

Manifesto per una proposta di legge su “Prodotti Tipici regionali e Dieta Mediterranea”

Lo scenario

- 800.000 persone muoiono l'anno di obesità e più del doppio soffrono di obesità;
- sul nostro pianeta abitano 7 miliardi di persone in costante crescita, ragione per cui si impone la diffusione di tecniche colturali più sostenibili pena il disastro;
- sprechiamo tra il 30 ed il 40% del cibo che portiamo sulle nostre tavole.

La proposta

Per queste sintetiche ragioni si impone la necessità di costruire comunità sostenibili e quindi la decisione assunta da un articolato partenariato pubblico e privato - 4 Gal siciliani (Madonie, Sicani, Metropoliest e Natiblei), 1 gal emiliano romagnolo (L'altra Romagna), 1 gal bulgaro (Chirpan), due Agenzie di sviluppo straniere (ATLAS Tunisia e Regionalni razvojni center Koper Slovenia), unitamente ad un partenariato nazionale (SO.SVI.MA. Spa, I.Di.Med., CE.RI.S.-C.N.R., Consorzio Produttori Madoniti, CONAD Sicilia, I.A.M.C.-C.N.R., Associazione Strada del Vino Terre Sicane, Gal Val D'Anapo, G.A.T. Euromed, S.C.E. s.r.l., Consorzio Sicilia Hyblea, 7 A.S.P. siciliane (PA, AG, CL, EN, CT, RG, SR), e la Libera Università Rurale dei Saperi e dei Sapori Onlus, di voler dar vita ad un progetto di cooperazione che consentisse di elaborare una proposta di legge volta a promuovere la domanda e l'offerta dei prodotti alimentari «a chilometro zero», provenienti da filiera corta, e dei prodotti alimentari ecologici e di qualità, nonché lo sviluppo locale e una migliore conoscenza delle caratteristiche dei processi di trasformazione e delle tradizioni produttive.

E ciò a partire dall'utilizzo di tali prodotti nei servizi di mensa scolastica, ospedaliera o aziendale, attraverso la predisposizione di Capitolati di appalto che – nel rispetto del principio della libera concorrenza – *prevedano, quale titolo preferenziale per l'aggiudicazione, l'utilizzo di prodotti alimentari a chilometro zero provenienti da filiera corta, nonché di prodotti di qualità.*

Gli obiettivi

Strategici: promuovere il sistema agricolo locale come elemento di identità da preservare e da far conoscere, attraverso la costruzione di una catena alimentare locale ed il riconoscimento – alla stessa – di un crescente valore economico, sociale e culturale adottando forme innovative di gestione, di collaborazione e di sensibilizzazione.

Economici: rilanciare le produzioni agricole tipiche e di qualità che compongono la Dieta Mediterranea e promuoverne l'inserimento sia sul mercato interno che su quello extraregionale.

Ambientali: favorire il mantenimento dei tratti distintivi della qualità del paesaggio rurale del mediterraneo; aumentare il consumo di prodotti locali tipici e di qualità ottenuti senza l'aggiunta di additivi chimici.

Sociali: promuovere il consumo etico e responsabile, potenziare il rapporto di collaborazione pubblico-privato ai diversi livelli (locali, territoriali, regionali, interregionali e transnazionali), determinare la nascita di un nuovo modello di governance territoriale fondato sulla valorizzazione delle produzioni agricole.

Da perseguire

Attraverso l'elaborazione di una comune metodologia concepita sui temi della filiera corta, sugli aspetti salutistici e nutrizionali propri della Dieta Mediterranea, dell'equilibrio sociale e della salvaguardia del paesaggio rurale, applicata dapprima ai territori aderenti al progetto ed, in una seconda fase, al resto dei territori e dei paesi del mediterraneo.

Con chi

Con quanti vorranno contribuire al processo di elaborazione aperta e partecipata, lanciato il 29 novembre 2014 a Campofelice di Roccella, che si snoderà lungo altre due tappe intermedie (24 gennaio a Lercara Friddi ed il 18 aprile a Bisacquino) e che si chiuderà il 9 maggio 2015 a Canicattini Bagni, con la presentazione appunto, della proposta di legge.

Con quale supporto

Con quello offerto dalle competenze pluriprofessionali (esperti di sviluppo locale, nutrizionisti, agronomi, animatori, biologi, psicologi, esperti di diritto amministrativo, ecc) mobilitate dal progetto di cooperazione al fine di elaborare nuovi capitolati e nuovi regolamenti che consentano di privilegiare l'uso di prodotti locali nella ristorazione collettiva.

Con l'obiettivo ultimo

Di voler costruire Comunità Sostenibili che, mettano al centro della loro attenzione, una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente ed indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale.