati) con competenza ed esperienza professionale nel settore di competenza; professionisti o esperti impegnati in attività proprie del settore/materia oggetto della docenza

RICORDA. PUOI RICHIEDERE TRAMITE EMAIL IL LINK PER SCARICARE I SEGUENTI MATERIALI:

• Progettazioni didattiche delle lezioni Master of Food • Dispense Master of Food • Elenco dei formatori Slow Food.

NELLA'REA DI ACCESSO RISERVATO ALLE CONDOTTE Slow Food: ([clicca qui](#)), sotto la voce Accademia Popolare del Gusto, troverai: Attestato, Evaluation, Locandina, Facsimile lettera d'Incarico, Facsimile ricevuta prestazione occasionale, Manifesto per l'educazione Slow Food, Vademecum Formatore Slow Food



Slow Food[®]
Accademia popolare
del gusto

www.slowfood.com

