



European Rural Parliament Italy

# Manifesto della NeoRuralità:

*la vision, i principi, i doveri, i diritti e  
le innovazioni sostenibili legate alla  
terra fonte di vita*

## **VISION**

Noi, popolazioni, operatori, attori ed esponenti, a diverso titolo, del mondo rurale, nella qualità di eredi, custodi, promotori e valorizzatori del patrimonio di saperi, saper fare, buone pratiche, innovazioni sostenibili, saggiamente accumulato nei territori da cui proveniamo, mediante la condivisione del presente **Manifesto**, dichiariamo solennemente di credere ed affermare con la più grande e forte energia che ci contraddistingue i principi, doveri, diritti e necessità di innovazione che seguono.

## **PRINCIPI**

L'agricoltura con le attività forestali è indispensabile alla sopravvivenza umana.

La campagna provvede a tutti i bisogni fondamentali di acqua, aria, biodiversità, cibo, energia, fibre (cotone, lana, lino ecc) e a tutti i materiali da costruzione. La terra è sacra, non l'abbiamo fatta noi. È la dimora naturale di ogni essere vivente. Sulla terra si fonda l'identità delle comunità umane se non è alienata, frammentata e non è

basata su mere considerazioni utilitaristiche. Il suolo su cui camminiamo è mescolato alla polvere dei nostri antenati; i nostri corpi, morendo, arricchiscono la terra dimostrando che essa non ci appartiene, ma che noi apparteniamo alla terra. La campagna è una comunità vivente di innumerevoli organismi e come un corpo deve essere nutrita, curata, fatta riposare. Si parla con lei attraverso il proprio corpo. La campagna è essenziale per rigenerare la società umana, perciò occorre arricchire le campagne, riscoprendone la sacralità.

Tutte le civiltà si basano sull'agricoltura, compresa quella industriale, ma nessuna è stata così distruttiva per la natura come la nostra che è perciò la più fragile di tutte.

Le tecnologie industriali applicate alla terra — prodotti chimici di sintesi come diserbanti, concimi chimici, anticrittogamici, macchine a energia fossile, sementi geneticamente manipolate, monoculture di merci per il mercato internazionale, che modificano il paesaggio per renderlo funzionale alle macchine — non sono agricoltura ma attività industriali, e non devono godere di privilegi per "pubblico interesse".

Il furto anche di una sola mela è un reato punito penalmente, ma il saccheggio sistematico dell'eredità genetica e l'inquinamento dei cicli alimentari con conseguenze immense sulle popolazioni, non è considerato illegale dai governi, eppure viola i diritti fondamentali di tutti i popoli. Non c'è profitto derivante da questa distruzione che possa giustificarla.

La terra non è e non sarà mai una merce. È un bene comune. Il suo destino naturale è l'uso e il godimento comune.

Comune è l'aria che gli alberi e i venti rendono pura, comune è l'acqua che le radici delle piante, le rocce, le cascate rendono potabile e salutare come nessun impianto tecnologico può fare, comune è l'humus che si forma sotto gli alberi e nei campi ben coltivati perché arricchisce la catena alimentare, la quale è comune anch'essa insieme al polline dei fiori e a tutto ciò che serve a far vivere gli insetti, gli uccelli, gli animali e le piante selvatiche, delle quali comuni sono i semi spontanei, così come quelli delle piante coltivate, selezionate dall'opera di tanti contadini e comunità indigene anonime che da sempre hanno lasciato in eredità gratuita a tutte le generazioni i risultati delle loro fatiche e scoperte. