



Università degli Studi di Genova  
Genoa University



**DISFOR** Dipartimento di Scienze della Formazione

Laurea magistrale in Valorizzazione dei  
territori e turismi sostenibili  
Classe LM 80 - Scienze geografiche

Il marchio Slow Food come strumento  
di consapevolezza territoriale.  
Il caso del Broccolo dei Ronchi.

*Relatore: Professore Mazza Giampietro*

*Correlatore: Professoressa Varani Nicoletta*

*Candidata: Furlì Silvia*

*Matricola 5285633*

**ANNO ACCADEMICO 2022-2023**

<b>INDICE</b>	Pagina
Introduzione	4
Capitolo 1	
1 Aree Rurali	6
1.1 Prospettive per le aree rurali	13
1.2 Politiche di sviluppo	16
1.2.1 PAC	18
1.2.2 Aree Interne e SNAI	24
1.3 Turismo rurale	31
1.3.1 Turismo Enogastronomico	37
Capitolo 2	
2.1 Biodiversità	40
2.1.1 Strategie di conservazione della biodiversità	42
2.2 Slow Food	45
2.2.1 Il libro “Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia”, Carlo Petrini	47
2.2.2 Congresso Nazionale e Congresso Internazionale Slow Food	49
2.2.3 Comunità e condotte	50
2.3 Valori e progetti di Slow Food	54
2.3.1 L’Arca del Gusto	55
2.3.2 Presidio Slow Food	56
2.3.3 Alleanza Slow Food dei cuochi	59
2.3.4 Gli orti Slow Food in Africa	61
2.3.5 Mercati della Terra	64
2.3.6 Etichetta narrante	65
2.3.7 Terra Madre Salone del Gusto	67
2.3.8 Slow Food Travel	69
Capitolo 3	
3.1 Il broccolo dei Ronchi	73

3.1.1 Inquadramento geografico: i Ronchi di Brescia	73
3.1.2 Le colture dei Ronchi: il Broccolo	76
3.2 Regole generali per l'inserimento sull'Arca del Gusto	81
3.2.1 Lavoro di tirocinio	86
3.3 Regole generali per la creazione di un presidio	93
3.3.1 Analisi di un presidio già esistente: il pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto	98
Conclusione	105
Bibliografia	107
Sitografia	109

## Introduzione

Nell'era della globalizzazione e della standardizzazione, il nostro rapporto con il cibo è diventato sempre più distante dalle radici culturali e dalle tradizioni alimentari locali. L'industrializzazione dell'agricoltura e la commercializzazione su vasta scala degli alimenti hanno spesso portato ad una perdita di biodiversità, all'omologazione dei gusti e alla distanza tra produttori e consumatori.

I consumatori di oggi cercano connessioni più profonde con il cibo che mettono sulla propria tavola, desiderando non solo sapere da dove proviene, ma anche come è stato prodotto e il suo impatto sull'ambiente e sulla comunità locale. In risposta a questa crescente domanda di trasparenza e autenticità, il movimento Slow Food si è affermato come una voce critica e un movimento globale che si impegna a promuovere un approccio più “buono, pulito e giusto”.

Il presente lavoro nasce dall'esperienza di un tirocinio curriculare presso la Condotta TerreAcque Bresciane di Slow Food, rappresentando un'opportunità unica per immergersi nelle dinamiche di una corrente che si batte per preservare la diversità culturale e gastronomica, promuovere pratiche agricole sostenibili e riavvicinare le persone al cibo che consumano.

Questa tesi si propone di esplorare il potenziale del marchio Slow Food come strumento di consapevolezza territoriale attraverso l'analisi del caso dei Broccoli dei Ronchi. L'obiettivo è comprendere come Slow Food possa contribuire a promuovere la sostenibilità e l'identità culturale nelle aree rurali, offrendo al contempo una visione approfondita delle dinamiche delle comunità agricole e delle tradizioni alimentari locali.

Nello specifico, la tesi sarà suddivisa in tre capitoli.

Il primo capitolo introdurrà il contesto delle aree rurali, focalizzandosi sulle sfide e le opportunità che queste comunità affrontano. Saranno analizzate due politiche di sviluppo fondamentali per queste zone: la Politica Agricola Comune (PAC) e la Strategia Nazionale Aree Interne (SNAI). Un importante contributo verrà rappresentato dal turismo rurale, in quanto unisce lo sviluppo economico al rispetto dell'identità territoriale e culturale della destinazione.

Nel capitolo successivo, la prima sezione introdurrà brevemente il tema della perdita della biodiversità, indicandone sia le cause scatenanti sia le conseguenze in corso e future. Questo incipit è di aiuto a comprendere lo scopo della missione di Slow

Food, che si concretizza in progetti a tutela della diversità delle specie animali e vegetali contro l'agricoltura massiva e le manipolazioni genetiche. Slow Food, come si vedrà poi, è una rete globale di comunità locali che da oltre 30 anni promuovono l'educazione del gusto e la difesa del diritto al piacere, contando sull'aiuto di 1 milione di attivisti realizzando così oltre 10.000 progetti in 160 Paesi.

Il terzo capitolo costituirà il nucleo centrale della tesi, dove ci immergeremo nel caso studio del "broccolo dei Ronchi." Esploreremo la storia di questo ortaggio locale, la sua importanza nella cultura dei roncari e il suo rischio di estinzione. Saranno analizzati i risultati del tirocinio, andando a scoprire gli step per l'inserimento nell'Arca del Gusto e la creazione di una filiera a corto raggio. In conclusione, questo studio si prefigge di gettare luce sull'importanza di creazione di un presidio volto alla riscoperta dell'ortaggio, con un focus specifico sul pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto come esempio tangibile di successo.

# Capitolo 1 - Aree rurali

## 1 Aree rurali

Negli ultimi anni, molte regioni europee hanno testimoniato un'effettiva rivalutazione del mondo rurale e dei suoi valori connessi. Ciò non ha trascurato l'importanza che le aree rurali, ricche di risorse e al tempo stesso vulnerabili, rivestono per molteplici scopi, tra cui la produzione, il tempo libero, la cultura, l'enogastronomia e altro ancora.

Quando si fa riferimento alle zone rurali, di solito si descrivono aree geografiche di ampia estensione, con una considerevole presenza di spazi verdi e una bassa densità di popolazione.

In relazione alla prima caratteristica, la Decisione 2006/144/CE del Consiglio Europeo del 20 febbraio 2006, riguardante gli orientamenti strategici comunitari per lo sviluppo rurale, specifica che le aree rurali coprono il 92% della superficie dell'UE contribuiscono al 45% del valore aggiunto e generano il 53% dell'occupazione<sup>1</sup>.

Per quanto riguarda gli spazi verdi, nell'immaginario collettivo, le zone rurali richiamano una visione romantica della natura contraddistinta da spazi "incontaminati"<sup>2</sup>, elementi legati a specifiche identità territoriali che, come vedremo in seguito, potrebbero diventare gli elementi chiave delle strategie di sviluppo turistico.

Il terzo elemento, rappresentato dalla bassa densità di popolazione, evidenzia una delle problematiche che maggiormente affliggono le zone rurali, ossia lo spopolamento e la mancanza di dinamicità demografica, che hanno ripercussioni negative su diverse altre variabili, compromettendo la competitività e l'attrattività territoriale (Pazzagli, 2017).

Per queste ragioni, le aree rurali sono spesso classificate come territori marginali o periferici, poiché si trovano in condizioni di svantaggio a causa della simultanea presenza di elementi pregiudizievoli come scarsa accessibilità, servizi limitati, vulnerabilità ambientale, mancanza di investimenti e risorse finanziarie.

Molte di queste sfide, come ad esempio lo spopolamento, rimangono complesse da comprendere e richiedono un approccio olistico per essere adeguatamente affrontate,

---

<sup>1</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:160042>

<sup>2</sup> Spazi incontaminati: scarsa presenza antropica, forte identità territoriale, ruolo culturale e socio-economico del settore primario, paesaggi di grande valore.

ovvero un approccio che comprende e analizza il sistema nella sua interezza e non solo come composto da singole parti.

Ciò è particolarmente importante considerando le diverse funzioni che le aree rurali possono svolgere, come la produzione agricola, il sostentamento alimentare, la fornitura di servizi ecosistemici e la tutela e la salvaguardia del paesaggio.

Come già menzionato, le aree rurali costituiscono una significativa porzione del territorio europeo. Questo dato è confermato anche dalla suddivisione effettuata dall'Eurostat (Ufficio di Statistica dell'Unione Europea) che ha istituito la NUTS (Nomenclatura delle Unità Territoriali per le Statistiche)<sup>3</sup>, finalizzata alla produzione delle statistiche regionali dell'UE. Si tratta di uno schema di ripartizione geografica del territorio europeo in unità territoriali statistiche che vede i paesi dell'UE suddivisi in livelli gerarchici. Ad ogni unità territoriale dell'UE corrisponde un nome ed un codice identificativo.

Questo sistema di nomenclatura territoriale si basa sui principi relativi al privilegiare le divisioni amministrative, le unità geografiche e definire soglie demografiche.

I 3 livelli NUTS sono:

1. NUTS 1: *major socio economic regions*. si tratta di macroregioni all'interno dello Stato (per l'Italia, Nord-Ovest, Nord-Est, Centro, Sud Isole);
2. NUTS 2: *basic regions for the application for the regional policies*. Sono porzioni di aree Nuts 1 (per l'Italia, sono le Regioni);
3. NUTS 3: *small regions for specific diagnoses*. Sono porzioni di Nuts 2 (per l'Italia, le Province).

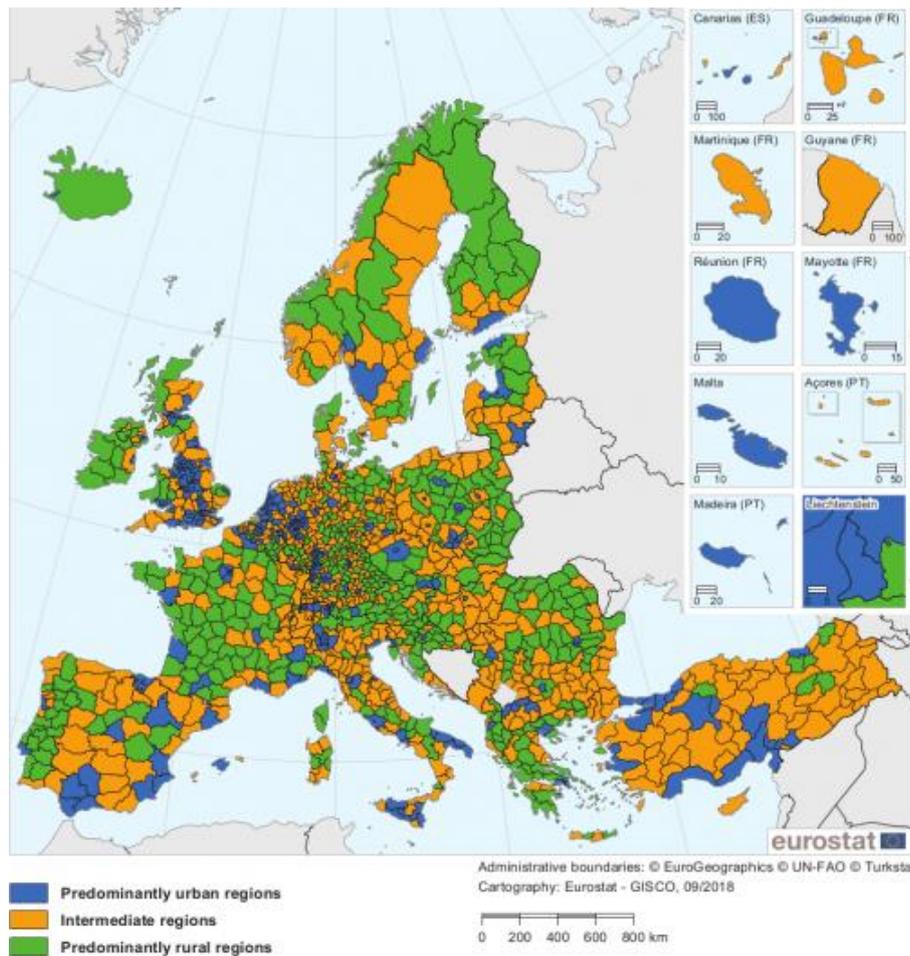
L'Eurostat suddivide le regioni NUTS 3 in tre categorie (Figura 1):

1. Aree prevalentemente urbane;
2. Aree intermedie;
3. Aree prevalentemente rurali.

L'attuale classificazione NUTS 2021 è in vigore dal primo Gennaio 2021 ed elenca 92 regioni NUTS1, 242 regioni NUTS2 e 1166 regioni a livello NUTS3.

---

<sup>3</sup> <https://ec.europa.eu/eurostat/web/nuts/background>



*Immagine 1: Urban Rural Typology*

*Fonte: Eurostat*

<https://ec.europa.eu/eurostat/web/rural-development/background>

Questa classificazione è il risultato di tre fasi<sup>4</sup>:

1. La fase iniziale riguarda l'individuazione delle zone rurali, che includono tutte le aree al di fuori dei centri urbani. I centri urbani, invece, sono costituiti da celle adiacenti di una griglia di 1 km<sup>2</sup>, che presentano una densità di almeno 300 abitanti per chilometro quadrato e una popolazione minima di 5.000 abitanti;
2. La seconda fase consiste nella suddivisione delle regioni NUTS in base alla proporzione della popolazione che risiede nelle aree rurali, definendo le seguenti categorie:
  - "Prevalentemente rurali" quando la percentuale di popolazione che vive

<sup>4</sup> [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Territorial\\_typologies\\_manual\\_-\\_urban-rural\\_typology#Results](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Territorial_typologies_manual_-_urban-rural_typology#Results)

nelle aree rurali è inferiore al 50% del totale;

- "Intermedie" quando la percentuale di popolazione che vive nelle aree rurali si situa tra il 20% e il 50% del totale;
  - "Prevalentemente urbane" quando la percentuale di popolazione che vive nelle aree rurali è inferiore al 20%.
3. La terza fase riguarda il "fattore città" che tiene conto delle dimensioni dei centri urbani. Nel caso di una regione prevalentemente rurale che ospita un centro urbano con una popolazione superiore a 200.000 abitanti, rappresentante almeno il 25% della popolazione dell'intera area, tale regione viene classificata come "intermedia".

La crescente dismissione delle zone rurali è motivo di preoccupazione, specialmente per il settore agricolo, che da tempo lotta con una carenza di nuove generazioni coinvolte. Questo problema provoca ulteriori impatti negativi, come un aumento dell'esposizione delle aree rurali a incendi, inquinamento, speculazioni ed altre problematiche. Diverse sono le ragioni che nel corso degli anni hanno contribuito alla tendenza dello spopolamento delle aree rurali, spesso correlate alla limitata disponibilità di opportunità lavorative che queste regioni sono in grado di fornire alla loro popolazione.

Una curiosità presente nel sito ufficiale dell'Unione Europea<sup>5</sup> riguarda il tasso di occupazione, il quale si dimostra sorprendentemente più alto nelle aree rurali rispetto alle città. Tra il 2012 e il 2019, il tasso di occupazione per la fascia di età compresa tra 20 e 64 anni nelle aree rurali europee è aumentato dal 67% al 73%. Tuttavia, va sottolineato che il numero totale di occupati non è effettivamente cresciuto, suggerendo che l'incremento sia dovuto alla diminuzione della popolazione rurale sulla quale viene calcolato tale indice. Questo esempio evidenzia la necessità di affrontare le questioni attraverso un approccio olistico, globale e comprensivo.

Una delle sfide fondamentali nell'individuazione del concetto di ruralità è legata alla mutevolezza spazio-temporale dello stesso. Con il progredire della complessità del contesto macroeconomico in cui si sviluppa, il territorio rurale, originariamente inteso prevalentemente come uno spazio agricolo, si trasforma in un luogo in cui si intersecano sempre più diverse realtà economiche e sociali.

---

<sup>5</sup> [https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/employment-and-growth\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/employment-and-growth_it)

Poiché il concetto di ruralità si modifica con il passare del tempo, comprendere la sua evoluzione richiede una valutazione dei cambiamenti all'interno del contesto macroeconomico in cui le comunità rurali si inseriscono. In questo contesto, l'INSOR (Istituto Nazionale Sociologia Rurale) esamina le principali definizioni di ruralità, dimostrando come i processi evolutivi nelle nazioni sviluppate le abbiano rese inadeguate per catturare le trasformazioni del concetto di ruralità. L'INSOR (INSOR, 1992) giunge poi a formulare quattro approcci alternativi:

a) Rurale come micro-collettività. Si utilizza il parametro della dimensione demografica degli insediamenti umani per delimitare lo spazio rurale. Spesso, nelle classificazioni basate su questo criterio, il rurale viene considerato come una categoria residuale rispetto all'urbano. Poiché gli agglomerati urbani si contraddistinguono per una densità insediativa elevata, gli insediamenti rurali vengono individuati come centri abitati con una popolazione al di sotto di un certo limite. Tuttavia, secondo l'INSOR, questo criterio non sempre permette di comprendere adeguatamente il reale grado di ruralità di un'area.

b) Rurale come sinonimo di agricolo. In questo caso, il rurale è uno spazio che si caratterizza per un elevato peso del settore agricolo, soprattutto in termini di addetti. La tesi dell'INSOR è che l'identificazione tra rurale e agricolo può essere considerata una definizione accurata solo in riferimento a determinati ambiti e periodi storici.

c) Rurale come sinonimo di ritardo. Solitamente, si tende a associare il concetto di ruralità con uno stato socio-economico più arretrato. I metodi di classificazione basati su questa definizione categorizzano generalmente le aree in base al grado di urbanizzazione e ruralizzazione, tenendo in considerazione diverse variabili considerate rappresentative delle caratteristiche predominanti della ruralità, compresi indicatori di svantaggio economico. In questo contesto, viene spesso utilizzato il livello di istruzione e le condizioni abitative come indicatori. Chiaramente questa definizione oggi non è più adeguata a cogliere la complessa realtà delle aree rurali.

d) Rurale come spazio interstiziale. Questa prospettiva è implicita in una specifica categoria di studi riguardanti la zonizzazione territoriale, ovvero quelli mirati a individuare regioni funzionali dal punto di vista socio-economico. Queste regioni funzionali sono definite basandosi sui fenomeni di interazione

che coinvolgono tutti i residenti, come i flussi di pendolarismo e le migrazioni della popolazione.

L'approccio proposto dall'INSOR identifica il rurale con un ambiente naturale caratterizzato dalla preponderanza della "superficie a verde" su quella edificata.

In questa prospettiva, dove la natura va oltre il semplice supporto dell'attività agricola e diviene un insieme di elementi che costituiscono l'ecosistema, sussiste un forte legame tra l'ambiente naturale e le caratteristiche socio-economiche e culturali locali. Questa definizione implica che il territorio, nelle zone rurali, svolga una funzione non solo produttiva, ma anche paesaggistica e culturale, diventando una fonte di vantaggio competitivo attraverso la valorizzazione del turismo e delle attività ricreative in generale.

Si è appreso come, a causa dell'estrema variabilità spatio-temporale che contraddistingue il concetto di ruralità, si avverte un'oggettiva difficoltà nel trovare una definizione condivisa.

Al contrario, l'origine del termine "rurale" è ben stabilita. La parola ha radici latine e deriva da *ruralis*, un termine tecnico utilizzato per indicare la campagna, spesso in contrapposizione a *urbs*, cioè la città<sup>6</sup>. Già nell'antica Roma, il concetto di campagna era opposto a quello della città e questa distinzione continuò a perdurare anche nel Medioevo.

Nel corso dei secoli, il perimetro della città andò sempre più a coincidere con quello dei castelli, dove si svolgevano attività cavalleresche, culturali e cortesi. Il modello di divisione tra città murata e campagna fu ampiamente diffuso fino alla prima rivoluzione industriale, quando le relazioni tra spazi urbani e rurali iniziarono a intensificarsi, soprattutto a causa del primo grande flusso migratorio di contadini dalle campagne verso i grandi centri urbani.

Saranno proprio i crescenti movimenti migratori verso le città e i cambiamenti economici e sociali che, tra l'Ottocento e il Novecento, investirono molte aree territoriali, a spingere le città ad espandersi al di là dei loro limiti, permettendo loro di acquisire nuove configurazioni e caratteristiche (Bolocan Goldstein, Gavinelli, 2022).

Se l'aumento rapido della popolazione urbana ha portato ad alcune sfide, come l'aumento delle disuguaglianze, le difficili condizioni di vita e di lavoro delle classi operaie, e l'inadeguatezza di alcuni ambienti, allo stesso tempo le aree rurali hanno

---

<sup>6</sup> [www.treccani.it/vocabolario/rurale](http://www.treccani.it/vocabolario/rurale)

affrontato un costante declino demografico che solo nella seconda metà del XX secolo è diventato un problema di emergenza e ha attirato l'attenzione delle agende politiche.

Grazie a quest'ultime, la percezione delle zone rurali è cambiata notevolmente: da una visione prevalentemente negativa, associata ad arretratezza, povertà, marginalità e ignoranza, si è passati a una visione più ottimistica o positiva che le presenta come luoghi ideali per una vita tranquilla, di alta qualità, autentica e caratterizzata da coesione sociale (Cecchi, 2002).

Oltre trent'anni fa, la Commissione Europea, all'interno del documento *Il futuro del mondo rurale* (CE, 1988) sottolineava che «le nozioni di spazio o di mondo rurale vanno ben oltre una semplice delimitazione geografica e si riferiscono a tutto un tessuto economico e sociale comprendente un insieme di attività alquanto diverse: agricoltura, artigianato, piccole e medie industrie, commercio, servizi. Oltre alla sua funzione di quadro di vita e di attività economica, lo spazio rurale assolve funzioni vitali per tutta la società. Zona intermedia di rigenerazione, lo spazio rurale è indispensabile all'equilibrio ecologico e tende sempre più a diventare un luogo privilegiato di riposo e di svago».

La riscoperta del tema della ruralità come categoria più ampia dell'agricoltura moderna, che tende a diversificarsi ed ampliare le sue potenzialità, ha trovato conferma anche nella più recente Carta Rurale Europea elaborata dal Consiglio d'Europa ed approvata il 25 ottobre 1996 dal Parlamento Europeo. Essa fornisce un contributo particolarmente interessante perché mette in risalto le tre principali funzioni svolte dalle aree rurali:

1. Funzione economica, poiché le zone rurali devono essere in grado di garantire una produzione agricola sufficiente per soddisfare il fabbisogno alimentare della popolazione. È essenziale fornire agli agricoltori e alle loro famiglie un adeguato reddito, ma allo stesso tempo è fondamentale preservare le risorse produttive, il suolo e le riserve d'acqua, in linea con i principi dello sviluppo sostenibile. Le aree rurali, inoltre, rappresentano interessanti possibilità per lo sviluppo delle fonti di energia rinnovabile, accolgono piccole e medie imprese di diversa natura, offrono opportunità per attività ricreative e turistiche, e contribuiscono alla tutela della biodiversità.
2. Funzione ecologica, che si realizza attraverso azioni volte alla protezione dell'ambiente, con l'utilizzo sostenibile delle risorse naturali, la conservazione dei paesaggi, la salvaguardia della biodiversità e l'implementazione di strumenti legislativi per la protezione delle specie animali.

3. Funzione socioculturale, si manifesta attraverso le attività svolte dalle organizzazioni locali e le relazioni tra la popolazione rurale e quella urbana, facendo uso delle moderne tecnologie dell'informazione.

Fino agli anni Sessanta del secolo scorso, nelle aree rurali, l'agricoltura manteneva la sua posizione predominante, mentre le città erano le principali protagoniste dei processi di crescita e sviluppo socio-economico.

In passato, era diffusa l'idea pregiudiziale che il territorio rurale fosse arretrato rispetto a quello urbano, incapace di affrontare e comprendere i cambiamenti della modernità ma problemi legati al traffico, all'inquinamento e allo stress derivante dalla frenetica gestione dei tempi di lavoro hanno contribuito a riscoprire i benefici della vita rurale all'aria aperta, in contatto con la natura (Lampreu, 2023).

Contemporaneamente anche l'agricoltura è stata in un certo modo costretta ad evolversi, ad andare oltre la funzione originaria dedicata unicamente al lavoro della terra per abbracciare nuove prospettive e aprirsi alla multifunzionalità.

Approfondendo il concetto di multifunzionalità dell'agricoltura, l'OECD (Organisation for Economic Cooperation and Development) afferma nel documento *Multifunctionality. Towards an analytical framework* che:

“beyond its primary function of supplying food and fibre, agricultural activity can also shape the landscape, provide environmental benefits such as land conservation, the sustainable management of renewable natural resources and the preservation of biodiversity, and contribute to the socio-economic viability of many rural areas” (OECD, 2001).

Questo ha incoraggiato l'adozione di nuovi approcci allo sviluppo, che non sono necessariamente imposti dall'alto, ma si basano sulla valorizzazione delle risorse locali e del capitale umano, con chiari risultati positivi in termini di partecipazione e di sostenibilità ambientale e sociale. Su questa base, si è diffuso l'approccio "dal basso" o "*bottom-up*", caratterizzato dall'attivo coinvolgimento degli attori locali e degli *stakeholder* nei processi di sviluppo locale.

### *1.1 Prospettive per le aree rurali*

Le nuove esigenze della società e l'avvento delle tecnologie digitali, unite agli impatti della pandemia di COVID-19 e all'aumento del telelavoro, hanno portato a una

rinnovata attenzione verso le zone rurali come luoghi di benessere, sicurezza, vita ecologica e nuove opportunità di sviluppo sociale ed economico.

Le risorse naturali delle zone rurali svolgono un ruolo fondamentale nella costruzione di un futuro sostenibile e prospero. Quando gestiti adeguatamente, i paesaggi rurali, inclusi boschi e aree naturali, contribuiscono a regolare i flussi idrici, catturare carbonio e inquinanti atmosferici, prevenire l'erosione del suolo e fornire servizi ecosistemici. La gestione sostenibile dell'agricoltura e della silvicoltura, con un approccio ambientale, economico e sociale, preserva posti di lavoro e mezzi di sussistenza dignitosi, gli ecosistemi e la biodiversità, mentre aumenta la resilienza ai cambiamenti climatici e ai rischi. È essenziale migliorare la qualità della produzione agricola e sostenere agricoltori, silvicoltori e imprenditori rurali, che giocano un ruolo chiave nella transizione verso una società ed un'economia più ecocompatibili.

Un maggior impegno per la mitigazione dei cambiamenti climatici, inclusa la produzione di energia rinnovabile, rappresenta un'opportunità per le zone rurali nel combattere la povertà energetica, a condizione che i servizi ecosistemici siano adeguatamente valutati e che i modelli di business siano orientati al mantenimento del valore all'interno delle comunità rurali.

Le sfide e le opportunità che si presentano alle zone rurali sono la base dell'esercizio intrapreso dall'Unione Europea per definire la visione a lungo termine delle zone rurali entro il 2040<sup>7</sup>. In questo documento sono emersi i quattro ambiti di intervento complementari:

- Zone rurali più forti.

Le aree rurali dovrebbero costituire comunità locali emancipate e dinamiche. Essenziale risulta la partecipazione attiva di tutti nei processi politici e decisionali, coinvolgere una vasta gamma di portatori di interessi e creare reti a più livelli di governance. Sebbene in alcune zone rurali dell'UE la popolazione stia diminuendo e invecchiando, assicurare che siano luoghi attraenti per vivere e lavorare è cruciale. A tal fine, è fondamentale garantire l'accesso effettivo a servizi essenziali di qualità sufficiente, come servizi igienico-sanitari, assistenza sanitaria, trasporti, servizi finanziari e comunicazioni digitali. Inoltre, dovrebbero essere sviluppate soluzioni innovative per la fornitura di servizi,

---

<sup>7</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52021DC0345&from=EN#footnote31>

sfruttando appieno le opportunità offerte dalla tecnologia digitale e promuovendo fortemente l'innovazione sociale.

- Zone rurali connesse.

Il futuro sviluppo delle zone rurali dipende dalla creazione di una buona connettività tra di esse e con le zone urbane e periurbane. Questo renderà più agevole raggiungerle e migliorerà l'accesso a una vasta gamma di servizi per le comunità locali. In termini di trasporto, questo significa mantenere o migliorare il servizio di trasporto pubblico e le infrastrutture come le ferrovie e le strade ed esplorare ulteriormente il potenziale delle zone rurali di fungere da poli per lo sviluppo, la sperimentazione e la diffusione di soluzioni di mobilità sostenibili e innovative.

- Zone rurali resilienti che favoriscono il benessere.

La tutela delle risorse naturali, il recupero dei paesaggi, compresi quelli culturali, l'adozione di pratiche agricole sostenibili e l'ottimizzazione delle filiere rendono le zone rurali più resilienti ai cambiamenti climatici, ai rischi naturali e alle crisi economiche.

Come fornitori di servizi che proteggono gli ecosistemi e offrono soluzioni per la neutralità carbonica, le zone rurali possono svolgere un ruolo chiave nella mitigazione dei cambiamenti climatici e nella promozione di un'economia circolare sostenibile. Le zone rurali dovrebbero concentrarsi su attività economiche sostenibili nei settori dell'agricoltura, della silvicoltura e dell'agroalimentare, oltre a promuovere una gamma diversificata di attività economiche più ecocompatibili. Questo può includere il sequestro del carbonio nei suoli agricoli e la produzione locale di alta qualità, basata sulla collaborazione con la comunità locale. Per il beneficio delle zone rurali, è essenziale favorire la coesistenza di diverse attività sostenibili. Le attività agricole familiari dovrebbero essere integrate armoniosamente con altre iniziative economiche, preservando e rispettando l'autonomia dei vari settori attraverso una pianificazione territoriale accurata e mirata.

- Zone rurali prospere.

Per rendere le zone rurali più prospere, si possono adottare diverse strategie volte a diversificare le attività economiche e stimolare l'occupazione. Ciò può essere ottenuto attraverso l'adozione di misure sostenibili e incentivi per attrarre nuove imprese. Inoltre, è fondamentale fornire accesso all'istruzione e alla

formazione digitale e ibrida per consentire alla comunità di acquisire nuove competenze e promuovere la mentalità imprenditoriale. Un'alternativa al consolidamento, che spesso causa la perdita di potere e profitti nelle zone rurali, è l'intensificazione delle reti di piccole imprese. Questo può favorire una maggiore partecipazione economica locale e preservare la vitalità delle comunità rurali. L'agricoltura, la silvicoltura e la pesca svolgono un ruolo economico importante e dovrebbero essere salvaguardati. Si può promuovere lo sviluppo di filiere corte, che implicano la produzione e la distribuzione locale dei prodotti, oltre all'uso di sistemi di etichettatura che valorizzino la qualità e la provenienza dei prodotti alimentari tradizionali e locali. Queste iniziative contribuiscono positivamente alle economie locali e rispondono alla crescente domanda di prodotti specifici delle zone rurali, mantenendo l'autosufficienza e la sostenibilità nella produzione alimentare.



