

Atti del Seminario

Introduzione alla giornata nazionale
della agrobiodiversità

Ccibo Maremma-APS

Sistemi di garanzia partecipata SGP

18 Maggio2022

ONLINE

L' accoglienza al convegno è della Dottoressa Luisella Meozzi, giornalista e socia di Comunità del cibo Maremma.

La prima considerazione è che i Sistemi di Garanzia partecipata sono poco conosciuti, l'informazione attorno a questo tema non è sufficiente, ci deve essere più chiarezza di modo che diventi un argomento accessibile ad un più vasto pubblico, vicino a noi L'emporio di comunità LVDO, ha tra i suoi sistemi fondamentali SGP.

Avvertenza SGP e PGS sono sinonimi, uno è l'acronimo italiano l'altro quello anglofono.

Guardiamo un breve video realizzato da Ifoam su cosa è SGP introdotto da Alessandro Cardarelli, presidente Ccibo: <https://www.youtube.com/watch?v=VfRmaqWaB5A>

prof. **Alessandro Cardarelli**: Nella pratica di cosa parliamo oggi: cosa vogliamo fare noi con i nostri prodotti: semplicemente caratterizzarli, certificarli, garantirli in qualche modo. Ci sono tanti modi per farlo, alcuni molto diffusi e altri meno. I più diffusi sono senz'altro quelli di certificazione di terza parte. Cosa significa? Terze parti sono aziende esterne o comunque enti esterni che in qualche modo si interfacciano fra il produttore e il consumatore. Organismo/ente/azienda esterno/a in teoria indipendente imparziale competente e riservato.

Cosa fa il produttore? Semplicemente si adegua a delle regole che sono state scritte da altri, le regole tracciano una linea di demarcazione: se rispettate il produttore sta dentro la certificazione, se le regole non sono rispettate il produttore è fuori semplicemente.

C'è anche un'indifferenza rispetto al contesto locale del mercato e dei prodotti da parte del certificatore di terze parti e in pratica si parla di un controllo che pare non controllare sul campo ma controllare solo la presenza di documenti su carta; ci sono una serie di incombenze burocratiche che vanno rispettate: registro delle fatture, documenti vari, registro di campagna eccetera. In pratica queste procedure portano al lievitare dei costi del prodotto finale. La certificazione è anche uno strumento che diventa per l'azienda un obiettivo finale da raggiungere per arrivare sul mercato.

La certificazione di fatto è un "mercato in più" in cui il produttore diventa cliente del certificatore.

Viceversa cosa sono i sistemi di garanzia partecipata: in questo caso c'è una partecipazione delle parti interessate. Il produttore praticamente si interfaccia con i consumatori e c'è uno scambio di conoscenza una rete fiduciaria fra i soggetti coinvolti, una responsabilità condivisa e un apprendimento continuo.

Cosa succede: si diminuiscono i costi che vengono condivisi compartecipati. Si prevede una gradualità di condivisione degli obiettivi e una garanzia, non una certificazione, che offriamo sul prodotto indirizzato al contesto locale. Il dominio della garanzia si estende secondo le necessità dei consumatori e della comunità, si adatta alla pluralità delle condizioni aziendali. (Per esempio se si tratta di azienda familiare oppure di una azienda con dipendenti, se l'azienda è multi prodotto o mono prodotto, o ancora multifunzione)

In ogni caso si genera un apprendimento collettivo, un empowerment.

Riassumendo quello che stavamo dicendo, direi che c'è una visione condivisa in una partecipazione. In questo modo la qualità del sistema è conseguenza diretta della partecipazione che si estende su tutta la filiera dal produttore al consumatore.

Questa metodologia porta anche ad una maggiore trasparenza e fiducia nel sistema e c'è anche un processo di apprendimento da parte del consumatore che capisce finalmente quali sono i metodi produttivi e quali sono quelli più sostenibili. Capisce cosa è il sistema agroecologico. Sono sistemi di tutela della qualità sulla base di partecipazione attiva della comunità sono basati sulla fiducia l'interdipendenza gli scambi di conoscenze. Non sono nati oggi nel senso che sono attivi nel mondo dagli anni 70 del secolo

scorso, soprattutto in paesi dove hanno valore istituzionale, paesi che ne hanno fatti propri i sistemi e le metodologie operative anche a causa della struttura sociale e produttiva dove le aziende sono più piccole e le comunità più coese.

Nel 2004 c'è stato il primo workshop internazionale che ne riconosce i modelli di certificazione. Oggi come oggi c'è un comitato permanente all'interno dell'IFOAM, cioè l'associazione internazionale che raggruppa le associazioni biologiche, che monitora la diffusione mondiale.

Cosa è necessario per implementare questo sistema locale: intanto la partecipazione dei consumatori. La fiducia tra i soggetti, la condivisione dei saperi, un'uguaglianza nelle decisioni, un apprendimento continuo e una responsabilità nei confronti della comunità.

La Ccibo Maremma per redigere i documenti utilizzati per "descrivere le aziende" si è basata anche sui lavori già fatti recentemente dalla FAO come i Tool for Agroecology Performance Evaluation (TAPE) e i 10 elementi dell'agroecologia. Si tratta di due documenti che vanno verso l'agenda 2030 della sostenibilità all'agroalimentare. Questo che vedete è lo schema che noi abbiamo messo in piedi per organizzare il sistema di garanzia partecipate all'interno della comunità che vede insieme La comunità del cibo della Maremma e l'associazione sorella le vie dell'orto che gestisce anche un emporio di vendita ai soci (UN GAS) vi ringrazio.

Dott.ssa **Maria Rubino** Ccibo Maremma: Nell'ispirarci ai sistemi partecipativi una delle considerazioni forti è stata che questi possono facilitare la transizione verso modelli di coltivazione agroecologici. Partecipazione ed agroecologia proseguono proficuamente insieme.

L'avvio del processo prevede un gruppo che si occupa di organizzare una proposta di sistema di garanzia, ci siamo ispirati all'attività di Ecovida, le linee guida e come sistematizzare le attività da compiere, presentarsi, incontrarsi, tutte operazioni che hanno una scheda dedicata per la registrazione. Tutte le schede con le loro informazioni costituiscono un data base consultabile da tutti i membri per sapere quali sono i prodotti reperibili.

La valutazione delle aziende, gli indicatori adottati per la valutazione esprimono tre livelli. Un modello sintetico su quali indicatori scegliere, come misurarli, si può trovare nella metodologia TAPE della FAO.

Le schede di valutazione vengono rivisitate periodicamente. La Sgp ci consente di avere dei momenti di crescita e confronto. Una delle questioni è come ampliare la partecipazione, come si allarga la rete di sgp: dobbiamo riuscire a rispondere alla domanda perché le aziende dovrebbero entrare in rete.

Luisella Meozzi precisa chi è La via dell'orto, associazione poi diventata la coop le vie, ha un emporio che distribuisce i prodotti tra i soci.

Il Prof **Daide Biolghini** coordinatore scientifico di Forum Cooperazione e Tecnologia, Ente di ricerca e sperimentazione che si occupa di percorsi partecipati multi attori in campo della sostenibilità ambientale sociale e anche economica, in rapporto con le reti di economia solidale. I progetti di Forum CT si sono stati dedicati anche a filiere agroalimentari alternative nel Parco Agricolo sud Milano, area vastissima in cui l'agroindustria ha travolto l'agricoltura contadina facendo sì che ora nel parco in realtà si coltivino solo mais per alimentazione animale e riso. Racconta cosa è successo in Lombardia per quanto riguarda la sperimentazione di sgp: ci sono stati 2 progetti 2014-17 che hanno coinvolto più reti di economia solidale, che hanno portato avanti anche esperienze meno "liquide" nei rapporti tra chi produce e chi acquista con criteri eco-compatibili di coproduzione, come le CSA, (comunità che sostengono l'agricoltura), gli empori di comunità, le monete sociali (sistemi comunitari di scambio).

