

Workshop FORMAZIONE DEI FORMATORI – SCUOLA E RICERCA

*Ristorazione sostenibile:
materie prime a basso impatto*

APP
ver

APPRENDERE
PER PRODURRE
VERDE

Ilaria Borri - CREA

CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari

Personalità giuridica di diritto pubblico

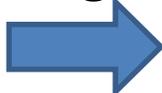
Vigilato dal **MIPAAF**

Le nostre competenze scientifiche spaziano dal settore **agricolo, zootecnico, ittico, forestale, agroindustriale, nutrizionale**, fino all'ambito **socioeconomico**

CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Personale: circa **2000 unità**, circa 1000 i ricercatori e tecnologi

Disponiamo di numerose aziende e campi sperimentali: ci consentono di effettuare le nostre ricerche in condizioni corrispondenti a quelle in cui operano gli agricoltori

Nel **2015** riorganizzazione funzionale del precedente Ente (Consiglio per la ricerca in agricoltura – CRA + Istituto Nazionale di Economia Agraria- INEA)  **12 Centri di ricerca: 6 di filiera e 6 trasversali**, presenti in maniera capillare sul territorio nazionale

CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Centri di Filiera

- Cerealicoltura e Colture Industriali
- Foreste e Legno
- Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
- Orticoltura e Florovivaismo
- Viticoltura ed Enologia
- Zootecnia e Acquacoltura

Centri Trasversali

- Agricoltura e Ambiente
- Alimenti e Nutrizione
- Difesa e Certificazione
- Genomica e Bioinformatica
- Ingegneria e trasformazioni agroalimentari
- Politiche e Bioeconomia

- Sviluppo sostenibile
- Green economy
- Agricoltura sostenibile
- Biodiversità in agricoltura
- Diversificazione in agricoltura (WORKSHOP DEDICATO 18/11)
- Economia circolare (WORKSHOP DEDICATO 11/12)
- Sostenibilità in agricoltura
- Progetto TERRAVITA
- Economie della tipicità
- Flash su progetti ed esperienze
- LA PAROLA A VOI!
- Alcuni link utili

AREA TEMATICA - *Ristorazione sostenibile: materie prime a basso impatto*

Il legame tra **biodiversità**, **territorio**, **nutrizione** e **sostenibilità** del sistema agroalimentare richiede un'analisi di tipo multidisciplinare con un approccio dinamico e di sistema che analizzi l'intera filiera, dalla produzione al consumo.

Rapporto Commissione Brundtland (WCED, 1987)

definisce lo sviluppo sostenibile come quello sviluppo che **soddisfa i bisogni attuali senza compromettere** la possibilità delle **generazioni future** di soddisfare i propri bisogni.

Lo sviluppo economico, pertanto, viene valutato **non in termini assoluti** ma in relazione alla capacità di contribuire al benessere intergenerazionale, cioè di mantenere l'attuale livello di benessere per le generazioni future, nella consapevolezza che esso dipenda dalle risorse, in quantità e qualità, che una data generazione riesce a trasmettere alle successive.

Conferenza ONU di Rio de Janeiro (1992)

Lo sviluppo sostenibile viene definito come appoggiato su 3 pilastri:

Efficienza economica

Equità sociale

Sostenibilità ambientale

AGENDA 21

Documento di intenti ed obiettivi programmatici su ambiente, economia e società sottoscritto da oltre 170 paesi di tutto il mondo

- Economia verde nel contesto dello sviluppo sostenibile e riduzione della povertà
- Quadro istituzionale per lo sviluppo sostenibile



RIO+20

United Nations Conference
on Sustainable Development

AGENDA 2030

“Trasformare il nostro mondo.
L'Agenda 2030 per lo sviluppo
sostenibile»



Riconosce lo stretto legame tra il **benessere umano e la salute dei sistemi naturali** e la presenza di sfide comuni che tutti i paesi sono chiamati ad affrontare. Nel farlo, tocca diversi ambiti, interconnessi e fondamentali per assicurare il benessere dell'umanità e del pianeta: **dalla lotta alla fame all'eliminazione delle disuguaglianze, dalla tutela delle risorse naturali all'affermazione di modelli di produzione e consumo sostenibili.**

Il documento determina gli impegni sullo sviluppo sostenibile che dovranno essere realizzati entro il 2030, individuando **17 obiettivi globali** (SDGs - Sustainable Development Goals) e 169 target.



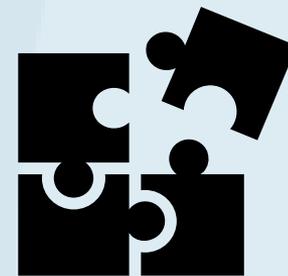
OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

17 OBIETTIVI PER TRASFORMARE IL NOSTRO MONDO

<p>1 POVERTÀ ZERO</p> 	<p>2 FAME ZERO</p> 	<p>3 SALUTE E BENESSERE</p> 	<p>4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ</p> 	<p>5 PARITÀ DI GENERE</p> 	<p>6 ACQUA PULITA E IGIENE</p> 
<p>7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE</p> 	<p>8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</p> 	<p>9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE</p> 	<p>10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE</p> 	<p>11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI</p> 	<p>12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</p> 
<p>13 AGIRE PER IL CLIMA</p> 	<p>14 LA VITA SOTT'ACQUA</p> 	<p>15 LA VITA SULLA TERRA</p> 	<p>16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE</p> 	<p>17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI</p> 	 <p>OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE</p>

Economia che determina la crescita del benessere e dell'equità sociale, riducendo, al contempo, i rischi ambientali e le scarsità ecologiche

[Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, UNEP 2011]



COMPLEMENTARE
al concetto di
sviluppo sostenibile

Riconosciuto un ruolo speciale alla **dimensione ambientale** della
SOSTENIBILITA'

La crescita economica **NON più a scapito** di crescenti rischi ambientali

Necessaria una riallocazione del capitale verso energie rinnovabili, efficienza energetica, **agricoltura sostenibile**, protezione della biodiversità e degli ecosistemi, conservazione del suolo e delle risorse idriche

Parlare di agricoltura sostenibile vuol dire far riferimento ad un **sistema di obiettivi** piuttosto che ad un insieme di tecniche produttive

Principi chiave (*Pretty, 2008*):

- **integrazione di processi biologici ed ecologici** (ciclo dei nutrienti, fissazione azoto, rigenerazione dei suoli, esistenza di predatori e parassiti nei processi produttivi)
- **minimizzazione uso** risorse non rinnovabili;
- utilizzo capacità e conoscenze agricoltori in modo da valorizzare il **capitale umano**;
- sfruttare capacità collettiva di lavorare insieme per risolvere problemi di **gestione beni comuni** (irrigazione, controllo dei parassiti..)

Commissione Europea
sulla **PAC post 2020**

(Politica Agricola
Comune)

"Il futuro
dell'agricoltura e
dell'alimentazione".



Il documento traccia il percorso lungo il quale si muoverà la Commissione per dare attuazione alla riforma, fornendo i primi orientamenti per perseguire gli obiettivi di una **politica agricola europea più sostenibile** e in grado di rispondere al meglio alle future sfide ed opportunità.

IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE E DELL'AGRICOLTURA



«L'agricoltura del futuro sarà **smart**, il produttore, dopo aver acquisito il sostegno della PAC, dovrà anche impegnarsi ad **ottimizzare la produzione** e dedicarsi a un **buon rapporto con il mercato e il consumatore**.

Si tratta di un'agricoltura capace di adattarsi ai **cambiamenti dei mercati**, di essere **sostenibile**, di utilizzare più **tecnologia**, di produrre **alimenti sicuri, di qualità e diversificati**» (Frascarelli, 2019)

La Commissione europea definisce la biodiversità come la *“variabilità della vita e dei suoi processi. Essa include tutte le forme di vita, dalla singola cellula ai complessi organismi e processi ai percorsi ed ai cicli che collegano gli organismi viventi alle popolazioni, agli ecosistemi ed ai paesaggi”* (DG AGRI 1999).

La **diversità biologica in agricoltura** rappresenta un **sottoinsieme** della diversità biologica generale e si compone della **diversità genetica** intesa come diversità dei geni entro una specie animale, vegetale e microbica, della diversità di specie, riferita al numero di popolazioni vegetali, animali, in produzione zootecnica e selvatici, e di microrganismi e della diversità degli ecosistemi ossia della variabilità degli ecosistemi presenti sul pianeta Terra.

Fonte: PIANO NAZIONALE SULLA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRICOLO

*«Attività ormai tradizionalmente entrate a far parte del quadro della diversificazione dei redditi agricoli, anche grazie al sostegno comunitario declinato nei programmi di sviluppo rurale (**agriturismo, prima lavorazione di prodotti agricoli, trasformazione, produzione di energia, ecc**).*

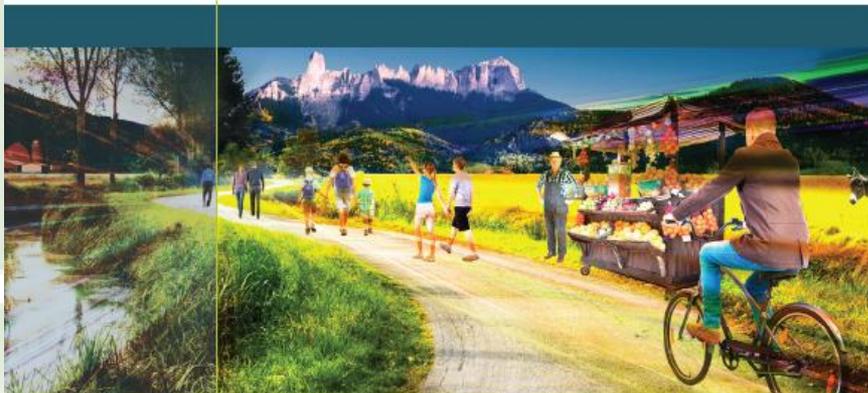
*Attività più nuove, ma che stanno diventando alternative e significative sia dal punto di vista della creazione di reddito, che da quello della sopravvivenza e dell'evoluzione sociale del settore (**attività ricreative e sociali, fattorie didattiche, servizio per gli allevamenti, sistemazioni di aree verdi, ecc**).»*

Fonte: Agriregionieuropa

WORKSHOP 18 novembre

REPERURALE
NAZIONALE
20142020

Convegno



Nuove frontiere della diversificazione

Classificazioni, descrizioni e sostegni
per un fenomeno in continua evoluzione

Giovedì 13 dicembre 2018

Torino - Sala convegni IRES - Via Nizza, 18

L'Italia è il paese europeo con il maggior grado di diversificazione agricola, con forme negli anni sempre più varie e strutturate. L'evento si focalizza sull'analisi delle evoluzioni e delle nuove strategie di diversificazione aziendale, utili ad un migliore posizionamento sul mercato delle aziende o che nascono per dare risposte al territorio. Si tratta di nuove forme che spesso presentano difficoltà nella rilevazione, nella classificazione, nel sostegno da parte delle politiche. Il confronto tra operatori, istituzioni e ricercatori si propone come spazio per approfondire il tema, offrire proposte di lavoro anche nell'ottica di nuovi supporti pubblici.

Organizzazione convegno: Milena Verrascina
Segreteria tecnica: Claudia Ballarin, 06 47856 219, claudia.ballarin@crea.gov.it

E' un modello di produzione e consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile.



Si estende il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo a **ridurre i rifiuti** al minimo. Una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui è composto vengono infatti reintrodotti, laddove possibile, nel ciclo economico. Così si possono continuamente riutilizzare all'interno del ciclo produttivo **generando ulteriore valore**.

WORKSHOP
11 dicembre

...risponde alle attese promosse dall'uomo.

- La sostenibilità comprende aspetti **economici, sociali ed ecologici**.
- La sostenibilità non riguarda le attese di un singolo gruppo umano o di un singolo territorio, ma dovrebbe fornire una **risposta ampia, globale**.
- La sostenibilità **muta** e si **evolve** col tempo, influenzata dalla conoscenza, dalla tecnologia e dalle attese delle popolazioni.
- La sostenibilità delle attività umane è proporzionale alla sostenibilità delle **“aspettative”** avanzate dalla società.
un processo produttivo sostenibile oggi, potrebbe non esserlo domani.
- La sostenibilità può essere valutata in termini **quantitativi**.



- Garantire **cibo sano** per la popolazione
- Produrre **materie prime e energia rinnovabili**.
- Non depauperare la **fertilità** dei terreni (migliorarla).
- Non ridurre ulteriormente la **biodiversità** (migliorarla).
- Fornire specifici **servizi ecosistemici** al territorio in cui insiste e, in qualche misura, all'intero pianeta.
- Fornire un'adeguata **compensazione economica, sociale e culturale** al produttore.

L'agricoltura sostenibile quindi si pone l'obiettivo di fornire le produzioni attese (cibo, materie prime, energia, ...) garantendo e migliorando i servizi ecosistemici fondamentali, offrendo una remunerazione equa ai soggetti coinvolti nel processo produttivo, e conservando per le future generazioni le risorse naturali utilizzate.

La **sostenibilità dei processi di produzione** sta diventando sempre più un fattore di **competitività per le imprese**, in particolare per quelle che si pongono l'obiettivo di rispondere alla crescente richiesta di responsabilità sociale ed ambientale da parte del consumatore.

La **produzione tipica**, soprattutto quando è realizzata nelle piccole aziende, è garanzia di riduzione dell'impatto ambientale e, quindi, di sostenibilità.

Al fine di tutelare, preservare e valorizzare l'esistenza dei prodotti tipici, la normativa europea disciplina le denominazioni di origine secondo livello crescenti di specificità:

Il patrimonio alimentare in EU è prezioso e va protetto; più di 1.000 i prodotti registrati nei regimi di qualità

Food is our heritage and the **EU** protects it



Blaa

Pastel de Tentúgal

Sibiu Salami

#EUQuality





Gli obiettivi generali del progetto sono rivolti alla valorizzazione del settore agro-alimentare italiano, con particolare riferimento alle produzioni locali che insistono nelle aree di particolare sensibilità ambientale (aree parco, aree natura 2000).

Nell'ambito del progetto sono state studiate alcune materie prime e prodotti finiti provenienti da varie aree geografiche italiane, caratterizzate da un forte legame con il territorio di provenienza per valutare l'impatto territoriale da un punto di vista socio-economico-culturale.

L'attenzione si è focalizzata 3 prodotti locali:

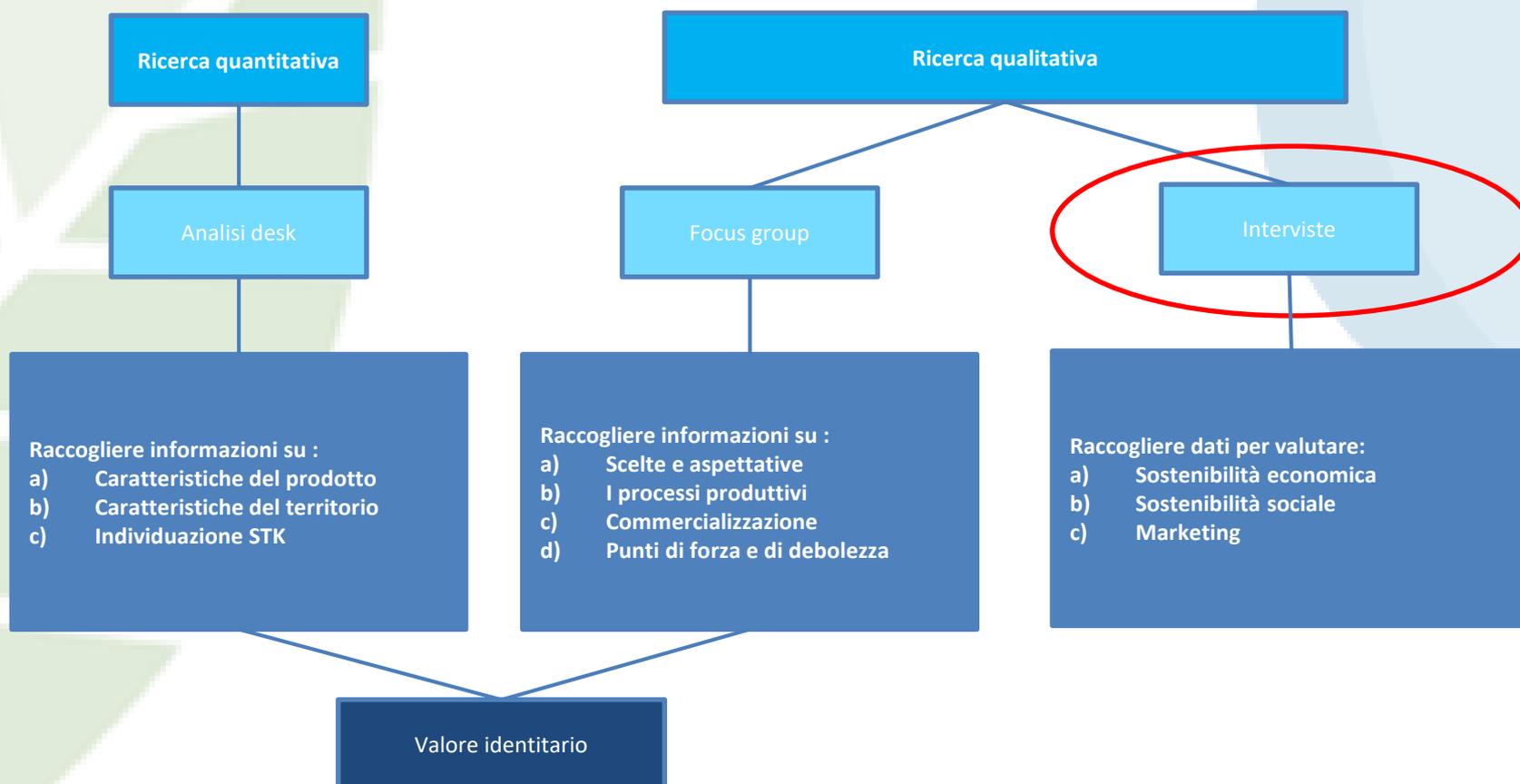
- **Provola delle Madonie**
- **Olio delle Colline Teatine**
- **Pane di Monreale**

INDAGINE MULTIDISCIPLINARE DEI LEGAMI TRA TERRITORIO, BIODIVERSITÀ, NUTRIZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELL'AGRO-ALIMENTARE ITALIANO

RAPPORTO DI RICERCA



Studiare la tecnica di produzione, la sostenibilità economica, sociale e ambientale al fine di definire il valore identitario





Area ricca di
biodiversità:

*Una terra montuosa a
ridosso del mare: dalle
sue alture lo sguardo
spazia fino all'Etna, alla
catena dei Nebrodi e
alle isole Eolie.*



Formaggio a pasta filata, ottenuto da latte intero, crudo di vacca con l'aggiunta, di piccole quantità di latte ovino/ caprino, caglio e sale.

