

DISTRETTI DEL CIBO - TERRITORI CHE NUTRONO TORINO, 21-23 2024

Territori che nutrono: nuove progettualità a favore delle aziende e dei produttori agricoli, dei cittadini, degli operatori turistici e dei visitatori

LE TEMATICHE TRATTATE

Valorizzazione dei paesaggi rurali e turismo enogastronomico.

I paesaggi rurali rappresentano uno degli elementi più caratterizzanti del Piemonte, la cornice da valorizzare attraverso le politiche distrettuali. I **paesaggi bio-culturali** sono espressione delle relazioni storiche tra uomo e natura nonché il luogo in cui si intrecciano varietà e ricchezza di sistemi naturali e culturali. Per comprendere i **paesaggi piemontesi** è fondamentale analizzare le relazioni tra le risorse naturali e le stratificazioni storico-culturali e sociali che hanno generato il contesto ambientale attuale.

Temi di riferimento sono: **l'uso tradizionale delle acque**, tra i principali fattori di formazione dei paesaggi agricoli, la **straordinaria biodiversità** delle risorse agricole e il **rapporto tra colture e territorio** (pianure e allevamento, colline e viticoltura-frutticoltura). La tutela dei paesaggi rurali, quali elementi identitari della storia dell'uomo ha portato l'UNESCO a includerne alcuni tra i Patrimoni Mondiali. Ed è proprio nella riscoperta del patrimonio rurale che va individuato il fattore trainante del rilancio del **turismo enogastronomico regionale**, che offre esperienze a contatto con la cultura locale, ambienti naturali e tradizioni alimentari di antica data. Il cibo, in questa ottica, assume il ruolo indiscutibile di fattore trainante dell'economia e del turismo.

A parlarne **giovedì 21 marzo**, Mauro Agnoletti, titolare della cattedra dei paesaggi UNESCO dell'Università di Firenze; Federica Larcher, docente dell'Università di Torino ed esperta di paesaggi bioculturali; Patrizia Lusi, Presidentessa dell'Associazione dei paesaggi Rurali di Interesse Storico; Michele Sonnessa, Presidente dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio; Mario Arosio, coordinatore del comitato delle Enotecche regionali e delle Strade del vino e del gusto del Piemonte; Paola Lauricella ed Enrico Rivella, ricercatori dell'ISMEA e promotori del progetto di mappatura dei paesaggi rurali; Enrico Gottero, ricercatore del Politecnico di Torino ed esperto di pianificazione del paesaggio.

Mercati, luoghi d'incontro delle politiche distrettuali.

I mercati sono l'anello di collegamento fondamentale nella catena di rifornimento agroalimentare e attorno a essi si sviluppano numerose delle politiche dei Distretti del Cibo. Il mercato va inteso per livelli e ciascuno di questi genera interazioni con il territorio, decisamente diverse se ci si rivolge a produttori o a consumatori. L'accesso ai mercati nazionali e internazionali e al circuito della grande distribuzione organizzata (GDO) ha garantito il profitto necessario perché la filiera potesse risultare competitiva.

Negli ultimi anni si è fatta strada una diversa concezione di mercato, maggiormente legato al territorio, agli aspetti degli scambi diretti e dei circuiti brevi. La promozione delle eccellenze enogastronomiche e delle produzioni tipiche, spesso lontane dai circuiti della GDO per insufficienza di volumi o garanzie di omogeneità, hanno trovato altri luoghi in cui essere valorizzate: i **mercati dei contadini**, gli **hub enogastronomici**, le **fiere** e i **mercati della terra** non sono soltanto vetrine dei prodotti di un territorio, ma veri e proprio luoghi d'incontro e di scambio.

Se ne parla a Pollenzo, **venerdì 22 marzo** con: Giaime Berti, ricercatore presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa ed esperto di Food Policy; Raoul Tiraboschi, Vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia; Massimo Torchio, Direttore del Mercato ortofrutticolo del Roero.

Contrasto agli sprechi alimentari e circolarità della filiera cibo.

Lo **spreco alimentare** è il fenomeno che **causa la perdita di circa un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano.** Caratterizza ogni fase della catena di produzione e di consumo, una grandissima parte del cibo si spreca durante l'intero processo di produzione degli alimenti, mentre se nei paesi ricchi buona parte del cibo ancora buono viene sprecato direttamente dai consumatori, nei paesi in via di sviluppo lo spreco alimentare domestico è quasi nullo.

L'impatto ambientale di tale fenomeno è enorme: lo spreco alimentare rappresenta un grandissimo sperpero di risorse usate per la produzione come energia, acqua e terra contribuendo in maniera sostanziale alle emissioni e al cambiamento climatico. Numerose sono le possibilità di riduzione dello spreco alimentare, la normativa in Italia ha fatto un grande passo in avanti con la **legge 166 del 19 agosto 2016, la cosiddetta Legge Gadda**, ma molto può essere ancora fatto in termini di riduzione alla fonte di sprechi e scarti

Se ne parla a Pollenzo, venerdì 22 marzo con: l'Onorevole Maria Chiara Gadda, deputata della Camera e prima firmataria della legge contro gli sprechi alimentari e farmaceutici; Alessia Toldo ricercatrice dell'Università di Torino esperta di povertà alimentare e contrasto allo spreco; Giulietta Magagnoli, Direttrice del Centro Agroalimentare e logistica di Parma.

INFORMAZIONI UTILI

I DISTRETTI PIEMONTESI

Ad oggi, la Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte, ha riconosciuto **otto Distretti del cibo**, che si vanno a sommare ai quasi **200 Distretti riconosciuti dalle altre regioni italiane**.

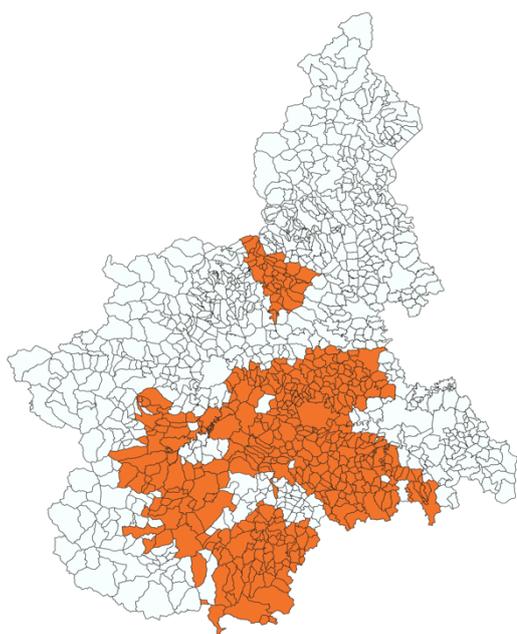
Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese, riconosciuto il 1° aprile 2022, coinvolge 25 Comuni dell'area metropolitana di Torino tra la collina e la provincia di Cuneo. Gli obiettivi del Piano si concentrano sull'implementazione delle certificazioni delle produzioni (bio, integrata, tracciabilità, origine); la connessione dei nodi del cibo con la mobilità dolce per la valorizzazione del paesaggio agrario e la riscoperta della cultura e della storia del territorio; il censimento delle micro-dinamiche delle aziende del territorio per valutare le dinamiche di domanda e offerta.

Distretto del Cibo e del Vino Langhe e Monferrato, riconosciuto l'11 aprile del 2023, coinvolge 197 Comuni distribuiti tra le Province di Asti, Cuneo e Alessandria che ricalcano le zone di produzione dei più importanti vini DOP del territorio (Barbera d'Asti, Asti, Acqui, Dolcetto d'Acqui). Gli obiettivi del Piano si sono sviluppati attorno a progetti di ricerca e di diffusione di buone pratiche nel settore agricolo; la valorizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale; la promozione delle risorse turistiche, con particolare riferimento al turismo enogastronomico ed esperienziale.

Distretto del Cibo del Roero, riconosciuto l'11 aprile del 2023, coinvolge 24 Comuni ricadenti nel territorio collinare del Roero. Gli obiettivi del Piano si articolano su assi d'intervento tra cui ricerca e sviluppo, con l'obiettivo di individuare tecniche produttive e varietali con un superiore grado di adattamento e per migliorare le caratteristiche organolettiche dei prodotti, e miglioramento dell'approccio al mercato sia nella fase di logistica e stoccaggio sia nella fase di commercializzazione.

Distretto del Cibo Cebano-Monregalese a indirizzo biologico, riconosciuto il maggio 2023, coinvolge 65 Comuni della Provincia di Cuneo localizzati al confine con la Regione Liguria. Gli obiettivi del Piano si focalizzano sullo sviluppo di processi di trasformazione e commercializzazione di prodotti biologici nonché della multifunzionalità, dell'agriturismo e dell'agricoltura sociale collegata alle produzioni biologiche, oltre a promuovere la produzione di energia da fonti rinnovabili anche mediante la creazione di Comunità Energetiche Rinnovabili e programmare iniziative di animazione rivolta agli abitanti del territorio sulle tematiche della produzione sostenibile del cibo e dei relativi benefici a livello ambientale e sociale.

Distretto del Cibo della Frutta, riconosciuto il 1° agosto 2023, coinvolge 44 Comuni appartenenti ai territori cuneesi a principale vocazione frutticola. Gli obiettivi del Piano mirano a stabilire strategie comuni, specie nell'approcciarsi al mercato, tramite accordi per l'utilizzo comune di attrezzature da parte di più operatori della filiera, accordi commerciali con il sistema della distribuzione definiti a livello di Distretto e accordi di logistica e di trasporto, inoltre si intende creare un'identità condivisa del sistema distrettuale, costruita sul binomio prodotto – territorio, per comunicare al consumatore la qualità e la salubrità dei prodotti e le scelte ambientalmente e socialmente responsabili adottate dagli operatori locali.



Legenda
Territorio interessato dagli 8 distretti del cibo riconosciuti dalla Regione Piemonte

Distretto del Cibo Pinerolese Terre da Tasté, riconosciuto il 7 novembre 2023, coinvolge 15 Comuni della pianura Pinerolese. Gli obiettivi del Piano vanno dalla formazione degli operatori del settore agroalimentare e turistico con particolare attenzione ai temi della multifunzionalità, della sostenibilità ambientale e dell'adattamento ai cambiamenti climatici, alla definizione delle linee di indirizzo di gestione sostenibile delle risorse idriche per i comparti agricoli del territorio.

Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio d'Ivrea, riconosciuto il 21 dicembre 2023, coinvolge 38 Comuni compresi nell'area geografica alla sinistra del fiume Dora Baltea lungo i rilievi della Serra Morenica d'Ivrea. Gli obiettivi del Piano riguardano tra gli altri la creazione di un sistema per la comunicazione e di una vetrina virtuale delle produzioni locali e delle eccellenze turistiche e storico-culturali del territorio, la creazione di realtà associative per la gestione dei terreni in abbandono, con particolare attenzione al settore collinare e pedemontano e la creazione di comunità energetiche per la produzione di energia da fonti rinnovabili a servizio delle comunità e delle aziende agricole del territorio.

Distretto del Cibo Appennino e Colline di Langa e Monferrato, in fase di riconoscimento, coinvolge 48 Comuni riuniti in Unioni Montane nei territori dell'Acquese e dell'Ovadese. Gli obiettivi del Piano si concentrano sul favorire la transizione ecologica delle aziende, l'orientamento alla produzione biologica, sul qualificare il rapporto delle aziende con il mercato per organizzare circuiti brevi di vendita e infine sul consolidare un modello di accoglienza slow, costruita sul binomio paesaggio-produzioni tipiche.

CONSULTA NAZIONALE DEI DISTRETTI DEL CIBO

La "Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo" è il luogo di rappresentanza dei Distretti che operano in ambito rurale e agroalimentare, interloquisce con le istituzioni a livello locale, nazionale e internazionale e con tutti gli altri soggetti economici e sociali coinvolti col tema. Propone di valorizzare e accreditare l'esperienza dei Distretti anche nella loro funzione di ente intermedio, per rafforzare la capacità progettuale e di iniziativa nei territori per una migliore gestione delle risorse disponibili. L'Associazione rappresenta gli associati e ne tutela gli interessi, favorisce sinergie e collaborazione tra i diversi Distretti e tra questi e i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nei diversi contesti.

Annualmente la Consulta organizza un convegno nazionale finalizzato allo scambio di esperienze tra tutti i soggetti coinvolti. Nel 2022 la sede è stata Rho, nel 2023 Matera e dal 21 al 23 marzo 2024 sarà il Piemonte.