



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI
Corso di Turismo enogastronomico e sviluppo rurale
Prof. Rita Salvatore 15 dicembre h. 15.30-18.30



Sviluppo rurale e tutela della biodiversità

L'esperienza di SlowFood

#TESR

Rita Salvatore
Emilio Chiodo

Biodiversità e agrobiodiversità

La **biodiversità** è la diversità di vita che esiste su diversi livelli, dal più piccolo (come i geni), alle specie animali e vegetali, fino ad arrivare ai livelli più complessi (come gli ecosistemi).

Tutti questi livelli intersecandosi tra loro, si influenzano ed evolvono. Nei secoli passati, l'agricoltura tradizionale ha contribuito alla formazione di nuovi habitat, alla selezione e conservazione di specie animali e vegetali, arricchendo la biodiversità dei paesaggi rurali che vediamo oggi in Europa.

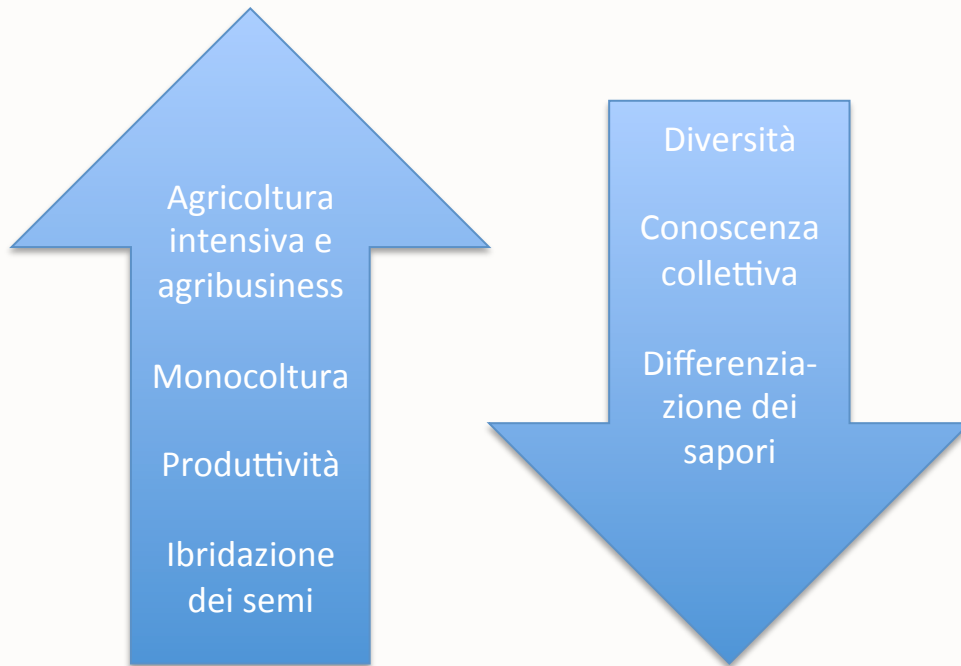
Per **agrobiodiversità** (o **biodiversità agricola**) si intende l'insieme delle razze animali e delle varietà vegetali che, fin dalla nascita dell'agricoltura, è stato gradualmente e consistentemente domesticato per essere coltivato/allevato a fini alimentari



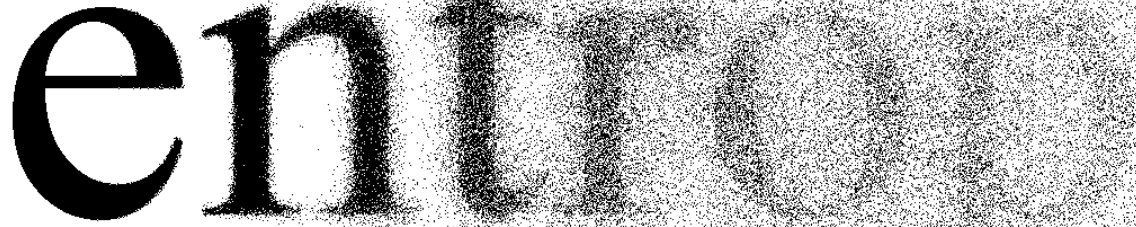
Biodiversità a rischio



La **perdita di biodiversità** rappresenta per il pianeta uno dei rischi ambientali più consistenti



Secondo stime FAO (2014) il 75% delle varietà agricoli è scomparso e il 20% delle razze animali allevate rischia l'estinzione. Ogni giorno scompaiono da 50 a 200 specie (tra vegetali e animali) (Wilson, 1993) siamo 6 miliardi e la produzione di cibo sarebbe sufficiente per 12 miliardi di persone



entropia

Il mondo si trova di fronte ad una crisi entropica (secondo alcuni stiamo vivendo nell'epoca della sesta estinzione delle specie), generata dal suo modo produttivo, una crisi dalla quale non si esce, se non cambiando paradigma.