*Immagine 2: Ambiti complementari del Progetto*

*“Una visione per le zone rurali verso il 2040”*

*Fonte: <https://eur-lex.europa.eu>*

## **1.2 Politiche di sviluppo rurale**

Lo sviluppo rurale può essere definito in termini generali come “un complessivo incremento del benessere dei residenti delle aree rurali e, più in generale, nel contributo che le risorse rurali danno al benessere dell’intera popolazione” (Hodge, 1986, pp 273).

La presente definizione riconosce un interesse collettivo nei confronti dello sviluppo delle aree rurali, poiché questo può influenzare positivamente il benessere sia delle comunità locali che di coloro che non risiedono nella zona. Tuttavia, l'evoluzione

del concetto di sviluppo è stata influenzata da profondi cambiamenti nei bisogni della società. In passato, lo sviluppo era principalmente associato alla crescita economica, con l'obiettivo di aumentare il reddito senza considerare adeguatamente altri elementi che contribuiscono a definire la qualità della vita. Oggi, la consapevolezza dei costi sociali, dell'eccessivo sfruttamento delle risorse naturali e della diffusione generalizzata di fenomeni inquinanti ha portato a una ridefinizione delle priorità e delle esigenze collettive.

Di conseguenza, l'attuale concetto di sviluppo rurale è diventato sempre più complesso e va oltre i confini della sfera economica, richiedendo approcci multidisciplinari sia per misurare il grado di sviluppo di un paese, di una regione o di aree sub-regionali, sia per definire politiche finalizzate alla sua promozione.

La definizione attuale di sviluppo rurale deve tener conto delle mutate condizioni del settore agricolo nell'economia del paese o delle singole aree, nonché dei cambiamenti nei modelli di consumo. Da un lato, c'è la necessità di riattivare le aree rurali più marginali o di ridurre la pressione sull'ambiente dovuta all'uso di tecniche di produzione troppo intensive. Dall'altro, bisogna rispondere alle esigenze di una domanda sempre più orientata verso prodotti di qualità e la fruizione di servizi ambientali, specialmente per scopi ricreativi. Pertanto, l'agricoltura è riconosciuta per il suo ruolo multifunzionale, che va oltre la produzione di beni, alimentari e non, includendo anche la fornitura di servizi per la tutela e la salvaguardia del territorio, l'accoglienza turistica e la fruizione di attività ricreative, valorizzando così le risorse locali.

Nonostante l'agricoltura possa contribuire in misura ridotta alla formazione del valore aggiunto e all'impiego della forza lavoro, essa gioca un ruolo fondamentale nello sviluppo delle aree rurali, in quanto gestisce la maggior parte delle superfici del paese e può esercitare un effetto trainante su altre attività economiche.

In definitiva, il concetto di sviluppo rurale è intrinsecamente composito, poiché è caratterizzato da una serie di elementi interconnessi. Di conseguenza, le politiche per promuovere uno sviluppo rurale in linea con le caratteristiche descritte finora risultano altamente articolate e complesse.

Di seguito, si andrà ad analizzare la Politica Agricola Comune (PAC) e la Strategia Nazionale Aree Interne (SNAI).

### *1.2.1 Politica Agricola Comune*

La Politica Agricola Comune, PAC, rappresenta la prima politica di sviluppo di matrice europea ed è definita come “l’insieme delle regole che l’Unione Europea, fin dalla sua nascita, ha inteso darsi riconoscendo la centralità del comparto agricolo per uno sviluppo equo e stabile dei Paesi membri”<sup>8</sup>.

Dal punto di vista cronologico, un primo importante passaggio verso la nascita dello sviluppo rurale si ebbe nel 1957, storica data in cui Belgio, Francia, Germania, Italia, Lussemburgo e Paesi Bassi firmarono il Trattato di Roma costitutivo della Comunità Economica Europea (CEE).

Tra i suoi principali obiettivi figurava quello di garantire uno sviluppo armonioso riducendo i divari tra le diverse regioni e il ritardo di quelle più svantaggiate.

In tale cornice sono state esplicitate, all'ex art. 39 del Trattato<sup>9</sup>, le finalità della PAC:

- Incrementare la produttività dell'agricoltura, sviluppando il progresso tecnico, assicurando lo sviluppo razionale della produzione agricola come pure un impiego migliore dei fattori di produzione, in particolare della mano d'opera;
- Assicurare un tenore di vita equo alla popolazione agricola, grazie anche al miglioramento del reddito individuale di coloro che lavorano nel settore primario;
- Stabilizzare i mercati;
- Garantire la sicurezza degli approvvigionamenti;
- Assicurare prezzi ragionevoli nelle consegne a consumatori.

Durante la Conferenza di Stresa del 1958 furono fissati i suoi principi fondamentali mentre l'entrata in vigore si ebbe nel 1962. Per la sua attuazione furono creati due strumenti di politica economica:

- Il Fondo Europeo Agricolo di Orientamento e Garanzia (FEAOG) era concepito con l'obiettivo di favorire la modernizzazione della produzione agricola e promuovere lo sviluppo generale del settore nelle zone rurali, montane o caratterizzate da svantaggi strutturali. La sua configurazione contemplava due sezioni distintive: "Garanzia" e "Orientamento". La sezione "Garanzia" mirava a

---

<sup>8</sup> <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/287>

<sup>9</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri-CELEX:1957E/TXT&from=BG>

sostenere i prezzi agricoli e fornire restituzioni alle esportazioni, al fine di garantire agli agricoltori una maggiore stabilità economica. Dall'altra parte, la sezione "Orientamento" forniva sovvenzioni per piani finalizzati alla razionalizzazione, modernizzazione e miglioramento strutturale delle attività agricole.

- Le Organizzazioni Comuni di Mercato (OCM) costituivano un pilastro fondamentale della PAC in quanto rappresentavano l'ambito in cui venivano adottati i regolamenti di sostegno ai mercati, differenziati in base ai diversi settori agricoli. Le OCM avevano come obiettivo primario il raggiungimento degli scopi fissati dalla PAC, che consistevano nella stabilizzazione dei mercati, nell'assicurare un equo tenore di vita alla popolazione agricola e nell'aumentare la produttività del settore.

Nella fase iniziale della PAC, le zone rurali erano principalmente associate alla produzione e all'indirizzo agricolo, con approcci principalmente imposti dall'alto, caratterizzati da un approccio "top-down" e settoriale. Tuttavia, non si parlava ancora esplicitamente di sviluppo rurale come lo intendiamo oggi, nel suo significato più ampio e inclusivo.

La presa d'atto delle criticità nel settore agricolo, come il problema dello smaltimento delle eccedenze alimentari e all'introduzione della meccanizzazione dei processi produttivi e dei concimi chimici, fu alla base del Piano Mansholt, entrato in vigore nel 1972, con cui si individuavano alcune possibili soluzioni ai problemi evidenziati.

La necessità di affrontare l'insostenibilità dei meccanismi di sostegno al prezzo e le eccedenze alimentari ha portato alla riforma Mac Sharry del 1992. Questa riforma si è rivelata essenziale per riequilibrare e rendere più competitivi i prezzi agricoli all'interno della comunità, compensando le perdite subite dagli agricoltori a causa della riduzione della produzione e dell'aumento dei costi attraverso adeguati programmi di aiuti diretti.

Un elemento fondamentale introdotto dalla riforma è stato il forte interesse verso le esternalità negative generate dall'agricoltura sull'ambiente. Gli agricoltori sono stati incentivati ad adottare comportamenti e metodi produttivi che riducessero l'impatto ambientale, promuovendo così la sostenibilità del settore agricolo.

Durante la Conferenza sullo sviluppo rurale di Cork del 1996, la Commissione Europea sottolineò l'importanza crescente dello sviluppo rurale dal punto di vista socioeconomico. In quell'occasione, fu avviata la pianificazione di una nuova politica di

sviluppo per l'Unione Europea, i cui contenuti furono successivamente delineati nel documento strategico noto come Agenda 2000.

Attraverso Agenda 2000 la Commissione Europea, fissò per la PAC sette obiettivi<sup>10</sup>:

1. Aumentare la competitività sui mercati, tanto interni quanto esterni, affinché i produttori dell'UE potessero trarre pieno vantaggio dall'evoluzione positiva del mercato mondiale;
2. Garantire la sicurezza e la qualità delle derrate, adempiendo a un obbligo fondamentale nei confronti dei consumatori;
3. Assicurare un equo livello di vita per la popolazione agricola e contribuire alla stabilità dei redditi agricoli;
4. Integrare gli obiettivi ambientali all'interno della PAC;
5. Promuovere un tipo di agricoltura sostenibile;
6. Creare fonti di occupazione e di reddito alternative per gli agricoltori e le loro famiglie;
7. Semplificare la legislazione dell'Unione Europea.

Grazie all'Agenda 2000, l'approccio precedente basato sulla produttività e la quantità nell'agricoltura venne sostituito da un modello incentrato sulla multifunzionalità. In questo nuovo approccio, si riconobbe il valore delle molteplici funzioni svolte dall'agricoltura, andando oltre la semplice produzione di beni.

Contemporaneamente, fu ribadita l'importanza di adottare processi di tipo *bottom-up*, che coinvolgessero direttamente le comunità rurali nella definizione delle politiche agricole e di sviluppo. Questo approccio partecipativo permetteva di rispondere in modo più adeguato alle esigenze e alle specificità locali.

Inoltre, vennero introdotte misure concrete a sostegno della sostenibilità ambientale. Si riconobbe il ruolo chiave dell'agricoltura nel preservare e proteggere l'ambiente, e di conseguenza furono messe in atto politiche mirate a promuovere pratiche agricole eco-compatibili e sostenibili.

Nel 2003, la Commissione Europea decise di intraprendere una revisione di medio termine conosciuta come Riforma Fischler, al fine di valutare gli effetti dell'Agenda 2000, esaminare l'efficacia dei meccanismi utilizzati per la sua attuazione e apportare eventuali adeguamenti e miglioramenti necessari.

---

<sup>10</sup> [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/it/IP\\_97\\_660](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/it/IP_97_660)

La Riforma si basava su 3 concetti, ossia disaccoppiamento, modulazione e condizionalità<sup>11</sup>:

1. Il disaccoppiamento spostava il sostegno finanziario dal prodotto al produttore. Grazie al disaccoppiamento il sostegno finanziario agli agricoltori rimase immutato ma gli stessi non risultavano più vincolati alla produzione di determinati quantitativi di beni;
2. La modulazione riduce gli aiuti diretti di cui una azienda beneficia e sposta le risorse così liberate dalle politiche di mercato (I pilastro) alle politiche di sviluppo rurale (II pilastro). Essa consisteva in un taglio del 5% degli aiuti diretti, in modo tale che le politiche di sviluppo rurale potessero arricchirsi di misure aggiuntive come quelle sulla qualità, sul benessere animale e sul rispetto degli standard ambientali, di sicurezza alimentare, ecc.;
3. Il sostegno pubblico è condizionato al rispetto di standard ambientali, di sicurezza alimentare, di salute e benessere degli animali e delle piante. Soltanto il rispetto di queste norme garantisce il pagamento completo degli aiuti finanziari. Una sorta di “scambio” tra maggiori vincoli e accesso ai finanziamenti pubblici.

La riforma mirava a ottenere una maggiore competitività nel settore agricolo, agevolando gli agricoltori dalla rigidità dei regolamenti e assicurando, al contempo, una protezione dei consumatori. In tal modo, si assicurava ai consumatori produzioni di alta qualità, rispettose dell'ambiente.

Il 2 dicembre 2021 è stato formalmente adottato l'accordo relativo alla programmazione 2023-2027<sup>12</sup>. La nuova legislazione, che è entrata in vigore il 1° gennaio 2023, apre la strada ad una PAC più equa, più verde e maggiormente basata sui risultati.

Sul lato pratico, questo significa:

- Verde: aiuta l'agricoltura a fornire un contributo molto più incisivo al conseguimento degli obiettivi del Green Deal europeo (strumento attraverso il quale l'Unione Europea vuole affrontare le sfide imposte dai cambiamenti climatici e dal degrado ambientale per tracciare un percorso strutturato verso

---

<sup>11</sup> <http://www.ecostat.unical.it/anania/PAUE%200506/La%20riforma%20del%202003%20di%20Fischler.pdf>

<sup>12</sup> [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_en)

- la neutralità climatica). Questo implica obiettivi ambientali più ambiziosi, regimi ecologici, sviluppo rurale, programmi operativi, clima e biodiversità;
- Equa: indirizza il sostegno a coloro che ne hanno più bisogno. Ciò include redistribuzione del sostegno al reddito, condizionalità sociale, sostegno ai giovani agricoltori, migliore equilibrio di genere;
  - Potenziare la competitività: rafforza la posizione degli agricoltori nella catena di approvvigionamento con l'obiettivo di rafforzare appunto la competitività del settore agroalimentare, il che significa più potere contrattuale, riserva di crisi, sostegno al settore vitivinicolo.

Questa programmazione ha introdotto molte innovazioni, la più importante è il fatto che ciascuno Stato Membro è tenuto a redigere un piano strategico nazionale (PSN), la cui operatività è soggetta al parere favorevole della Commissione.

Sono i piani strategici a rappresentare l'elemento di congiunzione e armonizzazione tra gli obiettivi programmati in sede comunitaria e i risultati attesi alla scala nazionale e regionale. È attraverso i PSN che si intendono, dunque, conseguire tre obiettivi generali, attinenti rispettivamente<sup>13</sup>:

1. All'incentivare lo sviluppo del settore agricolo tramite un approccio contemporaneo, orientato alla competitività, resistente, variegato e in grado di assicurare la sicurezza alimentare;
2. All'attuare azioni volte a preservare l'ambiente, la biodiversità e a mitigare i cambiamenti climatici;
3. Al potenziare il tessuto socioeconomico delle aree rurali.

Per il periodo 2023-2027, i tre obiettivi generali trovano declinazione operativa attraverso nove obiettivi specifici e un obiettivo trasversale. Incentrati su aspetti sociali, ambientali ed economici, questi obiettivi costituiscono la base su cui i paesi dell'UE hanno elaborato i loro piani strategici della PAC<sup>14</sup>:

- Garantire un reddito equo agli agricoltori: promuovere un reddito agricolo adeguato e la capacità di adattamento del settore agricolo in tutta l'Unione Europea, al fine di consolidare la sicurezza alimentare a lungo termine e preservare la diversità agricola, garantendo al contempo la sostenibilità economica della produzione agricola;

---

<sup>13</sup> [www.ilpuncotoldiretti.it/wp-content/uploads/2023/02/Dove-sta-andando-la-PAC\\_feb\\_23.pdf](http://www.ilpuncotoldiretti.it/wp-content/uploads/2023/02/Dove-sta-andando-la-PAC_feb_23.pdf)

<sup>14</sup> [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-2023-27/key-policy-objectives-cap-2023-27\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-2023-27/key-policy-objectives-cap-2023-27_it)

- Aumentare la competitività: potenziare l'orientamento al mercato accrescere la competitività nel medio e lungo termine, adottando strategie che pongano maggior enfasi sulla ricerca, la tecnologia e la digitalizzazione;
- Migliorare la posizione degli agricoltori nella filiera alimentare: potenziare la condizione degli agricoltori mediante azioni quali il rafforzamento della collaborazione tra di loro, l'aumento della trasparenza nel mercato e l'implementazione di strumenti efficaci contro pratiche commerciali scorrette;
- Agire per contrastare i cambiamenti climatici: partecipare attivamente alla mitigazione dei cambiamenti climatici e al processo di adattamento ad essi, anche mediante la diminuzione delle emissioni di gas serra, oltre a promuovere l'utilizzo di fonti energetiche sostenibili;
- Tutelare l'ambiente: incentivare il progresso sostenibile e una gestione efficiente delle risorse naturali, come acqua, suolo e aria, promuovendo altresì la diminuzione della dipendenza da prodotti chimici;
- Salvaguardare il paesaggio e la biodiversità: contribuire a fermare e invertire il declino della biodiversità, migliorare i servizi ecosistemici e proteggere gli habitat e i paesaggi per preservare la ricchezza della natura;
- Sostenere il ricambio generazionale: attrarre e fornire sostegno ai giovani e ai nuovi agricoltori, agevolando altresì lo sviluppo di imprese sostenibili nelle zone rurali;
- Sviluppare aree rurali dinamiche: incoraggiare l'occupazione, la crescita economica e la parità di genere, inclusa la partecipazione delle donne nel settore agricolo, nonché favorire l'inclusione sociale e lo sviluppo locale nelle zone rurali;
- Proteggere la qualità dell'alimentazione e della salute: potenziare la capacità dell'agricoltura dell'UE per soddisfare le esigenze della società riguardanti l'alimentazione e la salute. Questo include la produzione di alimenti di alta qualità, salutari e nutrienti, ottenuti in maniera sostenibile, nonché la riduzione degli sprechi alimentari;
- Promuovere le conoscenze e l'innovazione (trasversale): incoraggiare la modernizzazione dell'agricoltura e delle zone rurali attraverso la condivisione e l'implementazione delle conoscenze, dell'innovazione e della digitalizzazione, incentivando gli agricoltori ad utilizzare tali strumenti.

La nuova PAC si basa su una maggiore integrazione tra i suoi pilastri, strategie e iniziative. L'obiettivo primario è migliorare la competitività e l'attrattività delle zone rurali, garantendo al contempo la sostenibilità ambientale e l'inclusione sociale attraverso l'uso di strumenti digitali e innovazioni tecnologiche. Questo è essenziale per rivitalizzare tali zone e promuovere un rilancio turistico.

Un ruolo di primo piano nel percorso della programmazione 2023-2027, verrà svolto dal metodo LEADER<sup>15</sup>, (*Liaison entre actions de développement de l'économie rurale* ovvero Collegamento fra azioni di sviluppo dell'economia rurale) che promuove lo sviluppo endogeno e sostenibile delle aree rurali. Si basa sul cosiddetto approccio *bottom-up* e pone al centro dell'attenzione i GAL (Gruppi di Azione Locale costituiti da un partenariato pubblico - privato) che hanno il compito di elaborare e realizzare a livello locale una strategia di sviluppo pilota, innovativa, multisetoriale e integrata

Un'ulteriore prospettiva sarà inoltre data dall'approccio integrato tra LEADER e altre progettualità come la SNAI (Strategia Nazionale Aree Interne).

### *1.2.2 Aree interne e SNAI*

Secondo la definizione generale contenuta nella Strategia Nazionale per le aree interne, questi territori rappresentano “quella parte maggioritaria del territorio italiano caratterizzata dalla significativa distanza dai centri di offerta di servizi essenziali ma anche da una disponibilità elevata di importanti risorse ambientali (idriche, sistemi agricoli, foreste, paesaggi naturali e umani) e risorse culturali (beni archeologici, insediamenti storici, abbazie, piccoli musei, centri di mestiere)”<sup>16</sup>.

Il centro di offerta di servizi viene individuato come quel Comune o aggregato di Comuni confinanti, in grado di offrire simultaneamente: tutta l'offerta scolastica secondaria, almeno un ospedale sede di DEA di I livello e almeno una stazione ferroviaria di categoria Silver. Riguardo il livello di perifericità delle restanti aree urbane rispetto al centro di offerta di servizi, sulla base di un indicatore di accessibilità a queste aree, calcolato in termini di minuti di percorrenza rispetto al polo più prossimo, è stata fatta una classificazione e suddivisione degli altri Comuni in quattro fasce:

- Area di cintura;
- Area intermedie;

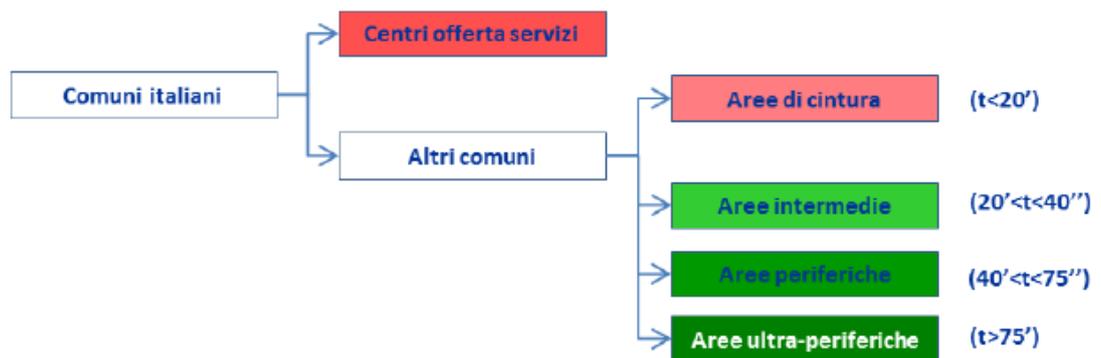
---

<sup>15</sup> [https://ec.europa.eu/enrd/leader-clld/leader-toolkit/leaderclld-explained\\_it.html](https://ec.europa.eu/enrd/leader-clld/leader-toolkit/leaderclld-explained_it.html)

<sup>16</sup> <https://politichecoesione.governo.it/it/strategie-tematiche-e-territoriali/strategie-territoriali/strategia-nazionale-aree-interne-snai/>

- Area periferica;
- Area ultraperiferica.

Secondo questa classificazione, le aree interne sono definite in base alla distanza dai centri di offerta dei servizi essenziali e quindi il termine "area interna" non è da confondere con "area di montagna" o "area debole". In realtà, esso indica semplicemente che per raggiungere un servizio essenziale come una scuola, un ospedale o una stazione ferroviaria, è necessario impiegare un determinato numero di minuti di percorrenza partendo da tale area. All'aumentare del tempo necessario per raggiungere il servizio essenziale, si incrementa il livello di perifericità, e ciascuna fascia rappresenta un intervallo medio di tempo di distanza dai servizi. Nello specifico, la prima fascia, denominata "area di cintura," comprende tempi di percorrenza inferiori a 20 minuti per raggiungere il centro di offerta dei servizi; la seconda fascia, o "area intermedia," richiede dai 20 ai 40 minuti; la terza fascia, o "area periferica," richiede dai 40 ai 75 minuti; infine, la quarta fascia, o "area ultra periferica," implica tempi di percorrenza superiori a 75 minuti.



*Immagine 3: Classificazione dei comuni secondo livelli di perifericità*

*Fonte: Documento SNAI definizione, obiettivi, strumenti e governance.*

Entrando nel dettaglio, si è andati ad individuare le principali caratteristiche socio economiche e demografiche delle aree interne e la disponibilità di servizi (DPS, 2014):

- Trasformazioni demografiche qualitative e quantitative (riduzione del numero di residenti, riduzione del tasso di natalità, aumento degli over 65);
- Cambiamento nell'uso del suolo e nella sua destinazione (perdita della tutela attiva del territorio e degrado ambientale);

- Aumento della superficie forestale (circa il 70% della superficie forestale ricade in queste aree: siti di interesse comunitario 14%, zone di protezione speciale 13%, e aree naturali protette 10%);
- Forte specializzazione del settore primario (il 73% dei Comuni delle aree interne) più diffusa nelle regioni del mezzogiorno, soprattutto nel settore alimentare;
- Reddito imponibile medio per abitante inferiore del 18% rispetto ai poli con differenze maggiori da nord a sud;
- Comuni di piccole dimensioni soprattutto nelle aree periferiche ed ultraperiferiche (fino all'86% del totale);
- Nelle aree interne le scuole medie sono presenti nel 60% dei Comuni e le scuole superiori solo nel 20%;
- La distanza dal Comune più vicino dotato d'ospedale, passa da una media di 9 minuti per i Comuni situati nella cintura dei poli fino ad arrivare ad una media di 38 minuti delle aree interne maggiormente periferiche;
- Tutti i Comuni delle aree interne sono Comuni rurali e tutta la popolazione, è popolazione rurale.

La Strategia Nazionale per le aree interne<sup>17</sup> è un documento prodotto a livello nazionale che costituisce un allegato dell'Accordo di Partenariato, all'interno del quale è parte integrante degli Obiettivi Tematici da realizzare in osservanza alle indicazioni del Quadro Strategico Comune.

Viene concepita come una visione di sviluppo territoriale a lungo termine, fondata sul recupero e la valorizzazione delle regioni che coprono un'ampia parte del territorio nazionale e ospitano risorse umane, naturali ed economiche senza eguali.

La creazione della Strategia Nazionale prende forma quando il periodo di programmazione 2007-2013 sta giungendo al termine e diventa auspicabile consolidare o delineare nuove strategie di crescita e competitività, in vista del successivo quadro europeo di programmazione. Fabrizio Barca, allora Ministro per la Coesione Territoriale, riporta al centro degli obiettivi di rilancio economico e sociale dell'Italia lo sviluppo delle aree interne<sup>18</sup>.

---

<sup>17</sup> [https://politichecoesione.governo.it/media/2289/numero-31\\_documenti\\_2014\\_aree\\_interne.pdf](https://politichecoesione.governo.it/media/2289/numero-31_documenti_2014_aree_interne.pdf)

<sup>18</sup> [https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/07/Forum\\_aree\\_interne\\_2013\\_Conclusioni\\_Ministro.pdf](https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/07/Forum_aree_interne_2013_Conclusioni_Ministro.pdf)

La caratteristica, lo stato attuale e le prospettive delle aree oggetto di discussione hanno portato alla formulazione di una Strategia Nazionale per le aree interne, la quale non solo consideri le zone ad alta vocazione agricola (aree rurali) ma offra anche opportunità e incentivi di crescita per le zone con limiti altimetrici e geografici (zone montane) e le zone prive di servizi essenziali o remote da essi (aree periferiche). L'obiettivo è quello di raggiungere risultati tangibili in termini di mercato del lavoro e diritti di cittadinanza.

Questo piano ambisce ad intercettare fonti di finanziamento da diversi strumenti, lavorando in sinergia e complementarietà, al fine di sostenere questa strategia e rendere possibile la crescita e lo sviluppo di tali aree.

L'analisi approfondita del contesto territoriale regionale e nazionale ha definito il nucleo centrale della corrente SNAI, distinguendo tra obiettivi specifici a livello locale e quelli a livello nazionale per lo sviluppo. Questi obiettivi sono stati inclusi nell'Accordo di Partenariato 2014-2020 e si traducono in un insieme di azioni che devono essere perseguite contemporaneamente per stimolare la crescita delle economie locali, contrastare il declino demografico di queste aree (caratterizzato da abbandono e invecchiamento della popolazione) e realizzare una maggiore coesione territoriale e sociale.

Più nel dettaglio, gli obiettivi locali riguardano:

- L'incremento del benessere della popolazione locale;
- La ricostituzione ed il consolidamento della vitalità delle comunità locali;
- Il rafforzamento dei fattori di sviluppo locale.

Essi producono un tipo di sviluppo che può essere definito intensivo, alludendo agli effetti o all'impatto da esso prodotto sui cambiamenti che incrementano il benessere pro-capite dei residenti delle aree interne. Di contro, gli obiettivi nazionali riguardano:

- L'aumento dell'occupazione (e della popolazione);
- La riutilizzazione del capitale territoriale non utilizzato;
- La riduzione dei costi sociali legati al recupero di queste aree (assetto idro-geologico, manutenzione del suolo, tutela della diversità biologica).

Questi invece riducono lo sviluppo estensivo, ovvero quei cambiamenti che oltre ad incrementare il benessere pro-capite dei residenti delle aree interne realizzano un incremento nella scala dei processi produttivi.

In sintesi, entrambi gli obiettivi contribuiscono in modo intercambiabile a stimolare il processo di crescita e si rafforzano reciprocamente quando vengono

perseguiti simultaneamente, poiché il loro obiettivo ultimo è lo sviluppo, sia esso intensivo o estensivo.

Tuttavia, è importante sottolineare che la Strategia è concepita come un piano di medio e lungo termine, con un orizzonte temporale compreso tra 5 e 15-20 anni.

Pertanto gli obiettivi precedentemente delineati possono essere considerati come il punto di destinazione della strategia, ma è essenziale comprendere che, in precedenza, devono essere create le condizioni preliminari per il progresso territoriale.

Successivamente, si devono promuovere azioni che costituiscono l'inizio dell'attuazione della strategia (i progetti); si procede attraverso il raggiungimento di obiettivi intermedi e, infine, si giunge al completamento degli obiettivi finali, che si traducono nel miglioramento della qualità della vita per le persone che risiedono nelle aree interne, nel contrasto dell'emigrazione e nell'attrarre nuovi residenti. Inoltre, si favorisce, tra le altre cose, la crescita demografica attraverso un incremento delle nascite.

In particolare, le basi fondamentali riguardano il miglioramento della qualità e della disponibilità dei servizi essenziali (quali servizi sanitari, istruzione e formazione professionale, e mobilità), poiché questi sono indispensabili per garantire il principio costituzionale di parità delle opportunità di cittadinanza (cioè il diritto di cittadinanza).

I progetti possono coprire una vasta gamma di ambiti di intervento e possono essere indirizzati a vari fattori di crescita, tutti elencati nell'Accordo di Partenariato 2014-2020, che comprendono diverse azioni tra cui:

- Tutela del territorio;
- Valorizzazione delle risorse naturali e culturali;
- Turismo sostenibile;
- Sistemi agro-alimentari;
- Sviluppo locale;
- Risparmio energetico;
- Filiere locali di energia rinnovabile;
- Saper fare e l'artigianato.

Mentre gli obiettivi-intermedi sono 5 e riguardano:

- L'aumento del benessere della popolazione locale;
- L'aumento della domanda locale di lavoro e dell'occupazione;
- L'aumento del grado di utilizzo del capitale territoriale;
- La riduzione dei costi sociali della de-antropizzazione;

- Il rafforzamento dei fattori di sviluppo locale.

Gli obiettivi intermedi sono di carattere marcatamente locale con riferimento al benessere della popolazione e all'utilizzo del capitale territoriale ma negli altri casi si pongono in relazione a due ambiti di carattere più generale: il mercato ed il lavoro.

Con il termine mercato si fa riferimento alla situazione in cui i sistemi locali e i principali attori economici devono interagire con la domanda e le preferenze dei consumatori e degli investitori a livello nazionale, europeo e persino globale. Il rilancio delle aree interne implica necessariamente il rilancio dei sistemi locali come centri di produzione, e questo richiede il consolidamento di una domanda per i beni e i servizi prodotti a livello locale. La domanda costituisce un elemento fondamentale per lo sviluppo, e le politiche a livello nazionale ed europeo possono svolgere un ruolo decisivo nel garantire la sua formazione e stabilità nel tempo.

