

GIORNATA NAZIONALE DELLA BIODIVERSITÀ

LA TOSCANA E LE COMUNITÀ DEL CIBO

V I D E O C O N F E R E N Z A

mercoledì 20 Maggio 2020
ore 10.00 - 13.00

introduce i lavori:

Roberto Scalacci, Direttore Agricoltura e Sviluppo Rurale

intervengono:

Vincenzo Montalbano, Funzionario Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Marco Locatelli, Direttore Terre Regionali Toscane

Gianluca Brunori, Professore Università di Pisa

Daniele Fantechi, Consulente Società BEurope

Giuseppe Biagini, fondatore di ITKI US

Fausta Fabbri, Dirigente Regione Toscana, coordina gli interventi di:

Comunità del Cibo della Garfagnana

Comunità del Cibo della Valdichiana Senese ed Aretina

Comunità del Cibo di Arezzo e delle Vallate

Comunità del Cibo del Monte Amiata

Comunità del Cibo di Crinale 2040

conclusioni:

Marco Remaschi, Assessore Agricoltura e Politiche della Montagna

Si prega di confermare la partecipazione. I posti sono limitati con priorità in ordine di iscrizione.

Per l'iscrizione mandare una mail a: fausta.fabbri@regione.toscana.it





MARCO REMASCHI

ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA
E POLITICHE PER LA MONTAGNA DELLA REGIONE TOSCANA

Grazie a tutti voi che partecipate a questa videocall. A me piace poco rapportarmi in questa maniera, a me piace molto di più il contatto fisico, ma i tempi non lo permettono e noi come Regione Toscana non ci siamo fermati. Utilizzando gli strumenti che sono in nostro possesso abbiamo ritenuto importante fare questa iniziativa nella Giornata nazionale della biodiversità per parlare di cibo, di Toscana, della legge regionale n. 64 del 2004 e delle norme che hanno disciplinato le Comunità del Cibo. Noi ci teniamo molto ad avere una Toscana che sia più resiliente, una terra unica; una Toscana che con il suo paesaggio tende a valorizzare quelle che sono le sue eccellenze. Una Toscana che vuole rialzare la testa vuole ripartire e lo fa rappresentando al meglio il proprio territorio, dando un'importanza sempre più rilevante a tutto il mondo delle piccole e delle medie imprese. Raccontare un po' di esperienze che esistono sui nostri territori e che sono fatte di tanta, buona volontà, di passione, di competenze e di chi volontariamente ha scelto di vivere il nostro territorio e la nostra ruralità. Oggi più di ieri c'è bisogno di uno scatto di orgoglio, di un momento di risveglio particolare, specialmente da chi vive terre e territori che sono più fragili di altri e quindi territori sicuramente collinari e montani. Questa giornata è importante perché dal confronto scaturiranno varie esperienze anche modalità e approcci, rapporti relazionali, obiettivi che ci dobbiamo dare e per i quali dobbiamo creare le condizioni per poterli raggiungere; obiettivi che siano sempre più ambiziosi. Noi abbiamo bisogno di lanciare il cuore oltre l'ostacolo e di fare in modo che gli impegni che ci prendiamo, nonostante i pochi mesi rimasti di legislatura, siano fatti concreti per poter rilanciare queste attività e per fare in modo di continuare a rimanere una regione all'avanguardia in tema di tutela e valorizzazione dell'Agrobiodiversità. Dico questo perché partendo dalla Legge regionale toscana n. 64 del 2004, abbiamo potuto rilevare l'immenso patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario zootecnico e forestale. Abbiamo nei nostri repertori regionali poco meno di 900 elementi registrati fra razze animali e varietà vegetali e di queste circa 750 sono a rischio di estinzione. Da tempo abbiamo lavorato sul territorio per fare in modo che le 10 banche del germoplasma si attivassero tra loro e con i Coltivatori Custodi. Abbiamo fatto in modo che i Coltivatori Custodi che nella nostra Regione sono poco meno di 200, collaborassero e si sentissero parte attiva. Vogliamo fare in modo che queste varietà vegetali e razze animali abbiano anche un'opportunità sul mercato per riaccendere quella fiammella di speranza per quei territori più marginali, quelli più distanti, in modo che possano essere parte attiva nella rinascita e nel rilancio dei territori. Nel caso delle Comunità del Cibo abbiamo visto una grande attenzione dei diversi territori della nostra Regione, a partire dalla Garfagnana, alla Valdichiana Senese, ad Arezzo e le sue Vallate, al Monte Amiata e anche l'ultima di Crinale che va dalla Lunigiana alle vallate dell'Emilia Romagna con l'intenzione di allargarla anche alla Liguria. Io voglio che questo lavoro non vada disperso, voglio che chi ha lavorato fino ad oggi sia valorizzato, voglio che il mio Assessorato, la Regione Toscana e la Giunta dedichino non solo attenzione ma risorse per dare più forza a questo tipo di progetto; voglio che questi territori siano parte attiva e viva di un progetto serio legato al cibo e alle grandi potenzialità che questi territori hanno. Oggi mi sembra che le persone che saranno chiamate a dare un loro contributo siano di grande spessore. A me piacerebbe che dalla conclusione di questa videocall nascesse un documento con qualche proposta operativa, con indicate delle priorità e che indichi degli impegni concreti affinché si diano dei segnali reali al nostro territorio. Voglio che questo sia un messaggio che la Toscana lancia anche a livello nazionale, proprio come terra unica e resiliente. Queste sono le cose che mi sentivo di dire in questa giornata di lavoro e vi ringrazio ancora e vi abbraccio tutti perché siete per me un punto di riferimento importante che guida il mio lavoro giorno dopo giorno.

Buon lavoro.

INDICE

- 2 Saluto dell'Assessore Regionale all'Agricoltura e alle Politiche per la Montagna, **Marco Remaschi**
- 4 Introduzione dei Lavori del Direttore Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, **Roberto Scalacci**
- 5 **Vincenzo Montalbano**, Funzionario del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- 8 **Marco Locatelli**, Direttore Ente Terre Regionali Toscane
- 10 **Gianluca Brunori**, Professore Ordinario, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali Università di Pisa
- 12 **Daniele Fantechi**, Consulente BEurope
- 17 **Giuseppe Biagini**, Fondatore IKTIUS
- 20 Le Comunità del Cibo della Toscana, **Fausta Fabbri** Dirigente Regione Toscana
- 22 La Comunità del Cibo della Garfagnana, **Franca Bernardi**
- 25 La Comunità del Cibo della Valdichiana Senese ed Aretina, **Monja Salvadori**
- 27 La Comunità del Cibo di Arezzo e delle Vallate, **Pier Luigi Rossi**
- 30 La Comunità del Cibo del Monte Amiata, **Paola Corridori**
- 32 La Comunità del Cibo di Crinale 2040, **Lucia Baracchini**
- 35 Conclusioni di **Roberto Scalacci** e **Fausta Fabbri**



ROBERTO SCALACCI

DIRETTORE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, REGIONE TOSCANA

Ringrazio tutti i partecipanti, in particolare il Ministero, le Comunità del Cibo, gli esperti intervenuti e l'Assessore Marco Remaschi per la sua significativa partecipazione. Confermo quanto già affermato dall'Assessore e a conclusione di questa riunione, raccoglieremo gli atti di questa videoconferenza per una prima stesura di un documento di sintesi sulle riflessioni che emergeranno.

Mi scuso con i partecipanti per il contrattempo nel collegamento, volevamo dedicare un'ora al dibattito per far intervenire gli altri invitati ma per i disguidi sulla piattaforma, non sarà possibile favorire un ampio confronto, in questo senso riconvocheremo a brevissimo un tavolo di lavoro in maniera che si possano ancora di più arricchire, con ulteriori contributi, gli elementi che devono essere evidenziati e valorizzati.

Le Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, istituite con la Legge nazionale n. 194/2015 denominata *"Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare"*, rappresentano uno strumento fondamentale di aggregazione delle comunità locali, sono definite come *"ambiti locali derivanti da accordi tra agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, Gruppi di Acquisto Solidale, Istituti scolastici ed Universitari, Centri di ricerca, Associazioni per tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agricola e alimentare, Enti pubblici"* e hanno il compito di tutelare e valorizzare le risorse genetiche locali, attraverso, ad esempio, lo sviluppo di filiere corte, la definizione di accordi commerciali, lo studio del germoplasma locale, la condivisione dei saperi locali, il coinvolgimento della cittadinanza.

L'obiettivo è costruire una rete di collaborazione locale che porti allo sviluppo di azioni concrete e far convergere, in una visione strategica locale, le azioni dei singoli attori in un'ottica comunitaria più ampia. Le Comunità del cibo possono avere caratteristiche molto diverse tra di loro, vista la diversità dei possibili accordi realizzabili, derivanti dalle diverse relazioni che si possono instaurare tra i vari soggetti coinvolti.

Io credo moltissimo nell'idea partecipativa e nel coinvolgimento dei soggetti interessati nella costruzione delle politiche, l'interesse espresso dall'Assessore mi sembra che sia già un ottimo risultato di questo nostro primo incontro. E' chiaro che gli strumenti a nostra disposizione dovranno essere ancora perfezionati con la costituzione di nuovi strumenti di lavoro e partecipazione sia per la valorizzazione dell'Agrobiodiversità, sia per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari tradizionali, con il vostro coinvolgimento, in successive iniziative.



VINCENZO MONTALBANO

FUNZIONARIO MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTAZIONE E FORESTALI

Grazie Dott.ssa Fabbri per aver organizzato l'evento di oggi che vede la partecipazione di tantissime persone in un momento così difficile per il Paese. Al Mipaaf, tra le altre cose, mi occupo di Agrobiodiversità, un settore dell'agricoltura che non è ancora emerso nella sua potenzialità; seguo in particolar modo, fin dalla sua emanazione, l'implementazione della legge 1° dicembre 2015, n. 194, una legge che nasce con lo spirito di coordinare a livello nazionale gli interventi di tutela della biodiversità di interesse agricolo. Infatti, nel corso del tempo, molte Regioni si sono dotate di norme per la tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale. Nel 2015 sul territorio nazionale avevamo 12 leggi regionali e di conseguenza la legge 194/2015 ha dovuto tenere in considerazione l'esistente; pertanto molte misure della legge sono analoghe a quelle regionali. Con la legge 194/2015 possiamo affermare che stiamo costruendo lo scenario italiano dell'Agrobiodiversità. La legge 194/2015 contiene diverse disposizioni che devono essere implementate a livello nazionale con la collaborazione delle Regioni e altre invece che devono essere implementate a livello locale. L'articolo 3 parla dell'Anagrafe nazionale, uno strumento che raccoglie tutte le informazioni esistenti sulle risorse genetiche di interesse agricolo a rischio di estinzione o erosione genetica, coltivate, allevate, mantenute a livello locale. Per legge in un primo momento entrano a far parte dell'Anagrafe nazionale tutte le risorse genetiche di interesse agricolo e alimentare, vegetali e animali, già iscritte nei repertori e nei registri regionali. La legge chiede però al Ministero di redigere anche un decreto sulle modalità di funzionamento dell'Anagrafe. Tale decreto è stato emanato nel 2018. Attualmente all'Anagrafe, che non ha ancora una struttura informatica, risultano iscritte 1.887 risorse genetiche vegetali e 107 animali. Questi dati derivano dalla prima "importazione" delle informazioni contenute nei repertori e nei registri regionali ed in seguito integrati con altre informazioni arrivate in ritardo o per richieste di nuove iscrizioni da parte di alcune regioni. La Toscana nel 2018 ha chiesto di iscrivere all'Anagrafe nazionale 4 nuove risorse vegetali e nel 2020 un'altra risorsa vegetale. La Puglia nel 2019 ha chiesto di iscrivere diverse risorse genetiche vegetali e animali. Nel 2019 sono state anche inserite le informazioni della regione Basilicata che in un primo momento non le aveva trasmesse. Un po' di difficoltà si sta riscontrando nel realizzare la Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, di cui all'articolo 4 della legge, che deve essere costituita dagli Agricoltori e Allevatori custodi (AAC) nonché dai Centri di conservazione ex situ e/o Banche del germoplasma (CCES/BG). Il Ministero alla fine del 2018 ha emanato il decreto di funzionamento della Rete e nel 2019 ha chiesto alle Regioni e alle Province autonome di trasmettere l'elenco degli AAC riconosciuti formalmente secondo quanto riportato al punto 6, allegato 2 del D.M. n. 10400 del 24 ottobre 2018.

Purtroppo, si sono riscontrati problemi per quel che riguarda l'informazione e la trasmissione dei dati sensibili per cui molte Regioni hanno avuto qualche difficoltà nel trasmettere i dati richiesti. Si è constatato, inoltre, che c'è poca chiarezza ed uniformità nella definizione di Agricoltori e Allevatori Custodi nelle varie norme regionali e nelle varie misure dei PSR. Oggi abbiamo un elenco di AAC parziale; ci aspettiamo nei prossimi mesi di avere ulteriori elenchi in modo che si possa completare il lavoro iniziato ed avere dei dati abbastanza esaustivi sul numero effettivo di queste due importanti figure che mantengono le risorse genetiche di interesse agricolo e alimentare a rischio di estinzione o erosione genetica. Per quanto riguarda i Centri di conservazione ex situ e/o Banche del germoplasma (CCES/BG) quest'anno il Mipaaf ha in programma di chiedere alle Regioni l'invio delle informazioni sui Centri di conservazione che conservano risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locale. Essendo Enti pubblici non si dovrebbero riscontrare problemi nell'ottenere le informazioni soprattutto in materia di privacy. Il Portale, di cui all'articolo 5 della legge, è in fase di costruzione e dovrebbe contenere le informazioni sull'Anagrafe e su tutto ciò che riguarda l'Agrobiodiversità, pensiamo alle varie leggi regionali, alla Rete nazionale, alle Comunità del cibo, agli itinerari, e alle informazioni che ruotano sulla Giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, sarà un portale attivo, non sarà statico ma di dinamico. All'articolo 7 la legge parla del Piano e delle Linee guida. Richiamando questi due documenti, il legislatore riconosce l'importanza degli stessi nonché l'impegno del Ministero e delle Regioni per aver predisposto documenti di livello nazionale anche in assenza di una normativa specifica. Al fine di dare una valenza costante dei due strumenti, il legislatore chiede però un aggiornamento periodico. Quest'anno è intenzione del Ministero avviare l'aggiornamento del Piano; le Linee guida si è deciso di aggiornarle successivamente perché ancora non pienamente implementate da parte delle Regioni. L'aggiornamento del Piano sarà affidato ad un gruppo di lavoro di cui faranno parte i componenti del Comitato permanente per la biodiversità di interesse agricolo e alimentare, di cui all'articolo 8 della legge 194/2015 e gli esperti che saranno designati dalla Conferenza delle Regioni. Per quanto riguarda il Fondo, di cui all'articolo 10, pari a 500.000,00 euro l'anno, sono stati fatti due decreti: con il primo del 2017 sono state assegnate alle Regioni le risorse 2015/2016. Le risorse 2017 sono state assegnate attraverso la pubblicazione di un avviso pubblico a cui hanno potuto partecipare le Regioni e le Province autonome. A seguito delle esigenze manifestate dalle Regioni e dai componenti del Comitato, si è deciso proporre un nuovo decreto interministeriale più performante rispetto al precedente. Nel 2019 è stato emanato il decreto 11213 che permette di realizzare azioni di carattere generale e di ampia portata nel pieno spirito della legge. Poi c'è tutta la parte che dovrà essere realizzata a livello locale. Parlando degli itinerari della biodiversità siamo a conoscenza di diverse iniziative locali; sulle Comunità del cibo, tema del giorno, alcune Regioni hanno fatto tanto. Oggi, grazie all'impegno della Dott.ssa Fabbri, avremo la possibilità di ascoltare gli interventi di diversi rappresentanti delle Comunità del cibo.

Come Ministero siamo molto soddisfatti nel vedere che a livello locale, gruppi di agricoltori e allevatori, portatori di interessi, enti, ristoratori, riescono a costruire questi sistemi che possono integrare tutta la filiera e creare una certa economia.

Certamente, la norma nazionale, implementata e utilizzata nel suo complesso, potrà dare nel prossimo futuro quei prodotti che la GDO non riuscirà mai a dare: tipicità, tradizioni, cultura e genuinità. La Giornata della biodiversità è ormai entrata a far parte del programma di ogni Regione: è stata sostenuta con i vari progetti che il Ministero in questi anni ha finanziato, ma la cosa che noi riteniamo ammirevole è che vengono promosse in maniera autonoma malgrado le difficoltà incontrate.

Quest'anno non ce l'aspettavamo: tante Regioni sono riuscite ad organizzare un'iniziativa in streaming, un evento, un convegno, utilizzando piattaforme diverse. Siamo rimasti veramente sorpresi e soddisfatti del lavoro fatto a livello regionale.

I prossimi passi che intendiamo fare quest'anno sono l'inserimento nell'Anagrafe nazionale delle razze iscritte nei libri genealogici e nei registri anagrafici così come sono previsti dall'articolo 3 della legge, perché vanno inserite di diritto non solo le risorse iscritte nei repertori e registri regionali ma anche le razze a rischio di estinzione ed erosione genetica iscritte nei libri genealogici e nei registri anagrafici.

L'altro passo sarà l'aggiornamento del Piano che sarà uno strumento diverso rispetto al precedente, perché oltre a far una panoramica dell'esistente avrà una natura programmatica e si aggancerà anche alla futura programmazione; in estrema sintesi lo strumento andrà a definire cosa si farà con le risorse nazionali e cosa si farà con le risorse che saranno assegnate a livello locale. L'altra cosa che sicuramente faremo è quella di iscrivere alla Rete nazionale, come ho già detto, i CCES/BG. La cosa forse più interessante per le comunità e per gli AAC è la realizzazione di un marchio. Stiamo lavorando a questo marchio per comprendere innanzitutto quale deve essere il suo utilizzo; per far questo siamo in contatto con i colleghi del Ministero dello sviluppo economico. Insieme al Comitato ci siamo posti diverse domande.

Deve essere un marchio di riconoscimento per l'attività svolta dagli AAC o un marchio che poi sarà utilizzato anche per la commercializzazione dei prodotti?

Sicuramente il marchio da utilizzare per la commercializzazione dei prodotti sarà un marchio difficile da realizzare in tempi brevi, probabilmente ci orienteremo per realizzare un marchio di riconoscimento che possa dare un'identità alla figura dell'AAC e successivamente vedremo come si potrà applicare il marchio nella commercializzazione dei prodotti.



MARCO LOCATELLI

DIRETTORE ENTE TERRE REGIONALI TOSCANE

L'Ente Terre Regionali Toscane con il progetto esecutivo annuale 2017 ha deciso di finanziare, attraverso la sottomisura 10.2 del PSR Toscana, una proposta progettuale che valorizzasse le razze e varietà locali toscane iscritte ai repertori regionali, attraverso la realizzazione di un modello e di un esempio concreto di costituzione di "Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare" così come definita nella Legge nazionale n. 194/2015 "Disposizioni per tutela e valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare".

Nel concreto il progetto doveva prevedere le seguenti attività:

1- Realizzazione di una dispensa dal titolo "Manuale di progettazione di Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare" che indicasse le buone pratiche per la realizzazione, in ambiti locali, di accordi tra agricoltori locali, coltivatori e allevatori custodi, Gruppi di Acquisto Solidale, Istituti scolastici ed Universitari, Centri di ricerca, Associazioni per tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, PMI artigiane di trasformazione agricola ed alimentare, Enti pubblici etc. Il manuale avrebbe dovuto offrire spunti operativi per la individuazione dei soggetti da coinvolgere e con quali modalità, fornendo lo spunto per la scelta delle migliori forme di aggregazione dei soggetti interessati alla conservazione e valorizzazione delle razze e varietà locali della Regione Toscana, a seguito della analisi del territorio di riferimento e della risorsa da valorizzare. Il progetto doveva proporre un modello di Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare fornendo esempi di accordo sui temi proposti dalla stessa legge 194/15 ovvero:

1. studio, recupero e trasmissione di conoscenze su risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali;
2. realizzazione forme di filiera corta di vendita diretta, scambio ed acquisto di prodotti agricoli ed alimentari nell'ambito di circuiti locali;
3. studio e diffusione di pratiche biologiche ed altri sistemi colturali a basso impatto, volti al risparmio idrico, minore emissione di anidride carbonica, maggiore fertilità dei suoli, minore utilizzo di imballaggi per distribuzione e vendita dei prodotti;
4. studio, recupero e trasmissione di saperi tradizionali relativi a colture agrarie, naturale selezione di sementi per fare fronte a mutamenti climatici e corretta alimentazione;
5. realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti per valorizzare varietà locali, educazione ad ambiente ed a pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione di aree dismesse o degradate e di terreni agricoli inutilizzati;
6. Altro su iniziativa della comunità locale.

Parametri di priorità valutati in sede di scelta del progetto da finanziare furono i seguenti:

- Valutazione tecnico/economico complessiva della progettualità
- Aderenza del prototipo di Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare proposta sulla base della definizione data dalla Legge Nazionale n. 194/2015.
- Coinvolgimento di un soggetto scientifico universitario competente che garantisca la qualità del modello presentato;
- Coinvolgimento più ampio possibile delle razze e varietà locali iscritte ai repertori del germoplasma della Regione Toscana nella Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare e nella iniziativa denominata "Festa della Comunità del Cibo di...."
- Coinvolgimento più ampio possibile dei coltivatori custodi attivi (in presenza di convenzioni attive con Terre Regionali Toscane) nella Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare e nella iniziativa denominata "Festa della Comunità del Cibo di...."
- Coinvolgimento di almeno una sezione della Banca Regionale del Germoplasma nella Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare
- Replicabilità nel tempo del modello presentato, non come evento una tantum, ma come modalità di costituzione di una Comunità del Cibo e della biodiversità agricola e alimentare negli ambiti locali derivanti da accordi tra i soggetti impegnati nella salvaguardia della biodiversità.
- Iniziativa di comunicazione che garantisca e documenti il più alto numero di articoli, interviste, redazionali a carattere regionale e nazionale e altre attività di disseminazione dei risultati

Il soggetto aggiudicatario del finanziamento doveva farsi capofila di un partenariato di accordo, fra Coltivatori Custodi, altri iscritti alla rete di conservazione, Sezioni della Banca Regionale del Germoplasma, Università, Scuole, Mense, Istituzioni locali, ristoranti, negozi, artigiani, gruppi di acquisto e altri soggetti, rappresentativi di un ambito locale definito, che avessero per oggetto lo sviluppo di una economia circolare, attenta alla qualità della vita locale. Tale partenariato, basato su accordi aventi per tema quelli proposti dalla legge 194/15, doveva servire come caso studio per dimostrare la concreta realizzazione della "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare e garantire l'effettiva efficacia delle metodologie e buone pratiche indicate nel manuale di cui sopra. La Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, creata in seno al progetto in uno specifico ambito locale, ha poi presentato il contenuto dei propri accordi e i soggetti coinvolti attraverso la realizzazione di una iniziativa reale dove è stato descritto il "ruolo" di ogni singolo aderente all'accordo di comunità, le razze e varietà locali toscane conservate e valorizzate e i temi aggreganti scelti. Il soggetto realizzatore del progetto è stato l'Unione dei Comuni della Garfagnana, da tempo soggetto che oltre a gestire una importante sezione della Banca Regionale del Germoplasma, svolge una importante attività di animazione territoriale attorno ai temi della Agrobiodiversità. L'area stessa della Garfagnana per proprie caratteristiche geografiche è un'area che ha una particolare ricchezza di varietà autoctone sia erbacee che arboree. Offrire come caso studio, per la stesura del manuale di progettazione delle comunità del cibo e della Agrobiodiversità, un'area così strutturata attorno a questi temi ha fatto sì che i vecchi custodi potessero incontrarsi con i nuovi per lo scambio di know how agronomici, le scuole affrontassero tali tematiche e altri territori prendessero spunto per avviare la costituzione di altre comunità sul territorio regionale.



GIANLUCA BRUNORI

PROFESSORE ORDINARIO PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTARI E
AGRO-AMBIENTALI UNIVERSITÀ DI PISA

Le Comunità del Cibo affrontano una delle tematiche centrali del dibattito di oggi, cioè in che modo le comunità locali possono “controllare”, orientare le proprie economie senza farsi travolgere da quello che succede nel resto del mondo. Una delle chiavi di comprensione di questi aspetti è nel diverso rapporto che vediamo tra natura ed economia. Nel passato si è creduto che il conflitto tra natura ed economia fosse naturale. Negli ultimi anni siamo arrivati a capire che esistono degli elementi di competizione, ma tra natura e economia possano venir fuori delle sinergie e queste dipendono dalle forme di economia che riusciamo a costruire. Le Comunità del Cibo sono una delle componenti di quella che io chiamerei l'economia della biodiversità. Per capire questo secondo me bisogna adottare un nuovo paradigma, secondo cui la biodiversità rappresenta un capitale e analogamente al capitale monetario permette di creare valore. La biodiversità non è un qualcosa che rimane lì e si conserva; piuttosto il capitale deve essere utilizzato per creare valore, e nello stesso tempo deve essere mantenuto. La manutenzione e la creazione di valore sono due facce della stessa medaglia perché nel momento in cui si crea valore si riesce anche a mantenere questo capitale.

Allora in che modo si può valorizzare questo capitale? La diversità naturale è legata strettamente alla diversità economica e sociale. Le diversità economica, sociale e naturale si alimentano a vicenda e quindi bisogna trovare delle forme per generare un circuito virtuoso tra queste tre diversità. Il cibo è la principale area di applicazione di questo paradigma. Pensiamo, per esempio alle diversità della dieta: c'è un autorevole documento che è uscito recentemente sulla rivista Lancet (una rivista medica) un lavoro a cui hanno partecipato una cinquantina di esperti, che ha messo chiaramente in evidenza in che modo la diversità sia legata alla salute: una dieta diversificata, una dieta basata fundamentalmente su piante, prima ancora che sui prodotti animali per i quali per altro non c'è nessun pregiudizio, è un fattore non solo di promozione della salute, ma è un fattore di promozione anche della salvaguardia dell'ambiente. Nella ricerca della dieta sostenibile la biodiversità ha dunque un ruolo fondamentale.

Poi c'è il problema delle diversità nelle produzioni agricole e in questo caso vediamo come a livello europeo - non è certo il livello europeo che ha insegnato alla Toscana questo tipo di cose - si comincia a parlare di una transizione verso un modello agroecologico che è bastato sostanzialmente sulla valorizzazione della diversità nelle pratiche agricole.

La diversità economica è legata alla possibilità delle aziende - anche quelle più piccole - di partecipare alla creazione di valore. Attraverso le comunità del cibo le aziende agricole sono in grado di disegnare modelli di economia diversi. La diversità sociale è importante perché la società non è un qualcosa di separato dall'economia, ma è un qualcosa che forma e contribuisce a formare le economie locali. Una comunità diversificata partecipa, sostiene e promuove la propria economia.

Tutti questi aspetti si ritrovano nell'idea di comunità del cibo. E' un'idea che viene da lontano, perché a fronte di un modello economico basato sulla competizione individuale, la comunità del cibo propone un modello che si basa prima di tutto sulla cooperazione, poi non si esclude il fatto che esista una competizione, ma la cosa rilevante è che dalla cooperazione si generano opportunità di sviluppo. Non è un caso che nel modello toscano le reti di cooperazione siano un perno strategico: pensiamo alle comunità del cibo ma anche alle comunità delle foreste o anche ai gruppi operativi. Queste reti creano le condizioni favorevoli per le attività economiche locale e di fatto generano innovazione perché attraverso la condivisione di esperienze, la condivisione di conoscenze, la messa in comune di risorse si genera innovazione. Non parliamo solo di innovazione tecnologica, che comunque è importante, ma anche e soprattutto di innovazione sociale, cioè la capacità di promuovere nuovi modelli e nuovi comportamenti. Pensiamo a quando parliamo all'alimentazione e alla dieta che sono regole di comportamento che sono radicate nelle mentalità delle persone, nella cultura delle persone e la loro trasformazione richiede è una forte componente di innovazione. Ma io credo che l'aspetto che ci viene in qualche modo comunicato oggi con l'impegno così forte della Regione Toscana che ha ribadito dall'Assessore e dal Direttore Scalacci e dal Direttore Locatelli, è l'aspetto di innovazione istituzionale. Le Comunità del Cibo possono essere viste come dei soggetti che insieme ai decisori politici e insieme a chi produce ricerca, contribuiscono alla costruzione di modelli economici diversi per lo sviluppo di sistemi alimentari locali.

Le Comunità del Cibo sono importanti non solo in quanto creano economia - e abbiamo visto che attraverso di esse si creano circuiti locali di produzione e consumo dei prodotti della biodiversità - ma anche perché nel dialogo tra queste reti, il mondo dell'università e della ricerca e il mondo della policy, della pubblica amministrazione, questi elementi generano capacità di innovare, capacità di creare modelli che siano più adatti alla situazione che stiamo vivendo.

Sotto questo punto di vista, credo che l'aspetto della riflessione su quelli che sono i sistemi alimentari locali sia un punto centrale per la riflessione del prossimo futuro, perché da una parte ci rendiamo conto - e già per esempio il Coronavirus ce l'ha insegnato - che i nostri sistemi locali hanno bisogno di un certo livello di autonomia, avere una base produttiva in qualche modo locale. Nello stesso tempo però ci siamo resi conto che l'apertura, quindi la possibilità di aprire al commercio è importante e lo vediamo nel momento in cui - come in questi giorni - vediamo quali sono le ripercussioni della chiusura delle frontiere.

Quindi ci vuole da una parte capacità di controllo di questi flussi, nel flusso tra il locale e il globale, e c'è bisogno di cooperazione tra i diversi livelli: ciascuna comunità non può sopravvivere se fa da sola. Se da una parte le comunità locali hanno bisogno di un confronto e di una relazione con altri livelli amministrativi a partire da quello regionale, ma nello stesso tempo c'è la necessità di stabilire un diverso rapporto tra il pubblico, il privato e il sociale.

Noi vediamo che senza un apporto forte della società civile del volontariato, senza un rapporto stretto tra questi livelli e altri livelli dell'amministrazione, si va poco lontano, proprio perché è in questa terra di mezzo, secondo me, che si sviluppano le capacità migliori di innovazione.

Da questo punto di vista, credo che le Comunità del Cibo possano rappresentare veramente un modello per nuovi modelli economici.



BEurope ha collaborato con la Regione Toscana in particolare su alcuni aspetti legati all'Agrobiodiversità per definire una strategia di valorizzazione della stessa che si fondasse sull'idea della conservazione e soprattutto della valorizzazione dei prodotti dell'Agrobiodiversità attraverso l'uso e la diffusione nel mercato, affinché questa sia sostenibile in tutti tre gli aspetti: ambiente, natura, rispetto del prodotto e della sua storia, ma anche agli elementi economico-sociali collegati. Più recentemente abbiamo avviato un'attività di animazione nell'ambito di due progetti Interreg lanciati dalla Regione Toscana (PROMETEA e VIVIMED).



Rispetto alla Comunità del Cibo dell'Amiata tramite i due progetti Interreg transfrontalieri abbiamo svolto attività di animazione sul territorio partendo dall'esigenza di identificare degli approcci che fossero adatti a rispondere ai bisogni del territorio stesso, ma all'interno di un quadro di valori di riferimento forti a fondamento della comunità del cibo quali: salvaguardia della biodiversità, le produzioni tradizionali come un elemento forte dell'identità locale, rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e la partecipazione del territorio attraverso un sistema aperto. Rispetto ai bisogni - mi collego a quello che ha detto il Prof. Brunori quando si riferiva alla necessità di un territorio di controllare le proprie economie - è questo punto che è emerso nelle attività di animazione.

Il segnale emerso dall'animazione territoriale ci dice che per le aziende, per il territorio, occorre creare sinergie produttive e di mercato tra gli operatori locali, consentire una maggior diffusione dei prodotti nel commercio e nella ristorazione locale, garantire una narrazione coerente tra prodotto e territorio, coinvolgere attivamente le filiere e cercare insieme i canali distributivi. Questi sono alcuni bisogni e necessità del territorio che sono emersi in queste attività di animazione. L'ipotesi di lavoro su cui abbiamo iniziato il percorso è un'ipotesi non di Associazione ma un'ipotesi di Rete di Impresa.

BEURIP

Reti in Italia

Aspetti Generali*

- > 5.500 Reti d'Impresa in Italia 09/2019
- Circa 35.000 aziende in rete di cui 2.080 in Toscana
- > 20% Reti legate a Agricoltura, Selvicoltura e Pesca

Elementi Distintivi

- Flessibilità in entrata e uscita
- Programma comune
- Organi di coordinamento per attività comuni di Rete e strutturazione autonoma rispetto a impresa
- Fondo patrimoniale comune per attuazione Programma
- Partecipa autonomamente a gare e bandi pubblici
- Rete Contratto/Rete Soggetto

* (Confindustria Reti Imprese 2019)

3

Esistono in Italia 5.500 Reti di Impresa al 2019; è una realtà ben consolidata ormai nell'ordinamento e nel mercato che conta 35.000 aziende delle quali 2.080 in Toscana; il 20% delle reti sono collegate a agricoltura, selvicoltura e pesca. Gli elementi distintivi che vorrei portare alla vostra attenzione rispetto alla Rete di Impresa sono: l'estrema flessibilità di entrata e di uscita; la realizzazione di un programma comune che è il cuore della ragione della cooperazione delle Reti di Impresa; l'esistenza di un organo di coordinamento delle attività comuni di rete diverso rispetto alle imprese che ne partecipano; una strutturazione autonoma sostenuta da un fondo patrimoniale comune. Quando si parla di autonomia questa si riflette anche nelle possibilità delle reti di partecipare a gare e bandi pubblici in modo indipendente rispetto alle aziende che le compongono.

L'ordinamento prevede due forme di cooperazione attraverso le Reti di Impresa:

- le reti contratto, prima forma più leggera;

- le reti soggetto dove i partecipanti vanno a costituire un vero e proprio ente terzo.

Costituzione Comunità del Cibo Amiata



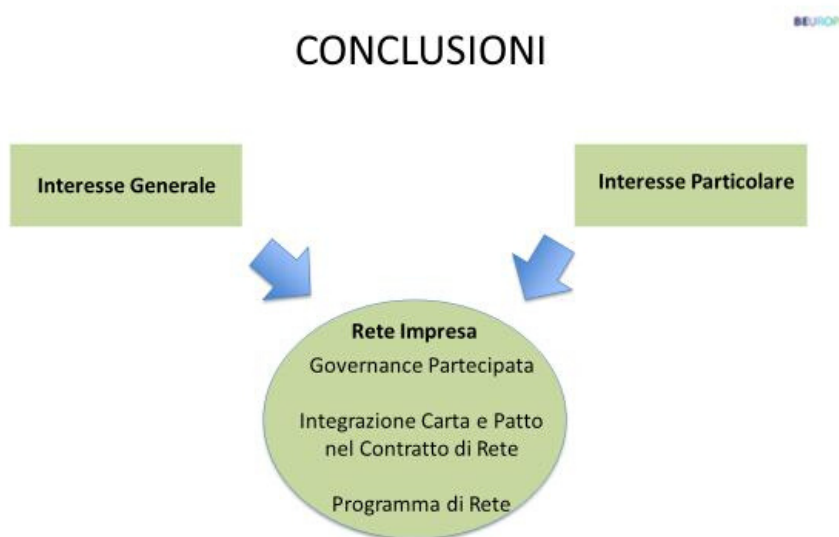
Passi per la creazione Comunità Cibo*	Stato dell'Arte – Comunità Amiata
1. Identificazione dei soggetti interessati	Nucleo promotore formato, si stanno effettuando attività di animazione, approfondimento e coinvolgimento. Coltivatori Custodi coinvolti.
2. La Carta della Comunità	Il nucleo promotore sta lavorando alla prima stesura della Carta che rifletta i valori fondanti della comunità le aspettative e i contributi del territorio
3. Il Patto del Cibo e dell'Agrobiodiversità	Le attività di animazione sono aperte in modo da coinvolgere attivamente diverse tipologie di Stakeholders attorno al Patto, che avrà obiettivi complementari alla Carta
4. Piano strategico	Le attività di animazione stanno producendo elementi rilevanti per l'impostazione del Piano Strategico

* Manuale di progettazione di comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, Università di Pisa, Unione Comuni Garfagnana, 2017.

