

# Nutrire Brescia e l'hinterland

*Nutrire il pianeta, energia per la vita*



Graphic ecosdesign.it



Progetto redatto da Slow Food e dalle altre realtà aderenti al DES Brescia

# **Il Progetto**

## **Nutrire Brescia e l'hinterland**

**Nutrire il pianeta, energia per la vita** (motto di Expo 2015)

**Proposta di attivazione di un percorso volto alla riqualificazione e valorizzazione di filiere agroalimentari nell'ambito del ripensamento del rapporto tra città e campagna**

### **Premessa**

Occorre ragionare di cibo in quanto cuore di tutte le attività umane. Occorre pensare al cibo come al centro delle politiche ambientali, sanitarie, educative, economiche, sociali, culturali, legislative, produttive. E soprattutto occorre collegarle tutte tra loro e collegarle attraverso il tema che tutte le accomuna: ancora il cibo, per contribuire ogni giorno e in ogni posto del mondo alla creazione di un pezzetto di futuro, all'insegna della sostenibilità, della giustizia, della salute e della pace.

Le comunità locali stanno vivendo una perdita di conoscenze tradizionali e di valori, che va di pari passo con il declino della diversità culturale e lo svilimento dell'idea di comunità. Questo processo di impoverimento delle tradizioni si riflette nel sistema alimentare globale che, basandosi sull'idea che l'agricoltura locale deve essere a servizio del mercato globale, trasforma il cibo in una merce e costringe il consumatore a conformarsi a un unico modo di produzione e di consumo del cibo.

In questo scenario, i costi culturali, sociali e ambientali sono estremamente alti.

Per contrastare tali fenomeni, è essenziale intraprendere progetti per raccogliere, preservare, rafforzare e promuovere l'eredità tradizionale materiale e immateriale, affinché essa venga percepita come l'elemento fondante di ogni comunità. Occuparsi di cibo significa in ultima analisi occuparsi di politica. Una politica radicata nei territori che devono ripensarsi dentro lo spirito di Terra Madre per ripartire dalla propria vocazione agro-storico-culturale-sociale-economica, per ripensare ai luoghi e ai modi della produzione e dello scambio, materiale ed immateriale. L'abbandono dell'attuale concetto di sviluppo e crescita, della misura della ricchezza umana in base al PIL, del pensiero lineare e riduzionista ne costituiscono il passaggio obbligato che interseca il nostro percorso con quello di molti altri che muovono da identici o simili presupposti. La visione che il Distretto di Economia Solidale condivide trova la sua più significativa, elevata e d efficace sintesi nel motto "Buono Pulito e Giusto" di Slow Food.

La volontà è quella di (ri)costruire una filiera alimentare secondo criteri sostenibili e rispettosi di ambiente, persone e animali, considerando che il futuro, anche economico, in agricoltura passa attraverso comportamenti e scelte legate alle produzioni di prossimità e di piccola scala.

## Nutrire i territori

*Siamo tutti contadini, pastori, pescatori,...*

L'esperienza formativa della terra è un valore costitutivo. Il ritorno alla terra non allude "solo" ad un' inversione di tendenza nella progressione degli occupati nei settori produttivi che ha relegato l'attività agricola al loricino. Certo significativa e strategica.

La vicinanza alla 'terra' (al cielo per i pastori, al mare per i pescatori) ha una straordinaria valenza educativa perché essa implica il rapporto quotidiano con tempo, tempi e stagioni, che sono indifferenti ai desideri dell'uomo, e alla sua pretesa volontà di controllo;

l'attesa e l'osservazione del procedere dei ritmi della natura, che contempla anche l'accettazione delle avversità;

l'avvicendamento di pieni e vuoti nell'alternarsi dei lavori giornalieri o stagionali;

la materialità della relazione, semplice ed immediata, perciò fatta anche di fatica fisica, gestita non di rado con il soccorso di vicinato in varie occasioni (raccolta, vendemmia, ...).

## Le finalità

- **fornire**, per i terreni disponibili nell'ambito del comprensorio individuato, **soluzioni produttive sostenibili** sia dal punto di vista **sociale**, sia da quello **economico** e sia da quello **agroecologico**, proponendo e/o promuovendo come obiettivo le produzioni organiche di piccola e media scala che non utilizzano prodotti di sintesi, prima di tutte quella biologica certificata, ma anche la biodinamica, la permacultura, la sinergica, l'agroecologica e le altre che possono definirsi tali, ponendo per queste l'obiettivo della costruzione di un sistema di garanzia partecipato (SGP)<sup>1</sup>. Mantenere una **visione sistemica** che tenga conto di tutti gli aspetti della realtà locale (sistemi naturali/sistemi sociali) al fine di garantirne la sua resilienza.
- **coinvolgere i vari attori delle filiere** in un percorso di riqualificazione e valorizzazione dei prodotti alimentari individuati, indicando **soluzioni progettuali di filiera e reti di imprese** che operino secondo processi a cascata per la **riduzione dei rifiuti e degli sprechi** del settore agro-alimentare ( i rifiuti di una produzione possono diventare materie prime per altre attività).
- attivare **iniziative educative** volte alla formazione degli operatori dei settori alimentare, scolastico e turistico per incentivare le buone pratiche sostenibili.
- attivare **iniziative rivolte ai giovani, agricoltori/imprenditori**, per facilitare l'avvio di produzioni di piccola scala in via sperimentale supportando soprattutto **progetti innovativi** legati al network del cibo e produzioni che sfruttino **innovazioni nel campo della ricerca** (es. biomimetica<sup>2</sup>).

---

<sup>1</sup> «I sistemi di garanzia partecipativa (PGS – Participatory Guarantee Systems) sono sistemi di assicurazione della qualità che agiscono su base locale. La certificazione dei produttori prevede la partecipazione attiva delle parti interessate (stakeholders) ed è costruita basandosi sulla fiducia, le reti sociali e lo scambio di conoscenze» (IFOAM, 2008). In sostanza si tratta di declinare il concetto di sostenibilità sul territorio specifico, coinvolgendo in maniera attiva tutti gli attori interessati e creando un sistema di relazioni forte.

<sup>2</sup> **Biomimetica** è lo studio dei **processi biologici e biomeccanici** dei sistemi naturali con la finalità di

- attivare **iniziative sul territorio volte a veicolare i prodotti e sensibilizzare il pubblico**, quali ad esempio: Mercati contadini, Gruppi di Acquisto Solidali, Comunità di Supporto all' Agricoltura, Orti urbani, recupero dei negozi di prossimità, ecc.
- sviluppare la presenza di realtà sul territorio attraverso la nascita di **progetti e comunità del cibo**<sup>3</sup>
- Incentivare la **“nascita” e la collaborazione di e tra comunità dell'apprendimento**, formate da insegnanti, genitori e bambini, contribuendo così alla formazione delle giovani generazioni sui temi del cibo e dell'ambiente, a partire dagli orti scolastici (per esempio gli Orti in Condotta). Veicolando **un'educazione alimentazione salutare** che privilegi i cibi di origine vegetale: ortaggi, frutta, legumi, cereali integrali.
- Assieme alla rete dei parchi e delle emergenze naturali **costruire una rete di siti vicini alla natura fruibili a vari livelli dai cittadini** per valorizzare il carattere multifunzionale dell'agricoltura sostenibile e solidale.
- far crescere e vivere **un'economia locale che si fonda sulla solidarietà e sulle relazioni**, in una sorta di **patto tra tutti i soggetti che ne sono protagonisti** (produttori, consumatori o meglio co-produttori, educatori, cuochi, pescatori, trasformatori, artigiani).

