



COMUNE DI CAMAIORE

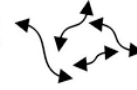


COMUNE DI MASSAROSA



Tavolo di lavoro
di indirizzo permanente
sull'agricoltura e il
territorio

COMUNITA' INTERATTIVE
Officina per la partecipazione



AGENDA per la qualità del CIBO

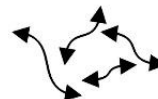
WORLD CAFE' "Valorizzazione dei prodotti locali"



Report del World Cafè
Lunedì 10 Dicembre 2018, ore 17.30- 19,30
Presso il Bar del Mercato Ortofrutticolo Comunale
Lido di Camaiore

a cura di:

COMUNITA' INTERATTIVE
Officina per la partecipazione



Con la collaborazione di:





PARTECIPANTI

Produttori: Angeli Naida (coadiuvante), Bicchichi Michele (pensionato), Bonuccelli Arturo, Careddu Carla (apicoltrice), Corfini Manola, Grotti Bruno, Grotti Giulia, Lemmetti Massimo, Lencioni Mauro, Maggi Leonardo, Paoli Alessandro, Pardini Massimo, Pardini Alvaro (referente Tavolo Agricoltura), Salvini Valeriano.

Commercianti (commissionari mercato ortofrutticolo): Bartelloni Moreno, Andreini Angelo, Pelosi Serafino (referente per Lorenzoni Monica).

Altri soggetti: Maggiorelli Giuseppe (referente Tavolo Agricoltura)

Consulenti, coordinatrici, facilitatrici: Francesco Di Iacovo (UniPi), Stefania Gatti, Laura Pommella, Ludovica Ricottone (Comunità Interattive – Officina per la Partecipazione);

WORLD CAFE' Comunità Interattive introduce il World Cafè spiegandone la metodologia e gli obiettivi. Si ripercorrono brevemente temi e suggestioni emerse nei focus tenutisi in Ottobre-Novembre, grazie alle testimonianze di produttori ed esperti che hanno condiviso esperienze e conoscenze con i partecipanti del percorso Agenda del Cibo. La scelta di incontrarsi presso il Mercato Ortofrutticolo Comunale è stata una proposta suggerita da produttori ed alcuni commercianti

per facilitare la partecipazione dei commissioner, purtroppo non è stato possibile tenere in questo locale i precedenti incontri del percorso per motivi logistici.

Questo primo World Cafè è volto ad individuare ed approfondire alcune caratteristiche che - dal confronto tra i partecipanti - sono emerse come connotanti i prodotti locali, cercando di capire quali sono gli elementi condivisi da inserire in un regime che li valorizzi e che andrà ad identificare i *Sapori di Camaione*.

La discussione ha visto 20 partecipanti che si sono avvicendati ruotando in quattro tavoli di discussione durante due sessioni di mezz'ora ciascuna per argomento; la restituzione da parte dei gruppi è avvenuta in sessione plenaria dove i referenti di ogni tavolo hanno esposto la sintesi della discussione. In seduta plenaria si è proceduto poi alla verifica degli aspetti condivisi e di eventuali elementi di dissenso.



PRIMA SESSIONE dei tavoli

Cosa intendiamo per QUALITA' dei prodotti locali?

Le parole chiave emerse dai tavoli sono:

- Località
- Salubrità
- Sapore
- Freschezza
- Basso o nessun input chimico
- Basso impatto ambientale
- Naturalità



SECONDA SESSIONE dei tavoli

Come VALORIZZARE e COMUNICARE i prodotti locali?

Le parole chiave emerse dai tavoli sono:

- Etichettatura
- Logo e disciplinare
- Eventi ed azioni promozionali (campagne, pubblicità, manifestazioni)
- Scuole
- Consumatore finale
- Spazi dedicati alla vendita dei prodotti
- Coinvolgimento dei soggetti finali della filiera
- Coinvolgimento del Comune nelle azioni promozionali
- Attrarre i consumatori su botteghe e Mercato comunale
- Incentivi (ad es. scontistiche su tasse comunali) in cambio di vetrine per i prodotti locali in GDO ed esercizi di vicinato.
- Rete tra attori della filiera
- Libro dei sogni: no ortofrutta nella GDO

DISCUSSIONE IN SESSIONE PLENARIA

Sintesi della prima sessione

I commercianti, nei confronti dei produttori, esprimono la richiesta di una maggiore selezione dei prodotti perché siano “appetibili” e “gustosi”. I prodotti selezionati poi dovrebbero prevedere un consumo vicino al momento della raccolta ed una coltivazione “naturale”. Dopo aver individuato insieme queste caratteristiche sorge una seconda domanda che a sua volta apre una riflessione collettiva facilitata dal prof. Di Iacovo.

COME garantiamo, misuriamo, valutiamo queste caratteristiche?

