

Chi è Slow Food?



Slow Food Italia è un'associazione nazionale non a scopo di lucro, democratica, di promozione sociale e di formazione della persona, basata sull'adesione volontaria di cittadini che, per suo tramite, intendono esercitare comuni interessi di carattere culturale nel campo dell'alimentazione e in particolare nella difesa del cibo locale.

Slow Food Toscana rappresenta il livello regionale dell'associazione, dotato di autonoma identità giuridica.

Le Condotte (quella che rappresentiamo è denominata Pisa e Monte Pisano) denominate anche Convivium, rappresentano la struttura organizzativa territoriale di base di Slow Food Italia, all'interno delle quali i soci esercitano l'attività associativa. Ogni Condotta possiede un territorio di competenza (la nostra comprende i comuni di Pisa, Bientina, Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vecchiano, Vicopisano) stabilito sulla base dell'omogeneità storica culturale della zona, delle sue tipologie agroalimentari oltre che per specifiche esigenze organizzative. La Condotta può esercitare le proprie attività in conformità allo Statuto Nazionale di Slow Food Italia, alle finalità del Movimento, nei principi di democrazia, di partecipazione e collegialità, di trasparenza amministrativa, di titolarità dei diritti sostanziali per tutti gli associati e di assenza di fini di lucro.

Chi è miColtivo?



Così si presentano.

Siamo un'azienda agricola toscana che coltiva e consegna direttamente a domicilio ortaggi, frutta, verdura e altri prodotti tipici toscani come miele, olio, marmellate...

Solo prodotti di stagione, cresciuti sotto il sole sulla costa tirrenica, coltivati in campo e non in serra, con il metodo dell'agricoltura naturale. I terreni utilizzati per le coltivazioni sono dislocati nelle zone di San Giuliano Terme (PI) e Follonica (GR).

Abbiamo scelto:

I migliori terreni della costa tirrenica della Toscana. Li abbiamo analizzati per assicurarci che fossero privi di residui chimici pericolosi.

Di coltivarli in maniera del tutto naturale, escludendo quelle prassi agricole che prevedono l'uso preventivo di fitofarmaci.

Di non usare le serre perché non vogliamo forzare in alcun modo le colture.

Di rivolgerci direttamente al cliente per accorciare la filiera e diminuire drasticamente le emissioni dei gas di scarico.

Imballaggi in legno alimentare in modo da poterli riutilizzare per le consegne successive.

La biodiversità: coltiviamo in stretta associazione le nostre orticole e inseriamo nei filari piante floreali e aromatiche per favorire l'impollinazione e la microfauna.

Un'agricoltura fatta di tanti frutti e diversi tra loro, di difficile gestione ma rispettosa della meravigliosa complessità che ci offre la natura.

Chi è l'Associazione Culturale La Voce del Serchio?

Come? Non la conosci ancora?

Associati e insieme ci impegneremo per favorire la riscoperta, la conservazione e la tutela del patrimonio storico e naturalistico locale.

Proveremo a cercare di trasmettere l'amore per la cultura e la tradizione del territorio e dei prodotti tipici ad esso legati, quale bene per la persona e valore sociale.

Cercheremo di valorizzare e salvaguardare le nostre risorse storiche-culturali-naturalistiche proponendoci come luogo di incontro e di aggregazione attraverso l'organizzazione di manifestazioni e avvenimenti che ne promuovano il ricordo, la conoscenza e la loro valorizzazione.

Chi ci sostiene economicamente? Nessuno!

Le quote associative versate da coloro che aderiscono all'Associazione, la cena di fine anno e la pubblicità fatta sul giornale on-line

“La Voce del Serchio”, sono le uniche entrate economiche di cui disponiamo.

E la quasi totalità di queste entrate sono devolute in premi diretti alle scuole dei comuni di Vecchiano e San Giuliano che partecipano ai nostri concorsi.

Anche per l'anno 2015 ne abbiamo uno in programma avente come tema una rappresentazione teatrale basata su una storia del nostro territorio.

La scarsa disponibilità economica condiziona negativamente ciò che vorremmo fare, ma non importa. Qualcosa faremo e sarà ancora più importante se anche tu parteciperai.

Le idee di tutti sono il nostro patrimonio.

Vieni con noi, con le tue idee, con il tuo contributo. Per fare qualcosa di diverso da quello che ogni giorno ci viene raccontato.



M E N U

Si parte ...

risotto alla trabaccolara

pasta alle verdure

Un po' di sosta ... poi ...

Porchetta

spinaci e patate

(qualcuno preferisce un po' di formaggio?)

Socializziamo e terminiamo con ...

Castagnaccio e ricotta

poca acqua, tanto vino rosso locale

e assaggio di vin santo



A CENA CON I PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO

Teatro del Popolo
Migliarino Pisano
20 dicembre 2014

<http://lavoce delserchio.it>

associazionelavoce delserchio@gmail.com