Uno dei tratti di bilancio delle sgp in Lombardia è che non essendoci una relazione stretta tra questi progetti e percorsi di filiera già consolidati, a fine progetto i produttori hanno ritenuto che proseguire su questa strada fosse troppo impegnativo e dunque sono stati abbandonati.

Con il progetto Agroecologia in Filiera Forum CT sta ora riproponendo i sgp, alla base c'è un patto tra produttore e acquirente legato al prezzo trasparente, una parte del quale va in un fondo di solidarietà, si sta inoltre tentando di recuperare le esperienze pregresse per inserirle in un contesto di comunità del cibo e studiando come i SGP possano consolidare i rapporti tra i partecipanti alla comunità. È stato appena istituito un tavolo regionale delle comunità del cibo, nel quale ci si propone di verificare come esse possono contribuire alla trasformazione complessiva di metodi di coltivazione e scambio con un approccio agroecologico. Ricorda come già nel 2017 UniBG ha presentato uno studio sulle esperienze di SGP in Lombardia a un convegno organizzato da Forum CT.

Dottorssa **Alessandra Piccoli** ricercatrice della libera Università di Bolzano. Presento la mappatura delle esperienze di PGS in Italia. I concetti fondamentali sono:

sicurezza alimentare: tutti accedono a cibo nutriente ed economico,

sovranità alimentare: diritto ad un cibo nutriente ed appropriato in termini culturali, prodotto agroecologicamente.

I PGS hanno molto a che fare con il diritto di determinare come gli alimenti vengono prodotti. L'economia solidale, i pgs sono parte di questo approccio all'economia, non solo produzione di profitto, attraverso la produzione di derrate, ma soprattutto gli aspetti sociali ed ambientali, la qualità basata su una dimensione collettiva. La mappatura fa parte di una ricerca più ampia che prevede una serie di interviste ad attori istituzionali e lo studio della costruzione di un sistema di pgs in provincia di Trento; chi sono i promotori, come sono nate le esperienze italiane, le motivazioni, come funzionano, il valore aggiunto rispetto alle certificazioni tradizionali, il potenziale trasformativo, l'educazione formativa, i contatti con altri pgs.

Ho trovato 14 esperienze in Italia, quelle registrate su ifoam, quelle che si trovano ricercando con Google, e attraverso uno snowball (campionamento della palla di neve) passaggio tra pgs che si conoscono tra loro: molte pgs pensano di essere sole nel panorama italiano, non c'è coscienza della possibilità del potenziale di rete, non c'è una grande relazione tra i pgs. Sono diffusi comunque in tutta Italia, ci sono esperienze ventennali, alcune esperienze non hanno dato risposta ai miei contatti.

Ogni pgs è ancorato profondamente al contesto sociale, rendendole esperienze uniche, ognuno adattato al proprio ecosistema sociale, non replicabili in altri ambienti. Per molti importante è l'autodeterminazione, altri sono incentrati su "bio vero"; l'agroecologia, lo sviluppo del territorio laboratori non solo agronomici. Si rivelano dei laboratori potentissimi soprattutto da un punto di vista sociale: si dà spazio alla crescita ed alla educazione di tutti quelli che prendono parte.

Dott. **Maurizio Agostino** rete humus. Rete humus nasce nel 2016 tra realtà del bio ed altre associazioni che mirano a condividere buone pratiche agricole agroecologiche e di responsabilità sociale.

Siamo nati perché ci sembrava doveroso fare camminare insieme i vari sistemi di buone pratiche delle diverse associazioni, sistematizzando un sgp tra i partner.

Abbiamo 4 focus: fertilità organica del suolo; biodiversità, bontà del cibo, dignità umana.

Riguardo ai protocolli non ci siamo inventati nulla anche noi, diciamo che alla base SGP deve essere semplice ed efficace, basarsi sulla responsabilità dei soggetti interessati che devono poter interagire tra loro. La garanzia è data dalla trasparenza delle attività di ognuno, i dati devono essere disponibili e comprensibili i dati si trovano nella banca dati di rete humus, Il sistema non deve essere costoso, soprattutto pensando alle piccole Az agr. Non c'è una quota di partecipazione ma si chiede di rendersi

disponibili all'interazione con gli altri soggetti. In pratica la partecipazione al SGP parte con la sottoscrizione dei partecipanti di una "lettera di condivisione", l'agricoltore fa una autovalutazione rispetto alle azioni che caratterizzano le pratiche aziendali, segue una giornata in azienda dove viene realizzata una analisi del suolo, (prova della vanga), le criticità vengono evidenziate e si riporta quale sono le pratiche di compensazione, ad esempio il per aumentare la sostanza organica nei suoli stiamo lavorando al compostaggio cooperativo.

Rete humus è strutturata a livello nazionale, i gruppi locali organizzano giornate a tema nelle aziende per discutere delle attività realizzate, criticità, compensazioni.

Contiamo per fine anno di aver organizzato la rete in almeno 7 regioni italiane.

Professoressa **Patrizia Ducci** Ccibo colline del chianti e Montespertoli. Nel 2014 nasce associazione grani antichi, i primi contatti con sgp li ho avuti con la Fierucola, il nostro sistema prevedeva una visita collettiva alle aziende che comprendeva anche un momento di collaborazione alle attività culturali. Nella nostra Ccibo abbiamo 40 soci, lavoriamo solo con i grani antichi da circa 10 anni, abbiamo una filiera con produttori, mulino, panificatori e conferiamo pasta e pane anche alle mense locali. Per la SGP anche noi siamo partiti da ifoam, vediamo che è sempre più difficile metterla in pratica per i tempi organizzativi, le visite aziendali sono calendarizzate per il mese di maggio che è rappresentativo delle pratiche attuate, la visita prevede la redazione di una scheda aziendale, per la fertilità del terreno esigiamo una rotazione triennale, che controlliamo in fase di visita, per esempio in relazione a questo il nostro disciplinare è più restrittivo del regolamento bio. Alcuni soci si sono lamentati, perché credono sia scorretto che alcuni abbiano il marchio bio e altri no. Pensiamo che in futuro la nostra sgp avrà solo una funzione "seminariale", cioè un momento di confronto tra le aziende sulle pratiche, gli acquirenti non riconoscono il sistema sgp vogliono il marchio "BIO" e quindi tutte le aziende hanno deciso di aderire alla certificazione di terza parte e dunque il controllo delle pratiche è demandato alla certificazione. La compartecipazione dei consumatori è arrivata grazie all'istituzione di Ccibo che è riuscita a coinvolgere i partner dei GAS.

Laura Pommella di Comunità interattive, L'esperienza dell'Agenda per la qualità del cibo 2017 (<https://partecipa.toscana.it/web/agenda-per-la-qualita-del-cibo/home>) nasce in Versilia dagli agricoltori che, entrati in crisi versando ormai da diversi anni in una situazione di marginalità economica per il prevalere dei mercati globali, si riuniscono per chiedere attenzione alle Istituzioni; il Comune coinvolge la nostra associazione, competente in processi partecipativi e l'Università di Pisa per la consulenza scientifica, comprendendo che le problematiche del comparto agricolo richiedono un approccio complesso. Viene proposta una "Giornata di ascolto degli agricoltori" aperta a tutti gli altri soggetti della filiera del cibo locale comprese le associazioni di categoria; in quella occasione viene proposto un lavoro di gruppo facilitato suddiviso in tavoli tematici, ciascuno dei quali produce un report dello scambio avvenuto, delle proposte e delle criticità emerse. L'elaborazione del lavoro confluisce in un'Agenda programmatica contenente diversi temi per l'approfondimento dei quali viene ideato uno strumento di "governance" dentro la macchina comunale: il **Tavolo di indirizzo permanente sui temi Agricoltura e Ambiente** che riceve il riconoscimento unanime del Consiglio Comunale. Il Tavolo è aperto a tutti i soggetti della filiera del cibo locale (produttori, trasformatori, ristoratori, albergatori, balneari, rappresentanti delle associazioni di categoria, etc). L'Agenda aveva messo in evidenza come la composizione prevalente del comparto agricolo locale fosse composto da numerosissime aziende quasi tutte di superficie inferiore all'ettaro e la maggior parte delle quali a conduzione familiare. Il Tavolo, insieme al Comune e a nuovi soggetti che condividevano lo spirito dell'Agenda o avevano organizzato la Giornata di Ascolto degli Agricoltori, partecipano al bando dell'Autorità Regionale per la Garanzia e la Promozione della Partecipazione (aggiudicandosi il finanziamento richiesto) con un progetto che prevedeva l'attivazione di un percorso partecipativo dedicato

ai piccoli produttori locali che avesse come obiettivo la realizzazione dell'Agenda programmatica. Obiettivi primari del percorso erano

1) La valorizzazione dei prodotti locali;

2) "Fare rete" tra aziende per riuscire ad attrarre fondi o essere più collaborativi, vista la frammentarietà che caratterizzava questo ambito da sempre: se le Aziende locali non riuscivano a crescere, si potevano però esplorare modalità "win, win", così da non essere schiacciati da mercati più competitivi o dalle conseguenze della loro globalizzazione.

Gli inizi sono stati difficili per non essere abituati al confronto, né tra produttori, né con "esperti" che nel corso del tempo si sono sempre presentati come i portatori della soluzione perfetta che non ha mai funzionato o che non ha colto i veri bisogni degli agricoltori essendo portatori di una visione accademica o ambiziosa. L'incoraggiamento al dialogo "inter pares", al reciproco apprendimento, al lasciare che fossero i partecipanti stessi a proporre quali esperti chiamare per momenti di formazione specifica, ha permesso che infine non si giungesse a definire un unico modello da inseguire, ma che tra le varie soluzioni proposte fosse individuato un "minimo comune denominatore" condiviso da tutti, lasciato aperto e implementabile nel corso del tempo man mano che altri soggetti si fossero uniti al percorso, rispettando il loro cammino e livello raggiunto. Sull'altra sponda il Comune, offertosi di creare un marchio locale a proprie spese, chiedeva ai produttori e agli altri soggetti della filiera, un metodo che garantisse la valorizzazione dei prodotti che non fosse solo la produzione "locale" ma che realmente comportasse la produzione di cibo salubre e criteri oggettivi di sostenibilità: quale è il valore aggiunto che possiamo offrire? Dove e come identifichiamo la sostenibilità economica e ambientale?

Non sottovalutiamo di questo percorso anche le difficoltà nell'organizzare gli incontri per i tempi risicati a disposizione da parte di chi lavora nei campi. Specie l'estate è un periodo impossibile per l'impegno degli agricoltori, che dedicano la maggior parte del loro tempo alle incombenze di coltivazione e gestione dell'azienda.

Il protocollo di intesa firmato tra Amministrazione e Tavolo Agricoltura, per realizzare il Marchio di qualità "Sapori di Camaione", è sotteso ad un "disciplinare" che deve ancora essere perfezionato nelle parti che identificano dei criteri oggettivi di qualità, insieme ad esperti, per giungere a garantire quei requisiti di sostenibilità a cui si accennava; tali requisiti non coinvolgeranno solo i produttori, ma anche i trasformatori, i commercianti ed i ristoratori. Una Azione Pilota è stata realizzata in piena estate ed ha avuto come fulcro della "simulazione" il Mercato ortofrutticolo comunale (simulazione: sperimentiamo in piccolo, tra noi, ed in ambito protetto, ciò che vogliamo proporre su vasta scala); il prezzo di vendita dei prodotti è stato concordato tra produttori e commissionari (mediatori tra produttori e acquirenti). L'Azione pilota prevedeva che quel giorno ristoratori, commercianti, balneari ed anche singoli cittadini, si recassero ad acquistare i prodotti direttamente al Mercato Ortofrutticolo. Chi trasformava i prodotti per cucinare piatti, i commercianti e tutti gli altri soggetti al contatto col pubblico e coi turisti, si doveva impegnare a informare con cura gli avventori su cosa avevano nel piatto, sul cibo - che era a Km Zero ed era stato colto in giornata - e che l'iniziativa faceva parte di un progetto denominato "**Agenda per la qualità del cibo locale**" finanziato dalla Regione e promosso dal Comune, dal Tavolo Agricoltura e dalle Aziende locali. I clienti trovavano nelle cassette delle verdure o sui tavoli del locale quel dépliant con l'illustrazione del progetto ed il nome di tutte le Aziende partecipanti; nei negozi erano state appese locandine ed il logo del progetto, visibile dall'esterno. Gli agricoltori e gli altri soggetti diventavano quindi promotori dei loro stessi prodotti,

cominciavano a sperimentare, nei fatti, una “rete di impresa” informale; i ristoratori si sono impegnati a cucinare i piatti della tradizione locale, esponendoli nelle loro sale, in bei buffet artistici che fotografavano e pubblicavano sui social, promuovendo sé stessi oltre ai loro fornitori. Visto il successo dell’iniziativa, tutti si resero conto quanto il collaborare fosse più premiante del competere: insieme erano più apprezzati dal pubblico che a partire da quella azione che aveva spronato gli agricoltori, al Mercato settimanale o alle Manifestazioni tematiche, cercavano il gruppo di “Sapori di Camaiole, così ricco di biodiversità orticola sul tavolo: la cosa vincente era agire in rete piuttosto che come singola azienda. Anche dall’organizzare questi eventi emerse che “molte mani rendono il lavoro leggero”. Il passo successivo è stato condividere con altri territori quanto sperimentato: nuovamente supportati da un bando regionale dell’APP è stato presentato e finanziato il progetto partecipativo: “Facciamo Rete per un Distretto del cibo in Versilia”. Già nel Protocollo di Intesa citato, uno degli obiettivi era di collaborare con gli altri Comuni e disseminare le pratiche di successo che Camaiole aveva sperimentato. La prospettiva di andare verso un Marchio della Versilia ha fatto sì che il Tavolo Agricoltura abbia chiesto e condiviso con l’Amministrazione l’opportunità di sospendere la registrazione del Marchio comunale “Sapori di Camaiole”, attendendo gli esiti del nuovo percorso partecipativo che ha coinvolto tutti i Comuni del comprensorio. Durante il percorso tutte le Amministrazioni hanno firmato l’accordo per costituire un “**Distretto del cibo della Versilia**”, la sospensione quindi della registrazione del marchio “Sapori di Camaiole” per andare incontro all’ipotesi di un marchio “Sapori della Versilia”, è stata una scelta opportuna e rispettosa. Intanto l’obiettivo del “fare rete” (tra quelli previsti dall’Agenda del cibo) sembra aver suscitato un rinnovato interesse che sta lavorando dal basso ed ha rivelato la necessità di un lavoro parallelo a livello di Amministrazioni e di Uffici competenti, per creare una vera e propria governance sul cibo; non è necessario sottolineare come il tema del cibo coinvolga a trasversalmente molti altri ambiti del territorio: dalle mense, alla individuazione del “giusto prezzo”, all’ambiente, allo smaltimento dei rifiuti speciali, alla salute, alla gestione del reticolo idraulico minore e quindi al contrasto del micro dissesto dei suoli. Già il progetto “Agenda del cibo” aveva prodotto due accordi di collaborazione tra aziende, Amministrazione e Consorzio di Bonifica per lo smaltimento dei rifiuti speciali in Agricoltura e per la manutenzione dei fossi.

si avvia il dibattito partendo da una sintesi proposta dal Prof. Belletti:

come garantire una effettiva partecipazione nella determinazione delle regole;

come e se sgp facilitano la distribuzione equa della remunerazione, riconoscere all’agricoltore il ruolo di manutentore del territorio;

Quali sono le regole che ci diamo per dire che stiamo lavorando in modo agroecologico

accuratezza dei sistemi di terza parte ed affidabilità, c’è equilibrio tra impegno personale nel mantenimento di sgp e l’efficacia del sistema soprattutto in termini di tempo da dedicare alle attività per la garanzia?

