

Fare rete: dalla terra alla tavola

Verso una mappa integrata del cibo nel parco fra Lastra a Signa, Scandicci e Firenze



Presentazione del progetto “Coltivare con l’Arno” e dell’iniziativa “Fare Rete: dalla terra alla tavola”.

Saluti dell’Assessore all’Agricoltura e Ambiente di Scandicci, Barbara Lombardini: Si ribadisce il coinvolgimento e l’impegno del comune nel

Report Fare Rete: dalla terra alla tavola

progetto del parco, ed è rappresentativo proporre questo evento sulla rete alimentare locale alla Fiera di Scandicci, che è luogo di incontro del territorio e di somministrazione di cibo. L’obiettivo è infatti di avere cibo più “slow”.

Proiezione video. All’inizio della serata sono stati proiettati due video che illustrano alcune realtà locali e nazionali nella costruzione di reti locali dal basso..

La prof.ssa D. Poli, responsabile scientifica della ricerca, introduce



7 ottobre 2015 - Fiera di Scandicci

l'incontro presentando il progetto e il percorso partecipativo di "Coltivare con l'Arno". Durante il lavoro di ricerca sul territorio e il processo di partecipativo cui hanno aderito cittadini, agricoltori e associazioni, sono emersi molti spunti di riflessione relativi alla rete del cibo sul territorio, come la "solitudine dell'agricoltore", ed emerge quindi la necessità di attivare una filiera agroalimentare che riesca a costruire anche forme di mutuo scambio fra agricoltori. Si cita l'esempio di una ricerca universitaria sulle modalità di commercializzazione dei prodotti freschi nella piana fiorentina fatta su



Report Fare Rete: dalla terra alla tavola

un campione di interviste telefoniche. Dal dato emerge come la maggior parte dei coltivatori a nord dell'Arno abbia attivato canali di vendita diretta, mentre nella porzione di territorio a sud dell'Arno, ci si rivolge in particolare al grossista per la vendita, allungando così la filiera. Da qui la necessità di una rete agroalimentare locale, strutturata con relazioni tra agricoltori, ristoratori, operatori turistici, negozianti e che generi una catena di valore localizzata sul territorio. In quest'ottica il propone lavoro di auto-mappatura degli attori del cibo, che inizierà questa sera stessa e che si configura come uno strumento di valorizzazione integrata del territorio e delle sue risorse. Sottolinea la grande importanza dell'animazione territoriale portata avanti nel processo partecipativo indirizzata proprio a creare reti mettendo in relazione i soggetti.

Riccardo Bocci: Questo territorio può diventare il volano per una nuova economia, basata sulla



7 ottobre 2015 - Fiera di Scandicci

agricoltura multifunzionale, ma anche per la fornitura di mense pubbliche (scuole, ospedali, carceri). Serve a questo fine una rete di attori in grado di soddisfare i bisogni. Le produzioni devono essere adeguate alla richiesta nel territorio, che sono molte. Si sta cercando di intervenire sull'offerta, più che sulla domanda. Si sente il bisogno di agricoltura e di campagna, ma deve diventare strumento per valorizzare il territorio.

Già prima dell'inizio che durante la presentazione molti attori hanno iniziato l'automappatura accompagnati da Maddalena Rossi nel ruolo di facilitatrice. L'automappatura è andata avanti fino alla fine dell'incontro e sono emerse situazioni assai interessanti. Dopo la



presentazione sono intervenuti molti dei presentati attori attuali e potenziali della filiera agroalimentare del parco agricolo, mostrando tutti un grande interesse all'iniziativa.

Marco Bignardi (Toscana biologica): questa realtà nasce dal coordinamento toscano delle aziende biologiche, fino a diventare il punto vendita a Firenze in zona Isolotto di prodotti biologici. E' un consorzio di aziende bio, che utilizzano questo spazio per vendere i prodotti.

Azienda Agricola Moretti e Mori - Podere Casaccia: azienda agricola biodinamica a Scandicci, con un prodotto di qualità come il vino "Sine Felle", che nel 2015 ha vinto un premio. E' una realtà particolare, che cerca il rapporto con il cliente per far conoscere il proprio prodotto e la propria filosofia di lavoro. E' una tipologia di attività che necessita di approfondimento, non adatta a fruizione "usa e getta", ma sostenibile per l'ambiente, in armonia con la natura. Forniscono i vini a due ristoranti di Scandicci, ma evidenziano come anche da parte dei ristoratori serve impegno per promuovere questo tipo di prodotti. Si evidenziano anche le criticità dovute alla legge troppo permissiva sul vino biologico e alla grande distribuzione che penalizza i piccoli produttori, che non possono competere con i prezzi della GDO.

Ristorante di San Martino alla Palma: R. Bocci cita questa attività che offre prodotti locali, situata a San Martino alla Palma a Scandicci. E' una realtà nuova, che merita di essere presa in considerazione.

Fabiana Fulci: è una consigliera comunale di Scandicci; ha recentemente proposto una mozione per promuovere l'acquisto da GAS e mercati a Km0 dei prodotti da servire nelle mense scolastiche al fine di agevolare la diffusione dei prodotti del territorio ma purtroppo è stata respinta. Indica anche nell'elevato valore della tassa per la vendita ai mercati un altro problema della filiera.

D. Poli: La fornitura delle mense di vari tipologie è un'opportunità importante per il territorio, infatti cita il caso del direttore di Torregalli che è molto sensibile a questo argomento, tanto che ha cercato di attivare una filiera in tal proposito per la mensa dell'Ospedale, ma i prodotti arrivano da Bagno a Ripoli. Quest'ultimo comune infatti ha già intrapreso una serie di iniziative utili a portare i propri prodotti nelle mense scolastiche, e questo potrebbe essere uno spunto per



attivarci anche nel territorio interessato dal progetto di Coltivare con l'Arno.

Azienda Agricola Cammelli: Situata tra Ugnano e Badia Settimo, è una delle realtà più grandi e importanti dell'area di pianura (50 ha di cui 10 in serra). Utilizzano metodologie avanzate (si definiscono "un'avanguardia tecnologica"), intensificano le produzioni per ottenere grandi quantità di ortaggi, anche con metodo idroponico (basilico 120.000 piantine a settimana, lattuga 20.000). Vendono principalmente alla grande distribuzione, nella quale però non si capisce che il prodotto è locale, motivo per cui suggeriscono di creare un marchio del parco, per rendere il prodotto riconoscibile.

Marco Laudati: è piccolo coltivatore con tradizione familiare (3 ha di terreno a Scandicci in zona pianeggiante lungo il Vingone). Osserva come col tempo l'agricoltura su piccola scala sia diventata poco conveniente, nonostante la sua realtà abbia provato ad attuare anche la vendita diretta, ma è un'attività che porta via tempo alla coltivazione dei terreni ed è molto burocratizzata. Ne è esempio la necessità di ottenere il patentino per usare prodotti fitosanitari per l'orto. E questo aggravio di costi, insieme e alla scarse remuneratività (concorrenza con la GDO) debilita il settore. Anche i finanziamenti non sono di facile accesso e soprattutto utilizzo, non sempre è conveniente accedervi. E' necessaria un'opera di sensibilizzazione sul territorio, in modo che i prodotti vengano pubblicizzati, soprattutto

quelli locali, ora quasi scomparsi, come i fagiolini serpenti e i veri pomodori fiorentini.

Coltivare in modo sano e tradizionale è sempre più difficile soprattutto per i piccoli produttori. Fa riferimento al movimento nazionale di “Genuino Clandestino” che non vuole essere una forma di illegalità ma di protesta verso una burocratizzazione eccessiva di un’attività che dovrebbe essere semplice.

Altra questione è l’accesso alla terra, che non è facile. Ci sono molti terreni incolti, anche in pianura, ma sono abbandonati per speranza di speculazioni edilizie future.

Maria Leo, Orto x Mille: E’ un’associazione che mette insieme le famiglie, gli agricoltori e i terreni incolti. L’obiettivo è quello di recuperare dei terreni incolti e di metterli a disposizione di famiglie che ne abbiano bisogno per fare l’orto, grazie anche all’aiuto degli agricoltori, che agiscono da tutori delle famiglie, insegnando loro a coltivare la terra. L’associazione ha acquisito dei terreni a Scandicci (5600 mq), dove a gennaio 2016 partirà il progetto con un percorso formativo per le famiglie, che vengono aidate dai contadini, anche per il ricambio generazionale nel settore agricolo (“adotta un contadino”). Orto x mille è stato premiato a Expo Milano 2015 come uno dei migliori progetti sociali.

Report Fare Rete: dalla terra alla tavola

Yuri Pagliai: Per fare rete sul territorio di sinistra d’Arno è importante puntare sull’innovazione, sulla logistica e avere spazi condivisi. Ha avviato una stanza di trasformazione nel Parco di Poggio Valicaia a Scandicci. Qui è possibile realizzare, a norma di legge, marmellate, conserve, sciroppi, miele, anche per le piccole realtà che non possono disporre dei locali adatti e che non possono sobbarcarsi spese e oneri burocratici necessari. Sono infatti molti gli adempimenti necessari per trasformare i prodotti, soprattutto se i progetti beneficiano di finanziamenti pubblici. Nel Parco, oltre al bosco, c’è anche un’oliveta di 2,5 ha.