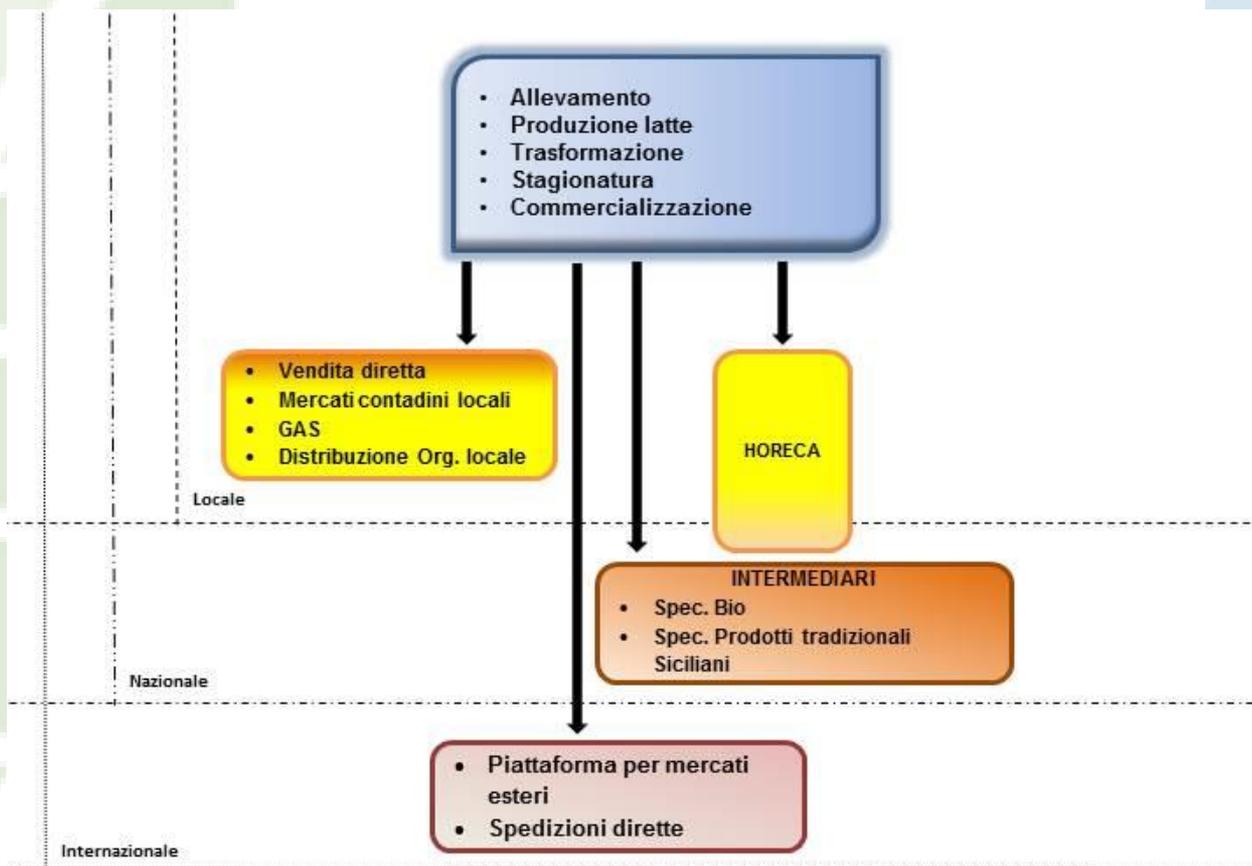


- Sistema di allevamento brado/semibrado;
- Alimentazione di varietà endemiche locali e dell'area Parco;
- Tecnica di produzione tradizionale legata ad attrezzi di legno che provocano lo sviluppo di una microflora che ne determina la qualità dal punto di vista nutrizionale, organolettico e salutistico

https://youtu.be/5qW4OXf_W5I

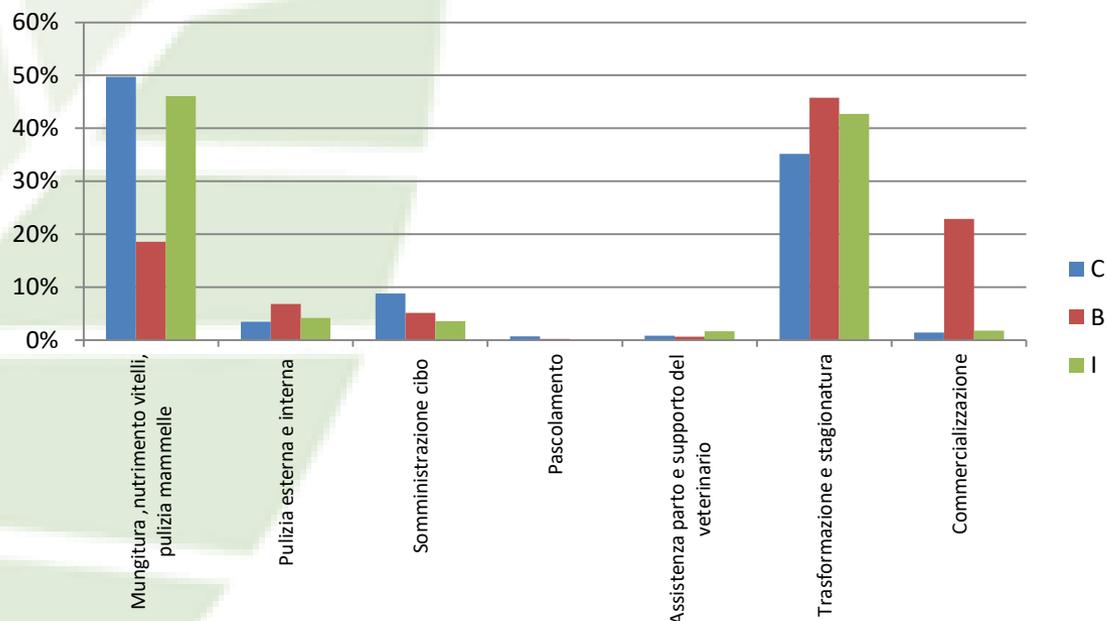


Esempio di **Filiera corta** per la presenza di più fasi concentrate in azienda, vale a dire allevamento, produzione del latte, trasformazione, stagionatura



