



Slowcooking/**Contacts**

www.slowcooking.org

Presidente

Maurizio Vaninetti
Ristorante Osteria del Crotto
Via Pedemontana, 22
23017 Morbegno (SO)
info@osteriadelcrotto.it

Segretario

Daniele Caccia
Trattoria Visconti
Via De Gasperi 12
24030 Ambivere (Bg)
daniele@trattoriavisconti.it

Consiglio Direttivo

Maurizio Vaninetti - Osteria del Crotto
Daniele Caccia - Trattoria Visconti
Luigi Pesenti - Osteria Al Gigianca
Claudia Crippa - Agriturismo La Costa
Luca dell'Orto - Ristorante San Gerolamo

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



SlowCooking

Cucina e cultura del territorio

Amministrazione e Contabilità

Associazione Slowcooking
C/o Studio Frangi
Via Valbruna, 11
23013 Cosio Saltellino (SO)
Tel. 0342 637106
lina@linafrangi.it

Comunicazione

Luigi Pesenti
Osteria Al Gigianca
Via Broseta, 113
24128 Bergamo
tel. 0355684928
mob. 3475006225
info@slowcooking.org

SlowCooking/Filosofia****

Il nostro territorio, la sua cultura e le sue tradizioni sono la base dalla quale partire, staccare per ritornare, da tenere sempre ben presenti: il nostro punto di riferimento. Il nostro ingegno, la nostra cultura, i nostri viaggi, le nostre emozioni e la nostra creatività come spazio sul quale esprimerci, migliorare, crescere. La semplicità come fondamentale strumento, come chiave di volta, come dogma indiscutibile. La semplicità della presentazione riflesso di tutto il nostro modo di pensare. I produttori locali, con le loro magie, le loro attenzioni, i loro sacrifici, la loro sapienza, la loro ricerca parallela alla nostra, come spina dorsale, giacimento culturale e culinario. Interlocutori ai quali ci affidiamo per emozionare ed emozionarci, proponendo creazioni tradizionali ed originali cercando di mettere in assoluto risalto la qualità eccellente ed unica dei prodotti

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



del territorio. La promozione, il sostegno e il recupero di produttori e di prodotti del territorio ormai abbandonati, perché non in linea con la moderna agro-economia ed industria agroalimentare, ma di assoluto valore socio-economico-ambientale-culturale locale. La nostra attività quale recupero e riscoperta dei valori tradizionali del territorio Lombardo. Le stagioni con i loro frutti al massimo della loro espressione. Il rispetto dei cicli della natura, dei suoi tempi e dei suoi spazi. I produttori dell'eccellenza globale, con la loro necessaria biodiversità, con i loro prodotti fantastici: la nuova linfa! Il dettaglio che impreziosisce le nostre proposte, il terreno sul quale i prodotti dell'eccellenza del territorio si confrontano in nuove combinazioni, nuove emozioni, nuovi incontri e riflessioni, nuove creazioni. La creatività, il sale dell'evoluzione, del miglioramento costante; ciò che ci tiene vivi ed attenti, sempre pronti a metterci in discussione, disponibili al mutamento, ma nel rispetto dei fondamenti della tradizione. La creatività e la cultura del passato contro la monotonia e la mediocrità del presente. La ricerca del gusto puro e semplice di ogni prodotto: il traguardo, il fine ultimo.

SlowCooking/**Organizzazione**

Le principali attività svolte dalla struttura organizzativa di SlowCooking sono le seguenti:

- selezione e visite a ristoranti che si propongono per far parte di SlowCookingvisite periodiche sul territorio per verificare continuamente la qualità e la corretta applicazione del regolamento slowCooking
- visite periodiche sul territorio per la verifica e il controllo dei produttori SlowCooking
- gestione di **Slowcooking/lab**

