

Sintesi Ragionata Curriculum Vita Gino Quartieri

Sono nato Spilamberto il 13/01/1952 da una famiglia contadina.

Ho frequentato le Elementari a Spilamberto in Via Masera

Ho frequentato le scuole Medie Muratori nel primo anno della scuola media unica

Mi sono diplomato in Elettronica Industriale all' ITIP E. Fermi a Modena

Ho frequentato la facoltà di Economia da poco istituita a Modena. Non mi sono laureato ma la cultura economica rimane uno dei miei interessi professionali e culturali.

Dal 75 all'80 sono stato nominato assessore alla Cultura ed alla Pubblica Istruzione nella Giunta presieduta da Galli Giuseppe ed in particolare ho proposto lo sviluppo di un rapporto con la società civile e le associazioni Vignolesi non dirigistico ma spontaneo. Il concetto ed il messaggio era che una città, un paese, mostrano un tasso di civiltà e di qualità della vita non solo se ci sono istituzioni di qualità molto attive ma anche al fatto che spontaneamente la società si rimbocca le maniche e si organizza per dare ed avere qualcosa in più. In quegli anni si cominciava a discutere nel nostro territorio di Sussidiarietà e di impegno del Volontariato. Nel 79 ho partecipato ai primi incontri con Babezieux che portarono poi alla realizzazione del Gemellaggio che ancora si mantiene oggi nel nome dell'Europa e delle famiglie.

Dal 80 all'87 ho presieduto il gruppo del PCI in consiglio comunale a Vignola durante il periodo in cui erano sindaci ancora Galli Giuseppe e poi Albertini Liliana

Dall 87 al 99 quando Liliana Albertini fu eletta in parlamento sono stato eletto Sindaco di Vignola. Rispetto alle associazioni, insieme agli assessori che hanno fatto parte della giunta, abbiamo proposto per la prima volta i bandi rivolti allo sviluppo del volontariato, per i progetti e per le sedi delle Associazioni, del volontariato e anche dei gruppi spontanei. Da questi bandi alla fine degli anni 90 e nei primi anni di questo secolo sono nate: la casa degli alpini, dei ciclisti dei pescatori, degli scout si è consolidato il centro età Ilbera, La sede Avap , la sede Avis, che negli ultimi anni partecipando copiosamente alle spese per la costruzione delle sedi si sono rafforzate e mettono a diposizione della città competenze servizi e spazi oltre a raggiungere sempre meglio i loro obiettivi. Nascono e/o si consolidano in questo periodo il museo Civico, la Ginburg, il salotto Muratori, il circolo Bononcini, Il lavatoio come sala prove e crescita della cultura musicale giovanile e si afferma anche in politica la convinzione di un modello di società plurale e coinvolgente. Si afferma un politica che propone la crescita del volonariato come elemento fondante e di governo partecipato della società Vignolese.

Dal 2000 al 2007 sono stato assunto e chiamato a lavorare alla Coop Bilanciai a Campogalliano. Questo lavoro mi ha portato in Europa e in gran parte del Mondo, nelle fiere, nelle manifestazioni professionali in particolare presso le delle aziende controllate da Bilanciai Group. In questa fase oltre alla attività professionale ho visitato esperienze di biblioteche gestite da cittadini e volontariato assieme a dipendenti professionisti e ho cercato di comprendere l'anima sia dei sistemi economico e sociali dei diversi paesi europei come del Brasile e degli Stati Uniti.

Negli anni 2001 2002 ho fatto un Master con il prof. Gandellini di Marketing e Commercio Internazionale di 1200 ore presso l'IFOA di Reggio Emilia.

Dal 2000 circa ho fatto parte del consiglio di indirizzo della Fondazione per un solo breve mandato. Nel 2007 ho ricevuto un incarico dal comune di Modena per collaborare e contribuire a creare il piano della sosta ed in particolare ho partecipato a tutte le attività per la realizzazione del parcheggio interrato al parco Novi Sad.

Nel 2007 ho promosso e partecipato al gruppo dei volontari che producono il progetto Salviamo la Moretta che ha portato alla formazione a Vignola della Comunità dei produttori di moretta. Abbiamo portato avanti una serie di iniziative ed attività che hanno inciso sulla percezione di questo frutto "unico" e quindi identitario per Vignola. Vorrei ricordare che la Moretta era nel 2000 ormai estinta. Come gruppo di volontari soci Slow Food e contadini abbiamo prodotto due momenti "salviamo la Moretta" e "Moretta ciliegia perfetta" nel 2011 che hanno coinvolto migliaia ragazzi e studenti di Terre di Castelli delle relative famiglie con genitori e nonni. Un progetto di Marketing da studiare. Infatti dopo questi eventi è cambiata la percezione di questo frutto unico ed è cresciuta la consapevolezza delle sue potenzialità future prima tra i Vignolesi e poi in generale in chi viene a Vignola in cerca di Ciliegie.

