

Sottomisura 1.2/annualità 2022 PSR 2014/2022



L'agrobiodiversità nell'esperienza
delle Comunità del Cibo toscane



Giaime Berti

Introduzione

I sistemi agroalimentari industriali globali sono tra le principali cause di perdita di biodiversità. L'agricoltura industriale (intensiva, su larga scala e fondata sull'utilizzo di input chimici) minaccia da sola l'86% delle specie a rischio di estinzione, 24.000 su 28.000.

Sono 7.000 le specie vegetali utilizzate dall'uomo per la sua alimentazione, ma oggi ne vengono coltivate soltanto 150. Inoltre, il 75% degli alimenti consumati dall'uomo sono forniti da solo 12 specie vegetali e 5 specie animali; circa il 50% di questi stessi alimenti è fornito soltanto da 4 specie di piante (riso, mais, grano e patata) e da 3 specie principali di animali (appartenenti a bovini, suini e pollame) (Chable et al., 2020). L'agricoltura industriale ha impatti negativi, genera uno sfruttamento insostenibile delle risorse naturali e l'inquinamento delle acque e del suolo, si pensi che l'80% dei suoli agricoli europei contiene residui di pesticidi ed è anche la principale causa di deforestazione e di degradazione del suolo.

Inoltre, i sistemi agroindustriali globali non sono in grado di garantire l'accesso ad un cibo salutare e sostenibile a tutti, in Italia le persone a rischio di povertà alimentare sono il 22,3% dell'intera popolazione. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, un terzo delle malattie cardiovascolari e tumorali è prevenibile grazie a una corretta alimentazione. In Italia, il problema della sovralimentazione è sempre più pressante, dati del Ministero della Salute mostrano che 4 adulti su 10 (il 42%) sono in "eccesso ponderale", l'Italia è uno dei paesi d'Europa con il più alto tasso di obesità infantile, e l'obesità è tra le

maggiori cause di malattie quali il diabete di tipo 2, ipertensione, le malattie cardiovascolari e ictus, i tumori e le steatosi.

Infine, in Italia il 75% delle imprese agricole è a conduzione familiare e di piccole dimensioni (inferiore a 5 ettari), ma queste sono escluse dai canali di distribuzione convenzionali tipici dei sistemi agroalimentari industriali globali.

Di fronte alla consapevolezza delle inadeguatezze dei sistemi agroalimentari industriali globali, le Comunità del Cibo emergono come una delle soluzioni promosse dal basso attraverso cui i piccoli agricoltori, in alleanza con altri attori territoriali, si organizzano per valorizzare e preservare la biodiversità agroalimentare tipica del territorio, per promuovere contemporaneamente prodotti di alta qualità, per sostenere un modello di produzione e consumo sostenibili ed anche per la valorizzazione turistica dei territori rurali.

Roberta Casini

Sindaco di Lucignano, Referente Agricoltura Anci Toscana

1. La tutela dell'agrobiodiversità e l'impegno della Regione Toscana

1.1 Il sistema nazionale di tutela dell'agrobiodiversità

Con la legge n. 194/2015, il legislatore italiano ha istituito il "Sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare". Essa è stata adottata in conformità alla Convenzione di Rio de Janeiro sulla diversità biologica del 1992, al "Trattato internazionale sulle risorse genetiche per l'alimentazione e l'agricoltura" del 2001, al "Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo" e alle "Linee guida nazionali per la conservazione in situ, on farm ed ex situ della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario". Il Sistema è finalizzato alla tutela dell'agrobiodiversità dal rischio di estinzione e di erosione genetica. Tale funzione è perseguita attraverso la tutela del territorio e il contrasto ai fenomeni di spopolamento rurale (art. 1, comma 2) (Greco e Nocco, 2022).

