



## **Titolo Tesi**

La valorizzazione di un territorio attraverso il sistema cibo: Il Marchio Pistaaa.

## **Studente**

Marco Grillo

## **Relatore**

Stefano Massaglia

## **Tutor Aziendale**

Alberto Guggino

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI  
TORINO**

DIPARTIMENTO DI CULTURE, POLITICA E SOCIETÀ  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI

**MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO  
“SOSTENIBILITÀ SOCIO AMBIENTALE DELLE RETI  
AGROALIMENTARI”**

**ANNO ACCADEMICO 2018/2019**

**La valorizzazione di un territorio attraverso il sistema cibo:  
Il Marchio Pistaaa**

**CANDIDATO**  
Marco Grillo

**RELATORE**  
Stefano Massaglia



**DIRETTORE DEL MASTER**

Prof.ssa Cristiana Peano

## Sommario

Introduzione .....	3
<b>1. Marchio territoriale: inquadramento teorico.....</b>	<b>5</b>
1.1 Sistemi alimentari globali e locali .....	5
1.2 Sistemi agroalimentari alternativi .....	9
1.3 Ripensare il sistema in ottica agroecologica .....	14
1.3.1 Transizione agroecologica.....	18
1.3.2 Agricoltura biologica e agroecologia .....	21
1.3.3 Territori agroecologici.....	24
1.4 Marchio territoriale .....	26
1.4.1 La Teoria Economica delle Convenzioni .....	29
1.4.2 I Sistemi di Garanzia Partecipativa .....	31
<b>2. Inquadramento del caso: il progetto e il contesto territoriale.....</b>	<b>36</b>
2.1 L'associazione e il progetto Pistaaa .....	36
2.2 Il capitale sociale del territorio.....	37
<b>3. Il Marchio Pistaaa: metodologia .....</b>	<b>41</b>
3.1 Chi sono gli interessati? .....	42
3.2 Sistema di valori e manifesto .....	43
3.3 I disciplinari.....	48
3.4 Il Marchio Pistaaa.....	51
3.4.1 Marketing territoriale.....	52
3.4.2 Spunti di riflessione .....	54
<b>Bibliografia .....</b>	<b>57</b>
<b>Allegato I: Manifesto.....</b>	<b>62</b>
<b>Allegato II: Attività agricole.....</b>	<b>65</b>
<b>Allegato III: Attività di ricezione.....</b>	<b>83</b>
<b>Allegato IV: Ristorazione .....</b>	<b>95</b>

## Introduzione

Questo lavoro di tesi si pone l'obiettivo di individuare le caratteristiche (ambientali e paesaggistiche, socioeconomiche, culturali e identitarie) che il territorio in analisi possiede, al fine di poterle mettere in connessione tra di loro per costruire una rete che sia di supporto alla comunità e all'economia del territorio stesso. Sia auspica che questo elaborato possa porre le basi per la costruzione di queste sinergie all'interno della rete che si sta formando, con il fine ultimo che questo processo sia riconosciuto e valorizzato, all'interno e all'esterno, attraverso la creazione di un marchio collettivo territoriale.

Questo progetto così ambizioso, promosso dall'associazione sociale di promozione culturale CiòCheVale, si è potuto avvalere del supporto del presidente Alberto Guggino e delle sue conoscenze delle peculiarità del territorio e dei suoi attori, ciò grazie alle numerose attività svolte nel corso degli ultimi anni per promuovere una cultura ambientale e sociale, elementi chiave per la valorizzazione di un territorio. Durante il mio tirocinio ho avuto la possibilità di seguire questo progetto avvalendomi del prezioso contributo svolto dal mio collega e amico Giancarlo nell'individuare, mappare e conoscere le realtà agricole del territorio. I due lavori si sono dimostrati complementari e l'uno funzionale all'altro, infatti da ciò è stato possibile entrare in contatto con quegli agricoltori che erano maggiormente in linea con i temi promossi dall'associazione e reattivi agli stimoli portati dal progetto, incominciando una timida operazione di messa in rete che ha diverse possibilità di essere portata avanti. Dato i nostri profili professionali decisamente simili (io tecnologo alimentare, Giancarlo agronomo) abbiamo deciso di focalizzare la nostra attenzione in particolare sul settore agroalimentare, ma la nostra azione non ha escluso attori appartenenti ad altri settori connessi come l'accoglienza e la ristorazione. Questo perché riteniamo che in questo momento storico il cibo rappresenti un anello di congiunzione tra le diverse attività economiche, in particolar modo in un sistema territoriale prevalentemente rurale, ed è, allo stesso tempo, un argomento che permette di aprire numerose strade per trattare ragionamenti che vanno dalla tutela delle risorse e delle bellezze di un territorio alla valorizzazione di un'economia locale in un'ottica di partecipazione, condivisione e orizzontalità.

Nel primo capitolo di questo lavoro ho fatto riferimento a diversi approfondimenti, così il primo capitolo è dedicato alla analisi dell'attuale sistema del cibo in chiave globale e alle sue ripercussioni sui territori e sulle comunità che li abitano, le quali, negli ultimi anni, si stanno organizzando per porre un argine agli effetti negativi che si porta dietro questo modello,

valutando ed adottando alternative più sostenibili. In questo contesto ho ritenuto opportuno introdurre il concetto di agroecologia il quale, secondo diversi autori, può fornire una cornice teorica e pratica allo sviluppo di politiche locali di riscatto da parte di coloro che attualmente si ritrovano in una posizione periferica in questo processo decisionale. A tale scopo, alla fine del capitolo, analizzo un altro strumento che presenta enormi potenzialità in questo campo, ovvero i Sistemi di Garanzia Partecipata, ma non prima di aver aperto una discussione sui marchi collettivi e le esperienze già attivate in altri ambiti territoriali.

La seconda sezione della tesi si è concentrata sull'analisi del territorio interessato, tenendo conto di tutte le potenzialità e le attrazioni paesaggistiche, artistiche ed enogastronomiche che qualsiasi progetto di valorizzazione territoriale non può escludere come base della sua implementazione.

Infine, nell'ultimo capitolo, si passerà al vaglio il metodo che traduce in azioni pratiche i concetti teorici esposti precedentemente. In altre parole, si parlerà di ciò che è stato effettivamente fatto durante il mio periodo di stage, incominciando dall'inquadramento generale del progetto Pistaaa! nel suo complesso per arrivare ad individuare i valori e le pratiche che animano il progetto, rispettivamente tradotti in un Manifesto e in una serie di disciplinari da me redatti. Da questo punto di inizio, per dare validità al lavoro svolto e per incominciare a testare la risposta del territorio, si è deciso di sottoporre il materiale elaborato agli attori coinvolti, dalla azienda agricola a quella di trasformazione, dalle attività di ristorazione a quelle di accoglienza, fino al coinvolgimento delle amministrazioni locali le quali svolgono un ruolo centrale nel successo di un progetto di questo tipo. Nelle conclusioni verranno poi individuate le debolezze e le potenzialità emerse durante questa prima fase di coinvolgimento, ma anche le strade che possono essere intraprese per poter completare il disegno di questa analisi.

Si articola così un progetto che presenta una base sistemica intrinseca che sarà possibile rafforzare e successivamente ampliare una volta che i tempi saranno maturi. La rete che si sta formando deve assumere la consapevolezza delle proprie capacità (empowerment) e di come queste possano essere davvero efficaci nel ridisegnare le politiche di un territorio, le quali, quando verrà lanciato il marchio, potranno davvero portare ad un vantaggio economico e sociale.

# 1. Marchio territoriale: inquadramento teorico

## 1.1 Sistemi alimentari globali e locali

Per poter valutare come un territorio possa arrivare a ridefinire le proprie politiche alimentari è necessario comprendere come funziona l'attuale sistema globalizzato del cibo, e quindi è utile fare riferimento agli studi che fanno capo alla geografia del cibo. Questo filone di ricerca, emerso soprattutto negli ultimi due decenni e che confluisce nei cosiddetti *critical food studies*, costituisce un campo interdisciplinare, a cavallo tra studi umanistici-sociali e quelli scientifici ed economici, che mira ad analizzare temi quali la produzione, la trasformazione, la comunicazione, la circolazione, la rappresentazione, il consumo, lo smaltimento e il riciclo del cibo (Colombino, 2014). In altre parole, essa pone l'accento sul rapporto tra cibo e ambiente-territorio, dove il cibo appare sempre più come vettore complesso non solo di materia ed energia (funzione nutrizionale), ma di cultura, di saperi, di relazioni sociali, tutte in stretta connessione con la territorialità, andando configurandosi come l'anello di congiunzione tra la società umana e l'ambiente, inteso sia nella sua accezione ecologica sia come rappresentazione.

In prima analisi, è fondamentale focalizzare l'attenzione sulle dinamiche che regolano l'attuale sistema agroalimentare. Le scelte politiche ed economiche relative alla produzione di cibo sono infatti oggi fondate su reti globali di flussi, nodi e attori, in modo pressappoco analogo a quanto succede per altri settori industriali ed economici nei quali non solo l'approvvigionamento di materie prime, ma anche le fasi di produzione e distribuzione mettono in connessione luoghi molto distanti tra di loro (Pettenati, Toldo, 2018). Un sistema agroalimentare impostato in questo modo assume una veste "mineraria estrattiva" basata sul prelievo e sulla produzione monocolturale, integrandosi così con il modello economico industriale e con le dinamiche globali dell'accumulazione capitalista, le cui principali caratteristiche sono la crescente liberalizzazione del commercio internazionale di prodotti agroalimentari e una sempre maggiore compenetrazione di questi nei mercati finanziari. Il paradosso insito nella globalizzazione del sistema alimentare risiede nel fatto che la transizione (Rivoluzione Verde) è stata promossa dagli sforzi attuati dai principali attori della cooperazione internazionale, indirizzati all'eliminazione della fame e all'affermazione del diritto universale del cibo. Per

raggiungere questi obiettivi si è ricorso, appunto, ad un approccio produttivistico orientato al raggiungimento del più alto livello possibile di autosufficienza alimentare, attraverso politiche di sostegno (sussidi) e di aumento della produzione interna ricorrendo alla modernizzazione del settore. In questo modo si è aperta una strada per l'affermazione delle imprese multinazionali che, grazie agli enormi capitali e sfruttando la possibilità di realizzare economie di scala, sono riuscite ad arrivare al controllo della catena globale del valore, e da questa posizione sono in grado di indirizzare le politiche alimentari, le scelte dei consumatori e la sicurezza alimentare. Per di più le multinazionali hanno preso in mano anche i fattori legati all'innovazione scientifica e tecnologica con riferimento in particolare alla produzione dei mezzi tecnici "necessari" alla coltivazione come i fertilizzanti, i pesticidi, le sementi e i mezzi agricoli, fino ad arrivare all'aspetto finanziario della produzione elargendo strumenti di credito e di assicurazione.

Fin da subito fu chiaro che il problema principale non risiedeva nella scarsità di cibo in senso assoluto quanto nella difficoltà di accesso al cibo da parte delle fasce più povere della popolazione, soprattutto in quei paesi caratterizzati da forti disparità interne. Sebbene nei paesi più ricchi il fenomeno della fame si sia enormemente ridotto, sono sorti altre problematiche legate all'aspetto qualitativo dell'approvvigionamento alimentare, anche in questo caso accentuate dalla crescente disuguaglianza di reddito. Queste problematiche vengono confermate e affrontate nell'ultimo report della FAO (2018a) nel quale si sottolinea come, nonostante un aumento globale della disponibilità di cibo, il numero di persone che soffrono la fame non si è modificato in modo significativo negli ultimi 40 anni e, al giorno d'oggi, 821 milioni di persone sono denutrite e la maggior parte di essi è costituita da produttori e operatori nel settore agricolo che lavorano in condizioni precarie e difficili, colpite dagli impatti economici diretti e indiretti del sistema agroindustriale. La situazione nei prossimi anni rischia di diventare più grave se si considerano le tensioni e le sfide, sempre più complesse e urgenti, che i sistemi alimentari dovranno affrontare, quali l'aumento demografico e i cambiamenti climatici, l'instabilità politica e i conflitti, l'aumento della pressione sulle risorse naturali e sulle funzioni ecosistemiche. Inoltre, è in aumento anche il fenomeno della malnutrizione nelle sue diverse forme (sottoalimentazione, carenze di micronutrienti e vitamine, sovrappeso e obesità) che ora colpisce una persona su tre e che, se le attuali tendenze continuassero, potrebbe interessare una persona su due entro il 2030. L'aspetto più problematico del sistema agroalimentare industriale è che è capace di violare sotto diversi aspetti il diritto al cibo, ad esempio per quanto riguarda la riduzione delle libertà delle popolazioni di scegliere i propri sistemi agricoli per i vincoli imposti dalla WTO, la discrepanza tra sistemi produttivi intensivi

e sviluppo locale, il controllo dei fattori produttivi da parte delle multinazionali, la sostituzione delle colture locali con quelle speculative per i mercati globali con ripercussioni circa la possibilità di seguire un regime alimentare diversificato e bilanciato.

Gli approcci e le strategie politiche introdotte non sono stati in grado di raggiungere gli obiettivi prefissati a livello internazionale, e molti autori, credono che ciò sia dovuto ad un problema di impostazione neoliberista a base della quale c'è l'idea che il cibo possa essere considerato come una merce (*commodity*) e come tale, soggetto alle leggi del mercato. Il problema di fondo è che il mercato, così come è attualmente strutturato, non contempla le tensioni e le problematiche sopra descritte che vanno ad influire sulla domanda e sull'offerta di cibo. Questo aspetto ha portato L. R. Brown (2009) a paragonare l'attuale economia globale a uno schema di Ponzi. Un fondo di investimento alla Ponzi può durare solo se l'afflusso di nuovi investitori è sufficiente a pagare i rendimenti promessi agli investitori precedenti, ma inevitabilmente ad un certo punto il sistema collassa. Lo sviluppo che ha interessato le economie globali a partire dagli anni '50 dello scorso secolo, è stato possibile solo perché si è andato ad utilizzare le risorse naturali più di quanto gli ecosistemi sono in grado di rigenerarle per mantenere un equilibrio; basti pensare che nel 2014, le pressioni globali sui sistemi naturali eccedevano di circa il 70% il tasso di consumo sostenibile, ovvero la biocapacità della Terra (Global Footprint Network, 2018). Tutto ciò significa, in un certo senso, che per rispondere agli attuali bisogni stiamo consumando il capitale naturale del pianeta e costruendo una sorta di schema Ponzi in cui chi ne pagherà le spese saranno le generazioni future, quando questo stesso capitale sarà esaurito e si andrà incontro a un tracollo. A differenza dello schema Ponzi che era stato creato nella consapevolezza che un giorno sarebbe crollato, la nostra economia globale adotta uno schema simile senza questa cognizione e questo perché il mercato non incorpora nei prezzi dei beni i costi indiretti legati alla produzione. Questo è il motivo per cui attualmente il costo del cibo, ed in particolare di alcuni alimenti come la carne, è relativamente basso al consumatore (scaricando per di più questa pressione sugli agricoltori) in quanto non vengono pagati i costi effettivi della produzione, compreso il prezzo reale del petrolio usato per i mezzi agricoli e per la produzione di fertilizzanti e pesticidi, il prezzo da pagare in futuro per le conseguenze del sovrasfruttamento delle falde acquifere, della devastazione dei terreni causata dall'erosione e dalle emissioni di anidride carbonica legate al disboscamento, ma soprattutto del valore del lavoro della natura e i costi legati ai disastri ambientali connessi ai cambiamenti climatici in atto. Una recente revisione (FAO, 2018b) condotta in 53 paesi in via di sviluppo negli ultimi dieci anni (2006-2016) mostra che le attività agricole hanno assorbito il 31% delle perdite



causate da catastrofi naturali di media o grande entità, e il 16% se consideriamo i danni causati a strutture, macchine, strumenti e infrastrutture chiave legate alla produzione agricola. Gli impatti economici di questi disastri sono davvero importanti e tra il 2005 e il 2015 si stima che le perdite siano state di circa 96 miliardi di dollari, considerando anche il declino produttivo successivo alle calamità naturali e i danni diretti ed indiretti causati alle risorse naturali e ai servizi ecosistemici di supporto all'agricoltura (sebbene sia sempre difficile stimare questa cifra).

Riassumendo, le fondamenta del sistema agroalimentare globalizzato sono, in analogia con la globalizzazione economica, (i) la liberalizzazione su scala globale degli scambi agricoli con una chiara egemonia di approcci allo sviluppo internazionale fondati sull'esportazione commerciale da parte dei paesi produttori del Sud del mondo; (ii) la presenza delle imprese multinazionali lungo l'intera filiera; (iii) divisione e frammentazione delle fasi dei processi produttivi, che vengono ripartiti in diversi luoghi a seconda di criteri prevalentemente economici, determinando un flusso di ricchezza slegato dalla persone e dai territori coinvolti; (iv) un sistema di tale natura porta inevitabilmente a geografie fortemente disuguali dove solo i territori "avvantaggiati" riescono a trattenere un qualche tipo di ricchezza, mentre i territori più marginali in cui ancora resiste un'agricoltura di sussistenza di tipo familiare sono soggetti alle decisioni di una rete di centri (prevalentemente urbani) che influenzano il sistema del cibo globale.

Queste geografie disuguali si basano sui rapporti di forza esistenti nel modello agroindustriale e determinano disuguaglianze che non sono solo di tipo economico e sociale, ma soprattutto di tipo ambientale. Nell'epoca moderna, infatti, anche le disuguaglianze ambientali costituiscono un dato strutturante dei rapporti di forza politici, in quanto le nefaste conseguenze dello sviluppo capitalista non sono subite allo stesso modo e nella stessa misura da tutti i segmenti della popolazione. Queste disuguaglianze non sono un fenomeno recente ma precedono di molto l'attuale crisi ecologica, la quale tende ad aggravarle (Keucheyan, 2014). Queste, per propria natura, si ripercuotono in particolare sui territori rurali e periferici il quale ruolo nel sistema capitalistico è quello di essere punti focali del processo di estrazione e di produzione industriale e per questo motivo subiscono per primi gli effetti nefasti connessi. Infatti, nelle aree periferiche, e non solo quelle urbane, le popolazioni sono più esposte al rischio sia esso naturale o industriale. L'estrazione aggressiva delle risorse è un processo che determina in primo luogo una sottrazione di ricchezze alle popolazioni che vivono in quel determinato territorio, e priva

le comunità locali dell'accesso a molte risorse e materie prime tra cui quelle che possono essere definite “servizi pubblici dell'ambiente”, come l'acqua. Le comunità rurali sono quelle che maggiormente utilizzano questa risorsa per fini di produzione agricola, ma sono anche quelle più soggette alle disuguaglianze di accesso all'acqua, non solo in termini di quantità, ma soprattutto in termini di qualità. Infatti, una recente inchiesta effettuata in Francia, rileva che più di due milioni di persone consumano un'acqua che contiene eccessive dosi di sostanze inquinanti, in particolare nelle regioni agricole. Un discorso analogo, e molto spesso anche collegato all'accesso all'acqua, è il disboscamento, infatti saranno soprattutto le comunità agricole a fare i conti con gli effetti negativi di questa pratica che in molte regioni influenza il microclima e le caratteristiche del suolo, dando vita a fenomeni di desertificazione ed erosione, e in molti casi anche di franamento e smottamento. Da quanto detto si comprende come in molti contesti, il capitalismo dà vita a processi che determinano la distruzione dei paesaggi agricoli e rurali. Un'ulteriore articolazione delle caratteristiche del sistema del cibo attuale, funzionale ad introdurre successivamente i sistemi agroalimentari alternativi, è quella proposta dal sociologo rurale Jan Wiskerke (2009), il quale individua tre forze prevalenti:

- La disconnessione (*disconnecting*) tra produttori e consumatori che sono sempre più lontani dal punto di vista fisico e relazionale, con rapporti sempre più formalizzati e anonimi.
- Lo sradicamento (*disembedding*) del cibo dai propri luoghi di produzione.
- La rigida separazione (*disentwining*) tra fasi della filiera, che oggi segue percorsi e passaggi fortemente standardizzati e rigidi, che ha fatto venire meno l'unitarietà e la multidimensionalità dell'alimentazione.

## 1.2 Sistemi agroalimentari alternativi

A questa visione che attribuisce ai fenomeni di scala globale un valore quasi assolutizzante, se ne affiancano altre che attribuiscono maggiore rilevanza alle specificità territoriali, alla complessità dei rapporti tra scale e attori socio-spaziali, alla strutturazione del globale a partire dalla materialità del locale. Il discorso legato ai sistemi agroalimentari alternativi ruota intorno al concetto di territorio, in quanto parte dal presupposto che possa esistere un modello, nonostante le forze de-territorializzanti del sistema cibo portino a considerare i luoghi di produzione e consumo come spazi intercambiabili, in cui la produzione di cibo non può essere del tutto scissa dalle risorse naturali e dalle conoscenze (*know-how*) necessarie perché essa

avvenga, né dalla variabilità geografica e culturale delle pratiche di consumo (Goodman e Watts, 1994). Le reti alimentari alternative, in maniera più o meno radicale, si oppongono al sistema agroindustriale globalizzato, soprattutto per le sue distorsioni socioeconomiche e in fatto di impatti ambientali, e, quindi, si schierano contro le relazioni squilibrate tra territori, fasi della filiera e persone. Nella maggior parte dei casi, quindi, esse contribuiscono ad alimentare mercati che ridistribuiscono il valore tra le diverse fasi e tra i diversi attori della filiera, contrastando le logiche della produzione e del consumo di massa e del cibo come commodity e ricreando un rapporto di fiducia tra produttori e consumatori.

Quindi, in linea di massima, si possono identificare due grandi tipologie di sistemi/reti del cibo, anche se uno stesso territorio può essere visto come un campo di battaglia, nel quale coesistono, cooperano e competono conoscenze, poteri, regolazioni e dinamiche relativi ai due diversi modelli:

- *sistemi convenzionali*, caratterizzati da un equilibrio di poteri fortemente sbilanciato verso alcune fasi della filiera (distribuzione) e alcuni attori; scarse informazioni verso i consumatori in tema di provenienza e caratteristiche dei prodotti; sistemi di regolazione istituzionale e privata fortemente orientati alla standardizzazione dei prodotti sul mercato; relazioni a-spaziali tra cibo e conoscenza e una tendenza generale alla de-territorializzazione delle filiere;
- *sistemi alternativi*, caratterizzati da un ruolo maggiormente attivo dei produttori nel contribuire alla definizione della qualità dei propri prodotti; una maggiore comunicazione verso i consumatori delle caratteristiche degli alimenti e un ruolo attivo di quest'ultimi nel cercare prodotti corrispondenti alla propria definizione di qualità; il ruolo di reti di soggetti nella co-produzione del sistema cibo, attraverso rapporti di cooperazione-competizione maggiormente centrati sulle risorse locali; una tendenza generale alla rilocalizzazione delle filiere.

La scala locale è stata identificata come quella più adatta per mettere in pratica sistemi del cibo alternativi e contrastare gli effetti negativi in termini ambientali, sociali ed economici del sistema agroalimentare dominante. Al *placeless food* dei sistemi agroindustriali globalizzati si contrappone un *local food*, assunto a simbolo di un modello differente di sviluppo e di qualità. In questo senso attraverso la rilocalizzazione, le reti agroalimentari alternative cercano di riconquistare lo spazio rurale come una forza attiva e trasformatrice del modello dominante, dando così origine in prospettiva ad un nuovo paradigma di sviluppo rurale più giusto ed

inclusivo, capace di creare anche nuove connessioni tra il settore pubblico e privato e tra gli imprenditori attivi in diversi settori economici. È però necessario sottolineare come la scala locale non sia intesa puramente in termini di una mera prossimità fisica. L'idea di una rilocalizzazione dei sistemi del cibo viene infatti spesso associata a quella più complessa di un nuovo radicamento (*re-embeddedness*) del cibo nei territori. Roep e Wiskerke (2010) definiscono l'*embeddedness* di un prodotto alimentare come la combinazione, nei processi produttivi, del grado di utilizzo delle risorse, del coinvolgimento di attori e organizzazioni radicate localmente, del livello di condivisione tra produttori, consumatori e società e in generale dei valori, dei codici e delle regole incorporate dal prodotto stesso.

Un numero crescente di persone, per lo più organizzate in quelli che vengono definiti movimenti sociali del cibo (*food movements*), stanno impiegando le loro energie nella ricerca di un coinvolgimento più attivo nel sistema alimentare. Parlare in generale di movimenti del cibo significa ridurre ad un'apparente uniformità una complessità fatta di narrative diverse, con premesse, modalità d'azione e obiettivi differenti: dalla riforma agraria alla sovranità alimentare e alla giustizia alimentare; dall'agricoltura sostenibile all'agroecologia; dal cibo "buono, giusto e pulito" al commercio equo e solidale; dal cibo locale alla community food security fino alle diverse sfumature espresse da nozioni come la democrazia alimentare e la cittadinanza alimentare. Holt-Giménez e Shattuck (2011) riconoscono quattro tendenze politiche nelle pratiche degli attori del sistema del cibo:

- le prime due tendenze, *neoliberista* e *riformista*, propongono interventi che non mettono in discussione il sistema agroalimentare capitalista. Solo l'approccio riformista prova a correggerne le conseguenze più estreme attraverso la prospettiva della sicurezza alimentare promossa dagli interventi di regolamentazione guidati dallo Stato, che cercano di affrontare le carenze strutturali del sistema attraverso attività come la promozione del commercio equo, la riconversione volontaria al biologico, la creazione di nicchie di mercato, ecc. (lo strumento più utilizzato quindi risulta essere quello del marchio).
- Le seconde due, *progressista* e *radicale*, sono alla base delle azioni dei movimenti del cibo che mettono in discussione il sistema alimentare agroindustriale.

All'interno di quest'ultimo insieme è possibile riconoscere un primo approccio, centrato sulle idee di cibo di qualità (fresco, biologico, locale), di riconnessione fra produttori e consumatori, di ricostruzione delle relazioni di comunità, veicolato attraverso una molteplicità di soggetti, gruppi e progettualità, il cui attivismo si basa sulla convinzione che le azioni di consumo e di

approvvigionamento dei singoli individui possano contribuire a modificare il mercato. Accanto a questa tendenza, vi sono invece altre narrative e pratiche che connotano, talvolta sovrapponendosi, movimenti differenti ma accomunati da un interesse più esplicito ai temi delle ingiustizie sociali e distributive e, in più in generale, alla necessità di considerare questioni di etnia, classe sociale e genere all'interno del funzionamento del sistema alimentare.

La tendenza progressista caratterizza i movimenti del Nord del mondo e la sua prospettiva centrale è legata principalmente alla giustizia alimentare, di cui non esistono definizioni ufficiali, ma una delle descrizioni più ricorrenti in letteratura è quella di Basok et al. (2006, p.267), secondo cui essa rappresenta:

*un'equa distribuzione delle risorse fondamentali e il rispetto della dignità e della diversità umana, in modo tale che gli interessi e le lotte della vita di nessun gruppo minoritario siano minati, e che forme di interazione politica consentano a tutti i gruppi di esprimere la propria voce per il cambiamento.*

Secondo alcuni autori (Alkon e Norgaard, 2009) il tema centrale di questo concetto ruota intorno all'introduzione delle categorie di etnia, genere e classe sociale nelle riflessioni sulla sicurezza alimentare, che deve essere interpretata alla luce del razzismo ambientale strutturale. In questo senso, la giustizia alimentare implica la possibilità di soddisfare i bisogni umani fondamentali, come la libertà dallo sfruttamento e dall'oppressione, l'accesso alle risorse e l'opportunità di partecipare con il tentativo di assicurare che i benefici e i rischi legati all'intera filiera agroalimentare siano equamente condivisi. Il loro *modus operandi* si basa su pratiche consuete di rilocalizzazione del cibo che mira a una riconnessione tra urbano e rurale. È possibile ascrivere a questa tendenza, in particolare, tre modelli di intervento.

### *I mercati contadini (farmers' market)*

Sono mercati nei quali i produttori, attraverso la vendita diretta, forniscono ai consumatori informazioni chiare circa la provenienza e le modalità di produzione, assicurando prodotti freschi e locali. È possibile rappresentare due modelli di mercato: un primo nel quale vi è una partecipazione spontanea ed indipendente degli agricoltori del territorio all'interno dei vari mercati municipali; il secondo tipo sono i mercati periodici, che si concentrano in particolare nei principali centri urbani, organizzati da soggetti di natura diversa come le organizzazioni del settore (Coldiretti e CIA) o altre realtà associazioniste quali Slow Food, ASCI (Associazione Solidarietà Campagna Italiana) o Genuino Clandestino (Campi Aperti). Il grado di opposizione dichiarata di queste pratiche nei confronti del sistema convenzionale è molto variabile:

decisamente bassa nel caso dei mercati organizzati da associazioni di agricoltori (Coldiretti e CIA), mentre è molto più esplicito per quanto riguarda mercati come quelli gestiti da realtà come ASCI o Genuino Clandestino.

### I gruppi di acquisto solidale (GAS)

Sono una forma di consumo critico che vedono iniziative strutturate di acquisto collettivo di prodotti alimentari e non, i cui fornitori sono solitamente selezionati in base a criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. L'acquisto avviene secondo il principio della solidarietà, che li porta a preferire produttori piccoli e locali, rispettosi dell'ambiente e delle persone, con i quali stabiliscono una relazione diretta.

### Community Supported Agriculture (CSA)

Termine che indica diverse modalità di acquisto tra produttori e consumatori, con i primi che si impegnano a garantire l'acquisto di prodotti per un periodo di tempo prestabilito, pagandoli in anticipo; mentre i produttori, da parte loro, si impegnano a rifornire i consumatori delle quantità concordate di prodotti, di solito consegnate sotto forma di panieri la cui composizione varia a seconda della stagione e della disponibilità. Attraverso queste pratiche i produttori e i consumatori condividono rischi e vantaggi della produzione, contribuendo in maniera concreta a co-produrre il sistema del cibo secondo una visione condivisa. Questo approccio è sicuramente quello di più difficile inquadramento, in quanto, a seconda del contesto, può avere un tratto più o meno radicale, però i principi generalmente condivisi sono:

- L'assistenza reciproca, la solidarietà, e la condivisione del rischio tra produttori e consumatori;
- La scelta di metodi di coltivazione biologici e/o agroecologici;
- Il rifiuto degli OGM e la ricerca della maggiore biodiversità agricola possibile;
- La negoziazione di prezzi che siano giusti per i produttori e accessibili per i consumatori;
- L'educazione e la formazione reciproca e lo scambio di conoscenze tra i produttori e tra i produttori e i consumatori;
- La tensione a un miglioramento continuo delle produzioni, grazie alla solidità finanziaria data dal pagamento anticipato da parte dei consumatori e in alcuni casi anche al loro aiuto diretto nei lavori in azienda (Henderson, 2016).

La comunità che decide di essere parte di un sistema di questo tipo, non sono solo co-produttori di cibo, ma anche di aziende agricole, biodiversità, paesaggi, cultura e nuove definizioni di

modernità. Le CSA servono sempre più a remunerare gli agricoltori, nonché a supportare e ad aumentare i modelli di produzione agroecologici negli spazi rurali, periurbani e urbani. Comunque va sottolineato che non tutti i partecipanti sono consumatori politici, ed è possibile identificare tre diversi approcci nei confronti dell'acquisto dei panieri: per i meno impegnati si tratta di un modo per acquistare prodotti sani e freschi, interessandosi quindi soprattutto ad un'alimentazione sana; una seconda posizione è quella di coloro che vedono la possibilità di intraprendere scambi con i coltivatori e gli altri consumatori, interessandosi soprattutto alle relazioni sociali che queste iniziative comportano; infine, ci sono i più impegnati, per i quali la partecipazione è un'azione politica che li pone al fianco degli agricoltori per muovere una critica nei confronti del sistema agroalimentare industriale.

### 1.3 Ripensare il sistema in ottica agroecologica

In generale, possiamo ascrivere alla tendenza radicale tutti quei movimenti del cibo che hanno come obiettivo la trasformazione profonda e strutturale del sistema alimentare globale, proponendo un paradigma alternativo. Nonostante esistano molte caratteristiche in comune con la tendenza progressista, e anche con i modelli operativi utilizzati, l'approccio radicale mette in discussione la più generale struttura della società (Holt-Giménez, 2011) richiamando principalmente il concetto di sovranità alimentare e invocando una democratizzazione del sistema alimentare a favore dei soggetti più deboli ed emarginati. La dichiarazione di Nyéléni<sup>1</sup>, che rappresenta il risultato del Forum Internazionale sulla Sovranità Alimentare tenutosi in Mali nel 2007, definisce la sovranità alimentare come

*“il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo. [...] La sovranità alimentare dà priorità all'economia ed ai mercati locali e nazionali, attribuendo il potere ai contadini, all'agricoltura familiare, alla pesca e l'allevamento tradizionali e colloca la produzione, distribuzione e consumo di alimenti, sulla base di una sostenibilità ambientale, sociale ed economica. La sovranità alimentare promuove un commercio trasparente che possa garantire un reddito dignitoso per tutti i popoli ed il diritto per i consumatori di controllare la propria alimentazione e nutrizione. Essa garantisce che i diritti di accesso e gestione delle nostre terre, dei nostri territori, della nostra acqua, delle nostre sementi, del nostro bestiame e della biodiversità, siano in mano di coloro che producono*

---

<sup>1</sup> <https://nyeleni.org/spip.php?article328>

*gli alimenti. La sovranità alimentare implica delle nuove relazioni sociali libere da oppressioni e disuguaglianze fra uomini e donne, popoli, razze, classi sociali e generazioni.”*

In questo contesto, l'agroecologia è diventata il quadro politico generale in base al quale molti movimenti sociali e organizzazioni contadine in tutto il mondo fanno valere i loro diritti stabilendo una forte connessione tra l'agricoltura, il diritto al cibo e la sovranità alimentare basandosi su una varietà di sistemi agroalimentari adattati localmente, principalmente praticati da piccoli produttori; in altre parole, fornisce una nuova modalità di considerare e interpretare l'agricoltura e le sue connessioni con la società. L'agroecologia è un concetto dinamico che negli ultimi anni ha acquisito importanza nel discorso scientifico, agricolo e politico, e quindi abbraccia, allo stesso tempo, una scienza, una serie di pratiche e un movimento sociale che vuole comprendere e mettere in discussione l'intero sistema agroalimentare dominante (figura 1). L'agroecologia vuole sopperire a questo divario attraverso "l'applicazione della scienza ecologica allo studio, alla progettazione e alla gestione dell'agricoltura sostenibile" (Altieri, 1995). Originariamente la sua analisi si incentrava sugli agroecosistemi e sul loro funzionamento, quale frutto dell'interazione tra attività produttiva, comunità biotiche e ambienti fisico-chimici, mirando a produrre e mettere in rete conoscenze e pratiche che fornissero gli strumenti per rendere l'agricoltura più compatibile con i vincoli ambientali (Stassart et al., 2012). Oggi, se ne amplia la portata conferendo all'agroecologia un carattere più organico: l'approccio attuale assume infatti sempre più l'agroecologia quale fondamento paradigmatico di sostenibilità dell'intero sistema alimentare attraverso il ripristino del dialogo tra saperi agricoli tradizionali e scienze agrarie moderne e mettendo in discussione e riformulando i presupposti strutturali del sistema agroalimentare nell'ottica di un maggiore carattere etico alle dimensioni tecniche, ecologiche, sociali e politiche (Gliessman, 2014). Gli approcci agroecologici riconoscono che i sistemi agroalimentari sono accoppiati a sistemi socio-ecologici, sottolineando l'importanza della conoscenza locale e dei processi partecipativi che sviluppano conoscenza e pratica attraverso l'esperienza e la condivisione per affrontare le disuguaglianze sociali.



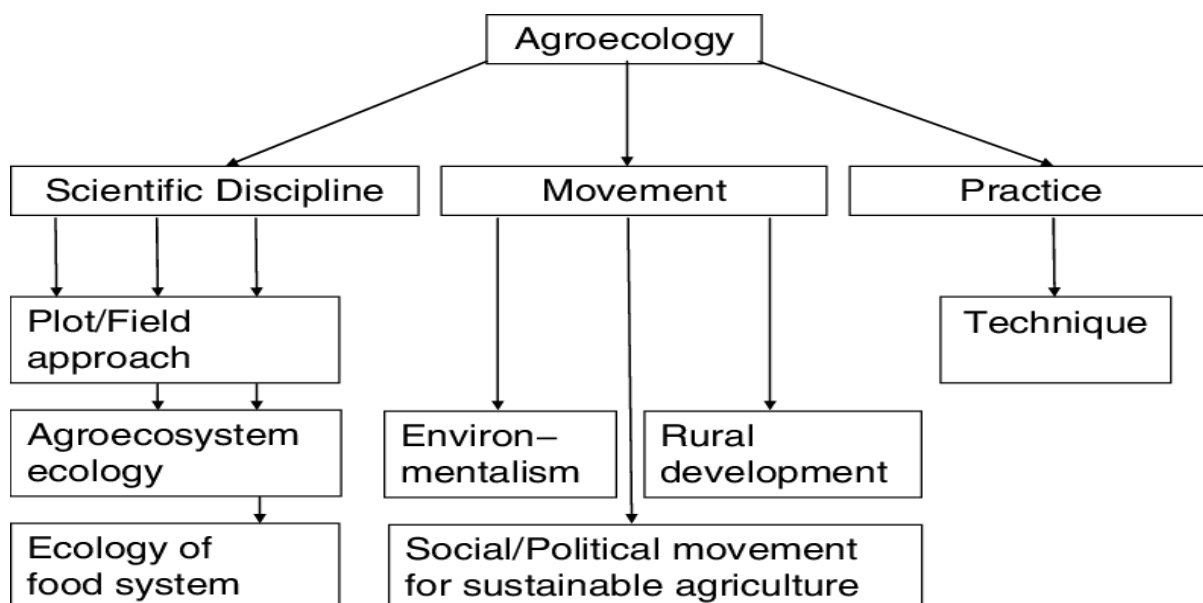


Figura 1 - Le dimensioni dell'agroecologia (Wezel et al., 2011)

L'agroecologia ispira dunque sempre più ambienti, ma ha significati diversi in realtà diverse: non vi è un solo modo di realizzare l'agroecologica in quanto i diversi metodi che promuove trovano applicazione a seconda del contesto locale, e per questo non ve ne può essere un'unica interpretazione teorica, per quanto il concetto abbia un valore federativo per ricercatori, agricoltori e movimenti sociali che l'hanno abbracciata. È comunque possibile identificare elementi basilari comuni, al di là delle diverse sensibilità e dei diversi interessi nell'adozione dell'approccio, ricorrendo a una serie di principi per la gestione agricola ed ecologica dei sistemi agroalimentari, nonché alcuni principi socioeconomici, culturali e politici di più ampia portata. La FAO (HLPE, 2019) ha cercato di mettere chiarezza ed ordine, stilando un elenco di 13 principi a ciascuno dei quali è assegnato l'ambito operativo al quale contribuisce più esplicitamente (tabella 1); tuttavia, sarebbe riduttivo applicare una separazione netta (ad esempio, i principi 3, 5 e 6 contribuiscono non solo alla resilienza ma anche all'efficienza delle risorse).

Principio	Dieci elementi della FAO	Scala di applicazione
Migliorare l'efficienza delle risorse		
<b>Riciclare.</b> Usare preferenzialmente risorse rinnovabili locali e chiudere quanto più possibile i cicli dei nutrienti e della biomassa.	Riciclare	Campo, azienda
<b>Riduzione input.</b> Ridurre o eliminare la dipendenza degli input acquistati migliorando l'autosufficienza	Efficienza	Azienda, sistema
Rafforzare la resilienza		

<b>Salute del suolo.</b> Mantenere e potenziare la salute e il funzionamento del suolo per migliorare la crescita delle piante, in particolare gestendo la materia organica e incrementare l'attività biologica del suolo.		Campo
<b>Benessere animale.</b> Garantire la salute e il benessere degli animali		Campo, azienda
<b>Biodiversità.</b> Mantenere e migliorare la diversità delle specie, la diversità funzionale e le risorse genetiche e quindi mantenere la biodiversità globale dell'agroecosistema nel tempo e nello spazio a livello di campo, azienda e paesaggio.	Diversità	Campo, azienda
<b>Sinergia.</b> Migliorare l'interazione ecologica positiva, la sinergia, l'integrazione e la complementarità tra gli elementi degli agroecosistemi (animali, colture, alberi, suolo e acqua).	Sinergia	Campo, azienda
<b>Diversificazione economica.</b> Diversificare i redditi agricoli garantendo che i piccoli agricoltori abbiano una maggiore indipendenza finanziaria e opportunità di valore aggiunto, consentendo allo stesso tempo di rispondere alla domanda dei consumatori.	Diversità	Azienda, sistema
<b>Garantire l'equità/responsabilità sociale</b>		
<b>Co-creazione di conoscenze.</b> Rafforzare la co-creazione e la condivisione orizzontale delle conoscenze, compresa l'innovazione locale e scientifica, in particolare attraverso gli scambi tra agricoltori.	Co-creazione e condivisione di conoscenze	Azienda, sistema
<b>Valori sociali e diete.</b> Costruire sistemi alimentari basati sulla cultura, identità, tradizione, equità sociale e di genere delle comunità locali che forniscono diete sane, diversificate, stagionali e culturalmente appropriate	Valori sociali ed umani e tradizioni e cultura alimentare	Azienda, sistema
<b>Equità.</b> Supportare mezzi di sussistenza dignitosi e solidi per tutti gli attori coinvolti nei sistemi alimentari, in particolare i produttori di alimenti su piccola scala, basati sul commercio equo, sull'occupazione e sull'equo trattamento dei diritti di proprietà intellettuale.		Azienda, sistema
<b>Connettività.</b> Garantire la vicinanza e la fiducia tra produttori e consumatori attraverso la promozione di reti di distribuzione brevi e giuste e il reinserimento dei sistemi alimentari nelle economie locali.	Economia solidale e circolare	Azienda
<b>Governance del territorio e delle risorse naturali.</b> Rafforzare gli accordi istituzionali per migliorare le condizioni dei piccoli agricoltori e dei produttori di alimenti contadini, compreso il riconoscimento e il sostegno degli agricoltori familiari, come gestori sostenibili delle risorse naturali e genetiche.	Governance responsabile	Azienda, sistema
<b>Partecipazione.</b> Incoraggiare l'organizzazione sociale e una maggiore partecipazione al processo decisionale da parte dei produttori e dei consumatori di alimenti per sostenere la governance decentralizzata e democratica e la gestione adattativa locale dei sistemi agricoli e alimentari.		Sistema

Tabella 1 - Principi Agroecologici (HLPE, 2019)

### 1.3.1 Transizione agroecologica

La natura multiscalare dell'agroecologia offre un'interpretazione che promuove la riflessione sistemica e, nonostante i potenziali benefici della diversificazione agroecologica per i sistemi alimentari, gli agricoltori devono affrontare diversi ostacoli alla sua piena realizzazione, quali la mancanza di macchinari appropriati, l'assenza di circolazione di esperienze e buone pratiche di combinazione delle specie coltivate nel tempo e nello spazio, l'incertezza nelle prestazioni economiche e la mancanza di filiere di valorizzazione per alcuni dei prodotti "minori" presenti nel piano colturale basato sulla diversificazione. Manca, infatti, tuttora una visione di sintesi adeguata agli specifici contesti sui vantaggi e sui limiti derivanti dall'applicazione di approcci agroecologici. Ciò si inquadra nel contesto della teoria del "*technological lock-in*" (Colombo e Dell'Anna, 2018), termine usato per descrivere una situazione in cui una tecnologia (o in questo caso un approccio) rimane la norma, nonostante ne esista un'altra più efficiente. L'esistenza di questi *lock-in* danno vita a dei meccanismi di rafforzamento all'interno della tecnologia dominante che rendono controproducente l'adozione di una tecnologia alternativa, aumentandone i costi. Nonostante la presenza di questo terreno sfavorevole, la transizione verso nuovi sistemi è possibile identificando dei possibili punti di rottura nella valorizzazione del capitale umano e nel rafforzamento dei produttori attraverso metodi di formazione e di partecipazione. Per questo motivo, i principali vincoli che limitano la diffusione e l'adozione dell'approccio agroecologico sono riconosciuti nei seguenti fattori (Altieri et al, 2012):

- *Fabbisogno di conoscenza e informazione*: le pratiche agroecologiche sono complesse e richiedono un intenso presidio umano e cognitivo, la cui adozione impone la necessità di un maggiore apprendimento. Per di più gli agricoltori sono spesso privi di queste informazioni e ciò inficia la convinzione che l'agroecologia rappresenti un'opzione tecnicamente ed economicamente sostenibile
- *Mancanza di conoscenza pratica da parte di ricercatori e divulgatori agricoli*: queste due figure sono spesso prive di conoscenze specifiche e frenano il cambiamento, non essendo interessati o capaci a promuoverlo, anche in considerazione di interessi volti a sospingere approcci convenzionali.
- *Natura sito-specifica dell'agroecologia*: le modalità tecniche di attuazione dei principi agroecologici dipendono dalle specifiche condizioni ambientali e socioeconomiche in cui opera l'azienda, richiedendo ricerca e innovazione locale.
- *Limitato investimento e ruolo delle organizzazioni degli agricoltori*: la limitatezza di reti di condivisione di innovazioni e di sperimentazione collettiva tra gli agricoltori

rappresenta un freno importante alla diffusione, così come il disinteresse di gran parte dell'associazionismo agricolo.

- *Barriere economiche*: tra i fattori economici limitanti vi è l'incertezza della redditività, il costo della conversione, la perdita di produttività durante la transizione, l'aumento delle ore di lavoro e del rischio percepito associato all'adozione agroecologica. Molti dei servizi ecosistemici forniti dai sistemi agroecologici rappresentano esternalità prive di incentivo economico.
- *Disinteresse delle politiche agricole*: gli approcci agroecologici non godono di riconoscimento e sostegno delle politiche, cosa assai necessaria per accompagnare la transizione.
- *Etichettatura ed informazioni dei consumatori*: ad esclusione dei prodotti biologici, l'agroecologia non gode di una caratterizzazione commerciale riconoscibile.

La complessità insita in questa serie di limiti può portare a pensare che la transizione verso modelli agroecologici, e in più generale sostenibili, sia particolarmente difficoltosa ed onerosa. Ciò è maggiormente vero per quegli agricoltori profondamente compenetrati nel modello convenzionale di agricoltura, nel qual caso l'integrazione delle pratiche agroecologiche rappresenta una sfida culturale e organizzativa che consisterà in particolare nell'evitare un eccessivo calo delle rese e della produttività del terreno derivante da una rinuncia alle logiche tecniche e ai fattori di produzione preesistenti e ciò sarà possibile, in primo luogo, solo se si riuscirà a superare il vincolo mentale rappresentato dalla durata e dalla natura progressiva di questa transizione: per poter recuperare un livello di produttività simile a quella convenzionale, sarà necessario affrontare un periodo lungo anche alcuni anni al fine di ripristinare la salute dell'ecosistema e poter così affidarsi ai servizi che esso offre per colmare questo divario. È importante sottolineare che in tale contesto la transizione agroecologica, in un primo momento, potrebbe comunque affidarsi a input esterni, e continuare ad utilizzarli in situazioni critiche una volta concluso questo processo, in misura ragionevole all'integrazione agroecologica dell'azienda, meglio se si fa ricorso a quelli ammessi in regime di agricoltura biologica.

Sicuramente un enorme contributo volto a facilitare questa transizione può provenire dal sistema di ricerca e sviluppo che attualmente, però, si configura come l'anello debole di questo processo. Questa criticità si manifesta palesemente nel caso delle sementi e delle opzioni varietali, uno dei temi più discussi dall'agroecologia perché le particolari condizioni di coltivazione richiedono che le varietà siano selezionate in base a criteri diversi rispetto a quelli

in uso nel miglioramento genetico classico, mentre le varietà selezionate e distribuite dalle industrie sementiere sono in gran parte concepite per le esigenze dell'agricoltura convenzionale. Così il sistema di ricerca e sviluppo, nella maggior parte dei casi, non prende in considerazione e non supporta quelle tecniche di miglioramento genetico di tipo evolutivo (*Evolutionary Plant Breeding – ePb*) che prevedono l'utilizzo di miscugli tra incroci e linee derivanti da varietà moderne e antiche/locali al fine di ottenere la più ampia espressione possibile di biodiversità coltivata e di realizzare in azienda una vera e propria “banca dei semi”, selezionando poi gli individui più interessanti o riproducendolo tal quale in una vera e propria evoluzione spontanea. Nonostante questa situazione, la diffusione dell'agroecologia nel settore della ricerca è un processo che già da diverso tempo ha preso piede, e che ha prodotto diversi risultati confermando la fattibilità e il vantaggio dell'adozione delle pratiche agroecologiche, anche se mancano tutt'oggi un numero adeguato di ricerche che fanno riferimento alla scala aziendale e allo specifico ambito territoriale nella quale essa è inserita. Le aziende agroecologiche e multifunzionali presentano un grado di diversità colturale nel tempo e nello spazio che permette loro di conservare una continuità di vegetazione che migliora il livello di impiego della superficie coltivata e delle risorse al loro interno; l'unione di piante con differenti modalità di crescita, chioma e strutture radicali permette di mantenere costantemente una copertura per proteggere il suolo e allo stesso tempo migliora l'utilizzo di input ambientali come gli elementi nutritivi (facilitando la chiusura dei cicli), l'acqua e la radiazione solare (Knight, 1980). Questa continuità di specie coltivate favorisce la massimizzazione del reddito con risorse limitate e bassi livelli di tecnologia, la stabilità di produzione, la minore incidenza di insetti e malattie e l'uso efficiente della forza lavoro (Harwood, 1979; Altieri, 1983; Francis, 1986). Una recente metanalisi condotta da ricercatori dell'Università della California a Berkeley (Ponisio et al., 2015), nella quale sono stati presi in considerazione 152 studi, ha confermato che le coltivazioni che non impiegano pesticidi e concimi di sintesi rendono il 19,2% in meno di quelle convenzionali (valore in linea con quanto stimato attualmente dalla letteratura scientifica), ma è stato evidenziato che la policoltura e la rotazione delle colture consentono di ridurre il divario di rendimento portandolo all'8-9% perché favoriscono la conservazione della fertilità dei terreni a differenza dei fertilizzanti sintetici la quale efficienza nell'aumentare la resa delle colture è, oltretutto, in calo.

Un discorso analogo è quello che interessa in generale la biodiversità del sistema campo. Una recente ricerca (Adeux et al., 2019), basata su tre anni di osservazioni sulla densità e biomassa delle infestanti e sulla biomassa delle colture (cereali invernali) in 54 diverse zone di

coltivazione e in quattro fasi critiche di crescita, ha valutato l'influenza di diverse comunità di erbe infestanti naturalmente assemblate in termini di resa cerealicola, evidenziando che alcune comunità hanno determinato perdite trascurabili o addirittura, in alcuni casi, dei miglioramenti. Questo perché elevati livelli di diversità delle infestanti riducevano la probabilità di insorgenza di specie dominanti e competitive e quindi l'interferenza con la produzione e il raccolto. Ulteriori approfondimenti potrebbero quindi interessare l'assemblamento di comunità infestanti con una bassa produzione di biomassa e poco competitive che possono assicurare al contempo il funzionamento dei più variegati servizi ecosistemici (impollinazione, rifugio di insetti utili, copertura del suolo con vantaggi sulla regolamentazione dell'acqua e sulla nutrizione delle colture, azione allelopatica).

In conclusione, sarebbe necessario un atteggiamento più collaborativo e inclusivo da parte dei ricercatori che dovrebbero affiancarsi a quegli agricoltori che hanno mantenuto un tipo di agricoltura tradizionale (basata sulle conoscenze tramandate frutto di un continuo processo di osservazione empirica) e dei sistemi aziendali diversificati, così come accade nel sud del mondo e in particolare in America Latina.

### 1.3.2 Agricoltura biologica e agroecologia

Questo discorso sfocia nel dibattito circa l'efficacia dell'agricoltura biologica nel soddisfare i bisogni nutrizionali di una popolazione globale in continua crescita. In un recente articolo, Reaganold e Watcher (2016) presentano le caratteristiche che qualificano la produzione biologica nel quadro di questo dibattito, concorrendo anche a fornire una visione del sistema alimentare capace di soddisfare le multiformi esigenze di sostenibilità che la società esprime (o inconsciamente necessita). In questo senso, i due autori svolgono una operazione pedagogica proponendo una metrica articolata su quattro diverse chiavi di sostenibilità: produttività, impatto ambientale, vitalità economica e benessere sociale. Non esplicitata nell'articolo, la dimensione della salute è comunque presente sia in chiave di offerta nutrizionale che di assenza di residui di pesticidi (nell'ambiente di coltivazione e negli alimenti) da parte del biologico: il quadro che emerge vede la dimensione della produttività scontare una riduzione in termini di resa che la letteratura scientifica stima essere tra l'8 e il 25% con inevitabili variazioni a seconda dell'areale di produzione, della coltura e delle tecniche produttive utilizzate; nonostante ciò il biologico appare decisamente più efficace nel rispondere gli altri obiettivi "sistemici". La questione a questo punto si complica se consideriamo che diversi studi stimano che per riuscire a soddisfare i bisogni nutrizionali dei quasi 10 miliardi di persone nel 2050, sarà necessario

umentare la produzione agricola: la FAO, ad esempio, riconduce questa stima ad un aumento del 50% rispetto agli attuali livelli di produzione. Il dibattito impostato in questo modo, però, rischia di fondarsi su delle premesse errate: in primo luogo, bisogna considerare che attualmente quasi un terzo del cibo prodotto per il consumo umano è perso in fase di raccolta o sprecato nei passaggi successivi della filiera a causa soprattutto di un iniqua distribuzione di poteri, reddito e cibo, e che l'aumento della sola produzione potrebbe quindi non essere sufficiente per raggiungere la sicurezza alimentare nelle sue quattro dimensioni: disponibilità, accesso, utilizzo e stabilità. Proprio per questo si rischia di ricondurre gli sforzi volti alla “nutrizione del pianeta” come una questione di calorie, senza considerare che soddisfare i fabbisogni energetici di chilocalorie non si traduce automaticamente in sicurezza alimentare in quanto alcune forme di consumo (ad es. cibi ricchi in contenuto di zuccheri, sale o grassi) sono responsabili di altri peggioramenti dello stato nutrizionale e di condizioni patologiche. Per questo, oltre alla resa e alla produzione, sarebbe opportuno valutare il contributo degli approcci agroecologici anche in termini di impatti sociali, economici ed ambientali dell'agricoltura, contribuendo in modo importante anche nel garantire diete equilibrate e sostenibili come parte di una transizione verso sistemi alimentari più sostenibili che migliorano la sicurezza alimentare in tutte le sue accezioni (De Clerck, 2013; Khoury et al., 2014; Carletto et al., 2015; Kumar et al., 2015; Olney et al., 2015; Jones, 2017). Non solo le pratiche agroecologiche contribuiscono alla sicurezza alimentare, ma contribuiscono anche a 10 dei 17 SDG (ONU, 2015) attraverso pratiche integrate che attraversano molte aree (FAO, 2018c) e aiutano a combattere la povertà e la fame, migliorano l'istruzione e l'uguaglianza di genere, provvedono a condizioni di lavoro migliori e alla crescita economica, mirano ad una riduzione delle disuguaglianze e a forme di produzione e consumo responsabili, sostengono le azioni a favore del clima, la vita sulla terra, la pace e la giustizia.

In quest'ultimo passo si è fatto riferimento al biologico e all'agroecologia come se questi fossero due discorsi sovrapponibili, e sicuramente lo sono in termini valoriali in quanto entrambi concorrono a garantire la sicurezza alimentare e a tutelare l'ambiente, mettendo al contempo in discussione, anche se con enfasi e retoriche leggermente diverse, il modello agroindustriale dominante, e nel fare ciò intendono promuovere percorsi di transizione verso sistemi agricoli che facciano maggior attenzione all'aspetto ambientale, mentre sul fronte della ricerca ambedue spingono per una maggiore partecipazione dei produttori nella generazione e condivisione del sapere, affinché si integrino le loro conoscenze ed esperienze nei processi innovativi e produttivi. Per questo motivo, altri punti in comune tra i due modelli sono:

l'approccio di "sistema" nella gestione del ciclo di materia ed energia, la diversificazione e l'integrazione tra colture ed allevamenti, i processi biologici per la costruzione della fertilità del suolo e la massimizzazione del controllo biologico e preventivo di parassiti e malattie. La letteratura però tende a ragionare in modo fluido sui due concetti alcune volte considerando l'uno la traduzione tecnica dell'altro oppure arrivando a considerarli come due approcci produttivi distinti che si esprimono successivamente in diverse modalità di presentarsi a consumatori e mercato. Il divario esistente tra l'approccio biologico e quello agroecologico è in primo luogo determinato dal fatto che il primo è definito in modo preciso da criteri specifici di produzione che fanno riferimento, in particolare, a una lista positiva di prodotti da utilizzare e una serie di requisiti minimi che devono essere soddisfatti da tutti gli operatori a fini certificativi volti all'ottenimento del relativo marchio, nonostante gli stessi standard di produzione non rispecchino pienamente i principi fondanti dell'agricoltura biologica elaborati dall'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) esposti precedentemente.

Altra differenza sostanziale risiede nella differente visione del sistema agroalimentare: l'agricoltura biologica si affida maggiormente alle logiche di mercato mentre l'agroecologia mira ad una maggiore democratizzazione del sistema ed a una più equa distribuzione del valore. La sostituzione degli input a maggior costo energetico e impatto ambientale con quelli di natura rinnovabile, a più alta compatibilità ambientali e percepiti dai consumatori come meno rischiosi per la loro salute, non mira necessariamente a modificare la struttura e il funzionamento di base dei sistemi produttivi agricoli, che quindi possono rimanere caratterizzati da un elevato grado di intensità e specializzazione produttiva, senza risolvere così le criticità intrinseche del modello industriale. Inoltre, l'implementazione di questo modello produttivo non implica necessariamente l'abbandono dei modelli e degli standard di trasformazione e commercializzazione tipici delle produzioni industriali. Proprio a tal proposito, risulta subito evidente che i diversi regolamenti esistenti in tutto il mondo sono stati ideati al fine di facilitare la movimentazione dei prodotti agricoli, e il metodo di produzione che si affida quasi esclusivamente su input esterni rende conveniente l'applicazione di economie di scala, tutto ciò a vantaggio della grande distribuzione che negli ultimi anni è riuscita ad assorbire questa nicchia di mercato. L'ultimo rapporto Nomisma (2018) conferma che il mercato interno del biologico italiano ha assunto un valore che supera i 3,6 miliardi di euro e insieme all'export si oltrepassano i 5,5 miliardi, ma soprattutto per la prima volta nel mondo del biologico la maggior parte di questo valore è stato realizzato dalla GDO a discapito dei negozi specializzati. Inoltre,



le attuali tendenze che vedono l'aumento degli ettari certificati bio non sono accompagnate da una crescita delle aziende certificate, ciò a conferma che a causa di una serie di impatti sociali negativi i piccoli agricoltori stanno incominciando ad abbandonare questo sistema. Ciononostante, il modello agricolo biologico basato sulla sostituzione degli input può rappresentare un punto di snodo cruciale della transizione dal modello agricolo convenzionale/industriale a modelli agricoli basati sui principi agroecologici.

### 1.3.3 Territori agroecologici

Negli ultimi decenni la ricerca agroecologica, seguendo un graduale upscaling dal livello del campo a quello del sistema aziendale, ha iniziato a focalizzarsi sui sistemi agroalimentari che si creano su scala territoriale in quanto collegamenti con i territori offrono opportunità per rinnovare i valori e le relazioni sociali ed economici di conseguenza anche per riflettere sulle questioni ecologiche e sociali connesse con il cibo. Con il termine territorio ci riferiamo alla “proiezione in uno spazio definito di strutture specifiche create da un gruppo umano, che include il modo di delimitare, gestire e organizzare la terra in questione” (Brunet, Ferras e They, 1992). Come alcuni autori suggeriscono, introdurre il pensiero agroecologico all'interno del concetto di territorio ci permette di ripensare quest'ultimo come un sistema socio-ecologico in quanto le istituzioni sociali, le pratiche e i processi di governance, le politiche e le relazioni di potere modellano le condizioni chimico-fisiche, biologiche ed ecologiche dell'ambiente. Questa consapevolezza, in realtà, è alla base della critica sui sistemi agroalimentari globali, nei quali emerge palesemente quanto i rapporti di forza e di potere possano influire su alcuni territori che vengono completamente svuotati delle loro peculiarità, diventando solo contenitori di beni per il mercato globale con importanti ripercussioni ambientali sui sistemi ecologici. Questi rapporti di potere si manifestano in molti casi sotto forma di pressioni economiche, che anche in questo caso generalmente corrodono i servizi ecosistemici mettendo a rischio la riproducibilità dei fattori di un territorio; per esempio, l'attuale modello di produzione favorisce meccanismi che fanno aumentare la dipendenza dalle banche da parte degli agricoltori per l'acquisto dei mezzi di sussistenza i quali dovrebbero massimizzare le rese per far fronte al pagamento del prestito. D'altro canto, è importante sottolineare come, in particolare nei territori rurali, le variabili ecologiche come suolo, acqua e habitat portano a configurare una serie di pratiche agricole, scambi di cibo, risorse, conoscenze e decisioni di gestione del paesaggio che si ripercuotono sulle istituzioni sociali, sulle pratiche e sui processi di governance.

La transizione dei territori verso sistemi agroalimentari più sostenibili e più giusti può essere identificata a tutti gli effetti in una transizione agroecologica, nel momento in cui abbiamo acquisito consapevolezza della natura socio-ecologica dei luoghi nei quali viviamo. Per questo motivo la trasformazione non può viaggiare su binari separati e può essere divisa schematicamente in tre fasi (Wezel, 2016), la prima delle quali prevederà l'approccio alle pratiche agroecologiche integrando i servizi ecosistemici a livello di campo, azienda e paesaggio. È evidente che tale transizione dovrebbe avvantaggiarsi di: diversi momenti di formazione e condivisione delle conoscenze come l'organizzazione di giornate in campo presso agricoltori che utilizzano diverse pratiche agroecologiche o di incontri con esperti; iniziative che incoraggino la condivisione dei mezzi di produzione (macchinari), di determinate operazioni colturali (ad es. la raccolta o la potatura) e di un servizio di consulenza tecnica comune; un sistema di incentivi che includano le misure e i parametri agroambientali. Il secondo elemento della transizione è rappresentato dalla implementazione della consapevolezza ambientale, della conservazione delle risorse naturali e della biodiversità. L'agroecologia promuove quell'insieme di pratiche che aumentano all'interno del campo e dell'azienda la diversità delle colture e del bestiame, ma anche della flora e della fauna che non hanno uno specifico valore produttivo ed economico, quindi, in senso lato, riconosce l'importanza all'interno di un territorio di avere una sufficiente abbondanza di elementi paesaggistici seminaturali associati alle terre agricole. Ai fini di una transizione sostenibile quindi sarà necessario affidarsi ad una progettazione ecologica del territorio basata su un modello di condivisione che possa promuovere un giusto equilibrio tra zone insediative, infrastrutturali, industriali, agricole e naturali, tenendo presente che ogni spazio ha una specifica funzione socio-ecologica. Infine, il terzo dominio dei territori agroecologici riguarda l'implementazione e l'incorporazione del sistema agroalimentare. L'intera comunità deve farsi promotrice dei valori sociali, economici ed ambientali connessi al processo di nuovo radicamento del cibo nel territorio che fanno riferimento ai concetti di sovranità e giustizia alimentare. Ciò coinvolge una grande diversità di parti interessate oltre ai soli agricoltori e consumatori, come gli attori dei sistemi di consumo e distribuzione (alternativi ma anche convenzionali), del settore del volontariato, politici, finanziatori e attuatori e per questo motivo, affinché questo processo possa essere efficace, è evidente che è necessario affidarsi a strumenti innovativi che rispecchiano il carattere democratico di questo procedimento come i circuiti di filiera corta (GAS, mercati contadini, vendita diretta), le CSA, i Sistemi di Garanzia Partecipata e i marchi collettivi.

Possiamo concludere affermando che oggi l'agroecologia ha il potenziale per affermarsi come una nuova disciplina degli studi del territorio capace anche di rivalutare sotto una nuova luce i rapporti tra campagna e città (agroecologia, nuovi rapporti città-campagna). In questo contesto, l'agroecologia pone le basi concettuali per gli studi di sostenibilità che integrano quelli relativi ai bacini alimentari (*foodshed*) con l'implementazione di reti agroalimentari alternative al fine di raggiungere un nuovo equilibrio tra risorse naturali disponibili, protezione del paesaggio, richieste della società e produzione agricola. Le sempre più numerose ricerche sul metabolismo dei bacini alimentari, definiti come le aree geografiche che nutrono gli insediamenti umani (Peters et al., 2010) o che potenzialmente incontrano la domanda di alimenti e servizi da parte della popolazione residente (Swaney et al., 2011), teoricamente possono stimolare il dibattito circa tematiche di carattere sociale, ambientale ed economico quali ad esempio la promozione di politiche per la sicurezza e la sovranità alimentare, il consumo di energia fossile, la gestione delle risorse del territorio, la conservazione e valorizzazione del paesaggio, le emergenze climatiche. Sebbene la maggior parte delle ricerche sui *foodshed* facciano riferimento al sistema alimentare globale, il termine viene spesso utilizzato in stretta connessione ai sistemi e ai mercati agroalimentari locali (Edwards-Jones et al., 2008) al fine di gestire complessi sistemi bioregionali che, a partire dalle risorse, dai caratteri locali e dalla vocazionalità ambientale e socio-culturale, non solo riducono gli impatti negativi dell'agricoltura sulla società, l'economia e l'ambiente, ma possono anche trarre vantaggi dalle nuove relazioni ed accoppiamenti fra i diversi spazi socio-ecologici in un'ottica di economia circolare.

## 1.4 Marchio territoriale

La globalizzazione dei mercati e la specializzazione produttiva nel settore agroalimentare ha accentuato notevolmente la competizione basata sui prezzi determinando, soprattutto per le piccole e medie imprese, la necessità di ricercare nella differenziazione del prodotto la base per il conseguimento di un vantaggio competitivo. Nel contesto dei mercati globali, il rischio che si incorre è quello di un fallimento del mercato determinato dall'interruzione dei flussi di informazione e fiducia esistenti tra produttore e consumatore, il quale non è più in grado di distinguere l'origine, e quindi la qualità, dei beni provenienti da produttori diversi. Per risolvere questo problema la teoria economica moderna ha deciso di affidarsi ai marchi per ripristinare il vuoto informativo tramite l'indicazione dell'origine del bene e, di conseguenza, la sua autenticità. In tale veste dunque il marchio diventa un segno distintivo che permette al consumatore di individuare prodotti diversi e compiere l'esercizio di scelta, altrimenti

impossibile in un continuum di prodotti indistinguibili tra loro. Questo discorso che implicitamente fa pensare che la titolarità dei singoli marchi sia individuale, in realtà è trasferibile anche alla collettività in quanto in diverse circostanze, il marchio non riguarda un singolo produttore ma una somma di produttori, molto spesso operanti su uno stesso contesto territoriale. Quanto detto è facilmente riscontrabile se pensiamo che l'Unione Europea, nel quadro della politica della qualità agroalimentare, ha istituito regolamenti (Reg. UE n. 1151/2012) che hanno portato alla formalizzazione di marchi relativi alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. Tali regolamenti prevedono, in particolare, l'istituzione di un sistema di qualità basati su segnali di valore costruiti intorno ai marchi DOP (Denominazione di origine protetta), IGP (Indicazione geografica protetta) e STG (Specialità tradizionali garantite). Tradizionalmente, il diritto separa l'indicazione geografica dalle altre situazioni, siccome nel primo caso vi è un sistema pubblico di governance tramite un disciplinare, che sposta l'enfasi sul rispetto di una serie di requisiti (tra cui la medesima localizzazione geografica) definito ex lege, mentre il marchio collettivo vero e proprio è più libero da imposizioni normative, è disciplinato da un ambito giuridico distinto in quanto regolato dalle norme di legge a tutela del marchio e non è legato necessariamente alla località geografica né a requisiti specifici. Tuttavia, le differenze non sono così sostanziali infatti, se nel caso delle indicazioni geografiche il disciplinare definisce i confini comportamentali di coloro che usano tale segno, nel caso del marchio collettivo è il regolamento depositato da chi lo ha registrato a esercitare una funzione analoga. Quindi, per i fini di questo lavoro, è opportuno fare chiarezza tra le diverse tipologie di marchi.

### Marchio individuale

Con questo termine si intende un segno distintivo di impresa, utilizzato per contraddistinguere beni o servizi in funzione della loro provenienza imprenditoriale, presupposto essenziale per garantire l'assetto concorrenziale dei mercati. Se non fosse possibile identificare i beni o i servizi attraverso un segno distintivo, infatti, il destinatario finale non sarebbe nelle condizioni di poter accordare ad alcuni di essi la propria preferenza, così come non potrebbe evitarne altri, con l'effetto che gli imprenditori non sarebbero incentivati a investire in qualità, non potendo in ogni caso raccogliere i frutti del loro sforzo.

### Marchio collettivo

Si intende un marchio che, a differenza del marchio individuale, contraddistingue la produzione di una molteplicità di soggetti che si sono uniti attraverso un rapporto associativo per stabilire

qualità e standard minimi della produzione che i partecipanti all'associazione debbono rispettare. Per questo motivo il soggetto che richiede e ottiene la registrazione del marchio è diverso da chi poi, in ultima istanza, lo utilizza sul mercato. Infatti, il marchio collettivo viene tipicamente registrato da un consorzio, una società consortile, una cooperativa, un'associazione di produttori o di altra natura che comunque raggruppa un insieme di imprenditori. Le funzioni giuridicamente tutelate del marchio collettivo sono in parte diverse rispetto a quelle afferenti al marchio individuale, e più precisamente possono consistere nel “garantire l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi” (art. 2570 c.c.; art. 11 c.p.i). Per questo motivo nella disciplina del marchio collettivo di fondamentale importanza è la funzione di certificazione e di garanzia che si traduce in una precisa documentazione all'interno della quale vi saranno esposte le condizioni di uso del marchio collettivo, a partire dal raggiungimento di determinati standard qualitativi, nell'utilizzo di determinate materie prime, nel rispetto di determinati procedimenti produttivi, nella garanzia che questi processi avvengano in un territorio che presenta determinate caratteristiche, fino ad arrivare alla definizione dei controlli e delle relative sanzioni.

#### I marchi di garanzia, di qualità o di conformità

Il legislatore, nazionale o comunitario, può istituire direttamente (mediante provvedimento legislativo) o indirettamente (rinviando a successivo provvedimento amministrativo) i marchi di garanzia (o di conformità, o di qualità) che altro non sono se non segni distintivi che attestano che determinati beni sono in possesso delle caratteristiche prefissate, appunto, dalla fonte costitutiva. Il marchio di garanzia più diffuso è il “marchio CE”, che attesta la conformità di un prodotto ai requisiti di sicurezza previsti da una o più direttive comunitarie. Altri marchi che rientrano in questa categoria sono i marchi di qualità ecologica o “ecolabel” (Reg. CE n. 66/2010) e “agricoltura biologica” (Reg. CE n. 834/2007).

#### Denominazioni di origine geografica

Come già sottolineato le “indicazioni di provenienza” sono differenti dai marchi collettivi geografici, anche se hanno funzione analoga, in quanto hanno il compito di individuare la qualità che trova la propria ragione nei fattori ambientali (suolo, clima) e/o umani (conoscenze sociotecniche e culturali) specifici di un'area geografica. La differenza sostanziale risiede nella funzione pubblicitaria nelle denominazioni di origine anziché privatistica, in quanto vengono istituiti attraverso un atto normativo che può essere nazionale (tramite decreto ministeriale, è il caso delle denominazioni dei vini DOC, DOCG e IGT) o comunitario.

Approfondendo i temi che riguardano quei marchi che coinvolgono più soggetti, ci rendiamo conto che emerge una problematica nuova e comune, connessa alla necessità di allineamento e coordinamento dei comportamenti individuali degli utenti di questi marchi volta alla loro gestione comune. Una tale situazione potrebbe stimolare l'adozione di comportamenti opportunistici (*free-riding*) che spinge i singoli a cercare di ottenere il massimo dalla risorsa collettiva, investendo il minimo e approfittando degli investimenti fatti dagli altri membri del gruppo, una situazione completamente nuova rispetto ai marchi individuali. Infatti, in questo caso, come evidenzia Akerlof (1970, pp. 499-550) i marchi “non solo indicano la qualità [e l'origine], ma danno al consumatore il mezzo di ritorsione se la qualità [del bene acquistato] non incontra le attese”; ciò significa che il consumatore può sanzionare ex post il produttore non acquistando più il bene e influenzando negativamente i potenziali acquirenti, fino a ricorrere a mezzi legali nei casi più gravi. Risulta evidente che un soggetto che fa riferimento ad un proprio marchio per acquisire una posizione vantaggiosa all'interno del mercato, non è invogliato ad assumere atteggiamenti opportunistici perché finirebbe per danneggiare in primo luogo se stesso. La risposta a questo problema viene fornita dalla teoria dei club (Cassone e Ramello, 2011) che si occupa appunto della gestione ottimale di risorse indivisibili possedute da un gruppo di individui, attraverso la presenza di uno specifico sistema di regole e di gestione che allinei i contributi individuali. In particolare, rilevante è l'esistenza di un meccanismo di *opt-in* e *opt-out* che regoli in modo preciso chi può entrare nel club e chi deve uscirne nel caso in cui non rispetti le indicazioni ricevute.

#### 1.4.1 La Teoria Economica delle Convenzioni

L'istituzione di un sistema di regole e di standard produttivi, in qualunque caso, è sempre il risultato di accordi preventivi costruiti socialmente e condivisi da tutti; per questo motivo, è possibile analizzare i marchi collettivi anche alla luce del quadro concettuale offerto dalla Teoria Economica delle Convenzioni (TEC). Alla base di questa teoria vi è il concetto di “convenzione” che viene definita come “una regola comune cui gli agenti si attengono per risolvere collettivamente una situazione non decidibile mediante il solo calcolo individuale” (Lewis 1969 e Shelling 1977, cit. in Marescotti 2002). Queste convenzioni sono quindi dei criteri sulla base dei quali gli attori operano le proprie scelte, determinando poi delle ricadute sul mercato, e possono essere divise in:

- *Convenzioni di qualità*, che si riferiscono al processo di qualificazione dei prodotti. In questo caso la definizione della qualità è il risultato di un processo di costruzione

sociale, dell'interazione e dell'accordo tra individui, e viene quindi continuamente rinegoziata/rinnovata nel tempo e a seconda del luogo, emergendo quindi da questo processo diverse accezioni di qualità.

- *Convenzioni di qualificazione* si riferiscono al criterio con cui si valutano le organizzazioni fornitrici del prodotto.

In mancanza di convenzioni di qualità dei prodotti condivise, così come in tutti i casi in cui non sia possibile valutare le caratteristiche qualitative del prodotto prima dello scambio, la convenzione di qualificazione permette di ripartire le conoscenze e le competenze nella valutazione della qualità stessa (Gomez, 1994). Questo concetto è di fondamentale importanza quando ci riferiamo ai prodotti che presentano attributi di tipo *credence* (come i requisiti igienico-sanitari, condizioni di lavoro dei produttori, origine del prodotto, sostenibilità ambientale, etc.) che non possono essere conosciuti dai consumatori tramite analisi sensoriali o osservazioni durante il consumo del prodotto. Le principali convenzioni di qualificazione, dalle quali derivano altrettanti meccanismi di coordinamento tra agenti all'interno del sistema economico, sono:

- *Convenzioni di mercato*. Il coordinamento si basa esclusivamente su relazioni di mercato e sul prezzo. Quest'ultimo, per il consumatore, rappresenta l'unico criterio di misurazione della qualità e per questo non hanno bisogno di ulteriore supporto o informazione per operare la propria scelta.
- *Convenzione domestica*. Il coordinamento tra agenti è fondato sulle relazioni dirette e sulla fiducia; il criterio di selezione è dunque improntato sulla fiducia costruita (direttamente o indirettamente) su relazioni passate e sulla prossimità fisica e culturale.
- *Convenzione industriale*. Il coordinamento di basa sul rispetto di standard. L'organizzazione viene selezionata da parte del consumatore in base alla sua maggiore o minore capacità di rispettare precisi standard e di realizzare prodotti rispondenti a determinati insiemi di regole codificate.
- *Convenzione civica*. Il coordinamento e le scelte si basano sulla adesione da parte di un insieme di agenti ad un nucleo di principi collettivi; i singoli agenti rinunciano alla propria individualità e agli interessi personali per concentrarsi su un fine comune.

È importante sottolineare che diverse tipologie di convenzioni possono coesistere in ogni mercato, per cui uno stesso prodotto può essere scambiato tra gli attori in base ad accordi diversi sulla qualità, così come uno stesso agente può impiegare convenzioni di qualificazione diverse

a seconda delle particolari circostanze della transazione. Le convenzioni di qualificazione di tipo domestico e di tipo civico sono riemerse in seguito alla crisi del modello industriale/fordista che ha determinato una forte differenziazione dei prodotti basata su principi e valori rimasti fino a quel momento nell'ombra (ambiente, salute, eticità dei processi). Hanno così riacquisito valore modelli di produzione e consumo fino ad allora marginalizzati, come la vendita diretta e i mercati dei contadini, così come i prodotti tipici: entrambi, in questo contesto, rappresentano strumenti per raggiungere obiettivi di salvaguardia del patrimonio gastronomico locale, della cultura e delle tradizioni della comunità locale, dell'ambiente come sintesi tra elementi naturali ed antropici. Il processo di qualificazione dei prodotti locali è basato sulla convenzione civica e domestica. La prima perché questi prodotti sono fondati sull'interesse della comunità di mantenere viva la connessione con il territorio attraverso il cibo, rispondendo al desiderio di proteggere un patrimonio collettivo che è stato costruito nel tempo e allo stesso tempo avere un vantaggio economico. Ma i prodotti tipici appartengono anche ad una convenzione di tipo domestico poiché si basano su sistemi tradizionali, che rimangono centrali nella trasmissione della conoscenza, e su meccanismi di coordinamento basati su relazioni di vicinanza dove la fiducia e la condivisione delle responsabilità sono essenziali (Marescotti, 2002).

#### 1.4.2 I Sistemi di Garanzia Partecipativa

Come già accennato i sistemi di garanzia e certificazione svolgono un ruolo fondamentale nell'allineamento degli interessi dei diversi attori che si associano in qualche modo. Essi nascono da un accordo costruito socialmente e condiviso da tutti che porta alla definizione di standard, ascrivibili alla convenzione di tipo industriale e a un sistema di certificazione di terza parte, o di regole formali, che facendo riferimento a convenzioni di tipo civico, fanno affidamento ad altri sistemi di garanzia. La certificazione di terza parte implica una valutazione imparziale e oggettiva realizzata da un ente indipendente che dichiara che alcune particolari e ricercate caratteristiche di un prodotto, di una persona, di un processo o di un sistema gestionale siano soddisfatte. E, attualmente, è proprio con queste modalità che si configura il mercato dei prodotti del biologico.

Al mondo quattrocento milioni di contadini producono con tecniche tradizionali e biologiche, ma di questi solo 1,8 milioni sono biologici certificati (ILEIA 2011). Generalmente molti di questi agricoltori, nonostante adottino pratiche agroecologiche, non hanno abbastanza soldi per sostenere i costi degli input biologici e della certificazione e si limitano a coltivare secondo le conoscenze indigene tradizionali; ciò, quindi, di fatto li esclude da un mercato del biologico



configurato a scala globale e con logiche industriali di produzione standardizzata. Se è vero, come abbiamo detto, che una qualche forma di certificazione rimane essenziale per assicurare ai consumatori che i prodotti siano veramente biologici, dall'altro lato appare necessario un approccio più flessibile nei confronti di quegli agricoltori che, rifacendosi alle conoscenze tramandatogli e acquisite dall'esperienza diretta, praticano un'agricoltura multifunzionale che include la promozione della sostenibilità ambientale, economica, così come i valori, i ritmi e le tradizioni sociali e culturali del mondo agricolo. I Sistemi di Garanzia Partecipativa (SGP) sono sistemi di garanzia della qualità operanti su base locale e certificano i produttori basandosi sulla partecipazione attiva degli stakeholder (produttori e consumatori in primo luogo) fondandosi sulla fiducia, sullo scambio di conoscenza e sulle reti sociali locali. Di solito sono creati dagli stessi produttori e consumatori all'interno di un sistema territoriali e sono progettati per piccoli agricoltori che vendono nei mercati locali, con l'obiettivo di diminuire la burocrazia e il costo della certificazione biologica. Per questo motivo i SGP sono legati strettamente alla dimensione locale e ad approcci alternativi di produzione e consumo: filiera corta e vendita diretta, economie locali (Coscarello, 2016).

Questi sistemi hanno incominciato a diffondere in modo indipendente e spontaneo all'interno del più vasto fermento mondiale sul biologico già nel corso degli anni '70 e '80, quando il mondo del biologico ancora non era converso in un sistema unico e rigido di produzione e certificazione. Per questo motivo le diverse esperienze che hanno adottato sistemi di questo tipo hanno mantenuto una loro eterogeneità legata alla dimensione locale; nonostante ciò, è possibile identificare alla base dei principi chiave e meccanismi comuni che consentono di identificare i SGP come un particolare tipo di sistema di certificazione che non si limita ad una semplice alternativa "in negativo" (non essere certificati, non accedere al sistema della grande distribuzione). IFOAM ha pubblicato nel 2008 le linee guida sui SGP (May, 2008) con l'obiettivo di illustrare i punti chiave comuni delle principali esperienze attive in questo campo, individuando 5 caratteristiche chiave:

- **Partecipazione**. La partecipazione è la parte dinamica ed essenziale dei PGS. Significa che tutti gli stakeholder (produttori, consumatori in primo luogo, ma anche rivenditori, ONG, etc.) sono impegnati nella definizione iniziale del PGS e nella sua gestione quotidiana, dalle decisioni chiave alle operazioni pratiche. Il coinvolgimento di tutti gli stakeholder è una ricchezza per il sistema: persone con conoscenze e capacità diverse

posso giocare ruoli complementari nello sviluppo e nella gestione del PGS e danno credibilità al sistema.

- **Visione condivisa**. Avere una visione condivisa significa che gli stakeholder supportano collettivamente i principi che guidano il PGS, includendo con questo termine sia gli standard di produzione, sia le regole di funzionamento, sia gli obiettivi finali del PGS in termini di rispetto per la terra e l'ecosistema, di giustizia sociale e commercio equo, e di rispetto per l'autonomia delle comunità locali e per le diversità culturali.
- **Trasparenza**. La trasparenza risulta dal fatto che tutti gli stakeholder sono esattamente consapevoli di come funziona il sistema di garanzia al quale partecipano. A livello base, la trasparenza è il risultato della partecipazione attiva degli stakeholder nel sistema attraverso la condivisione di informazioni agli incontri e ai workshop, attraverso la partecipazione alle ispezioni e attraverso l'impegno nel *decision making*. Un passo ulteriore e importante è avere il funzionamento del sistema ben definito e documentabile, così come garantire pubblico accesso alla documentazione e alle informazioni.
- **Fiducia**. L'idea alla base del sistema è che i produttori sono degni di fiducia e il sistema di garanzia del biologico non deve essere niente altro che un modo di esprimere questa fiducia. La fiducia si crea nel medio periodo, quando gli attori dei PGS iniziano un percorso condiviso e sviluppano la loro *vision*, e sempre collettivamente continuano a configurare e gestire il PGS.
- **Orizzontalità**. I PGS hanno strutture democratiche e non gerarchiche, la responsabilità è collettiva, condivisa e a rotazione per quanto riguarda le cariche elettive di rappresentanza.

Questi sistemi nascono per essere più flessibili e inclusivi, adattandosi ai contesti sociali che servono, ma nascondono diversi limiti che potrebbero minimizzare i vantaggi auspicati oppure limitarne l'applicazione e la diffusione al di fuori del contesto di riferimento. Prima di tutto è necessario da parte di tutti gli attori di un elevato grado di partecipazione e dedizione a questo sistema che richiede lunghi tempi e molto lavoro affinché si possa costituire e mantenere; successivamente, per questo motivo, l'implementazione di un SGP richiede una complessa organizzazione sociale e un buon livello di confidenza e fiducia all'interno della comunità; in

ultimo, questa forma di certificazione nasconde dei costi indiretti per il mantenimento dei servizi di supporto come, ad esempio, quelli legati alla diffusione e al marketing volti alla trasposizione delle informazioni e dei valori del sistema ai nuovi possibili aderenti. Possiamo concludere quindi affermando che l'applicazione di un sistema di certificazione piuttosto che un altro risponde a particolari esigenze e contesti che sono diversi tra loro. Volendo analizzare i diversi sistemi di certificazione alla luce della Teoria Economica delle Convenzioni, Sacchi (2010) suggerisce che la certificazione di terza parte rientra nelle convenzioni industriali, mentre i Sistemi di Garanzia Partecipativa presentano tratti appartenenti sia alle convenzioni domestiche che a quelle civiche, essendo basati sulla fiducia, su relazioni stabili e dirette, e sul patrimonio ambientale e socio-culturale presente a livello della comunità locale che adotta questo tipo di sistema.

Le diverse esperienze di SGP in tutto il mondo hanno incorporato il pensiero agroecologico all'interno della loro struttura e funzionamento per l'impostazione radicalmente diversa del sistema agricolo praticato di tipo bottom-up, di dimensione familiare, pensato per l'autonomia e la sovranità alimentare delle comunità e la democratizzazione del sistema alimentare, in pratica, quindi, per l'approccio olistico dell'agroecologia. Inoltre, adottare questo approccio risulta essere anche un escamotage dal punto di vista commerciale siccome non è possibile definire la propria produzione biologica, preferendo ricorre ad altri concetti simili (naturale, ecologico, agroecologico). I SGP e i sistemi legati all'agroecologia sono basati integralmente sulle risorse locali e si affidano alla sola interazione con i sistemi naturali. In questo senso, se da un lato richiedono intenso lavoro, conoscenza, consapevolezza e abilità di riflettere ed essere innovativi, questi sistemi sono controllati dalle persone che li praticano e in questo modo contribuiscono alla sovranità alimentare. Nei casi in cui si è instaurata questa sinergia sono stati riscontrati degli effetti positivi addizionali in termini ambientali ma soprattutto economici e sociali: non solo i SGP sono un sistema di certificazione efficace, ma possono fare da contesto a un sistema di produzione, commercio e consumo che può essere il nucleo di un'economia locale virtuosa. Attualmente, se si vuole affrontare in modo più completo la sinergia di questi sistemi e gli impatti generati, si può fare riferimento a casi studi relativi a diverse esperienze come la MASIPAG nelle Filippine (Bachmann, Cruzada, Wright 2009), la Rede Ecovida in Brasile (Zanasi e Venturi 2008, Zanasi et al 2009) e la REDAC in Messico (Hochreiter 2011). Sinteticamente, questi studi confermano gli impatti positivi dell'agroecologia per i contadini e le comunità che decidono di abbracciare questo pensiero, soprattutto per quanto riguarda la

possibilità di impostare il proprio modello di produzione e consumo, e quindi la sovranità alimentare in senso lato. Le interviste realizzate in questi studi agli agricoltori evidenziano come coloro che partecipano ai sistemi di garanzia partecipativa basati sui principi agroecologici, ritengono migliorata la loro formazione e l'assistenza tecnica che viene fornita, essendo una buona parte di loro stessi *farmer-trainers* o leader in organizzazioni ed associazioni civiche. Inoltre, gli agricoltori hanno riscontrato un maggiore livello di sicurezza alimentare per sé e per la propria famiglia, dovuta, in generale, a dei livelli di produttività più stabili e a diete maggiormente diversificate connesse ad una maggiore biodiversità, notando miglioramenti anche sullo stato di salute. Raggiungere dei livelli stabili di produzione, limitando il ricorso ad input esterni che sono sempre soggetti a fluttuazioni di prezzo, ha delle ricadute positive anche sul reddito che è significativamente più alto e stabile rispetto agli agricoltori convenzionali, anche perché il mercato che si configura è più equo e giusto e permette di ottenere un migliore ritorno economico. Infine, i contadini aderenti a questi sistemi evidenziano come risulta migliorata la fertilità del suolo e la resistenza e la resilienza delle colture, sia nei confronti delle infestazioni di insetti, erbacce e malattie, sia rispetto a eventi metereologici estremi come alluvioni, uragani, inondazioni, terremoti, etc.

## 2. Inquadramento del caso: il progetto e il contesto territoriale.

In questo capitolo si fornirà al lettore una presentazione dell'associazione CiòCheVale, del progetto "Pistaaa! La Blueway Piemontese" e del contesto territoriale all'interno del quale si colloca.

### 2.1 L'associazione e il progetto Pistaaa

L'associazione culturale di promozione sociale CiòCheVale nasce nel marzo del 2016 e il suo scopo è quello di favorire e sostenere la dignità dell'individuo e la salvaguardia dell'ambiente mediante diverse iniziative che mirano al benessere, alla salute e al miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro delle persone, e che consistono, soprattutto, nell'organizzazione di incontri che stimolino un dibattito sulla cultura della sostenibilità declinata nei suoi diversi aspetti. Favorisce, pertanto, un'aggregazione sociale che riporti alla luce il contributo che una comunità può svolgere nella definizione di nuove politiche territoriali volte alla tutela dell'ambiente e dell'ecosistema e allo sviluppo locale, con particolare attenzione alla valorizzazione di nuovi stili di vita sostenibili, in armonia con le componenti naturale, paesaggistica, culturale ed identitaria della comunità stessa e del suo territorio.

Il progetto al quale si fa riferimento, "Pistaaa: La Blueway Piemontese" prevede la rivalorizzazione e la tutela del territorio che si estende al di là della collina torinese attraverso l'individuazione e la realizzazione di un tracciato ciclopedonale che va da Moncalieri a Castelnuovo, e che si configura come una nuova e sostenibile arteria infrastrutturale capace di collegare le aree periferiche/rurali ad alto valore naturalistico, architettonico e culturale attraverso la riconfigurazione dei sentieri e delle strade bianche a nuovi elementi di collegamento usufruibili dalla comunità locale e dai turisti. Al momento il progetto coinvolge direttamente ventinove comuni che hanno aderito patrocinando l'iniziativa, e sono: Albugnano, Andezeno, Aramengo, Baldissero, Buttigliera, Cambiano, Capriglio, Castelnuovo, Cerreto, Chieri, Marentino, Mombello, Moncalieri, Moncucco, Montaldo, Moriondo, Pecetto, Pino d'Asti, Pino Torinese, Poirino, Pralormo, Riva, Santena, Sciolze, Trofarello e Villastellone. Per una fase successiva del progetto, di estensione del tracciato, si considerano già altri undici comuni potenzialmente aderenti: Berzano S. Pietro, Carignano, Casalborgone, Cellarengo,

Cinzano, Lauriano, Montafia, Passerano, Piea, Rivalba, S. Paolo Solbrito. Questa rete di percorsi, che va a ramificarsi ed interagire con il Parco del Po e la Collina torinese che hanno ottenuto il riconoscimento MaB della Biosfera UNESCO, mira a coinvolgere e sensibilizzare le istituzioni, le associazioni e gli stakeholder locali, promuovendo la collaborazione tra essi, così questa iniziativa diventa un campo di prova per migliorare i processi di governance locale. Un territorio che decide di proporsi ai cicloturisti deve impegnarsi a realizzare un'offerta integrata che comprenda, oltre ai percorsi in sé, la definizione di reti tematiche (naturalistiche, ricreative, culturali e enogastronomiche) e la realizzazione di servizi di supporto. Per questo motivo l'Associazione sta mettendo a punto una piattaforma attraverso la quale gli utenti possano venire a conoscenza dei percorsi presenti e di tutto ciò che offre il territorio. Attraverso l'applicazione, che fa affidamento sulla tecnologia dell'informazione aumentata, sarà possibile, invece, per coloro che usufruiscono dei sentieri e delle strade bianche tracciate, interagire con la segnaletica presente per scoprire cosa si trova nelle immediate vicinanze e quindi decidere come spostarsi a seconda dei propri interessi e inclinazioni.

## 2.2 Il capitale sociale del territorio

Nel territorio in questione sono già state intraprese alcune iniziative che vanno nella stessa direzione del progetto Pista, ossia lo sviluppo rurale e turistico. Innanzitutto, è importante citare il Patto d'identità territoriale, stipulato nel 2016 tra i Comuni appartenenti alla zona omogenea 11 "Chierese-Carmagnolese" della Città Metropolitana di Torino, i Comuni appartenenti alle Unioni dei Comuni "Comunità collinare Alto Astigiano", "Lago e Collina" e altri Comuni limitrofi interessati. Attraverso questo patto i comuni aderenti si pongono l'obiettivo generale di assicurare una migliore governance ai territori della zona sud della Città Metropolitana di Torino e del territorio collinare dell'Alto Astigiano definendo insieme politiche di coesione e progettualità di area vasta. Il patto viene proposto come uno strumento per condividere bisogni, interventi, competenze e opportunità. Questo Patto mira a: stimolare uno sviluppo sociale, culturale ed economico del territorio; rafforzare il senso di identità di territorio, valorizzando le singole peculiarità ed eccellenze che lo contraddistinguono; e incrementare le possibilità di intercettare finanziamenti regionali, nazionali ed europei. Per raggiungere tali obiettivi le parti interessate si impegnano a: condividere la conoscenza del territorio attraverso i dati già a disposizione dei singoli enti e realizzando analisi aggregate del contesto socioeconomico dell'area vasta; e condividere strumenti e buone pratiche sulle tematiche oggetto del Patto. Gli ambiti d'azione individuati sono svariati e riguardano ad

esempio: lo sviluppo economico sostenibile; il welfare (politiche sociali, educative, del lavoro e formazione); la cultura, il turismo e beni culturali; la mobilità; l'ambiente, il paesaggio, la difesa del suolo, la pianificazione territoriale; la sicurezza e il controllo del territorio e l'innovazione tecnologica. Inoltre, alcuni ambiti specifici di interesse individuati riguardano: la blue economy, gli eventi e la comunicazione, le politiche abitative, la valorizzazione dei processi e dei prodotti agroalimentari naturali e di qualità. Un'altra iniziativa di questo tipo da segnalare è rappresentata dal Patto dei territori, stipulato nel 2015 dai comuni di Chieri, Moncalieri, Carmagnola e Santena e aperto all'adesione di tutte le realtà comunali interessate nell'area della Collina, del Pianalto e della Pianura del Po, a cavallo tra la Città Metropolitana di Torino e la provincia di Asti.

Tutti comuni dell'Unione fanno parte dell'Area Protetta del Po e della Collina Torinese (85 comuni) riconosciuta nel 2016 come Sito Unesco - Programma Man and Biosphere. Il progetto contribuisce alla costruzione di un'immagine identitaria di paesaggio dell'area metropolitana. Si pongono così le basi per migliorare la qualità della vita, avere una infrastruttura verde più capillare e una maggiore attrattività economica, buone pratiche di sostenibilità in tutti i settori a partire dall'eco-turismo.

Un'iniziativa molto affine al progetto Pistaaa è rappresentata da "Strade di Colori e Sapori", un progetto nato nel 2006 con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il territorio collinare della zona sud di Torino e la sua naturale estensione nella pianura. Il progetto è sostenuto dalla Città Metropolitana di Torino, dall'ATL Turismo Torino e Provincia, dall'Ente di Gestione delle Aree Protette del Po e della Collina Torinese e dai Comuni di Andezeno, Baldissero, Chieri, Cinzano, Marentino, Montaldo, Pavarolo, Pecetto, Pino Torinese, Pralormo, Riva presso Chieri, Santena, Sciolze. La proposta è quella di favorire lo sviluppo di una cultura dell'accoglienza che possa consentire a visitatori e turisti di scoprire le bellezze e le tradizioni di questi luoghi. "Strade di colori e sapori" viene proposto per chi è interessato a praticare forme di turismo dolce e attento all'ambiente, valorizzando musei, parchi, aziende agricole e vitivinicole, cascate didattiche, percorsi ciclabili e sentieri per l'escursionismo.

Un altro interessante progetto di promozione turistica e culturale è "Rete Romanica" dell'associazione InCollina, un progetto che punta a creare una rete tra le numerose chiese romaniche del territorio. I comuni aderenti all'iniziativa sono undici (Albugnano, Andezeno, Brusasco, Cavagnolo, Cortazzone, Castelnuovo Don Bosco, Marentino, Mombello di Torino,

Montafia, Montiglio e Tonengo) ma rimane aperto a tutte le amministrazioni e i soggetti che vorranno prendere parte all'iniziativa.

È opportuno citare poi, nell'ambito della mobilità sostenibile, "Percorsi ciclabili sicuri", un importante bando della Regione Piemonte, pubblicato nel 2017, che ha finanziato con 10.000.000 € una serie di interventi per favorire la messa in sicurezza della categoria dei ciclisti sulla rete stradale urbana ed extraurbana.

Sempre nell'ambito della mobilità sostenibile è possibile citare il progetto di mobilità sostenibile "P.A.S.C.A.L." (Percorsi partecipati Scuola-Casa-Lavoro), coordinato dalla Città metropolitana che ha ottenuto un finanziamento di oltre due milioni di euro a cui partecipano ad oggi 16 Comuni (Almese, Avigliana, Beinasco, Borgofranco d'Ivrea, Caprie, Carmagnola, Chieri, Chivasso, Ivrea, Mombello di Torino, Moncalieri, Pecetto, Pinerolo, Pino Torinese, Piossasco, Pralormo), coinvolgendo, quindi, un ampio territorio, dal capoluogo ai principali comuni della prima e seconda cintura, caratterizzati da una forte mobilità da e verso Torino e le principali zone industriali e commerciali. Il progetto si concentra principalmente su: la realizzazione di programmi di formazione, educazione, e progettazione partecipata; la formazione di mobility manager scolastici e aziendali, programmi educativi in almeno 40 scuole e disseminazione sul territorio delle esperienze pilota dei Piani di mobilità scolastica sostenibile; la realizzazione, da parte di tutti i soggetti attuatori, di servizi e/o infrastrutture di mobilità collettiva e/o condivisa, come la messa in sicurezza di percorsi pedonali; e la realizzazione di piste o percorsi ciclabili e l'estensione del bike sharing e sperimentazione delle biciclette a pedalata assistita in diversi Comuni.

Un altro interessante esempio da citare è il progetto "Lumat", un progetto europeo di cui è partner Città Metropolitana di Torino, in cui si propone di migliorare la gestione ambientale delle aree urbane funzionali per renderle luoghi più vivibili. Il progetto, in particolare, propone di definire e migliorare l'integrazione della gestione delle aree ambientali all'interno delle grandi aree urbane in trasformazione, attraverso l'attento utilizzo e valorizzazione del suolo e dei servizi ecologici ad esso associati.

Infine, nell'ambito agroalimentare, è possibile citare il progetto "Atlante del cibo" della Città Metropolitana di Torino, che analizza, mappa e comunica il sistema del cibo di Torino Metropolitana. Raccoglie e sistematizza i dati e le informazioni disponibili e li restituisce nella forma di un repertorio di rappresentazioni, info-grafiche, video, testi, mappe, ricerche, articoli, per metterli a disposizione del territorio e renderli funzionali alla progettazione e alla gestione



del sistema del cibo di Torino e Provincia. Il cibo viene affrontato con un approccio trasversale e di sistema, flessibile alle molteplici dimensioni spaziali e tematiche attraverso cui si relaziona con la città e il territorio. L'obiettivo è quello di fornire uno strumento per riflettere e agire sul sistema territoriale del cibo, accrescendone il livello di consapevolezza attraverso la produzione di nuova conoscenza, aggregando quella esistente e proponendosi come strumento di sostegno alle decisioni e alle azioni. L'Atlante del Cibo si propone come un utile strumento per chi interviene nella sua regolamentazione e valorizzazione, chi indaga la sostenibilità dei sistemi territoriali del cibo, per gli attori del sistema per creare nuove relazioni, o chi semplicemente è curioso di conoscere meglio il sistema del cibo torinese. Si propone, inoltre come uno strumento di progetto partecipativo e inclusivo d'indagine, a sostegno delle future politiche del cibo di questo territorio.

### 3. Il Marchio Pistaaa: metodologia

Data la natura prevalentemente rurale di questo territorio, l'Associazione ha deciso di inserire anche le attività agricole all'interno di questo progetto, riconoscendo loro, oltre all'aspetto produttivo, il valore e il ruolo culturale e turistico che sono in grado di svolgere. In questo contesto, l'Associazione cerca di promuovere un nuovo approccio al cibo in linea con il concetto di *re-embeddedness*, tipico dei sistemi agroalimentari alternativi, cercando di dare nuova linfa ai rapporti di prossimità basati sulla fiducia tra produttori e consumatori. Per questo motivo si è deciso di intraprendere un lavoro di mappatura delle aziende agricole che adottano modelli e tecniche di produzione maggiormente attenti all'ambiente e alla salute delle persone, per poterle inserire all'intero dei percorsi individuati, al fine di andare incontro alle necessità degli abitanti del territorio e dei turisti di rifornirsi di alimenti sostenibili, sani, freschi e locali. Questo perché riteniamo che in questo momento storico il cibo rappresenti un anello di congiunzione tra le diverse attività economiche, in particolar modo in un sistema territoriale prevalentemente rurale, ed è, allo stesso tempo, un argomento che permette di aprire numerose strade per trattare ragionamenti che vanno dalla tutela delle risorse e delle bellezze di un territorio alla valorizzazione di un'economia locale in un'ottica di partecipazione, condivisione e orizzontalità.

Durante il periodo di stage ho avuto modo di curare questo aspetto del progetto che nasce appunto dalle considerazioni esposte precedentemente. Al centro dell'attività svolta è presente la volontà di istituire un marchio, a partire dalla necessità di colmare i vuoti che il sistema agroalimentare globale crea e di correggere quelle deformazioni che riducono il cibo a mera merce senza alcun valore a parte quello nutrizionale, proprio per enfatizzare che una certa produzione è eco-compatibile, socialmente giusta e legata a specificità ambientali e sociotecniche di un territorio. Più in generale, quindi, il marchio collettivo territoriale che va delineandosi mira a promuovere e sostenere lo sviluppo integrato e la gestione collettiva della totalità dei sistemi produttivi locali (le produzioni, le attività e i servizi) dell'ambito territoriale rappresentato dai comuni aderenti al progetto Pistaaa, non limitandosi in senso stretto alle attività e alla produzione agricola. Questo tipo di marchio va oltre il semplice marchio di qualità in quanto implicitamente contiene indicazioni relative alla provenienza geografica e in particolare al metodo produttivo del territorio che si traduce in qualità connesse a fattori storici,

culturali e ambientali. In particolare, questa esperienza si pone il perseguimento delle seguenti finalità:

- Identificare e consolidare le eccellenze del sistema territoriale di riferimento
- Promuovere il marchio nei confronti degli operatori e degli enti presenti sul territorio
- Stimolare la responsabilizzazione degli attori locali rispetto alle politiche ambientali e di sicurezza alimentare portate avanti dal progetto
- Promuovere e tutelare i prodotti e le tradizioni locali, migliorando la qualità ambientale della produzione agricola e la sostenibilità economica degli agricoltori
- Migliorare la qualità (con particolare attenzione a quella ambientale) e l'organizzazione dell'offerta turistica locale e dei servizi connessi
- Migliorare l'immagine aziendale e del territorio, aumentando quindi, in generale, le capacità di promozione e di commercializzazione dei prodotti e servizi
- Promuovere nuove forme di incontro, scambio e collaborazione tra gli operatori economici del territorio, nonché favorire la condivisione degli obiettivi e delle strategie attuate, in un'ottica di partecipazione e di miglioramento collettivo

### 3.1 Chi sono gli interessati?

Poiché le potenzialità del territorio sono legate alla componente ambientale e culturale, la qualità dei beni e servizi offerti dagli operatori del territorio si esprime nei valori di originalità, autenticità e naturalità, che rappresentano i criteri di partecipazione e di selezione dei diversi attori economici che fanno riferimento ai seguenti settori:

- Agroalimentare (agricoltori, trasformatori, agriturismi, cooperative agricole);
- Attività Commerciali (che vendono prodotti tipici, locali e/o biologici);
- Ristorazione;
- Servizi turistici (strutture ricettive, imprese turistiche specializzate per la progettazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti turistici);
- Produzioni artigianali tipiche (aziende e cooperative artigiane);
- Attività di educazione ambientale ed escursionismo (enti parco e altre associazioni di educazione ambientale);
- Promozione culturale (musei ed altri operatori culturali).

In questo elenco chiaramente non possono figurare i consumatori-cittadini in quanto la procedura di assegnazione del marchio sarebbe insensata, dato che il marchio svolge proprio la funzione di razionalizzare la loro scelta sui criteri che fanno capo al progetto. Nonostante ciò, e proprio per quanto detto, il ruolo che essi svolgono è sicuramente rilevante perché questa esperienza si può fondare solo attraverso il loro consumo critico. L'atto del consumo deve necessariamente configurarsi in questo contesto come un'azione politica basata su una definizione di qualità che mette al primo posto convenzioni legate al rapporto diretto e alla fiducia tra produttore e consumatore appartenenti allo stesso territorio, traducendosi quindi in scelte d'acquisto effettuate sulla base di valori ambientali, sociali, culturali e politici. Per questo motivo, al fine di una buona riuscita del progetto, particolarmente importanti saranno tutte quelle iniziative di sensibilizzazione volte a far prendere consapevolezza del peso di un'azione collettiva di consumo nell'incidere sul sistema socioeconomico locale.

### 3.2 Sistema di valori e manifesto

Il primo passo intrapreso orientato alla realizzazione del marchio è stato quello di definire i principi alla base di questa iniziativa. Innanzitutto, è necessario approfondire le principali tematiche che affronta l'associazione, introducendo il concetto di *sostenibilità*, definito per la prima volta dal Rapporto Brundtland pubblicato dalla Commissione Mondiale per l'Ambiente e lo Sviluppo. In questo documento viene riconosciuta e promossa la coesistenza dello sviluppo economico e della tutela ambientale, evidenziando l'importanza di attuare politiche ambientali, sociali ed economiche non in contrasto tra loro, ma indirizzate su una traiettoria comune e a lungo termine. Viene inoltre affrontato il tema del degrado ambientale e di come sia necessario agire così da garantire per le generazioni future delle condizioni di vita soddisfacenti. Da questo documento emerge quanto alcuni movimenti degli anni '60 avevano già iniziato ad elaborare, ovvero che in questa irrefrenabile crescita economica è indispensabile adottare misure che considerino e tutelino anche gli aspetti ambientali e sociali. Per questo motivo, il tema della sostenibilità deve essere sempre affrontato nelle sue tre dimensioni. Altro tema di fondamentale importanza è quello che fa riferimento all'*economia circolare* che può essere definita come quel sistema economico in cui circolano idee di rigenerazione, riciclo e riuso. L'idea alla base è quella di dare il giusto valore ai flussi di materia ed energia che partecipano alla creazione dei beni, promuovendo una concezione diversa della produzione e del consumo di prodotti e servizi, in modo antitetico al classico modello lineare. In questa nuova visione economica, un ruolo cruciale è attribuito al design per prevenire, attraverso una progettazione attenta e mirata,

lo spreco di risorse, ma di fondamentale importanza è anche la consapevolezza dell'interdipendenza dei diversi sistemi, nell'ottica in cui il sottoprodotto proveniente da un determinato processo, possa essere utilizzato come materia prima in un altro processo produttivo. Sulle orme dell'economia circolare nasce la *Blue Economy*, grazie al suo ideatore Gunter Pauli. Vista come l'evoluzione della Green Economy, la Blue Economy, si differenzia da quest'ultima perché non richiede un maggiore investimento di denaro per salvare l'ambiente, ma si prefigge di creare maggiori flussi di reddito con un minor impiego di capitale e contemporaneamente di costruire capitale sociale. La Blue Economy, quindi, non si basa solamente sull'innovazione, ma promuove nuovi modelli che cambiano il nostro modo di guardare alla produzione, alla distribuzione e al consumo, ispirandosi alla natura come fonte di insegnamento, la quale ci mostra che, col tempo e utilizzando soluzioni creative, è possibile evolvere verso il meglio.

Partendo da questi presupposti si è deciso di raccogliere, sotto il formato di un Manifesto (allegato I), i principi ispiratori di questo lavoro in modo tale da incominciare a definire la strada che il territorio di riferimento vuole percorrere. L'intenzione è quella di facilitare il coinvolgimento di tutti i diversi stakeholder, presupposto essenziale per sostenere il processo di rinnovamento dell'identità del territorio. Ciò significa che i diversi attori del territorio non solo collaborano tra loro in senso economico, ma dagli incontri che vengono a crearsi è possibile far dialogare persone con conoscenze e capacità diverse per produrre una visione condivisa e partecipata. L'impegno che si richiede sarà quindi quello di supportare collettivamente i principi alla base dei meccanismi economici che mirano alla coesione sociale, alle relazioni di rispetto e fiducia tra le persone e ai diritti dei lavoratori, includendo, inoltre, sia gli standard di produzione sia le regole di funzionamento del sistema di certificazione dei quali si parlerà successivamente. La formulazione di questi principi ha visto in primo luogo una lunga discussione all'interno dell'associazione al fine di identificare quelli maggiormente pertinenti alla visione che si intende costruire, successivamente, questi sono stati sottoposti ai diretti interessati di questo progetto, sia per avere un riscontro e valutare il livello di ricettività, ma anche per iniziare quel processo di coinvolgimento che in questo caso ha dato come risultato ritocchi, consigli e considerazioni. Di seguito saranno riportati brevemente i principi più significativi.

## Economia equa e socialmente sostenibile

Quando si parla di economia molto spesso si rischia di pensare che essa sia una scienza esatta, una faccenda per tecnici, mentre in realtà ha molto a che fare con la visione che si ha del mondo, della società, delle relazioni umane; è piuttosto una riflessione sul chi e sul come si gestiscono le risorse e, in definitiva, sulla maniera in cui vogliamo stare al mondo. L'idea centrale dalla quale possono nascere diverse riflessioni è che le risorse sul pianeta terra sono gestite oggi in maniera iniqua e sconsiderata: iniqua perché le differenze nella distribuzione sono in costante crescita; sconsiderata perché non si tiene conto della limitatezza delle stesse, né della capacità del sistema terrestre di assorbire l'impatto dei meccanismi di produzione-smaltimento dei beni di consumo. Da quanto emerso finora è evidente che la visione che anima le iniziative dell'associazione è quella di un'economia che focalizzi la sua attenzione innanzitutto sulle persone che appartengono al contesto locale, promuovendo l'orizzontalità del processo economico al fine di ridurre gli scarti e l'esclusione, riprendendo i meccanismi della natura, come quella generata dal modello sistemico, allontanandosi quindi dal modello estrattivo-lineare, per raggiungere il ben-essere della persona e della collettività.

## Sostenibilità ambientale

La prima riflessione, capace di dare corpo ad un argomento decisamente complicato, riguarda la consapevolezza che molti degli squilibri e degli scompensi che l'uomo ha causato all'interno degli ecosistemi nascono da una filosofia antropocentrica che vede l'uomo come una figura estranea ai cicli naturali. Se è vero che l'uomo ha sempre manipolato l'ambiente che lo circondava per soddisfare i propri bisogni legati alla sopravvivenza, è solo negli ultimi decenni che ci si è resi conto di come questo processo abbia assunto un carattere insostenibile. L'attività umana che altera le condizioni naturali del suolo e dell'acqua al fine di rendere un piccolo ambiente più produttivo, ovvero l'agricoltura, ha plasmato i paesaggi per migliaia di anni, tuttavia, a partire dagli anni '50, la tradizionale gestione agricola, che privilegiava una vasta gamma di paesaggi, habitat, orti e frutteti, campi aperti, e una ricca varietà di specie vegetali e animali che vivevano in stretto contatto tra loro, è stata sostituita da una rapida industrializzazione che ha causato uno straordinario avanzamento della produttività delle colture e degli allevamenti. Contemporaneamente, i terreni agricoli rimanenti con vincoli naturali sono stati sottoposti a marginalizzazione e abbandono. L'insostenibilità di questo processo risiede nel significativo declino della biodiversità sia quella naturale, sia quella agricola (la diversità genetica delle colture e del bestiame), ma soprattutto quella del suolo, tutto ciò si traduce in una semplificazione del paesaggio. Se consideriamo che il territorio a cui

facciamo riferimento ha ottenuto il riconoscimento MaB da parte dell'Unesco, ci rediamo conto che questo è una visione che bisogna tener bene presente ogniqualvolta si apre un qualsiasi confronto sulle politiche locali.

### Rete agroalimentare territoriale e sovranità alimentare

Quando parliamo di sistema del cibo e di produzione agricola dobbiamo tenere presente che, soprattutto a livello locale, essa difficilmente va configurandosi come una linea ordinata di successivi passaggi, ma piuttosto va raffigurata come una rete, o una ragnatela, in cui ogni singolo nodo è in connessione con più nodi, e le relazioni che si instaurano tra due punti sono in grado di influenzare il funzionamento nel complesso. La rete che questo progetto immagina di costruire, è una rete che tiene in considerazione la relazione sinergica tra specificità produttiva e strategie di differenziazione messe in atto dagli attori operativi in un tessuto socioeconomico circoscritto, facendo affidamento allo stesso tempo sia al recupero delle conoscenze tradizionali e del “saper fare”, sia all’innovazione del settore, sempre al fine di raggiungere una maggiore sostenibilità ambientale e sociale. L’integrazione e l’organizzazione reticolare delle imprese locali è di fondamentale importanza dal punto di vista strettamente territoriale, ma anche per la creazione di filiere produttive integrate in grado di poter chiudere il ciclo, dalla materia prima al consumo e alla gestione degli scarti e dei rifiuti. La costruzione di una rete di questo tipo si basa (e al contempo favorisce) sulla circolazione dei saperi e delle informazioni con l’obiettivo di ristabilire l’equilibrio tra individuo, società ed ambiente e ha la potenzialità di implementare il discorso legato alla sovranità alimentare, ovvero al diritto della comunità locale di definire le politiche e le strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo. Si punta, quindi, a facilitare l’accesso per la popolazione locale a prodotti sani, naturali, freschi e di stagione che in più valorizzano il patrimonio enogastronomico e culturale del territorio, e, allo stesso tempo, si mira a sensibilizzare i consumatori e gli operatori circa le pratiche che possono condurre a una riduzione dello spreco alimentare. Per questo motivo nel primo capitolo si è fatto riferimento all’agroecologia, perché essa rappresenta allo stesso tempo il pensiero, la scienza e il metodo per rivalutare i sistemi alimentari locali in chiave sostenibile per una serie di ragioni:

- l’agroecologia è socialmente attivante, poiché la sua diffusione richiede una partecipazione costante da parte degli agricoltori ed un sistema orizzontale della conoscenza;
- si tratta di un approccio culturalmente accettabile, in quanto si basa su conoscenze tradizionali e promuove un dialogo di saperi con approcci scientifici più “ortodossi”;

- promuove tecniche economicamente sostenibili, dando risalto all'uso di conoscenze autoctone, agrobiodiversità e risorse locali, e progettando sistemi chiusi che in tal modo non dipendono da input esterni.

### Accoglienza, mobilità e turismo sostenibile

Il turismo, negli ultimi decenni, è profondamente cambiato e al giorno d'oggi il concetto di vacanza è in crisi. L'attività turistica può essere definita come quella pratica di uno o più giorni che si svolge lontano dal proprio luogo di residenza a fini di riposo, divertimento ma anche apprendimento, e per diverso tempo è stato associato al concetto, derivato dalla società industriale, di "vacanza", ovvero vuoto, assenza dal lavoro, riposo. La vacanza era, negli anni '60-'70, fatta da persone che avevano voglia di evadere dalla routine del lavoro in fabbrica, di riposarsi e vivere in modo spensierato e infantile i giorni di assenza dal lavoro (per molto tempo, e non senza dure battaglie sindacali, solo gli operai dipendenti avevano diritto alle ferie, mentre nella società rurale questa pratica non esisteva). La portata massiccia che aveva assunto questa pratica in quegli anni, ha di fatto contribuito alla nascita della definizione di turismo e con questo anche dell'industria turistica (trasporti, settore immobiliare, agenzie di viaggio), determinando, anche in questo caso, sulla falsa riga della produzione industriale, la preferenza di alcuni luoghi rispetto ad altri solo perché presentavano opportunità di collegamento più dirette e la possibilità di accogliere un grande numero di persone. Il turismo di massa negli ultimi anni, però, si sta evolvendo e alcune sue manifestazioni "classiche" sono in decadenza: le formule tutto incluso, i villaggi vacanze, il turismo invernale sugli sci. I villaggi in cui chiudersi senza contatti con l'esterno oggi interessano meno; sebbene altre forme di turismo di massa resistano, come le crociere, sembra che in generale alle persone interessi sempre di più un viaggiare in cui si valorizzino l'"autenticità" dell'incontro umano, delle persone, delle relazioni e delle esperienze. Il modello del "viaggiatore bulimico", che mette bandierine sulla mappa per collezione, senza mai spingersi oltre la superficie, sta per essere soppiantato da quello del "viaggiatore cittadino", binomio che deriva dal fatto che il turista riprende, in un certo senso, l'atteggiamento del viaggiatore attraverso un ritorno all'esplorazione, alla scoperta, all'attraversamento dei paesaggi, al viaggio di conoscenza, alla relazione con le comunità locali; mentre, dall'altra parte, l'accoglienza diventa così una sorta di "cittadinanza temporanea" del visitatore. La ricettività, infatti, è sempre più di tipo familiare come bed&breakfast, agriturismi, alberghi diffusi, locazioni brevi e sharing (ad es. CouchSurfing) e per questo è sempre più attenta all'ospite con la consapevolezza che egli vuole una relazione umana, vuole prodotti veri e locali. Nasce così quello che è possibile definire turismo responsabile, o sostenibile, partendo



dalla constatazione che il turismo è un atto con forti impatti ambientali, sociali ed economici, il quale, finora, ha avuto quasi esclusivamente un'accezione economica, trascurando i risvolti culturali e relazionali insiti nel viaggiare.

Strettamente connesso è il concetto di turismo “lento” che prevede nuove forme di viaggio virtuose come il camminare, il viaggiare in bicicletta e la tendenza a fare viaggi lunghi anche vicino casa (turismo di prossimità), che si legano indissolubilmente all'aspetto culturale fatto di scoperta di luoghi storici, naturalistici, paesaggistici e delle persone, culture, usanze e tradizioni che risiedono nel territorio. Questi aspetti sono alla base del progetto Pistaaa che, attraverso la realizzazione di percorsi ciclopedonali, vuole promuovere innanzitutto un turismo di prossimità nel quale la bicicletta svolge un ruolo di rilevante importanza. Così, la bicicletta non è esclusivamente un mezzo con finalità di trasporto, sportive e ludiche ma si inserisce in un discorso di rivalorizzazione e tutela di un territorio periferico e rurale attraverso un miglioramento degli stili e della qualità della vita e quindi con risvolti positivi sull'imprenditoria e l'economia locale.

### 3.3 I disciplinari

Definiti i valori che animano il progetto e che costituiscono la visione condivisa di tutti coloro che decidono di impegnare le loro forze e il loro tempo in esso, è stato necessario definire le procedure e gli standard di qualità cui le aziende agricole, gli agriturismi, i B&B e altre attività di ricezione e la ristorazione, devono attenersi per l'ottenimento del marchio Pistaaa. Data la natura ancora embrionale di questo progetto, ci si è dovuto limitare per adesso a questi settori, nonostante l'obiettivo finale sia quello di coinvolgere tutti gli attori del territorio che giocano un ruolo importante nella promozione e nella valorizzazione dello stesso. I seguenti disciplinari elaborati durante il periodo di stage, di cui si parlerà brevemente dopo, non svolgono una funzione prettamente certificativa ma possono essere visti come dei documenti che racchiudono un processo dinamico di creazione delle convenzioni di qualità che caratterizzeranno la produzione di beni e servizi offerti, stimolando così la responsabilità sociale degli stakeholder in modo che siano essi stessi a indicare le modalità attraverso cui migliorare i propri standard socio-ambientali. Le convenzioni a cui si fa riferimento sono di tipo domestico e civico in quanto, basandosi sulle relazioni dirette e sulla fiducia, sulla prossimità fisica e culturale, sulle adesioni di un insieme di attori ad un nucleo di principi collettivi, possono dare vita a modelli alternativi e sostenibili di produzione e consumo, rappresentando quindi strumenti per raggiungere obiettivi prefissati di salvaguardia del patrimonio gastronomico, della cultura e

delle tradizioni della comunità locale, dell'ambiente come sintesi tra elementi naturali ed antropici.

Questo è stato uno dei punti nevralgici dell'esperienza di stage perché pone le basi per l'implementazione del progetto ed anche perché la definizione del concetto di qualità, in particolare in ambito alimentare, è un processo tutt'altro che naturale e pacifico, ma piuttosto frutto di costruzioni socioculturali e politiche e di strategie di negoziazione, compromessi e conflitti tra gli attori del sistema cibo. Per questo motivo, il periodo finale del mio tirocinio è stato incentrato su questo aspetto: si è deciso di sottoporre i documenti elaborati ai diretti interessati sia attraverso incontri individuali, nei quali è stato possibile rendersi conto di come operano effettivamente le singole realtà, sia con riunioni collettive utili per iniziare a stimolare un dibattito su quanto fatto finora e sulla strada che si intende percorrere.

### Disciplinare agricoltura

Per quanto riguarda il settore agricolo (allegato II) si è stabilito di fare riferimento alla visione agroecologica per i motivi esposti precedentemente all'interno del Manifesto. In questo contesto, il ruolo dell'associazione sarà quello di promuovere queste buone pratiche e la transizione agroecologica dei sistemi agricoli del territorio, rimanendo comunque aperto ai suggerimenti e alle necessità degli operatori interessati per migliorare tali standard attraverso un processo partecipato. L'adozione di questo concetto è originata dalla constatazione che molti degli agricoltori che ho avuto modo di incontrare utilizzano già alcune delle pratiche a cui si fa cenno, anche se non sono certificati biologico. Anche per questo motivo, e per essere il più inclusivi possibile, non ci si poteva limitare a considerare solamente quegli agricoltori che possiedono la certificazione biologica, ma allo stesso tempo, erano necessari una serie di standard al fine di raggiungere l'obiettivo di una produzione sostenibile e di un cibo sano, fresco e nutriente. Le buone pratiche a cui si fa riferimento sono state rielaborate a partire dal paper di Pronti (2016) e consistono nell'introduzione nel sistema aziendale della rotazione delle colture, della policoltura, delle coltivazioni di copertura, della lavorazione minima del suolo, dell'implementazione di sistemi agroforestali e del vantaggio della diversità biologica nella gestione degli insetti dannosi, delle piante infestanti e dei patogeni. Oltre a questi di criteri generali, sono stati sviluppati una serie di standard specifici per i diversi indirizzi produttivi, prendendo spunto principalmente da documenti elaborati da iniziative più o meno affini a quella a cui si fa riferimento, ma che hanno concentrato i loro sforzi al raggiungimento dello stesso

obiettivo, come i Mercati della Terra di Slow Food<sup>2</sup>, l'associazione CortoCircuito Flegreo<sup>3</sup>, Filiera Corta Solidale<sup>4</sup> e Campi Aperti<sup>5</sup>.

### Disciplinare agriturismi e accoglienza

Il ruolo svolto dal settore dell'accoglienza all'interno di questo progetto, come è stato evidenziato, è fondamentale per la valorizzazione e la promozione del territorio perché la loro attività è strettamente connessa ai processi di marketing. Un territorio che cerca di promuoversi da un punto di vista turistico, non deve sottovalutare la funzione svolta dall'accoglienza, e per questo motivo l'associazione incoraggia tutte le iniziative volte a un turismo sostenibile e quindi alla responsabilità sociale d'impresa, alla sostenibilità ambientale, all'equità di genere e alle buone pratiche in generale, avendo cura che la loro attività turistica sia ideata, realizzata e complessivamente gestita in maniera tale da non generare fenomeni di iniquità sociale ed economica, soprattutto a danno delle popolazioni ospitanti. Per l'elaborazione del disciplinare (allegato III), in questo caso, si è dovuto fare affidamento agli standard realizzati da alcuni organismi di controllo privati come AIAB<sup>6</sup> e ICEA<sup>7</sup>. In questo senso, sottoporre il documento agli attori del territorio è stato maggiormente importante per poter rendere più flessibili e adeguati degli standard di carattere decisamente di mercato; tuttavia, a causa dell'enorme lavoro che richiede la realizzazione di un tale progetto, il risultato per ora è ancora sommario e sarà necessario continuare questo processo. I parametri presi in considerazione sono la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali, la gestione ecologica delle strutture ricettive, la promozione della cultura locale, la ristorazione e la mobilità sostenibile.

### Disciplinare ristorazione

In ultimo, ma non di minore importanza, è stato realizzato il documento che riguarda il settore della ristorazione (allegato IV). In questo contesto l'associazione ha interesse a coinvolgere quelle attività che mirano ad offrire un servizio di qualità per quanto riguarda l'accoglienza, ma soprattutto che hanno cura nel selezionare materie prime fresche, di stagione, sane e locali. Anche in questo caso la funzione svolta dalle organizzazioni nell'ambito ristorativo ha importanti risvolti dal punto di vista turistico perché si fanno promotrici della cultura

---

<sup>2</sup> <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/mercati-della-terra-slow-food/>

<sup>3</sup> <http://cortocircuitoflegreo.blogspot.com/>

<sup>4</sup> <https://filieracortacremona.it/>

<sup>5</sup> <https://www.campiaperti.org/>

<sup>6</sup> <https://www.aiabcalabria.it/wp-content/uploads/2019/06/Disciplinare-Agriturismi-Bio-Ecologici-AIAB.pdf>

<sup>7</sup> <http://www.cm-valtiberina.toscana.it/agenda21/allegati/ICEA/ICEARequisitiOBBLIGATORI.pdf>

<http://www.cm-valtiberina.toscana.it/agenda21/allegati/ICEA/ICEARequisitiFACOLTATIVI.pdf>

enogastronomica del territorio, ma in particolare sono capaci di dare valore al lavoro svolto dalle aziende agricole attraverso un maggiore grado di integrazione con i fornitori locali sviluppando così l'economia dell'area. Per questo motivo ai ristoranti è richiesto, nella misura maggiore possibile, di rifornirsi dai produttori che partecipano al progetto, curando la relazione che si viene a creare, per poi proporre all'interno dei propri menù piatti tipici e ingredienti locali, dando sempre la preferenza a quelli prodotti in modo sostenibile e mettendo in risalto, nel modo più chiaro possibile, questi aspetti. Anche in questa situazione si è fatto ricorso agli standard elaborati da ICEA<sup>8</sup> e dal progetto portato avanti dalla Provincia autonoma di Trento Ecoristorazione Trentino<sup>9</sup>, mentre per quanto riguarda la definizione dei piatti tipici si è preso spunto dal Disciplinare Ristorante Tipico<sup>10</sup> realizzato dalla Regione Piemonte, integrandolo con le conoscenze dei ristoratori locali.

### 3.4 Il Marchio Pistaaa

Il lavoro esposto in questo capitolo ha come obiettivo in primis quello di favorire la creazione di nuove forme di incontro, di scambio e di confronto tra tutti gli attori del territorio, creando una rete permanente basata sulla fiducia e sulla circolazione delle informazioni, quindi assegnare un marchio collettivo a una comunità di operatori economici è una pratica che, nell'insieme, mira a realizzare un miglioramento della gestione collettiva, un aumento di qualità dei prodotti e dei servizi offerti e a migliorare l'immagine della destinazione turistica. La volontà di istituire un marchio, nel caso in cui è il risultato di un'azione di mobilitazione e partecipazione dal basso al fine di migliorare il benessere della comunità e del territorio in generale, quindi, può essere vista come il prodotto finale, espressione dello sforzo realizzato per raggiungere questo traguardo e dei valori e dell'autenticità della comunità locale. Il marchio, come è stato evidenziato nel primo capitolo e come suggerisce la stessa parola, è utile ad identificare un processo produttivo, ma allo stesso tempo quest'ultimo è il frutto dei fattori socioculturali, delle conoscenze tecniche, dell'immaginario e dell'identità del territorio nel suo complesso e per questo si configura a tutti gli effetti come uno strumento operativo sostenibile

---

<sup>8</sup> <https://www.icea.bio/wp-content/uploads/2017/01/1.Disciplinare-Ristorazione-bio-3B.2-Ristorazione-biologica-ICEA-Istituto-di-Certificazione-Etica-e-Ambientale.pdf>

<sup>9</sup> [http://www.eco.provincia.tn.it/binary/pat\\_eacoacquisti/Ecoristorazione/Disciplinare\\_Ecoristorazione\\_2.0\\_approvato.1411549725.pdf](http://www.eco.provincia.tn.it/binary/pat_eacoacquisti/Ecoristorazione/Disciplinare_Ecoristorazione_2.0_approvato.1411549725.pdf)

<sup>10</sup> [http://www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2010/05/attach/07disciplinare%20rist\\_%20tipico.pdf](http://www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2010/05/attach/07disciplinare%20rist_%20tipico.pdf)

di governance volto alla valorizzazione e alla promozione dell'ambiente, dei prodotti tipici e delle tradizioni locali.

### 3.4.1 Marketing territoriale

Per questo motivo, la creazione di un marchio rientra nel più ampio discorso di marketing territoriale. Il marketing territoriale è definito come “l'insieme di azioni volte a perseguire la promozione di tutti gli aspetti che determinano il benessere delle persone che vivono nel territorio” (Van den Berg e Van der Meer, 1994). È un modello volto allo sviluppo dell'area geografica di riferimento e ciò implica la definizione di un set di strumenti operativo-gestionali che possono essere individuati nei seguenti ambiti:

- progettazione di un adeguato mix di beni e servizi territoriali
- predisposizione di incentivi per gli utenti ed acquirenti attuali e potenziali di beni e servizi locali
- miglioramento dell'accessibilità dei beni territoriali
- promozione dei valori e dell'immagine del territorio affinché i potenziali utenti siano pienamente consapevoli dei vantaggi distintivi offerti.

Questa analisi però non fa riferimento alla dimensione relazionale in ambito territoriale, sottolineata poi in altri studi (Caroli, 1999; Van den Berg e Braum, 1999; Vesci, 2001), la quale è particolarmente rilevante e fonte di vantaggio competitivo: introdurre tra le leve del marketing mix (Borden, 1964) la gestione organizzativa delle relazioni sia interne sia esterne all'area di riferimento appare un'intuizione estremamente felice, in quanto mette sullo stesso piano la variabile relazione e le variabili espone precedentemente, quest'ultime di per sé non sufficienti a spiegare le dinamiche territoriali. Sono questi i fattori che concorrono alla realizzazione di una rete di attori locali, processo che però è tutt'altro che “pacifico” e statico perché essa rappresenta il luogo figurato in cui si interfacciano, discutono ed entrano in conflitto tutti gli attori del territorio, ognuno con le proprie esperienze e la propria percezione del luogo in cui abita, al fine di raggiungere una rappresentazione dello stesso condivisa dai più. Il marketing territoriale, quindi, può essere inteso come una modalità di interpretazione in quanto non si riferisce al territorio come esso è, ma come gli stakeholder lo percepiscono e lo vogliono fare apparire; solo successivamente esso diventa uno strumento che racchiude operazioni e processi attivati di volta in volta a seconda delle relazioni e dei rapporti di forza che si instaurano, al fine di creare valore per l'insieme degli attori economici, dei residenti, dei visitatori e delle organizzazioni del territorio. Il valore creato, declinato nelle sue tre accezioni di valore d'uso,

economico e simbolico, affinché questo processo possa avere successo, deve essere poi sostenibile trasversalmente sia per gli abitanti sia per i turisti. In questo contesto è possibile fare un parallelismo tra le operazioni finalizzate al raggiungimento della sostenibilità ambientale, economica e sociale e il processo di assegnazione del valore operata dal marketing territoriale: quando facciamo riferimento alla sostenibilità ambientale intendiamo, oltre alle misure volte a ridurre l'impatto dell'attività umana sul pianeta, soprattutto la gestione responsabile e consapevole delle risorse che si traduce nell'attribuzione di un nuovo valore d'uso alle stesse, monetizzandosi in un valore economico che può fare da volano alla creazione di nuove attività che possono avere ricadute sull'economia locale. Il prodotto realizzato da quest'ultime assume così un valore simbolico per la comunità locale in quanto esprime concretamente il processo di identificazione alla base che è frutto dell'attività cognitiva dei diversi stakeholder e delle relazioni che intrecciano tra loro, contribuendo così al processo di integrazione, partecipazione e creazione di benessere nella comunità locale.

Dalla considerazione precedente si evince, quindi, il ruolo fondamentale svolto dalla rete di attori locali nella creazione di identità e nell'assegnazione di valore ai prodotti territoriali. Essendo la rappresentazione concepita dai diversi stakeholder un concetto dinamico che si evolve nello spazio e nel tempo, l'identità deve essere intesa come processo di identificazione che, a partire da elementi ereditati, riconosciuti e consolidati, è capace di rinegoziare le convenzioni sociali locali connesse alla qualità e al valore. L'identità è un concetto che si esplica solo se si fa riferimento a una dimensione e a un tempo futuro attraverso la promessa e la proposta di azioni volte al conseguimento di un valore che incorpora benefici a carattere funzionale, esperienziale e simbolico. In questo modo si rovescia il pensiero che vede l'identità come qualcosa che ci rende uguali a noi stessi quando ci confrontiamo con quello che eravamo nel passato. Per quanto detto, il risultato di questo processo, e quindi del progetto, necessita della costruzione e della presenza di fiducia e credibilità negli altri e della strutturazione della visione, ed è valutabile solamente nel futuro, ex-post. Per questo motivo, il concetto di identità si discosta sostanzialmente da quello di autenticità. L'autenticità, in effetti, nasce dalla ricerca da parte dell'uomo di ricucire la rottura operata dalla modernità con il passato, recuperando e riscoprendo ciò che è originale, siano essi oggetti o esperienze. Questa ricerca è movimentata dal senso di nostalgia e dalla paura che qualcosa si sia persa o si possa perdere e, per evitare questo scenario, l'uomo si abbandona in un atto di conservazione, molto spesso passivo e incapace di creazione di valore, per proteggere ciò che è stato. La differenza lampante esistente con l'identità territoriale del marketing risiede nel fatto che quest'ultima è un processo

dinamico, mentre l'autenticità è un concetto statico in quanto rappresenta ciò che è uguale a se stesso: dire che un'esperienza è autentica significa che è uguale a quella che si sarebbe potuta fare nel passato. L'autenticità, quindi, non è la rappresentazione che la comunità dà di se stessa, ma è la rappresentazione messa in scena per andare incontro al soddisfacimento di questo bisogno del turista.

### 3.4.2 Spunti di riflessione

I marchi collettivi territoriali nascono dal desiderio di veder riconosciuto il processo di identificazione messo in atto da una comunità con l'obiettivo di ottenere un vantaggio competitivo, prima che economico, nei confronti degli altri territori sul terreno dell'originalità, garantendo la tipicità e l'unicità dei fattori produttivi (cognitivi soprattutto) e del processo fino al prodotto finito che va a configurarsi come una esperienza (sensoriale, ma anche culturale) autentica ed esclusiva. Probabilmente è proprio l'esclusività la caratteristica più importante di un prodotto di origine, e il vantaggio economico nasce proprio dal fatto che il consumatore attribuisce un plus valore che dipende dalla sua disponibilità a pagare. Questo aspetto è particolarmente importante perché va a sfociare nella discussione che riguarda la sostenibilità economica del progetto e quindi l'amministrazione del marchio in termini economici, il quale deve finanziarsi attraverso la vendita ai membri delle etichette da applicare sui prodotti e sui servizi forniti. Se la funzione che ricopre il marchio collettivo è apprezzata e sostenuta dalla comunità locale e dai turisti, ci si aspetta una disponibilità a pagare per esso (Cuccia e Santagata, 2007). L'importanza dei consumatori risiede nella loro disponibilità a pagare per gli attributi di qualità espressi e ciò consentirebbe ai produttori di far fronte alle seppur minime spese di certificazione e quelle amministrative necessarie alla sopravvivenza del marchio, comprese quelle di marketing.

Questa considerazione apre un altro interrogativo su come dovrebbe andarsi a strutturare il sistema di certificazione, affinché possa essere garantita quella qualità che diventa attributo di scelta per il consumatore. La criticità risiede nel dover definire la commissione tecnica, l'organismo di vigilanza, le misure e le condizioni per la revoca del marchio e dare completezza al lavoro iniziato circa la definizione dei criteri e degli standard per la loro natura intrinsecamente dinamica. Nel primo capitolo si è affrontato la questione relativa ai Sistemi di Garanzia Partecipativa, evidenziando come questi siano degli strumenti molto utili alla comunità locale al fine del processo di definizione dei propri criteri e standard di qualità dei prodotti territoriali, a partire dalle risorse locali materiali e immateriali, e come quindi possano

essere considerati un sistema di certificazione efficace per un sistema di produzione, commercio e consumo in grado di rilanciare l'economia locale. I vantaggi che l'adozione di questo sistema apporterebbe al progetto a cui si fa riferimento sono soprattutto legati alla gradualità del processo utile a generare apprendimento collettivo con delle ricadute importanti sull'empowerment della rete costituita, con il fine di facilitare la condivisione degli obiettivi da parte degli attori, qualificando e aprendo la strada alla realizzazione di una filiera corta che possa essere identificata con un marchio. In questo contesto la volontà da parte dell'associazione e degli attori coinvolti fino a questo momento è quella di affidarsi a questi sistemi, anche se ancora non si è aperto un dibattito riguardo gli aspetti più tecnici ed organizzativi. Comunque, il protocollo di validazione che si potrebbe sviluppare, in quanto considerato il più efficace ed affidabile, vede l'organismo di vigilanza formato da un produttore (dello stesso indirizzo produttivo di chi è sottoposto alla visita), una figura tecnica (agronomo, certificatore, ecc.) e da un consumatore, il quale compito sarà quello di compilare un apposito documento, redatto in base alla procedura stabilita, da sottoporre alla supervisione di commissione tecnica che farà da garante di tutto il processo di validazione. I marchi si potrebbero ascrivere alla corrente riformista delle reti agroalimentari alternative in quanto mirano a correggere le deformazioni del mercato, ma penetrando in quegli stessi meccanismi, si rischia che si riproducano le stesse dinamiche di esclusione, emarginazione, disuguaglianza e povertà. Ciò è vero anche nel caso dei marchi di origine le quali dinamiche possono emergere a causa degli elevati costi di produzione connessi alla marginalità dei luoghi nei quali vengono prodotti e al rispetto degli standard definiti, inoltre gli agricoltori devono sostenere anche le spese relative ai controlli e alla certificazione. Creando la globalizzazione delle nicchie di massa, se il processo di identificazione non presenta i caratteri di sostenibilità espressi precedentemente, si rischia il fallimento di esperienze del genere perché non sussistono le condizioni favorevoli alla produzione e il riconoscimento da parte del consumatore di quel prodotto rimane limitato. Per questo motivo, non meno importante è l'aspetto che concerne il lato della comunicazione, infatti uno dei limiti di questi sistemi risiede nel fatto che la trasposizione delle informazioni deve essere chiara affinché il consumatore possa avere gli elementi per effettuare la sua scelta.

Sicuramente un elemento mancante in questo lavoro è stato quello di iniziare il processo di definizione degli standard per il settore delle attività culturali. Nonostante lo spirito universale della cultura, i beni e le attività culturali sono quasi sempre fortemente legati a un luogo preciso. Quando si fa riferimento al patrimonio culturale costituito da beni materiali il tema è chiaro,



giacché monumenti, edifici di alto valore architettonico o storico, musei, ecc., sono «quelli di» un certo luogo, ma anche il patrimonio culturale di tipo immateriale è caratterizzato da profondi legami con il territorio in cui tale patrimonio viene concepito e prodotto. Sono evidenti le potenzialità offerte dal capitale culturale per lo sviluppo sociale ed economico di un'area, perché secondo Throsby (2001) esso rappresenta innanzitutto un asset, sia se incorpora una dimensione tangibile sia se si faccia riferimento a una dimensione intangibile, comunicante atteggiamenti e credenze, usi e costumi, valori e tradizioni. Tutte queste dimensioni entrano infatti nella produzione dei beni basati sulla creatività e sull'attività intellettuale, che rappresentano la chiave per una valorizzazione delle risorse locali sostenibile. I servizi museali, il patrimonio culturale, le arti dello spettacolo, le produzioni di arti e mestieri, la stampa e l'editoria, il design industriale, la moda, i complessi eno-gastronomici, traggono infatti tutti ispirazione da un qualche legame materiale o immateriale con la cultura espressa dalla comunità locale d'origine che va a configurarsi come un catalizzatore di nuove modalità di produzione e di consumo dei beni e dei servizi, sempre più legate a una dimensione immateriale del valore aggiunto. Ciò significa che la cultura può essere considerata un fattore di sviluppo economico al di là del valore che ricopre attraverso il turismo culturale, ma che deve essere valorizzata in tutti i settori dell'economia, inserendola nei processi decisionali delle politiche di sviluppo del territorio.

La finalità del presente elaborato di tesi è quella di fornire un quadro teorico a un progetto estremamente complesso che presenta una base sistemica intrinseca che sarà possibile rafforzare e successivamente ampliare una volta che i tempi saranno maturi. Si auspica che la rete che si sta formando assuma la consapevolezza delle proprie capacità (empowerment) e di come queste possano essere davvero efficaci nel ridisegnare le politiche di un territorio, le quali, quando verrà lanciato il marchio, potranno portare ad un vantaggio economico e sociale significativo.

## Bibliografia

- Adeux G. et al. (2019) *Mitigating crop yield losses through weed diversity*. Nature sustainability vo.2, pp. 1018-1026.
- Akerlof G.A. (1970) *The market for lemons: quality uncertainty and the market mechanism*. Quarterly Journal of Economics vol.84 n.3, pp. 488-500.
- Alkon A.H. e Norgaard K.M. (2009) *Breaking the food chains: an investigation of food justice activism*. Sociological Inquiry vol.79 n.3, pp. 289-305.
- Altieri M.A. e Gliessman S.R. (1983) *Effects of plant diversity on the density and herbivory of the flea beetle, *Phyllotreta cruciferae* Goeze, in California collard (*Brassica oleracea*) cropping systems*. Crop Protection vol.2, n.497-501.
- Altieri M.A. (1995) *Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture*. Westview Press, pp. 433, Softbound.
- Altieri M.A. e Nicholls C.I. (2005) *Agroecology and the Search for a Truly Sustainable Agriculture*. UNEP, Mexico, p.290.
- Bachmann L. et al. (2009) *Food Security and Farmer Empowerment – a study of the impacts of farmer-led sustainable agriculture in the Philippines*. Misereor/MASIPAG. <http://masipag.org/wp-content/uploads/2013/05/Food-Security-and-Farmer-Empowerment.pdf>
- Basok T., Ilcan S. e Noonan J. (2006) *Citizenship, human rights and social justice*. Citizenship studies vol.10 n.3, pp. 267-273.
- Bocchi S. e Maggi M. (2014) *Agroecologia, sistemi agroalimentari locali sostenibili, nuovi equilibri campagna-città*. Scienze del Territorio vol.2, pp 95-100. Firenze University Press, Firenze.
- Borden, N.H. (1964) *The Concept of the Marketing Mix*. Journal of Advertising Research vol. 4.
- Brunet R., Ferras R. e Thery H. (1992) *Les mots de la géographie: Dictionnaire critique*. RECLUS - La Documentation Française, Montpellier.
- Carletto G. et al. (2015) *Farm-level pathways it improved nutritional status: Introduction to the special issue*. The Journal of Development Studies vol.51 n.8, pp. 945-957.
- Caroli, M. G. (1999) *Il Marketing territoriale*. Franco Angeli, Milano.

- Colombino A. (2014), *La geografia del cibo*. Bollettino della società geografica italiana Serie XIII, vol.VII, pp. 647-656, Roma
- Colombo L. e Dell’Anna S. (2018) *Agroecologia: Principi e opzioni a vantaggio dell’agricoltura biologica*. FIRAB
- Coscarello M. (2016) *I Sistemi di Garanzia Partecipativa*. Progetto SELS, verso Sistemi di nuova Economia Locale Sostenibile.  
[http://www.economiasolidale.net/sites/default/files/allegati/2016\\_SEL\\_S\\_08.PGS\\_.pdf](http://www.economiasolidale.net/sites/default/files/allegati/2016_SEL_S_08.PGS_.pdf)
- Cuccia, T. e Santagata, W. (2007) *Collective Trademarks and Cultural Districts: the Case of San Gregorio Armeno – Naples*. EBLA Centre Working Paper Series n.1, Dipartimento di Economia “S. Cagnetti de Martiis”.
- De Clerck F. (2013) Harnessing biodiversity: from diets to landscapes. In: Fanzo J., Hunter D., Borelli T. e Mattei F., *Diversifying food and diets: using agricultural biodiversity to improve nutrition and health*. Agricultural Biodiversity, pp. 17–34. Earthscan, Londra.
- Edward-Jones et al. (2008) *Testing the assertion that “local food is best”: the challenges of an evidence-based approach*. Trends in Food Science & Technology vol. 19 n.5, pp. 265-274.
- FAO (2018a) *The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building climate resilience for food security and nutrition*. FAO, Roma  
<http://www.fao.org/3/i9553en/i9553en.pdf>
- FAO (2018b) *The impact of disasters and crises on agriculture and food security*. Rome. <http://www.fao.org/3/I8656EN/i8656en.pdf>
- FAO (2018c) *FAO’s work on agroecology. A pathway to achieving the SDGs*. Roma.  
<http://www.fao.org/3/i9021en/I9021EN.pdf>
- Francis C.A. et al. (1986) *Strip cropping corn and grain legumes: a review*. American Journal of Alternative Agriculture vol.1, pp. 159-164.
- Gliessman S.R. (2014) *Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems*. CrC Press terza edizione, Taylor & Francis Group, Abingdon.
- Global Footprint Network (2018) *National Footprint Accounts, 2018th ed*. Global Footprint Network, Oakland, CA, USA.
- Gomez P.Y. (1994) *Qualité et Théorie des conventions*. Economica, pp.101-210. Parigi.

- Goodman D. e Watts M. (1994), *Reconfiguring the rural or fording the divide? Capitalist Restructuring and the Global Agro-food System*. Journal of Peasant Studies vol.22 n.1, pp. 1-49.
- Harwood R.R. (1979) *The need for regional agriculture*. The New Farm vol.1, pp. 55-57.
- Henderson E. (2016) *Preface*. Overview of Community Supported Agriculture, in Europe in European CSA Research Group. <https://urgenci.net/wp-content/uploads/2016/05/Overview-of-Community-Supported-Agriculture-in-Europe.pdf>
- HLPE (2019) *Agroecological and other innovative approaches for sustainable agriculture and food systems that enhance food security and nutrition*. Report del High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome. <http://www.fao.org/3/ca5602en/ca5602en.pdf>
- Hochreiter C. (2011) *Certified with trust and solidarity? Attitude, benefits and challenges of organic farmers in Participatory Guarantee Systems, Cacahoatán, Mexico*. University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna.
- Holt-Giménez E. e Wang. Y (2011) *Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation?*. The journal of peasant studies vol.38 n.1, pp. 109-144.
- ILEIA 2011, Presentation for IFOAM Staff Excursion at ILEIA
- Jones A.D. (2017) *Critical review of the emerging research evidence on agricultural biodiversity, diet diversity, and nutritional status in low- and middle-income countries*. Nutrition Reviews vol.75 n.10, pp. 796-782.
- Keucheyan R. (2014) *La nature est un champ de bataille. Essai d'écologie politique*. Editions la Découverte, Parigi.
- Khoury C.K. et al. (2014) *Increasing homogeneity in global food supplies and the implications of food security*. PNAS vol.111 n.11, pp. 4001-4006.
- Knight C.G. (1980) *Ethnoscience and the African farmer: rational and strategy*. In: Brokenshaw D. et al. *Indigenous Knowledge Systems and Development*. University Press of America, Maryland.
- Kumar N. et al. (2015) *If they grow it, will they eat and grow? Evidence from Zambia on agricultural diversity and child undernutrition*. The Journal of Development Studies vol.51, pp. 1060-1077.

- Marescotti A. (2002) *Prodotti tipici e sviluppo rurale alla luce della Teoria economica delle convenzioni*. In Sviluppo rurale: società, territorio, impresa (Basile, E., Donato, R.). Franco Angeli, Milano.
- May C. (2008) *PGS Guidelines - How participatory guarantee systems can develop and function*. IFOAM.  
[https://www.ifoam.bio/sites/default/files/page/files/pgs\\_guidelines\\_en\\_web.pdf](https://www.ifoam.bio/sites/default/files/page/files/pgs_guidelines_en_web.pdf)
- Olney D.K. et al. (2015) *A 2-year integrated agriculture and nutrition and health behavior change communication program targeted to women in Burkina Faso reduces anemia, wasting and diarrhea in children 3-12.9 months of age at baseline: a cluster-randomized controlled trial*. Journal of Nutrition vol.145 n.6, pp. 1317-1324.
- ONU (2015) *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable development*. New York.  
<https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/21252030%20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf>
- Peters C.J. et al. (2008) *Foodshed analysis and its relevance to sustainability*. Renewable Agriculture and Food Systems vol. 24, pp. 1-7.
- Pettenati G., Toldo A. (2018), *Il cibo tra azione locale e sistemi globali, spunti per una geografia dello sviluppo*. FrancoAngeli, Milano.
- Ponisio L.C. et al. (2015) *Diversification practices reduce organic to conventional yield gap*. Proceedings Royal Society B vol.282.
- Pronti A. (2016) *L'agroecologia come nuovo paradigma per l'agricoltura sostenibile. Un breve quadro teorico*. Working Paper CNR-IRCRES Anno 2, Numero 5.
- Reganold, J. e Wachter, J. (2016) *Organic agriculture in the twenty-first century*. Nature Plants vol.2 articolo n.15221
- Roep D. e Wiskerke J.S. (2010) *On governance, embedding and marketing: reflections on the construction of alternative sustainable food networks*. Journal of agricultural and environmental ethics vol.25 n.2, pp. 205-221.
- Sacchi G. et al. (2010) *The Theory of Conventions as a Framework to Analyze Participatory Guarantee Systems for Organic Food*. orgprints.org
- Swaney D.P. et al. (2011) *Historical changes in the food and water supply systems of the New York City Metropolitan Area*. Regional Environmental Change vol. 12 n.2, pp. 363-380.
- Throsby, D. (2001) *Economics and Culture*. Cambridge University Press, Cambridge.

- Van den Berg, L. e Braun, E. (1999) Urban competitiveness, marketing and the need for organizing capacity. In *Urban Studies* vol. 36.
- Van den Berg, L. e Van der Meer, J. (1994) *Urban marketing in the Netherlands. An overview of its results*. In Ave e Corsico, op. cit.
- Vesci, M. (2001) *Il governo del territorio: approccio sistemico vitale e strumenti operativi*. CEDAM, Padova.
- Wezel A. e Jauneau J.-C. (2011) *Agroecology – Interpretations, Approaches and their links to Nature Conservation, Rural Development and Ecotourism*. Pubblicato in *Agroecology – Present Status and Future Prospectus* vol.1.
- Wezel A., Brives H. et al. (2016) *Agroecology territories: places for sustainable agricultural and food systems and biodiversity conservation*. *Agroecology and Sustainable Food Systems* vol.40 n.2, pp. 132-144.
- Wiskerke J.S. (2009) *On Places Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development*. *International Planning Studies* vol.14 n.4, pp. 369-387.
- Zanasi C. (2009) *Participative organic certification, trust and local rural communities development: the case of Rede Ecovida*. *New Medit* vol.8 n.2
- Zanasi C. e Venturi P. (2008) *Impact of the adoption of participatory guarantee systems (PGS) for organic certification for small farmers in developing countries: the case of Rede Ecovida in Brasil*. *Cultivating the Future Based on Science: 2nd Conference of the International Society of Organic Agriculture Research ISO FAR*, Modena, Italy, June 18-20.

# Allegato I: Manifesto

## **Economia equa e socialmente sostenibile**

Un'economia che rispetti le persone, siano questi lavoratori o consumatori, che rispetti l'ambiente e la biodiversità preservandoli per le generazioni future, un'economia orizzontale che sostituisca gradualmente quella verticale, un'economia incentrata sulla produzione locale, un'economia che non preveda lo scarto, il rifiuto, un'economia resiliente, un'economia quindi che riprenda i meccanismi della natura, come quella generata dal modello sistemico, che mira al ben-essere della persona e della collettività.

## **Sostenibilità ambientale**

L'attività economica del territorio non deve entrare in conflitto con l'equilibrio degli ecosistemi dello stesso. Ciò si traduce in una gestione responsabile nell'uso di energia e delle risorse, oltre ai rifiuti, nella difesa del suolo agricolo, nella tutela del paesaggio, nel rispetto della biodiversità e del benessere degli animali.

## **Costruzione di una rete di produzione agro-alimentare e di conoscenze a livello territoriale**

Una rete che tiene in considerazione la relazione sinergica tra specificità produttiva e strategie di differenziazione messe in atto dagli attori operativi in un tessuto socioeconomico circoscritto, facendo affidamento allo stesso tempo sia al recupero delle conoscenze tradizionali e del "saper fare", che all'innovazione del settore, sempre al fine di raggiungere una maggiore sostenibilità ambientale e sociale. L'integrazione e l'organizzazione reticolare delle imprese locali è di fondamentale importanza dal punto di vista strettamente territoriale, ma anche per poter creare filiere produttive integrate in grado di poter chiudere il ciclo, dalla materia prima al consumo e alla gestione degli scarti e dei rifiuti. La costruzione di una rete di questo tipo si basa (e al contempo favorisce) sulla circolazione dei saperi e delle informazioni con l'obiettivo di ristabilire l'equilibrio tra individuo, società ed ambiente.

## **Sovranità alimentare e territorialità in chiave agroecologica**

Diritto della comunità locale a definire politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo. Il nostro obiettivo punta quindi a facilitare l'accesso per la popolazione locale a prodotti sani, naturali, freschi e di stagione che in più valorizzano il patrimonio enogastronomico e culturale del territorio, e allo stesso tempo a sensibilizzare i consumatori e gli operatori promuovendo un insieme di pratiche che mirano alla riduzione dello spreco alimentare. Per raggiungere questo obiettivo è necessario favorire l'accesso alle informazioni che costituiscono il primo passo nella direzione di scelte di consumo consapevoli e stili di vita responsabili. Oggi l'agroecologia è stata ampiamente riconosciuta come scienza che fornisce i principi ecologici per la progettazione di un'agricoltura biodiversificata, produttiva, resiliente e socialmente giusta, un'agricoltura composta da milioni di poveri

contadini bypassati dalla Rivoluzione Verde o che in altri casi hanno dovuto subire gli effetti negativi di questo modello. In questo contesto, l'obiettivo dell'associazione è quello di promuovere una transizione dell'agricoltura verso un approccio agroecologico al fine di ripristinare i sistemi alimentari locali, per una serie di ragioni:

- 1) l'agroecologia è socialmente attivante, poiché la sua diffusione richiede una partecipazione costante da parte degli agricoltori ed un sistema orizzontale di diffusione della conoscenza;
- 2) si tratta di un approccio culturalmente accettabile, in quanto si basa su conoscenze tradizionali e promuove un dialogo di saperi con approcci scientifici più "ortodossi" (i sistemi agroecologici sono profondamente radicati nella razionalità ecologica dell'agricoltura tradizionale su piccola scala);
- 3) promuove tecniche economicamente sostenibili, dando risalto all'uso di conoscenze autoctone, agrobiodiversità e risorse locali, e progettando sistemi chiusi che in tal modo non dipendono da input esterni;

### **Accoglienza e turismo sostenibile**

Promuovere un turismo basato sui principi di giustizia sociale ed economica nel pieno rispetto dell'ambiente e della cultura, espressione di un'identità territoriale. La comunità locale ospitante deve assumere un ruolo protagonista e centrale nello sviluppo del proprio territorio, in armonia con le persone e gli attori locali e con l'ambiente. Il turista, dal canto suo, riprende, in un certo senso, l'atteggiamento del viaggiatore attraverso un ritorno all'esplorazione, alla scoperta, all'attraversamento dei paesaggi, al viaggio di conoscenza, alla relazione con le comunità locali; l'accoglienza diventa così una sorta di "cittadinanza temporanea" del visitatore.

### **Mobilità**

Crediamo che la bicicletta non sia esclusivamente un mezzo con finalità di trasporto, sportive e ludiche ma si inserisce in un discorso di rivalorizzazione e tutela di un territorio periferico e rurale. In particolare, crediamo che la ciclovía può essere un asse principale di collegamento tra i diversi ambiti urbani e le comunità del territorio, con risvolti positivi in termini di miglioramento di stili e qualità di vita e quindi sull'imprenditoria e l'economia locale.

### **Progettazione partecipata e visione condivisa**

La nostra intenzione è quella di promuovere il coinvolgimento di tutti i diversi stakeholder del territorio perché crediamo che questa sia una grande ricchezza per l'identità del territorio e del progetto: non solo i diversi attori del territorio devono collaborare tra loro in senso economico, ma da questi incontri è possibile far dialogare persone con conoscenze e capacità diverse per produrre una visione condivisa e partecipata. Ciò significa supportare collettivamente i principi alla base dei meccanismi economici che mirano alla coesione sociale, alle relazioni di rispetto



e fiducia tra le persone e ai diritti dei lavoratori, includendo, inoltre, sia gli standard di produzione sia le regole di funzionamento del sistema di certificazione.



# Allegato II: Attività agricole

## Introduzione

Il seguente disciplinare ha lo scopo di definire le procedure e gli standard di qualità cui le aziende agricole devono attenersi per l'ottenimento del marchio Pistaaa, il quale scopo ultimo è quello di tutelare e valorizzare le tipicità e l'identità del territorio e rappresentare la sintesi del percorso di questo processo.

Per fare ciò, si vuole promuovere la responsabilità sociale degli attori del territorio attraverso un loro percorso di sensibilizzazione in termini collaborativi e partecipativi, in modo che siano loro stessi a indicare le modalità attraverso cui migliorare i propri standard socio-ambientali ("alzare l'asticella"). L'associazione CiòCheVale in questo contesto, quindi, svolge il ruolo di "help desk": il disciplinare, nonostante rimanga vincolante, ricopre soprattutto una funzione di linea guida soprattutto nella prima parte riguardante la gestione delle attività agricole in una visione agroecologica. Il ruolo dell'associazione sarà quello di promuovere queste buone pratiche e la transizione agroecologica dei sistemi agricoli del territorio, rimanendo comunque aperto ai suggerimenti e alle necessità degli operatori interessati per migliorare tali standard attraverso un processo partecipato.

## Gestione dell'agroecosistema

Secondo Altieri l'agroecologia «si focalizza sulle forme, dinamiche e funzioni delle interrelazioni fra ambiente ed elementi umani, e sui processi multipli e paralleli nei quali questi elementi e interrelazioni sono coinvolti» (Altieri, 2002, p.41); l'interpretazione dei processi e delle relazioni, interazioni e sinergie ecologiche che intervengono all'interno degli agroecosistemi, sono in grado di fornire servizi ecologici che «possono essere utilizzati per accrescere le produzioni in modo sostenibile, agevolando la fertilità dei suoli e la protezione delle colture, ottenendo allo stesso tempo minori impatti ambientali e sociali negativi e un minore uso di input esterni»

Gli agricoltori devono interagire con tali processi e manipolare le risorse fisiche e biologiche per raggiungere i propri scopi produttivi. La quantità di energia disponibile per le produzioni e l'efficienza dell'uso energetico dipendono dalla struttura dell'agroecosistema, ovvero: dalla fertilità, livelli di erosione e condizioni del suolo; dal riciclo dei nutrienti; dalla disponibilità di risorse idriche e dalla fragilità dell'agroecosistema rispetto all'esplosione di patogeni e attacchi parassitari. La produttività e la stabilità dell'agroecosistema nel tempo dipendono quindi dalla capacità dell'agricoltore di gestire queste risorse e di controllare, ed eventualmente modificare a proprio favore, tutte le interazioni ecologiche che intervengono all'interno del sistema agricolo.

Questi principi possono essere applicati per mezzo di varie tecniche e strategie in base allo specifico ambiente locale (ecosistema) in cui l'agroecosistema è inserito in modo da renderlo il più possibile compatibile e integrato ad esso, ottenendo così come primo vantaggio la riduzione della necessità di input esterni e controllo umano per le produzioni, riducendo i costi di controllo legati a input esterni e lavoro. Le buone pratiche che questo disciplinare invoglia a seguire sono:

### Rotazione delle colture

Un sistema di coltivazione in cui vengono alternate diverse specie di coltivi nel tempo in successione regolare ha un risvolto positivo sulla fertilità del suolo, riduce le attività erosive, migliorando le proprietà fisiche, e interrompe i cicli di vita di patogeni, parassiti e piante infestanti. In questo contesto, molto utile è la coltivazione di leguminose che attraverso la loro attività di azotofissazione riducono sensibilmente i costi per i fertilizzanti.

### Policoltura

I sistemi policolturali sono utili per ottimizzare l'utilizzo delle risorse: ad esempio la diversa struttura delle piante consociate può ottimizzare l'assorbimento dei nutrienti, grazie alla diversa conformazione radicale (*l'apparato radicale profondo di alcune specie prative consociate riesce ad estrarre elementi nutritivi come potassio e fosforo e a portarli al livello delle radici della coltura principale*); la diversa forma della chioma può rendere più efficiente l'esposizione alla luce e ridurre l'evapotraspirazione. L'utilizzo di policoltivi può incrementare le rese delle aree seminate rispetto alle coltivazioni monocolturali grazie ad un utilizzo più efficiente delle superfici e allo stesso tempo la minore densità di una specie per area di superficie coltivata può ridurre sia lo scoppio di malattie, essendo ridotta la vicinanza tra le piante, sia la diffusione delle infestanti. La consociazione prevede anche l'utilizzo di colture non strettamente

produttive che possono agevolare il controllo di attacchi parassitari grazie all'azione repellente o attrattive nei confronti degli insetti dannosi, proteggendo le colture principali. Sebbene siano necessari maggiori quantitativi di aree coltivate per ottenere lo stesso raccolto dei sistemi monocolturali, i redditi possono essere superiori per il ridotto costo di input, e allo stesso tempo più stabili grazie alla compensazione tra i raccolti di diverse piante, garantendo così sia redditi che diete costanti e diversificate.

### **Coltivazioni di copertura**

Hanno il vantaggio di migliorare la struttura dei suoli aumentandone l'aerazione migliorando di conseguenza anche la capacità di intercettare l'acqua; ridurre l'erosione, aumentare la fertilità dei suoli (attraverso il sovescio), migliorare il microclima e il controllo di insetti dannosi in quanto svolgono la funzione di rifugio per predatori e parassiti utili. Altro vantaggio è il controllo delle infestanti, esercitato anche attraverso il rilascio di sostanze allelopatiche una volta chiuso il loro ciclo produttivo.

### **Lavorazione minima del suolo**

In tali sistemi i residui vegetali rimangono sul suolo e la superficie viene lasciata indisturbata il più possibile, permettendo la riduzione delle attività erosive e della compattazione, lasciando il più possibile inalterata la microbiologia del suolo, migliorando la conservazione delle risorse idriche tramite una maggiore umidità e minore evapotraspirazione. Le tecniche di lavorazione minima possono migliorare i bilanci energetici delle attività agricole in quanto riducono notevolmente le operazioni di aratura ed estirpazione delle erbe.

### **Sistemi Agro Forestali**

Consistono nella consociazione fra piante perenni, semi perenni legnosi con colture annuali nelle produzioni, integrando così il sistema agricolo e aumentandone la produttività per ettaro e in base alla loro composizione possono essere agrosilvocolturali, silvopastorali e agrosilvopastorali e possono prevedere l'integrazione anche con l'acquacoltura e/o l'apicoltura. Il sistema che si viene a creare è strettamente dipendente dal funzionamento delle foreste naturali e dalla loro struttura organizzativa: la presenza di alberi può migliorare la struttura e le proprietà chimiche dei suoli (riducono l'erosione e favoriscono la circolazione dei nutrienti riducendo l'uso di input chimici nell'agroecosistema), permette lo sviluppo di microflora e microfauna utile e specifica dell'ecosistema (con anche il vantaggio di regolare l'attacco di parassiti e l'esplosione delle malattie), ottimizza il flusso di irradiazione solare, circolazione dell'aria e dell'acqua. Questi sistemi possono dimostrarsi particolarmente vantaggiosi soprattutto per quelle aziende che ricadono all'interno di aree protette, con il vantaggio di ottenere una produzione diversificata e un reddito stabile e allo stesso tempo preservare il patrimonio forestale e paesaggistico, migliorando la fornitura di servizi ambientali in termini generali.

### **Difesa da insetti dannosi, piante infestanti e patogeni**

Tutte le tecniche e pratiche agroecologiche condividono l'importanza dell'incremento di diversità biologica all'interno dell'agroecosistema per migliorare le interazioni tra le componenti biologiche del sistema e l'efficienza d'uso delle risorse. In questo caso si basano sulla gestione integrata delle componenti nocive all'agroecosistema orientando le pratiche verso la prevenzione dall'esplosione di esse invece che affrontarne una successiva proliferazione. La gestione integrata mira a stabilire un equilibrio tra le popolazioni di organismi dannosi e di quelli utili, agevolando lo sviluppo di questi ultimi. Gli insetti dannosi vengono controllati tramite lo sviluppo delle condizioni dell'agroecosistema di ospitare predatori e microrganismi antagonisti, mentre le piante infestanti vengono controllate tramite la coltivazione di colture in competizione che vadano ad occupare le nicchie ecologiche di piante dannose o tramite la riduzione delle possibilità di sviluppo delle infestanti come ombreggiamento, pacciamatura e/o allelopatia.

## Criteri generali

L'associazione auspica che le pratiche descritte precedentemente possono incominciare a far parte della gestione aziendale nell'ottica di ridurre l'impatto ambientale della produzione, che allo stesso tempo sarà più sana e nutriente, ed ottenere un beneficio in termini economici (andando a ridurre il costo degli input esterni e in alcuni casi del lavoro) e sociali (questo modello naturalmente è poco attraente per il mercato orientato alla specializzazione della produzione, ma presenta grandi potenzialità nell'implementazione di un'economia locale più equa e giusta).

Nonostante ciò ci teniamo a sottolineare che siamo a conoscenza dell'enorme sforzo che si nasconde dietro a questa transizione, e per questo motivo le pratiche e le tecniche riportate **NON** sono assolutamente vincolanti all'ottenimento del marchio. Naturalmente l'associazione, anche in qualità di detentore del marchio e per il suo ruolo di fautore di uno sviluppo territoriale, ha tutto l'interesse nel promuovere queste attività per il loro risvolto dal punto di vista ambientale e sociale, e confermiamo l'impegno a sostenere questo processo di transizione insieme ai consumatori consapevoli dell'impatto di questo modello sul benessere collettivo.

Per questo motivo saranno vincolanti solo i criteri che verranno esposti successivamente, sia che facciano riferimento alle buone pratiche agricole in termini generali, sia che si riferiscano all'indirizzo produttivo della singola azienda.

## Fertilità del suolo

L'operatore impiega tecniche di lavorazione del terreno e pratiche colturali volte a mantenere o ad aumentare il contenuto di materia organica del suolo, ad accrescere la sua stabilità e la sua biodiversità, nonché a prevenire la compattazione e l'erosione del suolo. A tal fine, mentre la concimazione si dovrà avvalere preferibilmente del sovescio oppure di concime naturale di origine animale o con materia organica, preferibilmente compostati e di produzione biologica, oppure dei preparati biodinamici.

Nel caso in cui per l'azienda con certificazione biologia è difficile seguire le pratiche illustrate precedentemente, possono essere utilizzate tutte quelle sostanze (concimi e ammendanti) ammesse nell'agricoltura biologica, se tali prodotti sono presenti nella tabella 1 dell'allegato I del Reg. CE 834/07 e successive modifiche (Reg. UE 848/2018).

Sono da limitare tutti i fertilizzanti di sintesi chimica.

L'agricoltore, inoltre, si impegna a compilare in maniera trasparente il quaderno di campagna dove verranno riportate le sostanze utilizzate e il rigoroso rispetto delle dosi consentite, in modo da facilitare il processo di controllo.

## Difesa delle colture

La difesa delle colture deve fare riferimento principalmente al principio di prevenzione (lotta integrata) che faccia riferimento al contesto della agricoltura integrata.

Nel caso dell'agricoltura biologica, la prevenzione dei danni provocati da parassiti, malattie ed infestanti è ottenuta principalmente attraverso la lotta biologica e pratiche agronomiche quali:

la scelta delle specie e delle varietà, la rotazione delle colture, l'utilizzo di piante trappola e/o repellenti, le tecniche colturali e i processi termici. In caso di grave rischio per una coltura, è ammesso l'uso di prodotti fitosanitari solo se tali prodotti sono presenti nella tabella 2 dell'allegato II del Reg. CE 834/07 e successive modifiche (Reg. UE 848/2018). L'agricoltore, inoltre, si impegna a compilare in maniera trasparente il quaderno di campagna dove verranno riportate le sostanze utilizzate e il rigoroso rispetto delle dosi consentite, in modo da facilitare il processo di controllo.

Per la lotta contro le infestanti è assolutamente vietato il diserbo chimico, e si dovrà ricorrere alle lavorazioni meccaniche.

### **Inquinamento**

Tutte le tecniche di produzione vegetale evitano o limitano al minimo l'inquinamento ambientale (*teli di plastica, riduzione del consumo di acqua, uso razionale dei macchinari agricoli e delle altre risorse*).

### **Sementi e materiale di propagazione**

Devono essere usate sementi e materiali di propagazione ottenuti dai vivai del territorio. Nel caso di agricoltura biologica, devono essere usate sementi e materiali di propagazione ottenuti con metodo biologico da aziende del territorio o con acquisti collettivi da consorzi bio. Qualora all'interno del territorio non siano presenti sementi e materiali di propagazione bio, è permesso – in deroga- l'uso delle stesse convenzionali.

## Scheda I: Ortofrutta

La frutta e gli ortaggi prodotti nel territorio devono essere caratterizzati da stagionalità, territorialità, buona qualità organolettica e tipicità dei prodotti; per questo motivo possono essere vendute, e sono preferite, specie vegetali e/o varietà vegetali autoctone o tradizionalmente coltivate nell'area di produzione, e di stagione, al fine di garantire un prodotto strettamente legato alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio, traducendosi, quindi, in una maggiore qualità organolettica e nutrizionale.

- Il materiale di riproduzione utilizzato deve essere sano e selezionato, preferibilmente autoprodotta dai produttori oppure prodotta da centri di moltiplicazione certificati, in grado di garantire l'appartenenza del materiale alla varietà o all'ecotipo in questione.
- La coltivazione deve prevedere solo interventi di tipo manuale o meccanico, a basso impatto ambientale ed ecocompatibili.
- Per la concimazione si devono utilizzare principalmente letame e altri concimi organici o, in generale, attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo. La fertilità e l'attività biologica del suolo sono mantenute e potenziate mediante la rotazione pluriennale delle colture, comprese leguminose e altre colture da sovescio, e la concimazione con concime naturale di origine animale o con materia organica, preferibilmente compostati.
- Il controllo delle avversità e delle malerbe deve essere attuato innanzitutto con le buone tecniche agronomiche (mezzi di tipo fisico e meccanico). I prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale e devono seguire i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica seguendo i principi della lotta integrata.
- Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta.
- Nella fase del post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico, antimuffa e antigerminanti (gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico).
- I produttori si impegnano a rispettare pienamente i tempi di carenza di antiparassitari e pesticidi.

## Conserven vegetali

- La trasformazione delle conserve, sia dolci che salate, dovrà riguardare esclusivamente frutta e verdura di propria produzione, o proveniente da coltivatori appartenenti al territorio di Pistaaa e preferibilmente da produzioni biologiche. In ogni caso la materia prima utilizzata deve essere prodotta secondo i criteri del disciplinare.
- Gli altri ingredienti utilizzati devono essere di provenienza locale ad eccezione dello zucchero, del sale, delle spezie e dell'olio. Dove è possibile è preferibile utilizzare ingredienti biologici. È vietato l'utilizzo di ingredienti disidratati e liofilizzati e di aromi sintetici.



- È vietato l'utilizzo di pectine, enzimi e qualsiasi tipo di conservanti, edulcoranti, additivi, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, e coloranti.
- L'etichetta dei prodotti in vendita deve essere il più chiara possibile, evidenziando la tracciabilità degli ingredienti e della trasformazione (specificando nel caso dell'eventuale lavorazione presso laboratorio di terzi del territorio il nominativo del medesimo laboratorio). Inoltre, dovrà indicare la data di produzione e i dati del produttore.
- La lavorazione dei prodotti può avvenire usando la propria cucina ma nel rispetto di alcuni accorgimenti fondamentali per la sicurezza del prodotto da pericoli di botulino, fermentazioni ed alterazioni. In questo caso, sarà obbligatorio per tutti i trasformatori partecipare ad un incontro informativo organizzato dall'associazione CiòCheVale, con esperti del settore, riguardante la trasformazione alimentare e relativa sicurezza. Si dovranno utilizzare le giuste procedure e strumenti volti a controllare parametri come il pH del prodotto finale, pastorizzazione con esposizione minima al calore e uso di recipienti e tappi sterilizzati.

## Scheda II: Cereali

- Si prediligono produzioni cerealicole non estensive, integrate nel contesto paesaggistico e rurale, che favorisce i processi di co-produzione e collaborazione. Per questo motivo sono preferiti semi che non presentano le modifiche genetico-molecolari apportate negli ultimi anni ai cereali, preferendo quindi le varietà “antiche”.
- I lavori di preparazione, nel rispetto della vocazione storico-morfologica dei terreni, dovranno prediligere sistemi preventivi vegetali di sovescio di oleaginose inserite in rotazioni preferibilmente triennali e con un periodo di riposo non inferiore all'anno successivo alla produzione dei cereali.
- Sono da prediligere vangatrice, erpici a dischi, mangano e frangizolle (ripper), rispetto alla fresatura.
- Non eccedere negli stoccaggi prima della macinazione (*preferibilmente un mese*) e prediligere confezionamenti in fibra naturale.
- Le operazioni di macinatura previa svecciatura del raccolto, vanno effettuate preferibilmente a macina di pietra, e sulle confezioni va menzionato il lotto di provenienza e la data della macinatura.
- In caso di carenza di prodotti, è possibile intraprendere relazioni di collaborazione con produttori che maggiormente si accostano ai criteri del regolamento, anche se sono all'esterno del territorio. In quest'ultimo caso, verrà effettuato una verifica ispettiva secondo le procedure di controllo previste dal sistema di certificazione.

### Scheda III: Trasformati da forno

- Tutti gli ingredienti devono essere tracciabili ed indicati sulle apposite schede da banco che accompagneranno i singoli trasformati anche per informare il consumatore di eventuali intolleranze e/o preferenze alimentari;
- Gli ingredienti utilizzati possono essere autoprodotti secondo gli specifici disciplinari o reperiti presso i produttori aderenti a Pistaaa;
- Per la panificazione si richiede l'utilizzo di lievito madre (pasta acida), eventuale integrazione, qualora fossero necessario, con lieviti da fermentazione naturale che dovranno essere specificati in etichetta (lievito madre ottenuto con il metodo BIGA, cioè una percentuale di lievito di birra utilizzata come starter non superiore al 3%). Per gli altri prodotti da forno, dovranno essere usati esclusivamente lieviti naturali.
- È vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali.
- Il sale deve essere sale marino di provenienza nazionale.
- È vietato l'utilizzo di qualunque semilavorato industriale o paste crude surgelate. I pani non dovranno essere prodotti con le tecnologie del freddo (fermilitazione, surgelazione)
- Nei dolci è vietato l'utilizzo di uova liofilizzate e/o congelate, di grassi idrogenati, margarina, strutti raffinati, emulsionanti, zucchero raffinato.
- È preferibile utilizzare burro e oli ottenuti con il metodo biologico.

## Scheda IV: Vino

- Il vino deve provenire da uve coltivate dai produttori soci e direttamente trasformate nelle proprie cantine. È ammessa la trasformazione da parte di soci non direttamente produttori, purché le uve provengano da produttori dell'Associazione che aderiscano al presente disciplinare e la successiva trasformazione venga realizzata secondo i seguenti criteri. Si ritiene fondamentale l'adozione di pratiche di agricoltura naturale e la coltivazione di vitigni autoctoni o che esprimono il loro potenziale attraverso il legame del territorio.
- È opportuna la concimazione dei terreni a vigneto con concimi consentiti dal disciplinare biologico o comunque concimi organici come il letame o, in alternativa, il sovescio con favino. Si consiglia di impiegare come prodotti antioidici consentiti Tiovit Jet o Zolfo bagnabile e come antiperonosporici Coprantol o Poltiglia Bordolese avendo cura di non superare i 4 Kg di rame per ettaro all'anno così da favorire la transizione alle disposizioni del nuovo Regolamento. Per la botrite, se è presente in piccole quantità, è preferibile non fare alcun trattamento in quanto contribuisce alla fermentazione malolattica del vino conferendo allo stesso un discreto bouquet. I trattamenti anticrittogamici e antiparassitari ammessi sono quelli riconosciuti dal disciplinare del Biologico.
- Nella vinificazione, sono esclusi espressamente lieviti o altri additivi da OGM, così come l'utilizzo di trucioli per l'invecchiamento. Sono peraltro ammessi i lieviti provenienti da uve autoctone.
- Per la solfitazione: si sottolinea che è consentito il bisolfito di potassio mentre è VIETATO il bisolfito di ammonio. I bisolfiti alcalini (bisolfito di sodio e metabisolfito di potassio) si presentano sotto forma di cristalli, di polvere o di pastiglie di facile impiego, con dissoluzione al momento dell'uso. Il metabisolfito di potassio è da preferire al bisolfito di sodio, perché non arricchisce il vino in sodio. L'impiego dei bisolfiti alcalini è limitato dalla legislazione, ma l'associazione auspica che vengano utilizzati solo i quantitativi strettamente necessari.

## Scheda V: Carne suina

- La carne suina proviene da animali nati e allevati all'interno della stessa azienda, preferibilmente da razze autoctone. L'allevamento deve rispondere ai requisiti riconosciuti di benessere animale. Preferibilmente allo stato brado e semibrado. Comunque, ogni animale deve avere un ricovero di almeno 5 mq di superficie a capo, uno spazio all'aperto a cui accedere liberamente e la possibilità di grufolamento e comunque che sia garantito un minimo di ore (1-2 ore al giorno) per la deambulazione. Devono essere il più possibile rispettati i comportamenti naturali della specie allevata, inclusa la socializzazione fra gli animali e i periodi naturali di riproduzione. I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 12 mesi di vita, ad eccezione dei suinetti macellati per preparazione culinarie tradizionali come la porchetta.
- Per la macellazione che normalmente è d'obbligo effettuare presso un macello comunale, se l'allevatore opta comunque per la macellazione in azienda è richiesta una ispezione ante e post mortem dell'animale da parte di un veterinario dell'azienda o incaricato da corto circuito.
- Alimentazione: ogm free; essenzialmente di propria produzione. Nel caso siano necessarie integrazioni alla propria produzione, si richiede che siano alimenti di provenienza locale e preferibilmente con certificazione biologica. Sono vietati gli insilati, le vitamine e gli integratori di sintesi, gli antibiotici e i tamponanti.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.

## Salumi e insaccati

- I salumi possono provenire esclusivamente da carne dei propri allevamenti o da allevamenti del territorio.
- Gli ingredienti utilizzati per la concia delle carni devono essere tutti naturali e provenienti dal territorio (eccetto le spezie e il sale che deve essere marino e di provenienza nazionale). Gli unici conservanti ammessi sono il nitrito di sodio (E250) e il nitrito di potassio (E252), utilizzati con aggiunta di acido citrico. È possibile utilizzare anche estratti vegetali (essiccati e in polvere) a base di sedano e spinaci che sono naturalmente ricchi di nitriti, ricordando che anche in questo caso la legge (D.M. 26 maggio 2016) obbliga di indicarli in etichetta.
- Sono vietati starter, zuccheri, siero di latte o caseinati, esaltatori di gusto.
- Deve essere utilizzato solo budello naturale e anche le mufte ottenute devono essere naturali. La stagionatura deve essere naturale o tradizionale, è tollerata una prima stagionatura in cella.

## Scheda VI: Allevamento bovino, ovino, caprino

- La carne proviene da animali nati e allevati all'interno della stessa azienda, preferibilmente da razze autoctone. L'allevamento deve rispondere ai requisiti riconosciuti di benessere animale, preferibilmente allo stato brado o semibrado (ricovero con esterno e pascolo) oppure, in caso di stabulazione libera, dovrà essere assicurato uno spazio sufficiente per animale in ogni posta. Devono essere il più possibile rispettati i comportamenti naturali della specie allevata, inclusa la socializzazione fra gli animali e i periodi naturali di riproduzione.
- Alimentazione: ogm free; preferibilmente e essenzialmente di propria produzione. Nel caso di integrazioni alla propria produzione, si richiede che siano locali e preferibilmente con certificazione biologica. Sono vietati gli insilati, le vitamine e gli integratori di sintesi, gli antibiotici e i tamponanti.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
- La macellazione di agnelli e capretti da carne deve avvenire almeno dopo 60-70 giorni di vita.

## Formaggi e prodotti caseari

- I prodotti caseari sono ottenuti o dalla trasformazione del latte di animali allevati in azienda o con l'acquisto di latte proveniente da allevamenti aderenti al Marchio Pista, o in caso di indisponibilità di questi, da allevamenti esterni al territorio. In questo caso è obbligatorio che gli allevamenti siano controllati dal punto di vista igienico sanitario, con alimentazione al pascolo, con la possibilità di effettuare da parte degli incaricati di Pista una visita in azienda per il controllo dell'ubicazione delle superfici di pascolo, dell'alimentazione e inoltre per prendere visione dell'attualità del registro carico-scarico.
- L'allevamento deve rispondere ai requisiti riconosciuti di benessere animale (semibrado, stalla con accesso al pascolo). Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
- Alimentazione: ogm free; essenzialmente di propria produzione. Nel caso siano necessarie integrazioni, si richiede che siano foraggi di provenienza locale e mangimi e cereali preferibilmente locali e/o con certificazione biologica. Sono vietati gli insilati, le vitamine e gli integratori di sintesi.

- Le trasformazioni avvengono direttamente nei locali aziendali. È ammessa sia la lavorazione a latte crudo sia con latte pastorizzato. Il metodo di lavorazione dovrà comunque essere specificato nelle informazioni al consumatore.
- Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante e di fermenti lattici se non quelli autoprodotti. Non è ammesso l'utilizzo in crosta di antimuffa, antiacari o paraffina, ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, aceto, olio, pomodoro...). Eventuali capature (coperture) sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.
- È ammesso l'utilizzo di caglio naturale, ossia o di origine vegetale (estratto ottenuto dai fiori del cardo selvatico) o di origine animale (estratto dallo stomaco di vitelli o ovini caprini lattanti o di maiale). Non è ammesso l'utilizzo di coagulanti (caglio di origine microbica o ottenuto da organismi geneticamente modificati)

## Scheda VII: Pollame e uova

- L'allevamento deve rispondere ai requisiti riconosciuti di benessere animale. È vietato l'allevamento in gabbia. Dovrà essere garantito uno spazio di almeno 5 mq a capo per il ricovero e uno spazio all'aperto dove razzolare adeguato al numero di pollame presente. La macellazione non potrà avvenire al di sotto dei 4 mesi (120 giorni) di vita. Devono essere il più possibile rispettati i comportamenti naturali della specie allevata, inclusa la socializzazione fra gli animali e i periodi naturali di riproduzione.
- La carne in vendita è ottenuta da animali nati e allevati all'interno della stessa azienda, preferibilmente da razze autoctone. È obbligatorio l'acquisto di pulcini da allevatori dell'associazione Pistaaa o nel caso di indisponibilità è vietato l'acquisto di polletti ed è possibile solo l'acquisto di pulcini (animali che non hanno ancora cambiato le piume)
- Alimentazione: ogm free; essenzialmente di propria produzione. Nel caso di integrazioni alla propria produzione, si richiede che siano locali e preferibilmente con certificazione biologica. Sono vietati gli insilati, le vitamine e gli integratori di sintesi, gli antibiotici e i tamponanti.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
- Uova: è possibile la vendita di sole uova provenienti da propri allevamenti tenuti secondo il seguente disciplinare.



## Scheda VIII: Miele

- Il miele deve essere solo di propria produzione. Per quanto riguarda i mieli di nettare, è necessario indicare la o le specie vegetali e la zona di produzione. Per il miele di melata di metcalfa si richiede anche l'indicazione della specie entomologica.
- Gli apiari devono essere collocati ad almeno 3 km da luoghi degradati (autostrade, impianti industriali, discariche, ecc...), con inquinamento ambientale o tali da compromettere le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del miele. Possono essere utilizzati solo alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, a conduzione stanziale o nomade. Il raccolto deriva da favi di melario privi di covata o polline.
- *Gli unici metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo, soffiatore, essenze di vegetali; è escluso l'uso di sostanze repellenti (fumo compreso).*
- Nella gestione sanitaria degli apiari, sono esclusi formulati chimici di sintesi.
- La nutrizione artificiale (ammessa solo in condizioni ambientali particolarmente critiche) deve essere comunque sospesa almeno 15 giorni prima della posa dei melari.
- I locali per la smielatura e la lavorazione del miele devono avere un'umidità inferiore del 60%
- L'estrazione del miele dai favi deve avvenire nel minor tempo possibile, tramite smelatori centrifughi manuali o automatici e solo quando il miele è maturo. La purificazione deve avvenire mediante decantazione e/o filtrazione. Eventuali operazioni di miscelazione e cristallizzazione devono avvenire a temperature inferiori a 40°C per un tempo massimo di 72 ore.
- È vietata la pastorizzazione; inoltre, durante la fase di confezionamento, il prodotto non può essere riscaldato oltre i 40°.
- È vietata ogni alterazione del miele di propria produzione, in particolare: nutrire con qualsiasi tipo di sostanza le api durante il raccolto, aggiungere miele di estranea provenienza al proprio prodotto.
- Per la vendita al dettaglio, il prodotto: deve essere posto in recipienti di vetro; non deve avere residui o sporcizia dovuti a una mancata o errata filtrazione; non deve presentare un'umidità superiore al 18 %; non deve presentare degradazioni, cattive conservazioni, separazioni in fasi.
- È severamente vietata ogni alterazione del gusto del miele autoprodotta, tipo aggiungere essenze (anche naturali) in grado di ottenere gusti particolari. (Es: produco e vendo miele d'agrumi aggiungendo ad una base di millefiori l'essenza di agrumi, etc...).

## Scheda IX: Birra

- La birra artigianale è un prodotto della terra e in tal senso dovrà rappresentare il più possibile le colture locali e incentivare lo sviluppo qualitativo delle materie prime necessarie per la sua produzione. Il produttore di birra artigianale e biologica che aderisce a Pistaaa si impegna a ricercare, sperimentare e produrre rispettando questo criterio.
- È preferibile che l'orzo venga autoprodotta altrimenti esso deve provenire da produttori del territorio. Per quanto riguarda il processo di maltazione è preferibile che venga effettuato da chi condivide i principi del disciplinare.
- È preferibile che l'acqua sia di fonte o di acquedotto, ma in questo caso è necessario installare un addolcitore alle tubazioni.
- È preferibile acquistare luppolo da produttori aderenti al Marchio Pistaaa oppure coltivato in Italia; può essere acquistato nel Nord-Europa, privilegiando le produzioni biologiche. È fondamentale avviare a titolo personale o in collaborazione con i produttori e le produttrici del progetto, coltivazioni di luppolo in Piemonte, con l'obiettivo di riuscire ad utilizzare solo luppolo locale.
- I cereali succedanei (grano, avena, farro, orzo, segale) possono essere autoprodotti oppure vanno acquistati all'interno del territorio, meglio se sono certificati biologici e biodinamici.
- Gli aromatizzanti, quali carrube, nocciole, castagne, mandorle, fichi ed altro devono essere reperiti all'interno del territorio e, solo se non disponibili, possono essere acquistati all'esterno, preferibilmente con certificazione biologica. Non sono ammessi aromatizzanti chimici.
- Lo zucchero necessario per aromatizzare e carbonare è preferibile sia di canna integrale, acquistato dal circuito del commercio equo e solidale e certificato biologico.
- Sono ammessi i lieviti di ceppo *Saccharomyces Cerevisiae*, in stato liquido o secco. Ne è consigliato il riutilizzo fin quando è possibile.
- Il processo di produzione può essere manuale o semiautomatico, per infusione o decozione, in contenitori di acciaio inox. Il calore può essere prodotto tramite corrente, gas/metano. Avendone le possibilità, si consiglia di scegliere una caldaia a pellet o a legno collegata all'impianto (combustibile locale).
- Non è ammessa la pastorizzazione e la microfiltrazione, per conservare tutte le proprietà nutrizionali della birra.
- Il raffreddamento del mosto da 100° a 20° per l'inoculazione del lievito è la fase in cui si verifica il maggiore consumo d'acqua di tutta la produzione. Il consumo riguarda anche il lavaggio e la sterilizzazione dei fermentatori e delle bottiglie, per un consumo totale pari a 1 lt di birra per 5-7 lt di acqua. Per questo il birrifico si impegna a riutilizzare il più possibile l'acqua.
- Il processo di fermentazione avviene in tini di acciaio inox o botti, successivamente può essere passata in bottiglie di vetro scuro o trasferita nei maturatori, sempre in acciaio inox o botti. Non è ammesso l'utilizzo di anidride carbonica durante tutto il processo di fermentazione.

- Non è consentito l'uso di conservanti. Si consiglia la conservazione in cantina a temperatura massima di 15°, di evitare l'esposizione al sole e troppi sbalzi di temperatura.
- La rifermentazione in bottiglia avviene a temperatura tra 20-25° e la maturazione non può superare i 20° per una corretta conservazione del prodotto.

# Allegato III: Attività di ricezione

## Contesto di riferimento

Il seguente disciplinare ha lo scopo di definire le procedure e gli standard di qualità cui le aziende agricole devono attenersi per l'ottenimento del marchio Pistaaa, il quale scopo ultimo è quello di tutelare e valorizzare le tipicità e l'identità del territorio e rappresentare la sintesi del percorso di questo processo. Per fare ciò, si vuole promuovere la responsabilità sociale degli attori del territorio attraverso un loro percorso di sensibilizzazione in termini collaborativi e partecipativi, in modo che siano loro stessi a indicare le modalità attraverso cui migliorare i propri standard socio-ambientali ("alzare l'asticella"). L'associazione CiòCheVale in questo contesto, quindi, svolge il ruolo di "help desk": il disciplinare, nonostante rimanga vincolante, ricopre soprattutto una funzione di linea guida, rimanendo aperto ai suggerimenti e alle necessità degli operatori del territorio per migliorare tali standard.

Definizione del turismo responsabile adottata dall'assemblea di AITR (Associazione Italiana Turismo Responsabile) in data 9 ottobre 2005 a Cervia:

“Il turismo responsabile è il turismo attuato secondo principi di giustizia sociale ed economica e nel pieno rispetto dell'ambiente e delle culture. Il turismo responsabile riconosce la centralità della comunità locale ospitante e il suo diritto ad essere protagonista nello sviluppo turistico sostenibile e socialmente responsabile del proprio territorio. Opera favorendo la positiva interazione tra industria del turismo, comunità locali e viaggiatori”.

Nella pratica, questa affermazione si traduce nella tendenza degli operatori turistici sensibili ai temi della responsabilità sociale d'impresa, della sostenibilità ambientale, della equità di genere e alle buone pratiche in generale, a fare molta attenzione a che il turismo responsabile sia ideato, realizzato e complessivamente gestito in maniera tale da non generare dei fenomeni di iniquità sociale ed economica, soprattutto a danno delle popolazioni delle regioni ospitanti il turismo stesso. I soggetti che possono richiedere il Marchio Pistaaa sono, in particolare, gli agriturismi, gli alberghi e i B&B che utilizzano sistemi di risparmio energetico e che nei servizi di ristorazione utilizzano principalmente ingredienti provenienti dal territorio e/o di agricoltura biologica.

I parametri presi in considerazione, validi sia per gli agriturismi sia per i B&B, sono:

- Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali
- Gestione ecologica delle strutture ricettive
- Promozione della cultura locale
- Ristorazione
- Mobilità sostenibile

## Scheda I: Agriturismi

### 1. Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali

#### 1.1. L'organizzazione è tenuta a seguire le disposizioni definite all'interno del disciplinare riferito alle attività agricole.

- 1.1.1. L'organizzazione ha predisposto laboratori didattico-dimostrativi sul metodo dell'agricoltura naturale e programmi per le scuole.
- 1.1.2. L'organizzazione alleva animali o coltiva specie vegetali tradizionali e locali.
- 1.1.3. Le aree di verde ornamentale e ricreativo (giardini, parchi, tappeti erbosi, siepi, ecc.) devono essere gestiti secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Inoltre, è preferibile utilizzare specie vegetali che presentano potenzialità come: elemento di riqualificazione ambientale (cura dei boschi cedui abbandonati e/o dei pascoli estensivi di montagna, realizzazione di ambienti idonei alla salvaguardia dei sistemi idrogeologici); elemento di regolazione microclimatica (coltivazioni a perdere per l'alimentazione naturale della fauna selvatica, progettazione degli spazi verdi intra-aziendali per migliorare il livello di integrazione con il contesto ecologico-paesaggistico); filtro per l'inquinamento acustico ed atmosferico.

#### 1.2. L'organizzazione è tenuta a adottare misure idonee, in considerazione delle caratteristiche del territorio, a mantenere e/o reintrodurre gli elementi naturali caratteristici e gli agro-ecosistemi tipici.

- 1.2.1. L'organizzazione ha preservato o creato ambienti naturali variamente strutturati con funzioni di collegamento paesaggistico ed ecologico e/o per garantire la sopravvivenza e la riproduzione della flora e della fauna selvatica (Superficie aziendale lasciata come habitat naturali e corridoi ecologici  $\geq 5\%$ )
- 1.2.2. L'organizzazione ha allestito un percorso naturalistico adeguatamente segnalato e tabellato con la descrizione degli "elementi" naturali da osservare e/o con la presenza di strumenti, mezzi e guide per l'identificazione della flora e fauna locali.
- 1.2.3. L'organizzazione presenta al cliente la possibilità di visite alle aree protette più vicine in convenzione con gli organismi di gestione delle stesse. Dovrà essere fornito del materiale didattico informativo relativo alla singola area protetta oltre al programma delle visite

## 2. Gestione ecologica delle strutture ricettive

2.1. Sono da valorizzare quelle strutture ricettive che dedicano particolare attenzione al livello di integrazione tipologica ed architettonica dell'edificio con l'ambiente naturale, artificiale e storico con cui si confronta. Ciò si traduce:

- 2.1.1. Uso di materiali naturali del sito e della zona
- 2.1.2. Rispetto delle tecniche e degli elementi costruttivi tradizionali
- 2.1.3. Rispetto delle funzioni storiche e compatibilità con le funzioni attuali e future
- 2.1.4. Rispetto del rapporto con il paesaggio

2.2. L'organizzazione è tenuta a minimizzare i rischi d'inquinamento dell'aria negli ambienti confinati.

- 2.2.1. Il fumo, qualora non sia completamente vietato, è rigorosamente limitato in aree apposite attrezzate in accordo alla normativa vigente.
- 2.2.2. Le pitture periodicamente utilizzate per rinnovare i muri di camere e spazi in generale non devono rilasciare sostanze pericolose (provviste di certificazione ANAB-ICEA e/o Ecolabel).
- 2.2.3. Vi è evidenza che gli arredi sono realizzati con materiali con nulla o bassa emissione di formaldeide e COV. In questo contesto è preferibile che parte dell'arredamento sia realizzato dalla rete di artigiani del progetto Pistaaa oppure realizzati materiali di recupero.

2.3. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi energetici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici, garantendo al contempo un adeguato confort.

- 2.3.1. Le caldaie ad acqua calda alimentate con combustibili liquidi o gassosi devono avere un rendimento minimo del 90%.
- 2.3.2. L'impianto di riscaldamento è dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica (con riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e regolazione separata nelle varie ali dell'edificio).
- 2.3.3. Gli impianti di condizionamento presentano un'efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE.
- 2.3.4. Le finestre presentano un livello di isolamento termico adeguato alle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico.
- 2.3.5. Le operazioni di controllo e manutenzione sono svolte annualmente da un tecnico abilitato e devono essere documentate.
- 2.3.6. L'organizzazione rileva e controlla i dati sui consumi per riscaldamento.
- 2.3.7. È consigliabile l'installazione di pannelli solari per l'integrazione dell'impianto di riscaldamento e per il riscaldamento dell'acqua sanitaria.

2.4. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi di energia elettrica per impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici.

- 2.4.1. Almeno il 75% di tutte le lampadine installate nella struttura deve presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 98/11/CE.
- 2.4.2. Almeno il 75% degli elettrodomestici hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- 2.4.3. Nel caso di ambienti con necessità di illuminazione permanente, presenza di interruttori ad orario cellule fotoelettriche.
- 2.4.4. Installazione di impianti fotovoltaici o microidroelettrici.
- 2.4.5. Installare un limitatore di carico massimo sull'impianto termico
- 2.4.6. L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di elettricità (kWh).
- 2.4.7. Consigli per allungare la vita di frigoriferi e congelatori: mantenere sempre in buono stato le guarnizioni; tenere pulito la serpentina e le fessure di aerazione; sbrinare ogni qualvolta lo spessore di ghiaccio sulle pareti interne supera i 5mm.

2.5. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi idrici.

- 2.5.1. L'organizzazione ha adottato procedure e pratiche per il monitoraggio periodico e la manutenzione di tutti i punti di prelievo (rubinetti, docce, sciacqui del wc, tubi).
- 2.5.2. L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di acqua (litri)
- 2.5.3. L'organizzazione ha installato nei rubinetti e nelle docce appositi aeromiscelatori che limitano il flusso d'acqua a non più di 8,5 litri al minuto.
- 2.5.4. Le tazze del wc hanno un consumo di acqua di 6 litri e dispongono del dispositivo di bloccaggio e/o del doppio tasto. (bottiglia d'acqua nella cassetta)
- 2.5.5. Gli urinatoi, qualora presenti, montano dispositivi di risciacquo automatico che consentono il risciacquo di un numero massimo di 5 urinatoi.
- 2.5.6. Gli asciugamani nelle camere da letto vengono cambiati solamente quando richiesto dal cliente altrimenti saranno cambiati dopo 4 giorni.
- 2.5.7. È preferibile montare una cisterna per la raccolta, trattamento e riutilizzo delle acque meteoriche per gli usi secondari (sciacquoni, irrigazione di orti o aiuole, lavaggio autovetture).
- 2.5.8. È preferibile prevedere sistemi di recupero delle acque grigie provenienti dagli scarichi mediante vasche di accumulo e di biofitodepurazione o mediante la predisposizione di idonei filtri che garantiscano le caratteristiche igieniche necessarie per gli usi secondari.

2.6. L'organizzazione è tenuta ad adottare misure volte prioritariamente alla riduzione della quantità di rifiuti prodotti, nonché a gestire correttamente la raccolta differenziata.

- 2.6.1. Non vengono usate tovaglie, piatti e bicchieri "usa e getta". Il loro uso è ammesso unicamente qualora si impieghino prodotti in materiale biodegradabile e compostabile e unicamente in caso di eventi che richiamano molte persone.
- 2.6.2. Nei bagni non devono essere utilizzati, a meno che non sia richiesto dalla legge, prodotti per l'igiene del corpo monodose o monouso (quali shampoo, saponi, cuffie

per la doccia, ecc.). È preferibile che i detersivi e i detergenti siano di origine naturale, altamente biodegradabili ed ecocompatibili. (di origine naturale)

- 2.6.3. Nei bagni sono usati bicchieri di vetro al posto di quelli in plastica.
- 2.6.4. Quando disponibili sul mercato locale, vengono usati vuoti a rendere per alimenti e bevande. Nella preparazione di alimenti per asporto è consentito unicamente l'utilizzo di sacchetti e confezioni di carta e cartone.
- 2.6.5. Vengono sistematicamente separate tutte le tipologie di rifiuti.
- 2.6.6. Sono a disposizione degli ospiti nelle aree comuni appositi contenitori per la raccolta differenziata.
- 2.6.7. Viene effettuato, ove possibile, il compostaggio dei rifiuti organici.
- 2.6.8. La carta igienica e le salviette, nonché la carta per fotocopiatrici e stampanti sono di carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
- 2.6.9. Il materiale informativo e pubblicitario è prodotto in carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
- 2.6.10. Sono preferiti prodotti riciclabili e/o imballati con materiale riciclato.

2.7. L'organizzazione è tenuta ad informare i propri ospiti delle misure ambientali messe in atto, nonché a promuovere azioni volte a sensibilizzare i propri ospiti sui comportamenti e che possono consentire una riduzione dell'impatto ambientale.

- 2.7.1. Gli ospiti sono informati sulle iniziative ambientali prese mediante materiale informativo di diverso tipo.
- 2.7.2. È disponibile materiale informativo adeguato alla sensibilizzazione degli ospiti al risparmio energetico.
- 2.7.3. Nei bagni e nelle toilette sono presenti informazioni adeguate che illustrino come contribuire al risparmio idrico.
- 2.7.4. Nelle stanze sono disponibili informazioni facilmente accessibili che invitano gli ospiti alla raccolta differenziata dei rifiuti e che forniscono indicazioni sulle misure messe in atto dall'organizzazione.



### 3. Promozione della cultura locale

- 3.1. L'organizzazione promuove la conoscenza della cultura locale mettendo a disposizione degli ospiti, materiale informativo sugli elementi costitutivi della cultura locale, quale: pubblicazioni sui luoghi di interesse storico, culturale ed ambientale da visitare; programmi di manifestazioni ed iniziative culturali; percorsi naturalistici, storici, culturali; la disponibilità a condividere la propria esperienza e conoscenza del territorio; ecc.
- 3.1.1. Si organizzano manifestazioni ed eventi, soprattutto in collaborazione con altri enti ed associazioni del territorio volti a valorizzare il patrimonio ambientale, storico e culturale del territorio.
- 3.1.2. Si organizzano in azienda corsi di artigianato tipico e/o connessi alle attività rurali (insegnamento di tecniche artigianali legati alla tradizione del territorio e insegnamento volto alla realizzazione di strumenti utili all'attività agricola).
- 3.1.3. L'organizzazione sostiene economicamente progetti di natura locale tesi al miglioramento o alla protezione dell'ambiente dell'area in cui la struttura è inserita. Inoltre, si promuovono tutte quelle attività legati agli aspetti paesaggistici e naturalistici del territorio (maneggio - passeggiate e/o trekking a cavallo, passeggiate e/o trekking a piedi, passeggiate e/o trekking in bicicletta).