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



- organizzazione delle riunioni del Consiglio Direttivo di SlowCooking
- organizzazione delle riunioni del Consiglio dei Soci Slowcooking
- organizzazione di eventi enogastronomici, promozione della filosofia SlowCooking, promozione di eventi gastronomico culturali
- partecipazione ad istituzioni, associazioni e gruppi che promuovono la filosofia slowcooking
- corsi di aggiornamento professionale
- viaggi enogastronomici culturali (visite ad aziende vitivinicole, produttori alimentari, partecipazione a fiere e convegni)
- consiglio direttivo sempre a disposizione degli associati, degli aspiranti soci, dei partners, dei fornitori e degli Sponsor

SlowCooking/**Comunicazione**

La comunicazione costituisce una delle attività fondamentali di SlowCooking per accrescere la consapevolezza del messaggio SlowCooking e l'immagine dei singoli ristoranti attraverso una chiara e prestigiosa identificazione e politica di marchio.

Attraverso l'attività di comunicazione Slowcooking è riuscita ad affermarsi, nell'ambito del mercato in cui opera, come un movimento conosciuto ed apprezzato, che costituisce una garanzia di qualità del servizio, dei prodotti offerti e della cultura offerta dai ristoranti che si pregiano di farne parte.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



SlowCooking investe gran parte del proprio budget in comunicazione per lo studio e la realizzazione delle seguenti attività:

- **Brochure di SlowCooking:** realizzazione e distribuzione del materiale informativo circa la filosofia e le attività SlowCooking
- **Campagna stampa:** sensibilizzazione dei giornalisti enogastronomici
- Sponsorizzazione di numerosi eventi enogastronomici e culturali
- **Internet:** buona presenza su internet tramite il sito ufficiale di slowcooking (www.slowcooking.org) e vari Social Network
- **Mailing:** invio gratuito e personalizzato della newsletter di slowcooking a tutti gli iscritti alla Newsletter SlowCooking
- **Sinergie:** lo staff di SlowCooking contata e mantiene rapporti con importanti istituzioni e società italiane ed estere per la realizzazione di azioni comunicativo/promozionali e per l'offerta di servizi personalizzati a condizioni speciali per gli associati SlowCooking
- **La "segnaletica" di SlowCooking:** depliant, adesivi, targa e prodotti a marchio SlowCooking, costituiscono nell'insieme uno strumento di comunicazione importantissimo all'interno dei ristoranti per raggiungere il maggior numero di clienti possibili.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



SlowCooking/**Supporto alla clientela**

SlowCooking si impegna nel supporto alla clientela e alla commercializzazione attraverso i seguenti servizi:

- il portale www.slowcooking.it e i Social Network
- **SlowCooking/news** mailing periodico personalizzato indirizzato a clienti fidelizzati SlowCooking per la promozione di eventi e offerte speciali proposte dai singoli associati finalizzato all'incremento dell'immagine ed al consolidamento della fidelizzazione a SlowCooking.
- **Pacchetti del territorio:** ideazione, realizzazione e promozione di pacchetti Enogastronomico-Turistici nelle aree dei soci slowCooking
- **Fiere:** partecipazione attiva alle fiere del settore Enogastronomico e Turistico
- **Intercollaborazione fra i soci slowcooking:** ogni ristorante socio SlowCooking costituisce un centro informazioni e prenotazioni per tutti gli altri associati; al fine di incentivare lo scambio verranno realizzate iniziative ad hoc

