

PARTECIPAZIONE ALL'AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI PROGETTI VOLTI ALL'ISTITUZIONE E/O AL SOSTEGNO DELLE "COMUNITÀ DEL CIBO D DELLA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRICOLO E ALIMENTARE" DI CUI ALL'ARTICOLO 13, COMMA 3, DELLA LEGGE N. 194/2015.

Scadenza: 01/07/2021

TITOLO DEL PROGETTO

COMUNITÀ DEL CIBO "BIO-DIVERSAMENTE PIANA"

CAPOFILA

Qualità & Servizi SPA

SOGGETTI COINVOLTI come da [L.R. 194/2015 art 13 comma 2](#)

- Agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, *almeno 7 prioritariamente Coltivatori Custodi*
- gruppi di acquisto solidale,
- istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, *almeno un soggetto scientifico*
- associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare,
- mense scolastiche,
- ospedali,
- esercizi di ristorazione,
- esercizi commerciali,
- piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare,
- enti pubblici, *attualmente Signa, Calenzano, Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Carmignano*

CONTESTO

La questione della sostenibilità ambientale e della conservazione della biodiversità guadagna sempre più la posizione di centralità che ad essa compete nell'ambito della cura della vita sul pianeta. Da tempo è stata messa in discussione la via della crescita economica a qualsiasi costo, e si è cercato di individuare un percorso evolutivo alternativo, che non risulti dissipatore delle risorse, ma che riservi maggiore attenzione alla crescita equilibrata ed alla salvaguardia dell'ambiente. Dall'inizio del XX secolo ad oggi si calcola che sia scomparso oltre il 70% della diversità genetica delle principali colture agrarie, in quanto non più rispondenti alle esigenze della moderna agricoltura intensiva. La Regione Toscana, così come molte altre regioni in Italia, già dal 1997 (legge regionale n. 50/1997) si è preoccupata di salvaguardare l'agrobiodiversità, attraverso l'applicazione di strumenti di catalogazione e pubblicizzazione ed avvalendosi di campi collezione e delle capacità di figure chiamate "Coltivatori Custodi" (legge della Regione Toscana n.64/2004). I coltivatori custodi sono agricoltori che hanno provveduto ed ancora oggi provvedono, alla messa in sicurezza delle singole risorse genetiche salvaguardandole da ogni tipo di contaminazione e/o distruzione. Purtroppo a distanza di oltre 20 anni possiamo ritenere questo sistema poco risolutivo ed efficace per la salvaguardia del germoplasma nel tempo (soprattutto per certe specie arboree), poiché, molte delle varietà da proteggere sono tuttora soggette a forte erosione genetica a causa sia dell'esiguo numero di piante coltivate che del limitato interesse economico da parte del coltivatore stesso. Questi dati ci forniscono un forte spunto di riflessione e la possibilità di ipotizzare attraverso la nascita della "Comunità del Cibo" azioni innovative volte a favorire un incremento della biodiversità e proteggere

quella attuale proprio all'interno degli ambienti agricoli. Le aziende agricole hanno infatti, molto margine di miglioramento, in quanto, potrebbero essere gestite diversamente riducendo l'intensificazione produttiva e l'utilizzo delle monoculture, con lo scopo di massimizzare il loro valore preservando e favorendo la crescita e la conservazione della biodiversità. Infatti, gli agricoltori (soprattutto nei sistemi biologici e biodinamici) contribuiscono alla biodiversità generale di un territorio disponendo di molte specie arboree e non, sui loro terreni poiché sono utili e redditizi (migliorano la fertilità del suolo, controllano il deflusso delle acque, sono habitat e rifugio di animali utili e impollinatori).

L'area della piana Fiorentina sembra essere il luogo ideale in cui far nascere e risiedere la "Comunità del Cibo", tanto che, già da diverso tempo nei Comuni della Piana fiorentina, sono stati avviati percorsi virtuosi pubblici e privati, che interessano la rigenerazione di una biodiversità agroalimentare colpita dal progressivo abbandono dell'agricoltura di pianura e dalla frammentazione e specializzazione di quella collinare.

Si tratta dunque di costruire un circuito virtuoso nel territorio della Comunità: serve una grande operazione culturale con la quale i produttori e i prodotti si "raccontino" agli abitanti del territorio, attraverso campagne di educazione al gusto del cibo e alla salubrità delle diete, al recupero e alla promozione della cultura materiale della trasformazione dei prodotti agricoli, della cucina di casa, che raggiunga e si incontri con le nuove generazioni degli abitanti del nostro territorio, con le nuove esigenze e saperi che essi producono. Questa operazione deve svilupparsi in alcuni contesti chiave: **la scuola**, attraverso una pratica di educazione alimentare che vada dalla frequentazione delle aziende agricole locali e dei "contadini maestri", alla realizzazione degli orti scolastici, ai laboratori della cucina e del gusto, all'animazione attorno all'ora della mensa, all'inserimento nella mensa di prodotti locali, freschi, cucinati, "garantiti" dalla comunità del cibo, all'utilizzo solidale del non consumato, al riuso degli scarti; **il territorio urbano e sociale**, attraverso l'uso degli spazi e interstizi verdi per orti sociali e didattici, ,finanche per micro coltivazioni di varietà officinali ed edibili. La rete degli enti del terzo settore sarà coinvolta nel progetto sia per "nutrire" di cibo buono l'attività mutualistica e solidale svolta nel territorio, sia per inserire nei valori associativi il tema dello sviluppo della biodiversità come rigenerazione della terra e del modo sostenibile di abitarla; **luoghi della distribuzione e della ristorazione** a partire dallo sviluppo dei mercati della terra fino alla valorizzazione delle politiche aziendali della distribuzione alimentare piccola e grande e della proposta gastronomica dei cuochi di ristoranti ed esercizi pubblici, che volessero aiutare la comunità del cibo a diffondere sul territorio prodotti e cultura della biodiversità rigenerata sul territorio.

La nostra Comunità dovrà nei prossimi mesi costituirsi, organizzare il suo funzionamento, redigere e condividere documenti strategici ed operativi, promuovere esperienze di ricerca e monitoraggio sulle risorse del territorio, informazione, diffusione di esperienze e buone pratiche, eventi e manifestazioni che culminino, il 20 maggio 2022, in una giornata di esposizione pubblica della Comunità del cibo attraverso azioni promosse da tutti e da ciascuno dei suoi aderenti.

OBIETTIVI

Il progetto “Bio-Diversamente Piana” nasce con lo scopo di conservare, incrementare e monitorare la biodiversità nelle aree della Piana Fiorentina attraverso lo sviluppo di un nuovo modello produttivo-economico-sociale, biologico a filiera corta, basato sulla “consociazione non specializzata” di varietà erbacee ed arboree antiche e non, realizzato grazie alla cooperazione congiunta tra soggetti pubblici (amministrazioni comunali, enti di ricerca, associazioni locali) e privati (aziende agricole). Attraverso questo modello produttivo, che si adatta molto bene alle piccole-medie aziende, sarà possibile sostenere con maggior forza il mantenimento in vita del germoplasma locale, attraverso la sua ottimizzazione e valorizzazione produttiva, all’interno di specifici mercati che nasceranno e/ o si rafforzeranno in sinergia con le amministrazioni comunali (Km 0, Filiera corta, etc.).

Il progetto attorno alla creazione della COMUNITÀ DEL CIBO “BIO-DIVERSAMENTE PIANA” punta a:

- allargare la conoscenza e incentivare l’adesione pubblica agli scopi e la partecipazione alle attività della Comunità del cibo tramite campagne di comunicazione realizzate attraverso pubblicazioni, presenza sul web e sui principali social media, eventi diffusi sul territorio quali mostre, degustazioni, presentazione di prodotti di eccellenza di filiera corta locale, convegni, visite guidate alle aziende agricole coinvolte.
- redigere e condividere una “Carta dei valori comuni” e un Piano strategico della Comunità, anche attraverso approfondimenti e studi su temi quali: conservazione, incremento e monitoraggio della diversità genetica attraverso la promozione e la coltivazione di numerose specie erbacee ed arboree e delle loro varietà antiche;
- conservare, recuperare e rilanciare, per finalità produttive ma anche didattiche ed educative, antiche varietà di piante da frutto, un tempo coltivate ed oggi tendenzialmente abbandonate;
- creare, sviluppare e valutare un’innovativa filiera produttiva basata sulle produzioni biologiche di eccellenza, che possa essere riproposta e sviluppata in altre aree italiane;
- migliorare e riqualificare il paesaggio agrario nei territori interessati dal progetto;
- sviluppare protocolli di coltivazione e raccolta adeguati al modello di coltivazione;
- produrre un adeguato strumento di valutazione della biodiversità utilizzabile per misurare l’incremento in biodiversità e sostenibilità nelle aziende agricole.
- sostenere l’inserimento stabile, nei menù della ristorazione scolastica, di prodotti locali, di produzione agroecologica, di filiera corta.
- sviluppare le competenze di insegnanti, alunni e genitori sui temi del cibo e del suo consumo consapevole attraverso iniziative di formazione teorica e tecnica, e valorizzare il tempo mensa e la sua qualità, programmare laboratori tecnici, eventi comunitari conviviali.
- promuovere il contrasto allo spreco alimentare attraverso l’educazione al consumo consapevole dei cittadini, il recupero di pratiche e ricette basate sull’uso dei prodotti agricoli e dell’allevamento in tutte le parti edibili e il riuso del cucinato non consumato, il recupero del non distribuito e dell’invenduto a scopo di solidarietà; e sostenere la riduzione della quota di rifiuto da materie prime alimentari e il suo riuso nella produzione di compost di qualità.
- supportare lo sviluppo e lo scambio di pratiche e iniziative che mettano in relazione la agrobiodiversità con la biodiversità dell’umano e delle sue culture, facendo della comunità del cibo uno spazio senza discriminazioni o esclusioni nella partecipazione e nel lavoro sia nella produzione e la distribuzione che nella trasformazione e nella cucina, oltre che uno spazio di riflessione e attuazione di pratiche innovative che richiamano i principi dell’Economia Circolare.
- sviluppare la diffusione dei prodotti agroecologici di filiera corta della biodiversità locale attraverso tutte le forme e gli incentivi possibili, dal potenziamento dei mercati della terra alla promozione dell’acquisto in azienda, dal sostegno all’acquisto collettivo e alla distribuzione domiciliare attraverso piattaforme comunitarie digitali e Food Hub, dal coinvolgimento dei cuochi, dei ristoratori, delle mense nella composizione di menù certificati e incentivati, alla programmazione di eventi dedicati a prodotti e ricette in un calendario del buon mangiare che copra l’intero arco dell’anno.

Durata del progetto 9 mesi

AZIONI DEL PROGETTO

FASE 0 STRUTTURAZIONE

Costituzione formale della Comunità “BIO-DIVERSAMENTE PIANA” del cibo per la biodiversità e sua strutturazione, con l’assistenza dell’Università di Firenze per la definizione delle Linee della “Carta dei valori comuni” e del “Piano strategico di Comunità” e di un primo studio sullo stato della agrobiodiversità nel territorio della Comunità.

FASE 1 COINVOLGIMENTO

Percorso di coinvolgimento dei produttori locali, dei soggetti indicati dalla legge presenti sul territorio della comunità e di altri stakeholder presenti sul territorio che condividono i valori della Comunità per la pianificazione coordinata di attività in linea con i due succitati documenti e sempre con la collaborazione dell’Università. Il risultato del percorso sarà LA programmazione di un calendario di incontri, visite sul campo, eventi pubblici di approfondimento dei temi/obiettivo della Comunità, con l’eventuale partecipazione di esperti e con la testimonianza dei produttori agricoli sottoscrittori del progetto.

FASE 2 COMUNICAZIONE

Ideazione e implementazione di un piano di comunicazione per promuovere le attività e la mission della Comunità che prevede:- Allestimento di un sito Web - Creazione a aggiornamento di pagine e profili sui principali social media - Produzione di un depliant illustrativo cartaceo.- Realizzazione di un ciclo di brevi video dal titolo “ Agricoltori coraggiosi” sul tema della resilienza e la progressiva trasformazione delle pratiche agricole nel senso della qualità, del minore impatto ambientale e della rigenerazione della biodiversità.

FASE 3 EVENTI INFO-FORMATIVI

Realizzazione di un Calendario di eventi di presentazione della Comunità rivolti a diversi target (pubblico generico, famiglie, bambini, imprese, etc.) presso ristoratori, mense, mercati, distribuzione commerciale. Stipula di “Patti di amicizia” con i soggetti disponibili ad impegnarsi su buone pratiche e diffusione di prodotti ispirati ai valori della Comunità.

In particolare verrà dato risalto alla Giornata nazionale della Biodiversità - 22 maggio 2022 con la realizzazione di una serie di iniziative volte a presentare il testo finale della Carta dei Valori e il piano strategico.