### 4. Ristorazione

- 4.1. L'organizzazione è tenuta ad offrire una ristorazione con prevalenza di prodotti locali e da agricoltura biologica.
- 4.1.1. Nella somministrazione di alimenti e bevande devono essere impiegati prodotti aziendali almeno nella misura minima prevista dalla legge regionale, e prodotti preferibilmente reperiti presso aziende agricole e agroalimentari che partecipano al progetto Pista, preferibilmente da agricoltura biologica.
- 4.1.2. Un piatto o una preparazione possono essere definiti biologici se almeno il 95% degli ingredienti e alimenti utilizzati proviene da agricoltura biologica.
- 4.1.3. Un menù può essere definito biologico se più della metà dei piatti sono stati realizzati con ingredienti ed alimenti biologici. I piatti biologici devono essere chiaramente indicati nel menù.
- 4.1.4. È assolutamente vietato utilizzare il logo del biologico se non si possiede l'apposita certificazione (ICEA, AIAB)
- 4.1.5. Il menù deve presentare pietanze tipiche della cucina del territorio e ricette di stagione (vedi Disciplina Ristorazione).
- 4.1.6. Il menù deve presentare proposte per vegetariani e per vegani.
- 4.1.7. Di norma deve essere servita acqua dell'acquedotto. È ammesso l'uso di acqua minerale, a condizione che sia disponibile in contenitori di vetro a rendere e che provenga da fonti presenti nella regione.

4.1.8. Quando disponibili sul mercato locale, vengono usati vuoti a rendere per alimenti e bevande. Nella preparazione di alimenti per asporto è consentito unicamente l'utilizzo di sacchetti e confezioni di carta e cartone.

4.1.9. Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate.

4.2. L'organizzazione promuove incontri finalizzati alla conoscenza della tradizione culinaria del territorio, oltre a degustazioni e corsi finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici.

4.3. L'azienda deve cercare allo stesso tempo di assicurare la vendita diretta di prodotti freschi e/o trasformati

## 5. Mobilità sostenibile

5.1. L'organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti che decidono di impiegare i mezzi pubblici per spostarsi all'interno del territorio e per andare alla scoperta dei suoi tesori.

5.1.1. Nel web e all'interno del materiale pubblicitario della struttura devono essere disponibili le informazioni sui servizi di trasporto pubblico e su come arrivare nella località utilizzando i mezzi pubblici.

5.2. L'organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti a scoprire le bellezze del territorio utilizzando mezzi non motorizzati.

5.2.1. L'organizzazione mette a disposizione un numero adeguato di biciclette e/o mountain bike oltre a rendere disponibili: riparo per le biciclette; materiale ed informazioni per eventuali e semplici riparazioni; materiale informativo sui percorsi ciclabili.

## Scheda II: Hotel e Bed&Breakfast

### 1. Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali

*1.1. L'organizzazione è tenuta a adottare misure idonee, in considerazione delle caratteristiche del territorio, a mantenere e/o reintrodurre gli elementi naturali caratteristici e gli agro-ecosistemi tipici.*

- 1.1.1. Le aree di verde ornamentale e ricreativo (giardini, parchi, tappeti erbosi, siepi, ecc.) devono essere gestiti secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Inoltre, è preferibile utilizzare specie vegetali che presentano potenzialità come: elemento di riqualificazione ambientale (cura dei boschi cedui abbandonati e/o dei pascoli estensivi di montagna, realizzazione di ambienti idonei alla salvaguardia dei sistemi idrogeologici); elemento di regolazione microclimatica (coltivazioni a perdere per l'alimentazione naturale della fauna selvatica, progettazione degli spazi verdi intra-aziendali per migliorare il livello di integrazione con il contesto ecologico-paesaggistico); filtro per l'inquinamento acustico ed atmosferico.
- 1.1.2. L'organizzazione presenta al cliente la possibilità di visite alle aree protette più vicine in convenzione con gli organismi di gestione delle stesse. Dovrà essere fornito del materiale didattico informativo relativo alla singola area protetta oltre al programma delle visite

### 2. Gestione ecologica delle strutture ricettive

*2.1. Sono da valorizzare quelle strutture ricettive che dedicano particolare attenzione al livello di integrazione tipologica ed architettonica dell'edificio con l'ambiente naturale, artificiale e storico con cui si confronta. Ciò si traduce:*

- 2.1.1. Uso di materiali naturali del sito e della zona
- 2.1.2. Rispetto delle tecniche e degli elementi costruttivi tradizionali
- 2.1.3. Rispetto delle funzioni storiche e compatibilità con le funzioni attuali e future
- 2.1.4. Rispetto del rapporto con il paesaggio

*2.2. L'organizzazione è tenuta a minimizzare i rischi d'inquinamento dell'aria negli ambienti confinati.*

- 2.2.1. Il fumo, qualora non sia completamente vietato, è rigorosamente limitato in aree apposite attrezzate in accordo alla normativa vigente.
- 2.2.2. Le pitture periodicamente utilizzate per rinnovare i muri di camere e spazi in generale non devono rilasciare sostanze pericolose (provviste di certificazione ANAB-ICEA e/o Ecolabel).
- 2.2.3. Vi è evidenza che gli arredi sono realizzati con materiali con nulla o bassa emissione di formaldeide e COV. In questo contesto è preferibile che parte dell'arredamento sia realizzato dalla rete di artigiani del progetto Pistaaa.

2.3. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi energetici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici, garantendo al contempo un adeguato confort.

- 2.3.1. Le caldaie ad acqua calda alimentate con combustibili liquidi o gassosi devono avere un rendimento minimo del 90%.
- 2.3.2. L'impianto di riscaldamento è dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica (con riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e regolazione separata nelle varie ali dell'edificio).
- 2.3.3. Gli impianti di condizionamento presentano un'efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE.
- 2.3.4. Le finestre presentano un livello di isolamento termico adeguato alle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico.
- 2.3.5. Le operazioni di controllo e manutenzione sono svolte annualmente da un tecnico abilitato e devono essere documentate.
- 2.3.6. L'organizzazione rileva e controlla i dati sui consumi per riscaldamento.
- 2.3.7. È consigliabile l'installazione di pannelli solari per l'integrazione dell'impianto di riscaldamento e per il riscaldamento dell'acqua sanitaria.

2.4. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi di energia elettrica per impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici.

- 2.4.1. Almeno il 75% di tutte le lampadine installate nella struttura deve presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 98/11/CE.
- 2.4.2. Almeno il 75% degli elettrodomestici hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- 2.4.3. Nel caso di ambienti con necessità di illuminazione permanente, presenza di interruttori ad orario cellule fotoelettriche.
- 2.4.4. Installazione di impianti fotovoltaici o microidroelettrici.
- 2.4.5. Installare un limitatore di carico massimo sull'impianto termico
- 2.4.6. L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di elettricità (kWh).
- 2.4.7. Consigli per allungare la vita di frigoriferi e congelatori: mantenere sempre in buono stato le guarnizioni; tenere pulito la serpentina e le fessure di aerazione; sbrinare ogni qualvolta lo spessore di ghiaccio sulle pareti interne supera i 5mm.

2.5. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi idrici.

- 2.5.1. L'organizzazione ha adottato procedure e pratiche per il monitoraggio periodico e la manutenzione di tutti i punti di prelievo (rubinetti, docce, sciacqui del wc, tubi).
- 2.5.2. L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di acqua (litri)
- 2.5.3. L'organizzazione ha installato nei rubinetti e nelle docce appositi aeromiscelatori che limitano il flusso d'acqua a non più di 8,5 litri al minuto.
- 2.5.4. Le tazze del wc hanno un consumo di acqua di 6 litri e dispongono del dispositivo di bloccaggio e/o del doppio tasto.
- 2.5.5. Gli orinatoi, qualora presenti, montano dispositivi di risciacquo automatico che consentono il risciacquo di un numero massimo di 5 orinatoi.

- 2.5.6. Gli asciugamani nelle camere da letto vengono cambiati solamente quando richiesto dal cliente, altrimenti verranno cambiati dopo 4 giorni.
- 2.5.7. È preferibile montare una cisterna per la raccolta, trattamento e riutilizzo delle acque meteoriche per gli usi secondari (sciacquoni, irrigazione di orti o aiuole, lavaggio autovetture).
- 2.5.8. È preferibile prevedere sistemi di recupero delle acque grigie provenienti dagli scarichi mediante vasche di accumulo e di biofitodepurazione o mediante la predisposizione di idonei filtri che garantiscano le caratteristiche igieniche necessarie per gli usi secondari.

2.6. L'organizzazione è tenuta ad adottare misure volte prioritariamente alla riduzione della quantità di rifiuti prodotti, nonché a gestire correttamente la raccolta differenziata.

- 2.6.1. Non vengono usate tovaglie, piatti e bicchieri "usa e getta". Il loro uso è ammesso unicamente qualora si impieghino prodotti in materiale biodegradabile e compostabile e unicamente in caso di eventi che richiama molte persone.
- 2.6.2. Nei bagni non devono essere utilizzati, a meno che non sia richiesto dalla legge, prodotti per l'igiene del corpo monodose o monouso. (quali shampoo, saponi, cuffie per la doccia, ecc.). È preferibile che i detersivi e i detergenti siano di origine naturale, altamente biodegradabili ed ecocompatibili.
- 2.6.3. Nei bagni sono usati bicchieri di vetro al posto di quelli in plastica.
- 2.6.4. Quando disponibili sul mercato locale, vengono usati vuoti a rendere per alimenti e bevande. Nella preparazione di alimenti per asporto è consentito unicamente l'utilizzo di sacchetti e confezioni di carta e cartone.
- 2.6.5. Vengono sistematicamente separate tutte le tipologie di rifiuti.
- 2.6.6. Sono a disposizione degli ospiti nelle aree comuni appositi contenitori per la raccolta differenziata.
- 2.6.7. Viene effettuato, ove possibile, il compostaggio dei rifiuti organici.
- 2.6.8. La carta igienica e le salviette, nonché la carta per fotocopiatrici e stampanti sono di carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
- 2.6.9. Il materiale informativo e pubblicitario è prodotto in carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
- 2.6.10. Sono preferiti prodotti riciclabili e/o imballati con materiale riciclato.

2.7. L'organizzazione è tenuta ad informare i propri ospiti delle misure ambientali messe in atto, nonché a promuovere azioni volte a sensibilizzare i propri ospiti sui comportamenti e che possono consentire una riduzione dell'impatto ambientale.

- 2.7.1. Gli ospiti sono informati sulle iniziative ambientali prese mediante materiale informativo di diverso tipo.
- 2.7.2. È disponibile materiale informativo adeguato alla sensibilizzazione degli ospiti al risparmio energetico.
- 2.7.3. Nei bagni e nelle toilette sono presenti informazioni adeguate che illustrino come contribuire al risparmio idrico.

- 2.7.4. Nelle stanze sono disponibili informazioni facilmente accessibili che invitano gli ospiti alla raccolta differenziata dei rifiuti e che forniscono indicazioni sulle misure messe in atto dall'organizzazione.

### 3. Promozione della cultura locale

- 3.1. L'organizzazione promuove la conoscenza della cultura locale mettendo a disposizione degli ospiti, materiale informativo sugli elementi costitutivi della cultura locale, quale: pubblicazioni sui luoghi di interesse storico, culturale ed ambientale da visitare; programmi di manifestazioni ed iniziative culturali; percorsi naturalistici, storici, culturali; la disponibilità a condividere la propria esperienza e conoscenza del territorio; ecc.
- 3.1.1. Si organizzano manifestazioni ed eventi, soprattutto in collaborazione con altri enti ed associazioni del territorio volti a valorizzare il patrimonio ambientale, storico e culturale del territorio.
- 3.1.2. L'organizzazione sostiene economicamente progetti di natura locale tesi al miglioramento o alla protezione dell'ambiente dell'area in cui la struttura è inserita. Inoltre, si promuovono tutte quelle attività legati agli aspetti paesaggistici e naturalistici del territorio (maneggio - passeggiate e/o trekking a cavallo, passeggiate e/o trekking a piedi, passeggiate e/o trekking in bicicletta).

### 4. Ristorazione (o prima colazione)

- 4.1. L'organizzazione è tenuta ad offrire una ristorazione con prevalenza di prodotti locali e da agricoltura biologica.
- 4.1.1. Nella somministrazione di alimenti e bevande devono essere impiegati, per quanto possibile, prodotti reperiti presso aziende agricole e agroalimentari che partecipano al progetto Pistaaa, preferibilmente da agricoltura biologica.
- 4.1.2. Un piatto o una preparazione possono essere definiti biologici se almeno il 95% degli ingredienti e alimenti utilizzati proviene da agricoltura biologica.
- 4.1.3. Un menù può essere definito biologico se più della metà dei piatti sono stati realizzati con ingredienti ed alimenti biologici. I piatti biologici devono essere chiaramente indicati nel menù.
- 4.1.4. Il menù deve presentare pietanze tipiche della cucina del territorio e ricette di stagione. (vedi Disciplinary Ristorazione)
- 4.1.5. Il menù deve presentare proposte per vegetariani e per vegani.
- 4.1.6. Di norma deve essere servita acqua dell'acquedotto. È ammesso l'uso di acqua minerale, a condizione che sia disponibile in contenitori di vetro a rendere e che provenga da fonti presenti nella regione.

4.2. L'organizzazione promuove incontri finalizzati alla conoscenza della tradizione culinaria del territorio, oltre a degustazioni e corsi finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici.

4.2.1. È preferibile che l'organizzazione presenti un punto vendita interno nel quale vendere alcuni dei prodotti reperiti dagli agricoltori che partecipano al progetto Pistaaa.

## 5. Mobilità sostenibile

5.1. L'organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti che decidono di impiegare i mezzi pubblici per spostarsi all'interno del territorio e per andare alla scoperta dei suoi tesori.

5.1.1. Nel web e all'interno del materiale pubblicitario della struttura devono essere disponibili le informazioni sui servizi di trasporto pubblico e su come arrivare nella località utilizzando i mezzi pubblici.

5.2. L'organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti a scoprire le bellezze del territorio utilizzando mezzi non motorizzati.

5.2.1. L'organizzazione mette a disposizione un numero adeguato di biciclette e/o mountain bike oltre a rendere disponibili: riparo per le biciclette; materiale ed informazioni per eventuali e semplici riparazioni; materiale informativo sui percorsi ciclabili.

# Allegato IV: Ristorazione

## **Contesto di riferimento**

Il seguente disciplinare ha lo scopo di definire le procedure e gli standard di qualità cui le attività di ristorazione devono attenersi per l'ottenimento del marchio Pistaaa, il quale scopo ultimo è quello di tutelare e valorizzare le tipicità e l'identità del territorio e rappresentare la sintesi del percorso di questo processo.

Per fare ciò, si vuole promuovere la responsabilità sociale degli attori del territorio attraverso un loro percorso di sensibilizzazione in termini collaborativi e partecipativi, in modo che siano loro stessi a indicare le modalità attraverso cui migliorare i propri standard socio-ambientali ("alzare l'asticella"). L'associazione CiòCheVale in questo contesto, quindi, svolge il ruolo di "help desk": il disciplinare, nonostante rimanga vincolante, ricopre soprattutto una funzione di linea guida, rimanendo aperto ai suggerimenti e alle necessità degli operatori del territorio per migliorare tali standard.



## Prerequisiti

### Sicurezza alimentare

La garanzia della sicurezza alimentare è una condizione essenziale nell'attività di somministrazione di cibi e bevande; a livello comunitario, il Regolamento CE n.178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare (Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n. 65-11822). Compito del gestore sarà quindi quello di rispettare il piano aziendale di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP).

### Rintracciabilità

La rintracciabilità di un alimento deve permettere di ricostruire il percorso a ritroso compiuto dall'alimento stesso in tutte le fasi attraversate lungo la filiera; a livello comunitario è disciplinata dall' art.18 del Regolamento CE n.178/2002 (Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n. 65-11822). Compito del gestore sarà quindi quello di registrare tutte le informazioni che riguardano la tracciabilità di un prodotto/ingrediente e di conservare la documentazione.

## 1. Legame con il territorio

Il legame con il territorio è un requisito fondamentale perché noi crediamo che le attività di ristorazione svolgano un ruolo centrale nella salvaguardia e riformulazione della tradizione culinaria che si traduce nella promozione della cultura del territorio. Allo stesso tempo si valorizzano le attività agricole del distretto e le produzioni agroalimentari di qualità ad esse connesse dando vita ad una filiera corta e locale che rappresenta un ingranaggio importante nella creazione di un'economia di territorio socialmente più giusta e più sostenibile in termini ambientali.

- 1.1. Nella somministrazione di alimenti e bevande devono essere impiegati, prodotti reperiti presso aziende agricole e agroalimentari che partecipano al progetto Pistaaa, e, se possibile, da agricoltura biologica. Nel caso in cui non fosse possibile recuperare degli ingredienti all'interno della rete, è possibile rifornirsi al di fuori del territorio, facendo sempre attenzione alla qualità della materia prima e all'affidabilità del fornitore.
- 1.2. Al fine di consolidare l'integrazione con il territorio e con i fornitori, è preferibile che i menù presentino ricette che nella loro preparazione richiedono ingredienti di stagione.
- 1.3. È fondamentale che nella compilazione dei menù si dia risalto alla presenza di un determinato numero di preparazioni/piatti tradizionali (vedi Allegato I) e/o di piatti proposti dal ristoratore che prevedano l'utilizzo di uno o più ingredienti caratterizzanti (vedi Allegato II).
- 1.4. Un piatto o una preparazione possono essere definiti biologici se almeno il 95% degli ingredienti e alimenti utilizzati proviene da agricoltura biologica. Un menù può essere definito biologico se più della metà dei piatti sono stati realizzati con ingredienti ed alimenti biologici. I piatti biologici devono essere chiaramente indicati nel menù.
- 1.5. Tutti gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica devono essere adeguatamente identificati/etichettati rispetto agli altri ingredienti convenzionali. Per i prodotti sfusi lo stoccaggio deve avvenire in luoghi o contenitori separati. Tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei piatti/prodotti biologici devono essere preferibilmente dedicate.
- 1.6. È assolutamente vietato utilizzare il logo del biologico se non si possiede l'apposita certificazione per il settore ristorativo (ICEA, AIAB).
- 1.7. Il menù deve presentare proposte per vegetariani, vegani e celiaci. I piatti devono essere esplicitamente segnalati nel menù.
- 1.8. Nella compilazione del menù si consiglia di essere il più chiari possibile, mettendo in risalto gli ingredienti utilizzati nelle preparazioni per informare i consumatori/clienti sia della presenza di allergeni sia della tipicità dei prodotti.
- 1.9. 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.

## 2. Gestione ecologica della struttura

## 2.1. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi energetici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici, garantendo al contempo un adeguato confort.

- 2.1.1. Le caldaie ad acqua calda alimentate con combustibili liquidi o gassosi devono avere un rendimento minimo del 90%.
- 2.1.2. L'impianto di riscaldamento è dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica.
- 2.1.3. Gli impianti di condizionamento presentano un'efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE.
- 2.1.4. Le finestre presentano un livello di isolamento termico adeguato alle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico.
- 2.1.5. Le operazioni di controllo e manutenzione sono svolte annualmente da un tecnico abilitato e devono essere documentate.
- 2.1.6. L'organizzazione rileva e controlla i dati sui consumi per riscaldamento.
- 2.1.7. È consigliabile l'installazione di pannelli solari per l'integrazione dell'impianto di riscaldamento e per il riscaldamento dell'acqua sanitaria.

## 2.2. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi di energia elettrica per impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici.

- 2.2.1. Almeno il 75% di tutte le lampadine installate nella struttura deve presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 98/11/CE.
- 2.2.2. Almeno il 75% degli elettrodomestici hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- 2.2.3. Nel caso di ambienti con necessità di illuminazione permanente, presenza di interruttori ad orario cellule fotoelettriche.
- 2.2.4. Installazione di impianti fotovoltaici o microidroelettrici.
- 2.2.5. Installare un limitatore di carico massimo sull'impianto termico
- 2.2.6. L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di elettricità (kWh).
- 2.2.7. Consigli per allungare la vita di frigoriferi e congelatori: mantenere sempre in buono stato le guarnizioni; tenere pulito la serpentina e le fessure di aerazione; sbrinare ogni qualvolta lo spessore di ghiaccio sulle pareti interne supera i 5mm.

## 2.3. L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi idrici.

- 2.3.1. L'organizzazione ha adottato procedure e pratiche per il monitoraggio periodico e la manutenzione di tutti i punti di prelievo (rubinetti, sciacqui del wc, tubi).
- 2.3.2. L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di acqua (litri)
- 2.3.3. L'organizzazione ha installato nei rubinetti appositi aeromiscelatori che limitano il flusso d'acqua a non più di 8,5 litri al minuto.
- 2.3.4. Le tazze del wc hanno un consumo di acqua di 6 litri e dispongono del dispositivo di bloccaggio e/o del doppio tasto. (bottiglia d'acqua nella cassetta)

- 2.3.5. Gli orinatoi, qualora presenti, montano dispositivi di risciacquo automatico che consentono il risciacquo di un numero massimo di 5 orinatoi.
- 2.3.6. È preferibile montare una cisterna per la raccolta, trattamento e riutilizzo delle acque meteoriche per gli usi secondari (sciacquoni, irrigazione di orti o aiuole, lavaggio autovetture).
- 2.3.7. È preferibile prevedere sistemi di recupero delle acque grigie provenienti dagli scarichi mediante vasche di accumulo e di biofitodepurazione o mediante la predisposizione di idonei filtri che garantiscano le caratteristiche igieniche necessarie per gli usi secondari.

#### 2.4. L'organizzazione è tenuta ad adottare misure volte prioritariamente alla riduzione della quantità di rifiuti prodotti, nonché a gestire correttamente la raccolta differenziata.

- 2.4.1. Non vengono usate tovaglie, piatti e bicchieri "usa e getta". Il loro uso è ammesso unicamente qualora si impieghino prodotti in materiale biodegradabile e compostabile e unicamente in caso di eventi che richiama molte persone.
- 2.4.2. Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC). Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.
- 2.4.3. Se possibile, utilizzare per le pulizie detersivi alla spina o con vuoto a rendere. È preferibile che i detersivi e i detergenti siano di origine naturale, altamente biodegradabili ed ecocompatibili.
- 2.4.4. Quando disponibili sul mercato locale, vengono usati vuoti a rendere per alimenti e bevande. Nella preparazione di alimenti per asporto è consentito unicamente l'utilizzo di sacchetti e confezioni di carta e cartone.
- 2.4.5. Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate.
- 2.4.6. Vengono sistematicamente separate tutte le tipologie di rifiuti.
- 2.4.7. Viene effettuato, ove possibile, il compostaggio dei rifiuti organici.
- 2.4.8. Il materiale informativo e pubblicitario è prodotto in carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
- 2.4.9. Sono preferiti prodotti riciclabili e/o imballati con materiale riciclato.

#### 2.5. L'organizzazione è tenuta ad informare i propri ospiti delle misure ambientali messe in atto, nonché a promuovere azioni volte a sensibilizzare i propri ospiti sui comportamenti e che possono consentire una riduzione dell'impatto ambientale.

- 2.5.1. Gli ospiti sono informati sulle iniziative ambientali prese mediante materiale informativo di diverso tipo.
- 2.5.2. È disponibile materiale informativo adeguato alla sensibilizzazione degli ospiti al risparmio energetico.
- 2.5.3. Nei bagni e nelle toilette sono presenti informazioni adeguate che illustrino come contribuire al risparmio idrico.

### 3. Promozione della cultura locale

L'organizzazione promuove la conoscenza della cultura locale mettendo a disposizione degli ospiti, materiale informativo sugli elementi costitutivi della cultura locale, quale: pubblicazioni sui luoghi di interesse storico, culturale ed ambientale da visitare; programmi di manifestazioni ed iniziative culturali; percorsi naturalistici, storici, culturali; la disponibilità a condividere la propria esperienza e conoscenza del territorio; ecc.

- 3.1. Si organizzano manifestazioni ed eventi, soprattutto in collaborazione con altri enti ed associazioni del territorio volti a valorizzare il patrimonio ambientale, storico e culturale del territorio. L'organizzazione, inoltre, per quanto possibile, sostiene economicamente progetti di natura locale tesi al miglioramento o alla protezione dell'ambiente dell'area in cui la struttura è inserita. Inoltre, si promuovono tutte quelle attività legati agli aspetti paesaggistici e naturalistici del territorio (maneggio - passeggiate e/o trekking a cavallo, passeggiate e/o trekking a piedi, passeggiate e/o trekking in bicicletta).
- 3.2. L'organizzazione promuove incontri finalizzati alla conoscenza della tradizione culinaria del territorio, oltre a degustazioni e corsi finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici.

### 4. Mobilità sostenibile

- 4.1. L'organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti che decidono di impiegare i mezzi pubblici per spostarsi all'interno del territorio e per andare alla scoperta dei suoi tesori.

Nel web e all'interno del materiale pubblicitario della struttura devono essere disponibili le informazioni sui servizi di trasporto pubblico e su come arrivare nella località utilizzando i mezzi pubblici.

- 4.2. L'organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti a scoprire le bellezze del territorio utilizzando mezzi non motorizzati.

L'organizzazione mette a disposizione un numero adeguato di biciclette e/o mountain bike oltre a rendere disponibili: riparo per le biciclette; materiale ed informazioni per eventuali e semplici riparazioni; materiale informativo sui percorsi ciclabili.

## Allegato I: Piatti tradizionali

### Antipasti

- Acciughe sotto sale al Bagnèt Verd o al Bagnèt Ross
- Antipasto alla Piemontese
- Bagna cauda con verdure miste
- Caponet
- Carne all'Albese
- Cipolle ripiene
- Fiori di zucca/zucchini ripieni
- Frittate di erbe
- Giardiniera
- Insalata di bollito
- Lingua in salse
- Peperoni con bagna cauda
- Salumi tradizionali (di Buttigliera, della Rosa)
- Tomini elettrici
- Tonno di coniglio
- Tortino di Luvertin
- Vitello Tonnato

### Primi

- Agnolotti alla piemontese
- Agnolotti del Plin
- Polenta di farina di mais tradizionale
- Risotto al Freisa
- Tajarin
- Zuppa Cisrà
- Zuppa di trippa e fagioli (alla moncalierese)

### Secondi

- Bollito Misto alla Piemontese
- Brasato al Freisa
- Coniglio Sausa nera
- Costine di agnello impanate con grissini
- Finanziera
- Formaggi della tradizione piemontese
- Fritto misto alla Piemontese
- Selvaggina al civet
- Tinche (in carpione)
- Trippa in umido

### Dolci

- Baci di dama

- Biscotti della salute
- Bonet
- Brut e bon
- Coppa sabauda
- Focaccia di Chieri
- Martin Sec (pere cotte nel vino)
- Oss dij Mòrt (ossa da mordere)
- Panna cotta
- Paste di meliga
- Pasticceria mignon della tradizione torinese
- Pesche ripiene
- Tartufata
- Torcetti
- Torrone di nocciole
- Torta della nonna
- Torta della nonna
- Torta di Arignano
- Torta di castagne
- Torta di nocciole
- Zest di Carignano

### Condimenti, sughi e mieli

- Bagna cauda
- Bagnet ros
- Bagnet verd
- Carpione
- Civet
- Mieli del Piemonte
- Mostarda d'uva o cognà
- Mostarda di miele
- Ragù alla piemontese
- Salmi
- Sugo d'arrosto

### Bevande alcoliche

- Ratafià
- Amaro del prete
- Vermut
- Birre artigianali piemontese
- Acque minerali piemontesi
- Vini: Albugnano, Freisa di Chieri, Collina Torinese Cari, Collina Torinese Bonarda, Collina Tornese Malvasia, Collina Torinese Barbera

## Allegato II: Ingredienti caratterizzanti

Per ingrediente caratterizzante s'intende l'elemento che risulta essere essenziale al fine di caratterizzare una preparazione gastronomica e distinguerla rispetto ad altri prodotti simili.

- Aglio di Buttigliera
- Antiche mele piemontesi
- Asparago di Santena
- Cardo di Andezeno
- Cavolfiore di Moncalieri
- Cavolo di Moriondo
- Ciliegie di Pecetto
- Cipolla piatlina di Andezeno
- Fassone di Riva
- Fragolina di Rivodora Baldissero (pat)
- Gallina bionda di Villanova
- Mais antico
- Mela di Arignano
- Miele di Marentino
- Nocciola tonda gentile
- Peperone di Capriglio
- Pesca di Baldissero (pat)
- Pomodoro costoluto di Cambiano
- Rubatà di Chieri
- Tartufo
- Tinca gobba di Poirino
- Trippa di Moncalieri
- Zucca di Piea