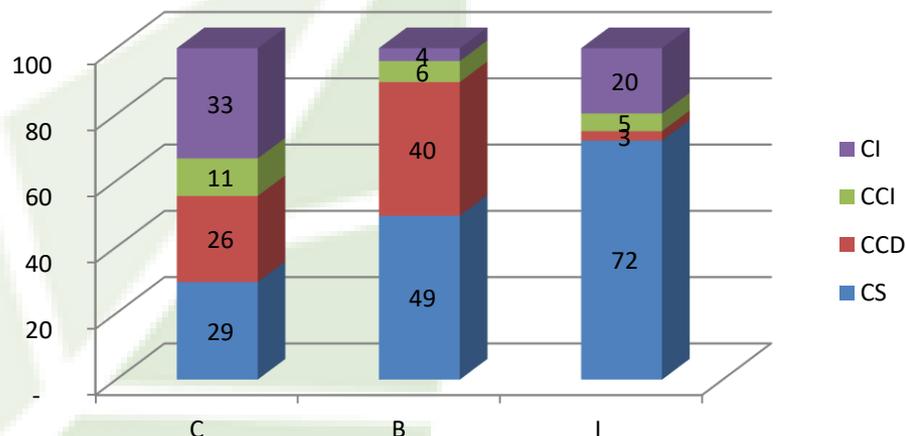
CAMPIONE: 2 Aziende specializzate nella produzione di latte e 1 Azienda mista; aziende di medio/grandi dimensioni economiche (50.000 - 500.000 euro); Conduzione diretta del conduttore ; con caseificio

MANODOPERA



C: 100% familiare; B: salariata; I: avventizi

Costo di produzione (%)



C. Espliciti

CS: costi specifici (fattori produttivi)

CCD: costi comuni diretti (fabbricati, meccanizzazione, salariati)

CCI: costi comuni indiretti (certificazione, costi generali)

CI: costi impliciti (manodopera)

Diversi risultati legati alla tecnica di allevamento e alla scelta di lavorare sotto il presidio SLOW Food. Si stima un certo margine economico, ancor più rilevante se si considera il costo netto (al netto dei costi per il lavoro familiare e gli interessi sul capitale).

€/Kg	C	B	I	media
Costo esplicito	3,8	5,2	7,6	3,8
Costo implicito	5,7	5,4	9,5	5,7
Prezzo	7,5	6,5	10,5	7,5

Alti livelli di sostenibilità sociale con una **buona presenza di giovani e donne** nella conduzione aziendale; manodopera altamente professionalizzata, basso rischio di abbandono del settore per presenza di conduttori con età inferiore ai 70 anni o cmq presenza di giovani in azienda; buona stabilità del lavoro: solo un'azienda fa ricorso agli avventizi.

Indicatore	C	B	F	media
Occupazione Agricola (ULT/SAU)	0,03	0,09	0,06	0,06
Presenza di giovani nella conduzione aziendale (%)		100		33
Presenza di donne nella conduzione aziendale (%)		100		33
Rischio di abbandono dell'attività agricola	0,3			0,1
Stabilità dell'occupazione agricola(%)			68,5	23





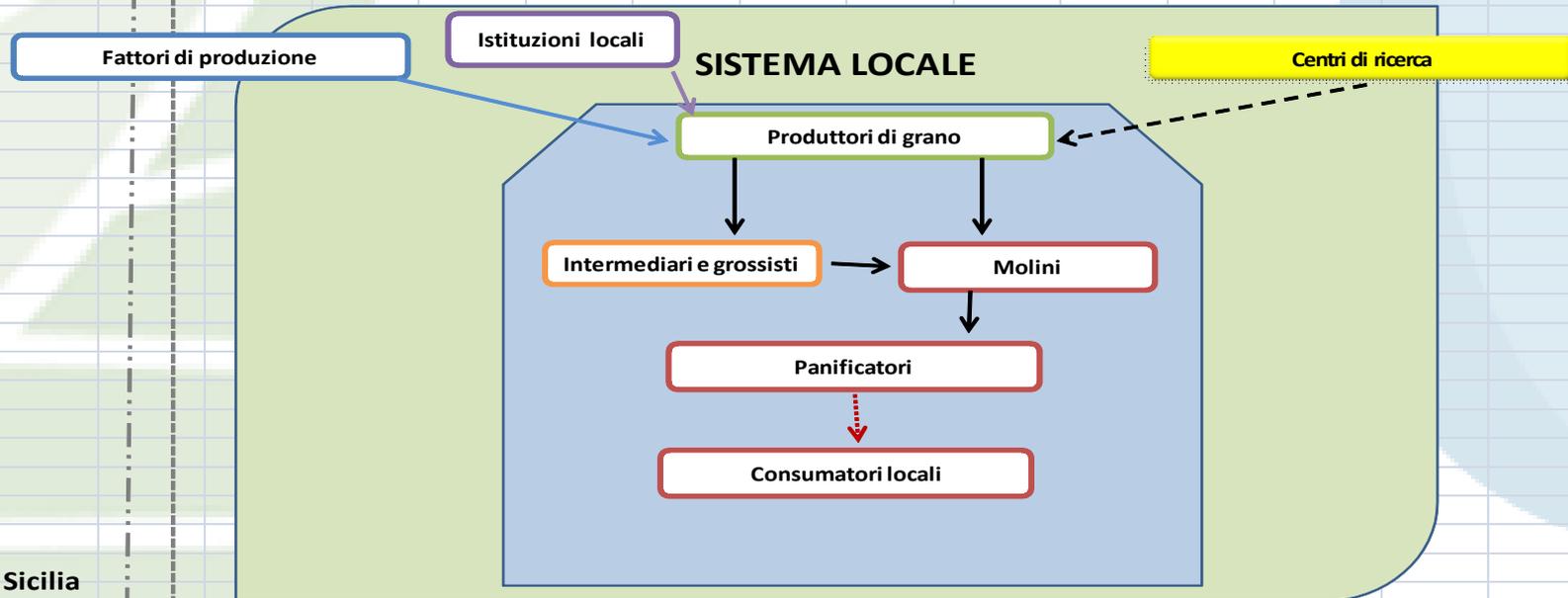
- Nel produrre il PANE di MONREALE i panificatori sono soliti preparare l'impasto con semola rimacinata di grano duro (ognuno ha il proprio mix di semola rimacinata), lievito madre (criscenti), lievito di birra (minima quantità «starter»), acqua, sale e semi di sesamo
 - La lievitazione (tradizionale) è a «freddo»
 - La cottura «lenta» (tradizionale) avviene a forno a legna

