

# I MANIFESTI DEI SENTIERI

## *Pistaaa: la Blue way Piemontese*



Con il Patrocinio di



## I PRINCIPI



**CURA DELLA  
TERRA**



**CURA DELLE PERSONE**



**CURA DELLA  
COMUNITA'**

## INTRODUZIONE

---



*Pistaaa: la Blue way Piemontese* nasce con l'intento di ridare valore alla cura della terra, delle persone e della comunità. Una **ciclovia che si snoda su strade bianche e sentieri già esistenti** con l'intento di unire più comuni grazie alle antiche vie di comunicazione tra le cascate, utilizzate dai contadini e poco conosciute.

Abbiamo deciso di "colorare" questi itinerari di blu perchè ci siamo ispirati ai principi dell'**Economia Blu**: riutilizzo degli scarti come nuove risorse, distribuzione più equa dei profitti tra tutti i partecipanti, fare con ciò che si ha a disposizione a partire dal territorio.

## INTRODUZIONE

---



Valorizzare questi percorsi significa **ridare vita al passato con uno sguardo al futuro**: mobilità sostenibile, connessione con il territorio, riscoperta delle tradizioni, abitudini sane e senso di comunità.

Questo e molto altro rappresenta il progetto *Pistaaa: la Blue way Piemontese*, che promuove e favorisce la **creazione di reti** tra gli attori del territorio, cercando di renderli protagonisti in prima persona nel raggiungimento della **sostenibilità ambientale, sociale ed economica**.

Questo Manifesto è rivolto a chiunque condivida i **principi di cura del territorio e della comunità** e si impegni a promuoverli sotto vari aspetti: dalla produzione agricola al turismo di prossimità, dalla cultura alla diffusione dei saperi tradizionali, dalla mobilità alternativa alla salute globale.

## MANIFESTO DEL SENTIERO DEL CIBO

*Ciò che mangiamo lega la nostra salute a quella del Pianeta.*

Con il progetto **Pistaaa** ci impegniamo a sostenere la **rete contadina locale**, che produce nel rispetto della terra, delle persone e della comunità. Una scelta che fa star bene sia noi che l'**ambiente**.

Lungo le vie ciclopedonali vogliamo far riscoprire i protagonisti del territorio che attraverso le loro attività hanno scelto di valorizzarlo nella direzione della **sostenibilità**. Solo insieme possiamo **creare nuova bellezza** intorno a noi e riscoprire quella del passato, affinché tutti, comprese le generazioni future, possano goderne.



## MANIFESTO DEL SENTIERO DEL CIBO

---

Il nostro è un approccio che parte *dal basso* perché crediamo nel diritto delle comunità a decidere in merito alla produzione del proprio cibo, all'alimentazione e alla gestione dei territori.

Con *Ciò che vale per noi* aderiamo al progetto *Pistaaa*, consapevoli che le grandi cose nascono dai piccoli gesti di ognuno di noi, fatti con cura e passione.

Decidiamo di **condividere i seguenti valori** e ci impegniamo a diffonderli e promuoverli.



## VALORI - *ciò che vale per noi*

---

### BENESSERE

**Promuovere uno stile di vita sano.** Decidiamo di **produrre, trasformare e distribuire** gli alimenti in maniera sostenibile e attenta al benessere dell'ambiente e delle persone. Muoversi in **bicicletta** e passeggiare migliora la **qualità della vita** e dell'aria che respiriamo. Partecipiamo al progetto **Pistaaa** perchè crediamo nella salute come diritto universale.

### EQUITÀ'

**Valorizzare e riconoscere il lavoro agricolo legato all'alimentazione.** Il sistema agroindustriale e i meccanismi della Grande Distribuzione Organizzata spesso penalizzano le **piccole realtà agricole**, per questo ci impegniamo a collaborare con chi come noi nel territorio favorisce un **approccio equo al lavoro** e promuove iniziative di sostegno alle persone vulnerabili.

## VALORI - *ciò che vale per noi*

---

### ECOSISTEMA

#### **Prenderci cura dell'ecosistema che co-abitiamo.**

Ci impegniamo a rispettare la biodiversità, che rende prosperi i nostri raccolti così come le nostre relazioni. Le pratiche agroecologiche ci insegnano a cooperare con la natura e i suoi abitanti, dando importanza anche a piccole cose come gli impollinatori e i microrganismi che vivono nel nostro *habitat* e lo rendono unico.

### COOPERAZIONE

#### **Progettare insieme gli interventi per il territorio.**

Una visione comune rende più efficaci le strategie volte alla sostenibilità, per far fronte ai cambiamenti climatici e ai nuovi bisogni emersi con il Covid-19. Inoltre, ci impegniamo a supportare la nostra comunità attrezzandoci per stare vicino alle persone in difficoltà, per offrire luoghi di ristoro e contatto con la natura.



## VALORI - *ciò che vale per noi*

---

### FIDUCIA

**Promuovere relazioni di fiducia e reciprocità.**

**Tramite il commercio trasparente e di prossimità** vogliamo dare vita a circuiti commerciali che creino rapporti stabili e duraturi con il territorio. Per questo partecipiamo a Mercati contadini, Comunità che Supportano l'Agricoltura, empori di comunità e Gruppi d'Acquisto Solidale. Nel fare ciò per quanto possibile ci impegniamo a **fare rete** con gli altri soggetti partecipanti di *Pistaaa*.

### CONSAPEVOLEZZA

**Fare corretta informazione e creare momenti di divulgazione.**

Vogliamo diffondere una maggiore consapevolezza sull'impatto sociale e ambientale delle abitudini alimentari individuali e agire per implementare sistemi di consumo basati sul rispetto dell'ambiente.

## VALORI - *ciò che vale per noi*

---

### DIVERSITÀ

Una varietà di **policulture e di proposte culinarie nei menù** che rispetti sia la tradizione locale sia i diversi regimi alimentari e le diverse **diete** (piatti celiaci, vegetariani, vegani...). Promuovere la diversità nel cibo significa fornire **opzioni bilanciate** e attente all'ambiente, con un'attenzione particolare alla **stagionalità** dei prodotti offerti e coltivati.

### CURA DELL'AMBIENTE

La **Blue Economy**: riutilizziamo quello che possiamo e cerchiamo di "*operare con quel che abbiamo*", favorendo il **riciclo e il riuso** dei materiali. Vogliamo promuovere i servizi di **mobilità sostenibile, l'uso consapevole delle risorse** energetiche e idriche nelle nostre strutture, la riduzione dei rifiuti prodotti.

### PARTECIPAZIONE

Far partecipare adulti e bambini a **laboratori** di agricoltura, cucina, produzione e trasformazione degli alimenti, in modo da aumentare la **sensibilità** sui temi della sostenibilità e sull'importanza di una corretta **alimentazione**. In questo modo c'è anche la possibilità di aprire la propria attività all'**esterno** e di farla conoscere sotto una luce diversa.

## COME ASSEGNIAMO I BOLLINI

---



Ogni **Valore del progetto** corrisponde a piccoli passi e **iniziative concrete**.

Per valutare nel concreto le azioni volte alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle realtà partecipanti, abbiamo deciso di assegnare un punteggio, con un **valore totale di 100 punti**.

Gli **alti standard** di cura e attenzione per l'ambiente, le persone e la comunità raggiunti negli anni dalle **attività ricettive e turistiche** coinvolte vengono premiati, facendo attenzione alle specificità di ogni realtà, con l'assegnazione di massimo **3 stelle** relativi al **Sentiero del Cibo**.

## COME ASSEGNIAMO I BOLLINI

Il numero corrispondente di bollini, una volta concordato, potrà essere utilizzato dalle **aziende agricole**, dai **ristoranti** e dalle **aziende di trasformazione di prodotti alimentari** nella propria promozione, sia essa *online*, cartacea o in vetrofania.



da 20  
a 30 punti



da 31  
a 70 punti



da 71  
a 100 punti

## 17 OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE - ONU

---

L'**Agenda 2030** è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'**ONU**.

Tale programma è costituito da **17 obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile** che ogni Paese dovrà realizzare entro il 2030 per migliorare la propria situazione ambientale, economica e sociale.