Ricerchiamo il miglioramento attraverso:

- Tempistiche nella raccolta
- Maturazione del prodotto
- Standard di presentazione

questi aspetti devono comunque essere evidenziati attraverso dei *parametri*.

Le caratteristiche dei prodotti infatti sono anche il risultato di tecniche e standard di coltivazione... quindi sorge un'altra domanda: *Sapori di Camaiore* si attiene a tecniche e standard minimi richiesti dalle norme o si spinge oltre?

La *salubrità*, ad esempio, è qualcosa che si costruisce col tempo attraverso un progressivo e condiviso miglioramento delle tecniche, o è lasciata alla decisione autonoma dei singoli agricoltori?

La *salubrità*, come molti partecipanti hanno sottolineato, può connettersi alle tecniche (ad esempio tecniche naturali, uso di insetti antagonisti, esclusione di fanghi di depurazione, etc...) ai semi,

Potremmo prefigurare un passaggio in cui si comincia da un punto preciso:

- Fase 1 - gli agricoltori che aderiscono a *Sapori di Camaiore* condividono una minima base comune di partenza, stabilita insieme;
- Fase 2 – gli agricoltori intraprendono un percorso di evoluzione, programmato insieme, valutando in che modo e con quali strumenti questa fase può essere accompagnata.



Per quanto riguarda i **semi**: è stata citata l'esclusione degli OGM, in realtà in Europa non sono ammessi (anche se lo si può rimarcare in etichetta: "OGM free"), sempre sui semi si può approfondire il processo di miglioramento che può ad esempio riguardare le varietà locali.

Dentro un ipotetico disciplinare di *Sapori di Camaiore* c'è un impegno a raggiungere via, via questo miglioramento.

Nel disciplinare troviamo anche il tema delle diverse **tecniche culturali**.

E' abbastanza naturale immaginare che dentro il disciplinare di *Sapori di Camaiore* ci siano tutte queste tipologie che abbiamo elencato (tecniche, semi, standard di presentazione, etc), poi sarà il singolo produttore a scegliere di stare dentro ad un percorso di miglioramento. C'è chi già usa il regime biologico o biodinamico, e si è impegnato da subito ad adottare tecniche evolutive, ma gli agricoltori che stanno nel percorso che inizia da qui (a partire dal quale saranno presi degli accordi attraverso un disciplinare) ed utilizzano tecniche non ammesse nel biologico o biodinamico, può comunque muoversi con serenità.

FASE DECISIONALE

Il prof. Di Iacovo chiede se c'è accordo su questi punti discussi e se si può procedere ad intelaiare una bozza di documento da approfondire e discutere. E' infatti utile uscire dall'incontro dicendo: "Sì...queste cose ci rappresentano e su queste intendiamo lavorare". Viene chiesto se ci sono obiezioni... se si può prendere come buone le cose che abbiamo elencato fino a qui... pur restando chiaro che bisogna approfondire e capire come farlo, non è infatti sufficiente aver espresso il tema degli indicatori...

Si prende atto del consenso dei partecipanti su quanto emerso.

Ad integrazione della sessione in merito al processo ed agli elementi di qualità Alvaro Pardini sottolinea che è importante che venga fuori il tema dell'“**alleanza**” e supportato da altri partecipanti ribadisce che un aspetto emerso più volte da parte (anche da parte dei commissioner) è quello degli **standard di presentazione**.



Sintesi della seconda sessione

Prof. Di Iacovo: **c'è un nome che pare ormai condiviso, ha una “denominazione” ed un “logo”**. **Sotto questo logo immaginiamo un disciplinare** (viene chiesto a tutti se è questo che intendono, ed i partecipanti confermano), in cui gli elementi della qualità sopra elencati vengono enucleati: si tratta di un **“disciplinare progressivo”** (cioè prevede ad esempio un miglioramento continuo, etc).

Alvaro suggerisce un'altra componente: questo disciplinare che parte come **“Sapori di Camaio” può creare affiliazioni esterne**, qualora in prospettiva fosse condiviso da altri territori e da altri soggetti.

Possiamo immaginare che in questo progetto ci sia anche un po' di “tecnologia” ad esempio sulle etichette (vedi “etichette parlanti”, GPS collegati, etc) ...

naturalmente questi aspetti andrebbero studiati, approfonditi, ma vedremo in seguito.

Il disciplinare deve comunque essere progressivo, la distinzione deve essere cristallina, bisogna comunicare e presentare in modo chiaro agli occhi del consumatore di cosa stiamo parlando.

Su questo è stata messa in elenco una serie possibile di:

- **eventi**
- **attività di comunicazione**
- **altro...**



questi aspetti - come il disciplinare - hanno bisogno di essere definiti, le attività hanno bisogno di entrare in una modalità, in un calendario, che rappresenterà la maniera attraverso cui i *Sapori di Camaiore* vengono rappresentati.

In alcuni casi si tratterà più di "comunicazione" o di "educazione", in altri casi si parlerà anche "luoghi fisici" (il mercato, una porzione del mercato, le vetrine, la scontistica per le attività di vendita e somministrazione, etc...).

Tutto questo rappresenta un pacchetto che ha bisogno di essere ben codificato, e diventare parte propria del modo attraverso cui i *Sapori di Camaiore* sono proiettati verso l'esterno, quindi avremo:

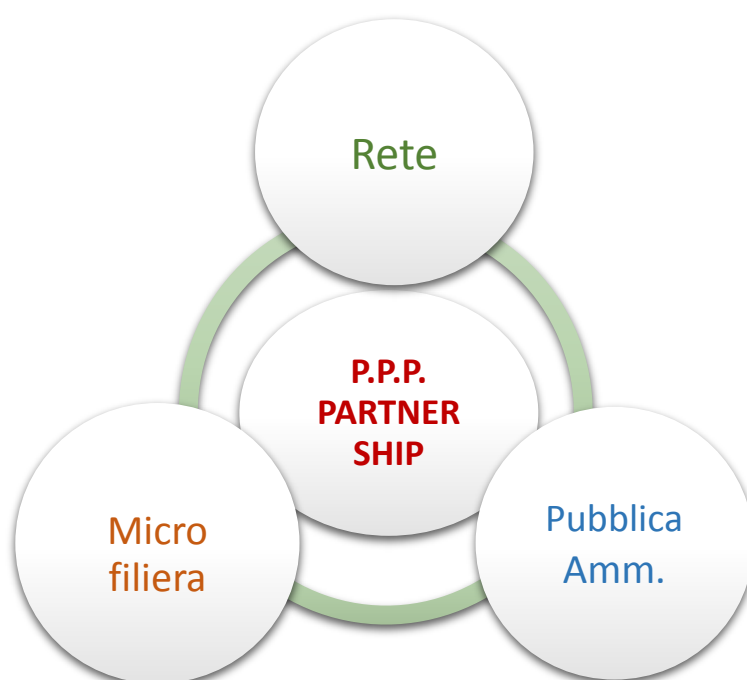
- **Un pacchetto codificato parte integrante della proposta “Prodotti di Camaiore”**

Sarebbe interessante anche avere un **luogo fisico** dove si comunica *Sapori di Camaiore*, dove portare le scuole, ad esempio. Può essere un luogo “nuovo”, vicino alla comunità di Camaiore, ma anche un *sentiero* che attraversa le aziende esistenti che sono disponibili a presentare, comunicare, informare, etc.

Gli eventi devono avere una sistematicità, cioè non essere eventi *spot*, ma un **calendario programmato** per tutto l’anno, che percorre luoghi, in definitiva un programma che va pensato e codificato.

C’è un altro aspetto che ha che fare con la *rete*, **tutto questo ha bisogno di un’alleanza: tra produttori, tra produttori e commissionari, e tra soggetti privati e soggetti pubblici** – come si dice nel linguaggio comunitario oggi – **PPPP** ossia **Public Private People Partnership**: in questa prospettiva abbiamo anche la gente, ad esempio il prodotto è buono se consumato fresco... è inutile che il consumatore lo compri oggi per consumarlo tra una settimana... se lo prendi oggi, lo consumi oggi, oppure domani. Questo significa tornare ad acquistare con continuità e questo è una specie di patto PPP.

Quindi la rete da una parte, la microfiliera dall’altra e il soggetto pubblico dall’altra parte ancora.





FASE DECISIONALE

Ci sono pezzi che mancano?

Questo è un sentiero che possiamo approfondire?

I commissioner cosa ne pensano?

I commissioner presenti sono d'accordo su questo percorso.

Tutti i presenti concordano sulla sintesi esposta.

Sono venute fuori molte sollecitazioni, i produttori contano molto sul rapporto con i commissioner con i quali vogliono evolvere, maturare, per affrontare insieme la sfida. Non vogliono mettersi come contro-partita ma vogliono affrontare insieme la sfida e gestirla in associazione. Questo è evidente, è emerso in tutte le discussioni che abbiamo fatto fino ad oggi: mettersi dentro, collaborare e in questo partenariato PPP per capire qual è lo strumento e la modalità attraverso cui ciascuno trova il proprio ambito.

La proposta emersa "No orto-frutta nella GDO" per ora la lasciamo nel "libro dei sogni" ☺.

La prossima volta si riprende da qui, l'invito è di riflettere se si è perso qualcosa per strada (suolo, normative, cose che sono "oltre" la normativa e che si possono comunicare in etichetta...cose comunque che staranno nel disciplinare).