BIODIVERSITÀ e AGROBIODIVERSITÀ

La **biodiversità** comprende la variabilità degli organismi viventi di ogni origine, compresi *inter alia* gli ecosistemi terrestri, marini ed altri ecosistemi acquatici e i complessi ecologici di cui fanno parte; ciò include la diversità nell'ambito delle specie e tra le specie e la diversità degli ecosistemi" (United Nations, Convention on Biological Diversity, art. 2, 1992)

L'**agrobiodiversità** comprende la varietà e variabilità di animali, piante e microorganismi che sono importanti per il cibo e l'agricoltura e che sono il risultato delle interazioni tra l'ambiente, le risorse genetiche e i sistemi di gestione e le pratiche usate dagli uomini (FAO, 1999)

1.2 La Regione Toscana e il sistema regionale di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio di razze e varietà locali

La Regione Toscana è da tempo impegnata in materia di tutela della biodiversità in campo agrario, zootechnico e forestale. Nel 1997 ha emanato quella che sarebbe stata la prima legge in Italia sul tema: la LR 50 del 16 luglio 1997 "Tutela delle risorse genetiche autoctone" poi modificata con la LR 64 del 16 novembre 2004 "Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootechnico e forestale". Con la LR 64 /2004 la Regione Toscana ha voluto rafforzare la sua politica di difesa delle risorse genetiche autoctone, attraverso nuovi strumenti individuati che, sinergicamente attivati, hanno l'obiettivo di scongiurare il rischio di erosione genetica e a salvaguardare il diritto di proprietà delle comunità locali sulle razze e varietà autoctone, espressioni del territorio e della cultura locale.

Già nel 1997 era stato istituito un sistema regionale di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio di razze e varietà locali. Il sistema sviluppato in Toscana si articola principalmente su due livelli, uno indirizzato alla tutela e l'altro alla valorizzazione del patrimonio genetico locale. In favore della conservazione e della difesa delle razze e varietà locali della Regione, la LR 64/2004 ha previsto più strumenti, funzionalmente collegati tra loro:

- i **Repertori regionali**, che rappresentano lo strumento base del sistema di tutela delle risorse genetiche autoctone regionali.
- la **Banca Regionale del Germoplasma**, che è il sistema preposto alla conservazione *ex situ* delle razze e varietà locali a rischio di estinzione. Non si tratta di un unico centro nel quale è possibile conservare solo semi di specie erbacee, ma di un insieme di soggetti presenti sul territorio

(Sezioni della Banca) che hanno come finalità istitutiva la conservazione del germoplasma e che annoverano, tra le proprie accessioni, le varietà locali a rischio di estinzione iscritte nel Repertorio regionale.

- i **Coltivatori Custodi** sono coloro che provvedono alla conservazione *in situ* delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nei repertori. I coltivatori custodi:
 - provvedono alla messa in sicurezza della singola risorsa genetica proteggendola e salvaguardandola da qualsiasi forma di contaminazione, alterazione o distruzione;
 - diffondono la conoscenza e la coltivazione delle risorse genetiche di cui è custode, attenendosi ai principi di cui alla presente legge;
 - effettuano il rinnovo dei semi di specie erbacee conservati nella Banca regionale del germoplasma.
- la **Rete di conservazione e sicurezza** nasce per mettere in rete sia la Banca Regionale del Germoplasma, sia i Coltivatori Custodi, sia altri soggetti che possono essere interessati a vario titolo alla conservazione di una particolare varietà locale a rischio di estinzione.

Al fine di promuovere la valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali, la LR 64/2004 ha introdotto:

- il **Registro regionale delle varietà da conservazione** permettere la rimessa in commercio delle sementi delle varietà da conservazione.
- il **Contrassegno**, costituito dalla dicitura "Ottenuto da varietà/razza locale - Legge Regionale Toscana 64/2004" che può essere apposto nell'etichettatura di un prodotto tal quale o trasformato, ottenuto appunto da varietà o razze locali a rischio di estinzione, iscritte cioè al Repertorio regionale.

Terre Regionali Toscane è l'ente pubblico della Regione Toscana che, subentrando ad ARSIA/Regione Toscana già dal 2012, gestisce le principali attività in materia di tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali della Toscana (LR 64/04) <http://open.toscana.it/web/terre-di-toscana>



inquadra il QRcode



2. Cosa sono le Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare

L'idea di "comunità del cibo" nasce da Slow Food, nell'ambito dell'incontro mondiale di "Terra Madre" del 2004¹ che ne costituisce la rete internazionale (Amo, 2023). Secondo la prospettiva Slow Food, le comunità del cibo sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. Le comunità condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali e da un'industria alimentare di massa che mira all'omologazione dei gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni.