Il secondo elemento fondamentale è il lavoro. Negli ultimi decenni, le aree interne hanno subito una drastica riduzione dell'occupazione: da un lato, la popolazione in età lavorativa è notevolmente diminuita (così come i tassi di occupazione); d'altra parte, la conoscenza e l'esperienza incorporate nel lavoro sono progressivamente calate.

Tuttavia, nell'Accordo di Partenariato notiamo come la ricostruzione economica delle aree interne è impensabile senza un ruolo centrale per il lavoro all'interno di tali sistemi. Questo può essere realizzato mediante:

- L'immigrazione e il ripristino di una solida fascia di popolazione in età lavorativa;
- Un aumento delle conoscenze sia astratte che pratiche integrate nel lavoro (essenziali per produrre quei beni/servizi richiesti sia a livello nazionale che europeo/globale);
- Una giusta remunerazione del lavoro stesso.

Le due componenti fondamentali dello sviluppo locale, ovvero il mercato e il lavoro, sono strettamente connesse tra loro. La dimensione del mercato da sola non sarà sufficiente a creare un progetto di sviluppo locale se non è accompagnata dalla dimensione del lavoro. È essenziale mettere l'accento sulla capacità di rispondere alla domanda attraverso un lavoro produttivo che generi beni e servizi di alta qualità, in linea con le preferenze espresse dal mercato.

Allo stesso tempo, se un'area interna non possiede le caratteristiche necessarie per soddisfare la domanda, non si genererà attività lavorativa. Senza la stimolazione del lavoro, il territorio cesserà d'esistere.

Infine, la SNAI trova continuità nella programmazione 2021-2027<sup>19</sup>, in base a quanto indicato nell'Accordo di Partenariato per l'Italia, con la previsione di ulteriori nuove 56 aree interne e la conferma di 67 delle 72 aree interne individuate nel ciclo 2014-2020.

Le nuove aree progetto sono state selezionate dal Dipartimento politiche di coesione su iniziativa delle Regioni, dando priorità a comuni periferici e ultraperiferici e considerando, contestualmente, indicatori demografici, economici, sociali o ambientali che evidenzino maggiori criticità rispetto alle altre aree regionali.

Il processo di selezione delle nuove Aree Interne si è concluso nel 2022. Sono state ammesse al co-finanziamento Nazionale SNAI 2021-2027 43 nuove aree interne, a cui si aggiungono 13 coalizioni qualificate come aree interne con finanziamento non nazionale, per un totale di 56 nuove aree.

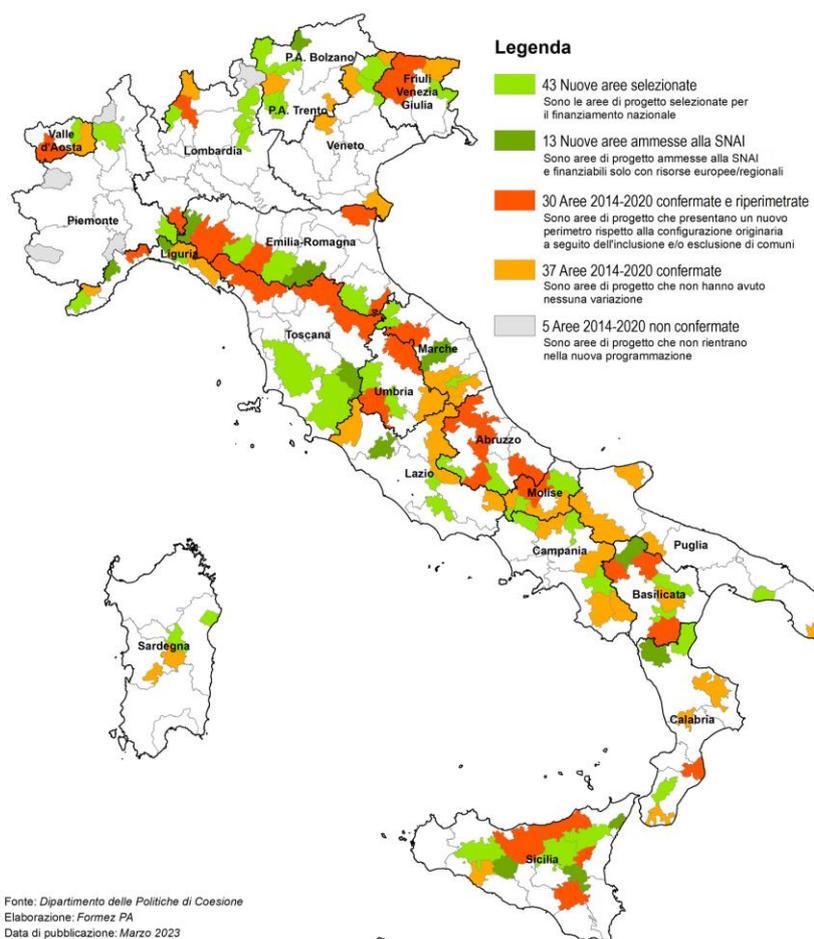
Complessivamente, dunque, la SNAI 2021-2027 riguarda 124 Aree di progetto, che coinvolgono 1.904 Comuni, in cui vivono 4.570.731 abitanti, di cui:

- 56 nuove Aree 2021-2027, che complessivamente coinvolgono 764 Comuni (dato al 2020), in cui risiede una popolazione pari a 2.056.139;
- 37 Aree identificate nel 2014-2020, che sono state confermate senza alcuna variazione del perimetro iniziale: esse coinvolgono 549 Comuni in cui risiede una popolazione pari a 977.279 abitanti;
- 30 Aree identificate nel 2014-2020 che presentano un nuovo perimetro rispetto alla configurazione originaria a seguito dell'annessione e/o esclusione di comuni: si tratta di 556 Comuni in cui risiede una popolazione pari a 1.324.220 abitanti;
- Il "progetto speciale Isole Minori" che coinvolge i 35 Comuni sui quali insistono le Isole, con una popolazione totale di 213.093 abitanti.

---

<sup>19</sup> <https://temi.camera.it/leg19/temi/la-strategia-nazionale-per-le-aree-interne-snai-1.html>

## Mappa delle Aree SNAI 2021-2027



*Immagine 4: SNAI 2021-2027*

*Fonte: Dipartimento delle Politiche di Coesione*

*<https://politichecoesione.governo.it/>*

### 1.3 Turismo rurale

Il turismo continua ad essere un settore in continua espansione, anche se negli ultimi anni ha subito cambiamenti a causa delle diverse esigenze dei turisti.

Mentre in passato il turismo di massa aveva reso accessibile a tutti la possibilità di fare una vacanza, creando un'offerta standardizzata, oggi si assiste a una crescente richiesta di un turismo alternativo e più personalizzato. Si stanno abbandonando le

classiche destinazioni balneari e montane per abbracciare esperienze turistiche più autentiche e diverse.

La consapevolezza delle ricadute negative causate dal turismo di massa sull'ambiente ha portato sia i turisti che le aziende ad adottare un atteggiamento più responsabile. Questo nuovo approccio implica un maggiore rispetto per l'ambiente e le comunità locali, cercando di limitare l'impatto negativo che il turismo può comportare.

I mutamenti antropologici e culturali nell'era moderna hanno portato a una trasformazione delle modalità di fruizione nel campo del turismo, con l'emergere di nuove motivazioni e una prospettiva diversa sulla vacanza. Il turista del terzo millennio si presenta come una figura informata, attenta e partecipe nell'organizzazione del proprio viaggio, orientato verso nuove variabili di scelta quali autenticità, tutela dell'ambiente, qualità dei servizi, e la ricerca di esperienze ed emozioni durante il viaggio (Cresta e Greco, 2010).

Il turista globale ha una visione della vacanza che va oltre lo svago e il relax, considerandola un'opportunità per arricchirsi a livello sociale, culturale ed ambientale, mediante un contatto diretto con i luoghi visitati, il territorio e le persone.

In conseguenza di ciò, si è verificata una crescente richiesta di prodotti turistici orientati verso la qualità, caratterizzati da un approccio più lento e rispettoso della natura. Si desiderano luoghi dove lo sviluppo delle attività turistiche sia equilibrato e armonioso, in modo da preservare flora e fauna e consentire di godere appieno del paesaggio circostante.

Oltre alla necessità di rilassarsi in un ambiente sano, curato e pulito, il turista moderno desidera arricchire la propria esperienza culturale con luoghi, eventi e tradizioni che rappresentino stili di vita e abitudini diverse da quelle quotidiane cittadine. Anche le classiche offerte turistiche di destinazioni balneari o montane devono essere integrate con nuove attività complementari, al fine di rendere il prodotto turistico più affascinante e personalizzato.

La domanda si orienta, quindi, verso forme di turismo meno omologate, capaci di incorporare i valori della natura, della cultura e dell'enogastronomia. In tal senso, il turismo rurale ha tutte le carte in regola per rispondere a questa sfida, offrendo un'esperienza autentica e coinvolgente che soddisfi le esigenze dei turisti contemporanei.

Le motivazioni che inducono un turista a preferire il turismo rurale durante le vacanze sono diverse e variegate. Tra queste, vi è il desiderio di entrare in contatto con

la natura, di praticare attività sportive e ludiche all'aria aperta, di ristabilire un equilibrio nei ritmi di vita. Inoltre, vi è l'interesse a partecipare alle autentiche usanze della popolazione locale, a scoprire prodotti tipici e genuini, e ad esplorare ambienti salubri arricchiti da interesse paesaggistico, architettonico e culturale. La ricerca di itinerari turistici tematici è un'altra motivazione diffusa. Nel turismo rurale, l'aspetto predominante è la voglia di conoscere e vivere la campagna. Le caratteristiche del territorio, sia dal punto di vista ambientale che culturale e sociale, non sono solo un contorno, ma rappresentano elementi essenziali per qualificare l'esperienza stessa. L'interazione del turista con il contesto gioca un ruolo fondamentale, conferendo un senso autentico allo svolgimento dell'attività turistica (Corintea, 2003).

Il turismo rurale si rivolge con precisione a un crescente segmento di clientela che desidera viaggiare in modo indipendente, trascorrere soggiorni brevi e avere la possibilità di personalizzare il proprio tempo libero secondo le proprie esigenze. Studi di ricerca hanno consentito di definire un profilo del turista rurale, il quale tende ad avere un'età relativamente giovane, un livello di istruzione medio-alto e spesso viaggia con la famiglia, in cerca di tranquillità. Questo tipo di turista può essere un appassionato che vuole vivere appieno la sua passione durante il viaggio, o un amante della buona cucina, ed è caratterizzato da un'ottima capacità di adattamento e da una buona predisposizione a spendere per avere esperienze di qualità.

Il turismo rurale si può collocare all'interno del macro segmento dell'ecoturismo, definito dall'Unione Internazionale per la Conservazione delle Natura (IUCN) come "un viaggio ecologicamente responsabile e una visita ad aree naturali relativamente indisturbate per godere e apprezzare la natura (e ogni dotazione culturale collegata, sia storica sia attuale), un viaggio che promuove la conservazione, riduce al minimo l'impatto negativo dei visitatori e stimola il coinvolgimento della popolazione locale nella condivisione dei benefici socio-economici" (IUCN, 1996).

Per poter suddividere l'ecoturismo in vari segmenti e individuare quello dedicato al turismo rurale, è necessario soffermarsi sugli elementi che permettono di soddisfare le diverse e specifiche esigenze dei consumatori.

L'espressione turismo rurale è riservata ad indicare quelle forme direttamente collegate alle risorse della ruralità e in diretto contatto con esse, ovvero le forme di turismo in cui la cultura rurale rappresenta una componente importante. Per rafforzare questo concetto viene spesso usato il termine di turismo rurale integrato, per il fatto che

vengono combinate un insieme articolato di attività ricreative e culturali fortemente collegate alla ruralità unite poi alla ricettività e alla ristorazione (Belletti e Berti, 2001).

Il turismo rurale si manifesta in varie forme attraverso le quali il turista esplora e scopre la campagna. Tuttavia, è importante sottolineare che le caratteristiche qualitative del territorio, comprese le componenti ambientali, culturali e sociali, non sono semplicemente un contorno, ma svolgono un ruolo fondamentale nel determinare la qualità dell'esperienza turistica. In particolare, il paesaggio rurale, la ricchezza delle tradizioni locali e un'offerta turistica ben integrata nel contesto rurale sono gli elementi distintivi che consentono di differenziare il turismo rurale all'interno dell'ecoturismo.

Questi fattori contribuiscono a creare un'esperienza autentica e coinvolgente per il turista, offrendo l'opportunità di immergersi in una realtà unica e particolare, lontana dalla vita cittadina e in armonia con la natura.

Gli elementi naturali del territorio, uniti alla trasformazione apportata dall'attività agricola e forestale, costituiscono ciò che caratterizza il paesaggio rurale. L'esperienza turistica nelle aree rurali è arricchita dalla forte identità che il paesaggio trasmette e dall'offerta turistica che si integra coerentemente con gli aspetti fisici e culturali del luogo. Il paesaggio rurale rappresenta quindi l'attrazione principale per la domanda e il fulcro dell'offerta turistica, essendo il risultato dei processi socio-economici di quel luogo e della loro relazione con la natura.

Una destinazione per essere considerata meta di turismo rurale deve possedere un ambiente naturale peculiare ed espressione della cultura locale, cioè trasformato dall'agricoltore. Il paesaggio rurale deve essere riconoscibile, autentico, accessibile e suggestivo per attrarre i visitatori. Un elemento distintivo del turismo rurale è rappresentato dalle strutture in cui si pratica, che si contraddistinguono per le loro dimensioni limitate, i ritmi lenti, la cucina tradizionale e un ambiente salubre, il tutto consentendo al turista di comprendere appieno l'essenza del territorio visitato.

Il turismo rurale si focalizza, quindi, su elementi culturali legati non solo all'agricoltura, che rappresenta l'elemento primario di identificazione, ma anche alla cultura e alle tradizioni locali, all'artigianato e alle caratteristiche paesaggistiche e naturalistiche del territorio. Viene data attenzione anche alla componente sociale di queste aree, in modo da offrire un'esperienza autentica e coinvolgente, che consenta al turista di connettersi con il luogo e di comprendere la sua identità culturale (Belletti e Berti, 2001).

Data la complessità e l'ambiguità del fenomeno, in letteratura non esiste una definizione univoca del turismo rurale. Tuttavia, secondo Lane (1994), il turismo rurale è caratterizzato da una natura funzionalmente rurale, costruito su piccole imprese, spazi aperti e interazione con l'agricoltura, includendo paesaggi e prodotti agricoli, oltre a un rapporto con la natura in generale, le tradizioni e la cultura locale. Si identifica con l'ambiente rurale in termini di scala ridotta, sia per quanto riguarda gli edifici che i centri abitati. Ha una connotazione tradizionale, cresce gradualmente e in modo organico, ed è strettamente legato alla comunità locale. Soprattutto, è controllato e sviluppato principalmente dagli attori locali, con una visione a lungo termine. Infine, è differenziato in quanto rappresenta l'integrazione, specifica di ogni luogo, di fattori quali l'ambiente, l'economia e la storia.

Una peculiarità del turismo rurale, essendo esercitabile attraverso molteplici attività e comprendendo al suo interno anche altri tipi di turismo, è quella di trarre un forte impulso dall'integrazione tematica e dall'istituzione di itinerari turistici. Ad esempio, un territorio noto per i suoi prodotti tipici può generare attorno a questa attrattiva principale una serie di attività correlate, come il commercio dei prodotti stessi, servizi di ristorazione, visite alle aziende produttrici, promozione culturale tramite sagre, fiere e musei, e la pratica di attività sportive come escursioni e gite attraverso i caratteristici paesaggi di produzione. Questa sinergia tra le diverse esperienze turistiche rende il turismo rurale ancora più attraente e arricchente per i visitatori.

Un aspetto di fondamentale importanza quando si discute di turismo rurale è il suo effettivo contributo al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo rurale e alla creazione di valori sostenibili nelle aree rurali. Il turismo agisce come un fenomeno che favorisce lo sviluppo sostenibile, avviando un circolo virtuoso di valorizzazione delle risorse e delle attività locali, permettendo così l'avvio del processo di sviluppo dell'intera area.

Poiché è strettamente connesso all'ambiente e alle comunità locali, il turismo rurale è un esempio di turismo sostenibile in quanto unisce lo sviluppo economico al rispetto dell'identità territoriale e culturale della destinazione. Se viene adottato un approccio sostenibile nell'utilizzo delle risorse, il turismo rurale può perdurare nel tempo, mantenendo i suoi valori qualitativi e quantitativi, e può soddisfare sia le aspettative dei residenti che quelle dei turisti, senza danneggiare i valori ambientali dell'area coinvolta nel fenomeno.

Con il concetto di turismo rurale “sostenibile”, si fa riferimento a una modalità di scoperta del territorio rurale basata sulle caratteristiche ambientali, sia naturali che culturali, che vengono comunemente identificate come “patrimonio locale”. Questo approccio turistico mira a valorizzare le risorse locali, mettendo in evidenza gli aspetti di maggior interesse e attrattiva. Il principio di sostenibilità legato al turismo rurale implica che questa forma di fruizione non danneggi il patrimonio di risorse, ma promuova il godimento responsabile dei suoi frutti, che principalmente sono di natura immateriale (Coldiretti, 2004).

Si è visto quanto il turismo rurale sia un fenomeno complesso, oltre ad essere considerato una destinazione *community*, in quanto caratterizzata dal fatto che è il territorio nel suo insieme a proporsi come prodotto turistico, offrendo pluralità di attrazioni naturali ed artificiali. La fruibilità del prodotto territorio è dunque il risultato di una complessa dinamica di collaborazione e competizione tra imprese, che spesso godono dell’attivo supporto dell’operatore pubblico locale (Pacciani, 2011).

Il turismo rurale può riguardare la vacanza con pernottamento, il soggiorno breve di un week end, ma anche attività ricreative riconducibili all’escursionismo giornaliero. Un elemento essenziale per definire un turista è il periodo di permanenza. Infatti, chi non trascorre almeno 24 ore e non pernotta in una località può essere considerato un escursionista. Nel contesto del turismo rurale, è comune incontrare questa pratica, in quanto le aree rurali sono state per lungo tempo interessate da un turismo che può essere definito spontaneo, come escursionismo di rimbalzo o indiretto rispetto alle destinazioni principali. A differenza dell’escursionista tradizionale, che parte dalla propria abitazione, l’escursionista di rimbalzo o indiretto alloggia in una località turistica vicina e si reca nell’area rurale solo per una giornata (Cresta e Greco, 2010).

A seguito dei cambiamenti avvenuti nelle motivazioni dei turisti, le aree rurali hanno iniziato a trasformarsi da semplici mete escursionistiche a vere e proprie destinazioni per le vacanze con possibilità di pernottamento, permettendo di trascorrere un weekend o anche un periodo più lungo.

Questo fenomeno ha indubbiamente portato un contributo maggiore in termini economici alle aree rurali e allo sviluppo in generale, con la nascita di diverse strutture e infrastrutture, per far fronte alla domanda turistica.

Oltre alla durata della permanenza, un altro aspetto che influenza le modalità di fruizione del turismo rurale è lo spazio. Ciò comprende la creazione di itinerari, percorsi

e strade, che da sempre rappresentano una delle modalità più importanti dell'offerta turistica per permettere ai visitatori di apprezzare e godere al meglio delle risorse del territorio disponibili.

### *1.3.1 Turismo Enogastronomico*

Un elemento cruciale riguardante la nuova visione dell'area rurale e lo sviluppo dell'agricoltura multifunzionale è la valorizzazione della produzione agroalimentare di alta qualità e il suo ruolo come fattore di attrazione turistica.

Un segmento trasversale e di notevole importanza all'interno del turismo rurale è il turismo enogastronomico, che mette in evidenza gli usi e le tradizioni della cucina locale e si basa sulla connessione dei prodotti tipici con il territorio e le sue peculiarità. Dalla parte della domanda, il turismo enogastronomico risponde alle esigenze della società moderna, come la ricerca di qualità, sicurezza e genuinità alimentare. Dall'altro lato, per l'offerta turistica, rappresenta un'opportunità per valorizzare e sviluppare le aree rurali.

Sempre più frequentemente, i turisti desiderano essere protagonisti nell'arte culinaria del luogo e scoprire la cultura sottostante che si riflette nella cucina tradizionale. Il turismo enogastronomico diventa così un elemento chiave nel promuovere il turismo rurale e contribuisce al rinnovamento delle aree rurali, portando benefici sia alla comunità locale che ai visitatori (Lanfranchi, 2008).

Il prodotto distintivo diventa dunque un'opportunità da cogliere per quelle aree rurali che affrontano sfide nello sviluppo economico e nella competitività. Questo perché il prodotto tipico rappresenta l'espressione del legame con il territorio e trasmette un'immagine positiva di autenticità e naturalezza al consumatore.

Per prodotti tipici si intendono quei prodotti agricoli e alimentari che, grazie alle loro caratteristiche specifiche, si differenziano dai prodotti standardizzati e convenzionali ad alto consumo. I requisiti essenziali del prodotto tipico includono una storia radicata, una precisa localizzazione geografica, una continuità nel tempo (noti da almeno 25 anni), l'utilizzo di materie prime di qualità, tecniche di preparazione tramandate e autentiche, e caratteristiche facilmente identificabili del prodotto. Altri elementi che contribuiscono a definire un prodotto tipico possono includere una produzione limitata, una filiera corta e una modalità di distribuzione mirata.

In generale, un prodotto tipico viene riconosciuto come tale quando la sua produzione avviene in un ambito territoriale circoscritto, con processi di lavorazione

unici e difficilmente imitabili. Questa unicità è spesso legata a variabili esterne particolari, come le condizioni climatiche, la morfologia del terreno e il ricco patrimonio culturale, storico e ambientale della zona.

L'eccezionalità e la diversità intrinseche sono i punti di forza dei prodotti tipici e la loro attrattiva turistica costituisce un eccellente strumento per promuovere l'intero territorio. Un prodotto agroalimentare si trasforma in una risorsa turistica quando la sua qualità organolettica è estremamente elevata, viene percepito dal consumatore come unico e originale, e la sua produzione è limitata e rara, tanto da renderne la conoscenza e la degustazione un motivo di orgoglio per il turista (Croce e Perri, 2010).

In aggiunta, il processo di commercializzazione che avviene principalmente sul luogo di produzione richiede che il consumatore si sposti nella destinazione e sviluppi una comprensione storico-culturale del luogo che gli consenta di apprezzare il territorio nel contesto turistico.

Al tempo stesso, la comunicazione svolge un ruolo cruciale nel contesto: è essenziale trasmettere, attraverso l'enogastronomia, un messaggio fortemente legato al territorio, enfatizzando la presenza di autentici valori ambientali e fondamenti etici per attrarre i turisti e guidarli in un adeguato processo interpretativo.

Le componenti fondamentali del turismo enogastronomico riguardano solo in parte le caratteristiche intrinseche del prodotto, poiché l'obiettivo finale è far rivivere al turista le tradizioni e le usanze del luogo, far scoprire e gustare un prodotto distintivo in un contesto diverso, in stretto contatto con la comunità locale e la natura circostante.

Questo tipo di turismo si basa su una stretta integrazione tra gastronomia locale, offerta turistica e le ricchezze culturali e ambientali della destinazione. Oltre alle attività di ristorazione e ricettività, comprende un'ampia gamma di servizi legati al patrimonio culturale e ambientale del luogo (Lanfranchi, 2008).

Utilizzando il modello di analisi di Normann (1985), è possibile distinguere tra "servizio di base", cioè i servizi essenziali per godere appieno delle esperienze enogastronomiche, e "servizi complementari", che consentono di fruire di tutte le risorse territoriali disponibili.

I servizi di base includono agriturismi, trattorie e ristoranti tipici, visite a aziende agricole, laboratori artigianali, cantine, frantoi, caseifici e altri servizi che permettono ai visitatori di assistere alle lavorazioni dal vivo e acquistare i prodotti tipici. Mentre i servizi complementari riguardano le risorse ambientali e monumentali, le strutture ricettive, l'accesso al territorio, i servizi informativi e di intermediazione, le attività

culturali e ricreative. La combinazione di questi servizi di base e complementari crea un'esperienza completa per i turisti enogastronomici, consentendo loro di immergersi nelle tradizioni locali, scoprire le bellezze ambientali e culturali del territorio e assaporare autentici prodotti tipici. L'interazione sinergica tra questi due tipi di servizi contribuisce a rendere il turismo enogastronomico un'esperienza memorabile e coinvolgente per i visitatori interessati a esplorare e gustare le ricchezze di una destinazione.

La disponibilità di strutture ricettive consente di trasformare l'esperienza di fruizione del territorio da un semplice tour escursionistico a un prodotto turistico completo che include il soggiorno, portando a un maggiore impatto economico e occupazionale nella destinazione.

Infine, l'offerta turistica è completata dalla presenza di due attori fondamentali: i tour operator o agenzie di viaggio *incoming*, che si occupano della commercializzazione del prodotto turistico rurale a tema enogastronomico, e la Pubblica Amministrazione, che ha un ruolo cruciale nella promozione e comunicazione della destinazione. Inoltre, la Pubblica Amministrazione svolge un ruolo importante nell'incoraggiare i privati a collaborare e creare sistemi di rete per sviluppare il turismo rurale in modo sinergico e sostenibile.

Il turismo enogastronomico genera effetti positivi sull'ambiente, la società e l'economia nel complesso, nonché sulle singole aziende, rappresentando un'opportunità di grande interesse per le aree rurali. Questa forma di turismo può contribuire a rafforzare il sistema territoriale preesistente, valorizzando l'identità e l'autonomia del luogo.

In particolare, il turismo enogastronomico promuove la valorizzazione della cultura rurale e delle produzioni locali, stimolando la diversificazione e la specializzazione delle attività economiche. Essa favorisce la vivacità imprenditoriale, l'innovazione e la creatività, contribuendo a una maggiore consapevolezza dei residenti sulla ricchezza delle proprie risorse e tradizioni.

Inoltre, il turismo enogastronomico può portare fama e notorietà alla destinazione, attirando turisti appassionati di enogastronomia da diverse parti del mondo. Questo contribuisce a sviluppare un circolo virtuoso di crescita economica e culturale per le aree rurali coinvolte, trasformandole in mete turistiche appetibili e affascinanti per chiunque desideri scoprire il cuore autentico di una regione.

## Capitolo 2 - Slow Food

### 2.1 Biodiversità

Secondo la definizione della *Convention on Biological Diversity* (CBD), per biodiversità si intende “la variabilità di ogni origine esistente tra gli organismi viventi, compresi gli ecosistemi terrestri, marini ed altri ecosistemi acquatici, ed i complessi ecologici di cui fanno parte; ciò include la diversità all’interno delle specie, tra le specie e degli ecosistemi”<sup>20</sup>.

Come ben sappiamo, dalla Seconda Guerra Mondiale sono avvenuti cambiamenti sociali, economici e culturali senza precedenti nella storia dell'umanità. I dati più sconvolgenti sui danni irreversibili subiti dal nostro pianeta sono stati pubblicati nel 2000 dal Segretario Generale delle Nazioni Unite Kofi Annan nel suo *Millennium Ecosystem Assessment Report* (MEA) -Valutazione degli ecosistemi del millennio in italiano-, pubblicato nel marzo 2005 dopo quattro anni di lavoro. Il rapporto ha rilevato che il 60% dei servizi ecosistemici del pianeta è stato degradato e che la popolazione mondiale, quasi raddoppiata dal 1960 agli anni 2000, ha aumentato la domanda di cibo, acqua, legname, fibre e combustibili, provocando inevitabilmente una significativa perdita di biodiversità sul pianeta<sup>21</sup>.

La ragione di questa quasi totale scomparsa della variabilità è da ricercarsi nella massiccia conversione dei terreni ad uso agricolo e nell'appropriazione spregiudicata della terra coltivabile, che oggi ricoprono solo un quarto della superficie terrestre. Ma il costo più grave di questo cambiamento ecosistemico è soprattutto l'agro-biodiversità, la sistematica riduzione delle specie vegetali e animali che, da secoli, forniscono il sostentamento dell'umanità in un connubio perfetto e sostenibile tra uomo e ambiente. Quest'ultima è cambiata radicalmente con l'ascesa del capitalismo industriale, che ha fatto del cosiddetto settore agroalimentare il principale strumento di profitto dell'industrializzazione, tanto che si è parlato proprio di agroindustria.

Mentre tali cambiamenti e le innovazioni epocali hanno portato enormi guadagni allo sviluppo economico, il costo è stato l'insostenibilità del nostro pianeta:

---

<sup>20</sup> [www.cbd.int/convention/articles/default.shtml?a=cbd-02](http://www.cbd.int/convention/articles/default.shtml?a=cbd-02)

<sup>21</sup> [www.millenniumassessment.org](http://www.millenniumassessment.org)

inquinamento, eutrofizzazione dei corpi idrici, morte dei suoli e perdita di diversità biologica e culturale.

Il rapporto *Millennium Ecosystem Assessment* presenta scenari di cambiamenti futuri nei sistemi naturali e ipotesi sul benessere umano. In termini di popolazione, ad esempio, si prevede che la popolazione mondiale raggiungerà le decine di miliardi entro la metà del secolo, con una maggiore concentrazione della povertà in Medio Oriente, Africa Sub-sahariana e Asia meridionale. Dal punto di vista ambientale, la conversione dei terreni agricoli continuerà ad essere il fattore dominante nel cambiamento della biodiversità, insieme ad altri fattori come l'accumulo di azoto nei fiumi e nelle acque costiere, soprattutto nei paesi in via di sviluppo come l'Asia, che provocano conseguenze per la salute umana, come pure per la pesca e gli habitat naturali a rischio di frammentazione.

Una parte degna di nota della Valutazione suggerisce pratiche per migliorare le condizioni di vita per gli esseri umani: alcune iniziative chiave coinvolgono non solo l'arena politica e l'uso di tecnologie mirate, ma anche il comportamento degli individui.

Le azioni intraprese nell'ambito di questa politica devono essere finalizzate a:

- Integrare i processi decisionali tra i diversi settori e le agenzie internazionali per garantire un'adeguata attenzione ai temi della tutela ambientale;
- La sana gestione degli ecosistemi in tutte le politiche di pianificazione territoriale, riconoscendo il principio dell'appartenenza delle risorse naturali alle comunità locali;
- Creare nuove aree protette e fornire un maggiore sostegno finanziario alle aree protette esistenti.