Il nuovo paradigma mette il cibo e l'agricoltura al centro di un progetto di difesa dell'umanità



VANDANA SHIVA

Right Livelihood Award 1993
(Premio Nobel Alternativo)

“Let us honour all the REAL FOOD HEROES who bring us real food and defend our food freedom – small farmers and gardeners, mothers and chefs, honest and real scientists. Let us celebrate those who save and exchange seed, preserve biodiversity and enrich our soils, and who, through their actions, are building food security all over the world and in communities everywhere with VIBRANT ALTERNATIVES, based on SEED FREEDOM and FOOD FREEDOM”.

World Food Day, 16th October 2013

Banche dei semi



Nel 2008 nasce Svalbard Global Seed Vault (Norvegia). Banca mondiale dei semi (o del germoplasma) Progetto FAO che conserva oltre 260.000 campioni di varietà di semi. Nel mondo 1700 banche del seme. In Italia le banche sono circa una ventina e la Banca nazionale si trova a Bari.

Il cibo nella “società riflessiva”

Nuovi stili di vita e modelli di “**consumo critico**” (evitare prodotti che esponcano a pericoli, che danneggino l’ambiente, che prevedano un uso eccessivo di risorse, che avversino gli interessi di altri etc.)

Cibo “buono da pensare”: l’alimentazione non è un gesto passivo, ma fa parte di una traiettoria riflessiva di azione e, pertanto, può essere coinvolta nel continuo interrogarsi dell’attore sulle scelte migliori per sé e per il pianeta.

Importanza dell’**aspetto cognitivo**: ruolo fondamentale del cibo nel processo di definizione del sé

Cibo come ambito di socialità ma anche come **arena di mobilitazione**: le attività di consumo possono condizionare la struttura stessa dei sistemi agro-alimentari, facendo pressione sull’industria e rifiutando di giocare un ruolo passivo nel sistema.



Rita Salvatore #TESR_unite


1986: Bra *versus* Roma



Slow Food®

Circa 350
condotte in Italia

Slow Food nasce nella città di Bra (Cuneo) e si pone come obiettivo la promozione del diritto a vivere il cibo, e tutto il mondo dell'enogastronomia, come un piacere. Fondata da **Carlo Petrini** e pensata come risposta al dilagare del *fast food* e delle abitudini frenetiche, non solo alimentari, della vita moderna, Slow Food studia, difende, e divulga, le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni parte del mondo. Slow Food è attualmente impegnata per la difesa della biodiversità e dei diritti dei popoli alla sovranità alimentare, battendosi contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche.



Rivendicare il *Buono* è tutelare il diritto al piacere nel rispetto delle differenti culture: stiamo parlando di felicità.

Pulito è rispetto della Terra, degli altri e di se stessi: lavorare perché la sostenibilità sia praticata da tutti è un'altra parte della nostra missione di civiltà.

Giusto è la misura della gratificazione per chi produce e chi si nutre, il senso del limite. È un impegno politico che serve a migliorare la qualità della vita di tutti.

Buono

Pulito

Giusto

Ecogastronomia

Uno strumento contro i riduzionismi

Un **gastronomo** che discetta di cibo senza sapere da dove proviene - limitandosi alle elucubrazioni sul gusto – che non ha sensibilità ambientale, è uno stupido, perché si fa ingannare in ogni modo possibile e lascia che muoia la terra, dalla quale trae il suo lavoro. Allo stesso modo un **ecologista** che non ha sensibilità gastronomica è triste e incapace di conoscere le culture su cui vuole operare. Egli oltre a perdersi il piacere alimentare, indirettamente di predispone a perpetrare i danni all'ecosistema, con il solo atto di nutrirsi in modo sbagliato. **Agricoltura** ed **ecologia** devono essere una cosa sola, ed entrambe sono **eco-gastronomia**, cioè l'unica via sostenibile alla produzione del cibo

Le **culture tradizionali** hanno creato un patrimonio gigantesco di ricette e preparazioni, anche nelle zone del mondo più colpite da malnutrizione. Questi saperi sono strettamente connessi con la biodiversità e rappresentano sia il modo per utilizzarla, sia il modo per difenderla

MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO
(Wendell Berry)



Presidio Slow Food®

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.



Arca del Gusto

L'Arca del Gusto è un catalogo mondiale in cui si segnala l'esistenza di prodotti, si denuncia il rischio che possano scomparire, si invita tutti a fare qualcosa per salvaguardarli: a volte serve comprarli e mangiarli, a volte serve raccontarli e sostenere i produttori.

<http://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/>

I Parchi a tutela della biodiversità.