Tradizionale: è da intendersi i metodi adottati da «vecchie generazioni» nel fare «**il pane di casa**»

Fattori della produzione	Quantità media
Semola rimacinata	50.000
Sesamo	1.500
Sale marino	970
Lievito madre	8.580
Lievito di birra	105
Acqua (litri)	31.000
Legna/fascine per forno	100.000
Scope di materiale vegetale per pulizia forno (n)	110
Prodotti	
Pane	40.000
Altri prodotti da forno	15.000
Macinato di pane*	200
Mollica di pane*	120

Tutte le materie prime provengono dal territorio regionale: semola, scope (per la pulizia del forno), legna (fascine), sale Sesamo la provenienza, generalmente, è extra comunitaria (India)

Organizzazione della filiera del Pane di Monreale



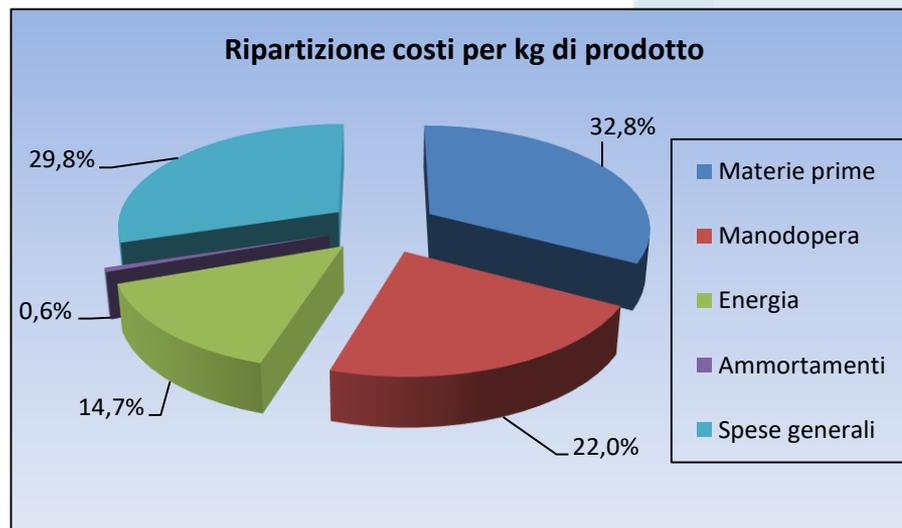
Materie prime : semola rimacinata, acqua, sale, lievito, sesamo

Manodopera: costi sostenuti per i dipendenti e oneri sociali

Energia: legna/fascine per il forno

Ammortamenti: di macchine e fabbricati

Spese generali: manutenzione macchine e fabbricati, utenze, materiali per la vendita (sacchetti, carta per alimenti, shop plastica, etc), scope vegetali per pulizia forno, cancelleria e posta, spese amministrazione e commercialista, consulente, imposte, associazioni, spese varie

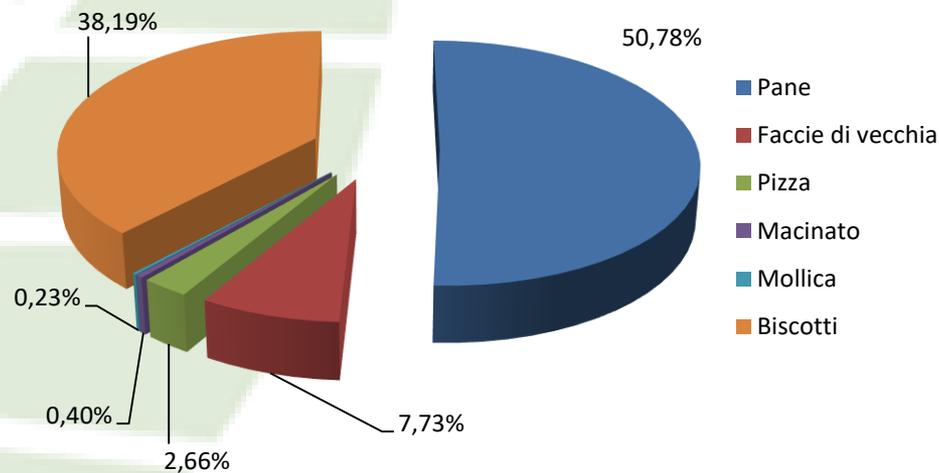


I risultati mostrano che il prodotto ha una discreta sostenibilità economica in quanto risulta avere un costo medio pari a circa 1,24 euro/kg (al lordo remunerazione del panettiere) a fronte di un prezzo di vendita medio di 2 euro/kg

Generalmente i panificatori non si limitano alla produzione di solo pane. È usuale «diversificare» l'offerta di prodotti ottenuti dall'impasto: «faccia di vecchia», «pizza rustica», «sfincione»

Il prodotto invenduto è macinato per ottenere pane e mollica grattugiata (alta edibilità)

Inoltre, per sfruttare il calore del forno, alle infornate del pane seguono quelle di biscotti



Anche nel quadro complessivo della profittabilità aziendale il pane determina livelli soddisfacenti

La **DOP Colline Teatine** può anche essere accompagnata da menzioni geografiche aggiuntive territorio di produzione e caratteristiche stabilite dal disciplinare:

- **Frentano** (33 comuni)
- **Vastese** (17 comuni)



In Abruzzo, per la valorizzazione del prodotto olio extravergine di oliva sono attive 3 DOP:

- Pescara - DOP Aprutino Pescararese
- Teramo - DOP Pretuziano delle Colline Teramane
- **Chieti - DOP Colline Teatine**

Denominazione DOP	Produttori	Sup. iscritta	Sup DOP/sup totale (%)	Produzione olio certificata 2013-2015 (kg)	Imprese di trasformazione	di cui produttori trasformati
Aprutino Pescararese	302	990	9,0	52.100	27	9
Colline Teatine	99	267	1,3	79.000	19	3
Pretuziano delle Colline Teramane	32	126	1,6	7.000	11	6
DOP Abruzzo	433	1.383	3,5	138.100	57	18

L'Olio delle Colline Teatine identifica un olio prodotto nella provincia di Chieti (da Teatum, nome latino di Chieti).