## Le azioni

- Fare un'accurata **mappatura dei prodotti del territorio** con un'opera di censimento che coinvolga tutte le attività di piccola e media scala, dai contadini ai trasformatori, dai pescatori ai pastori, dagli artigiani dei vecchi mestieri ai negozi di prossimità/quartiere, di Brescia e dei comuni dell'hinterland. Generare **un catalogo di prodotti** (specie vegetali, animali e trasformati) che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni gastronomiche/alimentari di questo

---

prenderne **ispirazione per il miglioramento o l'imitazione del meccanismo in processi tecnologici umani**. La natura diviene un modello da imitare per la creazione di cicli chiusi in cui non esistano rifiuti, in cui si crei una forte indipendenza tra attori, nutrienti e processi. Oggi **esistono numerose innovazioni tecnologiche basate sulla biomimetica già pronte ad essere applicate** a processi e prodotti vendibili sul mercato che potrebbero portare a migliaia di nuovi posti di lavoro e alla riduzione o eliminazione di sprechi e all'efficienza energetica (*Blue Economy, Gunter Pauli*).

<sup>3</sup> **Comunità del Cibo**: “è un'entità fisicamente individuabile, che ha valori, interessi e destini comuni e che si occupa, con la salvaguardia dei semi, la raccolta, l'agricoltura, l'allevamento, la pesca, la trasformazione, la distribuzione, la promozione, l'educazione e con altre attività gastronomiche, di far sì che un cibo, prodotto su piccola scala, arrivi fino a chi lo mangerà” (Carlo Petrini). Nella Comunità del Cibo vivono i produttori e i “consumatori” (meglio “co-produttori”), gli educatori e gli artisti, i cuochi e i ristoratori, le istituzioni e le associazioni di volontariato, ecc., tutto un mondo che dà vita ad una entità articolata, anche in sotto-sistemi, fortemente radicata nel territorio e che si prende cura di quella porzione di mondo. I componenti della Comunità devono essere coinvolti direttamente nella filiera quali protagonisti diretti dell'attività produttiva, **“per un'assunzione di responsabilità comune, una condivisione di valori che (ci) faccia sentire tutti un po' contadini; sposando la causa di una produzione buona, sostenibile e giusta si modifica il ruolo del consumatore, viene meno la differenza tra chi abita in città e vive in campagna...** e ciò può avvenire in ogni luogo del pianeta, proprio grazie all'alleanza tra produttori e co-produttori in una dimensione comunitaria, in cui riemerge l'umanità del cibo, l'importanza dei rapporti interpersonali e della trasmissione dei saperi” (Carlo Petrini).

territorio (come ad esempio il modello dell'Arca del Gusto<sup>4</sup>).

- Istituire un **sistema di monitoraggio e documentazione dello status della biodiversità** nello stesso territorio (compito delle istituzioni locali).
- **visitare i terreni e valutare le risorse di prossimità** (aziende agricole, cooperative sociali, scuole, istituti agrari e alberghieri, ristoranti - osterie, alberghi, ospedali, carceri, ecc.)
- **analizzare le caratteristiche del suolo**, la possibilità di irrigazione, le colture in atto, quelle possibili, ecc.
- **analizzare le realtà aziendali agricole classificandole** con criteri quali: tipologia, dimensione e organizzazione/gestione, colture, metodi di coltivazione, sistema di vendita, ecc.
- proporre la coltura o le colture, o altre attività produttive, **incoraggiando la diversità delle coltivazioni e l'uso di varietà locali**, lasciando aree per la vegetazione indigena e le zone ripariali, che svolgono un ruolo importante nella conservazione dell'ecosistema.
- fornire un **supporto alle attività imprenditoriali** delle filiere agro-alimentari **che sceglieranno di convertirsiverso** le produzioni organiche di piccola e media scala che non utilizzano prodotti di sintesi, prima di tutte quella biologica certificata, ma anche la biodinamica, la permacultura, la sinergica, l'agroecologica e le altre che adotteranno il Sistema di Garanzia Partecipata (SPG).
- individuare i soggetti capaci di gestire il progetto agricolo.
- **coinvolgere di volta in volta gli attori** quali produttori, allevatori, trasformatori, cuochi, albergatori, artigiani, pescatori, distributori **interessati a popolare la filiera**.
- attivare le iniziative volte alla **valorizzazione dei prodotti** in questione.

---

<sup>4</sup> **l'Arca del Gusto** è un progetto di Slow Food nato nel 1996 per salvare un patrimonio economico, culturale, sociale, per **segnalare l'esistenza** di questi prodotti, **denunciare il rischio** che possano scomparire nell'arco di qualche generazione, **invitare tutti a fare qualcosa** per salvaguardarli: cercarli, comprarli, mangiarli, raccontarli, aiutare i produttori e, in alcuni casi (quando i prodotti sono specie selvatiche a rischio di estinzione), tutelarli e favorirne la riproduzione. Un ruolo chiave in queste attività è riservato ai cuochi che, con le loro scelte, svolgono un'importante attività di comunicazione e divulgazione dei contenuti del progetto.

Slow Food include un prodotto nel catalogo dell'Arca del Gusto per segnalare la necessità di proteggerlo e valorizzarlo.

- I prodotti candidabili devono essere di interesse alimentare e possono comprendere: **specie domestiche** (varietà vegetali, ecotipi, razze e popolazioni autoctone), **specie selvatiche** (solo se legate a tecniche di raccolta, trasformazione e usi tradizionali) e **prodotti trasformati**.
- I prodotti devono essere di **qualità** (organolettica) particolare. La qualità è definita dagli usi e dalle tradizioni locali.
- I prodotti devono essere legati a un **territorio**, alla **memoria**, all'identità di una comunità e al saper fare tradizionale del posto.
- I prodotti devono essere realizzati in **quantità limitate**.
- I prodotti devono essere a **rischio di estinzione**.
- È vietata l'introduzione nell'Arca di qualsiasi prodotto segnalato con il suo marchio o il suo nome commerciale.
- È vietato l'utilizzo del nome, del logo e del marchio Slow Food® (e delle sue declinazioni) sulle etichette dei prodotti dell'Arca.

- **attivare azioni di educazione e conoscenza delle nuove generazioni**, in coordinamento con le scuole, specialmente con quelle coinvolte nei progetti degli orti, per capire le implicazioni socio-economiche e tecnologiche della bioeconomia.
- individuare e, se presenti, recuperare le **strutture artigianali** utili a completare i cicli produttivi (mulini, frantoi, magli).
- **i terreni agricoli di proprietà del/i Comune/i possono essere coltivati** nell'ambito del progetto generale volto a creare agricoltura sostenibile e posti di lavoro, specie per i giovani.
- **coinvolgere** nell'attività agricola **le aziende agricole** già indicate in precedenza **e il mondo della cooperazione sociale**.
- **creare o individuare un'area da destinare a "museo agricolo" all'aperto** per la conoscenza e la conservazione di varietà antiche, tecniche di coltivazione e strumenti del lavoro a scopo educativo ed etnografico.

### **Le linee di intervento**

**Le filiere** che potranno essere oggetto del progetto sono:

- **cerealicola**: grano e filiera del pane, mais per la polenta, altri cereali antichi
- **orticola**: orti comunitari, orti scolastici, orti sociali
- **frutticola**: recupero e messa a dimora di varietà locali per distribuzione locale, auto raccolta, ecc...
- **allevamento di animali da cortile** di razze autoctone
- **allevamento di suini** per la produzione di carni e salumi
- **altre attività**, come: la diffusione degli orti scolastici e sociali; l'effettuazione di corsi di formazione (come ad esempio i "Master of Food"); l'incremento dei mercati contadini; mettendo sempre più in contatto diretto chi produce con chi compra, e con il sistema distributivo e di vendita di prossimità; il potenziamento dell'alleanza tra cuochi e produttori locali (come ad esempio l'Arca e i Presidi Slow Food), momenti di festa/piacere enogastronomico (cene, eventi e manifestazioni come Brescia con Gusto o la Festa dell'Economia Solidale).

### **Analisi preliminare**

Data la vastità dell'area in cui si intende operare e la sua complessità (legata anche alla difficilissima situazione ambientale che caratterizza la nostra città) si ritiene di primaria importanza la realizzazione di uno studio approfondito, che si potrebbe articolare su due livelli:

- **Agronomico e aziendalistico**: volto a monitorare lo stato attuale delle imprese agricole operanti e le altre forme di agricoltura esistenti;
- **Socio-economico**: volto a indagare l'attuale domanda di cibo e i suoi attuali meccanismi di soddisfazione;

Dagli esiti dello studio discenderanno importanti indicazioni sui percorsi avviabili, i tempi necessari e i relativi costi. Obiettivo sarà anche la valutazione dello strumento più idoneo per diffondere e valorizzare al meglio le agricolture periurbane, indagando le opportunità offerte dalla costituzione di un Distretto Agricolo o altre soluzioni operative concrete attuabili.

Le filiere che si immagina possano ricostruirsi sono quelle già sopra evidenziate, ma andranno valutate anche opportunità produttive non strettamente legate al cibo, ma in grado comunque di diffondere le agricolture periurbane nel nostro territorio (si pensi alla valorizzazione sostenibile dei boschi). Il costo di questo studio è da quantificarsi con precisione (si presume circa 50.000 €) e dovrebbe farsene carico il comune di Brescia. Lo studio dovrebbe anche condurre a delineare un piano economico-finanziario della soluzione operativa che si ritiene realizzabile (es. Società Consortile di Distretto), con individuazione anche delle fonti di finanziamento a cui fare ricorso (finanziamenti UE, contributi di fondazioni, quote di capitale sociale degli agricoltori...) in modo da non far gravare sulle casse dell'amministrazione lo start-up del progetto, che in ogni caso deve essere in grado di raggiungere la sostenibilità economica nel medio-periodo.

## **I tempi**

A partire dal **2014** si intende avviare la **fase di analisi preliminare** che si prevede di completare entro la fine dell'anno. Seguirà una **presentazione al pubblico dei risultati**.

**A seguito dello studio preliminare si individueranno le modalità e i tempi** più adeguati per lo sviluppo del progetto nel medio-lungo periodo, avendo un occhio di riguardo sul semestre di **Expo 2015**.

## **Le linee guida**

Il filo conduttore deve essere il legame con il *territorio* e la *qualità* buona, pulita e giusta.

Tre aggettivi che definiscono in modo semplice le caratteristiche che deve avere il cibo. Buono relativamente al senso di piacere derivante dalle qualità organolettiche di un alimento, ma anche alla complessa sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie derivanti dal valore affettivo del cibo; pulito ovvero prodotto nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente, proteggendo la salute delle persone e del pianeta; giusto, cioè conforme ai concetti di giustizia sociale ed economica negli ambienti di produzione e di distribuzione.

*Legame con il territorio*: la memoria di un prodotto e il suo legame con l'identità di un gruppo sono aspetti fondamentali che distinguono una comunità del cibo. I prodotti in questione devono essere specie, varietà, ecotipi vegetali e popolazioni animali autoctoni o bene acclimatati in un territorio specifico nel medio o lungo periodo (in relazione alla storia del proprio territorio).

Il rapporto con il territorio deve essere comprovato: i prodotti devono essere legati a un'area specifica da un punto di vista ambientale, socio-economico e storico.

*Qualità buona, pulita e giusta*: organolettica - il prodotto deve essere buono, perché solo in questo modo può garantire a chi lo assaggia quel piacere del gusto che è il fondamentale collante che unisce insieme i tre aggettivi e a chi lo produce reddito e gratificazioni (ovviamente il gusto è un concetto relativo alle diverse culture locali);

ambientale - il prodotto deve essere il più naturale possibile, ovvero pulito, sostenibile, realizzato nel rispetto dell'ambiente, della salute dei consumatori e del benessere animale, senza aggiunte

di additivi, aromi di sintesi, conservanti, il che non vuol dire necessariamente “certificato”;  
sociale ed economica - i produttori, i lavoratori, compresi gli stagionali, devono ricevere un giusto  
compenso, adeguato al proprio lavoro e alla qualità delle proprie produzioni. Non sono ammesse  
discriminazioni legate al genere, all'appartenenza etnica, alla posizione sociale, alla nazionalità,  
al credo politico o religioso. Non è ammesso lo sfruttamento del lavoro minorile.