Il contesto europeo



È l'associazione europea delle aree protette. Comprende parchi nazionali e regionali, riserve naturali e biosfere, paesaggi protetti, aree marine e siti Natura 2000. Comprende le autorità di gestione dei parchi di 36 paesi.

Aree protette = 20% del territorio.

Laboratori di sostenibilità tesi a favorire la tutela del paesaggio, plasmato da secoli di pratiche agricole tradizionali.

Cuore della mission: preservare la varietà delle specie e degli habitat e promuovere la produzione di cibo di qualità.



I Principi della Carta

La CETS è basata su 10 principi, che tutti i partecipanti al processo della Carta sottoscrivono e che ispirano tutte le azioni della Carta.

1. Lavorare in Partnership
2. Elaborare una strategia e un piano
3. Tutelare e migliorare il patrimonio naturale e culturale
4. Qualità
5. Comunicazione
6. **Prodotti turistici specifici locali**
7. Migliorare la conoscenza e la formazione
8. Qualità della vita dei residenti
9. Benefici per l'economia
10. Monitoraggio dei flussi, riduzione degli impatti

“Une autre vie s’invente ici”



Nell’arco degli ultimi 13 anni il marchio è stato assegnato a oltre 800 aziende distribuite su 36 parchi

Il marchio può essere utilizzato su prodotti e servizi che rispondono ai seguenti valori dei Parchi:

1. **Legame con I luoghi:** i produttori e gli artigiani coinvolti contribuiscono allo sviluppo locale e si impegnano a promuovere il parco offrendo beni e servizi che aggiungono valore al patrimonio culturale locale.
2. **Una forte dimensione umana:** i professionisti condividono la loro conoscenza e alimentano una rete territoriale di solidarietà
3. **Rispetto per l’ambiente:** i produttori si impegnano a preservare l’ambiente naturale e la qualità paesaggistica specifica di ogni parco.



**PRAIRIES
FLEURIES**

Concorso per promuovere l'**eccellenza agro-ecologica**. Lanciato in Francia nel 2010 e organizzato dai Parchi nazionali e regionali in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e molte altre associazioni legate alla gestione e alla conservazione dell'ambiente. Ha coinvolto circa 600 aziende.

Il concorso è basato su un semplice principio scientifico: la presenza di fiori facilmente riconoscibili, indicatori di un buon equilibrio agro-ecologico. Si procede poi alla scelta di almeno quattro piante scelte per il loro valore nella catena di produzione del miele, del formaggio, della salute ecologica e dell'agricoltura.

Il concorso incoraggia il dialogo tra produttori, dimostrando che la biodiversità passa di mano in mano



- Assegnato a centinaia di prodotti alimentari raggruppati in oltre 40 categorie
- Condizione necessaria: che i prodotti vengano ottenuti secondo i requisiti previsti per i marchi regionali e che i servizi vengano forniti in massima parte all'interno del territorio del parco.
- Prodotti erogati in modo sostenibile e finalizzati a contribuire al rafforzamento dell'economia regionale
- Il tutto è garantito da una procedura di certificazione stabilita dalla Confederazione.
- Acquistando questi prodotti o servizi i consumatori contribuiscono alla conservazione e alla valorizzazione della biodiversità e del paesaggio, alla promozione di valori culturali locali e alla vitalità dell'economia regionale.

Marchi e Parchi nel contesto italiano

La Legge Quadro sulle aree protette 394/91, prevede che gli enti Parco possano “concedere a mezzo di specifiche convenzioni l’uso il proprio **emblem**a a servizi e prodotti locali che soddisfino requisiti di qualità [ambientale] e che soddisfino le finalità” degli enti stessi, fornendo così un **marchio collettivo**

Obiettivi di massima

- far convergere verso un’**unica direzione** comune tutti i produttori ed erogatori di servizi locali attraverso criteri di qualità condivisi e controllati alla fonte
- **migliorare gli standard** di sostenibilità ambientale e di valorizzazione delle risorse del territorio
- dare **maggior visibilità** alle produzioni attraverso una comunicazione uniforme
- dare **garanzie ai consumatori** e ai fruitori dei servizi favorendo l’accesso a prodotti di origine controllata e a basso impatto ambientale







- Procedure inserite nell'ambito del sistema di gestione ambientale ISO 14001 sviluppato in forma innovativa nell'ambito del progetto “Parchi in qualità” (Enea e Ministero dell'Ambiente)
- Attivazione di un **Forum** per la definizione delle priorità delle problematiche ambientali
- Il Forum analizza e approva un **Regolamento** per l'uso del marchio
- Formazione di tavoli di lavoro specifici (attività turistiche, agricole, pubbliche amministrazioni) che producono dei disciplinari specifici approvati poi dall'assemblea generale
- Requisiti facoltativi ed obbligatori che cambiano nel tempo

La valorizzazione dell'agro-biodiversità coltivata e delle relative tipicità agro-alimentari, rappresenta la risorsa e la strategia più efficace in grado di coniugare la gestione attiva e sostenibile del territorio con la necessità di garantire dei benefici economici per le persone coinvolte.