Si tratta di un olio extravergine di oliva estratto principalmente da due varietà (ecotipi locali) di olivo ben rappresentate nell'area:

- **Gentile di Chieti:** a produzione medio tardiva, l'olio prodotto è caratterizzato da un fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Retrogusto di mandorla.
- **Leccino:** Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

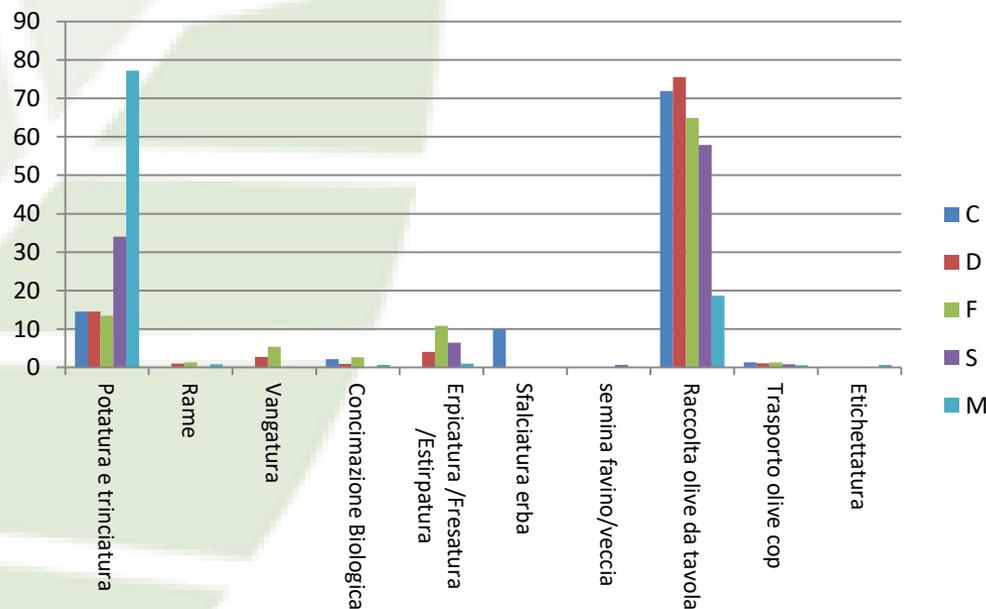


CAMPIONE: 4 Aziende specializzate nelle coltivazioni permanenti (olivicoltura) e 1 Aziende con policoltura; aziende di piccole dimensioni economiche (8.000 - 25.000 euro) e 1 grande (100.000 - 500.000 euro); Conduzione diretta del conduttore

MANODOPERA

MECCANIZZAZIONE

Operazioni (% h)



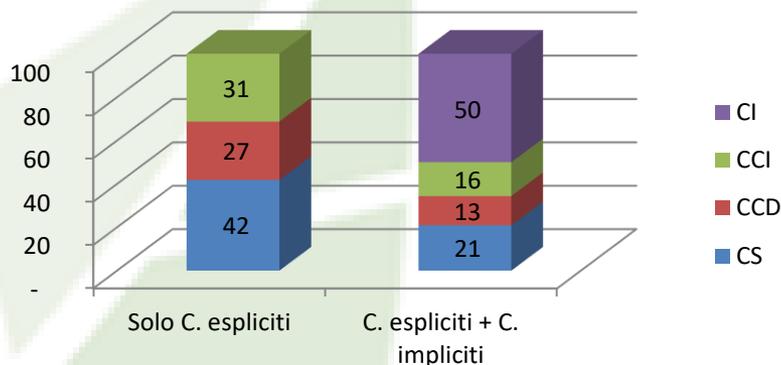
Diverso livello di meccanizzazione del processo produttivo

80% operazioni meccanizzate (1)
50% operazioni meccanizzate (2)
30% operazioni meccanizzate (2)

Operazioni: erpicatura, raccolta e trasporto(100%); rame (60%); vangatura e concimazione (40%); potatura (20%)

60% Familiari , 30% avventizi; 10% «Amici»

Costo medio di produzione (%)



C. Espliciti

CS: costi specifici (fattori produttivi)

CCD: costi comuni diretti (meccanizzazione)

CCI: costi comuni indiretti (quota associativa, certificazione, costi generali)

CI: costi impliciti (manodopera ammortamenti)

Diversi risultati legati alla specificità strutturale delle aziende; alle differenti tecniche di produzione adottata (manuale, meccanica) alle diverse rese e ai diversi fattori produttivi impiegati

€/q	C	D	F	S	M	media
Costo esplicito	437	366	430	384	340	377
Costo implicito	1.335	1.174	1.494	1.089	2.996	1.554
Prezzo	440	440	440	440	650	483

Alti livelli di sostenibilità sociale con una buona presenza di giovani e donne nella conduzione aziendale; basso rischio di abbandono del settore per presenza di conduttori con età inferiore ai 70 anni o cmq presenza di giovani in azienda; buona stabilità del lavoro: il ricorso agli avventizi avviene principalmente per la raccolta

Indicatore	C	D	F	S	M	media
Occupazione Agricola (ULT/SAU)	0,13	0,15	0,08	0,11	0,10	0,11
Presenza di giovani nella conduzione aziendale (%)	50		50	50		20
Presenza di donne nella conduzione aziendale (%)	50	50	50	50		40
Rischio di abbandono dell'attività agricola		0,5			0,1	0,1
Stabilità dell'occupazione agricola(%)		10	4		38	10

- Assenza di una vera filiera strutturata a livello locale con politiche commerciali comuni, iniziativa di promozione gestita dal singolo pertanto:

massima valorizzazione del prodotto aziendale ma poca percezione connubio **prodotto-territorio** **sebbene i prodotti siano fortemente identitari**

- PROVOLA: si porta dietro la denominazione dell'area di origine, Madonie, evoca nel consumatore l'idea di genuinità e salubrità, qualità del prodotto stesso
- OLIO: è venduto né come prodotto Bio né come DOP; richiude nel nome la qualità e il legame con il territorio
- PANE: l'identità è legata al «pane di casa» anche se **soffre del «Monreale Sounding» (pane tipo di Monreale)**

Se il punto di forza è l'utilizzo di materia prima di provenienza locale con filiere non «strutturate» si riscontra una difficoltà nel suo riconoscimento:

- PANE non esiste un disciplinare per la produzione;
- PROVOLA il disciplinare non è condiviso;
- OLIO c'è una forte commistione tra olio Dop e olio Evo.