Ducci i sgp nascono dai piccoli per non pagare i costi della certificazione ma anche perché la certificazione è un poco un fallimento, il tempo è un problema di sicuro. Dobbiamo stabilire cosa intendiamo per sostenibilità ed agroecologia, noi siamo ancorati alla legge del bio, anche noi abbiamo brevettato un marchio, di successo, ma non riusciamo a commercializzare tutto, nessuno dei soci si occupa di marketing purtroppo.

la rete dovrebbe garantire una maggiore flusso di informazioni

Agostino quando parliamo di sgp dovremmo utilizzare termini “appropriati” io ad es. eliminerei la parola disciplinare, le norme che ti dicono cosa devi fare in un certo senso snaturano i principi, il fallimento del sistema: si rispetta il disciplinare, es si usano solo prodotti ammessi per la fertilizzazione, ma non viene

davvero curata la fertilità del suolo. Non ci si pone la domanda siamo stati davvero in grado di tutelare il suolo? I principi vanno misurati, dare tangibilità alla sostenibilità: quali sono i risultati delle analisi del suolo? Quante sono state le giornate dedicate dall'azienda alla formazione e divulgazione?

Luisella Meozzi sottolinea che dovremmo ritrovarci per un confronto su questi temi.

Agostino riguardo a chi finanzia le attività non vogliamo che sia l'agricoltore, finora sono state le associazioni/ cooperative in futuro stiamo pensando di fare partecipare i consumatori, nello scontrino un prodotto sgp porta la voce fondo di garanzia della rete per retribuire la sgp, l'attivazione del 4 per mille può anche essere una opzione. Non è facile.

Rubino il peso della giornata è stato spostato su la rete e la partecipazione che ovviamente sono la struttura su cui si appoggia il tema agroecologia che è quello che mi sta maggiormente a cuore. Come coltiviamo? Se trattiamo male le risorse rischiamo di perderle per sempre. Dobbiamo fare i conti con gli ecoschemi che ci impegneranno ad osservare pratiche agricole benefiche per il clima e l'ambiente, necessarie per sostenere la transizione ecologica del settore agricolo. Quali saranno i nuovi tipi di coltivazione, anche partire da un tipo di seme biodiverso, evolutosi in accordo all'ambiente, che ci può aiutare nell'impiegare minori risorse, esempio minore necessità di irrigazione.

Prof. Cardarelli saluti

Hanno partecipato

Rossi Adanella	Università di Pisa
Biolghini Davide	Forum Cooperazione e Tecnologia
Durastanti Francesca	Ordine agronomi Viterbo
de la Vega, Alejandra	La Sapienza Università di Roma
Maurizio Paffetti	Verdi Ambiente Società
Greta Zanon	Università degli Studi di Trento
peano cristiana	università Torino
Riccioli Francesco	Università di Pisa
PIA TIZIANA	REGIONE PIEMONTE
Natali Rachele	Università di Pisa
Sara Didoni	distretto economia solidale della Brianza
volpi Giampietro	GAS BAGGIO MILANO
Emanuela Giua	Bio distretto
Ducci patrizia	COMunità del cibo dei grani antichi di Montespertoli
GIORGIO DALSSASSO	PIANA DEL CIBO DI LUCCA
Comandi Federico	Orti di Maremma
Broggio Chiara	Ccibo
Orlandi Lorenzo	L'orto di Marrucheti
FERRETTI ROMANO	CSA NATURALMENTE
Zazzara Eugenio	Emporio di Comunità di Trento "Edera"
Ricci Silvia	Edera - Emporio di Comunità Trento
Pommella Laura	APS Comunità Interattive, partner e coordinatrice nei progetti regionali finanziari
Giuca Sabrina	CREA-Politiche e Bioeconomia
MUSSO ELISABETTA	CREA CONSIGLIO REGIONALE PER L'ECONOMIA AGRARIA
Belletti Giovanni	Università di Firenze, Dipartimento di scienze per l'economia e l'impresa

Bencini Carlo	Azienda agricola
Venezia Sergio	GAES Villasanta - DES Brianza - Ass. CO-Energia
Turchi Rita	Regione Toscana