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



SlowCooking/**Regolamento** **Ammissione**

- Sono soci di SlowCooking tutte le persone fisiche maggiorenni, società od enti simili che richiedono l'adesione attraverso apposito modulo, accettano le regole dello Statuto e di tutti i suoi allegati e versano la quota annuale di 150,00 eurp.
- Il richiedente deve essere il titolare o contitolare del ristorante. Nel caso lo chef e il titolare non siano la stessa persona, lo chef deve essere in sintonia con la filosofia SlowCooking.
- Titolarità o contitolarità della licenza d'esercizio
- Il ristorante deve essere aperto da almeno 2 anni
- La Cucina del Ristorante deve inequivocabilmente essere espressione del proprio territorio con l'utilizzo di prodotti in sintonia con la filosofia SlowCooking, tracciabili e sostenibili e che rispettino l'identità del territorio
- Il Ristorante è tenuto a promuovere e valorizzare i prodotti locali utilizzati nella preparazione dei piatti indicando sul menù, o attraverso un apposito supporto, i dati del produttore per una adeguata tracciabilità e promozione
- Il Ristorante è tenuto a proporre un Menù degustazione denominato "Menù SlowCooking" composto dai piatti che meglio esprimono la filosofia SlowCooking. Ogni portata del "Menù SlowCooking" dovrà avere tra gli ingredienti principali un prodotto che al meglio rappresenti la filosofia SlowCooking.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



- La carta dei vini deve avere chiara la proposta dei Vini di qualità della regione.
- La richiesta deve essere fatta per iscritto allegando fotocopia della carta d'identità, della licenza d'esercizio, del menu e della carta dei vini del ristorante. SlowCooking si riserva di verificare il rispetto dei punti sopraccitati e di verificare tramite visite dirette i requisiti del candidato. Qualora il candidato abbia i requisiti richiesti dovrà versare 1000,00 euro + iva che comprendono la quota, una tantum, di ammissione a SlowCooking di 850,00 euro e 150,00 euro di quota associativa annuale.
- SlowCooking si riserva di valutare le richieste di ammissione in un periodo di tempo compreso tra 1 e 12 mesi dal ricevimento della domanda di ammissione. Uno o più delegati SlowCooking visiteranno il ristorante per valutarne i requisiti nonché la qualità della Cucin proposta.
- Le domande vanno inoltrate inviando il materiale a:
associazione@slowcooking.org
oppure inviando una Raccomandata a:Ristorante Osteria del Crotto
Via Pedemontana,22
23017 Morbegno (SO)
Telefono 0342 614800
info@osteriadelcrotto.it
- La validità della qualità di socio, efficacemente conseguita all'atto di presentazione della domanda di ammissione, è subordinata all'accoglimento della domanda stessa da parte del Consiglio direttivo il cui giudizio deve sempre essere motivato e contro la cui decisione è ammesso appello all'assemblea generale.



- Si perde la qualifica di socio per:
 - mancato pagamento della quota associativa;
 - esclusione deliberata, a maggioranza assoluta dei componenti del Consiglio Direttivo, qualora il comportamento o le attività del socio siano in palese contrasto con il presente Statuto, non rispettino le linee guida del regolamento allegato o per azioni ritenute disonorevoli dentro e fuori dell'associazione
- Ogni Socio è tenuto a partecipare ad almeno 2 eventi annuali organizzati o promossi da SlowCooking
- Ogni Socio si impegna a partecipare ed organizzare manifestazioni che promuovano la filosofia SlowCooking
- Ogni Ristorante è tenuto ad organizzare almeno 2 evento/cena all'anno in collaborazione con almeno un altro socio. Gli eventi dovranno essere comunicati al Consiglio Direttivo con almeno un mese di anticipo

SlowCooking/**Utilizzo del marchio**

In ogni ristorante SlowCooking dovranno apparire "segnali" ben visibili della propria appartenenza a SlowCooking (la targa, le brochure, logo di SlowCooking sulla carta intestata, logo SlowCooking nella carta ristorante etc). Gli ospiti dei ristoranti SlowCooking dovranno capire che si trovano in un ristorante SlowCooking e dovranno capire la filosofia SlowCooking.