5

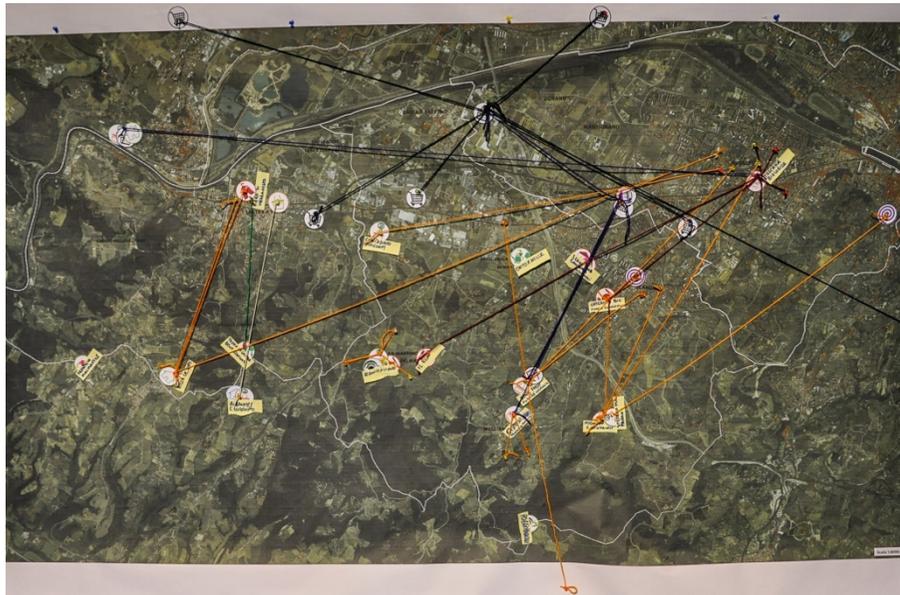


Andrea Terreni: membro di Slowfood Scandicci; gestiscono come Slow food il bistrot del Castello dell’Acciaiolo e sono alla costante

7 ottobre 2015 - Fiera di Scandicci

ricerca della valorizzazione dei prodotti del territorio. Sottolinea l'importanza di creare rete e scommettere sulle produzioni locali e sostenibili. E' preciso compito degli operatori del parco valorizzare i prodotti a Km0 in modo da potenziare il territorio e sostenerlo attraverso economie locali.

Azienda Agricola Villa Le Sorti: Produzione agricola a Lastra a Signa su 57 ha di terreno e 2000 olivi, con attività agrituristica. Producono solo olio, che vendono ai clienti dell'agriturismo o a clienti fidelizzati a Firenze e dintorni. Sono presenti sul territorio anche alla Fiera di Mezzagosto a Lastra a Signa, anche in annate come il 2014/15 prive



Report Fare Rete: dalla terra alla tavola

di produzione oleicola. Indicano come criticità che la coltivazione e trasformazione dell'olio non è tutelata come quella del vino; infatti basta che una sola lavorazione sia eseguita in Italia per classificare l'olio come italiano, anche se le olive provengono da paesi comunitari.

Stefano Piluso: è un architetto che produce pane a livello amatoriale, utilizzando farine dell'azienda agricola biologica Floriddia situata a Peccioli (Pisa), con grande attenzione nella scelta delle materie prime e alla lavorazione tradizionale. Sottolinea la grande importanza della qualità del cibo e la cura che è necessario prestare a ciò che si mangia.

Marco Laudati: come membro del comitato di "Terre di Lastra bene comune" affronta il tema delle terre pubbliche che versano in stato di abbandono. Sottolinea che una forma alternativa di partecipazione potrebbe essere quella di concedere i terreni pubblici incolti in gestione alle cooperative. Importante per una gestione sostenibile dell'agricoltura puntare su i semi antichi e i prodotti locali.

Cinzia Nerozzi: fa parte del Gas Eticamente e si occupa anche della mensa scolastica di Scandicci. Pone l'attenzione sull'importanza che rivestono i bandi delle scuole per l'acquisizione e somministrazione di cibo di filiera corta e a Km0. Si augura, per il nuovo bando del 2016, di trovare sensibilità nell'amministrazione comunale per una rilettura



capillare dei bandi al fine di poter includere cibo proveniente dai GAS o dai mercati locali. Sottolinea come far parte di un GAS, oltre ad un canale di acquisto di cibo sano e solidale, sia uno scambio culturale e un modo di avere consapevolezza del cibo che si mangia.