4

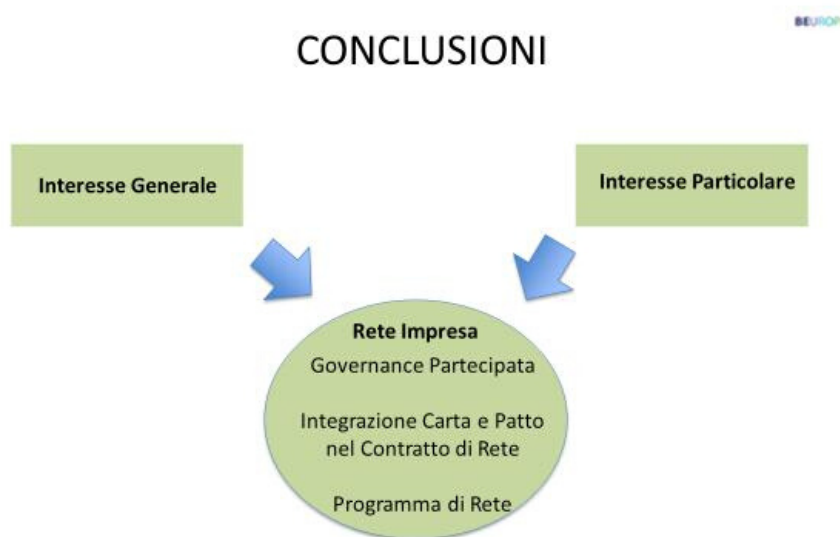
Rispetto al manuale di progettazione delle Comunità del Cibo a cui faceva riferimento il Dott. Locatelli precedentemente, c'è stato un avanzamento della Comunità amiatina in relazione ai 4 passi identificati nello stesso manuale. Con riferimento al primo passo, ossia l'identificazione dei soggetti interessati, esiste un primo nucleo promotore e si stanno inoltre svolgendo al momento attività di animazione, di approfondimento e di ulteriore coinvolgimento degli stakeholders dove i coltivatori custodi sono coinvolti. La carta della comunità è in una fase di prima stesura, il nucleo promotore sta lavorando sul tema della carta che rifletta i valori fondanti della comunità e le aspettative del territorio. Inoltre, già sono state poste le fondamenta per stipulare il patto del cibo e dell'Agrobiodiversità, in quanto tutti gli incontri realizzati finora erano aperti a diversi portatori di interesse del territorio che avessero interesse nel partecipare attivamente alla Comunità del Cibo. Le attività di animazione stanno producendo informazioni rilevanti per la definizione del piano strategico. Rispetto a questi 4 passaggi identificati dal manuale vorrei soffermarmi un attimo sulle linee di sviluppo del lavoro per la Comunità dell'Amiata. La prossima fase di ampliamento del nucleo promotore avverrà con ulteriori attività di animazione (si consideri che l'emergenza sanitaria ha fermato il processo iniziato tra novembre e dicembre); inoltre la comunità elaborerà la carta dei valori, che sarà integrata nelle premesse del contratto di rete.

Ecco che abbiamo un elemento valoriale che va ad entrare nel contratto di rete, cioè in un accordo tra privati. Si va quindi a costituire l'ossatura valoriale e se vogliamo anche ideale e strategica su cui poi il programma di rete si strutturerà. Lo stesso avverrà con il patto del cibo e dell'Agrobiodiversità: quanto pattuito con i partecipanti del territorio sarà integrato nel contratto di rete. Questo, dal punto di vista giuridico, ha una forza importante perché va a determinare ed influenzare quella che è la tipologia di partecipazione e di accordo tra coloro che lo sottoscriveranno. Inoltre, per garantire una coerenza con il territorio anche attraverso lo strumento della rete, abbiamo previsto all'interno del sistema di governance una partecipazione attiva di tutti quei portatori di interesse, pubblici e privati no profit che si rifanno ad interessi generali legati all'attuazione della Comunità del Cibo. Il concetto di piano strategico presente nel Manuale è innato nella Rete di Impresa perché uno dei requisiti di legge è proprio la presentazione, all'atto costitutivo della rete, di un programma di rete: il piano strategico si tradurrà pertanto in programma di rete. Infine, questa rete sarà configurata come impresa sociale pertanto potrà beneficiare di questa particolare qualifica visto che ne presenta molti requisiti.



In conclusione sottolineo l'elemento della Rete di Impresa come una forma adeguata per attuare le Comunità del Cibo e dell'Agrobiodiversità perché riesce a sintetizzare l'interesse generale e quello particolare rappresentato da vari soggetti all'interno di una struttura che preveda: una governance partecipata; un'integrazione strutturale dei valori contenuti nella carta e delle linee strategiche contenute nel patto del cibo e dell'Agrobiodiversità all'interno del contratto di rete e la realizzazione di un programma di rete per lo più partecipato e efficace.

Ecco che abbiamo un elemento valoriale che va ad entrare nel contratto di rete, cioè in un accordo tra privati. Si va quindi a costituire l'ossatura valoriale e se vogliamo anche ideale e strategica su cui poi il programma di rete si strutturerà. Lo stesso avverrà con il patto del cibo e dell'Agrobiodiversità: quanto pattuito con i partecipanti del territorio sarà integrato nel contratto di rete. Questo, dal punto di vista giuridico, ha una forza importante perché va a determinare ed influenzare quella che è la tipologia di partecipazione e di accordo tra coloro che lo sottoscriveranno. Inoltre, per garantire una coerenza con il territorio anche attraverso lo strumento della rete, abbiamo previsto all'interno del sistema di governance una partecipazione attiva di tutti quei portatori di interesse, pubblici e privati no profit che si rifanno ad interessi generali legati all'attuazione della Comunità del Cibo. Il concetto di piano strategico presente nel Manuale è innato nella Rete di Impresa perché uno dei requisiti di legge è proprio la presentazione, all'atto costitutivo della rete, di un programma di rete: il piano strategico si tradurrà pertanto in programma di rete. Infine, questa rete sarà configurata come impresa sociale pertanto potrà beneficiare di questa particolare qualifica visto che ne presenta molti requisiti.



In conclusione sottolineo l'elemento della Rete di Impresa come una forma adeguata per attuare le Comunità del Cibo e dell'Agrobiodiversità perché riesce a sintetizzare l'interesse generale e quello particolare rappresentato da vari soggetti all'interno di una struttura che preveda: una governance partecipata; un'integrazione strutturale dei valori contenuti nella carta e delle linee strategiche contenute nel patto del cibo e dell'Agrobiodiversità all'interno del contratto di rete e la realizzazione di un programma di rete per lo più partecipato e efficace.



GIUSEPPE BIAGINI

FONDATORE DI IKTIUS

Vi sto chiamando da molto lontano: sono in Arizona e sono le 3 del mattino, ma credo sia importante partecipare. Innanzitutto vorrei dire due parole sull'International Traditional Knowledge Institute (ITKI) che è nato a Firenze per opera del Prof Laureano - un esperto Unesco legato alle conoscenze tradizionali dell'acqua. Il principale obiettivo di ITKI è la raccolta in una banca dati, aperta a tutti, delle conoscenze tradizionali del mondo.

Da questo istituto è nato IKTUS, il capitolo americano di ITKI, il cui obiettivo è quello di creare una piattaforma per la promozione ed il racconto delle persone che sono i detentori contemporanei delle conoscenze tradizionali della propria comunità o che le mantengono attive o le fanno evolvere. Infatti noi chiamiamo "Creative Knowledge" quelle conoscenze tradizionali antiche, che nelle mani esperte di contemporanei ed attraverso creatività rimangono significative e di grande valore.

IKTIUS è in sintonia con la missione dell'UNESCO e supporta l'agenda United Nations 2030 (UN2030) di sviluppo sostenibile dettagliata in 17 obiettivi per la sostenibilità. La nostra missione si concentra su 4 di questi obiettivi che racchiudono tutte le indicazioni date dal Prof Brunori, che ha parlato prima di me, su cosa si deve fare per aiutare le comunità che si basano su conoscenze tradizionali e antiche, cioè creare un'opportunità economica che faccia leva su queste esperienze che rappresentano un'unicità specifica di un territorio: i loro prodotti non sono oggetti che si possono comprare al supermercato, ma esistono in uno specifico territorio e perderle vorrebbe dire distruggere l'economia unica di quel territorio.

Altro obiettivo di IKTUS è quello della trasmissione dei saperi antichi, che seppure in alcuni casi possano sembrare concetti semplici, quasi evidenti, in effetti aiutano a ridurre le disuguaglianze e a mettere in evidenza che queste conoscenze sono una ricchezza, sono un patrimonio.

L'IKTIUS ha costruito a questo scopo un modello ed una piattaforma software, la Creative Knowledge Platform, per far sì che un territorio sia raccontato attraverso le sue unicità. Il modello studia un territorio andando indietro nella sua storia il più possibile, cercando di capire quali sono le tradizioni uniche che il territorio ha e cercando di capire che cosa è quello che noi chiamiamo Asset Creativo Unico (ad esempio: le ricette, i prodotti alimentari, gli ingredienti). Ma soprattutto andiamo a cercare le persone che sono i detentori locali di questa conoscenza a cui diamo la possibilità di raccontarsi e di costruire delle occasioni di incontro virtuale (online) o reale (nella loro comunità) per presentarsi a chi vuole conoscere i loro territori.

Quindi la piattaforma di IKTUS si incentra sulle Persone, i Prodotti e i Luoghi.

In particolare delle Persone cerca di capire cos'è l'unicità che essi rappresentano in quel particolare territorio e per ognuno di essi mette a disposizione un luogo virtuale nel quale raccontarsi e descrivere le proprie peculiarità, le proprie unicità lasciando lo spazio anche per il racconto dei propri prodotti e della storia che li descrive, del perché quel prodotto è nato in quel luogo, del perché c'è unicità di quel prodotto in quel luogo e di come quel prodotto sia legato a una tradizione antica che solo quel luogo riesce ad esprimere e solo l'insieme delle persone, esattamente come quelle che partecipano alle Comunità del Cibo, riescono a rappresentare ed a mantenere viva.

Le Persone hanno bisogno di promuovere e vendere i propri Prodotti. Ma anche i Luoghi hanno bisogno di attirare l'interesse di altre persone che li vengano a visitare... ed allora la sezione dedicata al racconto dei Luoghi prevede la costruzione di Itinerari esperenziali che fanno incontrare coloro che visitano il territorio con le sue peculiarità naturali o storiche, con le persone che ci vivono e che rendono questo luogo un "unico". Un'altra opportunità offerta dal modello è quella di far scoprire (attraverso Google Maps) "chi" e "che cosa" è importante da visitare nel territorio, attraverso geo-referenziazione relativa al punto in cui il visitatore si trova (Around Me).

La piattaforma poi prevede anche l'uso di tecnologie che rendono interattive pubblicazioni cartacee tradizionali collegando la carta stampata, attraverso QrCodes, con siti web che mantengono l'informazione sulle Persone, sui Prodotti e sui Luoghi sempre aggiornate e sempre disponibili. Per rendere più comprensibile l'uso della Creative Knowledge Platform, vorrei raccontarvi di un progetto recente sviluppato in Italia: la presentazione della candidatura della Città di Bergamo e delle Montagne Orobiche, la cosiddetta Cheese Valley, individuate da ITKIUS come una possibile nuova Città Creativa della Gastronomia UNESCO.

Il riconoscimento è stato dato l'anno scorso (Ottobre 2019). Bergamo è una città che ha già un riconoscimento UNESCO legato alle sue Mura Veneziane, ma nel dossier della candidatura a Città Creativa non è Bergamo l'attore principale, ma lo sono le valli intorno alla città, le valli Orobiche. Nel dossier è stato messo in evidenza il rapporto tra la Città e la Campagna, tra la Città e la Montagna come ricchezza unica del luogo: cioè la Città non esiste senza la Campagna e la Montagna che producono prodotti alimentari ed utilizzano in modo sostenibile le proprie risorse naturali. Ovviamente la Montagna e la Campagna senza i compratori della Città non potrebbe avere uno sviluppo sostenibile.

La Città di Bergamo e le sue Valli Orobiche vantano una vasta produzione di formaggi con la più alta concentrazione di DOP in Europa; ce ne sono alcuni che si sono associati sotto la denominazione "I Principi Orobici", ed offrono produzioni molto limitate, ma di estremo valore e unicità.

Proprio la storia di questi prodotti artigianali ci ha permesso di ottenere il riconoscimento UNESCO.