L'ultima parte della Valutazione è dedicata alla centralità della natura, in particolare della vita economica. Per migliorare le politiche di conservazione, i governi, le istituzioni e le comunità dovrebbero sempre considerare i sistemi ambientali nei loro processi decisionali. Particolare attenzione deve essere prestata ai programmi di aiuto dei Paesi in Via di Sviluppo, indirizzandoli a dare priorità alla protezione o al ripristino dei servizi naturali. A questo proposito, i paesi donatori, le agenzie donatrici e i paesi beneficiari sono incoraggiati a compiere maggiori sforzi per indirizzare le risorse finanziarie a sostegno di quei servizi che apportano benefici a lungo termine. Il raggiungimento di questi obiettivi, secondo l'approccio del *Millennium Ecosystem Assessment*, porterà a cambiamenti radicali della natura e di tutte le problematiche connesse.

Il suddetto rapporto tiene conto della significativa perdita di biodiversità sul nostro pianeta: tra le ragioni menzionate (crescita demografica, cambiamento climatico, diffusione di specie non autoctone nella regione, inquinamento, ecc.), le più importanti sono legate ai moderni sistemi agricoli. Ad esempio, la conversione dilagante delle foreste pluviali in terreni agricoli e delle sponde dei fiumi in bacini artificiali provoca una continua ridefinizione del paesaggio, rendendolo meno diversificato e con molte meno specie rispetto a quelle che un tempo vi abitavano.

Nel corso delle loro vite, gli esseri umani hanno visto aumentare drasticamente il numero di specie in via d'estinzione di circa mille volte il tasso naturale e le informazioni contenute nella valutazione indicano che questo tasso aumenterà a causa dei cambiamenti previsti nei prossimi anni. Secondo l'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN), su oltre 63.000 specie stimate, 19.817 sono quelle a rischio di estinzione: la maggior parte nella categoria degli anfibi, seguiti da mammiferi e uccelli<sup>22</sup>.

La riduzione della biodiversità rappresenta forse la minaccia più elevata a livello globale, in quanto:

- Aumenta la vulnerabilità dei sistemi alle calamità naturali;
- Mette in pericolo la salute della società umana;
- La disponibilità e la qualità delle risorse naturali si deteriorano;
- Provoca l'impoverimento delle tradizioni culturali;
- Genera insicurezza alimentare ed energetica.

### *2.1.1 Strategie di conservazione della biodiversità*

In risposta alle suddette minacce, diverse organizzazioni hanno implementato varie strategie di conservazione a livello globale, europeo e nazionale per fermare i danni causati dalla perdita di biodiversità.

A livello nazionale, nel 2021 l'allora Ministero della Transizione Ecologica (oggi Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica) ha avviato il processo di definizione della Strategia Nazionale per la Biodiversità al 2030<sup>23</sup>, il nuovo documento strategico nazionale che delinea una visione di futuro e di sviluppo incentrata sulla necessità di invertire a livello globale l'attuale tendenza volta alla perdita di biodiversità e degli ecosistemi, principalmente a causa di attività umane.

---

<sup>22</sup> [www.iucn.it/](http://www.iucn.it/)

<sup>23</sup> [www.mase.gov.it/pagina/strategia-nazionale-la-biodiversita-al-2030](http://www.mase.gov.it/pagina/strategia-nazionale-la-biodiversita-al-2030)

A partire dal bilancio conclusivo della passata Strategia Nazionale Biodiversità 2020, la nuova Strategia Nazionale prevede l'identificazione di una serie di obiettivi specifici che rappresentano la declinazione su scala nazionale delle priorità europee e degli impegni definiti in ambito internazionale, declinati all'interno di alcuni ambiti tematici di intervento (es. Aree Protette, Agricoltura, Foreste, Acque interne, Mare). Per ciascun obiettivo vengono individuate azioni specifiche e indicatori sviluppati appositamente per verificarne il raggiungimento.

Per conseguire gli obiettivi di conservazione della biodiversità e di recupero funzionale e strutturale degli ecosistemi sarà necessario integrarli nella politica agricola, forestale e della pesca, nelle politiche in materia di lotta e adattamento al cambiamento climatico, di sviluppo sostenibile e dell'economia circolare, nonché nella pianificazione territoriale.

L'attuazione della Strategia necessita di un approccio multidisciplinare che richiede la partecipazione e la collaborazione della classe politica e delle amministrazioni centrali e regionali, affiancate sia dal mondo accademico che scientifico.

L'UE e i suoi Stati membri si sono impegnati a rimettere la biodiversità sulla strada della ripresa entro il 2030. Per tale obiettivo, il 20 maggio 2020 la Commissione Europea ha adottato una proposta di Strategia Europea sulla Biodiversità<sup>24</sup>, successivamente approvata dagli Stati membri ad ottobre 2020, all'interno della quale sono indicate le misure da attuare entro il 2030, le più significative sono elencate di seguito:

- Creazione di aree protette che coprano almeno il 30% della superficie terrestre e marina dell'UE, estendendo la portata dei siti Natura 2000 esistenti;
- Ripristinare gli ecosistemi degradati in tutta l'UE entro il 2030 attraverso una serie di impegni e azioni specifici, tra cui la riduzione dell'uso e dei rischi di pesticidi del 50% entro il 2030 e la piantumazione di 3 miliardi di alberi nell'UE;
- Stanziare 20 miliardi di euro all'anno per proteggere e promuovere la biodiversità attraverso fondi UE e finanziamenti pubblici e privati;
- Costruire un ambizioso quadro globale per la biodiversità;

Il Consiglio ha sottolineato la necessità di intensificare le misure per combattere le cause dirette e indirette del declino della biodiversità e delle risorse naturali. Ha

---

<sup>24</sup> [www.mase.gov.it/pagina/strategia-europea-la-biodiversita](http://www.mase.gov.it/pagina/strategia-europea-la-biodiversita)

ribadito la necessità di integrare pienamente gli obiettivi della biodiversità in altri settori come l'agricoltura, la pesca e la silvicoltura e di garantire un'attuazione coerente delle iniziative dell'UE in questi settori.

Infine, a livello globale, a dicembre del 2022 in Canada si è tenuta la 15<sup>a</sup> Conferenza delle Nazioni Unite sulla biodiversità (COP 15)<sup>25</sup>. La Conferenza si è conclusa con l'adozione di un quadro globale post-2020 in materia di biodiversità: i Paesi partecipanti hanno concordato una tabella di marcia per proteggere il 30% della biodiversità delle terre e il 30% dei mari entro il 2030 e sostenere con 30 miliardi di dollari in aiuti annuali la conservazione nei Paesi in via di sviluppo.

L'accordo prevede il raggiungimento di 4 obiettivi finali entro il 2050:

- Riduzione delle minacce alla biodiversità;
- Utilizzo sostenibile della biodiversità, valorizzazione e conservazione dei benefici che offre alle persone;
- Condivisione equa dei benefici, economici e non, derivanti dalle risorse genetiche, che includa anche le popolazioni indigene;
- Implementazione e accessibilità per tutte le Parti agli strumenti necessari all'attuazione dell'accordo, inclusi quelli finanziari, tecnici, scientifici, tecnologici.

Per perseguire questi obiettivi finali entro il 2050, i Paesi devono immediatamente adoperarsi per raggiungere 23 target specifici entro il 2030. Eccone alcuni:

- Adottare strumenti di pianificazione efficaci nella gestione e uso dei territori;
- Il 30% delle aree marine e il 30% delle aree terrestri devono diventare aree protette o sottoposte ad altre modalità efficaci di tutela, riconoscendo e rispettando i diritti delle popolazioni indigene e delle comunità locali;
- Integrare i valori della biodiversità nei processi produttivi; ad esempio, in agricoltura, sviluppare pratiche agro-ecologiche e l'intensificazione sostenibile;
- Ridurre gli incentivi dannosi per la biodiversità di almeno 500 miliardi di dollari all'anno e destinare questi fondi alla protezione e al ripristino della natura.

Nel febbraio 2019, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) ha pubblicato il primo Rapporto sullo Stato della Biodiversità<sup>26</sup>, con dati che prevedono l'imminente collasso dell'intero sistema di produzione

---

<sup>25</sup> [www.isprambiente.gov.it/](http://www.isprambiente.gov.it/)

<sup>26</sup> [www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf](http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf)

alimentare mondiale entro il 2050. L'attuale modello di agricoltura industriale e intensiva mostra come i nostri sistemi nutrizionali stiano ormai collassando, con gravi conseguenze per la salute umana. Il rapporto evidenzia la perdita di diversità nelle razze e nei raccolti che costituiscono la base del nostro approvvigionamento alimentare, nonché modi insostenibili di gestione delle risorse naturali. Il tema principale del rapporto FAO è quindi la protezione del nostro pianeta dalle principali minacce che attaccano la conservazione della sua biodiversità.

## **2.2 Slow Food**

Slow Food, fondato nel 1986 a Bra dal gastronomo Carlo Petrini e poi conosciuto come Arci Gola, già nel 1989 diventa l'associazione internazionale Movimento per la Tutela e il Diritto al Piacere. L'epoca che ha dato origine al movimento può essere fatta risalire alla comparsa dei primi ristoranti *fast food* in Italia, che da subito promossero uno stile di vita etichettato, all'interno del Manifesto Slow Food, come "la follia universale del fast life" basato su un'ingannevole combinazione di frenesia-efficienza.

Sebbene il primo McDonald's italiano, aperto a Bolzano nel 1985, abbia chiuso i battenti in breve tempo, il secondo di Roma si è presentato come il più grande del mondo, suscitando indignazione tra intellettuali e buongustai italiani, i quali, più che per la scarsa qualità del cibo e delle vivande vendute, mostravano preoccupazione per l'enorme insegna gialla «M» che deturpava la facciata di un antico palazzo in Piazza di Spagna, di cui poi venne impedita l'affissione. Ma non si trattava solo di urbanistica, né di rifiuto di un certo modello di cucina, bensì di resistenza ad una cultura tutta basata sul valore del profitto, che rendeva impossibile il consumo di cibi sani e lenti.

In contrapposizione alla globalizzazione alimentare, continua, contestualmente, ad affermarsi Slow Food. A tal proposito decisiva è stata, il 3 novembre 1987, di esporre sulla prima pagina del Gambero Rosso il Manifesto Slow Food.

Il testo è stato scritto da Folco Portinari, all'epoca critico letterario e direttore della Rai di Milano, e le adesioni sono state raccolte da Carlo Petrini, per un totale di 13 firme di italiani famosi, tra cui Dario Fo, Francesco Guccini, Gerardo Chiaromonte.

## MANIFESTO

*“Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la "Fast-Life", che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchioda a nutrirci nei "Fast-Food".*

*Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo ad una specie in via d'estinzione.*

*Perciò contro la follia universale della "Fast-Life", bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.*

*Iniziamo proprio a tavola con lo "Slow Food", contro l'appiattimento del "Fast-Food" riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.*

*Se la "Fast-Life" in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente ed il paesaggio, lo "Slow Food" è oggi la risposta d'avanguardia.*

*È qui nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento la vera cultura, di qui può iniziare il progresso con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti.*

*Lo "Slow Food" assicura un avvenire migliore.*

*Lo "Slow Food" è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo”<sup>27</sup>.*

Si propone come una corretta interpretazione della società moderna, che fa affidamento su valori orientati alla velocità ed è estremamente confusa. Infatti, nel

---

<sup>27</sup> [www.slowfood.it/chi-siamo/manifesto-dello-slow-food/](http://www.slowfood.it/chi-siamo/manifesto-dello-slow-food/)

manifesto, la velocità e la frenesia assumono l'immagine di un "virus prevenibile" e i profili dei *fast food* sono ridotti a figure "disumanizzate" e materialiste.

Come ammettono gli stessi fondatori, l'ostilità verso Slow Food risulta avere radici culturali. Secondo la loro visione, la cultura del *fast food* ha eliminato le pratiche comuni, le cosiddette convenzioni alimentari: diventa quindi "immorale" nel senso etimologico del termine.

Inoltre, il suo profondo disgusto per la cultura veloce è una chiara eredità della controcultura e dei movimenti anti-consumatori degli anni '60 e '70, e riflesso di altri fenomeni e movimenti sociali contemporanei. Siamo tutti uniti nella convinzione che il futuro possa essere cambiato grazie alle scelte individuali dei consumatori.

La filosofia di Slow Food è apertamente impegnata a difendere la centralità del cibo inteso come prodotto culturale ed evitando l'omogeneizzazione dei sapori derivati dall'industria agricola. Si forma così una vera e propria lotta contro la globalizzazione, condannata in prima linea per la scomparsa delle tradizioni culinarie e il retaggio delle tecniche di coltivazione.

### *2.2.1 Il libro "Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia", Carlo Petrini*

Petrini propone la sua definizione di "qualità" del cibo, da cui prende titolo il suo libro "Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia" (Petrini, 2016), uno dei testi più rappresentativi del movimento Slow Food.

Il termine qualità, assieme a gusto, tipico e tradizionale, è oggi uno dei più abusati nella comunicazione relativa al cibo.

È doveroso affermare che non è possibile calcolare la qualità, non esiste una qualità oggettiva ma esiste una qualità comparata: si può descrivere la qualità, definirla individuando requisiti generali, criteri che rimangano aperti all'interpretazione caso per caso.

Quindi si può iniziare col dire che la qualità è un impegno del produttore e dell'acquirente, una ricerca costante. Essa ha bisogno di un'educazione alimentare e al gusto, del rispetto della terra, dell'ambiente e dell'umanità che produce.

Forse proprio a partire da questo, si può individuare il criterio generale da attuare al momento dell'acquisto di un prodotto alimentare: la ricerca del gusto, che passa attraverso 3 concetti. Quest'ultimi sono le 3 condizioni essenziali per poter definire un prodotto di qualità: buono, pulito e giusto.

- Buono. Buono è ciò che piace, e ciò che piace va ricondotto alla sfera sensoriale, la quale è fortemente influenzata da fattori personali, culturali, storici, socio-economici. Data l'impossibilità di stabilire una regola uguale per tutti, si può arrivare a capire ciò che è buono in gastronomia: il prodotto è buono se è riconducibile a una certa naturalità che ne rispetti il più possibile le caratteristiche originarie e se dà sensazioni riconoscibili e piacevoli che permettono di giudicarlo in un determinato momento, in un determinato luogo e all'interno di una determinata cultura.

Nel definire il buono sono determinanti due fattori soggettivi: il sapore, fattore personale, legato alla sfera sensoriale di ciascuno di noi; e il sapere, fattore culturale, legato all'ambiente, alla storia delle comunità, della raffinatezza e del luogo. Sempre secondo Petrini, la sensorialità dell'uomo, per arrivare a riconoscere la qualità, deve essere rieducata e tenuta in costante allenamento, in quanto inibita dalla riduzione del tempo disponibile per selezionare e percepire la moltiplicazione degli stimoli. Il fattore culturale fa sì che il gusto cambi a seconda delle abitudini dei luoghi. Inoltre, l'integrità naturale della materia prima, dal campo alla tavola, è indispensabile ai fini della percezione del buono.

- Pulito. Pulito è un concetto molto meno relativo di buono. Anche pulito corrisponde ad un criterio di naturalità ma in questo caso non è relativa alle caratteristiche del prodotto, ma piuttosto ai metodi di produzione e di trasporto. Il prodotto è pulito se rispetta la Terra e l'ambiente, se non inquina, se non sperpera o sovrautilizza le risorse naturali. Quindi possiamo affermare che un prodotto è pulito nella misura in cui la sua filiera risponda al concetto di sostenibilità. Elencando degli esempi concreti, è necessario sapere: se le varietà utilizzate non sono tra quelle specificatamente commerciali che riducono la biodiversità; se le tecniche di coltivazione e allevamento non danneggiano i suoli con pesticidi o fertilizzanti; se la trasformazione del cibo ha avuto luogo in laboratori artigianali o in stabilimenti; se il processo di trasporto del prodotto si è compiuto in tempi troppo lunghi o tramite mezzi ad alto tasso di emissione di gas nell'atmosfera; se noi stessi contribuiamo o meno al danneggiamento dell'ambiente in fase di acquisto o di approvvigionamento del prodotto.

- Giusto. Nell'ambito della produzione alimentare, con il termine giusto noi andiamo ad includere giustizia sociale, rispetto per i lavoratori, ruralità e vita in campagna, retribuzione adeguate al lavoro, gratificazione nel produrre bene, riscatto della figura del contadino. Trovare il giusto per tutti, che si coniughi in modo differente

in base alle diverse aree geografiche, è ciò che dovrebbe tendere il sistema-cibo globale. A partire da loro, dalle comunità produttrici, è necessario costruire una rete mondiale in grado di opporsi al sistema. Rimettere al centro gli esseri umani, la terra, il cibo: una rete di cibo umana che, in armonia con la natura e nel rispetto di ogni diversità, promuova la qualità.

### *2.2.2 Congresso Nazionale e Congresso Internazionale Slow Food*

Come previsto dagli articoli 12 e 13 dello Statuto Nazionale Slow Food<sup>28</sup>, approvato nel 2014, il Consiglio Nazionale convoca ogni quattro anni il Congresso Nazionale<sup>29</sup>, l'organo di indirizzo politico dell'associazione. Si tratta di un'importante occasione che consente ai delegati eletti dai soci di delineare un programma politico di lavoro in linea con la situazione italiana del momento.

A Luglio del 2018 si è tenuto a Montecatini Terme il IX Congresso Nazionale, che ha rappresentato per Slow Food un'importante opportunità per ribadire la sua visione sulla forte interconnessione fra la produzione – e quindi il consumo di cibo – e i cambiamenti climatici, oltre che per lanciare la prima campagna mondiale di Slow Food Internazionale focalizzata proprio sul climate change.

L'ultimo congresso nazionale, il decimo, si è tenuto a Luglio del 2021 a Genova. Molti i temi sollevati dai delegati durante la discussione e adottati dal Congresso. Tra questi, l'impegno a rivalutare e migliorare la qualità del cibo nelle mense scolastiche sostenendo le produzioni locali e tutelando così la biodiversità, proposto da Slow Food Toscana, e la proposta di continuare a sostenere con impegno la Campagna nazionale per l'approvazione della Legge sull'agricoltura contadina, proposta da Slow Food Campania.

Per quanto riguarda il Congresso Internazionale<sup>30</sup>, le cui funzioni sono dettagliate all'articolo 7 dello Statuto<sup>31</sup>, esso è l'organo deliberante di Slow Food. Viene convocato dal Comitato Esecutivo che redige il Regolamento congressuale, successivamente approvato dal Consiglio internazionale. La funzione del Congresso è duplice: da un lato la discussione, la definizione e l'approvazione delle linee di politica associativa e del programma di attività del movimento internazionale; dall'altro la

---

<sup>28</sup> [slowfood.it/wp-content/uploads/2014/10/STATUTOCONGRESSO2014.pdf](https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2014/10/STATUTOCONGRESSO2014.pdf)

<sup>29</sup> [www.slowfood.it/chi-siamo/congresso-nazionale-2021-di-slow-food-italia/](http://www.slowfood.it/chi-siamo/congresso-nazionale-2021-di-slow-food-italia/)

<sup>30</sup> [regenerativeaction.slowfood.com/](http://regenerativeaction.slowfood.com/)

<sup>31</sup> [www.slowfood.com/wp-content/uploads/2019/04/STATUTO-SLOW-FOOD\\_2017\\_ITA.pdf](http://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2019/04/STATUTO-SLOW-FOOD_2017_ITA.pdf)

definizione degli assetti di governo dell'organizzazione e l'elezione degli organi di direzione e di controllo.

Si svolge ogni 4/5 anni: il penultimo Congresso Internazionale si è svolto a Chengdu, in Cina, nell'ottobre del 2017. Il VIII Congresso Internazionale, più recente, si è tenuto a Pollenzo, Italia, nel luglio del 2022.

Pensati con un analogo grado di rigore, gli obiettivi per il Congresso 2022 vertono sulla rigenerazione di Slow Food:

- Ridefinire il quadro legale, ovvero rendere Slow Food più chiara e aperta: i requisiti giuridici italiani possono apparire complessi e confusi, se non opachi. Per conformarsi alle recenti modifiche della normativa italiana, lo statuto di associazione sta lavorando per varare a quello di fondazione. Questo permetterà di semplificare la struttura direttiva, formando un *board* internazionale con ruoli e responsabilità più definiti per ognuno degli organi consultivi e di *governance*.

- Ripensare “chi siamo”, per rendere Slow Food più inclusiva: sono composti da una moltitudine di agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi, educatori, tecnici e docenti, giornalisti, scrittori, avvocati, consumatori. Il loro obiettivo è quello di difendere la diversità del mondo naturale che li circonda, nello stesso modo in cui prendono forza dalla diversità della rete partecipativa che è Slow Food.

- Ricalibrare il modo di lavorare insieme, rendere Slow Food più efficace: riformando la struttura giuridica, dando riconoscimento formale a importanti attori che interagiscono, ma che in precedenza non erano inclusi. Coltivare nuove abilità professionali, nuove forme di *leadership* e una nuova armonia, ritrovata accettando le imperfezioni e lavorando con gli altri, sono essenziali per fare passi avanti nelle nuove priorità strategiche emerse al Congresso: biodiversità, educazione e *advocacy*.

Il congresso rappresenta una tappa epocale per il movimento, dando dimostrazione di quanto sia diventato globale e del crescente consenso che sta ottenendo da parte del mondo: una grande rete internazionale sempre più determinata a esplorare nuove frontiere.

### 2.2.3 Comunità e condotte

Come precedentemente detto, la necessità di innovazione di Slow Food è stata adottata al Congresso internazionale di Chengdu. Il movimento universale è radicato ovunque, con i propri modi di agire, con la capacità di interpretare le diversità e vivere pienamente i territori. Negli ultimi anni è diventata evidente la necessità di imporsi al

cambiamento. Slow Food non è un'associazione classica, non è una ONG, ma un movimento che opera all'interno di una rete e che nella rete ha il maggior patrimonio. Per questo motivo, il Congresso di Chengdu ha scelto di concentrarsi sul modello di organizzazione della comunità. Il termine comunità non è nuovo sia nella storia in generale sia nella storia di Slow Food. La parola comunità si riferisce alla capacità di condividere esperienze, problemi, risorse, conoscenze, ma anche un modo per raggiungersi e connettersi gli uni con gli altri. Al centro dell'idea di comunità c'è il bene comune, che ha a che fare con il cibo, l'ambiente, la socialità, la spiritualità, mentre il suo elemento di fondo è la sicurezza emotiva.

La comunità Slow Food<sup>32</sup> è composta da un gruppo di persone che condividono i valori del movimento internazionale Slow Food, a partire dal suo assunto principale: ossia che il cibo buono, pulito, giusto è un diritto di tutti. Composta indicativamente da almeno 10 persone (il numero può variare a seconda del territorio), rappresenta il nucleo di base della rete Slow Food, così come lo rappresentano le Condotte.

È istituita per raggiungere un obiettivo specifico (ad esempio tutelare e valorizzare il cibo locale, creare un orto, creare un progetto educativo) correlato agli obiettivi generali di Slow Food ed opera in una determinata area, comunicando con il resto della rete locale e regionale. Allo stesso tempo si impegna a rendere più forte la rete internazionale e di conseguenza a supportarla in diversi modi.

Far parte di una comunità significa condividere il proprio impegno con persone che credono che Slow Food possa aiutare il mondo, a cominciare dal modo in cui il cibo viene prodotto e consumato. Significa avere un obiettivo comune e lavorare insieme per raggiungerlo, organizzando ogni tipo di attività. Significa contribuire alla crescita e alla promozione delle idee del movimento internazionale Slow Food, ed esserne nel tempo suo portavoce, abbracciando e sostenendo un sistema coerente con la dignità delle persone, per giustizia al rispetto per l'ambiente e per tutti gli esseri viventi. Significa impegnarsi quotidianamente per costruire una società basata sulla conoscenza, sulle relazioni, sull'apertura, sull'inclusione, sulla sicurezza e sulla partecipazione.

Chiunque si identifica nei valori di Slow Food e desidera essere coinvolto in prima persona nella loro diffusione e nella loro applicazione pratica può far parte di una comunità: è sufficiente compilare la Dichiarazione Fondativa della Comunità con i dati personali.

---

<sup>32</sup> [www.slowfood.it/le-comunita-di-slow-food/](http://www.slowfood.it/le-comunita-di-slow-food/)

La comunità e i suoi membri sono attivisti, hanno la possibilità di utilizzare il logo della comunità per le loro attività, rappresentando quindi Slow Food nel loro obiettivo di azione.

Coloro che formano una comunità non lo fanno per ottenere benefici o "aver un ritorno": lo fa per contribuire alla causa comune, per sostenere il movimento, per costruire un mondo in cui tutti possano avere accesso a cibo buono, pulito e giusto.

Una condotta invece è un nucleo organizzato di soci Slow Food, vale a dire persone che versano individualmente un contributo all'associazione e partecipano attivamente alla vita sociale.

La condotta si riferisce sempre a un territorio e questo territorio ha una serie di obblighi: non si limita, ad esempio, a perseguire un solo obiettivo ma rappresenta Slow Food con altre realtà del territorio (quali associazioni o istituzioni).

Una comunità è un nucleo organizzato di persone che non devono pagare una quota associativa individuale annuale per entrare a far parte della stessa e non ricevono una tessera di adesione.

La comunità fa riferimento al proprio obiettivo, si limita a rappresentare sé stessa e il proprio fine, non è obbligata ad accogliere persone che le sono esterne (la condotta, invece, è obbligata ad accogliere chiunque voglia partecipare).

È fondamentale che le prime comunità nascano su iniziativa della rete locale già esistente. Sarà compito principalmente delle condotte quello di stimolare la nascita di nuove comunità sui propri territori. Questo potrà avvenire sia all'interno di contatti già esistenti (Terra Madre, Presìdi, Mercati, Orti...), sia contatti esterni. È altresì importante che le condotte siano parte attiva nella relazione con le comunità che nasceranno sul loro territorio anche se non a seguito di una loro iniziativa diretta.

Le condotte possono svolgere un ruolo fondamentale nella effettiva affermazione del modello delle comunità nella futura organizzazione di Slow Food.

	CONDOTTA SLOW FOOD	COMUNITÁ SLOW FOOD
CREAZIONE	Richiesta da un comitato promotore di soci e presentazione di Dossier.	Firma della Dichiarazione da parte dei fondatori.
CRITERI	Minimo 50 soci fondatori.	Minimo 10 persone alla firma della Dichiarazione;

		Definizione di un obiettivo; Definizione di un piano di lavoro pluriennale; Presentazione di una relazione annuale sulle attività.
NOME	Riferito all'area geografica.	Riferito all'area geografica e all'obiettivo della comunità.
MEMBRI	Solo i soci Slow Food sono parte di una Condotta.	Tutti coloro che sottoscrivono la dichiarazione.
I COMPONENTI SONO SOCI SLOW FOOD?	Si.	Non necessariamente. Essi sono membri di una comunità che è parte integrante di Slow Food. Se lo desiderano, possono diventare soci Slow Food a livello individuale.
RINNOVO	I soci devono rinnovare la loro iscrizione alla scadenza (ogni 12 mesi).	La Dichiarazione è rinnovata ogni 3-4 anni. Idealmente il periodo di attività si estende da un Congresso Internazionale all'altro.
QUOTA	Obbligatoria, su base annuale, attraverso il rinnovo individuale dell'adesione.	Non è obbligatorio il pagamento di una quota individuale da parte dei membri della comunità. È obbligatorio un impegno economico della comunità, a parte i casi in cui non ci siano le condizioni per farlo e quindi si accettano altre forme di supporto.
GESTINE	Comitato di Condotta.	Del Comitato, che identifica un portavoce.

*Tabella 1 – Differenza tra Condotta e Comunità Slow Food*

*Fonte: FAQ Comunità Slow Food*

## 2.3 Valori e progetti

Slow Food Promozione S.r.l.<sup>33</sup> è il braccio operativo di Slow Food Italia, quello della promozione sociale, con il quale condivide i valori e persegue i propri obiettivi.

Slow Food Promozione S.r.l. SB, Certified B Corporation è al 100% di proprietà di Slow Food Italia.

L'azienda opera attraverso la progettazione, la pianificazione di attività ispirate al principio del diritto a qualcosa di buono, pulito e giusto.

I progetti di Slow Food sono gestiti da diversi dipartimenti in alcuni casi da organizzazioni collegate, specializzate in aree tematiche.

Compito di Slow Food Promozione S.r.l. è quello di facilitare e supportare l'implementazione attraverso la ricerca di risorse, attività e *project management* in sinergia con gli interessati.

In alcuni casi però gestisce direttamente le operazioni, è il caso di grandi eventi nazionali ed internazionali.

Ma come fanno i valori a diventare progetti?

- Biodiversità. Facilitare il lavoro di catalogazione e salvaguardia della biodiversità alimentare, nonché attuare progetti volti alla valorizzazione territoriale e allo sviluppo di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, come nel caso di: l'Arca del gusto, i Presidi Slow Food, l'Alleanza Slow Food dei Cuochi, i 10.000 Orti in Africa.

- Educazione. Condurre attività continue e capillari per scuole, università, imprese, famiglie e consumatori per rafforzare l'educazione sensoriale e del gusto, una corretta cultura alimentare, un buon approccio alla salute. I progetti principali sono Orto in Condotta e *Master of Food*. L'educazione trova il suo momento di realizzazione più alto negli eventi organizzati da *Slow Food Promozione S.r.l. SB, Certified B Corporation*.

- Consumo responsabile. Coordinare iniziative per la riduzione della filiera distributiva, incentivare il rapporto diretto tra produttori e consumatori, ampliare la consapevolezza delle scelte alimentari grazie ad eventi come i Mercati della Terra e il progetto dell'etichetta narrante.

- Eventi. Realizzare iniziative dove i protagonisti sono i progetti della rete Slow Food e i soggetti che li animano: momenti di incontro, confronto, scambio di

---

<sup>33</sup> [www.slowfood.it/slow-food-promozione-societa-benefit/](http://www.slowfood.it/slow-food-promozione-societa-benefit/)

esperienze. Proporre attività realizzate dal movimento, nonché luogo di proposta di momenti educativi sui temi fondanti: parliamo di Terra Madre Salone del Gusto (Torino), Cheese (Bra, Cuneo), Slow Fish (Genova).

- Itinerari. Proporre nuovi modelli di viaggi sostenibili con l'obiettivo di unire le conoscenze culturali ed identitarie con la salvaguarda e valorizzazione della biodiversità alimentare e delle gastronomie locali. Progetto: Slow Food Travel.

### 2.3.1 L'Arca del Gusto

Nel 1996, in occasione del primo Salone del Gusto di Slow Food a Torino, nasce l'Arca del Gusto<sup>34</sup>: l'anno successivo viene redatto un manifesto del progetto, che ne definisce gli obiettivi.