Con l'obiettivo di tutelare e di valorizzare la biodiversità di interesse agricolo e alimentare la legge n. 194/2015 ha anche istituzionalizzato la figura delle "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", dando voce giuridica ad una molteplicità di realtà già emerse, spontaneamente, a livello locale (Greco e Nocco, 2022).

Ai fini della legge, le comunità del cibo sono riconducibili a un gruppo di agricoltori e allevatori, in particolare quelli custodi, ed altri attori del sistema agro-alimentare, che in uno specifico territorio instaurano

1. Terra Madre nasce come un grande meeting per favorire l'incontro tra produttori di tutto il mondo. Nel 2004 si trasforma in una rete internazionale permanente che coinvolge agricoltori, allevatori, pescatori, artigiani del cibo, accademici, cuochi, consumatori e gruppi di giovani di oltre 160 Paesi, impegnati ogni giorno per promuovere un nuovo modello economico, agricolo, alimentare e culturale.

un patto di collaborazione, finalizzato alla tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità locale. L'art. 13, comma 2, della legge n. 194/2015 definisce le Comunità del cibo come degli

"ambiti locali derivanti da accordi tra agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, istituti scolastici, università e centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare, nonché enti pubblici".

Il comma 3 stabilisce che l'oggetto degli accordi può riguardare:

a) lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali; b) la realizzazione di forme di fiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali; c) lo studio e la diffusione di pratiche proprie dell'agricoltura biologica e di altri sistemi culturali a basso impatto ambientale e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli e al minore utilizzo di imballaggi per la distribuzione e per la vendita dei prodotti; d) lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione; e) la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, educazione all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati.

3. Come si costruiscono le Comunità del Cibo

Come descritto nel "Manuale di progettazione di comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", redatto dal Laboratorio Sismondi (2017) il percorso di costruzione di una Comunità del cibo si struttura in 4 passi:

- Passo 1 - Coinvolgimento degli attori territoriali e condivisione dei linguaggi
- Passo 2 - La redazione della Carta e la definizione delle regole della Comunità del cibo
- Passo 3 - Costruire la rete di supporto alla Comunità del cibo, dentro e fuori il territorio: il Patto per il cibo e l'agrobiodiversità
- Passo 4 - Definizione del Piano strategico della Comunità del cibo

Tabella 1 – I quattro passi per la costruzione di una Comunità del Cibo

PASSO 1 Coinvolgimento degli attori territoriali e condivisione dei linguaggi	<p>Ogni territorio è il frutto della relazione tra i fattori ambientali, le attività della comunità locali e l'influenza che esercitano i soggetti e i sistemi esterni. Questa interazione continua, nel tempo e nello spazio, produce le caratteristiche uniche di un territorio, e il cibo rappresenta uno degli aspetti più fortemente legati alle identità territoriali e alle sue risorse. La nascita di una Comunità del cibo, un progetto di collaborazione tra tutti i soggetti del territorio coinvolti nelle attività di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo, consente prima di tutto di costruire una rappresentazione condivisa del sistema alimentare locale, di prendere coscienza dei suoi punti di forza e di debolezza, e di formulare una strategia condivisa che contribuisca allo sviluppo complessivo del territorio.</p>
PASSO 2 La redazione della Carta e la definizione delle regole della Comunità	<p>Il nucleo promotore, una volta individuati e condivisi gli obiettivi generali negli incontri di animazione sul territorio, ha il compito di tradurli in un documento che i membri effettivi della Comunità dovranno sottoscrivere: la "Carta della Comunità". La Carta della Comunità è uno strumento operativo, che detta ruoli, regole, forma organizzativa e principi fondamentali che gli aderenti della Comunità devono adottare.</p>
PASSO 3 Costruire la rete di supporto alla Comunità, dentro e fuori il territorio: il Patto per il cibo e l'agrobiodiversità	<p>Parallelamente alla definizione delle caratteristiche della Comunità del cibo e della Agrobiodiversità è necessario attivare un'interlocuzione con i suoi sostenitori all'interno del territorio e fuori. Ai soggetti non direttamente attivi all'interno della Comunità sarà proposta la sottoscrizione del Patto per il cibo e l'agrobiodiversità. Questo documento può essere pensato come strumento per coinvolgere gli interlocutori istituzionali e le associazioni di rappresentanza quali, ad esempio, i Comuni, gli Enti sovraordinati, le Autorità sanitarie, gli Istituti scolastici e le Organizzazioni Professionali Agricole.</p>
PASSO 4 Definizione del Piano strategico della Comunità del cibo	<p>Una volta identificati gli attori e finalizzato il loro coinvolgimento nella stesura dei documenti-guida della Comunità, si apre la fase successiva che porterà alla definizione del Piano strategico, documento operativo in cui saranno identificati gli obiettivi, le azioni, gli ambiti di intervento e i compiti affidati ai diversi soggetti partecipanti.</p>

