



Repubblica Italiana
CITTÀ DI MAZARA DEL VALLO
“Casa Consortile della Legalità”
C.F.: 82001410818 - P.IVA: 00257580811
www.comune.mazaradelvallo.tp.it

-----oOo-----

Repubblica Italiana
CITTÀ DI MAZARA DEL VALLO
“Casa Consortile della Legalità”
C.F.: 82001410818 - P.IVA: 00257580811
www.comune.mazaradelvallo.tp.it

-----oOo-----

Verbale n. 101

Il giorno 03 GIUGNO dell'anno 2026 alle ore 08.00 si riunisce presso l'aula adiacente all'aula consiliare, la V Commissione Consiliare “Pubblica istruzione, beni culturali, turismo, sport e politiche giovanili” per la trattazione del seguente ordine del giorno:

1. Approvazione verbale seduta precedente
2. Slow Food Day 2026

Alle ore 08.00 sono presenti Calcara Francesca, Marino Pietro, Iacono Fullone Giovanni. Ferro Pietro in sostituzione di Galuffo Paola. Russo Antonio entra in commissione alle 08.10.

Risultano assenti Giacalone Francesco, Caltagirone Paola e Galuffo Paola.

Il presidente constatata la presenza del numero legale, dichiara valida la seduta e passa alla trattazione del 1° punto iscritto all'ordine del giorno, avente ad oggetto: “Lettura ed approvazione del verbale della seduta precedente, lo pone in votazione ottenendo il consenso unanime dei consiglieri presenti e votanti. In seguito si passa alla trattazione del 2° punto dell'o.d.g: Slow Food Day 2026 .

Lo Slow Food Day 2026 parte il 12 giugno e fino al 14 giugno 2026, ci saranno iniziative diffuse che coinvolgeranno le Condotte e le Comunità in tutta Italia per l'intero fine settimana. A Mazara la locale Condotta Slow Food parte il venerdì 12 con una cena prevista alle ore 21, che racconterà l'identità marinara della città, presso il ristorante Controcorrente Taverna di Mare di Bartolomeo Marmoreo. L'edizione di quest'anno è particolarmente speciale perché celebra i 40 anni di Slow Food Italia.

Le piazze e i territori locali ospiteranno mercati, dibattiti e degustazioni dedicate al cibo "buono, pulito e giusto". Slow Food Day a Mazara celebra il gusto, il territorio e il tempo ritrovato con una iniziativa dal titolo Radici e Futuro: "Chiocciola in Cucina, storie di cibo, vignaioli e marinai". In un mondo che corre veloce, scegliere di rallentare può diventare un atto rivoluzionario. È questo il cuore dello Slow Food Day, la giornata dedicata a un movimento che da oltre trent'anni promuove un'alimentazione buona, pulita e giusta.

La presidente della Condotta Slow Food di Mazara del Vallo, Serafina Di Rosa, ha dichiarato: "sostenere lo Slow Food Day significa investire nella qualità, nella biodiversità e nelle identità culturali del nostro territorio”.

Partners della Condotta slow food Vallo Mazara sarà l'Associazione "Strada del Vino e dei Sapori Val Di Mazara" che promuove l'enoturismo, i vini e le eccellenze locali della zona di Mazara del Vallo e della Val di Mazara.

Nato in Italia e oggi diffuso in tutto il mondo, Slow Food non è soltanto un modo di mangiare, ma una vera filosofia di vita. Significa riscoprire il valore del tempo, della convivialità e delle tradizioni gastronomiche locali. Significa sostenere i piccoli produttori, difendere la biodiversità e scegliere cibi che rispettino la terra e chi la lavora. Lo Slow Food Day è quindi un'occasione speciale per fermarsi e riflettere sul nostro rapporto con il cibo. Ogni prodotto racconta una storia: quella di un territorio, di una famiglia, di mani esperte che tramandano conoscenze antiche.

Dietro un pane cotto a legna, un formaggio artigianale o un olio extravergine prodotto con cura, esistono passione, sacrificio e identità culturale. Celebrare questa giornata significa anche valorizzare le eccellenze locali e le filiere sostenibili. Dai mercati contadini alle degustazioni, dai laboratori del gusto alle cene condivise, gli eventi organizzati in tutta Italia diventano momenti di incontro e consapevolezza. Perché il cibo non è solo nutrimento: è cultura, memoria e relazione. In un'epoca dominata dal consumo rapido e dall'omologazione dei sapori, Slow Food ci invita a recuperare autenticità.

A scegliere ingredienti stagionali, a ridurre gli sprechi, a privilegiare la qualità rispetto alla quantità. È un invito a mangiare meglio, ma anche a vivere meglio. I promotori dello "Slow Food Day" ricordano che "ogni scelta quotidiana può fare la differenza. Sedersi a tavola con attenzione, conoscere l'origine di ciò che mangiamo e sostenere chi produce in modo etico sono piccoli gesti capaci di generare un grande cambiamento. Perché il futuro del cibo riguarda tutti noi. E forse, per costruirlo davvero sostenibile, dobbiamo semplicemente imparare di nuovo ad assaporare il tempo".

Ferro Pietro esce dalla Commissione alle 08.40

La commissione, come da calendario concordato, si riunirà nella giornata del 04 giugno alle ore 08.00.

Il Presidente chiude la seduta alle 09.00

Il segretario

F.to Ferro Pietro (08.00-08.40)

F.to Calcara Francesca (08.40-09.00)

Il presidente

F.to Marino Pietro