Una cosa importante è che il progetto di candidatura, ed in questo mi sembra ci sia un'altra similitudine con quanto diceva il Dott. Fantechi, richiede la forte partecipazione della comunità e dei suoi Knowledge Keepers: tutti si devono aggregare intorno al progetto per poterne trarre un beneficio comune. Il progetto della Città di Bergamo prevede l'intervista di tutti i produttori artigianali di formaggi che vogliono aderire all'iniziativa (nessuno escluso), che raccontano anche in video le unicità dei loro prodotti, la loro storia individuale e la loro relazione con il territorio. Questo progetto, chiamato "Artisanal Cheeses of the Creative Cities", permetterà di raccontare non solo la storia di ciascun produttore di formaggio, ma di tutte quelle persone che contribuiscono alla catena del valore del formaggio artigianale, inclusi i gestori degli animali e i manutentori dei prati, che ci parleranno di quali sono i valori delle loro conoscenze, affinché questi formaggi artigianali possano essere tenuti in vita. Il progetto è aperto a tutti quelli che in un territorio possono esprimere un'unicità di prodotto, o un componente al valore complessivo della filiera del formaggio artigianale, in modo che ognuno di loro si possa presentare come un nodo chiave di questa filiera. Il progetto prevede anche un altro elemento importante: il racconto dei prodotti/produttori nel festival FORME, un evento annuale in cui i Knowledge Keepers, dopo aver aggiornato il loro profilo, le loro produzioni e le loro attività, si potranno confrontare con altri sia a livello locale che a livello nazionale, ma soprattutto anche a livello internazionale, all'interno del Network delle Città Creative, grazie alla fama che deriva a Bergamo da questo riconoscimento UNESCO. Quello che ITKIUS con la sua piattaforma ha cercato di fare è correlare tutti i componenti della filiera del valore del cibo (oltre che a quella dell'artigianato, come nella lavorazione in legno, per il caso di Bergamo) e creare opportunità per mettere in evidenza i contributi di ciascuno di questi collaboratori nell'unicità dei formaggi artigianali. L'ITKIUS, per chi fosse interessato, ha pubblicato alcuni libri che utilizzano la Creative Knowledge Platform. Uno è dedicato alla Città di Carrara ("Le mani che lavorano: Il Marmo di Carrara") che abbiamo usato per sostenere la sua candidatura come Città Creativa UNESCO dell'Artigianato e Folklore (ottenuta nel 2017); un altro è "Le Valli dei Formaggi - La Culla dell'Arte Casearia delle Valli Orobiche". Infine c'è il percorso annuale del nostro progetto legato ai pani, "Breads of the Creative Cities", che ha come altro elemento portante la messa in evidenza del contributo della filiera artigiana del pane: le farine locali e tradizionali di un territorio, le molinature tradizionali ed il più possibili artigiane e soprattutto le ricette locali di ogni territorio in cui queste molinature vengono eseguite ed i grani coltivati. Il progetto è attivo un'Italia con il patrocinio UNESCO nel format "Breads from Creative Cities - Panettieri d'Italia" per il racconto delle tradizioni dei panettieri d'Italia, che usano le farine locali nel rispetto delle tradizioni; tra i pani vengono anche incluse le pizze o qualunque altro dolce che sia culturalmente significativo per il territorio che lo presenta. Unico requisito è che la farina deve essere locale. L'ITKIUS mette a disposizione la propria piattaforma gratuitamente per dare supporto alle Comunità del Cibo della Toscana o anche di altri territori italiani, in modo che coloro che rispettano le conoscenze tradizionali, le unicità e la sostenibilità del proprio territorio possano avere visibilità, sia localmente, ma anche a livello mondiale, su quale sia il loro contributo al salvataggio della biodiversità ed alla sostenibilità della filiera alimentare.



FAUSTA FABBRI

DIRIGENTE CONSULENZA,
FORMAZIONE ED INNOVAZIONE, REGIONE TOSCANA

Grazie ai relatori per i contributi offerti, alcuni giunti da molto lontano, e grazie per averci introdotto in una visione di strategia più complessa mantenendo al contempo concretezza e fornendo esempi di come possano essere protagonisti le persone, i prodotti e i territori. Devo dire che la Regione Toscana ha sempre mostrato una grande attenzione per i territori, soprattutto quelli più fragili, per le imprese, soprattutto quelle piccole e medie che costituiscono l'ossatura economica: in particolare voglio ricordare l'impegno dell'Ufficio Cooperazione della Regione Toscana, guidato dal collega Fabio Fabbri e dal suo staff, in primis Valter Nunziatini, con i Progetti Transfrontalieri che hanno promosso in aree interne mettendo a disposizione dello sviluppo locale professionalità, competenze e risorse. A me l'onore di dare voce ai rappresentanti e ai protagonisti delle cinque esperienze di Comunità del Cibo che in Toscana si sono costituite o sono in corso di costituzione ai sensi della L. 194/2015. Ognuna di queste realtà, ispirata dalla legge nazionale, ha costruito o sta costruendo un proprio percorso in cui è però da subito identificabile un comune elemento: un atteggiamento positivo verso il territorio, una profonda fiducia nelle sue potenzialità, grandi disponibilità e capacità di porsi in ascolto delle persone che vivono in quel territorio. E non ultimo la voglia di prendersene cura ed impegnarsi con azioni concrete per migliorare le occasioni di vita e lavoro per tutti.

La prima esperienza che ascolteremo è quella della **Garfagnana**, prima Comunità del Cibo costituita in Toscana. Era novembre 2017 quando grazie ad un progetto pilota realizzato dall'Unione dei Comuni della Garfagnana (grande merito deve essere riconosciuto a Fabiana Fiorani e Cinzia Lenzerini che sono le colleghe dell'Unione dei Comuni della Garfagnana, che hanno guidato i primi passi e stanno affiancando il processo di crescita) voluto dalla Regione Toscana e finanziato da Ente Terre Regionali Toscane. Un territorio, quello della Garfagnana molto attivo: nell'ambito del sistema di conservazione e sicurezza istituito ai sensi della legge regionale toscana (LR 64/04) sono state censite, recuperate e conservate oltre 200 varietà locali tra cereali, ortive, frutti e vitigni e sono riconosciuti 38 Coltivatori Custodi e 17 iscritti alla Rete di Conservazione e Sicurezza che le coltivano e le diffondono nel territorio. Nel 2019 si costituisce l'Associazione di Promozione Sociale Comunità del Cibo della Garfagnana, un movimento etico e culturale che vuole migliorare la qualità della vita locale, dopo un lungo percorso di preparazione, coinvolgimento, discussione e confronto messo in atto tra gli attori del territorio. La nascita della Comunità del Cibo della Garfagnana, che è la seconda Comunità del Cibo costituitasi a livello nazionale, ha rappresentato la naturale evoluzione di un percorso di tutela salvaguardia e valorizzazione dell'Agrobiodiversità e ci consente oggi di conoscere una proposta concreta, un modo di operare o come preferisce dire la Presidente dell'associazione un *modus vivendi* conseguente all'emergenza COVID19 che ha ridisegnato il mercato alimentare locale.

La seconda esperienza che ospiteremo è quella della **Comunità del Cibo della Valdichiana Senese e Aretina**.

Questa realtà ci consente di riflettere ed evidenziare il ruolo molto importante che, soprattutto nella fase iniziale, il Comune, e comunque il soggetto istituzionale pubblico nel caso della Garfagnana è stata l'Unione di Comuni, ha nel buon esito del percorso. L'impegno dell'ente profuso a livello politico e tecnico offre le necessarie garanzie, stimoli ed impulsi premesse per la partecipazione dei cittadini (produttori, consumatori ed operatori) ed impegno per costruire una comune base di fiducia reciproca.

Ce ne parlerà Monja Salvadori, Assessore alle Attività Produttive, partecipazione, caccia e pesca del Comune di Montepulciano.

Ascolteremo poi la Comunità del Cibo di **Arezzo e delle Vallate**. Si costituisce nel maggio 2019 ed il promotore è la Fraternita dei Laici, la più antica istituzione pubblica di Arezzo. Proprietaria di oltre 1.200 ettari di terreni agricoli e boschivi, produce alimenti biologici nel rispetto dell'ambiente e della salute.

L'esperienza della Comunità del Cibo del **Monte Amiata** ci suggerisce un'osservazione particolare: spesso le ricchezze di produzioni uniche di eccellenza sono patrimonio di un territorio indebolito dall'abbandono e dall'isolamento. Diventa allora fondamentale immaginare per le aziende e gli operatori ancora presenti o che vorranno trasferirsi, uno strumento che rompa l'isolamento, che crei condizioni di fiducia e di partecipazione. La rete di impresa può essere la risposta adeguata? Ne parleremo con Paola Corridori che, oltre ad avere costituita una propria Rete, sta seguendo la costituzione di quella della Comunità del Cibo.

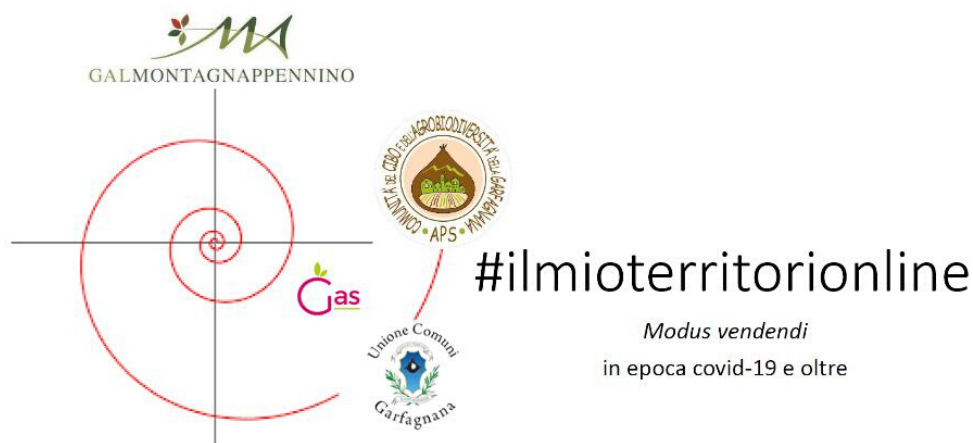
Infine conosceremo la **Comunità del Cibo di Crinale 2040**. E' il più giovane percorso avviato che ha una sua particolarità: è la prima comunità del cibo interregionale. La Regione Toscana insieme alla Regione Emilia Romagna ha voluto promuovere con il Comune di Pontremoli capofila e l'Associazione Amici dell'Alberghiero, la nascita di questa Comunità del Cibo che ha come cuore il Crinale, quelle terre di mezzo, quei luoghi di passaggio, di cammini, di incontro, di fusione di identità diverse. A parlarcene è il Sindaco di Pontremoli la Prof.ssa Lucia Baracchini.



FRANCA BERNARDI

PRESIDENTE APS COMUNITÀ DEL CIBO DELLA GARFAGNANA

Vi vorrei parlare dell'esperienza di questa attività che è partita subito come attività e non come progetto, che abbiamo definito #Il mio territorio on line che è un *modus vendendi* cioè un modo nuovo molto importante.



Nei primissimi giorni di lockdown si è creata una spirale sinergica che è riuscita veramente a dare delle risposte efficaci e molto ma molto immediate tra questi attori che io ho riassunto in una slides: tutto è nato dai GAS locali che hanno fatto emergere l'esigenza di continuare a mantenere l'elemento fondamentale anche economico di interazione tra i consumatori e i produttori. Abbiamo colto subito anche perché noi siamo sia produttori, ma anche consumatori e quindi ben consci dei problemi che si stavano presentando e quindi ci siamo rivolti a quelli che noi consideriamo i partner naturali di prossimità, ovverosia l'Unione dei Comuni dalla quale siamo ovviamente nati e il GAL, proprio per cercare di avere un supporto in quello che è stato il percorso per arrivare a portare il territorio on line, quindi a creare una forma nuova di vendita che era quella on line, nuova per noi come realtà, nuova però come pensata perché è stata pensata in modo molto particolare. Il primo passo è stato quello di cercare di dare una risposta concreta ed un'alternativa concreta alle famiglie in quarantena, e in questo c'è stato un grandissimo supporto dall'Unione dei Comuni e dalla Protezione Civile perché il nostro intento era quello di dire: potete contare anche su di noi, questa è la nostra lista, queste sono le aziende che possono darvi questo servizio.