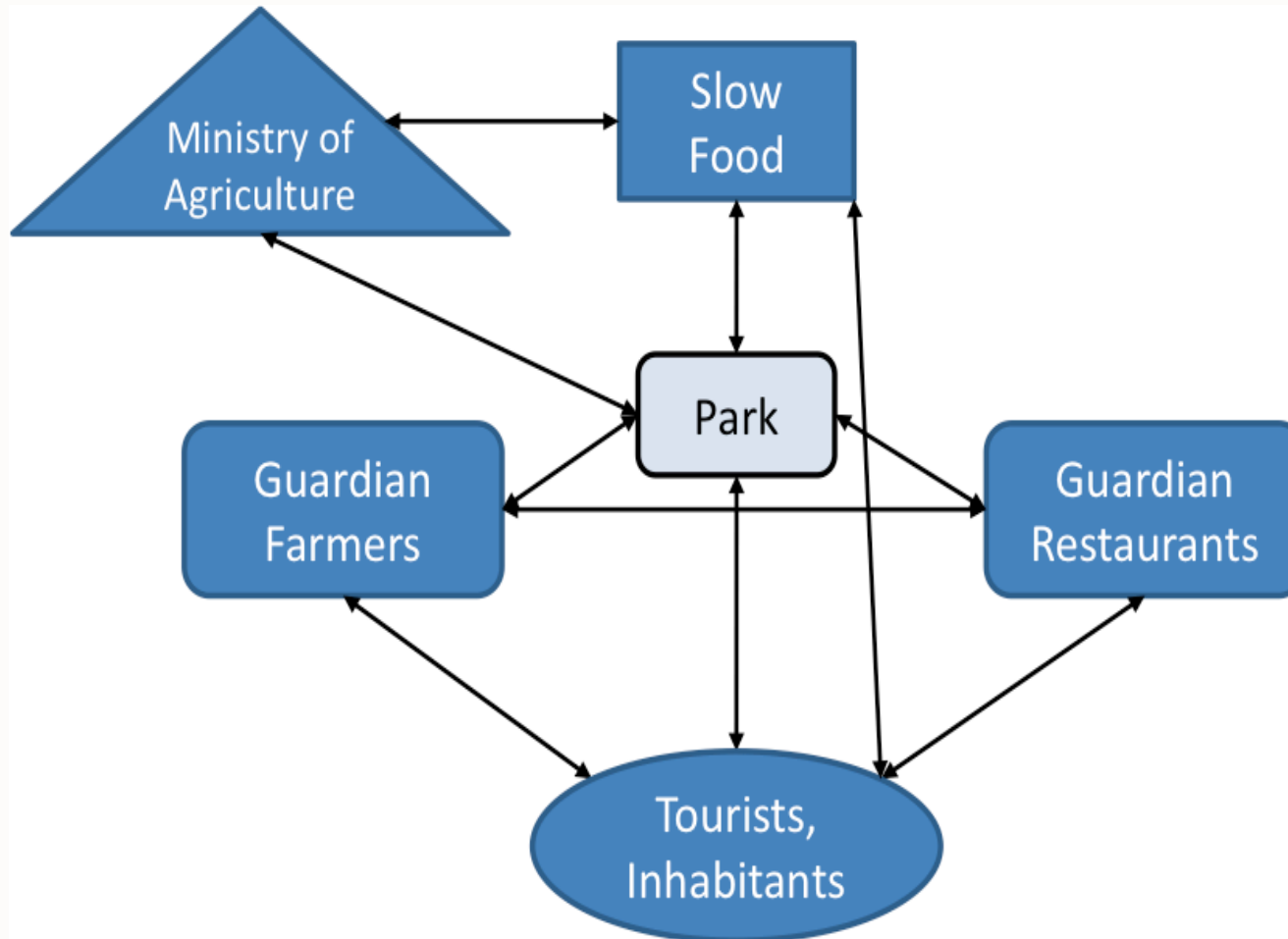
Progetto BIODIVERSITA' COLTIVATA

1999-2003: catalogazione
2003-2006: divulgazione
Dal 2007 valorizzazione prodotti attraverso lo strumento "Carta di qualità"

Stretta integrazione tra competenze agronomiche ed antropologiche



Parco Nazionale del **Gran Sasso** e **Monti della Laga**



Presidi Slow Food

**Rete degli
agricoltori custodi**

**Rete dei ristoratori
custodi**