Nel 2018 finalmente nasce il Presidio della Ciliegia Moretta. La Condotta Slow Food da me presieduta Quartieri si impegna al sostegno del progetto assieme al consorzio della Ciliegia tipica al Comune di Vignola alle università di Modena e Bologna e con il contributo finanziario decisivo della Fondazione di Vignola. Ora il Presidio della Ciliegia Moretta conta oltre venti partecipanti e tra questi anche alcuni trasformatori, e in generale sono ragazzi giovani. Sono nati nuovi prodotti quali la composta di Moretta, lo Cherry di Moretta, e alcune aziende stanno seguendo questa strada.

Nel 2011 insieme ad altre 80 persone ho fondato e presieduto la Condotta di Slow Food Vignola e valle del Panaro con la missione di portare all'attenzione delle istituzioni e dei cittadini i piccoli produttori i piccoli artigiani del cibo ed in generale una cultura gastronomica, del cibo buono pulito e giusto che cerchi da salvare la Biodiversità. Sono nate le nostre osterie e negozi temporanei come elemento di comunicazione in mezzo alla gente della realtà dei piccoli contadini ed artigiani del cibo e del vino nel territorio che va da Spilamberto a Zocca e Montese. Assieme ai volontari di slow food abbiamo dato vita Osterie Temporanee durante le sagre di Vignola e Spilamberto. In queste osterie mediamente sono coinvolte le associazioni Magicamente Liberi, Overseas, Libera Gruppo Niscemi, il Comitato Gemellaggi di Vignola, oltre ai soci Slow food, in media dalle 40-50 volontari per ogni evento. Non proponiamo un menu strutturato non siamo un ristorante ma discutiamo con gli avventori della storia delle ricette, dei modi di fare le preparazioni, dell'uso dei conservanti, del tipo di allevamento, e di alimentazione e del benessere degli animali, dei sapori e dei saperi che rischiano la estinzione

Su iniziativa di alcuni Somellier Vignolesi ho partecipato all'impostazione della Manifestazione Vignaioli Contrari, le prime due edizioni sono state fatte al palazzo Barozzi, ora si svolge in Rocca Rangoni a Spilamberto con l'obiettivo di segnalare la necessità urgente di difesa della biodiversità, per segnalare e mettere a disposizione di cittadini informazioni degustazioni e laboratori pratici e

fare conoscere produttori e cantine con vini che rappresentano sapori e saperi e metodi di produzione non omologati che rischiano di sparire, in particolare si segnala il coordinamento del gruppo di produttori di vini a rifermentazione spontanea in Bottiglia, Il metodo tradizionale di produrre il vino dei nostri territori che abbiamo coordinato.

Ha partecipato alle prime stesure dei documenti e delle azioni di promozione del Distretto Biologico che ora è una importante realtà

Dal 2017 ho fatto parte del Comitato regionale di Slow Food Emilia Romagna dove ha coordinato insieme a Lia Cortesi (altro membro del comitato) L'alleanza dei Cuochi di slow Food Emilia Romagna. Ho proposto e sperimentato progetti quali "Non solo parmigiano reggiano, i formaggi di pecora, capra e vaccini lungo la intera via Emilia". Con la stessa filosofia ho proposto il progetto "le paste ripiene lungo la Via Emilia" ed ho collaborato al progetto "il Clima nel Piatto". In particolare mi sono impegnato sul progetto Presidi e l'esperienza dei Presidi, mi sono occupato della presenza dei presidi e delle condotte Slow Food dell'Emilia Romagna a manifestazioni regionali come Sana a Bologna, Almeni a Rimini, e nazionali come Cheese a Bra ogni 2 anni e Terra Madre a Torino ogni due anni. Queste sono manifestazioni sulla cultura gastronomica e sociale di Mondo e sull'agricoltura familiare. All'ultima di queste manifestazioni Terra Madre a Torino nel parco Dora hanno partecipato oltre 400.000 cittadini. Lo stand dell'Emilia Romagna ha proposto insieme ai consorzi circa 50 incontri, gestiti per la maggioranza da Slow Food con circa 50 volontari e produttori volontari con la partecipazione di oltre 1500 avventori. Sono stati momenti di cultura emiliano romagnola e di degustazione dei prodotti di questa nostra cultura Emiliano Romagnola

Le mie competenze consistono nella sensibilità verso il mondo del cibo "Buono, Pulito, Giusto" e nel discutere e di costruire relazioni, con le istituzioni e le altre associazioni, con i nostri soci e la gente idee e soluzioni e mobilitazione per ricordare che è possibile fare esperienze e cultura del cibo buono pulito e giusto anche in una società che tende alla omologazione dei saperi e dei sapori. Le mie competenze comunque sono competenze di persone che si mettono insieme per fare cose positive.

Sono tante le cose che potrei elencare, ho fatto la scelta di proporre un insieme di pensieri sul messaggio che in questi anni abbiamo voluto dare, con la curiosità, la competenza, la intelligenza e la capacità di creazione e aggregazione che viene dai nostri soci e dai soci delle associazioni con cui collaboriamo.

Vignola 19/03/2025

In fede

Gino Quartieri