Dopo di ché sempre insieme abbiamo pensato che il locale lo abbiamo in qualche modo raggiunto in maniera diretta, interattiva, cerchiamo di andare oltre, appunto di proporci in una piattaforma on line. Che però non fosse una piattaforma e-commerce classica perché saremmo completamente spariti, perché non abbiamo ne' la forza.....e abbiamo scelto una piattaforma molto particolare che si chiama "Foodbarrio" un App perché hanno proprio come missione, quello di andare a valorizzare i territori, la biodiversità e i piccoli produttori.

Uno degli elementi fondamentali è quello di non essere un produttore con sbocchi nella GDO, che non è una discriminazione, ma un modo per dare voce a chi effettivamente grossa voce non può farla. Quindi con Foodbarrio abbiamo scelto una strategia molto particolare: partendo da quelle che sono le resistenze dei vari produttori ad andare su una piattaforma on line abbiamo trovato una soluzione ad hoc e questo spiega anche il nome "Il mio territorio on line". Le resistenze erano: "io ho poco prodotto"; "io non sono in grado di consegnarlo" oppure "non voglio farlo perché siamo in pandemia"; "ho problemi oggettivi nel muovermi al di fuori di quella che è la mia "comfort zone". Quindi siamo partiti dicendo: ti limitiamo l'area territoriale che è quella della provincia di Lucca; all'interno di questa ti scegli la tua zona "comfort" quindi la zona dove ti senti tranquillo di andare a consegnare in termini di tempo, di raggiungibilità (mia auto, in bici, insomma in modo autonomo) e soprattutto in termini di quello che è il tuo prodotto (l'insalata che dura 1 ora, non può viaggiare un giorno o 6 giorni) quindi proprio definire con ogni produttore e ogni allevatore andrà quello che è il territorio, all'interno della provincia dove si sentiva tranquillo ad andare a vendere o a consegnare il proprio prodotto. Questa che sembra una limitazione in realtà è una grossa opportunità perché i negozi dei singoli produttori ed allevatori sono visibili in tutto il mondo essendo una piattaforma online, però la cosa bella è che se una persona al di fuori del territorio scelto, per cui al di fuori della comfort zone di ogni singolo produttore, decide di acquistare quel prodotto, gli viene detto "guarda, mi dispiace perché è un prodotto che per sue caratteristiche e del suo produttore o del suo allevatore non può essere consegnato alla distanza tale". Quindi apre un grosso focus su quello che è la caratteristica di un prodotto che ha delle limitazioni territoriali nel senso positivo cioè un prodotto che ha delle caratteristiche tali per cui non può essere portato ovunque, se vuoi vieni qua: intanto conoscimi e se vuoi vieni qua.

Su questa piattaforma si sono aperti già 5 negozi on line; abbiamo chiesto al GAL di darci un supporto anche economico sia il GAL che l'Unione dei comuni ma ci stanno supportando anche visibilità in termini mediatici di quello che sono le nostre iniziative e di quelle che sono le potenzialità di questa attività. Proprio perché volevamo dare un supporto a chiunque vada sulla piattaforma di Foodbarrio come Comunità del cibo un minimo di riconoscimento per dare il la ad andare: se per esempio può costare in un anno 50,00 euro il costo della piattaforma di pagamento on line, a questo punto come Comunità del cibo sempre in modo chiaro e tracciabile, noi ti rimborsiamo questa spesa: è un piccolissimo contributo, però è un modo per dirti di non spaventarti dal fatto che se vai su una piattaforma on line ci sono delle commissioni da pagare, perché la prima parte riusciamo a coprircela.

In questo modo stiamo andando avanti e abbiamo abbattuto piano piano le prime resistenze del tipo “non ce la faccio, non ce la posso fare, se mi chiedono un prodotto a Pisa non sono capace di portalo” bene tu lo porti esattamente dove tu vuoi.

Questo è il primo passo importante e fra l’altro ogni negozio può assolutamente decidere di avere il suo territorio on line e quindi un comfort zone limitata per dei prodotti, però avere anche altri prodotti banalmente le confetture o qualsiasi cosa che può essere spedita ovunque, quindi sia la localizzazione di prodotti ma anche l’assoluta libertà di essere visti e comprati da tutti.

L’altra cosa che sta nascendo sempre come parte di questo progetto è il negozio della Comunità del Cibo che andrà a rappresentare quelle che sono le aziende che si sono accreditate alla comunità del cibo, ossia: come APS non possiamo avere a nostro interno delle attività produttive, il meccanismo che abbiamo trovato per avere attività produttive sulle quali contare è proprio quello dell’accreditamento, ossia: un’azienda si presenta, accetta la tua carta dei valori e il tuo statuto, li accetto, questa è la mia caratteristica (viene iscritta come produzione, ecc.), viene localizzata perché la Comunità del Cibo ha comunque dei confini, e a questo punto, sulla base assolutamente fiduciaria e di conoscenza viene accreditata con i progetti che partono con la Comunità del Cibo.

Quindi nel negozio della Comunità del Cibo che sta nascendo sempre sulla piattaforma Foodbarrio, ci saranno i cosiddetti panieri della Comunità del Cibo, panieri di prodotti che sono fatti dalle aziende accreditate alla Comunità del Cibo.

Questi panieri possono essere banalmente il “panieri degli assaggi”: io ti permetto di assaggiare quello che tanti produttori producono poi dopo tu consumatore vai direttamente nello shop del produttore e ti prendi il chilo di prodotto però prima l’hai assaggiata magari con due etti o un etto. Oppure il panierone delle stagioni oppure il panierone di Natale e così via.

Ovviamente le offerte vengono concordate con i produttori e verranno anche concordate anche sulla base del periodo stesso in cui vengono fatte.

Tutto questo è un’attività che è partita per 5 aziende, che sta partendo in termini più generali e che vede proprio in quelli che sono gli attori qua rappresentati in questa slide, una comunità completa, quindi la Comunità del Cibo attorniata da chi effettivamente vive la comunità reale, vive e può supportarla.



MONJA SALVADORI

ASSESSORE COMUNE DI MONTEPULCIANO
PER COMUNITÀ DEL CIBO DELLA VALDICHIANA SENESE
ED ARETINA

Ringrazio per l'invito e porto i saluti del Sindaco Michele Angiolini del Comune di Montepulciano. La nostra è una Comunità del Cibo che non si è ancora costituita; siamo ancora alla fase precedente poiché al momento è stata siglata (il 20 di aprile era la scadenza finale) una manifestazione di interesse alla costituzione alla Comunità del Cibo. Questo percorso è nato dal basso nel senso che i Comuni si sono fatti portatori, facendo proprie quelle che erano le richieste delle imprese agricole che più volte hanno chiesto ai nostri Comuni della Valdichiana Senese e Aretina. In particolare Mi preme ringraziare il Comune di Civitella in Valdichiana nel suo Sindaco Menchetti perché lei insieme alla Camera di Commercio di Arezzo e Siena si sono impegnati tantissimo e hanno portato avanti questo progetto proprio partendo dalle richieste dei nostri produttori agricoli che avevano bisogno di far sentire la loro voce di vendere i loro prodotti particolari e del nostro territorio che trovano uno sbocco difficoltoso nei mercati e della GDO. Per questo, io sono di fresca nomina, però ho partecipato a questi incontri fin dall'inizio che sono partiti proprio dai comuni e poi si è allargato alle OOPPAA e poi si è tenuto il 3 di marzo una riunione alla Camera di Commercio dove (e si deve ringraziare l'Assessore Marco Remaschi) perché alla sua presenza abbiamo avuto proprio l'input di andare avanti in questa costituzione della Comunità del Cibo. In verità i nostri comuni già facevano parte e tuttora ne fanno parte, del distretto rurale della Toscana del Sud, però è un distretto molto grande di cui fanno parte 38 comuni e che quindi difficilmente andava ad incontrare le esigenze delle piccole imprese, per questo abbiamo pensato di creare appunto una comunità della nostra Valdichiana senese ed aretina che portasse avanti i nostri prodotti tipici. Io voglio raccontare l'esperienza che abbiamo fatto con il percorso dell'Aglione della Valdichiana. L'aglione della Valdichiana è un prodotto della nostra tradizione e si stava estinguendo e invece piano piano è tornato protagonista ha incontrato un gruppo di persone che si sono appassionati alle proprietà nutrizionali di questo prodotto, hanno formato un'associazione hanno iniziato a coltivarlo e ad oggi vanta ben 4 ore di trasmissione in tutte le reti locali ma anche nazionali. Sono stati fatti tutta una serie di eventi e insieme alla Università di Siena è stato anche ottenuto un finanziamento che ha portato alla premiazione 2019 ad una piattaforma che poi vorremmo riutilizzare anche per la Comunità del Cibo, una piattaforma particolare che permette di tracciare tutta la produzione, tutta la filiera dell'Aglione, ma poi potrà essere utilizzata in tutti gli altri prodotti che vorremmo poi inserire nella piattaforma.

Oggi il percorso va verso la costituzione di una DOP. Questo per dire quanto può un prodotto locale come quello dell'Aglione della Valdichiana poi diventare protagonista di un mercato più allargato.

Quindi per quanto riguarda la nostra Comunità del Cibo che ripeto ancora non è stata creata, l'idea è proprio quella di andare a valorizzare prodotti soprattutto ortofrutticoli perché la Valdichiana è ricca di tali prodotti, mi viene in mente per esempio la susina mascina, cioè una sorta di susina di coscia di monaca che è poco conosciuta ma che potrebbe essere valorizzata in un mercato ben più ampio di quello locale.

I prodotti ce poi sono tipici del nostro territorio sono tanti e non vorrei dimenticare un altro aspetto importante che potrebbero assumere le Comunità del Cibo e che è un nostro obiettivo, cioè quello di diventare volano per l'aspetto turistico, da sempre, ora più che mai con la rivalutazione della cucina locale e sempre più il turismo è legato all'enogastronomia: il turista che viene nei nostri territori vuole sentirsi quasi un abitante del paese che va ad abitare ed è per questo che grazie alle Comunità del Cibo e alla valorizzazione di prodotti tipici, questi possano essere un volano per il turismo enogastronomico.

Questo è importante perché andrebbe ad interessare tutto il mercato della ristorazione: l'idea è quella di fare dei protocolli con i ristoranti del territorio che vadano a raccontare la storia e le tradizioni delle nostre terre legate ai prodotti.

Quindi un aiuto alle imprese non solo agricole ma anche di tutto il territorio artigiane e ristorazione e quindi tutte le attività produttive.

Da ultimo, però anche questo è un aspetto importante l'idea è quella di collaborare anche con le nostre scuole: ITIS delle Capezzine e istituto Alberghiero. Perché interessare anche le scuole in un progetto di questo tipo è sicuramente fondamentale per lo sviluppo per avere idee nuove e sicuramente interessare anche le scuole.



PIER LUIGI ROSSI

MEDICO SPECIALISTA SCIENZA DELLA ALIMENTAZIONE,
DOCENTE UNIVERSITARIO SCIENZA DELLA ALIMENTAZIONE,
RETTORE FRATERNITA DEI LAICI - AREZZO

Sono un testimone di una trasformazione agraria nella coltivazione di cereali, di produzione di vino biologico, di olio extravergine biologico, di frutta biologica, nella Istituzione Pubblica che presiedo "La Fraternita dei Laici" fondata nel 1263, proprietaria di 1300 ettari di terreni agricoli e boschivi. Istituzione che ha attivato la "Comunità del Cibo" in Arezzo.

Ho realizzato nella mia responsabilità di Primo Rettore una trasformazione nella coltivazione, trasformazione, commercializzazione dei prodotti agricoli con il marchio "Tenute di Fraternita", puntando sulla crescita qualitativa.

Ho portato le mie conoscenze di medico specialista in scienza della alimentazione nella gestione agro-alimentare quotidiana, consapevole che la Medicina e l'Agricoltura debbano convivere perché entrambe sono scienze per la vita.

