

CIBO LOCALE, SALUTARE, NON INQUINANTE? IN VAL GANDINO CI STIAMO PROVANDO

È possibile una produzione alimentare di qualità, in chiave agro-ecologica, in una realtà industriale come quella della Valgandino? È possibile aumentare nella popolazione la consapevolezza delle conseguenze per la salute, per l'ambiente e per l'economia locale del cibo che consuma?

Il Comune di Gandino accetta la sfida - grazie anche ad un finanziamento ERSAF - coinvolgendo nella difficile impresa gli altri quattro Comuni delle *Cinque Terre*.

Nonostante decenni di impetuoso sviluppo industriale, in Valgandino esistono e resistono decine di piccole aziende agricole. Si tengono regolarmente ben cinque mercatini agricoli di produttrici e produttori locali: quattro avviati da altrettanti Comuni, ormai da alcuni anni, e uno di iniziativa privata, più recente. La loro conoscenza e frequentazione da parte del pubblico, tuttavia, è ancora limitata, così come il loro coordinamento.

Il progetto *Cibo locale, salutare, non inquinante in Valgandino* è quindi partito dall'osservazione della situazione esistente, per metterne a fuoco – mediante un sondaggio rivolto sia alle aziende agricole che alla popolazione – i punti di forza e di debolezza. Con l'intento di non limitarsi a promuovere ciò che già c'è, ma di fare educazione agroalimentare a trecentosessanta gradi.

Il passo successivo è stato pensare uno strumento per valorizzare le aziende agricole particolarmente sensibili e attente alla qualità e all'impatto ambientale delle proprie produzioni. Il loro impegno a rispettare alcune condizioni e a intraprendere un percorso di miglioramento in chiave agroecologica sarà riconosciuto e segnalato al pubblico con l'assegnazione del marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).

L'attribuzione del marchio di qualità s'ispira al modello dei Sistemi Partecipati di Garanzia (SPG), nei quali i criteri da osservare sono definiti di comune accordo tra chi produce e chi consuma, in un processo peer-to-peer basato sull'assunzione di responsabilità e sulla fiducia. La verifica della qualità è affidata agli stessi soggetti coinvolti nel processo, diversamente dalle certificazioni “di parte terza” rilasciate da un organismo di controllo, come quella biologica. Nel caso specifico, il gruppo che accerta il rispetto degli standard - inizialmente e attraverso successivi controlli - comprende l'assessora all'ambiente del Comune di Gandino, due consulenti tecnici (agronomo e naturalista) con l'approccio della permacultura, due rappresentanti delle aziende agricole aderenti e due cittadine appartenenti all'associazione Rete Umana e al Gruppo d'Acquisto Solidale della Valgandino.

La valutazione prende in considerazione tutta la filiera produttiva e l'intero ciclo di vita del prodotto, dalle materie prime impiegate fino allo smaltimento post-consumo, con riferimento a sei categorie di criteri:

1. assenza di OGM e impiego di pratiche ammesse in agricoltura biologica o

- biodinamica (anche senza certificazione);
2. produzione locale, tendenzialmente a Km 0 (ambito al massimo provinciale);
 3. filiera corta (ciclo aziendale da materia prima a prodotto finito semichiuso/chiuso);
 4. impatto ambientale (consumo di risorse, produzione di rifiuti e inquinamento);
 5. tutela della biodiversità, degli ecosistemi e del paesaggio;
 6. benessere animale;
 7. lavoro e impegno sociale, economia di relazione, costruzione di comunità, attività di sensibilizzazione.

Ad ogni criterio corrisponde un punteggio: per partecipare al SPG ed ottenere il marchio di qualità De.C.O., un'azienda agricola deve totalizzare almeno cinque punti e impegnarsi ad aumentare il proprio punteggio di almeno un punto nei successivi due anni, grazie anche al supporto tecnico offerto dal Comune di Gandino.

L'intera proposta di SPG, inoltre, sarà sottoposta a revisione annuale per adattarla alle condizioni mutevoli e affinarla progressivamente.

Alla chiamata hanno subito risposto con entusiasmo due aziende agricole, entrambe poste in comune di Peia, produttrici di formaggi e accomunate dalla passione per ciò che non è solo un mestiere, ma anche una scelta esistenziale. Diverse, tuttavia, dal punto di vista biografico: *Cascina Moro* è la creazione di una coppia che trentacinque anni fa decise di andare a vivere a mille metri d'altitudine (in località Poiana) per intraprendere la dura vita dei contadini di montagna; *Ol Marinù* (in località Bretei) nasce invece dall'iniziativa di un giovane ventenne, Angelo Lazzari, tre anni fa.

L'auspicio è che a queste prime aziende se ne aggiungano molte altre, e che alla popolazione arrivi un messaggio fondamentale: dietro ogni prodotto acquistato c'è una storia, che il prezzo racconta solo in parte.

Perciò il progetto comprende anche attività di sensibilizzazione, tra le quali:

- il laboratorio teatrale di educazione al gusto *Il cibo in una stanza*, nella scuola primaria di Gandino (dove saranno anche introdotti alimenti delle aziende virtuose, valorizzate dal marchio De.C.O.);
- il corso *Cibo e non solo: alla scoperta della permacultura*;
- l'incontro informativo *Il compost familiare no problem!*;
- l'evento *Cibo qui e ora: parliamone degustando*, in cui le persone partecipanti si confronteranno sulle implicazioni del cibo sedute a tavola (in programma il 29 novembre).