In fieri, nel 1999, nasce la Commissione dell'Arca Italiana, che individua le categorie dei prodotti e i criteri di selezione. Il lavoro dell'Arca negli anni successivi si dimostra fertile: in molti altri Paesi del mondo nascono Commissioni locali che iniziano a lavorare, catalogando prodotti. Nel 2002, al Salone del Gusto, un gruppo di lavoro internazionale integra i criteri di selezione, che diventano così strumenti di lavoro adatti al contesto internazionale.

L'Arca del Gusto possiamo definirla come un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

Sull'Arca accedono specie vegetali e animali, ma anche prodotti trasformati, perché, insieme alla biodiversità vegetale e animale, stanno scomparendo anche formaggi, salumi, pani, dolci, ovvero il risultato di saperi contadini e artigiani non scritti ma ricchi di competenze e pratiche tramandate per generazioni.

Nell'ottobre 2012, a Torino, il Congresso internazionale ha ribadito la centralità della biodiversità, rilanciando con forza il progetto dell'Arca del Gusto come strumento fondamentale per coinvolgere le condotte, i produttori e le comunità locali. Il Comitato esecutivo internazionale ha dato mandato alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus (organismo tecnico di Slow Food Internazionale) di sviluppare e coordinare il progetto dell'Arca del Gusto, avvalendosi di commissioni locali (nazionali, regionali o



Immagine 5 – Logo Arca del Gusto

Fonte: [www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

---

<sup>34</sup> [www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

altri organismi riconosciuti) presenti sul territorio e della collaborazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

L'Arca nasce con lo scopo di segnalare l'esistenza di questi prodotti, denunciare il rischio che possano scomparire, invitare tutti a fare qualcosa per salvaguardarli: cercarli, comprarli, mangiarli, raccontarli, aiutare i produttori.

L'obiettivo dell'Arca non è creare una banca del seme, una raccolta di germoplasma, un museo in cui esporre le conoscenze tradizionali, ma riscoprire queste risorse e valorizzarle.

Nel 1999, Slow Food è partita proprio da questo catalogo per avviare i primi Presidi, e ancora oggi, segnalare un prodotto sull'Arca, spesso, è il presupposto per realizzare successivamente un Presidio Slow Food.

Importante affermare che sull'Arca sale il prodotto, non i produttori e nella stessa a maggio 2023 sono presenti 6039 prodotti, distribuiti in 151 nazioni mentre oltre 600 prodotti sono in attesa di essere valutati. In Italia se ne contano 1178, quasi il 20% del totale mondiale.

### *2.3.2 Presidio Slow Food*

Si è visto come la conservazione della biodiversità sia importante non solo per il suo valore intrinseco, ma anche per garantire, ad esempio, aria pulita, acqua fresca, un buon suolo e l'impollinazione delle colture. Contribuisce a combattere e ad adattarsi ai cambiamenti climatici e a ridurre l'impatto dei disastri naturali. La loro riduzione avrebbe quindi un impatto fondamentale sulla società, sull'economia e sulla salute delle persone. Attirare l'attenzione sui prodotti e sui saperi può rilanciare l'economia locale e contribuire alla tutela della biodiversità. Slow Food, nel suo piccolo, ha deciso di farlo con il progetto dei Presidi.

Il progetto dei Presidi Slow Food<sup>35</sup> nasce nel 2000. Già a metà degli anni '90, Slow Food ha riconosciuto l'urgenza di salvare la biodiversità alimentare mappando i prodotti in via di estinzione e creando un catalogo virtuale (l'Arca del Gusto), che ogni giorno si impegna a raccogliere varietà vegetali, varietà animali, pane, formaggio, carne, dolci ecc.

Con il progetto dei Presidi si passa dal lavoro di catalogazione all'azione concreta sul territorio, dalle indagini sui prodotti alla partecipazione dei produttori.

---

<sup>35</sup> [www.fondazione Slow Food.it/presidio](http://www.fondazione Slow Food.it/presidio)

Ogni presidio rappresenta:

- Una comunità di produttori ispirata al concetto di Slow Food;
- Prodotti tradizionali;
- Territorio;
- Patrimonio culturale e intellettuale.

Il loro obiettivo è quello di rendere pratica la filosofia di Slow Food: seguono i principi dell'agroecologia, rispettano il suolo, l'acqua, il benessere degli animali, la biodiversità, preservano i paesaggi agricoli tradizionali, riducono al minimo l'impatto della produzione sull'ambiente e appongono etichette dettagliate accanto ai prodotti (progetto dell'etichetta narrante), spiegando ogni fase della produzione.

I Presìdi sono un modello per l'economia locale, riconosciuti dalle istituzioni internazionali, dal mondo accademico, dai media e dai consumatori.

Con il progetto, Slow Food si impegna a:

- Condividere le linee guida per ogni filiera con i produttori,
- Supervisionare i disciplinari di produzione con le rispettive etichette narranti;
- Organizzare eventi di formazione per migliorare la sostenibilità dell'intera filiera;
- Promuovere i prodotti dei Presìdi in occasione di eventi internazionali nazionali e locali come Terra Madre, Slow Fish ecc.;
- Mettere in contatto i produttori dei Presìdi con i cuochi dell'Alleanza Slow Food, i Mercati della Terra e le organizzazioni interessate ad acquistare i prodotti per rivenderli o trasformarli;
- Racconta la storia di prodotti, produttori e territori attraverso video, pubblicazioni, articoli, convegni e altro.

Riprendendo le azioni sopra elencate, possiamo andare ad individuare 4 campi d'azione:

- **Formazione.** Organizzare eventi formativi per migliorare la qualità dei prodotti e la sostenibilità della filiera, migliorare le capacità sensoriali dei produttori, favorire le connessioni tra i produttori e creare *packaging* eco-compatibili;
- **Promozione.** Promuovere e valorizzare i prodotti nei loro ambiti, presentarli a fiere ed eventi, farli conoscere agli chef (mediante programmi di affiliazione), promuovere il *marketing* diretto, anche attraverso gruppi di acquisto;

- Comunicare. Raccontare la storia del prodotto, del produttore e del territorio attraverso tutte le modalità di comunicazione della Fondazione e di Slow Food Editore: sito *web*, *e-newsletter*, pubblicazioni, video, mostre fotografiche, ufficio stampa...;

- Rete. Mettere in rete i Presìdi con produttori, cuochi e rivenditori, tecnici (agronomi, veterinari...), università, giornalisti e consumatori generici di altre regioni o di altre parti del mondo.

Per ogni tipologia di prodotto esistono delle istruzioni che devono ispirare i disciplinari.

Le linee guida dei Presìdi sono state elaborate dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità, in collaborazione con tecnici e produttori. Nel corso degli anni, sono stati regolarmente migliorati e aggiornati, sulla base delle raccomandazioni dei produttori e dei contatti locali.

Tra le linee guida dei Presìdi figurano, ad esempio, l'obbligo di fare il formaggio a latte crudo, il divieto di utilizzare aromi, conservanti e additivi chimici e l'obbligo di perseguire pratiche sostenibili di allevamento e pesca.

Le linee guida esistenti sono: apicoltura e miele, avicoli e palmipedi, formaggi e razze da latte, latte alimentare di qualità, prodotti da forno, razze autoctone da carne (bovini e ovicaprini), sale, salumi e allevamento suini, varietà vegetali, vino.

A maggio 2023, sono presenti 644 Presidi Slow Food in 79 nazioni. In Italia si conta oltre il 50% dei Presidi Slow Food, esattamente 368.



*Immagine 6: Logo Presidio Slow Food*

Fonte: [www.fondazione Slow Food.it/presidio](http://www.fondazione Slow Food.it/presidio)

### 2.3.3 Alleanza Slow Food dei cuochi

L'Alleanza è una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono e diffondono la filosofia di Slow Food. Il progetto dell'Alleanza<sup>36</sup> è nato nel 2009 in Italia e oggi è attivo in oltre 25 paesi e, a maggio 2023, conta 1192 cuochi/ristoranti (529 in Italia). Tutti questi chef si impegnano a:

- Cucinare con materie prime locali e di qualità, ottenute da contadini, pastori, pescatori, macellai, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali;
- Promuovere produzioni locali sostenibili e virtuose, attraverso Presìdi Slow Food, Arca del Gusto e Comunità Slow Food;
- Dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro;
- Ridurre l'impatto ambientale della propria attività e lo spreco del cibo.

Per raggiungere questi obiettivi i cuochi dell'Alleanza hanno stretto un patto con i piccoli produttori. Insieme, vogliono promuovere prodotti buoni, puliti e giusti che salvano la biodiversità.

Gli obiettivi di questo progetto sono:

- Stimolare e rafforzare i rapporti di lavoro, d'amicizia e di solidarietà tra chef e produttori;
- Promuovere i prodotti locali "buoni, puliti e giusti", preservando così la biodiversità agroalimentare e sostenendo la produzione sostenibile;
- Sostenere i Presìdi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità Slow Food locali;
- Promuovere tradizioni e saperi gastronomici locali;
- Far conoscere le piccole realtà agricole e artigianali;
- Promuovere scelte di consumo sostenibili e sane, partecipando a progetti di formazione e svolgendo attività educative quotidiane nei propri locali;
- Promuovere l'appartenenza a Slow Food e svilupparne la rete nelle comunità locali, avvicinando cuochi e ristoratori ai valori di Slow Food e aderendo alle comunità, anche tramite la creazione di nuove;
- Sostenere progetti per la tutela della biodiversità, al fine di condividere ogni anno con Slow Food iniziative di raccolta fondi per sostenere i progetti dell'associazione (esempio gli Orti in Africa, i Presìdi Slow Food, Arca del Gusto o

---

<sup>36</sup> [www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2020/07/A4\\_Alleanza\\_regolamento\\_2020.pdf](http://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2020/07/A4_Alleanza_regolamento_2020.pdf)

altre iniziative), a divulgare e a sostenere le campagne di Slow Food (ad esempio Slow Meat, Slow Fish, etc.). L'attività dell'Alleanza deve essere basata sulla ricerca, sulla qualità, sulla scelta delle materie prime e aver un rapporto con i produttori coerente con il progetto.

È importante che gli chef sappiano informare i clienti sui prodotti cucinati, sulla loro provenienza, chi sono i produttori, le scelte gastronomiche e soprattutto la loro adesione al progetto. Aderendo al progetto, i cuochi si impegnano a rispettare il lavoro e i diritti dei propri collaboratori e a riconoscere prezzi adeguati e remunerativi ai produttori da cui si riforniscono.

L'impiego dei prodotti “buoni, puliti e giusti” dovrà essere continuativo, non limitato a determinate occasioni o eventi. Il locale dell'Alleanza deve diventare un punto di riferimento per chi produce localmente e un sostegno per le economie dei produttori locali virtuosi.

I cuochi dell'Alleanza non usano prodotti geneticamente modificati che provengono da monoculture intensive, talvolta da oltreoceano. Gli OGM sono frutto di pratiche agricole che non rispettano la terra e la biodiversità, sono una delle principali cause della deforestazione e sono controllati da poche multinazionali, che detengono la proprietà dei semi.

Risulta essenziale essere a conoscenza delle specie a rischio di estinzione, specialmente per quanto riguarda a pesci, crostacei e prodotti ittici sotto taglia, in modo da vietarne l'uso: per individuare quelli a rischio si possono consultare le Liste Rosse italiane<sup>37</sup>, il più completo inventario del rischio di estinzione delle specie a livello globale, attivo da oltre 50 anni.

Importante sottolineare il fatto che Slow Food non vende prodotti agroalimentari, non svolge attività di intermediazione a scopo di lucro e non impone i prodotti da utilizzare.



*Immagine 7: Logo*

*Alleanza Slow Food dei cuochi*

*Fonte: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)*

---

<sup>37</sup> [www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php](http://www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php)

#### *2.3.4 Gli orti Slow Food in Africa*

La presentazione del programma Orti in Africa<sup>38</sup> si è tenuta a Torino nel 2010, in occasione del Salone del Gusto e Terra Madre.

Pochi mesi dopo, quindici coordinatori nazionali del progetto si sono incontrati a Pollenzo e hanno deciso come impostare il progetto e che tipo di orti realizzare.

In questo progetto, la formazione ha avuto un ruolo centrale e negli anni sono stati organizzati seminari internazionali, nazionali e regionali che hanno coinvolto decine di stati africani.

Nel 2012 il progetto “mille orti in Africa” è stato protagonista di Salone del Gusto: in un padiglione è stato allestito un orto africano di 400 metri quadrati, che ha ospitato le piante tradizionali delle varie regioni del continente. Nel giro di poco più di un anno, l’obiettivo dei mille orti è stato raggiunto, tant’è che nel 2014 hanno deciso di lanciare la campagna “10 mila orti in Africa”: questo progetto racchiude la filosofia di Slow Food, ovvero valorizzare la produzione e il consumo locale, l’educazione didattica nelle scuole, valorizzare la gastronomia africana ecc.

Grazie agli sforzi nella raccolta fondi, vengono avviati una media di 150 orti l’anno: a maggio 2023 risultano 3631 orti Slow Food in Africa.

Attraverso il lavoro per gli orti agro-ecologici nelle scuole e nella comunità, gli attivisti locali di Slow Food hanno mappato i prodotti locali in via di estinzione, favorito lo sviluppo di progetti di filiera, creato banche di semi indigeni e tradizionali e rafforzato collaborazioni con organizzazioni e istituzioni.

Circa un terzo degli orti sono collocati e gestiti dalle scuole, delle vere e proprie aule outdoor con un’importante funzione educativa, che forniscono verdura fresca alla mensa.

Gli altri sono comunitari e i prodotti vengono usati innanzitutto per migliorare l’apporto nutritivo nella dieta quotidiana, mentre l’eccedenza è venduta e diventa fonte di integrazione del reddito.

Riprendendo il manifesto di Slow Food, questo progetto si basa su 10 principi:

- Comunità. Gli orti valorizzano le competenze delle persone della comunità, ripristinano la conoscenza degli anziani, sfruttano l’energia e la creatività dei giovani, imparano dalla curiosità dei bambini. Gli orti Slow Food sono inclusivi e

---

<sup>38</sup> [www.fondazione Slow Food.com/it/10000-orti-in-africa](http://www.fondazione Slow Food.com/it/10000-orti-in-africa)

offrono a tutti la possibilità di partecipare a un progetto collettivo che promuove la rigenerazione del tessuto sociale.

- Osservare. Per creare un orto, la cosa più importante è osservare lo spazio perché il cibo può essere coltivato nei luoghi più impensati: nell'aiuola, sopra un tetto ecc. È importante osservare il terreno e le varietà vegetali più adatte al luogo, anche in relazione all'acqua disponibile.

- Biodiversità. Gli orti Slow Food ospitano la biodiversità locale, che si è adattata al clima e al suolo attraverso la selezione dei contadini nel tempo e le condizioni ambientali. Queste varietà sono sane e nutrienti, non hanno bisogno di input artificiali come fertilizzanti chimici e pesticidi.

- Semi. Riprodurre i propri semi significa restituire conoscenze preziose e tutelare il patrimonio in via di estinzione. Lo scambio di semi è trasferimento di conoscenze, supporto della biodiversità e aumento di produttività. L'orto è il luogo ideale per costruire una banca dei semi comunitaria, un'occasione per imparare a selezionare, propagare e conservare i semi, assicurandosi che le piante siano sempre disponibili per il pubblico.

- Acqua e terra. Negli orti Slow Food i beni comuni, come l'acqua e il suolo, vengono valorizzati e tutelati. I rifiuti vegetali vengono convertiti in risorse (compost) e rimedi naturali basati su elementi disponibili localmente, come erbe, fiori e cenere, vengono utilizzati per una corretta gestione per combattere i parassiti degli insetti e prevenire le malattie.

- Sovranità alimentare. Gli orti Slow Food sono un simbolo del movimento di protesta contro il controllo del sistema alimentare da parte dell'industria e delle multinazionali. Gli orti promuovono il diritto di tutti di decidere come produrre e gestire il cibo.

- Educazione. Gli orti sono un'occasione per tutte le età per esercitare i sensi e trasformarli in strumenti di scelta consapevole, conoscere le varietà vegetali locali, recuperare le ricette tradizionali, promuovere un'alimentazione varia e sana, prendersi cura della terra.

- Donne. Incoraggiare la partecipazione delle donne significa contribuire allo sviluppo sostenibile sociale e migliorare le condizioni di vita delle comunità locali. Le donne partecipano ampiamente all'economia rurale e spesso garantiscono la sicurezza alimentare per le loro famiglie e alla comunità, coltivando, trasformando e vendendo prodotti agricoli di base, migliorando così le condizioni di vita delle famiglie.

- **Giovani.** I giovani rappresentano il futuro dell'agricoltura: se le loro capacità e potenzialità vengono riconosciute e rafforzate, possono essere il motore della trasformazione e della crescita. Per promuovere un lavoro dignitoso e produttivo, è essenziale promuovere l'integrazione socioeconomica dei giovani, aumentando la loro capacità di accesso alla terra e ad altre risorse produttive. I bambini coinvolti nell'orto scolastico si avvicinano alle professioni legate alla terra con maggior curiosità, rispetto e interesse.

- **Rete.** Negli orti si scambiano semi, idee e informazioni. Le persone coinvolte possono stringere collaborazioni e amicizie basate sull'obiettivo comune di rispettare la Terra. A volte, gli orti gemellati di Paesi lontani possono rappresentare un'occasione di solidarietà e scambio culturale.

Negli ultimi 10 anni, grazie al programma Orti Slow Food in Africa, sono state coinvolte 470.000 persone nelle diverse iniziative, sono stati raccolti più di 3 milioni euro da oltre 1.800 donatori provenienti da 32 Paesi e sono state finanziate 40 borse di studio alla UNISG (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) per giovani africani.



*Immagine 8: Cartolina/Materiale promozionale “Orti in Africa”*

Fonte: <https://www.fondazione Slow Food.com/it/10000-orti-in-africa-2/materiali/>

### 2.3.5 Mercati della Terra

Il progetto dei Mercati della Terra<sup>39</sup> di Slow Food è nato nel 2004. Tra gli obiettivi principali di questo progetto appare doveroso evidenziare:

- Preservare la biodiversità agroalimentare, promuovere varietà di vegetali locali e coinvolgere produttori e artigiani che conservano i racconti e il saper fare artigianale;

- Fare *advocacy*: la spesa è un atto politico, uno strumento concreto e quotidiano per affrontare problemi enormi, dalla crisi climatica alla perdita di biodiversità. Il Mercato della Terra è un elemento fondamentale nella creazione di politiche alimentari locali e possono rappresentare un'altra modalità di vendita e acquisto per le organizzazioni e la società civile;

- Sostenere l'economia locale, dando spazio e voce ai piccoli produttori che possono raccontarsi, dire direttamente chi sono, cosa e come producono, come fissano i prezzi;

- Rendere fruibili prodotti a filiera corta, locali, stagionali, realizzati nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori;

- Creare negozi per piccoli produttori, spesso esclusi dai circuiti commerciali convenzionali;

- Promuovere incontri tra produttori e consumatori;

- È un luogo per scambiare e trasferire conoscenze, educare e formare la coscienza dei cittadini, sostanzialmente un luogo per sviluppare un senso di comunità.

La gestione del mercato di Slow Food si può adattare a contesti diversi, in relazione alle necessità presenti in ogni territorio, ma vi è l'obbligo di osservare, di fatto, alcune regole comuni:

- I Mercati della Terra sono destinati esclusivamente ai produttori: pertanto, non possono esporre i rivenditori. Per quanto riguarda alcune settori, nel rispetto delle indicazioni, sono ammessi anche gli affinatori (formaggi e salumi) e i trasformatori (panettieri);

- Il numero minimo per l'attivazione del mercato è di 10 produttori, per garantire il più possibile un'offerta varia e completa di prodotti di consumo quotidiano;

---

<sup>39</sup> [www.fondazione Slow Food.com/it/mercati-della-terra-slow-food/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/mercati-della-terra-slow-food/)

- I Mercati della Terra devono essere organizzati periodicamente, almeno 1 volta al mese o per un periodo continuativo di almeno 6 mesi (nel caso di mercati stagionali): devono svolgersi sempre nello stesso luogo e con gli stessi orari;
  - Le confezioni dei prodotti devono essere minime, compostabili, riciclabili o riutilizzabili. Non è consentito l'impiego di prodotti o utensili monouso in plastica;
  - Chi partecipa al mercato deve descrivere il proprio lavoro con il maggiore dettaglio possibile: o tramite l'etichetta narrante o con un cartello esposto nello stand;
  - I produttori del mercato devono essere selezionati secondo un principio di prossimità, che varia in relazione al contesto territoriale, logistico e produttivo;
  - All'interno dei Mercati devono essere previsti momenti di educazione e sensibilizzazione alle tematiche e ai principi di Slow Food quali, ad esempio, laboratori del gusto, *show cooking*, attività per bambini, educazione alla spesa quotidiana.
- A maggio 2023, si svolgono regolarmente 92 Mercati della Terra in 31 nazioni: in Italia sono 48.



*Immagine 9: Logo del progetto Mercati della Terra*

Fonte: [www.fondazione Slow Food.com/it/mercati-della-terra-slow-food/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/mercati-della-terra-slow-food/)

### 2.3.6 Etichetta narrante

Slow Food ha lanciato nel 2011 il progetto dell'etichetta narrante<sup>40</sup>.

L'approccio convenzionale al cibo non consente ai consumatori di capire se il cibo è prodotto nel rispetto dell'ecologia e dell'ambiente, se rispetta o meno i concetti di giustizia sociale e dei diritti delle persone, dei lavoratori.

Gran parte dei media che accompagnano i prodotti sono spesso molto misteriosi: rimandano a pieno titolo all'universo contadino, tecniche apparentemente tradizionali,

<sup>40</sup> [www.fondazione Slow Food.com/it/etichetta-narrante/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/etichetta-narrante/)

vaghe allusioni ad antichi sapori. L'elemento evocativo è in realtà molto lontano dalla qualità effettiva del prodotto pubblicizzato.

Spesso anche i prodotti più naturali vengono penalizzati: le loro etichette sono perfettamente legali ma rare, non rendono giustizia ai prodotti e non lasciano traccia delle aziende da cui provengono.

Per Slow Food la qualità è una storia da raccontare.

L'analisi non è sufficiente per giudicare la qualità di un prodotto e nemmeno la degustazione è sufficiente a valutare e stabilire quanto sia buono.

Qualunque approccio tecnico non tiene conto di ciò che sta alle spalle di un prodotto – l'origine, la storia, la tecnica di trasformazione o la pratica di coltivazione – e non consente al consumatore di capire se un cibo è prodotto nel rispetto dell'ambiente (cioè se è pulito) e della giustizia sociale (se è quindi giusto).

Non è possibile effettuare una scelta consapevole se non si dispone di informazioni accurate e complete. La legge italiana sull'etichettatura è una delle più precise, ma non obbliga ad indicare aspetti importanti per un acquisto consapevole: non chiede di spiegare se l'azienda è artigianale, se preserva la biodiversità, se il cibo è prodotto naturalmente, nel rispetto all'ambiente. Inoltre, la garanzia della qualità è affidata a enti certificatori e consigli nutrizionali non sempre facilmente deducibili.

In questa gara del mercato a chi illude di più, le piccole produzioni autentiche e naturali sono penalizzate: le loro etichette spesso sono scarse e non rendono giustizia.

Nell'etichetta narrante i dati segnalati sono verificabili in qualsiasi momento, è sufficiente recarsi presso i produttori; è possibile visitare le aziende e parlare con loro: tutto questo viene garantito dai produttori stessi.

Anche se non sostituiscono le etichette legali ma accompagnando solamente, in ogni caso le informazioni contenute in essa devono essere documentabili.

In un'etichetta narrativa è indispensabile indicare:

- L'origine del prodotto e le sue caratteristiche;
- La dimensione dell'azienda e l'espansione delle colture;
- Caratteristiche dell'ambiente e del territorio;
- Tecniche di lavorazione e la loro sostenibilità ambientale;
- Indicare l'eventuale presenza di additivi e conservanti.

Slow Food fornisce, in base al prodotto da narrare, differenti linee guida: si sottolineano quelle relative a formaggi, frutta, miele, legumi, olio, ortaggi, pane, razze animali e saluti.

Ad esempio, per comporre l'etichetta narrante di un ortaggio occorre rispondere a varie domande, raggruppate in 4 temi:

- La varietà: descrivere le caratteristiche della varietà o dell'ecotipo coltivato e segnalare anche eventuali informazioni sulla sua storia;
- Il territorio: Indicare le caratteristiche del territorio di coltivazione;
- La coltivazione: fornire indicazione sulla tecnica di coltivazione;
- Raccolta e trasformazione: descrivere tutte le fasi del raccolto.

### *2.3.7 Terra Madre Salone del Gusto*

Terra Madre Salone del Gusto<sup>41</sup>, nato nel 1996, è il più grande evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari.

Suddetto evento è gestito da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte.

Dal 1996 al 2018 Terra Madre Salone del Gusto si è svolto a Torino, nei padiglioni del Lingotto ma anche nelle strade e nelle piazze della città.

Nel 2020 l'evento si è dovuto adattare alla crisi pandemica, trasformandosi da un evento di 4/5 giorni nel cuore di Torino ad un viaggio lungo sette mesi, che ha sviluppato decine di format digitali e circa 1200 eventi diffusi in tutto il mondo, proposti e realizzati dalla rete italiana e internazionale.

Vista la quantità di eventi e la durata, questo ha consentito un'ampia partecipazione anche da parte di chi prima non conosceva l'evento: circa 10 milioni di profili digitali raggiunti.

Terra Madre Salone del Gusto è tornata a Torino dal 22 al 26 settembre 2022.

La 14° edizione della manifestazione, per la prima volta, si è svolta non più presso il Lingotto ma negli spazi del Parco Dora, ex parco industriale che da circa 15 anni è al centro di un progetto di trasformazione e riqualificazione urbana. Si tratta soprattutto di una scelta simbolica: dove fino agli anni '90 si trovavano fabbriche e stabilimenti produttivi. Attualmente si tratta di un evento interamente dedicato all'agricoltura, alla zootecnia, al cibo e alla produzione alimentare che ha una dimensione internazionale.

Se l'edizione del 2020 aveva come tema la resilienza, quella 2022 ha avuto come tema la rigenerazione.

---

<sup>41</sup> [2022.terramadresalonedelgusto.com/](https://2022.terramadresalonedelgusto.com/)

Come in precedenza evidenziato, l'evento è ritornato a Torino ma è stato un evento ibrido, in quanto ha saputo sfruttare appieno le edizioni precedenti e ha offerto un'ampia gamma di contenuti *online*, oltre a eventi generali, attività ed esperienze ospitate sul *web*, in Italia e nel mondo, per coloro che non hanno potuto viaggiare.

La rigenerazione non è determinata solo dalla gioia e dall'entusiasmo di poter ritrovarsi, ma anche da un atto di responsabilità e cura che abbiamo per la nostra casa, Madre Terra.

Entrando nei particolari, si può affermare che in questa edizione:

- Sono state esplorate quotidianamente tematiche importanti per il futuro del cibo, grazie all'intervento di grandi personalità internazionali: scrittori, attori, musicisti, scienziati, attivisti;
- Si sono incontrati contadini, pastori, pescatori, cuochi, insegnanti, giovani e molti altri provenienti da tutto il mondo;
- Erano presenti espositori, produttori con lo scopo di raccontare i loro prodotti;
- Le organizzazioni hanno illustrato storie sui territori, hanno fornito esperienze positive per coloro che hanno pensato e praticato la rigenerazione e contribuito alla costruzione di relazioni.

Terra Madre è stata anche un grande luogo di condivisione e scambio che ha ospitato molte attività e molti format diversi:

- Il Grande Mercato, cuore della manifestazione: una vetrina speciale dedicata al cibo giusto, pulito e buono proveniente da tante parti del mondo e naturalmente da tutte le parti d'Italia. Nel mercato si possono scoprire i prodotti, assaggiarli, acquistarli, ma soprattutto vedere i volti e le mani di chi li realizza, conoscere e scoprire le proprie storie e del relativo territorio di provenienza;
- Eventi dedicati al pubblico e ai delegati come i Laboratori del Gusto, un modo per imparare assaggiando, per conoscere e approfondire temi e prodotti stimolando i sensi; *Earth Labs* per ascoltare le voci dei protagonisti della rete di Terra Madre quali contadini, pescatori, pastori, cuochi, artigiani, ricercatori; convegni per ascoltare i grandi personaggi che aiutano le persone a raccontare il tempo che viviamo e ad interpretare il futuro che ci aspetta; percorsi didattici per scuole e famiglie per apprendere i fondamenti del cibo buono, pulito e giusto; l'esperienza delle visite guidate coinvolgerà le più importanti istituzioni culturali e molte realtà organizzate della città;

- Oltre all'evento fisico a Torino, Terra Madre 2022 è stato un evento diffuso e digitale, che ha previsto la pianificazione di un calendario ricco di attività con i 160 Paesi della rete Slow Food nel mondo.

La 14esima edizione di Terra Madre è stata un successo: in cinque giorni, l'evento ha registrato oltre 350.000 visitatori, con un totale di 568 eventi in presenza (l'ultima edizione in presenza nel 2018 aveva registrato 220.000 visitatori).



*Immagine 10: Locandina Terra Madre Salone del Gusto 2022*

*Fonte: [2022.terramadresalonedelgusto.com/](https://2022.terramadresalonedelgusto.com/)*

### *2.3.8 Slow Food Travel*

Dietro ogni territorio si nascondono storie, tradizioni culinarie, sapori e mestieri, custoditi dalle donne e dagli uomini che nei secoli ne hanno costruito l'identità e la cultura: ogni tradizione culinaria può diventare un'esperienza di viaggio unica.

Slow Food Travel<sup>42</sup> propone un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con attori che, insieme agli chef che cucinano i loro prodotti, saranno i narratori del loro territorio e saranno una guida privilegiata alla scoperta delle tradizioni locali.

Questo progetto offre ai territori l'opportunità di sviluppare il proprio potenziale come destinazione del cibo di qualità, aderendo a rigidi principi e alla filosofia Slow Food, attraverso la costruzione di connessioni, conoscenze ed esperienze per valorizzare il patrimonio culinario locale.

L'obiettivo è avvicinare i visitatori alla conservazione della biodiversità alimentare e alla conoscenza della cultura, dell'identità e della cucina locale. Molteplici tappe permetteranno di raggiungere i Presìdi Slow Food, far conoscere i prodotti dell'Arca del Gusto o fornire alloggio nelle comunità culinarie di Terra Madre.

---

<sup>42</sup> [www.fondazione Slow Food.com/it/slow-food-travel/](https://www.fondazione Slow Food.com/it/slow-food-travel/)

L'accoglienza sarà curata direttamente da produttori, albergatori e cuochi, che si impegnano a valorizzare il proprio territorio offrendo prodotti “buoni, puliti e giusti” e fornendo anche tutte le informazioni necessarie per attrarre i turisti in una vacanza che unisca divertimento e gastronomia a cultura e convivialità.

Slow Food Travel può essere considerato un vero e proprio *tour operator*: propone esperienze esclusive alla scoperta della gastronomia locale, con programmi che si svolgono in piccoli gruppi da 8 a un massimo di 15 persone. Sono pensati per essere educativi, per permettere alle persone di incontrarsi e scambiarsi idee e, naturalmente, per essere gustosi.

I 7 itinerari italiani attualmente attivi sono: la Transameria (Umbria), Torre Guaceto e Parco delle Dune Costiere (Puglia), Valdarno di Sopra (Toscana), Gran Sasso (Abruzzo), Valli dell'Alto Tanaro (Piemonte), Val di Funes (Trentino Alto Adige) e Montagne biellesi (Piemonte).

Questo progetto di Slow Food abbraccia perfettamente l'ideologia della scoperta e dell'esperienza profonda di un luogo, mettendo in risalto la qualità del viaggio rispetto alla quantità di destinazioni visitate, attivando dinamiche tipiche del turismo lento.

Questa nuova tipologia di turismo, che negli ultimi anni continua ad evolversi, si basa su alcuni punti chiave:

- Ritmo rilassato: il turismo lento promuove un ritmo più rilassato e contemplativo. Si tratta di prendersi il tempo necessario per immergersi nell'ambiente, incontrare le persone locali, sperimentare la cultura e la vita quotidiana dei luoghi visitati;
- Connessione con la natura e l'ambiente: il turismo lento incoraggia il contatto con la natura e l'ambiente circostante. Può includere attività come escursioni a piedi o in bicicletta, passeggiate lungo la spiaggia, esplorazione di parchi nazionali o riserve naturali;
- Coinvolgimento con la comunità locale: una componente importante del turismo lento è l'interazione con la comunità locale. Si incoraggia l'incontro con la gente del posto, l'apprendimento delle loro tradizioni, l'assaggio della cucina locale e il supporto all'economia locale;
- Valorizzazione del patrimonio culturale: il turismo lento si concentra sulla scoperta del patrimonio culturale di una destinazione. Questo può includere visite a musei, monumenti storici, siti archeologici e partecipazione a festival o eventi culturali;

- Sostenibilità: il turismo lento mette l'accento sulla sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Cerca di ridurre l'impatto negativo sulle risorse naturali e culturali locali, promuovendo un turismo responsabile e consapevole;
- Scelta di alloggi e trasporti sostenibili: nel turismo lento, si preferiscono alloggi e trasporti sostenibili. Ad esempio, si può optare per strutture ricettive *eco-friendly* o pernottamenti presso famiglie locali anziché catene alberghiere internazionali. Inoltre, si può privilegiare l'uso di mezzi di trasporto pubblici, biciclette o a piedi per spostarsi;
- Esperienze autentiche: il turismo lento mira a offrire esperienze autentiche e significative. Si cerca di evitare le attrazioni turistiche affollate e di scoprire luoghi meno conosciuti ma ricchi di fascino e autenticità;
- Benessere e relax: Il turismo lento pone l'accento sul benessere e sul relax durante il viaggio. Si cerca di sfuggire allo stress quotidiano e di trovare un equilibrio tra corpo e mente.

Sebbene non ci sia un dato specifico sul numero di persone coinvolte nel turismo lento, è possibile osservare una crescente attenzione verso questo approccio di viaggio da parte di viaggiatori, operatori turistici e destinazioni interessate a promuovere una forma più sostenibile ed esperienziale del turismo.

A livello nazionale, un attore chiave è certamente l'Associazione Slow Tourism Italia<sup>43</sup>, che si impegna a valorizzare le risorse naturali, culturali e umane delle diverse regioni italiane, incoraggiando esperienze di viaggio autentiche, responsabili e rispettose dell'ambiente.

L'Associazione Slow Tourism Italia lavora in collaborazione con enti locali, operatori turistici, comunità e altri attori del settore per promuovere e diffondere i principi del turismo lento in Italia. Tra i suoi obiettivi vi sono:

- Sensibilizzare il pubblico: si impegna a informare e sensibilizzare il pubblico sul concetto di turismo lento, promuovendo la consapevolezza sui benefici di un approccio più rilassato, sostenibile e autentico al viaggio.
- Rete di operatori turistici: riunisce operatori turistici, strutture ricettive, guide turistiche e altre figure professionali impegnate nel settore del turismo lento.

---

<sup>43</sup> [www.slowtourism-italia.org/](http://www.slowtourism-italia.org/)

Attraverso questa rete, si promuovono collaborazioni e sinergie per offrire esperienze di viaggio slow di qualità.

- Certificazioni e marchi di qualità: l'associazione promuove l'assegnazione di certificazioni e marchi di qualità a strutture ricettive e servizi turistici che aderiscono ai principi del turismo lento. Questo aiuta i viaggiatori a identificare e scegliere le opzioni di viaggio slow.
- Sviluppo di itinerari e percorsi slow: lavora per sviluppare itinerari e percorsi slow in diverse regioni italiane, mettendo in evidenza luoghi meno conosciuti, natura, cultura e tradizioni locali.
- Collaborazioni istituzionali: collabora con enti locali, regionali e nazionali per promuovere politiche e iniziative a sostegno del turismo lento. Questo può includere la partecipazione a progetti di sviluppo sostenibile, la promozione di eventi e la condivisione di buone pratiche.

L'Associazione Slow Tourism Italia è un punto di riferimento per chi desidera approfondire il turismo lento in Italia, offrendo informazioni, risorse e contatti utili per coloro che sono interessati a praticare o promuovere questo tipo di turismo nel paese.

## Capitolo 3

### Il processo di riconoscimento del Broccolo dei Ronchi

#### 3.1 Il broccolo dei Ronchi

##### 3.1.1 Inquadramento geografico: i Ronchi di Brescia

Le colline che circondano il settore nord orientale della città di Brescia, denominate Ronchi, hanno assunto col passare del tempo un aspetto molto diverso da quello che si poteva osservare fino alla seconda metà del secolo scorso, quando i pendii erano coltivati e non ancora trasformati in una zona residenziale.

Le conquiste territoriali dell'antica Roma favorirono le opere di bonifica e di dissodamento di terreni ancora selvatici da predisporre a successive colture. Il lavoro di disboscamento, in particolare, veniva svolto con uno strumento di metallo adunco fissato ad un'asta di legno, usato anche come arma, chiamato *runco* e la corrispondente azione veniva detta *runcatio* dal verbo *runcare*<sup>44</sup>. Con il significato latino di terreno disboscato, ma incolto, il vocabolo ronco si diffuse non solo in Italia ma ampiamente in Europa seguendo l'espansione romana, adeguandosi prima alla lingua locale e radicandosi definitivamente con le invasioni barbariche successive alla caduta dell'impero, dando origine alle innumerevoli voci toponomastiche del vocabolo come Ronca, Ronchi, Roncale, Roncone, Runch ecc (Pellegrini, 1990).

Lo sviluppo di questo territorio, originariamente solitario, è legato alla storia della popolazione bresciana, allo svolgersi di pratiche mistico-religiose che nel corso dei secoli si fonderanno con alcuni aspetti della tradizione socio-economica.

Secondo la tradizione religiosa, infatti, ai piedi delle colline orientali, sarebbe iniziata la conversione al cristianesimo dei bresciani e sarebbero sorti i primi luoghi di culto, favoriti anche dalla posizione lungo le importanti vie di comunicazione.

I conventi, in particolare quello di S. Eusebio, si sarebbero fatti promotori dell'iniziale sviluppo agricolo dei Ronchi e ai monaci verrebbe attribuita la preliminare opera di dissodamento del suolo collinare ma vincoli di natura feudale ne impedirono una più estesa evoluzione rurale.

Il documento che preannuncia un diffuso sfruttamento di quelle terre tuttavia fa riferimento all'anno 1038, quando il Vescovo di Brescia concesse a circa 160 cittadini di

---

<sup>44</sup> <https://www.treccani.it/vocabolario/runcare/>

utilizzare la selvaggia area circostante il Monte Denno, l'attuale monte Maddalena, per la pastorizia, per la raccolta ed il taglio della legna (Bettoni, 1899).

Solo a partire dall' XI secolo le attività agricole si svilupparono sui Ronchi, pur subendo, dall'epoca medievale fino all'inizio del XVI secolo, periodiche invasioni e distruzioni da parte degli eserciti, culminate nel 1512 con il tragico saccheggio della città. In quegli anni Brescia fece ritorno sotto il governo veneto che, per finalità difensive, ordinò l'abbattimento delle chiese e dei monasteri sulle prime falde dei colli, ma garantì un duraturo periodo di pace, favorevole anche alla crescita dei Ronchi.

In quell'epoca i Ronchi si presentavano suddivisi in numerose proprietà come conseguenza di un frazionamento del territorio iniziato da almeno tre secoli e simile a quello riscontrabile nel secolo scorso. Individuabili attraverso numerosi toponimi, i 163 ronchi censiti nel 1573, divennero 183 all'inizio dell'Ottocento, con poche variazioni successive (Carini, 2011).

Durante i primi decenni del Seicento, malgrado la grave crisi sociale ed economica del periodo, gli insediamenti sui Ronchi si consolidarono: sopra questi colli vi sono diverse e innumerevoli abitazioni di particolari persone. Nuove e più signorili abitazioni, in alcuni casi abbellite da eleganti decori e dotate di chiesette private, furono guarnite da portici e logge; alle case rurali si affiancarono stalle e fienili e la proprietà fu munita di cisterne, forni e cantine. Queste innovazioni consentirono al ronco di divenire un'unità agricola autonoma, in grado di fronteggiare le carestie e la peste, sebbene nel 1630 il grave morbo colpì duramente i colli.

In quel secolo si cominciò a diffondere tra i roncarci l'uso dello *scòtöm*<sup>45</sup> (soprannome), un sintomatico indizio che la comunità roncara stava assumendo una propria identità, un soprannome, individuale o di famiglia, disegnato con intelligenza e ironia spesso a partire da un solo particolare.

La lingua ufficiale degli organismi pubblici spesso non contemplava il toponimo Ronchi, ma obbedendo a più rigidi criteri di natura amministrativa, soprattutto legati alla riscossione delle tasse, identificava le località all'esterno delle mura cittadine come appartenenti alle Chiusure, un'area collinare o di campagna che si estendeva per circa due miglia attorno alla città. Durante il periodo di governo veneto le Chiusure vennero amministrate da una propria autorità giudiziaria e beneficiarono di un regime fiscale più favorevole con l'esonero dai dazi, la tassazione dei beni tuttavia seguiva le regole

---

<sup>45</sup> <https://www.giornaledibrescia.it/brescia-e-hinterland/l-araldica-popolare-del-nobile-sc%C3%B6t%C3%B6m>

vigenti all'interno delle mura. Il sistema decadde con la fine della dominazione veneta, ciò spiega la mancata autonomia del termine Ronchi negli scritti ufficiali fino al Settecento.

In passato le opportunità di svago per i cittadini spesso si risolvevano nel piacere di percorsi all'aria aperta fuori dalle mura e questa rappresentazione continuò nel secolo successivo con una visione delle colline da parte della nobiltà settecentesca quale preziosa cornice verde attorno all'abitato urbano.

Nel XVIII secolo, una nuova borghesia si affaccia sui Ronchi, promuovendo un ulteriore sviluppo delle superfici coltivate e un consistente incremento delle nuove dimore. Le abitazioni, in totale 252, erano costituite spesso da case di villeggiatura e con le ristrutturazioni intervenute del corso dell'Ottocento hanno conferito ai Ronchi l'aspetto che ci è pervenuto nel secolo scorso.

Come si vedrà nel paragrafo successivo, le uniche risorse del contadino erano costituite dai raccolti e dagli animali, che dovevano essere ripartiti con il proprietario al quale lo legava un contratto di mezzadria, anche se non è sempre stato così perché nel Cinquecento si osserva, con una certa frequenza, che il contadino era anche proprietario del ronco, una situazione che divenne rara tra Ottocento e Novecento. La ragione di questo progressivo passaggio è probabilmente dovuta al fatto che la povera economia del ronco abbia costretto il contadino ad indebitarsi e a perdere la proprietà.

Come riporta Giovanni Carini (2011), in questi secoli la distinzione e la diversa appartenenza ad una o all'altra condizione si fece sempre più netta: da una parte il padrone, *el siòr*, appartenente ad una media borghesia, che deteneva un ronco per potersi stabilire in un luogo dall'aria più salubre e trascorrere la villeggiatura; dall'altra il contadino, *el roncher*, che risiedeva sul posto e che trovava nelle colture del ronco l'unica fonte di sostentamento per sé e della sua famiglia.

Le profonde ferite che il territorio dovette subire nella prima metà del Novecento si palesarono con strade, ville, lottizzazioni e progetti di funicolari, ma più nascostamente agirono all'interno della comunità roncara: i nuovi "coloni" si appropriarono di un territorio al quale i roncarci erano legati da radici secolari, all'interno del quale si era formata la loro cultura e la loro identità.

Lo sviluppo urbanistico riprese con forza e con disordine nel secondo dopoguerra, le strade avanzarono mentre i roncarci venivano confinati nelle zone più impervie, troppo scomode per il nuovo tipo di "civiltà". Il padrone, l'antico alleato, con il sostegno degli speculatori e l'assenso della Pubblica Amministrazione, lottizzava i

terreni, liquidando il roncaro con somme non sempre modeste o semplicemente interrompendo il contratto. Non vi fu una reazione collettiva alla disgregazione di quel mondo, il processo si risolse in soluzioni che, pezzo dopo pezzo, tolsero vitalità all'antica comunità roncara, in sintonia con l'individualismo e la rassegnazione che da sempre ne caratterizzava gli appartenenti.

### *3.1.2 Le colture dei Ronchi: il Broccolo*

Le prime notizie di epoca medievale relative alle colture dei Ronchi si limitano a differenziare i diversi tipi di terreno e ad indicarne alcune caratteristiche fondamentali: a bosco, a ronco o a vigneto. La vite fu tra le prime colture del territorio collinare e la sua diffusione in quell'epoca venne promossa dagli enti ecclesiastici, accanto a quella dei cereali, fino ad altitudini maggiori, modificando l'antico assetto longobardo che prediligeva il mantenimento di vasti possedimenti a prato e a bosco per il libero pascolo. Tra le principali colture praticate sui colli nel cinquecento, prevalgono, nell'ordine, vino, frumento e legumi ai quali si aggiungono discrete quote di olio d'oliva, di castagne e di marroni e di frutti (Faini, 1983).

L'organizzazione agricola delle campagne bresciane nel periodo medievale affiancava alle colture della vite e dei cereali l'allevamento di animali domestici, soprattutto maiali per la produzione di carne, caprini e ovini per ricavarne latte e formaggi e, in misura più limitata, bovini, utilizzati soprattutto come forza lavoro. Tra il XV e il XVI secolo, con il passaggio dall'allevamento transumante a quello stanziale, si affermò maggiormente e soprattutto nelle campagne l'allevamento bovino ai fini della produzione casearia.

Dalla lettura delle polizze d'estimo esaminate da Carini (2011), in alcuni casi la produzione di legumi su uno stesso appezzamento di terreno viene indicata come alternativa a quella del frumento ed è probabile quindi che si procedesse ad una rotazione triennale come nel basso medioevo quando il podere veniva diviso in tre parti: una parte a riposo; una a cereali, a semina autunnale; una a legumi, a semina primaverile.

Le immagini ottocentesche e novecentesche delle colture dei Ronchi, bordate da filari di viti e interrotte da sparse piante di mandorlo e quelle dei roncaro che portavano al mercato insalata, zucchine, piselli, broccoli e tanti altri ortaggi, non corrispondono alla realtà finora descritta, indirizzata soprattutto alla produzione di vino, frumento, legumi.

Per cercare di capire quando i Ronchi siano divenuti l'orto collinare della tradizione cittadina è necessario avanzare qualche ipotesi, dal momento che non risulta una documentazione sull'argomento.

L'importante incremento del numero di stalle verso la metà del 600 e la contemporanea maggior diffusione delle cisterne per la raccolta dell'acqua piovana aumentarono la disponibilità di letame per la concimazione dei terreni e di acqua creando più favorevoli condizioni per la coltivazione degli ortaggi.

Un ulteriore incentivo alla coltivazione di vegetali tipici dell'orto sui Ronchi si prospettò nel corso del Settecento con la razionalizzazione delle campagne, dove i terreni irrigui e più facilmente arabili fornivano una migliore resa dei cereali e quindi prezzi più vantaggiosi. L'importante rinnovamento urbano di quel secolo, inoltre, ridusse a minimi ritagli le ortaglie che ancora sopravvivevano all'interno della città (Carini, 2011).

Elementi protagonisti furono sicuramente la migliore esposizione al sole e le temperature più miti dell'area collinare, che consentivano di anticipare la produzione rispetto agli orti di pianura, offrendo le cosiddette primizie primaverili, in particolare prelibate varietà di piselli e di fagiolini, la cui fama agli inizi Novecento varcherà le frontiere nazionali.

Dunque, l'insieme di questi fattori potrebbe aver determinato l'avvio della tradizionale produzione orticola del ronco nella prima metà del XVIII secolo.

Le pendenze dei colli, spesso terrazzate da muri a secco in pietra, erano interrotte dalle piane coltivate a mano con vanga e zappa e adibite alla coltura degli ortaggi. Questi appezzamenti di terra, in genere rettangolari, erano delimitati da filari di viti e da stretti margini erbosi, lungo le quali correavano i sentieri; al loro interno venivano suddivisi in numerose cole, gli allineamenti per la semina, la cui regolare distribuzione si interrompeva al cospetto delle piante di mandorlo sparse tra i campi.

Ed è proprio in questi appezzamenti di terra dove il broccolo trova dimora.

Dal gusto dolce e delicato, del broccolo giallo dei Ronchi si mangia tutto, anche le foglie che non vanno scartate.

La sua dimensione varia di anno in anno ma poche volte supera il kg di peso, anche se la sua grandezza varia in relazione dalla quantità di acqua che assorbe durante i mesi che precedono il raccolto, e il suo odore non è particolarmente pungente come il classico broccolo.



*Immagine 11: Broccolo dei Ronchi*

*Fonte: Matteo Marioli*

Il segreto di questo broccolo è racchiuso nell'autenticità della semenza.

La sua dimensione minuscola non raggiunge neanche la grandezza di un granello di pepe, ha durata massima di 5 anni e non bisogna assolutamente utilizzare la semenza ricavata lo stesso anno.

In passato era difficilissimo farsi dare della semenza da altri roncari perché ognuno era molto geloso della propria e l'unico modo per avere una manciata di semi era tramite il baratto.



*Immagine 12: Semenza del broccolo dei Ronchi*

*Fonte: Fotografia personale*

Nel nostro caso, si son presi i contatti con uno dei pochi roncari rimasti, se non l'unico: il signor Attilio. Lui non ha mai comprato la semenza perché è stata tramandata

di padre in figlio per oltre 100 anni, in quanto sia lui sia il padre sia il nonno erano roncarci.

Il problema principale di quest'area è stata la scarsità di acqua: essendo i Ronchi una collina calcarea, l'unica acqua utilizzabile per l'agricoltura era quella piovana, anche se la maggior parte delle volte non bastava. Qui subentra la figura dell'ortolano situato ai margini della città. Come racconta il Signor Attilio, nell'attuale zona Lamarmora e Parco Gallo, capitava che davano ai roncarci degli appezzamenti di terra e gli ortolani seminavano la semenza, gli davano da bere (in città non c'era il problema della mancanza di acqua) e a luglio i roncarci pagavano l'affitto del terreno e la manodopera e portavano in collina le piantine pronte per essere coltivate, concetto simile alla transumanza. Oggigiorno, al contrario, si semina, trapianta e coltiva sempre nello stesso appezzamento di terra.

La scarsità di acqua sui ronchi ha fatto sì che, durante la coltivazione, le donne davano da bere al broccolo con il mestolo: ogni gamba/pianta aveva diritto ad un mestolo di acqua ogni 3 giorni.

Sia in passato ma ancora oggi, questo broccolo è sempre riuscito a superare l'inverno principalmente due motivi:

- Temperatura leggermente più mite sui ronchi, infatti non arriva la nebbia e l'umidità e il gelo non si deposita mentre in città la brina si percuote sul gambo e ne causa la deteriorazione;
- Il broccolo fa molte foglie e queste vanno a proteggere ulteriormente il gambo in inverno.

All'epoca la fatica passava in secondo piano perché era molto più problematico coltivare sui ronchi rispetto alla città ma era l'unico modo per evitare le brine cittadine.

Tuttavia, appare curioso evidenziare che le basse temperature tendono a favorire lo sviluppo della mazza del broccolo, rendendolo più dolce.

Esistono 3 tipologie del broccolo dei ronchi, dove l'unica differenza è la tempistica di raccolta dell'ortaggio:

- Broccolo precoce (in dialetto bresciano *temporich*): pronto a Natale;
- Broccolo mezzanino (in dialetto bresciano *mezzani*): pronto a gennaio;
- Broccolo tardivo (in dialetto bresciano *tardit*): pronto da metà febbraio a metà marzo: attualmente si è in possesso solo di quello tardivo.

La giornata tipica di un roncaro era scandita dalla sveglia all'alba perché alle ore 5 si dirigeva a piedi al mercato cittadino: portava in città anche 70 kg di broccoli, posti

nella gerla, ovvero una cesta di paglia da portare sulle spalle. Rientrava in tarda mattinata e lavorava la terra fino alle 19, tutto questo 7 giorni su 7. L'appuntamento con il mercato per la vendita dei prodotti della terra rappresentava praticamente l'esclusivo rapporto tra il roncaro e la città, anche se in alcuni casi la produzione veniva venduta a mediatori che l'acquistavano sul ronco stesso o nelle sue vicinanze.

Entrando nello specifico, il ciclo di vita di un broccolo è caratterizzato da due fasi principali:

- Fase della semenza: a marzo, nel momento della raccolta, bisogna scegliere uno o due broccoli, solitamente i migliori, e non bisogna sradicarli. Dalle foglie iniziano a nascere i baccelli e in ognuno ci sono circa 10-15 semi e ogni semino corrisponde ad una pianta di broccolo. Prima che maturi completamente, bisogna coprire il cespuglio con un telo, in modo da proteggere i baccelli dal vento, dal freddo e dagli insetti. Quando la pianta secca, verso giugno-luglio, bisogna sradicare la pianta, lasciarla essiccare al sole per qualche giorno e poi si va ad aprire manualmente ogni baccello per estrarre i piccolissimi semi rossi. Da marzo a giugno, non bisogna far niente alla pianta, neanche dargli da bere;
- Fase della coltivazione: come da tradizione popolare, viene seminato a maggio durante la luna calante o luna vecchia. Le piantine vengono trapiantate nel terreno dal 20 luglio fino al 15 agosto; la terra deve essere imbastita con il letame e l'acqua circa 15-20 giorni prima, per consentire al terreno di assorbire l'umidità e arricchirsi di nutrienti prima di iniziare la piantumazione. Come abbiamo detto prima, il raccolto varia dalla tipologia di broccolo che si decide di coltivare.



*Immagine 13: Coltivazione dei broccoli del Signor Attilio  
Fonte: Scatto personale*

## 3.2 Regole generali per l'inserimento sull'Arca del Gusto

Come è stato delineato nel capitolo precedente, l'Arca del Gusto può essere descritta come un repertorio di prodotti intrinsecamente legati alle culture e alle tradizioni globali, i quali sono attualmente a rischio di estinzione. L'obiettivo primario dell'Arca consiste nel mettere in luce l'esistenza di tali prodotti, sensibilizzando l'opinione pubblica riguardo al pericolo della loro scomparsa e incoraggiando tutti a intraprendere azioni concrete per la loro preservazione, come cercarli, acquistarli, gustarli, condividerne le storie e sostenere i produttori.

Ma come si può identificare un prodotto dell'Arca? Inizialmente, è necessario prendersi un momento di riflessione e cercare di ricordare se, nella sfera familiare o lavorativa, si è incrociato un prodotto particolare che oggi è diventato raro o difficilmente reperibile sul mercato. È fondamentale valutare se qualcuno ha già effettuato ricerche simili nel territorio, se esistono documenti, cataloghi di varietà, libri di ricette che ne forniscono descrizioni, ma questa non è l'unica pista da seguire. Bisogna tenere presente che l'Arca si focalizza sul prodotto stesso, non sui produttori, quindi non è essenziale conoscere ogni singolo creatore o aver visitato le rispettive aziende. È possibile individuare un prodotto dell'Arca attraverso conversazioni con persone anziane, chef, giornalisti, studiosi del territorio, venditori al mercato e così via. Naturalmente, se si ha l'opportunità di interagire direttamente con il produttore, possiamo acquisire ulteriori dettagli, ma ciò non è imprescindibile.

È di grande rilevanza esplorare i mercati locali, dando priorità ai prodotti meno diffusi. Interrogare i commercianti, acquistare campioni dei prodotti più intriganti, portarli a casa per assaggiarli e condividerli con chef e anziani della zona può risultare estremamente benefico. Chiedere loro se riconoscono tali prodotti, se mantengono le stesse qualità di un tempo o se hanno subito variazioni è un passo fondamentale nell'identificazione degli elementi da includere nell'Arca.

Slow Food ha pubblicato, grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea, un documento che illustra i criteri essenziali per la selezione di un prodotto<sup>46</sup>. I criteri individuati sono cinque:

- 1- I prodotti candidabili devono essere di interesse alimentare e possono comprendere: specie domestiche (varietà vegetali, ecotipi, razze e

---

<sup>46</sup> [https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2019/04/ITA\\_libretto\\_arca\\_b.pdf](https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2019/04/ITA_libretto_arca_b.pdf)

popolazioni autoctone), specie selvatiche (solo se legate a tecniche di raccolta, trasformazione e usi tradizionali) e prodotti trasformati. Soffermandoci, nel nostro caso, sulle varietà vegetali vediamo come esse costituiscano un insieme di piante all'interno di una stessa specie, differenziandosi per caratteristiche morfologiche, fisiologiche, chimiche e qualitativi distintive. Queste varietà mantengono la loro stabilità e conservano le loro peculiari caratteristiche anche durante la riproduzione. Le varietà autoctone o locali, invece, sono quelle facilmente riconoscibili che si sono geneticamente adattate a un territorio specifico, spesso dotate di un nome legato a tale area geografica. Solitamente, queste varietà sono il risultato della selezione operata da singoli agricoltori o comunità contadine, caratterizzandosi per la loro ottima adattabilità al territorio (essendo più rustiche, resistenti allo stress e richiedendo meno interventi esterni, come l'irrigazione e l'uso di fertilizzanti). Inoltre, sono intrinsecamente legate alla cultura della comunità in cui si sviluppano.

- 2- I prodotti devono essere di qualità (organolettica) particolare che è definita dagli usi e dalle tradizioni locali. Per valutare la bontà di un prodotto, non sono sufficienti semplici analisi chimiche o fisiche, e nemmeno il mero atto della degustazione. Secondo Slow Food, la qualità è una forma di narrazione. È indispensabile comprendere le radici del prodotto, interagire con la comunità che lo produce, acquisire conoscenze sulle pratiche agricole e di trasformazione, nonché i metodi di conservazione. Solo successivamente si può procedere alla degustazione, cercando di valutare gli aspetti sensoriali. Esistono almeno tre criteri fondamentali per stabilire la qualità organolettica di un prodotto:
  - Equilibrio: l'armoniosa fusione tra le componenti aromatiche e gustative del prodotto;
  - Territorialità: la capacità del prodotto di esprimere le caratteristiche sensoriali specifiche del luogo da cui proviene;
  - Complessità: la sua evoluzione positiva dal punto di vista sensoriale durante il processo di degustazione nel tempo.
- 3- I prodotti devono essere legati a un territorio, alla memoria, all'identità di una comunità e al saper fare tradizionale locale. Prodotti di nostro interesse sono strettamente connessi al territorio, che va oltre la sua dimensione fisica,

climatica ed ecologica, abbracciando anche il suo contesto culturale e storico. Le varietà vegetali mostrano il loro massimo potenziale nei territori in cui si sono adattate nel corso dei secoli grazie all'intervento umano. Questa adattabilità spesso si traduce in maggiore resistenza e nella ridotta necessità di interventi esterni come fertilizzanti, irrigazione e pesticidi per quanto riguarda le piante. Di conseguenza, tali varietà sono più sostenibili sia dal punto di vista ambientale che da quello economico. Solitamente si tende a stabilire un periodo minimo di anni per definire un prodotto come "tradizionale": può essere 50 anni, 30 o scendere fino a 25 anni. Tuttavia, secondo Slow Food, la semplice quantità di anni non è sufficiente a garantire il carattere tradizionale di un prodotto. La risposta di Slow Food a questo quesito ha a che fare con la memoria collettiva di una comunità, ovvero quel patrimonio condiviso di ricordi di un passato più o meno mitico su cui una comunità o un gruppo fondano la propria storia e quindi la propria identità<sup>47</sup>.

4- I prodotti devono essere realizzati in quantità limitate. Questo concetto dipende dal contesto e dalla tipologia di produzione, risultando complesso da tradurre in cifre o formule precise. Nel contesto dell'Arca del Gusto e di altri progetti simili, è cruciale selezionare produzioni che sfuggano sia all'industrializzazione sia alla produzione su vasta scala. I prodotti inclusi nell'Arca sono strettamente associati a un territorio specifico e al patrimonio conoscitivo di una comunità, e sono proprio questi due aspetti a delineare i limiti. Superare un certo punto nella quantità prodotta avrebbe inevitabilmente un impatto profondo sulla natura delle produzioni stesse.

Va sottolineato che l'Arca è un catalogo di prodotti, non di produttori, pertanto non è necessario raccogliere dati dettagliati sulle quantità prodotte, un requisito essenziale per l'avvio di un presidio. Tuttavia, è importante almeno comprendere l'ordine di grandezza per stabilire se si tratta di produzioni artigianali o industriali.