La domanda del consumatore (**locale**) è infatti indirizzata su ciò che il consumatore conosce per tradizione: al «pane di casa», alla provola prodotta dall'azienda «X» e all'olio extra vergine.

E' assente una politica di promozione e valorizzazione del prodotto

I casi studio evidenziano che il mantenimento della produzione locale, se correttamente sfruttato, è in grado di mantenere un'agricoltura **sostenibile** anche in termini **economici** ma con alcune attenzioni:

- PROVOLA soffre degli alti costi di stagionatura dovuti alla difficoltà di collocare tutta la produzione nel periodo «invernale»
- OLIO è tale se valutata al netto dei costi impliciti (manodopera familiare)
- PANE diventa buona se considerata nell'ambito dell'attività globale dell'impresa (il panettiere produce congiuntamente al pane, altri prodotti da forno salati e dolci)

Il valore generato dalla produzione non è meramente economico ma assume forti connotazioni sociali in quanto trova presupposto su un rapporto di fiducia e comunicazione tra produttore e consumatore, in grado di generare un riconoscimento di qualità e nello stesso tempo una condivisione di saperi e di valori. La gestione aziendale si caratterizza per:

- presenza di giovani e donne altamente professionalizzati, con una spiccata apertura all'innovazione aziendale e alla competitività nel rispetto dei valori di sostenibilità cui la moderna agricoltura guarda e della tradizione.
- basso rischio di abbandono dell'agricoltura (conduzione da parte di giovani) e così delle aree rurali.
- forte connotazione «familiare».

Economie della tipicità sono **modelli produttivi bottom up** di prossimità geografica, **a basso impatto ambientale, conservativi** dei saperi tradizionali e **valorizzativi** di luoghi, dotazioni o eventi dai tratti unici ed esclusivi

La loro caratteristica connotativa è quella di strutturarsi attorno al concetto di prodotto tipico di cui perseguono obiettivi pratici di promozione e di *commodificazione*

Tali Economie comprendono tutto ciò che la legislazione riconosce in termini di **beni culturali e naturali** (emergenze artistiche e architettoniche, aree archeologiche e faunistiche, parchi e riserve) includono anche risorse e prodotti “non convenzionali” ma dall’appeal interessante

Alcuni esempi:

- le fioriture vegetali stagionali (narcisi, lenticchie, ginestre, ciliegi, crochi)
- le ricorrenze del calendario liturgico-agrario (feste patronali, presepi viventi, cortei storici, pellegrinaggi, fiere e mercatini)
- le danze e le sonorità della cultura folklorica (pizzica, tammuriata, tarantella, argia)
- i momenti della socialità comunitaria (vendemmia, preparazione della salsa, transumanza)
- le produzioni e le expertises dell'artigianato (tessuti, utensili, vasellame, mobilio)
- le conoscenze empiriche e gli usi funzionali delle piante spontanee (tarassaco, gramigna, grespino, aspraggine, pungitopo, rosa canina, prugnolo)

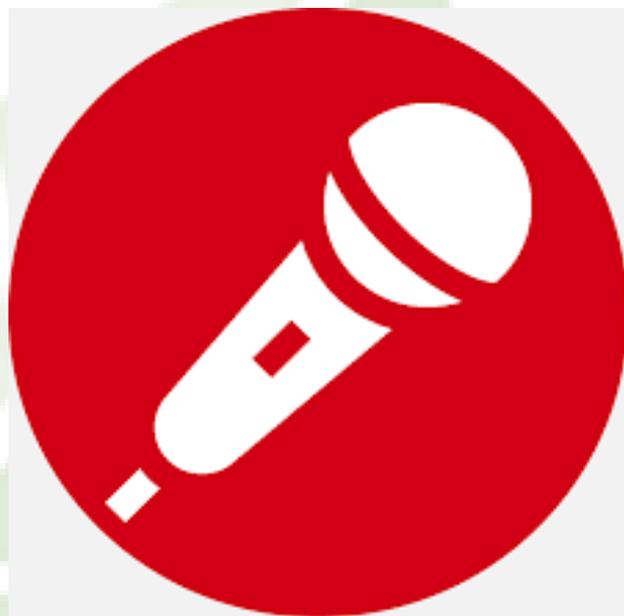
- le biodiversità e le specie agronomiche dismesse (solina, roveja, cicerchia, passerina)
- le pratiche del riuso alimentare incluse nei ricettari domestici (acquacotta, virtù, pizza e mnestra, pan perdu, quinto quarto, sbroscia, bazzoffia)
- i luoghi e le forme del vivere more antiquo (borghi, agriturismi, masserie, bagli, masi).



RURALITA' come fattore propulsivo di un nuovo «umanesimo»
delle campagne



- AGRICHEF
- CAMPAGNA AMICA
- Il caso di CASTEL DEL GIUDICE
- COMUNITA' DI PRODOTTO
- CONTADINNER
- BIO-DISTRETTO della VIA AMERINA e delle FORRE
- BIOTECH
- DISTRETTI DEL CIBO
- ECCELLENZE RURALI
-



**LA
PAROLA
A
VOI!**

<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1>

CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA (CREA)

<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1>

RETE RURALE NAZIONALE (RRN)

<https://www.minambiente.it/pagina/lagenda-2030-lo-sviluppo-sostenibile>

AGENDA 2030 e documenti relativi

http://www.isprambiente.gov.it/files/biodiversita/20080313_SR_Piano_nazionale_biodiversita_agricoltura.pdf

PIANO NAZIONALE SULLA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRICOLO, MIPAAF

<http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/492/1/SE5-2013-20.pdf>

MISURARE LA SOSTENIBILITÀ DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA, INEA

http://sito.entecra.it/portale/cra_manuali_dettaglio.php?id_manuale=33743&lingua=IT

Progetto TERRAVITA

<http://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2120>

RETE RURALE MAGAZINE n° 5, «CIBO è AGRICOLTURA», RRN

<http://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2235>

RETE RURALE MAGAZINE n° 7, «RIVOLUZIONE SILENZIOSA DELLA ZAPPA», RRN

<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16538>

Quaderno «ECCELLENZE RURALI. ESPERIENZE DALL'AGRICOLTURA CHE CAMBIA», RRN

**GRAZIE
PER
L'ATTENZIONE!**



ilaria.borri@crea.gov.it