



IL DISTRETTO DEL CIBO

(SCHEDA - PROGETTO)

Premessa

Il territorio ricompreso nell'ambito delle **Terre dell'Acqua** esprime un patrimonio ambientale e culturale d'eccellenza. In passato in questi luoghi l'acqua ha svolto un ruolo vitale, generando molteplici e diversificate identità territoriali. L'agricoltura dei luoghi radicata nella tradizione ha favorito la conservazione di paesaggi agrari pieni di fascino e di grande valenza culturale e ambientale. Sono il frutto della storia umana, di una storia silenziosa di gente dedita al lavoro e legata alla propria terra, contadini e pastori che hanno contribuito a modellare, nel pieno rispetto delle preesistenze storiche, artistiche e ambientali, quel paesaggio unico e irripetibile oggi vocato ad essere dichiarato **dall'Unesco bene dell'Umanità**.

Le positività

In passato in queste aree l'acqua ha svolto un ruolo vitale, generando molteplici e diversificate identità territoriali in grado di sostenersi scambievolmente, dalle pratiche agricole attività artigianali che nel tempo hanno contribuito a migliorare le condizioni di vita delle popolazioni.

Una natura superba plasmata dalla fatica millenaria e quotidiana dell'uomo, rendono il territorio un giacimento ricco e speciale di prodotti tipici per quantità e diversità, di antiche varietà colturali altrove scomparse e di razze di bestiame autoctono.

La tipicità, il valore antropologico dei prodotti, la loro elevata qualità, il legame inscindibile con un territorio inimitabile ed incontaminato costituiscono un valore aggiunto formidabile che può trasformarsi, attraverso una serie di azioni mirate, in una grande opportunità economica e sociale per le popolazioni delle Terre dell'Acqua, attraverso la costituzione di un **Distretto del Cibo**.

Le criticità

Diverse aree montane del comprensorio di montagna delle "Terre dell'Acqua" soffrono di un crescente abbandono dei piccoli centri e borghi rurali oltre che di un aumento del tasso di

vecchiaia della popolazione residente, con il forte rischio di perdita del patrimonio di tradizioni e culture locali.

Le filiere corte sono in evidente sofferenza perché non sostenute da una efficace promozione. La riduzione delle vendite e dei consumi locali indeboliscono la sopravvivenza delle stesse filiere.

I produttori manifestano sempre più frequentemente la percezione che il loro ruolo non sia sufficientemente valorizzato e considerato come di particolare rilevanza all'interno delle comunità in cui operano.

La scarsa presenza, e in alcuni casi la inesistenza, di ristoranti, piccoli punti di ristoro e punti vendita di prodotti enogastronomici di qualità della cultura e della tradizione di montagna, indeboliscono notevolmente la appetibilità e la visibilità dei luoghi.

Il Distretto del Cibo

Ai sensi del D.Lgs. 18/05/2001, n. 228 sono istituiti i “**Distretti del Cibo**”, al fine di: promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole e agroalimentari.

Il Distretto del Cibo proposto nasce con l'ambizione di intraprendere, tra agricoltori, cittadini, associazioni, imprese e istituzioni, un percorso innovativo di riposizionamento dell'agricoltura, mirato a coniugare qualità e sostenibilità, favorendo un'agricoltura compatibile con l'ambiente, valorizzando i prodotti di qualità della cultura del territorio.

L'obiettivo primario è quello di riuscire a frenare l'abbandono dei territori da parte delle popolazioni incrementando e mantenendo in montagna presidi stabili puntando sul rinnovo generazionale e infondere nelle stesse comunità l'utopia necessaria secondo la quale è possibile restare nella propria terra, partecipare attivamente alla sua rinascita e continuare a viverci un destino non scontato. In tal prospettiva è indispensabile adoperarsi affinché i giovani raccolgano il testimone di volontà e tenacia delle popolazioni della montagna e concorrano a riportare in quelle aree la vita e l'operosità, cercando con esse di innovare e consolidare l'immagine dei territori montani promuovendone, in un'ottica moderna e innovativa, tradizioni, storia e cultura.

