

« Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri » (**Rapporto Brundtland** - WCED, 1987)

"CARTA DEL CIBO SANO E SOSTENIBILE"

promossa da Regione Calabria, Parco Nazionale dell'Aspromonte, Parco Nazionale del Pollino e Parco Nazionale della Sila

Introduzione

La politica delle aree naturali protette negli ultimi decenni è stata caratterizzata dalla crescente consapevolezza che, alla misura della conservazione, deve essere associata la manutenzione ed il mantenimento del patrimonio culturale e delle tradizioni e soprattutto del patrimonio naturale che per il suo straordinario valore diviene strumento di valorizzazione delle attività economiche. Anche le politiche comunitarie degli ultimi anni hanno decisamente contribuito al superamento della logica di conservazione basata sull'esclusiva tutela degli habitat naturali, promuovendo l'avvio di una strategia più complessiva orientata alla valorizzazione del territorio quale componente del contesto di vita di ciascuna comunità organizzata.

Nei parchi nazionali e più in generale nelle aree naturali protette la multifunzionalità dell'impresa agricola, la gestione sostenibile e la valorizzazione delle produzioni tipiche costituiscono obiettivi prioritari per il sostegno ad un modello di agricoltura efficiente economicamente redditizia e socialmente accettabile. L'agricoltura praticata nei parchi, sostenibile e competitiva al tempo stesso, concorre alla salvaguardia del paesaggio, preserva l'ambiente naturale, tutela la salvaguardia del benessere animale, fornisce un contributo fondamentale alla vita rurale, nonché viene incontro alle preoccupazioni ed alle esigenze del consumatore per quanto riguarda la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.

I parchi, si configurano oggi più che mai, come ideali territori di progetto in cui realizzare azioni dirette a promuovere lo sviluppo rurale ed attività connesse, favorire politiche regionali di prevenzione di danni a siti di alto valore biologico, mettere in atto azioni in funzione della diversificazione e della qualità dei prodotti agroalimentari, valorizzare le risorse turistiche locali e le caratteristiche storiche e culturali.

Gli agricoltori scelgono di rimanere ancorati al loro contesto sociale ed economico di riferimento facendo leva sul vantaggio competitivo che l'identità territoriale di ciascun Parco trasferisce al processo produttivo, attraverso l'integrazione delle tradizionali attività di coltivazione ed allevamento con quelle di promozione dei prodotti tipici e biologici, di turismo ambientale e di servizi.

Le aree protette sono luoghi di eccellenza dove si sperimentano le nuove e più avanzate forme di politiche agro-ambientali con particolare riguardo alla tipicizzazione dei prodotti ed alla conservazione del paesaggio per garantire la permanenza e l'ammodernamento delle azioni agricole soprattutto nelle aree protette situate in montagna dove l'attività agricola condotta con metodi tradizionali rappresenta un elemento indispensabile per mantenere vivo il tessuto sociale, economico e storico culturale delle comunità umane insediate.

I principi

Il cibo sano e sostenibile è un diritto di tutti.

La salubrità e sostenibilità deve essere verificata per ogni elemento collegato al ciclo del cibo: il produttore, il distributore, il consumatore, e, soprattutto, l'ambiente.

La salubrità e la sostenibilità del cibo deve essere verificata in ogni fase del ciclo del cibo: dalla produzione al trasporto, dal consumo allo smaltimento dei rifiuti prodotti in ogni sua fase.

I promotori della carta del cibo sano e sostenibile sono:

Regione Calabria

Ente Parco Nazionale dell'Aspromonte

Ente Parco Nazionale del Pollino

Ente Parco Nazionale della Sila

I primi sottoscrittori della Carta del cibo sano e sostenibile, oggi 27 settembre 2015, qui a Milano in occasione di EXPO 2015 sono:

1. Domenico Totaro (Presidente dell' Ente Parco Nazionale dell'Appennino Lucano)
2. Stefano Pecorella (Presidente dell'Ente Parco Nazionale del Gargano consigliere di Federparchi/Europarc Italia)
3. Paulo Castro (Consigliere di Europarc)
4. Angelo De Vita (Direttore dell' Ente Parco Nazionale del Cilento)
5. Vittorio Alessandro (Presidente dell' Ente Parco Nazionale delle Cinque Terre)
6. Massimo Geraci (Direttore dell'Ente Parco Regionale dei Nebrodi)
7. Agata Puglisi (Coordinatrice gruppo Unesco dell'Ente Parco Regionale dell'Etna)
8. Rocco Mafrica (Dipartimento Agraria Università Mediterranea di Reggio Calabria)
9. Elio Stellitano (Direttore U.O.C. Medicina Interna P.O. Melito Porto Salvo)
10. Luigi Gallo (Agronomo dell'ARSSA e promotore del presidio della lenticchia di Mormanno)
11. Paolo Perrone (giovane agricoltore produttore della lenticchia in rappresentanza dell'Associazione "I custodi della lenticchia di Mormanno")
12. Luigino Viola (Presidente dell'Associazione del moscato di Saracena)
13. Raffaele Riga (in rappresentanza di Slow Food Cosenza)
14. Pasquale Esposito (Responsabile Tecnico di A.Pro.Zoo, Soc. coop. a.r.l. per la valorizzazione della carne podolica calabrese)

Chi aderisce alla presente carta si impegna ad informare le proprie azioni ai principi e agli impegni in essa contenuti.