5- I prodotti devono essere a rischio di estinzione. L'eventualità della completa estinzione di un prodotto tradizionale può concretizzarsi in varie modalità. Innanzitutto, è reale a breve termine quando il know-how e le abilità manuali necessarie per la sua produzione appartengono a una singola persona o a un

---

<sup>47</sup> <https://www.crescita-personale.it/articoli/competenze/intelligenza/memoria-collettiva.html>

gruppo ristretto di produttori, spesso anziani. La semplice presenza di una ricetta scritta o di spiegazioni orali non è sufficiente per coltivare, ad esempio, un particolare ortaggio. È necessario apprendere i gesti specifici e sviluppare una sensibilità difficile da definire, ma essenziale per garantire la costante qualità del prodotto, anche di fronte a variazioni nelle condizioni ambientali. Il rischio di estinzione può diventare concreto anche quando un prodotto viene creato solo per uso personale all'interno delle famiglie. Inoltre, il rischio è potenziale a medio o lungo termine quando si intravedono segnali di diminuzione nella quantità prodotta e nel numero dei produttori, dovuti a cambiamenti nella situazione sociale dei produttori o dei consumatori. Questo può verificarsi anche quando, pur essendo ancora diffuso, il prodotto non riceve un adeguato riconoscimento. I segnali di rischio possono assumere diverse forme, tra cui cambiamenti nei modelli di consumo, un mercato che non apprezza più il prodotto e lo sottopaga, la desertificazione delle aree rurali, l'emigrazione delle persone capaci di mantenere le tradizioni, il mancato ricambio generazionale, l'alterazione o la distruzione di ecosistemi e paesaggi rurali, la mancanza di sostegno da parte delle politiche agricole nazionali o internazionali e la scarsa attenzione da parte delle istituzioni. Un prodotto che sopravvive solamente all'interno della tradizione familiare, senza presenza sul mercato, rappresenta comunque un sistema estremamente vulnerabile e rischia di scomparire in un breve lasso di tempo.

L'interpretazione e l'applicazione di questi criteri deve sempre tenere conto delle diverse realtà locali, rispettando le differenze geografiche, culturali, sociali, economiche, politiche delle comunità che li conservano.

Un principio fondamentale consiste nel proibire l'inclusione nell'Arca di qualsiasi prodotto associato al suo marchio o nome commerciale. Gli articoli presenti nell'Arca del Gusto sono una risorsa collettiva, legata alla comunità e al territorio in cui hanno origine, nonché alle generazioni che li hanno custoditi e che continueranno a farlo. Questi prodotti non rappresentano la proprietà esclusiva di un'azienda privata. Qualsiasi nuova impresa o giovane residente nella regione può decidere di coltivare, allevare o trasformare un prodotto dell'Arca. Di conseguenza, nell'Arca del Gusto non vengono ammessi marchi commerciali registrati o brevetti di proprietà privata.

Un altro principio cruciale è vietare l'uso del nome, del logo e del marchio Slow Food® (e delle sue varianti) sulle etichette dei prodotti dell'Arca del Gusto. L'utilizzo del marchio Slow Food® e del termine "Arca del Gusto" è disciplinato dalle disposizioni stabilite nella carta relativa all'utilizzo dei marchi Slow Food<sup>48</sup>, allegata allo Statuto internazionale di Slow Food. Sull'Arca del Gusto sale un prodotto, non i singoli produttori. L'Arca non prevede la conoscenza dei produttori, il loro coinvolgimento né il controllo sulla filiera. Di ciascun prodotto si descrive la forma, il colore, il sapore e non è necessario conoscere nei dettagli tutta la filiera. Per esemplificare, un tipo di mela è inserito nell'Arca del Gusto; successivamente, chiunque può coltivarla sia mediante metodi biologici che convenzionali. L'Arca si limita a documentare e segnalare questa varietà di mela, indicando il suo rischio di estinzione. È un campanello d'allarme e una richiesta di intervento a livello globale. Di conseguenza, è vietato utilizzare il logo di Slow Food (la chiocciolina) o altri marchi correlati (come la Fondazione Slow Food o i Presidi Slow Food) sulle etichette o le confezioni dei prodotti dell'Arca.

È possibile raccontare il progetto dell'Arca con altri strumenti: *dépliant*, *brochure*, libretti, articoli, sito internet.

In diverse nazioni, Slow Food ha instaurato proficue collaborazioni con chef che, oltre a partecipare e contribuire alle attività di Slow Food, integrano nei loro menu prodotti provenienti dai Presidi, dall'Arca del Gusto o realizzati da piccoli produttori locali.

Per quanto riguarda la segnalazione di un prodotto da includere nell'Arca del Gusto, ogni individuo può farlo senza necessità di possedere competenze speciali o di essere membro di Slow Food. Per proporre un prodotto, è sufficiente compilare una scheda di candidatura semplice e accessibile tramite il sito web della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Questa scheda può essere inviata alla commissione nazionale o regionale oppure direttamente alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità, dove verrà valutata per verificare che soddisfi i requisiti previsti dal progetto.

Dopo l'approvazione, il percorso dell'Arca prevede l'inclusione di una breve descrizione del prodotto nel catalogo online disponibile nella sezione Arca del Gusto.

Per sostenere lo sviluppo del progetto, Slow Food mette a disposizione una serie di strumenti di comunicazione multilingue sul proprio sito web. Sulla homepage del sito

---

<sup>48</sup> [https://slowfood.com/filemanager/official\\_docs/SF\\_Marchi\\_ITA.pdf](https://slowfood.com/filemanager/official_docs/SF_Marchi_ITA.pdf)

della Fondazione vengono pubblicate notizie relative al progetto, come l'espansione in nuovi paesi, testimonianze dai segnalatori, interviste ai cuochi e curiosità.

È fondamentale ricevere notizie dai territori riguardo ad eventi come mostre di prodotti dell'Arca durante fiere, l'organizzazione di incontri o conferenze dedicate al progetto e testimonianze. Queste informazioni, oltre ad arricchire la sezione delle notizie, possono ispirare altre associazioni a organizzare eventi simili.

### 3.2.1 *Lavoro di tirocinio*

Il presente lavoro di tesi è stato sviluppato durante e a seguito di un tirocinio curricolare, che aveva l'obiettivo di indagare, valorizzare e salvaguardare il Broccolo dei Ronchi.

L'attività di tirocinio è stata l'occasione di toccare con mano i moltissimi progetti e dinamiche che ogni condotta porta avanti con estremo orgoglio. Quest'anno è stato un anno molto particolare per le condotte bresciane. Fino all'anno scorso, le condotte presenti sul territorio bresciano erano 5, ovvero Città di Brescia, Bassa Bresciana, Lago di Garda, Vallecamonica e Oglio-Franciacorta-Lago d'Iseo. A Gennaio 2023 le condotte della Città di Brescia, della Bassa Bresciana e del Lago di Garda si sono unite, dando vita alla Condotta TerreAcque Bresciane: questo nome vuole far riferimento alla fusione tra l'elemento terra - Bassa Bresciana - e l'elemento acqua - Lago di Garda -, risorse chiave dell'intera provincia, con particolare riferimento alla parte orientale e meridionale della città di Brescia.

La nuova condotta TerreAcque Bresciane si impegna a sviluppare progetti legati al territorio, con lo scopo preciso di salvaguardare la biodiversità presente nell'areale di oltre 2500 kmq in cui si muove la nuova condotta.

Al tempo stesso è cambiata anche la forma di associazione, così come stabilito nel Congresso Nazionale del 2021, in modo d'aderire al Registro Nazionale del Terzo Settore (RUNTS) come Associazione di Promozione Sociale (APS) e che identificherà in maniera chiara quello che è e quello che fa Slow Food Italia, cioè un'attività basata in prevalenza sull'apporto volontario degli associati<sup>49</sup>.

Il progetto che è stato seguito dalla scrivente e dal Team durante i mesi del tirocinio, e che si continuerà a seguire negli anni futuri, si basa sulla salvaguardia del broccolo coltivato sui Ronchi.

---

<sup>49</sup> <https://www.slowfoodbs.it/la-condotta-brescia/>

Il tutto è partito da una telefonata della Signora Raffaella, la proprietaria dei terrazzamenti che ogni anno apre le porte di casa al Signor Attilio, unico agricoltore del broccolo. In quanto Slow Food, la nostra premura è stata quella di contattarla e fissare subito i primi incontri, durante i quali è stata condivisa la storia straordinaria dei Ronchi e dell'ortaggio. Lei, in primis, ha espresso le sue preoccupazioni a riguardo e si è subito iniziato a lavorare per affrontarle.

Il primo step è stato quello di ricerca ed analisi di libri e documenti che illustravano il significato che hanno avuto i Ronchi per la città, i suoi prodotti culinari, quindi una vera e propria area di sostentamento per tutti i cittadini.

Una volta accertati tutti i loro racconti, insieme alla Signora Raffaella, si è cominciato a contattare i pochi figli dei ronchieri rimasti sulle colline, per vedere se avevano materiali utili ai fini della ricerca ma soprattutto, se erano in possesso delle sementi del broccolo, sia precoce sia mezzanino sia tardivo. Purtroppo i riscontri sono sempre stati negativi, in quanto nessun erede dei ronchieri ha tenuto viva la tradizione che per anni ha caratterizzato la sua famiglia. Tutti tranne Raffaella e suo marito.

Assieme al mio Team abbiamo iniziato ad analizzare la situazione e sono stati fissati tre obiettivi:

- Nel breve-medio termine, proporre il broccolo sull'Arca del Gusto;
- Creare una filiera a corto raggio per la sua salvaguardia nel medio-lungo termine;
- Nel lungo termine, creare il primo presidio della città di Brescia.

Per quanto riguarda l'inserimento sull'Arca, è stato compilato un questionario suddiviso in 5 sezioni:

- Descrizione del prodotto;
- Uso gastronomico;
- Relazione con l'ecosistema locale e lavorazione;
- Cultura e storia;
- Cosa mette a rischio la sua conservazione.

Onestamente, l'obiettivo era pensato per concluderlo nel breve termine ma la parte burocratica e di selezione risultano un po' lunghe e complesse. Ho contattato gli uffici di Bra, sede ufficiale di Slow Food, e mi hanno detto che mediamente inseriscono sull'Arca circa 40/50 prodotti ogni mese. Quando è stata fatta richiesta, c'erano oltre 600 prodotti in attesa di approvazione e, facendo un rapido calcolo, il broccolo dovrebbe entrare nell'Arca ufficialmente tra circa un anno.

Ed è proprio in questo anno di attesa che si è deciso di passare al secondo obiettivo, ovvero la creazione di una filiera a corto raggio. Il consumatore ricerca prodotti genuini, naturali e sani contraddistinti da una qualità legata al rispetto e alla valorizzazione del territorio. La filiera corta si realizza quando si “accorcia” il numero degli intermediari commerciali presenti lungo la catena che porta il prodotto dal campo alla tavola. Privilegiare il consumo e l’acquisto dei prodotti locali crea valore aggiunto sul territorio oltre ad incentivare la biodiversità delle produzioni.

C’è anche un vantaggio derivante dal minor percorso che le merci fanno e quindi dal minor inquinamento provocato dallo spostamento dei prodotti.

L’agricoltura locale e di piccola scala non è solo un metodo produttivo, ma è anche un modello di sviluppo rurale che si propone di tutelare e valorizzare, senza l’uso di pesticidi e concimi di sintesi chimica e tecniche inquinanti, l’ambiente e le risorse naturali.

Un elemento chiave per la filiera consiste nella vendita diretta dei prodotti e qui entra in gioco il Mercato della Terra di Padernello. Padernello è un piccolo borgo rurale, abitato da circa 90 persone, del comune di Borgo San Giacomo in provincia di Brescia. Questa piccola frazione è animata da diverse iniziative e attività collegate specialmente alla presenza del Castello di Martinengo: luogo suggestivo che da ormai 10 anni ospita, ogni terza domenica del mese, il Mercato della Terra di Padernello, dove i protagonisti sono i piccoli artigiani che vendono ciò che producono o coltivano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti e il valore aggiunto che essi creano nel loro territorio. Essendo quello tardivo pronto da metà febbraio, l’obiettivo è quello portare il broccolo al mercato di febbraio e marzo. Quindi risulterà necessario contattare la referente del Mercato della Terra di Padernello, la Signora Cavagnoli Paola, che provvederà a valutare la candidatura e ad inserire, eventualmente, il nuovo produttore nella comunità del Mercato della Terra.

Il problema primario del suddetto progetto, però, resta la presenza di un solo produttore, il Signor Attilio. Anche in questo si sono cercate delle soluzioni, focalizzandosi sugli Orti Slow Food a scuola, progetto ideato da Slow Food 20 anni fa che vede la realizzazione di orti scolastici in tutta Italia con l’obiettivo di costruire una cultura alimentare basata sul piacere e su una forte coscienza ambientale. Nel centro della città di Brescia ci sono 5 scuole primarie e dell’infanzia che aderiscono al

progetto<sup>50</sup>; per i bambini, una verdura coltivata partendo da un seme rappresenta un'ottima occasione per spiegarne la storia, la provenienza e il percorso stesso di un cibo nel suo contesto culturale. L'orto è un modo per aumentare le possibilità di relazione con il mondo naturale, con le sue caratteristiche, funzioni, possibilità che la città spesso limita.

L'obiettivo futuro sarà quello di donare delle sementi, così che i bimbi della scuola imparino a piantare diversi ortaggi, a osservare il ciclo di riproduzione delle piante, a riflettere sul tema della stagionalità. In questo modo, riescono ad avvicinarsi alla terra e farne esperienza in maniera diretta e divertente, comprendendo il valore del cibo buono, pulito e giusto mentre si addentrano nelle tradizioni degli antichi roncari.

Passando alle scuole secondarie di secondo grado, sono stati avviati contatti con le scuole alberghiere Canossa e Andrea Mantegna e con la scuola agraria Giuseppe Pastori, tutte e tre situate in città.

Da diversi anni la scuola superiore Pastori, punto di riferimento per tutta la provincia di Brescia da oltre 145 anni, ha fondato la propria azienda agricola dove ospita moltissimi settori: florovivaismo, vitivinicoltura, coltivazioni, allevamenti, fattoria, frutteti, miele ed uliveti. Si è andati a parlare con loro più volte, raccontando il progetto di salvaguardia del broccolo e, entusiasti, hanno dato tutta la loro disponibilità dalla prossima semina, maggio 2024. Successivamente il prodotto verrà anche messo in vendita in Campo Largo, sede del negozio della loro azienda agricola.

Per quanto riguarda le scuole alberghiere, l'intento è quello di far conoscere agli studenti, nonché futuri cuochi, l'esistenza di questo broccolo unico. I contatti con i professori e cuochi procedono a gonfie vele. Inoltre, entrambe le scuole hanno all'interno l'orto e, il Canossa, anche la serra, con l'obiettivo di studiare fin dalla radice il prodotto che andranno successivamente a cucinare.

Restando nel tema cucina, si è deciso di contattare degli esperti in materia, ovvero due cuochi bresciani dell'Alleanza Slow Food. Loro sono Chef Rovelli Emanuela della Trattoria dell'Angelo e Chef Casale Massimo della Pizzeria La Pastorella. Entrambi da moltissimi anni si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

---

<sup>50</sup> <https://www.slowfood.it/educazione/province-italiane-orti/brescia/>

Dopo aver contattato e spiegato a loro l'intero progetto, si sono resi disponibili a creare appositamente dei piatti con il broccolo dei Ronchi.

Lo Chef Massimo ha creato una pizza utilizzando:

- Farina di grano evolutiva di Emiliana Bertoli (Pontoglio, BS);
- Pomodoro;
- Pancetta affumicata dell'Azienda Agricola Il Berlinghetto (Berlingo, BS);
- Broccolo dei Ronchi donato da Slow Food;
- Scaglie di formaggio Fiore Sardo - Presidio Slow Food - di Roberto Logias (Ovodda, Nuoro).



*Immagine 14: Fasi di preparazione della pizza con il broccolo*

*Fonte: Chef Massimo Casale, la Pastorella*

Passando al secondo ristorante, Chef Emanuela ha creato per l'occasione due piatti: Malfatti e una torta di polenta.

### *MALFATTI CON BROCCOLO DEI RONCHI*

Ingredienti: 250 grammi di pane ammollato nel latte, 150 grammi di grana riserva 35 mesi, 100 grammi di farina 00, 300 grammi di broccolo dei ronchi cotto al vapore, 200 grammi di ricotta nostrana, 1 uovo, noce moscata, Bagoss, burro e salvia per condimento.

Preparazione: tagliare finemente a coltello i broccoli e impastarli con gli altri ingredienti. Lasciare risposare il composto al fresco per mezz'ora. Formare dei piccoli cilindri e tagliare gli gnocchetti a piacere. Preparare poi il burro fuso aromatizzato con la salvia e cuocere i malfatti in acqua bollente salata fino a che vengono a galla. Scolarli con un mestolo forato, adagiarli in un piatto di portata. Cospargerli di Bagoss grattugiato ed irrorarli con burro e salvia.

I prodotti utilizzati:

- Pane di grani antichi e lievito madre di Claudio Zani (Sarezzo, BS)
- Grana 35 mesi dell'Az. Agricola S. Giovanni (Chiari, BS)
- Farina di grano evolutiva di Emiliana Bertoli (Pontoglio, BS)
- Broccolo dei Ronchi donato da Slow Food
- Ricotta di Icaro Carlig (Lodrino, Val Trompia, BS)
- Bagoss di Amerigo Salvadori (Bagolino, Valle Sabbia, BS)
- Burro di Mauro Beltrami (Marmentino, Val Trompia, BS)



*Immagine 15: Malfatti con Broccolo dei Ronchi*

*Fonte: Chef Emanuela Rovelli, Trattoria dell'Angelo*

### *TORTA DI POLENTA CON BROCCOLO DEI RONCHI*

Ingredienti: un chilo circa di polenta di mais quarantino, un broccolo, 50 grammi di burro nostrano, due cucchiari di panna, tre cucchiari di grana riserva 35 mesi, 100 grammi di erborinato di capra, due tuorli, pepe e noce moscata Q.B.

Preparazione: mondare (pulire) e cuocere il broccolo a vapore, separando le foglie e rispettando i diversi tempi di cottura. Fare una polenta abbastanza morbida con mais quarantino o meglio usare polenta da recupero e da fredda rosolare i tocchetti nel burro. Frullare la polenta con la panna, Grana Padano, i tuorli, pepe e noce moscata: aggiungere i pezzetti di broccolo e mescolare. Mettere il composto in una tortiera e mettere sulla superficie altri pezzi di broccolo alternati ad erborinato di capra. Cuocere in forno a 160 gradi per circa 20 minuti.

I prodotti utilizzati:

- Erborinato di capra dell’Azienda Agricola Val Persane (Brescia);
- Mais quarantino di Emiliana Bertoli (Pontoglio, BS);
- Burro e panna di Mauro Beltrami (Marmentino, Val Trompia, BS);
- Grana 35 mesi dell’Az. Agricola S. Giovanni (Chiari, BS);
- Broccolo dei Ronchi donato da Slow Food.



*Immagine 16: Torta di polenta con Broccoli dei Ronchi*

*Fonte: Chef Emanuela Rovelli, Trattoria dell’Angelo*

### **3.3 Regole generali per la creazione di un presidio Slow Food**

I presìdi, come precedentemente affrontato, sono iniziative promosse da Slow Food per offrire supporto alle comunità di produttori nell'uscire dalla loro situazione di isolamento, affrontare le sfide e trovare un mercato più attento al valore dei loro prodotti. Un prerequisito cruciale per passare dalla fase di catalogazione dei prodotti, ossia l'Arca del Gusto, all'avvio di un presidio, è l'interazione diretta con i produttori stessi. Questi produttori custodiscono la biodiversità, condividono i valori e la filosofia di Slow Food e dimostrano la volontà di collaborare in modo collettivo per sviluppare il progetto.

Anche per quanto riguarda i presìdi, Slow Food ha redatto un documento ufficiale in cui espone i criteri essenziali per la creazione di un presidio, al fine di intervenire efficacemente per la salvaguardia dei seguenti obiettivi:

1. Un prodotto tradizionale a serio rischio di scomparire, precedentemente annotato nell'Arca del Gusto, può rappresentare una specie domestica o un articolo trasformato. È necessario che presenti caratteristiche organolettiche uniche, definita dagli usi e dalle tradizioni locali, unitamente ad un profondo legame con il territorio, la memoria storica e l'identità di una comunità. Questa connessione deve riflettersi nelle pratiche culturali e produttive sedimentate nella storia del luogo. Inoltre, il prodotto deve essere realizzato in quantità limitate e, ovviamente, deve essere a rischio di scomparsa;
2. Una tecnica o una pratica tradizionale in pericolo. Le motivazioni per cui una tecnica tradizionale rischia di scomparire possono variare. Ad esempio, questa perdita può derivare dal fatto che solo gli anziani conservano le conoscenze e le abilità necessarie, mentre i giovani emigrano altrove o preferiscono altre opportunità di lavoro. Alcune di queste tecniche tradizionali rivestono importanza non solo dal punto di vista culturale e identitario, ma anche in termini di sostenibilità ambientale. Un esempio lampante riguarda le pratiche tradizionali nella coltivazione, in cui talvolta si perde la conoscenza legata alle rotazioni, alle consociazioni o a specifiche modalità di gestione dei campi;
3. Un paesaggio rurale o un ecosistema in pericolo. Anche i paesaggi sono soggetti a perdite irreparabili, trasformandosi o scomparendo a causa dell'urbanizzazione, dell'industrializzazione, dell'agricoltura intensiva o del declino demografico

dovuto all'emigrazione. I presìdi possono assumere un ruolo di denuncia significativo e, attraverso la coltivazione di prodotti agricoli su queste terre, l'allevamento di razze autoctone o la pesca in determinati mari, possono sensibilizzare sia la popolazione locale che le istituzioni. Alcune forme di biodiversità a rischio di estinzione, come le razze autoctone o i prodotti derivanti dalla foresta, possono essere salvate soltanto se rimane intatto uno specifico paesaggio agricolo o ecosistema. Spesso, i presìdi dedicati al paesaggio contribuiscono a preservare antiche pratiche agricole, come i terrazzamenti realizzati con muri di pietra per prevenire l'erosione del terreno;

4. La sostenibilità ambientale (il “pulito”). Le pratiche agricole adottate dai produttori del presidio devono mirare a preservare la fertilità del suolo e gli equilibri degli ecosistemi nelle aree idrografiche. È fondamentale ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi e, quando possibile, preservare le tecniche tradizionali di coltivazione e gestione del territorio. Inoltre, i sistemi agricoli e i siti di trasformazione devono contribuire a mantenere intatto il paesaggio agricolo e a conservare l'architettura tradizionale. Al contrario, sono esclusi dai presìdi le pratiche di monocoltura, gli allevamenti intensivi, le tecniche di pesca non sostenibili, i prodotti industriali e gli organismi geneticamente modificati;
5. La sostenibilità socio-economica (il “giusto”). Il presidio coinvolge invariabilmente una comunità del settore alimentare e non rappresenta un progetto a vantaggio di un singolo produttore o di produttori isolati che operano in modo indipendente. I produttori devono svolgere un ruolo attivo e mostrare disponibilità a collaborare, partecipando alla definizione congiunta delle norme di produzione e delle strategie di promozione del prodotto. È preferibile che si organizzino in enti collettivi, come associazioni o consorzi, al fine di agevolare questo processo. Uno degli obiettivi primari dei presìdi è ottenere un prezzo equo per i produttori, che sia altresì trasparente e giusto per i consumatori. La determinazione di un prezzo adeguato spesso rappresenta una sfida, poiché i produttori devono valutare accuratamente i costi e i tempi necessari per la produzione, applicando un margine di guadagno equo.

Avviare un presidio implica stabilire un contatto diretto con i produttori, instaurare una conoscenza reciproca, ascoltarli mentre descrivono il loro approccio lavorativo e affrontano le sfide che incontrano. Richiede la visita alle aziende, la

comprensione del contesto sociale, culturale ed economico, nonché un'analisi approfondita del mercato. È fondamentale coinvolgere le comunità locali nella pianificazione congiunta di iniziative finalizzate alla valorizzazione.

Per individuare tutti i produttori legati a un presidio, è cruciale consultare una varietà di soggetti, tra cui chef attivi nel territorio, professionisti tecnici come veterinari e agronomi, e commercianti. I presidi iniziano con un gruppo iniziale di produttori, solitamente i più motivati e disponibili, ma sono progetti aperti che possono e devono coinvolgere nuovi produttori negli anni successivi.

La gestione operativa del progetto è affidata alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. La Fondazione assume un ruolo di coordinamento tecnico, inizialmente ricevendo le richieste per l'avvio dei progetti, organizzando le prime visite presso i produttori e concedendo l'autorizzazione per l'inizio delle attività. È importante sottolineare che la Fondazione non avvia autonomamente i presidi, ma risponde alle richieste provenienti dalla vasta rete di Slow Food.

Il lavoro sul campo è gestito dai membri della rete locale di Slow Food, che collaborano strettamente con i produttori. Essi traggono vantaggio dalla consulenza fornita dalla Fondazione, la quale, a sua volta, lavora in sinergia con un gruppo di tecnici esperti e con produttori di Presidi che hanno una consolidata esperienza. Questi esperti aiutano i produttori a identificare le sfide legate alla produzione e a risolverle, con l'obiettivo di migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni. Inoltre, offrono il loro supporto nella formulazione dei disciplinari di produzione, collaborando attivamente con i produttori.

Chi intende avviare un nuovo presidio deve compilare una scheda di candidatura<sup>51</sup>. La scheda contiene alcune informazioni di base sulla filiera di produzione e lo spazio per l'inserimento di un elenco di produttori, consentendo così una valutazione preliminare. Una volta compilata, la scheda va trasmessa alla Fondazione, accompagnata, ove possibile, da campioni del prodotto per la degustazione.

Se la segnalazione risulta valida, la Fondazione organizza una prima visita, in collaborazione con i coordinatori locali di Slow Food. Durante questa visita, vengono esplorati i luoghi di produzione e si tiene un incontro con i responsabili locali, seguito da una riunione con i produttori interessati. Quest'ultima fase è di fondamentale importanza per identificare le principali sfide, stabilire gli obiettivi del progetto e

---

<sup>51</sup> [https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2020/10/ITA\\_scheda\\_candidatura\\_presidio.pdf](https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2020/10/ITA_scheda_candidatura_presidio.pdf)

individuare due referenti locali che si offrono volontariamente per seguire lo sviluppo del progetto: un rappresentante e portavoce dei produttori e un referente di Slow Food.

Una volta stabilito un rapporto di conoscenza e coinvolgimento con i produttori, è possibile avviare il processo di definizione del disciplinare di produzione, un elemento cruciale per lo sviluppo del presidio. In questa fase, Slow Food fornisce un supporto significativo, offrendo linee guida specifiche per ciascuna filiera e utilizzando questionari semplici per raccogliere le informazioni necessarie. È importante sottolineare che il disciplinare deve essere il risultato di un dialogo con i produttori del presidio e non può essere creato unilateralmente da un tecnico. Si pone un'enfasi particolare sul rispetto dei tempi dei produttori, che possono richiedere un periodo considerevole per giungere a una versione definitiva del documento, che rappresenti il risultato di uno sforzo collettivo.

Il disciplinare definisce in modo preciso l'area di produzione, documenta la storia del prodotto e offre una descrizione dettagliata di tutte le fasi di coltivazione e lavorazione. La versione finale del disciplinare deve essere sottoscritta da tutti i produttori coinvolti nel presidio e può costituire un'opportunità per organizzare una presentazione pubblica del progetto. Uno degli obiettivi primari dei presidi è assistere i produttori nel migliorare o preservare la qualità delle proprie produzioni e promuovere la sostenibilità delle pratiche impiegate.

Un aspetto di grande rilevanza riguarda la selezione del nome per il presidio, poiché esso rappresenta l'affermazione di una precisa identità storica e di una tradizione radicata. Diventa essenziale comprendere quale nome venga tradizionalmente utilizzato dalla comunità locale per identificare il prodotto. Spesso, è altamente vantaggioso associare al prodotto il nome del luogo in cui avviene la coltivazione, la produzione o l'allevamento del presidio. Questa pratica sottolinea in modo robusto il valore del territorio, non solo dal punto di vista geografico ma anche dal punto di vista culturale e sociale, contribuendo a promuovere lo sviluppo locale come risorsa chiave.

Nel contesto della decisione di avviare un presidio a livello territoriale, è essenziale non trascurare gli aspetti economici. Questo comporta la necessità di reperire risorse finanziarie per sostenere il lavoro di valorizzazione richiesto dal presidio. Tali fondi sono necessari per la creazione di materiali promozionali, il finanziamento delle spese di viaggio dei tecnici e la partecipazione a eventi internazionali.

Le dinamiche variano in base al paese in cui si opera. Se il presidio è situato in regioni svantaggiate, come in Africa, alcune parti dell'Asia o dell'America Latina, le

risorse possono essere reperite attraverso iniziative di raccolta fondi promosse dalla Fondazione. Tuttavia, se il presidio è localizzato in una regione che non presenta particolari difficoltà economiche, è possibile cercare sostenitori e sponsor disposti a contribuire finanziariamente per coprire le spese necessarie. Le associazioni nazionali di Slow Food o le condotte locali devono dunque mettersi in moto per individuare le risorse necessarie a finanziare la loro realizzazione.

Per avviare tale iniziativa, Slow Food non richiede finanziamenti direttamente ai produttori, poiché non è etico chiedere risorse a coloro che hanno bisogno dell'aiuto di Slow Food per superare le proprie difficoltà. Ai produttori possono essere chiesti contributi solo in una seconda fase, sempre a discrezione dei direttivi nazionali Slow Food, quando ottengono l'uso del marchio "Presidio Slow Food®". Questi eventuali contributi saranno impiegati per sostenere il progetto dei presidi o altri progetti.

L'operatività di Slow Food si basa su donazioni effettuate da individui, aziende e enti pubblici a livello nazionale e internazionale. Tutte queste fonti di finanziamento sono trasparenti e sono pubblicate sul sito web della Fondazione, che annualmente divulga anche il proprio bilancio sociale.

Per quanto concerne il marchio sopracitato, è importante sottolineare che questo progetto rappresenta l'unico caso in cui l'uso del logo è consentito. Inoltre, affinché un progetto possa ottenere il marchio "Presidio Slow Food®," devono essere soddisfatti tre criteri fondamentali:

1. **Disciplinare definitivo:** i produttori devono collaborare per formulare un disciplinare di produzione entro un anno dall'inizio del progetto e successivamente sottoscriverlo. Questi disciplinari sono elaborati in coerenza con le linee guida specifiche di ciascuna filiera. Nel caso in cui siano necessari adeguamenti temporali per conformarsi alle linee guida, tali adattamenti devono essere chiaramente definiti nel protocollo come obiettivi da conseguire, specificando anche il periodo di tempo richiesto per il raggiungimento degli stessi;
2. **Etichetta narrante:** essa permette ai consumatori di acquisire una comprensione dettagliata della filiera, inclusi l'area di provenienza, le pratiche di coltivazione o allevamento e i processi di trasformazione. Questa etichetta può essere personalizzata per ciascun produttore (questa rappresenta la scelta ideale, in quanto consente di evidenziare le particolarità di ciascuna azienda) oppure,

qualora ciò non sia praticabile, può essere generica, offrendo una panoramica delle caratteristiche salienti del presidio;

3. Monitoraggio del presidio: i presìdi possono richiedere e ottenere il permesso di utilizzare il logo solamente se esiste un membro della rete Slow Food in grado di supervisionare e gestire il progetto con le risorse e gli strumenti forniti da Slow Food. Questo referente può variare a seconda del paese e potrebbe essere un'associazione nazionale, un coordinamento, una sezione regionale, oppure una condotta o una comunità Slow Food, a seconda delle circostanze locali.