Ma la vera sfida sarà quella di rivitalizzare, difendere e conservare il patrimonio idrico con i suoi valori di identità, memoria, bellezza estetica e qualità della vita collettiva, restituendo all'acqua quel valore centrale che ha segnato le vicende storiche, culturali e di sviluppo delle economie locali. Sarà necessario riportare il patrimonio idrico, ovvero fiumi, torrenti e laghi, al centro dell'attenzione e contribuire ad accrescere la loro percezione come *elementi di valore*,

realizzando attorno ad essi progetti legati alle produzioni tipiche di qualità, al turismo fluviale, all'ospitalità, al rilancio delle attività artigianali, alle testimonianze di archeologia industriale.

Il tema dell'acqua, della sua difesa dagli effetti dei mutamenti climatici, del suo uso razionale e della sua qualità, tornerà così a rivelarsi un valore aggiunto, un'autentica leva che consentirà il passaggio da economie latenti, ad una gestione moderna e dinamica chiamata a rivivere localmente le proprie autoctone vocazioni.

Il Distretto avrà l'obiettivo di creare sviluppo ed occupazione nel settore agroalimentare in aree significativamente vocate, evolvendo la vita del prodotto dalle attività primarie, alla trasformazione e commercializzazione, fino ad includere tutti i possibili servizi significativi che aggiungono valore al suo consumo, nella piena consapevolezza che le realtà agroalimentari del territorio, ancora oggi giustamente definite "nicchie", se opportunamente aggregate e "sapientemente raccontate", potranno costituire uno straordinario valore aggiunto nell'ambito della nuova politica di rilancio dell'area montana delle "Terre dell'Acqua".

Il modello di sviluppo proposto volto ad accrescere l'attrattività e la redditività dell'agricoltura di montagna nell'ambito del territorio delle "Terre dell'Acqua", si basa su cinque direttrici: a) l'azione di tutela e valorizzazione dell'acqua finalizzata alla qualità delle produzioni e alla sicurezza alimentare; b) il rafforzamento della qualità del prodotto, con la definizione di regole d'appartenenza, disciplinari di prodotto e un efficace sistema di controlli, a garanzia dei produttori e dei consumatori; c) il supporto ai produttori che desiderano dare avvio ad un percorso finalizzato a migliorare la qualità del prodotto; d) il potenziamento della visibilità del territorio, con la creazione di un marchio che renda riconoscibile tutto ciò che da esso proviene e che prova la sua identità; e) il ricorso ad azioni formative a vantaggio degli agricoltori /pastori.

Più in dettaglio, nell'individuazione delle soluzioni economicamente sostenibili e indispensabili allo sviluppo del territorio destinato, si renderà necessario mettere prioritariamente a punto le seguenti azioni:

- nominare un soggetto coordinatore che contribuisca alla messa in rete delle diverse componenti, almeno nella fase di avvio
- costituire un comitato scientifico formato da tecnici ed esperti del settore
- definire l'ambito territoriale del Distretto
- individuare la pluralità delle risorse in termini di valori
- definire quelle che per qualità o per quantità costituiranno le specificità prevalenti su cui incentrare il progetto di valorizzazione
- proporre il territorio del Distretto del Cibo come destinazione turistica

- individuare i soggetti che nella fase più delicata di implementazione del progetto potranno rivelarsi partners affidabili e capaci di operare in rete (agricoltori, pastori, allevatori, ristoratori di qualità, consorzi di tutela e di prodotto, imprese turistiche)
- supportare la nascita di consorzi per la produzione e la commercializzazione dei prodotti di qualità favorendo opportune partnership con operatori economici di settore
- favorire e qualificare le Piccole Produzioni Locali (PPL)
- favorire azioni formative in favore degli operatori
- formare gli addetti al miglioramento dell'accoglienza
- favorire il ritorno all'alpeggio, alla gestione dei pascoli e alla produzione lattiero-casearia
- recuperare le malghe storiche
- presiedere a tutti quei processi di conduzione del territorio finalizzati a preservarne gli elementi paesaggistici, culturali, storici, ecc. nonché quei fattori che, più specificamente, sono stati individuati in qualità di caratteri distintivi del distretto
- favorire azioni volte alla conoscenza del valore dell'acqua, alla sua tutela e valorizzazione e al suo uso razionale finalizzato anche alla sicurezza alimentare
- costruire e sviluppare il senso di appartenenza nelle imprese e nella popolazione residente (in considerazione del valore che anche questi ultimi rivestono nella composizione del prodotto);
- migliorare la qualità dell'ambiente e preservare la biodiversità attraverso la valorizzazione del paesaggio rurale mediante il riconoscimento del valore dei servizi ecosistemici
- riqualificare e interconnettere le reti sentieristiche da percorrere a piedi, a cavallo e in bicicletta e le relative strutture da adibire alla ospitalità (case rurali, stazioni di posta, rifugi, case cantoniere, ecc.)
- incentivare lo sviluppo *dell'e-commerce*
- favorire la conoscenza e tutelare le tradizioni locali, il patrimonio materiale e immateriale
- animare e sensibilizzare i residenti per favorire il loro completo coinvolgimento nel progetto.
- adottare un efficace piano di comunicazione
- individuare gli obiettivi e gli strumenti finanziari per la promozione e la realizzazione della prima fase di attuazione del programma di intervento.

I possibili partners

- Gruppo di Azione Locale dell'Alta Marca trevigiana (GAL)
- Intesa Programmatica d'Area Terre Alte della provincia trevigiana (IPA)

Perché un marchio commerciale

La finalità di un marchio d'area è quella di rendere visibili i prodotti e i servizi forniti dalle imprese del territorio (Distretto del Cibo) allo scopo di conseguire una più ampia e forte valorizzazione sul mercato locale, nazionale e internazionale.

I vantaggi dell'adesione al marchio d'area

L'obiettivo principale del marchio è quello di attribuire una effettiva riconoscibilità del prodotto (o del servizio) e di assicurarne origine, filiera e qualità. Il marchio è altresì uno strumento finalizzato alla creazione di un modello di reti locali per la valorizzazione delle produzioni tipiche e dei servizi, con l'obiettivo di generare un sistema caratterizzato da una solida interconnessione tra le diverse attività economiche dell'area delle Terre dell'Acqua (o Distretto del Cibo), per un virtuoso utilizzo della risorsa territorio. Attraverso:

- la promozione di azioni di comunicazione integrata a livello locale, nazionale e internazionale, che favoriscano la conoscenza e l'apprezzamento del marchio di qualità e facilitino lo sviluppo di contatti e relazioni con produttori locali affidabili disponibili ad affidare i loro prodotti alla commercializzazione attraverso il marchio di qualità
- il consolidamento delle filiere di produzione esistenti
- la creazione di un network tra gli attori locali per la realizzazione di un disegno organizzativo e commerciale

I prodotti del paniere

- Casatella DOP
- Mozzarella STP
- Marrone di Combai IGP
- Marrone di Monfenera IGP
- I formaggi del Gappa (Morlacco e Bastardo)
- La soppressa di Alta Marca
- I vini DOC e Dogc
- Confetture
- Mieli
- farine

I vantaggi del marchio per i produttori

1. miglioramento della capacità di marketing e di commercializzazione

2. aumento della reputazione
3. migliore gestione dei prodotti e dei servizi attraverso una commercializzazione comune
4. creazione di sinergie tra le imprese, in particolare per la fasi di promozione e vendita
5. miglioramento delle tecniche produttive e della qualità dei prodotti
6. miglioramento della riconoscibilità dei prodotti e dei servizi

I vantaggi del marchio per i consumatori

1. Garanzia della qualità delle produzioni legata sia alla reputazione delle imprese
2. Maggiore trasparenza e garanzia delle informazioni relative all'origine, alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti
3. Garanzia della sanità degli alimenti e della sicurezza dell'ambiente e del lavoro
4. Miglioramento dei servizi di vendita e di consegna dei prodotti

Walter Mazzitti
Coordinatore del Manifesto Le Terre dell'Acqua