Il progetto **Pistaaa** si ispira ai **17 obiettivi dell'ONU** al fine di diffondere e applicare a livello territoriale il concetto di **sostenibilità**.

**OBIETTIVI**  **PER LO SVILUPPO  
SOSTENIBILE**

# 17 OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE - ONU



Aziende agricole



Sentiero del cibo

# BENESSERE

(19 punti)

5 punti

**Trattamenti in campo** consentiti dall'agricoltura biologica.

5 punti

Rispetto della **stagionalità** delle colture.

3 punti

Utilizzo di tecniche di **conservazione degli alimenti** quali fermentazione o essiccazione.

3 punti

**Fruizione sostenibile** dei percorsi di *Pistaaa* con possibilità di **nolegg**o **bici**.

3 punti

Trasformazione dei prodotti in azienda il più possibile **senza conservanti, edulcoranti, coloranti, emulsionanti** e **additivi** aggiunti.





# EQUITÀ e FIDUCIA

(20 punti)



5 punti

Attivazione o partecipazione a reti che si occupano di **distribuzione** delle **eccedenze alimentari**.

5 punti

Favorire l'**inserimento lavorativo** di persone appartenenti a **fasce vulnerabili**.

5 punti

Partecipazione a forme di **economia solidale** come Gruppi di Acquisto Solidale, Comunità che supportano l'Agricoltura, mercati contadini.

5 punti

**Vendita diretta** dei prodotti in azienda, con la possibilità di visita e/o **partecipazione ai lavori in campo**.



# ECOSISTEMA

(33 punti)



3 punti

Utilizzo di **sementi locali** e **promozione di scambio** e conservazione delle stesse a livello territoriale.

3 punti

**Creazione o ripristino di un'area naturale** per garantire la sopravvivenza e la riproduzione della flora e della fauna selvatica.

3 punti

Sistemi di **filtraggio delle acque grigie** quali fitodepurazione o pozzo degrassatore.

3 punti

**Concimazione con sovescio**, concime naturale di origine animale o materia organica.

4 punti

**Policolture** e consociazione tra piante.



# ECOSISTEMA

(33 punti)



3 punti

Riduzione della **lavorazione del suolo** tramite aratura non profonda.

4 punti

Sistemi di **recupero di acqua piovana**.

3 punti

Prevenzione dei danni provocati da parassiti, malattie ed infestanti attraverso la **lotta biologica**.

3 punti

Utilizzo di sistemi di **compostaggio**.

4 punti

Riutilizzo o **eliminazione** degli **imballaggi**.



# COOPERAZIONE

(17 punti)



3 punti

**Condivisione di progetti** volti alla sostenibilità con **altre aziende/strutture** del territorio.

3 punti

Cooperazione con **enti specializzati** in **agricoltura sostenibile** e biologica.

4 punti

Partecipazione a **reti nazionali** che promuovono l'agricoltura contadina e il **commercio equo e solidale**.

4 punti

**Collaborazione** con laboratori polifunzionali, piccole cantine sociali, caseifici del **territorio** in grado di trasformare i prodotti.

3 punti

**Consegne a domicilio** di cassette con prodotti ortofrutticoli e trasformati.



# CONSAPEVOLEZZA

(11 punti)



4 punti

Messa a disposizione di spazi per l'organizzazione di **attività didattiche** e laboratori per **educare** adulti e bambini.

4 punti

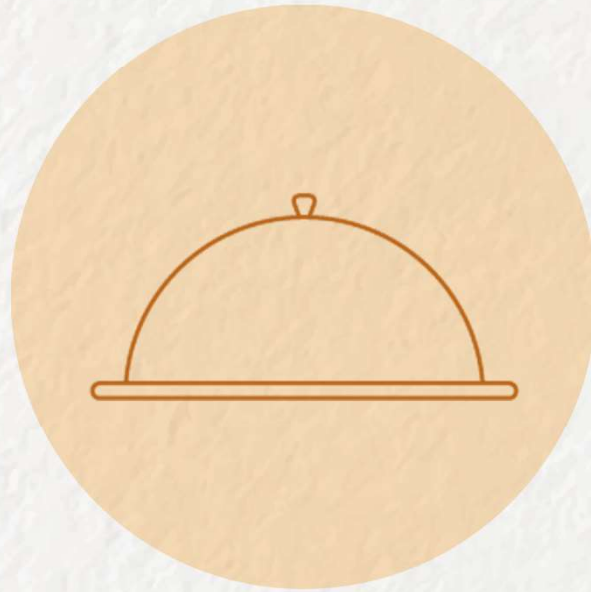
**Promozione digitale** dei nostri prodotti sul **portale Pistaaa** attraverso schede informative e formative che ne spieghino proprietà e metodi di produzione.