Possono aderire alla carta, per il tramite dei soggetti promotori, istituzioni, imprese, associazioni, operatori economici, cittadini dei territori delle aree naturali protette.

IMPEGNI

I soggetti che aderiscono alla Carta, si impegnano a realizzare le seguenti azioni:

1. Favorire la riduzione degli sprechi alimentari
2. Favorire la produzione e la commercializzazione del cibo sostenibile
3. Favorire la diffusione di agricoltura e zootecnia sostenibile
4. Favorire l'educazione al cibo sostenibile e alla riduzione degli sprechi

5. Favorire il coinvolgimento delle popolazioni locali in processi di riconversione o incentivazione di produzioni alimentari sostenibili
6. Favorire, attraverso produzioni sostenibili, il mantenimento di presidi territoriali in aree a rischio di spopolamento

L'AGRICOLTURA E LA ZOOTECCIA SOSTENIBILE

I soggetti che aderiscono alla Carta, per la realizzazione di interventi di agricoltura e la zootecnia sostenibile, si impegnano a favorire e realizzare interventi mirati:

1. Alla riduzione del consumo di risorse collegate alle produzioni alimentari (suolo, acqua, energia, ...)
2. Alla gestione sostenibile dei processi di produzione
3. Alla diversificazione delle produzioni
4. Alla tutela della biodiversità
5. Al ricorso a fonti di energia rinnovabile in ogni fase della produzione e commercializzazione
6. Alla riduzione degli impatti collegati ai rifiuti e ai reflui, attraverso la riduzione e differenziazione del rifiuto, l'utilizzo e lo smaltimento dei reflui per la produzione di energia o il ricorso ad impianti di fitodepurazione
7. Al mantenimento di forme di produzione legate alla storia del territorio e del paesaggio
8. Al mantenimento di popolazioni produttive in aree a rischio di spopolamento
9. Alla tutela e manutenzione di aree a rischio di spopolamento

L'EDUCAZIONE DELLE NUOVE GENERAZIONI

I soggetti che aderiscono alla Carta, al fine di trasmettere alle generazioni future i principi suddetti, si impegnano a favorire ed a realizzare interventi mirati a:

1. progettare ed attuare programmi di formazione ed informazione nelle scuole al fine di divulgare comportamenti responsabili e pratiche virtuose, come riciclare, rigenerare, riusare gli oggetti di consumo al fine di proteggere l'ambiente;
2. promuovere l'educazione alimentare ed ambientale con programmi rivolti anche alle famiglie per una crescita consapevole delle nuove generazioni;
3. programmare incontri periodici con le scuole al fine di assicurare nelle nuove generazioni la cura e la consapevolezza del cibo di cui ci nutriamo per una maggiore informazione riguardo agli ingredienti, alla loro origine ed al come ed al dove è prodotto, il tutto al fine di effettuare scelte responsabili;
4. promuovere l'educazione alimentare nelle mense scolastiche favorendo, con appositi programmi di sostegno alle amministrazioni locali, l'utilizzo di materie prime locali e la preparazione di cibi tradizionali;

LE ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE:

1. progettare ed attuare specifici programmi di promozione e valorizzazione dei prodotti tradizionali e sostenibili;
2. promuovere le politiche di marchio nelle aree protette individuando quale fattore di competitività la qualità ambientale dei processi produttivi;
3. promuovere progetti di filiera corta, per esempio dalla produzione locale alla ristorazione locale, perché accorciare i passaggi e ridurre le intermediazioni consente agli agricoltori di recuperare valore aggiunto e dare una mano anche all'economia locale e alla valorizzazione del territorio;

Consapevoli, infine, del ruolo di esempio e di stimolo che i parchi e le aree protette in generale hanno e consapevoli altresì, che l'integrazione degli ecosistemi e dei loro servizi nelle politiche di settore, nelle strategie, nella pianificazione, nella gestione e nell'operato di attori pubblici e privati è fondamentale per raggiungere gli obiettivi chiave e lo sviluppo di una sana **economia verde**, che deve essere attuata a livello nazionale e regionale dall'Unione Europea, a partire dalle opportunità offerte dal quadro finanziario 2014/2020

SI IMPEGNANO

a divulgare la Carta ed a farsi promotori della sottoscrizione della stessa presso le aree protette italiane ed europee.

Milano, 27 settembre 2015

I SOGGETTI PROMOTORI

<u>Regione Calabria</u>
<u>Ente Parco Nazionale dell'Aspromonte</u>
<u>Ente Parco Nazionale del Pollino</u>
<u>Ente Parco Nazionale della Sila</u>

I PRIMI SOTTOSCRITTORI

1. Domenico Totaro
2. Stefano Pecorella
3. Paulo Castro
4. Angelo De Vita
5. Vittorio Alessandro
6. Massimo Geraci
7. Agata Puglisi
8. Rocco Mafrica
9. Elio Stellitano
10. Raffaele Riga
11. Pasquale Esposito
12. Luigi Gallo
13. Paolo Perrone
14. Luigi Viola