Per questo motivo i soci SlowCooking si impegnano ad utilizzare alcuni mezzi di comunicazione sotto elencati:

- la brochure SlowCooking

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



- la pagina Facebook SlowCooking
- i manifesti SlowCooking
- utilizzo del marchio slowcooking su tutto il materiale stampa (depliant, carta da lettera, fax, fatture, sito web, etc)
- sottolineatura della propria appartenenza a SlowCooking ogni qualvolta il proprio ristorante venga inserito in redazionali, articoli o altre forme di comunicazione pubblicitaria (abbinando il marchio SlowCooking a quello del proprio ristorante)
- associare il nome di SlowCooking a quello del proprio ristorante in tutti quei piccoli comportamenti quotidiani che lo consentono. Il successo di SlowCooking è dovuto anche all'intelligenza di chi ha capito come questi semplici accorgimenti siano strumenti di indubbia efficacia per un sempre più proficuo ritorno del proprio investimento.

Slowcooking/Lab

Sperimentazione culinaria

I soci slowcooking si impegnano a sperimentare tutte le applicazioni possibili dei prodotti del territorio affinché si riesca a svilupparne al massimo il potenziale.

Banca dati ricette realizzate e scambio esperienze diretto fra soci

Tutte le sperimentazioni devono confluire in nella banca dati delle ricette del gruppo affinché vengano catalogate e messe a disposizione dei vari soci per un migliore utilizzo dei prodotti del territorio. Inoltre viene promosso lo scambio diretto delle esperienze fra soci per la crescita culturale degli stessi.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



SlowCooking

Cucina e cultura del territorio

Formazione dei giovani secondo filosofia SlowCooking

I soci si impegnano a formare i giovani aspiranti cuochi alla filosofia SlowCooking, attraverso l'insegnamento nelle proprie cucine, alla promozione di stage formativi presso gli altri soci slowcooking, al coinvolgimento degli stessi nelle iniziative e nelle manifestazioni di SlowCooking.

Promozione ammissione di nuovi soci

I soci SlowCooking si impegnano a diffondere il più possibile la filosofia del gruppo cercando di coinvolgere sempre più colleghi.

Organizzazione e partecipazione a manifestazioni per la promozione di SlowCooking

I soci si impegnano a partecipare ed organizzare manifestazioni che promuovano la filosofia SlowCooking.

Organizzazione dei produttori SlowCooking

- Ricerca e selezione dei produttori e dei prodotti
- Regole di selezione del produttore
- Banca dati sui prodotti ed i produttori
- Incentivo alla ricerca della qualità e alla creazione di nuovi prodotti
- Promozione dello scambio di informazioni tra produttori
- Promozione alla formazione di giovani produttori

Ricerca e selezione dei produttori e dei prodotti

SlowCooking ricerca e seleziona i produttori e i prodotti che rispecchiano la filosofia SlowCooking: il rispetto dei metodi tradizionali di allevamento, coltivazione, raccolta, affinamento, nel rispetto ambientale e delle normative igienico-sanitario.

Regole di selezione del produttore

Il produttore deve rispettare i principi del paragrafo precedente, rendendosi disponibile al confronto con i soci

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930

info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



SlowCooking è a garantire la tracciabilità di filiera del prodotto proposto a SlowCooking.

Banca dati sui prodotti ed i produttori

Verrà istituita una banca dati dove verranno raccolti tutti i dati relativi al produttore e ai prodotti dello stesso. I produttori verranno catalogati per categorie che verranno definite in seguito.

Incentivo alla ricerca della qualità e alla creazione di nuovi prodotti

I SlowCooking si impegna ad acquistare i prodotti proposti e incentivano i produttori a migliorarne la qualità cercando di definire degli standard minimi di qualità. SlowCooking incentiva i produttori a cimentarsi nella realizzazione di nuovi prodotti o al recupero di prodotti lasciati andare in disuso.

Promozione dello scambio di informazioni tra produttori

Al fine di migliorare la qualità dei prodotti, SlowCooking promuoverà incontri tra i vari produttori e con i soci stessi, atti allo scambio delle informazioni relative al prodotto in oggetto. Tali incontri saranno di fondamentale importanza per la crescita del movimento.

Promozione alla formazione di giovani produttori

Una delle sfide più importanti di SlowCooking sarà quella di promuovere il ritorno alla produzione tradizionale da parte dei giovani.

Verranno promosse varie iniziative in tal senso.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org