3 punti

Promozione del territorio sul *web* e nella struttura con materiale informativo su **luoghi di interesse storico, culturale e ambientale**, così come degli **itinerari di Pistaaa**.



Ristorazione



Sentiero del cibo

# BENESSERE

(22 punti)



5 punti

Utilizzo di alimenti provenienti principalmente da **agricoltura** e **allevamenti biologici** o naturali.

4 punti

Utilizzo di tecniche di conservazione degli alimenti quali **fermentazione** e/o **essiccazione**.

4 punti

Area dedicata alla **lettura** con scaffali per libri e tavoli per lo **studio** e/o il **lavoro**.

5 punti

Informare e incentivare il cliente a richiedere **acqua di rete** e, come eventuale alternativa, offrire **acqua in bottiglia** esclusivamente di **vetro** con vuoto a rendere.

4 punti

**Fruizione sostenibile** dei percorsi di *Pistaaa*, con possibilità di noleggio bici.



# DIVERSITÀ

(13 punti)



4 punti

Attenzione per l'utilizzo di **prodotti stagionali e locali** nei menù.

4 punti

Adattamento alle **intolleranze alimentari** e offerta di piatti per **diete vegetariane e vegane**.

5 punti

Proposta di piatti bilanciati ispirandosi alla **tradizione culinaria locale**.





# CURA DELL'AMBIENTE

(22 punti)



5 punti

**Risparmio idrico:** sistemi di filtraggio delle acque grigie, presenza di rubinetti rompigitto, WC con cassetta di scarico a doppio tasto.

4 punti

**Riduzione e corretta gestione dei rifiuti** nell'ottica di salvaguardare il territorio e l'ambiente.

4 punti

Se possibile, **creazione o ripristino** di un'area **naturale** per garantire la sopravvivenza e la riproduzione della flora e della fauna selvatica.

5 punti

**Risparmio energetico:** impianto di riscaldamento con regolazione automatica, eventuali pannelli solari almeno il 75% di tutte le lampadine installate e il 75% degli elettrodomestici con un'efficienza energetica minima di classe A

4 punti

**Riutilizzo o eliminazione degli imballaggi.**



# COOPERAZIONE

(21 punti)



5 punti

Collaborazione e condivisione di **progetti** volti alla **sostenibilità** con **altre aziende del territorio**.

4 punti

**Consegne a domicilio** di piatti cotti o da cuocere, informando sulle corrette procedure di preparazione.

4 punti

**Collaborazione** con laboratori polifunzionali, piccole cantine sociali, caseifici del **territorio** in grado di trasformare i prodotti.

4 punti

Partecipazione a **eventi** che promuovono le attività di ristorazione locale che rispettano i principi dell'**economia blu**.

4 punti

**Ridistribuzione degli sprechi alimentari** tramite associazioni di volontariato (come *ReciprocaMensa*).



# FIDUCIA

(10 punti)



5 punti

Acquisto di **prodotti** provenienti da **aziende locali** e **filiere corte**.

5 punti

Se possibile **vendita** dei **prodotti** degli **altri partecipanti** al progetto *Pistaaa* in un punto adibito nella struttura.



# PARTECIPAZIONE

(12 punti)



4 punti

Eventi di **sensibilizzazione** sui temi della **sostenibilità** legati alla cucina: utilizzo di sottoprodotti per nuove ricette e usi domestici.

4 punti

Quando possibile, **invitare associazioni e gruppi** che si occupano di **sostegno alla disabilità** attraverso laboratori di cucina e con gli animali.

4 punti

Messa a disposizione di **spazi** per l'organizzazione di **attività didattiche** e laboratori per educare **adulti e bambini**.



## Aziende di trasformazione di prodotti alimentari



Sentiero del cibo

# BENESSERE

(17 punti)

5 punti

Utilizzo di materie prime provenienti principalmente da **agricoltura** e **allevamento biologici** o naturali senza agenti chimici additivi.

3 punti

Area dedicata al **parcheggio delle bici** e alla sosta per favorire lo **spostamento green**.

4 punti

Impegno nel **raccontare la filiera** di produzione e trasformazione dei prodotti venduti.

5 punti

Utilizzo di tecniche di **produzione e trasformazione** il più **artigianali** possibile con attenzione alla **sostenibilità** e alla **tradizione**



# EQUITÀ

(13 punti)



## 5 punti

Collaborazione con associazioni e realtà che favoriscano l'**economia solidale** tramite GAS gruppi d'acquisto solidale, CSA comunità che supportano l'Agricoltura e mercati contadini.

## 4 punti

Favorire l'**inserimento lavorativo** di persone appartenenti a **fasce vulnerabili**.

## 4 punti

Favorire una sempre maggiore **flessibilità d'acquisto** per andare incontro alle necessità degli utenti come prenotazione di prodotti, utilizzo degli shop on-line o consegna a domicilio.



# COOPERAZIONE

(17 punti)



5 punti

**Collaborazione con altre realtà** del territorio come ristoranti o bed & breakfast per la diffusione dei prodotti.

5 punti

Cooperazione con **produttori locali** di materie prime che pongano particolare attenzione alla **sostenibilità** e al territorio.

4 punti

Presenza all'interno del punto vendita di uno **spazio** adibito alla **vendita e promozione** dei prodotti appartenenti al **progetto *Pistaaa*** e i suoi valori.

3 punti

**Presenza digitale** tramite pagine web e canali social volta al racconto della realtà produttiva e del territorio.





# DIVERSITÀ

(17 punti)



5 punti

Attenzione per l'utilizzo di **materie prime stagionali e locali**.

4 punti

Proposta di prodotti in **diversi formati** per andare incontro alle diverse esigenze del consumatore con un'attenzione alla **riduzione dell'imballaggio**.

4 punti

Adattamento alle **intolleranze alimentari** e offerta di prodotti per **diete vegetariane e vegane**.

4 punti

Proposta di prodotti che siano compatibili con forme di **policulture** e che seguano la **tradizione culinaria**.



# CURA DELL'AMBIENTE

## (23 punti)



4 punti

**Risparmio idrico:** utilizzo di sistemi per il risparmio idrico nella produzione dei prodotti.

5 punti

**Riduzione degli sprechi alimentari** nella produzione e eventuale riutilizzo degli stessi.

5 punti

Utilizzo di **packaging** il più possibile **ecocompatibili** e riutilizzabili.

5 punti

**Risparmio energetico:** impianto di riscaldamento con regolazione automatica, eventuali pannelli solari, almeno il 75% di tutte le lampadine installate e il 75% degli elettrodomestici con un'efficienza energetica minima di classe A.

4 punti

Favorire e incoraggiare il sistema di **vendita sfuso** per ridurre gli imballaggi.



# PARTECIPAZIONE

(13 punti)



5 punti

**Organizzazione e partecipazione ad eventi e attività di sensibilizzazione** sui temi della **sostenibilità**, dello spreco alimentare e dell'importanza della tradizione.

4 punti

Messa a disposizione di **spazi** per l'organizzazione di **attività didattiche** e laboratori per educare **adulti** e **bambini**.

4 punti

**Presenza, su più canali di comunicazione**, mirata alla crescita del territorio e delle singole realtà anche tramite il progetto *Pistaaa*.





CIO  
CHE  
VALE

con il Patrocinio di



**Associazione Culturale di Promozione Sociale “CioCheVale”**

Sede Legale: Via Broglia 12 Mombello di Torino

Sede Operativa: via Marconi 15 Chieri - Cod. Fisc.: 94075600018

[www.ciochevale.it](http://www.ciochevale.it) - Email: [associazione.ciochevale@gmail.com](mailto:associazione.ciochevale@gmail.com) - Pec: [ciochevale@pec.it](mailto:ciochevale@pec.it)