



IL CIBO SENZA VALIGIA: IL VALORE DELLA FILIERA CORTA

L'associazione **G.A.S.-PARE** (Gruppo di Acquisto Solidale di Persiceto, Crevalcore, Sant'Agata Bolognese) in collaborazione con **Persiceto in Transizione** propone il progetto “Il cibo senza valigia: il valore della filiera corta”.

Considerando che l'autosufficienza alimentare della nostra comunità sia un tema di grande attualità e importanza, chiediamo al Comune il patrocinio a titolo oneroso e il sostegno al progetto per aprire un ambito di confronto e costruzione condivisa sull'argomento.

Attualmente i nostri comportamenti alimentari non sono adatti ad un presente/futuro sostenibile. L'attuale sistema di produzione e distribuzione del cibo ha un impatto sociale, economico e ambientale enorme, in termini di inquinamento, di consumo di suolo da destinare a coltivazioni intensive, di rinuncia al mantenimento della biodiversità, nonché di erosione del tessuto sociale delle comunità rurali.

Il nostro livello di dipendenza dal petrolio rende inoltre vulnerabile il nostro sistema produttivo così come ogni anello della filiera. Se teniamo conto anche del cambiamento climatico in corso ci accorgiamo che è necessario un cambiamento sostanziale.

Se cominciamo a chiederci quale cibo e quale agricoltura vogliamo per il nostro presente e per il nostro futuro, ci rendiamo conto che un sistema alimentare diverso da quello attuale non può essere cambiato da pochi individui in una sola notte ma occorrono idee a confronto, progettazione e molto lavoro insieme.

Quali sono gli obiettivi di questa iniziativa?

- sensibilizzare i cittadini sull'importanza di un rapporto più diretto con l'agricoltura del territorio, e di ridurre la distanza tra il campo e la tavola;



- aumentare la consapevolezza delle ricadute economiche e sociali delle scelte alimentari che ognuno di noi compie ogni giorno;
- offrire uno spazio di riflessione e confronto sul valore del cibo come possibile generatore di salute e di una agricoltura sostenibile;
- recuperare il piacere del “saper fare” in cucina e il gusto di dividerlo.

Quali sono i vantaggi della filiera corta? La valorizzazione delle coltivazioni di un territorio salvaguardando la biodiversità; il sostegno e il rilancio dell'economia locale; la riduzione del consumo di energia e del traffico; la possibilità di conoscere direttamente i produttori, i loro metodi di lavoro e riallacciare relazioni sociali tra produttori e consumatori; il rispetto della stagionalità e della freschezza del prodotto; il prezzo più trasparente e più equo per chi produce.

A chi si rivolge questo progetto? A chiunque voglia partecipare consapevolmente alle proprie scelte alimentari: al cittadino, al ristoratore, al commerciante, al produttore.

Il progetto sarà articolato in diversi “moduli” tra loro collegati, il primo di questi prevede l'incontro dal titolo:

“Come coltivazione, molitura e panificazione possono contribuire alla salute degli esseri umani e dell'ambiente” tenuto da esperti della filiera corta del pane: il prof. G. Dinelli dell'Università di Bologna, Scienze Agrarie (Progetto Bio Pane) e il produttore A. Cenacchi agricoltore biodinamico di Argelato.

L'incontro è previsto per il **16 febbraio 2014** nella Sala del Consiglio.

Seguiranno nei mesi di marzo e aprile due o tre laboratori di autoproduzione del pane con pasta madre e incontri di cucina creativa basata su prodotti del territorio e sul riuso degli avanzi..



Contemporaneamente in questi mesi sono in previsione anche proiezioni di film che trattano di tematiche dell'alimentazione (come ad esempio "Food INC"; "Taste the waste"; "Una fattoria per il futuro"). Le proiezioni potrebbero svolgersi nella sala proiezioni del Comune o presso il circolo arci Accatà.