Per promuovere e valorizzare il progetto, è essenziale che i presìdi partecipino agli eventi internazionali organizzati da Slow Food, così come è cruciale la loro partecipazione a eventi regionali e nazionali in tutto il mondo. Durante queste manifestazioni, è ormai una prassi consolidata dedicare uno spazio specifico ai presìdi.

In queste circostanze, i produttori hanno l'opportunità di commercializzare i loro prodotti, farli conoscere al pubblico, stabilire contatti con giornalisti, acquirenti, appassionati e altri produttori.

Un ruolo fondamentale nel progetto spetta ai cuochi dell'Alleanza, in quanto hanno la possibilità di valorizzare i prodotti locali nei loro menu e promuovere i presìdi, insieme a prodotti provenienti dai Mercati della Terra o dall'Arca del Gusto. È importante per loro evidenziare nei menu i nomi dei produttori da cui acquistano, così da mettere in luce il lavoro di questi produttori e offrir loro visibilità.

Per quanto riguarda il supporto per lo sviluppo della filiera corta, Slow Food facilita la connessione tra i produttori dei presìdi e i consumatori, non solo attraverso manifestazioni ed eventi, ma anche promuovendo forme di commercializzazione diretta specifiche. Queste includono i gruppi di acquisto solidale (GAS) e i gruppi locali di supporto ai produttori. I GAS sono gruppi di acquisto che favoriscono il contatto diretto tra allevatori, coltivatori e consumatori. Nel caso delle CSA (*Community Supported Agriculture*), invece, i partecipanti anticipano una somma ai produttori, al fine di consentire loro di lavorare con serenità, sapendo che il prodotto è già stato prenotato.

### *3.3.1 Analisi di un presidio già esistente: il pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto*

Il presidio che si è scelto di analizzare è il pomodoro Fiaschetto, coltivato nella riserva naturale di Torre Guaceto in Puglia e, come si vedrà successivamente, la sua situazione di partenza ricorda molto quella del broccolo dei Ronchi.

Il pomodoro Fiaschetto costituisce una tradizione agricola radicata nell'area che nel corso degli anni è stata sostituita da varietà geneticamente modificate come il pomodoro Faino. Questo tipo di pomodoro ha una forma ovale, un colore rosso con un collare verde, una buccia sottile e contiene numerosi semi, con un peso medio di 15-20 grammi. La sua produzione avviene in piccoli grappoli, ognuno composto da 4/5 pomodori<sup>52</sup>.

La coltivazione si trova in un'area dove si utilizza acqua salina estratta da pozzi superficiali, conferendo al pomodoro un distintivo sapore acidulo-salmastro. Dopo la raccolta, i pomodori vengono posti a maturare all'ombra su reti di canne al fine di ridurre l'acidità naturale.

L'elemento identitario verso la comunità lo troviamo anche in questo presidio, in quanto era importante che il trapianto avveniva sempre il giorno di San Giuseppe, 19 marzo, e la raccolta il 13 giugno, giorno di Sant'Antonio.

Questo piccolo pomodoro costituiva la base per preparare la salsa di pomodoro che tutte le famiglie, anche in ambito urbano, confezionavano per l'inverno. L'idea di utilizzare un'altra varietà di pomodoro, anche se più rinomata come il San Marzano, era impensabile: nella provincia di Brindisi, il sugo rosso per la pasta aveva le sue radici nella salsa di Fiaschetto. Tuttavia, nonostante questa antica tradizione, il pomodoro Fiaschetto rischiava di scomparire a causa dei costi elevati per la sua coltivazione e soprattutto per la raccolta, troppo scarsa la quantità di raccolto rispetto alla redditività dei moderni ibridi da sugo.

Il punto culminante del processo di salvaguardia di questo pomodoro è stato raggiunto nel 2008 con la creazione del "Presidio Slow Food del pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto".

All'epoca della creazione del presidio, le coltivazioni di pomodori in questa zona erano caratterizzate da un uso intensivo di prodotti chimici, l'impiego di semi ibridi e l'assenza di rotazione delle colture. I produttori vendevano l'intero raccolto di pomodoro fresco ai grossisti a prezzi poco redditizi e non si dedicavano alla trasformazione. Non esisteva alcuna forma di collaborazione tra la Riserva di Torre Guaceto e i produttori, e il turismo rurale era praticamente inesistente.

---

<sup>52</sup> <https://www.riservaditorreguaceto.it>

Qualche anno dopo, con l'istituzione del presidio, un primo produttore ha iniziato a coltivare il pomodoro Fiaschetto tradizionale in modo biologico, a soli 15 metri di altitudine e a poche centinaia di metri dal mare.

La decisione di adottare il metodo biologico nella coltivazione del Fiaschetto, minimizzando l'utilizzo di acqua ed eliminando l'uso di sostanze chimiche di sintesi, è stata influenzata dalla posizione all'interno di un'area naturale protetta. Questo territorio rappresenta un laboratorio per lo sviluppo sostenibile, dove l'agricoltura può essere condotta in modo ecologico, promuovendo la cooperazione tra gli agricoltori per preservare il patrimonio genetico locale e produrre alimenti salutari. Inoltre, dimostra che lavorare e produrre all'interno di un Parco Naturale può essere vantaggioso per l'ambiente.

Successivamente, altri due produttori si sono uniti all'iniziativa. Attualmente, l'intera produzione di pomodoro Fiaschetto avviene in modo biologico, con i semi autoprodotti dai produttori del presidio, praticando rotazioni delle colture. Dei tre produttori attuali, il 50% del loro prodotto viene venduto direttamente nei mercati nazionali, inclusi punti vendita specializzati come NaturaSi, mentre addirittura il 30% viene venduto online. La superficie coltivata è aumentata, grazie alle rotazioni, e la quantità prodotte sono passate da 250 a 1500 quintali. Il prezzo di vendita è più remunerativo, da 1€ ad 1,70€ al Kg, e c'è una maggiore diversificazione dei prodotti: ora i produttori vendono anche il pomodoro trasformato in passata e quello essiccato<sup>53</sup>.

Il rapporto tra la Riserva Naturale di Torre Guaceto e i produttori locali sono eccellenti, grazie all'impegno del parco a sostegno agli agricoltori sostenibili.

In aggiunta, nella zona si è sviluppato un turismo che abbraccia sia l'aspetto rurale che quello culturale, strettamente legato alle attività agricole e alla pesca.

Specialmente durante la stagione estiva, vengono organizzate numerose manifestazioni culturali, mercatini, visite guidate alle aziende e degustazioni e, lungo le spiagge, vengono allestiti chioschi con cibi a base di prodotti locali biologici, con particolare enfasi sul pomodoro Fiaschetto.

Tuttavia, valutare quest'analisi esclusivamente attraverso criteri tradizionali sarebbe fuorviante e non riconoscerebbe appieno l'importanza che ha avuto per numerose piccole comunità. È vero che si può notare un aumento nella produzione, nel numero di produttori e nei prezzi di vendita, ma queste cifre non riescono a catturare in

---

<sup>53</sup> [https://www.fondazioneSlowFood.com/wp-content/uploads/2020/10/DOSSIER\\_20anni\\_PresidiSF.pdf](https://www.fondazioneSlowFood.com/wp-content/uploads/2020/10/DOSSIER_20anni_PresidiSF.pdf)

modo completo l'impegno dei produttori e il rafforzamento dei legami sociali nella comunità locale. Inoltre, è difficile quantificare appieno l'effetto del presidio nel migliorare le condizioni ambientali del territorio circostante.

Per questo motivo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e l'Università degli Studi di Palermo, Slow Food ha implementato un metodo di valutazione della sostenibilità dei presidi<sup>54</sup>, prendendo in considerazione tre dimensioni: socio-culturale, ambientale ed economica. Questa ricerca ha individuato quattro obiettivi:

1. Valutare la sostenibilità di un presidio al tempo T: in questo caso il T0 è la data di avvio del singolo presidio e il T1 corrisponde all'anno del lavoro, ovvero 2012;
2. Seguire i progressi in termini di sostenibilità, durante lo sviluppo del progetto;
3. Offrire ai produttori e ai referenti del presidio uno strumento per comprendere meglio il concetto di agricoltura sostenibile e valutare in modo preciso la sostenibilità delle proprie produzioni;
4. Promuovere la comunicazione e la condivisione non solo all'interno del gruppo dei produttori del presidio, ma anche con attori esterni al progetto, riguardo al concetto di agricoltura sostenibile e al ruolo che i presidi possono svolgere in questo contesto.

Per questo studio sono stati selezionati complessivamente 47 presidi e, essendo progetti complessi i cui effetti si dispiegano nel medio-lungo periodo, sono stati scelti dei presidi la cui attivazione risale almeno al 2008. Ovviamente il *focus* sarà sul pomodoro Fiaschetto.

L'analisi di ciascun presidio nel campione coinvolge circa 50 indicatori, 52 nel caso del mondo vegetale. Questo numero è sufficientemente ampio per catturare la complessità del sistema presidio, ma è allo stesso tempo gestibile in modo da garantire una facile applicazione.

L'idea di base è che sia possibile assegnare un valore numerico a ciascun indicatore in un sistema agricolo complesso, ponderare questi valori e quindi aggregare le informazioni per calcolare un punteggio complessivo di sostenibilità per ogni presidio. Per questo scopo, è stato sviluppato un questionario basato sui principi di Slow

---

<sup>54</sup> [https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2015/04/presidi\\_europa\\_ITA.pdf](https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2015/04/presidi_europa_ITA.pdf)

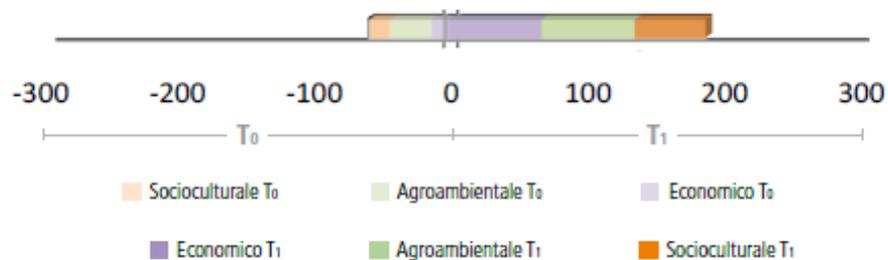
Food, che sono delineati nei disciplinari di ciascun presidio, da somministrare ai referenti del progetto al tempo T0 e al tempo T1 al fine di valutare la situazione.

Le domande del questionario sono state definite tenendo conto di una griglia di valutazione studiata e discussa da agronomi, esperti di settore e produttori partecipanti al progetto. Tale griglia si articola in tre scale:

1. La scala socioculturale considera le qualità intrinseche del prodotto, il suo significato culturale e le potenzialità di costruire e favorire relazioni sia all'interno che all'esterno della comunità di riferimento. I 22 indicatori proposti per questa dimensione cercano di concretizzare i concetti di interazione sociale e di scambio applicati ai sistemi agricoli di piccole dimensioni. Gli indicatori sono raggruppati in 4 componenti: prodotto, relazioni interne, relazioni esterne e cultura e territorio;
2. La dimensione agroambientale valuta la capacità del presidio di agire come modello di pratiche virtuose per la conservazione e la gestione delle risorse non rinnovabili. I 20 indicatori relativi al mondo vegetale in questa scala mettono in luce l'impegno dei presidi Slow Food nei confronti della preservazione della biodiversità e del benessere dell'ambiente, delle piante e degli animali. La scala è costituita da 5 componenti: biodiversità, territorio, suolo e acqua, difesa delle colture e energia;
3. La scala economica, infine, valuta l'impatto in termini di sviluppo e efficienza dei sistemi sviluppati nel corso degli anni. I 10 indicatori proposti per questa dimensione forniscono una panoramica sulle prospettive economiche e sull'occupazione all'interno del sistema presidio, anche se non si basano su bilanci o analisi dei costi di produzione e dei prezzi. Questi indicatori sono divisi tra la componente di sviluppo e quella di efficienza.

A ciascuna delle dimensioni è stato assegnato un punteggio massimo di 100, con una soglia minima di 50. Ciascuna dimensione è autonoma e non si somma alle altre: un punteggio basso nella dimensione agroambientale, ad esempio, non può essere compensato da un punteggio elevato nella dimensione socioculturale. Tuttavia, sommando i tre punteggi (uno per ogni dimensione), è possibile ottenere un punteggio aggregato che offre una valutazione complessiva del presidio.

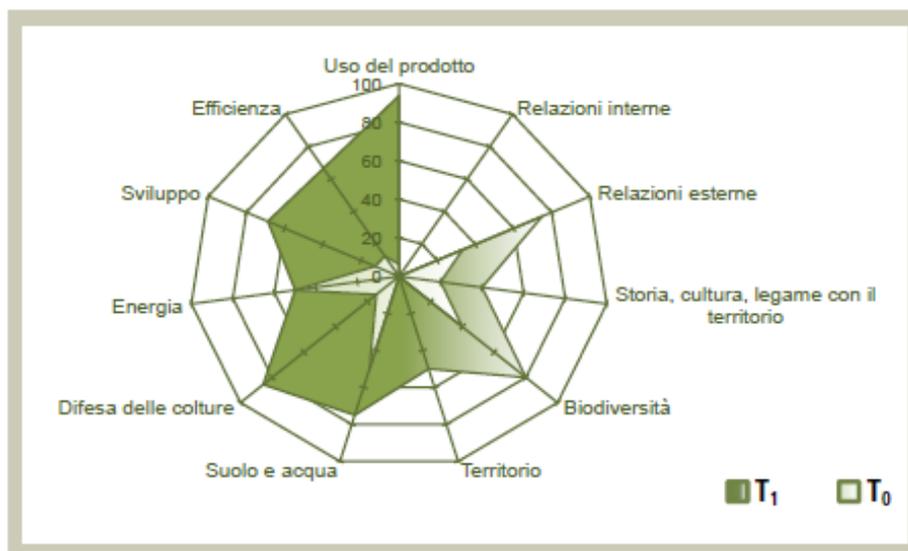
Se si considerano le 3 singole scale di sostenibilità, è possibile osservare nell'immagine sottostante come per il presidio si registri un sostanziale aumento di tutte le componenti.



*Immagine 17: Dato delle 3 scale aggregate relative al pomodoro Fiaschetto*

Fonte: [https://www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2015/04/presidi\\_europa\\_ITA.pdf](https://www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2015/04/presidi_europa_ITA.pdf)

Entrando nello specifico, è stato creato un grafico radar per ciascun presidio, il quale presenta le valutazioni relative alle 11 componenti, offrendo una visione complessa dei dati e mettendo in evidenza i punti di forza, le debolezze e le potenziali aree di miglioramento della sostenibilità. All'interno di questo grafico radar, le sezioni più chiare corrispondono ai risultati al tempo T0, mentre le zone più scure rappresentano i risultati al tempo T1. L'immagine 8 illustra il grafico radar relativo al pomodoro Fiaschetto.



*Immagine 18: Radar relativo al pomodoro Fiaschetto*

Fonte: [https://www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2015/04/presidi\\_europa\\_ITA.pdf](https://www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2015/04/presidi_europa_ITA.pdf)

La dimensione socioculturale presenta risultati notevoli grazie alla crescente diffusione di questo storico ortaggio, commercializzato sul mercato in forma di passata di pomodoro di alta qualità. Il rapporto tra la Riserva Naturale di Torre Guaceto e i produttori locali è estremamente positivo, grazie agli sforzi del parco a favore dell'agricoltura sostenibile. Sul territorio, si è sviluppato un turismo rurale e culturale legato alle attività agricole e alla pesca, soprattutto durante l'estate, con numerose iniziative culturali.

Tuttavia, la dimensione socioculturale presenta delle sfide nella componente relativa alle interazioni tra i produttori del presidio, che incontrano difficoltà nel collaborare tra loro e soprattutto nell'coinvolgere altri piccoli produttori nel progetto.

Sotto il profilo agroambientale, i risultati sono notevoli: in precedenza, le coltivazioni di pomodori prevedevano un intenso utilizzo di prodotti chimici, l'impiego di semi ibridi e l'assenza di rotazioni colturali. Oggi, la produzione è completamente biologica, con la riproduzione autonoma dei semi e l'adozione di rotazioni che comprendono anche antiche varietà di grani locali.

Come precedentemente indicato, i risultati nella dimensione economica evidenziano una crescita significativa grazie all'incremento della produzione, della superficie coltivata e dei prezzi, trovando un ruolo cruciale la diversificazione dei mercati e del prodotto.

## Conclusione

Attraverso il presente elaborato si è cercato di fornire al lettore una visione delle dinamiche di sviluppo riguardanti uno dei più recenti movimenti culturali che si affacciano sullo scenario nazionale e mondiale. Slow Food rappresenta oggi un'importante organizzazione internazionale che imperterrita continua la propria lotta contro l'inarrestabile crisi della biodiversità e la promozione di un approccio più buono, sano oltre che piacevole dal punto di vista organolettico, pulito perché attento all'ambiente e al benessere animale, giusto perché rispettoso del lavoro di chi lo produce, lo trasforma e lo distribuisce.

Aree geografiche di ampia estensione, con una considerevole presenza di spazi verdi e una bassa densità di popolazione sono territori che offrono una serie di opportunità economiche e sociali e il loro potenziale può essere sviluppato in modi diversi per promuovere la crescita sostenibile e migliorare la qualità della vita nelle comunità rurali.

Slow Food e le aree rurali sono strettamente interconnessi e collaborano in modo sinergico per promuovere la conservazione delle tradizioni e delle risorse locali, il sostegno agli agricoltori locali, il turismo rurale e la creazione di reti e di comunità: questa collaborazione è essenziale per preservare la diversità culinaria e agricola e per affermare lo sviluppo sostenibile delle comunità rurali in tutto il mondo. Si è visto che Slow Food non è solo un movimento gastronomico, ma una forza catalizzatrice che connette le comunità rurali, i produttori e i consumatori in un processo di preservazione della biodiversità alimentare, diventando un simbolo riconosciuto a livello globale per la qualità, la tradizione e la sostenibilità, fungendo da faro per le varietà agricole locali in via d'estinzione.

Nel contesto del broccolo dei Ronchi, il progetto ha documentato il lavoro svolto durante il tirocinio per analizzare la situazione critica di questa varietà vegetale e per sviluppare poi strategie di preservazione. Tuttavia, rimane ancora molto lavoro da fare per garantire la sopravvivenza a lungo termine del broccolo. È evidente che Slow Food sta gettando le basi per il futuro successo di questa iniziativa, ma richiede l'impegno continuo di tutti gli attori coinvolti.

Il caso del pomodoro Fiaschetto ha dimostrato che, con l'assistenza di Slow Food, è possibile invertire la tendenza alla scomparsa di prodotti e tecniche di

lavorazione tradizionali. La valorizzazione di questo pomodoro, originario di Torre Guaceto, è diventata un esempio tangibile di come Slow Food possa aiutare a preservare le tradizioni culinarie e agricole locali a rischio di estinzione. Ciò ha avuto un impatto positivo sulle comunità rurali coinvolte, creando opportunità economiche e rafforzando il senso di identità culturale.

Il presente studio conferma che il marchio Slow Food è uno strumento di grande valore nella lotta per la conservazione della biodiversità alimentare e delle tradizioni culinarie nelle aree rurali. Inoltre, questo progetto sottolinea l'importanza dell'educazione, della sensibilizzazione e dell'azione collaborativa per preservare il patrimonio alimentare delle comunità rurali e promuovere un futuro sostenibile e consapevole.

Per concludere, la scelta di questa tematica e di questo tirocinio è stata dettata dalla personale convinzione che la società attuale stia distogliendo lo sguardo da quella che dovrebbe essere la sua priorità, ossia la tutela della biodiversità e della dimensione locale che si riflette inevitabilmente sulla qualità del nostro cibo. È nell'interesse collettivo preservare ciò che ci dà sostentamento e apportare miglioramenti alle sue condizioni. Si può partire dal proprio piccolo, consapevoli che ogni decisione, seppur apparentemente non incisiva, influenza in maniera esponenziale il sistema globale. Si è cercato dunque di mostrare al lettore come, ad oggi, il movimento Slow Food possa costituire una delle opzioni alternative da percorrere verso un futuro più sostenibile per l'intera comunità.

## Bibliografia

Belletti G., Berti G., *“Turismo, ruralità e sostenibilità attraverso l'analisi delle configurazioni turistiche”* in Pacciani A. (a cura di) *“Aree rurali e configurazioni turistiche. Differenziazione e sentieri di sviluppo in Toscana”*, Franco Angeli, Milano, 2011.

Bettoni F., (a cura di), *“Liber potheris communis civitatis Brixiae”*, 1899, in *“Gli antichi ronchi di Brescia”* di Carini G., Fondazione Negri, Brescia, 2011.

Bolocan Goldstein M., Gavinelli D., *“Regioni e regionalizzazione. Lo spazio mondo in divenire”*, Pearson, Milano, 2022, pp. 181-200.

Carini G., *“Gli antichi ronchi di Brescia”*, Fondazione Negri, Brescia, 2011.

Cecchi C., *“Sistemi locali rurali e aree di specializzazione agricola”*, in Basile E., Romano D., (a cura di), *“Sviluppo rurale: società, territorio, impresa”*, FrancoAngeli, Milano, 2009, pp. 11-30.

Coldiretti, *“Turismo, territorio e scuola, Educazione alla Campagna amica”*, Guida operativa, 2004.

Commissione Europea, *“Il futuro del mondo rurale”*, Comunicazione al Consiglio e al Parlamento, Bollettino delle comunità europee, Supplemento 4/88, 1988, pp. 5.

Corintea, *“Turismo rurale: azioni di sistema al femminile per orientale, ricercare, migliorare, attivare una rete di esperienze”*, Report di ricerca, Lusso Cartostampa, Torino, 2003.

Cresta A., Greco I., *“Luoghi e forme del turismo rurale. Evidenze empiriche in Irpinia”*, Franco angeli, Milano, 2010.

Croce E., Perry G., *“Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio”*, Franco Angeli, Milano, 2010.

DPS, *“Accordo di Partenariato 2014-2020”* - ITALIA - (Conforme all'articolo 14 del Regolamento UE N.1303/2013), Settembre 2014.

Faini M., *“I ronchi di Brescia al tempo dei roncarci”*, Edizione del Laboratorio, Brescia, 1983.

Hodge I.D., *“The scope and context of rural development”*, European review of agricultural economics, 1986, pp. 273.

INSOR, *“Comuni urbani, comuni rurali – per una nuova classificazione”*, FrancoAngeli, Milano, 1992, pp. 3-6.

International Union for Conservation of Nature (IUCN), *“Tourism, Ecotourism, and protected areas: the state of nature-based tourism around the world and guidelines for its development”*, IUCN, Gland, Switzerland, 1996, pp. 12.

Lampreu S., *“Aree rurali e turismo, politiche, strumenti e strategia di sviluppo territoriale”*, Tabedizioni, Roma, 2023.

Lane B., *“What is Rural Tourism?”* in *Journal of Sustainable Tourism*, n. 2, 1994, pp. 9.

Lanfranchi M., *“Agroalimentare e turismo: fattori aggreganti dell'identità rurale”*, Edas, Messina, 2008.

Normann R., *“La Gestione Strategia dei Servizi”*, Etas Libri, Milano, 1985.

OECD, *“Multifunctionality. Towards an analytical framework”*, OECD Publications Service, Paris, 2001, pp. 9.

Pacciani A., *“Aree rurali e configurazioni turistiche. Differenziazione e sentieri di sviluppo in Toscana”*, FrancoAngeli, Milano, 2011, pp 29-30.

Pazzagli R., *“Aree interne. Per una rinascita dei territori rurali e montani”*, Rubettino, Soveria Mannelli, 2017, pp. 17-25.

Pellegrini G. B., *“Toponomastica italiana”*, Milano, 1990, pp. 199.

Petrini C., *“Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia”*, Giunti e Slow Food Editore, 2016 (seconda edizione).

## Sitografia

Allenza Slow Food dei cuochi, [www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2020/07/A4\\_Alleanza\\_regolamento\\_2020.pdf](http://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2020/07/A4_Alleanza_regolamento_2020.pdf)

Arca del Gusto [www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

Aree Interne <https://politichecoesione.governo.it/it/strategie-tematiche-e-territoriali/strategie-territoriali/strategia-nazionale-aree-interne-snai/>

Classificazione NUTS3 [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Territorial\\_typologies\\_manual\\_-\\_urban-rural\\_typology#Results](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Territorial_typologies_manual_-_urban-rural_typology#Results)

Comunità Slow Food [www.slowfood.it/le-comunita-di-slow-food/](http://www.slowfood.it/le-comunita-di-slow-food/)

Conferenza delle Nazioni Unite sulla biodiversità (COP 15) [www.isprambiente.gov.it/](http://www.isprambiente.gov.it/)

Congresso internazionale Slow Food [regenerativeaction.slowfood.com/](http://regenerativeaction.slowfood.com/)

Congresso nazionale Slow Food [www.slowfood.it/chi-siamo/congresso-nazionale-2021-di-slow-food-italia/](http://www.slowfood.it/chi-siamo/congresso-nazionale-2021-di-slow-food-italia/)

Convenzione sulla diversità biologica, articolo 2: [www.cbd.int/convention/articles/default.shtml?a=cbd-02](http://www.cbd.int/convention/articles/default.shtml?a=cbd-02)

Decisione 2006/144/CE del Consiglio Europeo <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l60042>

Etichetta Narrante [www.fondazione Slow Food.com/it/etichetta-narrante/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/etichetta-narrante/)

Ex art. 39 del Trattato di Roma <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:1957E/TXT&from=BG>

Forum Aree Interne [https://www.agenziacoessione.gov.it/wp-content/uploads/2020/07/Forum\\_aree\\_interne\\_2013\\_Conclusioni\\_Ministro.pdf](https://www.agenziacoessione.gov.it/wp-content/uploads/2020/07/Forum_aree_interne_2013_Conclusioni_Ministro.pdf)

La riforma del 2003 di Fischler.pdf

Liaison entre actions de développement de l'economie rurale LEADER [https://ec.europa.eu/enrd/leader-clld/leader-toolkit/leaderclld-explained\\_it.html](https://ec.europa.eu/enrd/leader-clld/leader-toolkit/leaderclld-explained_it.html)

Liste Rosse Italia [www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php](http://www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php)

Manifesto Slow Food [www.slowfood.it/chi-siamo/manifesto-dello-slow-food/](http://www.slowfood.it/chi-siamo/manifesto-dello-slow-food/)

Mercati della Terra [www.fondazione Slow Food.com/it /mercati-della-terra-slow-food/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/mercati-della-terra-slow-food/)

Millennium Ecosystem Assessment: Synthesis Report  
[www.millenniumassessment.org](http://www.millenniumassessment.org)

Nomenclatura delle Unità Territoriali per le Statistiche  
<https://ec.europa.eu/eurostat/web/nuts/background>

Obiettivi PAC [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/it/IP\\_97\\_660](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/it/IP_97_660)

Orti Slow Food in Africa [www.fondazione Slow Food.com/it/10000-orti-in-africa](http://www.fondazione Slow Food.com/it/10000-orti-in-africa)

Piani Strategici PAC [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-2023-27/key-policy-objectives-cap-2023-27\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-2023-27/key-policy-objectives-cap-2023-27_it)

Politica Agricola Comune  
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/287>

Presidio Slow Food [www.fondazione Slow Food.it/presidio](http://www.fondazione Slow Food.it/presidio)

Programmazione 2021-2027 <https://temi.camera.it/leg19/temi/la-strategia-nazionale-per-le-aree-interne-snai-1.html>

Programmazione 2023-2027 [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_en)

PSN obiettivi [www.ilpuncocoldiretti.it/wp-content/uploads/2023/02/Dove-sta-andando-la-PAC\\_feb\\_23.pdf](http://www.ilpuncocoldiretti.it/wp-content/uploads/2023/02/Dove-sta-andando-la-PAC_feb_23.pdf)

Riforma Fischler <http://www.ecostat.unical.it/anania/PAUE%200506/>

Slow Food Promozione [www.slowfood.it/slow-food-promozione-societa-benefit/](http://www.slowfood.it/slow-food-promozione-societa-benefit/)

Slow Food Travel [www.fondazione Slow Food.com/it/slow-food-travel/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/slow-food-travel/)

Slow Tourism Italia [www.slowtourism-italia.org/](http://www.slowtourism-italia.org/)

SNAI [https://politichecoesione.governo.it/media/2289/numero-31\\_documenti\\_2014\\_aree\\_interne.pdf](https://politichecoesione.governo.it/media/2289/numero-31_documenti_2014_aree_interne.pdf)

Statuto Internazionale Slow Food [www.slowfood.com/wp-content/uploads/2019/04/STATUTO-SLOW-FOOD\\_2017\\_ITA.pdf](http://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2019/04/STATUTO-SLOW-FOOD_2017_ITA.pdf)

Statuto Nazionale Slow Food [slowfood.it/wp-content/uploads/2014/10/STATUTOCONGRESSO2014.pdf](http://slowfood.it/wp-content/uploads/2014/10/STATUTOCONGRESSO2014.pdf)

Strategia Europea per la Biodiversità [www.mase.gov.it/pagina/strategia-europea-la-biodiversita](http://www.mase.gov.it/pagina/strategia-europea-la-biodiversita)

Strategia Nazionale per la Biodiversità [www.mase.gov.it/pagina/strategia-nazionale-la-biodiversita-al-2030](http://www.mase.gov.it/pagina/strategia-nazionale-la-biodiversita-al-2030)

Tasso di occupazione Unione Europea [https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/employment-and-growth\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/employment-and-growth_it)

Terra Madre Salone del Gusto 2022. [terramadresalonedelgusto.com/](http://terramadresalonedelgusto.com/)

The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture  
[www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf](http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf)

Treccani Rurale [www.treccani.it/vocabolario/rurale](http://www.treccani.it/vocabolario/rurale)

Unione internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN): [www.iucn.it/](http://www.iucn.it/)

Visione a lungo termine aree rurali <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52021DC0345&from=EN#footnote31>