Fonte: Nostra elaborazione da Laboratorio Sismondi (2017)

4. Le Comunità del Cibo della Toscana

4.1 Il ruolo della Regione Toscana

La Regione si è dimostrata sempre sensibile alle nascenti realtà delle Comunità del Cibo. Nel 2020 ha partecipato a un bando del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) che prevedeva anche il finanziamento «all'istituzione o al sostegno delle "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", in attuazione dell'articolo 13 della legge n. 194/2015». La Regione Toscana ha presentato il progetto «Le Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare in Toscana», risultato tra i vincitori. Grazie a questa iniziativa, la Regione Toscana ha quindi potuto supportare la costituzione di Comunità del Cibo sul proprio territorio con il decreto dirigenziale n. 13368 del 7 agosto 2021, un avviso pubblico per la realizzazione di progetti volti all'istituzione e/o sostegno delle Comunità del Cibo. Con questo bando la Regione Toscana ha riconosciuto il ruolo centrale delle Comunità del Cibo nello sviluppo locale e la valorizzazione dei territori - anche in relazione al quadro delineato dalla Strategia Comunitaria From Farm to Fork all'interno della più ampia cornice Strategia Green Deal dell'Unione Europea. Tra gli obiettivi della Regione Toscana c'era quello incentivare il ruolo di Agricoltori e Allevatori Custodi; infatti, il bando prevedeva la partecipazione a ogni progetto di almeno 7 aziende agricole, prioritariamente "Coltivatori custodi" e il coinvolgimento attivo di soggetti con una comprovata esperienza nel campo della caratterizzazione, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche (soggetti scientifici gestori di Sezioni della Banca Regionale del Germoplasma come Università e Centri di ricerca) (Butelli e Fanfani, 2023).

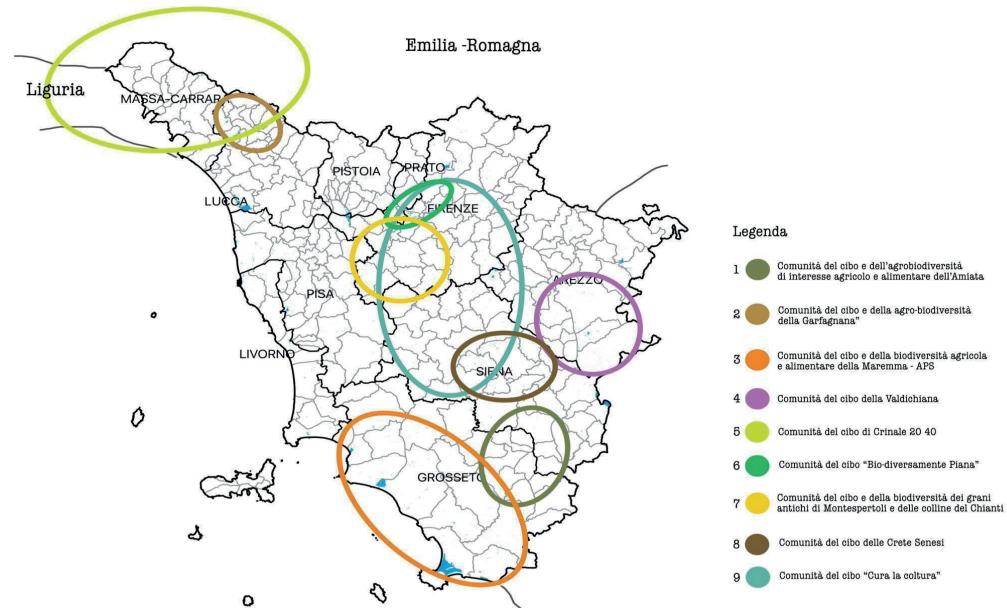
Più recentemente, con decreto 9 marzo 2022 n. 4348, la Regione ha approvato un bando attuativo della sottomisura 16.4 del Reg. UE 1305/2013 – FEASR Programma di Sviluppo Rurale 2014/2022, Sostegno alla cooperazione di filiera, sia orizzontale che verticale, per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali. Nel bando sono previste, tra le tipologie di soggetti ammissibili, anche le Comunità del Cibo, che potranno dunque beneficiare di specifici finanziamenti (Butelli e Fanfani, 2023).

4.2 Le comunità del cibo della Toscana verso un coordinamento

Le attuali Comunità del Cibo in Toscana nascono o, in alcuni casi, si rafforzano grazie al Bando regionale del 2021. Il bando finanziava nove comunità del cibo:

1. Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata
2. Comunità del cibo e della agro-biodiversità della Garfagnana
3. Comunità del cibo e della biodiversità agricolo e alimentare della Maremma - APS
4. Comunità del cibo della Valdichiana
5. Comunità del cibo di Crinale 2040
6. Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana"
7. Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti
8. Comunità del cibo delle Crete Senesi²
9. Comunità del cibo "Cura la coltura"

Figura 3 - Le comunità del cibo della Toscana



Fonte Butelli e Fanfani, 2023

2. Alla data di pubblicazione del documento non risulta un sito internet della Comunità del cibo delle Crete Senesi



Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata
<https://www.comunitadelciboamiata.it/>



Comunità del cibo e della agrobiodiversità della Garfagnana
<https://comunitadelcibo.it/>



Comunità del cibo e della biodiversità agricolo e alimentare della Maremma
<https://www.comunitadelcibomaremma.it/>



Comunità del cibo della Valdichiana
<https://www.comunitacibovaldichiana.it/>



Comunità del cibo di Crinale 2040
<https://comunitacibocrinale.it/>



Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana
<https://www.biodiversamentepiana.it/>



Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti
<https://www.graniantichitoscani.com/it/>



Comunità del cibo "Cura la coltura"
<https://www.curalacoltura.it/home>

Bibliografia

Amo E. (2023). The Slow Food Movement and the Terra-Madre project: food sovereignty and translocal assemblages. *Globalizations*, 20(4): 644-660.

Chable et al. (2020). "Embedding Cultivated Diversity in Society for Agro-Ecological Transition". *Sustainability*. <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/3/784>

Laboratorio Sismondi (2017), Manuale di progettazione di comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

Greco R.F., Nocco S. (2022). Comunità del cibo e rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali italiani. Il caso della Garfagnana. In C. Spadaro, A. Toldo, E. Dansero (a cura di), *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto* Società di Studi Geografici. *Memorie geografiche NS* 20, 2022, pp. 121-127. ISBN: 978-88-94690101

Butelli E., Fanfani D. (2023). Il cibo come commons nella dimensione territoriale. Il ruolo delle Comunità del Cibo nel caso toscano. *ReCibo Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo*, Vol. 2 (2023) n.1: 58-81.



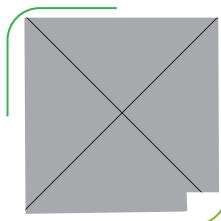




Sottomisura 1.2/annualità 2022 PSR 2014/2022



sfoglia la pubblicazione online



ancitoscana.it/cibiamo