La composizione nutrizionale degli alimenti varia in rapporto alle diverse specie vegetali e razze animali, alla diversa coltivazione, allevamento, manipolazione tecnologica, non sempre in linea con la prevenzione e mantenimento di un ottimale stato di salute. Lo sviluppo socio-economico degli ultimi decenni ha assicurato una maggiore disponibilità di alimenti, prodotti con modalità di coltivazione, allevamento intensivo ed estensivo e con tecnologie agro-alimentari innovative non sempre adeguate alla fisiologia dell'intestino umano e dell'intero organismo. Lo sviluppo e l'innovazione introdotta nella produzione agro-alimentare, nella tecnologia alimentare, sono superiori alla capacità di adattamento biologico del corpo umano. La divaricazione tra tecnologia agro-alimentare e la capacità fisiologica dell'intestino e dell'intero organismo di metabolizzare le molecole contenute negli alimenti può generare nel corpo umano patologie degenerative invalidanti, pur non introducendo alcun inquinante chimico-fisico. La variazione delle specie vegetali e razze animali può generare una riduzione della presenza di molecole nutrizionali attive sul metabolismo e sul patrimonio genetico delle cellule umane. La genomica nutrizionale ha introdotto una nuova visione sugli effetti che le componenti nutrizionali degli alimenti possono esercitare sulla modulazione genica delle cellule umane. Queste molecole attive sul patrimonio genetico, sul DNA, sono dette modulatori genici, di origine vegetale, animale, batterica. L'alimentazione, realizzata per il corpo umano, per le razze animali, per le specie vegetali e batteriche, agisce sul DNA (genotipo), condiziona la loro modulazione genica, la loro espressione genica (fenotipo). La scelta delle specie vegetali e delle razze animali in base alla loro resa in campo e in stalla ha generato una progressiva riduzione della biodiversità genetica. Le modalità di coltivazione e di allevamento hanno generato un cambiamento nella loro biodiversità fenotipica, cioè nella loro composizione nutrizionale.

Questo scenario di produzione agro-alimentare e intervento della tecnologia alimentare sono paralleli ad una regressione sensoriale e ad un incremento di grave sovrappeso e di obesità.

Il paesaggio è un libro aperto dove ogni generazione ha lasciato la sua impronta. Secoli e secoli di stratificazioni alimentari. Oggi la nostra campagna, in ogni parte di Italia, si è modificata: il paesaggio da agricolo è diventato industriale. Si ha l'agricoltura estensiva mirante soprattutto alla quantità e non sempre alla qualità. E il paesaggio sotto i nostri occhi è cambiato. Le nostre scelte alimentari condizionano l'ambiente e il paesaggio agricolo, perché esso varia in rapporto alle modalità di coltivazione realizzate. Le varietà dei grani coltivati sono condizionati da chi lavora la loro farina. Le varietà dei grani utilizzati dipende dal loro contenuto in proteine. Il consumo dei grani duri è in costante aumento, superiore ai grani teneri. E' il contrario di quanto abbiamo mangiato per millenni. Siamo arrivati a selezionare grani duri con 15-16 grammi di proteine per 100 grammi di prodotto. Le farine ottenute da grani ad alto contenuto in proteine possono essere lavorate meglio nella produzione della pasta alimentare, che così non si scuoce mai. Pensiamo a quanti prodotti fatti con farina mangiamo in una giornata! Farine forti, ricche di proteine, contengono un altrettanto elevato contenuto in gliadina e in glutenina. Queste due proteine sono separate all'interno della farina. Quando alla farina viene aggiunta acqua, le due proteine si trasformano in una nuova proteina: il glutine. Questo termine deriva dal latino "gluten" che vuol dire "colla". Un eccesso di alimenti prodotti con farine forti, ricche in proteine, causano una maggiore produzione di glutine. Senza arrivare ad avere la malattia celiaca si possono avere patologie di malassorbimento e di alterata permeabilità intestinale, si può avere una netta modifica del microbiota del colon, responsabile di numerosi quadri patologici in diversi apparati corporei, nonché intolleranze e allergie alimentari, patologie auto-immuni e obesità.

Mangiare farine di grani varietà moderna vuol dire accettare la modifica del paesaggio, che si traduce poi in disturbi intestinali.

La nostra mano porta il cibo dal piatto alla bocca, ma è in grado anche di "disegnare" un paesaggio diverso che cambia con il variare del modello agricolo alla campagna industriale. Vasti campi di girasoli, di mais, di frutteti...sono un paesaggio industriale, non è più un paesaggio agricolo. Sarebbe davvero utile per l'economia della nostra agricoltura e per la nostra salute realizzare la CRESCITA QUALITATIVA in agricoltura, frenando sulla crescita quantitativa come invece viene attuata oggi. La scelta di seminare grani varietà moderna è una scelta quantitativa (70 quintali per ettaro). Seminare grani varietà antica è una scelta qualitativa (30 quintali per ettaro). I grani moderni assicurano un ricavato di 15 euro al quintale. I grani varietà antica assicurano un reddito di 50 euro al quintale.

Economia e Salute possono andare d'accordo.

Realizzare una agricoltura funzionale alla salute del corpo umano, del paesaggio e degli animali che vivono in questo paesaggio. Uomo compreso. Mangiare è un atto ambientale. La mano, il cibo, il paesaggio.

Ritengo primario il passaggio dalla produzione quantitativa alla produzione qualitativa, geneticamente e fenotipicamente definita, base della sicurezza nutrizionale e di una sana alimentazione per l'organismo umano, per gli animali e per contesto vegetale-ambientale.

La Medicina e l'Agricoltura sono due scienze per la vita, che sono chiamate ad agire in parallelo tra loro. La agricoltura produce gli alimenti, la medicina valuta gli effetti che il cibo ha sull'organismo.

Occorre che la medicina e l'agricoltura vivano assieme, vicine, per garantire la salute, per mantenere la biodiversità agro - alimentare della nostra terra di nascita di vita, patrimonio culturale ed economico. La Biodiversità agraria e alimentare è una base culturale, economica e una scelta di sanità pubblica in grado di rispondere ai criteri sulla sicurezza nutrizionale dettati dalla Comunità Europea nel "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare" (Bruxelles 12.1.200 COM (1999) 719 def. N. 104-105-106-107).

La Biodiversità agro-alimentare genotipica e fenotipica è una scelta di salute e di cultura, di BENESSERE!



PAOLA CORRIDORI

IMPRENDITRICE
COORDINATRICE PER LA COMUNITÀ DEL CIBO DEL MONTE AMIATA

La Comunità del Cibo del Monte Amiata è ancora da costituire perché in questi ultimi 3 mesi abbiamo dovuto sospendere le riunioni che avevamo iniziato da ottobre. Hanno partecipato a questi incontri alcune associazioni ,aziende agricole , artigiane e cooperative su invito dell' associazione Pera Picciòla con l'intenzione di approfondire il progetto della comunità e il contratto di rete. La Pera Picciòla è un'associazione che prende il nome dalla omonima biodiversità amiatina, diventata PAT toscano; tra le sue finalità c'è la tutela della biodiversità del Monte Amiata, considerata la prima ricchezza del territorio. Un esempio concreto è il sostegno dato all'orto botanico di un coltivatore custode associato in cui si possono trovare moltissime specie botaniche officinali e non, che crescono spontanee sul Monte Amiata. Un'altra associazione coinvolta nella rete è quella di GenomAmiata che ha sede nel versante grossetano e nella quale, tra i suoi associati, ci sono 5 coltivatori custodi. Ai lavori hanno partecipato anche il consorzio della DOP dell'olivastra seggianese e due cooperative di comunità di Castell'Azzara e di Monticello Amiata che gestiscono un forno e un laboratorio alimentare . E' rappresentata l'associazione della Castagna del Monte Amiata che ha reso IGP tre varietà: il Marrone , il Cecio e la Bastarda rossa. Un mastro fornaio produce la torta Ricciolina che è un altro PAT. Ancora un altro PAT è il biscotto salato di Roccalbegna. La Biomavo (già rete d'impres) ha iniziato la trasformazione di piante aromatiche e officinali coltivate nelle aziende agricole retiste, e commercializza tisane, spezie e condimenti etc.

La nascente Comunità ha intenzione di valorizzare anche la cipolla della Selva , la patata macchiaiola, ma anche la biodiversità delle razze animali come il miccio amiatino, il maiale grigio, la cinta senese per citarne alcuni. Si comprende, da questo breve elenco, quanto sia ricca l'Agrobiodiversità sull'Amiata che è compresa, geograficamente, nel territorio di 12 comuni nei due versanti dell' Amiata , senese e grossetana. Questa ricchezza è fiorita grazie al particolare ecosistema amiatino dovuto all' origine vulcanica della montagna che rende il terreno ricco di minerali e dona acque termali calde e alla sua vicinanza al mare che rende mite il clima. Il territorio dell'Amiata nel suo sviluppo è stato poco antropizzato, e se l'isolamento da una parte ha sfavorito i suoi abitanti, d'altra ha mantenuto integro il patrimonio della biodiversità.

La Comunità del Cibo con il suo programma di rete, si propone di continuare a tutelare questa ricchezza pur favorendo lo sviluppo economico delle aziende. Per fare un piccolo esempio concreto, ci siamo già attivati per iniziare corsi di permacultura ai quali hanno aderito già una ventina di agricoltori. Un altro obiettivo della Comunità del Cibo è quello di dare la possibilità agli operatori del settore enogastronomico, dagli agricoltori agli artigiani, dai ristoratori agli operatori turistici dei due versanti dell'Amiata di creare sinergie attraverso la propria struttura organizzativa e quindi una rete che diventa essa stessa bene comune della Comunità, al fine di trovare strategie di sviluppo e cooperazione. E' un meccanismo complesso ma non complicato, e soprattutto è una grande opportunità per tutto il territorio.



LUCIA BARACCHINI

SINDACO DEL COMUNE DI PONTREMOLI,
COMUNE CAPOFILA DELLA COMUNITÀ DEL CIBO DI CRINALE 2040

Oggi ho avuto l'opportunità, grazie a questa giornata di celebrazione della giornata della biodiversità, di ascoltare persone che non conoscevo e di ascoltare comunità del cibo molto interessanti che, ne sono certa, troveranno posto nel nostro panorama organizzativo della Comunità del Cibo di Crinale. Un flash velocissimo su quello che c'è dietro: un territorio che dalle origini ai giorni nostri ha visto un susseguirsi temporale di "ruoli" determinati proprio dalla sua posizione geografica strategica; Pontremoli è sempre stato un passaggio obbligato per il transito fra nord e sud della penisola, porta e chiave dell'Appennino; da questa definizione si intuisce immediatamente il contesto storico-geografico. Parto da lontano proprio perché la funzione di luogo di transito ha dato poi origine ad altre caratteristiche che si trovano diffuse in tutto il contesto appenninico che ci circonda ma ha anch'esso contribuito a dare a Pontremoli ed alla Lunigiana, un'identità e di tradizioni che si discostano dal concetto più tipico di Toscana. Dal quadro storico di luogo di incontro e di commercio alle innovazioni date dalle suddivisioni in territori regionali, alla modifica amministrativa data dalla attuazione di un forte processo per l'autonomia regionale, tutto questo per arrivare a concentrarci sulla nuova connotazione del crinale che, da luogo di sintesi, osmosi e incontro, arriva ad essere zona "di nessuno", marginale e troppo spesso abbandonata. Il contesto dei crinali, e quello che ci circonda è sicuramente un incontro di appennini molto particolare, unendo la fascia ligure con quella tosco-emiliana, vuole tornare ad avere e proporre la centralità di transito, di incontro, di conoscenza ma anche di emozioni e sensazioni, di gusti e sapori, saperi e tradizioni e con questo mi aggancio al concetto di biodiversità di questo territorio che, in larga misura, appartiene e connota la riserva del MAB Unesco, valorizzando anche i diversi momenti di notorietà che alcuni prodotti tipici piuttosto che per alcune tradizioni gastronomiche hanno avuto e continuano ad avere. La Comunità del Cibo di Crinale 2040 ha il grande desiderio e visione di volere unire tre aree marginali di tre differenti regioni, grazie al dialogo avviato lo scorso 16 dicembre, a Pontremoli, avvenuto, fra gli altri, alla presenza dell'Assessore alla Agricoltura della Regione Toscana, Marco Remaschi, e del Capo segreteria dell'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia Romagna Nicola Dall'Olio. Percorso che è stato poi bruscamente interrotto dall'emergenza sanitaria, ma che non ha impedito di continuare a lavorare e a tessere le trame di una nuova realtà di montagna. Il tavolo interregionale vuole essere il trampolino per lanciare e costruire l'idea di costruire un ponte tra il passato dell'Uomo parte della Natura e un futuro nel quale l'Uomo torna a ricucire il proprio rapporto essenziale con la Natura.

Il riappropriarsi di una dimensione che utilizzi il paradigma che unisce il grande patrimonio della biodiversità al principio dell'economia perché noi tutti sappiamo che la sostenibilità di un luogo è data anche dalla capacità di fare economia. Quindi la Comunità del Cibo di Crinale 2040 sta diventando una grande comunità che supera e costruisce, attraverso i confini, una dimensione antropologica ricca di elementi identitari, incentivando il tornare a popolare i crinali, ri-dando loro valore e identità, attraverso la proposta di percorsi organizzativi gestionali come sono stati già elencati dalle altre Comunità. Mi piace assolutamente riproporre la Comunità del Cibo di Crinale 2040 con il desiderio di voler imparare da questa comunità a controllare e gestire la propria economia anche attraverso un'altra grande sfida, quella di creare un collegamento con il mondo delle scuole, vera culla del nostro futuro. Abbiamo necessità di informare e formare ma anche suggestionare i nostri giovani perché quello che stiamo preparando oggi è il terreno sul quale loro, domani, potranno agire in tutti i sensi metaforici e reali; mi riferisco agli istituti agrari, alberghieri, turistici, grafici, geometri, tutte professionalità importantissime per la costruzione di un territorio sostenibile nel secondo millennio, che devono diventare la linfa della Comunità del Cibo di Crinale 2040 perché, attraverso questa sinergia di pubblico e privato, si agisca sul cuore di ognuno e far sì che le Comunità del Cibo diventino il luogo attraverso il quale i giovani possano scegliere di fermarsi, rinsaldare le proprie radici e trovare un'economia nelle proprie terre, per sé e per le proprie terre. Vorrei inoltre precisare, anche per correttezza intellettuale, che la Comunità del Cibo di Crinale 2040 è stata un'idea partorita a più mani ma sicuramente la grande anima è la dottoressa Fausta Fabbri, la quale ha dato grande impulso a questi meeting di esperti appartenenti a mondi diversi, che si sono trovati uniti dagli stessi interessi e visioni. L'intero percorso ha visto il cambiamento di occhi all'inizio un po' sospettosi, a sguardi di grande interesse per il progetto di empowerment territoriale, con la grande innovazione di coinvolgere tre Regioni diverse, almeno tre province, tanti comuni, Parchi, Gal e tutti coloro che desiderano essere parte di una grande rinascita; le parole che sono state dette stamani come, ad esempio, quelle del Dott. Biagini, con il suo impegno per unire il patrimonio enorme, materiale ed immateriale, di Persone e territori per i quali, se non ci muoviamo all'unisono e con grande urgenza, rischiano di andare persi. Valorizzare un patrimonio con l'obiettivo di realizzare dei modelli che possano poi essere anche esportati ed applicati in altre realtà.

Credo che la Comunità del Cibo Crinale 2040 unendo le grandi tradizioni enogastronomica dei versanti toscano, emiliano e ligure, evidenziando tutte le caratteristiche con la specificità del territorio e del suo Genius Loci e quindi, per parlare di Pontremoli, i testaroli e la cottura nei testi, il miele (qui nasce il primo miele DOP), l'agnello di zeri, sono tutti saperi e sapori che vorremmo preservare e presentare, importanti modelli delle altre Comunità del Cibo, associazioni e cooperative piuttosto che ATI o qualunque altro modello di governance che supporti questo progetto.

Credo che noi dobbiamo portare i nostri prodotti alla visibilità di chi, apprezzandoli, li vorrà gustare ma anche far conoscere il contesto di un paradigma focalizzato sul connubio del QUI ED ORA, dove la dimensione spazio temporale diventa dirimente per la celebrazione della ricucitura del rapporto uomo natura. Mi auguro davvero che nel dopo Covid si possa avere una dimensione spaziale che agevoli i percorsi in discesa, sia nel quotidiano, che nella costruzione di questa grande vision di territorio fatto di margini regionali secondo una visione olistica che ne focalizza e valorizza l'identità ,unitamente alla dimensione temporale, con l'obiettivo 2040 (mutuando il principio dell'Agenda 2030 allo specifico territoriale) che ci vede proiettati verso la formazione della futura realtà antropologica della Lunigiana, frutto di ciò che oggi riusciremo a seminare.

CONCLUSIONI

Desideriamo ringraziare il Ministero, per la preziosa partecipazione e collaborazione e invitiamo, come sottolineava lo stesso Dott. Montalbano, a velocizzare quanto più possibile l'applicazione degli elementi della L. 194/2015, perché a questo punto è una necessità impellente rendere veramente operativi tutti gli strumenti previsti. Occorre identificare le caratteristiche che gli Agricoltori e gli Allevatori Custodi devono avere, le modalità di uso del marchio e tutti gli altri elementi evidenziati. Ribadiamo che il Ministero ha sicuramente il sostegno della Regione Toscana, in particolare dei nostri esperti, che partecipano ai tavoli nazionali con competenza, per poter avanzare il più celermente possibile nell'attuazione delle previsioni importanti di questa legge, che è significativa non soltanto per tutto il mondo agricolo ma anche e soprattutto, per le collettività locali presenti nel nostro Paese.

Il momento di emergenza sanitaria è difficile e la riflessione sul cibo è una riflessione che nel futuro sarà ancora più importante e comprenderà l'organizzazione delle filiere, la distribuzione locale, il rafforzamento degli aspetti aggregativi relativi all'organizzazione della produzione. Perché se è vero che la nostra Toscana è forte per le sue diversità e per essere caratterizzata anche da una frammentazione molto elevata, è necessario che tutti ci impegniamo verso un obiettivo che è quello di creare più momenti possibili di aggregazione che possano permettere di organizzare la produzione in un contesto futuro che non potrà essere lo stesso del passato. Non possiamo mirare a ricostruire il futuro dopo il Covid immaginando di fare esattamente quello che avevamo fatto prima del Covid, dovremo fare ancora meglio perché le situazioni sono modificate e perché dobbiamo trarre insegnamento dal passato per riproporci in un modo nuovo che affronti in maniera ancora più forte le sfide che ci attendono, il concetto è: tentare di costruire il tempo e non lasciarlo passare. L'obiettivo è aumentare queste possibilità di aggregazione perché possano essere un elemento su cui costruire una capacità di resistenza al contesto economico e agli scenari futuri.

Noi conteremo molto sul turismo e sull'attrazione turistica con le nostre rarità e con le nostre attività di conservazione dell'Agrobiodiversità, ma dobbiamo pensare anche a come renderla fruibile, ossia di passare dalla conservazione alla valorizzazione e all'uso di queste produzioni collegate all'Agrobiodiversità.

Questo deve essere fatto in una logica di aggregazione di reti di comunità e di elementi partecipativi. Oltre alle esperienze che abbiamo presentato oggi, altamente apprezzate e che ringraziamo veramente per la loro passione e per il significato del loro messaggio, abbiamo anche tanti altri elementi come le cooperative di comunità, i distretti rurali e altri strumenti partecipativi che mettono il cibo e spesso anche le peculiarità dell'Agrobiodiversità, al centro della loro attività. Non dobbiamo pensare di sovrapporci a funzioni che già vengono esercitate e che possono essere migliorate come quelle delle strade del vino e dei sapori, dei consorzi delle denominazioni di origine, dei GAL, ognuno deve avere la sua missione e peculiarità e spesso deve unirsi ad altri contesti, come quelli delle Comunità del Cibo e dell'Agrobiodiversità, che rappresentano un elemento partecipativo e di animazione territoriale fondamentale per lo sviluppo di questa attività che sta a cuore a tutti noi e che speriamo presto possa diventare una realtà anche economica. Le Comunità del Cibo si propongono di valorizzare, attraverso il sostegno alle risorse genetiche locali a rischio di estinzione e al cibo, il territorio nel quale esse insistono, in termini di un'agricoltura sostenibile, di tutela dell'ambiente, del suolo, dell'acqua, della biodiversità e della salute umana.

Tali esperienze collaborative si inseriscono in un percorso, avviato dalla Regione Toscana, di promozione di Comunità delle Conoscenze e Competenze che mirano a riunire esperti e stakeholders che potranno fornire elementi per orientare la definizione di informazioni utili alle politiche basate sull'evidenza scientifica e la conoscenza collettiva nei diversi ambiti. In particolare dopo aver promosso la costituzione della **Comunità di Pratica** sull'agricoltura di precisione e la digitalizzazione del settore agricolo e agroalimentare, la Regione, attraverso Ente Terre Regionali Toscane, è impegnata nell'avvio di due strutture partecipative, sede di dialogo e continuo confronto con le istituzioni, per il cibo e l'agrobiodiversità: il **Centro delle Competenze per le produzioni agroalimentari tradizionali** e il **Centro delle Conoscenze sull'Agrobiodiversità**.

Non fermarsi e celebrare la Giornata Nazionale della Biodiversità ha voluto esprimere per noi l'importanza di non perdersi d'animo e riprendere il cammino dopo un evento inatteso e devastante: il covid19. Un'emergenza, quella sanitaria, che ha messo in luce una serie di problemi strutturali, di fragilità umane, di servizi e condizioni inadeguate, stravolgendo abitudini di vita, di relazioni sociali e attività economiche. Ci ha ricordato quanto evidenti siano le disuguaglianze formali e sostanziali nell'accesso ai servizi e quanto ancora sia inespresso nelle tecnologie che possono favorire il superamento (digital divide). Ma ha anche in modo prepotente riequilibrato il senso tra utilità e valore: perché "non tutto ciò che è utile implica un elevato valore (per esempio l'acqua) e non tutto ciò che ha un grande valore è utile (ad esempio i diamanti)". Ha riproposto la questione etica ovunque non più ignorabile: il nostro futuro dipende oggi dalla nostra capacità di immaginare chi possiamo e vogliamo diventare domani e le domande fondamentali sono quelle che portano al centro temi quali la salubrità, l'accessibilità. Ci ha insegnato a ri-abitare il luogo in cui siamo (hic et nunc) ed in esso le relazioni. I territori, soprattutto quelli più vulnerabili hanno dimostrato capacità straordinaria di resilienza. Perché questa emergenza ha restituito importanza, ruolo e accreditamento pubblico alla Prossimità, nelle sue tante forme primo dall'aiuto, offerto e ricevuto dai vicini, alle botteghe, al volontariato, alle Cooperative ed alle imprese che hanno saputo reinventarsi offrendo servizi spesso in modo gratuito. Ecco perché ripartiamo dalle Comunità del Cibo che interpretano al meglio questi principi:

- custodendo il territorio, il suo paesaggio, la sua memoria , le persone che in esso ostinatamente scelgono di vivere oggi e le persone che, speriamo sempre più numerose, vi abiteranno domani.
- producendo Cibo sano e buono, quello agricolo rimane il settore primario che può rilanciare un sistema agroalimentare che proprio in questa crisi sanitaria ha mostrato tutti i suoi limiti.
- immaginando uno sviluppo del territorio partendo da economie che includono il luogo in cui si sviluppano, i suoi caratteri, la sua gente, la sua storia salvaguardando, tutelando e valorizzando la biodiversità che contribuisce alla costruzione della ruralità intesa come produttrice di coesione sociale, di appartenenza al luogo, di salute e di stili di vita.

Dalla giornata odierna traiamo spunti e riflessioni importanti per il futuro perché la conservazione e valorizzazione della Agrobiodiversità richiede altresì l'assunzione di impegni a lungo termine per :

- sostenere il processo di nascita, sviluppo, confronto e connessione tra le Comunità del Cibo, riconoscendone il ruolo fondamentale nello sviluppo locale ed istituendo un tavolo regionale permanente di lavoro delle Comunità del Cibo;
- sostenere concretamente la realizzazione di programmi ed interventi per aumentare la fruibilità dell'immenso patrimonio materiale ed immateriale che le Comunità del Cibo esprimono e che, oltre ad avere un valore in se', hanno un alto valore strumentale per generare economie ispirate a principi di sostenibilità ambientale e sociale;
- riconoscere ed incentivare il ruolo delle Banche del germoplasma per la tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale del nostro Paese.

Raccogliamo la sfida che le Comunità del Cibo hanno posto per interrogare le nostre capacità di immaginare un mondo diverso e valorizzare desideri e sogni che ci riguardano.

Roberto Scalacci e Fausta Fabbri

Revisione testi: **Fausta Fabbri**
Grafica e impaginazione: **Sofia Poli**

Firenze, Luglio 2020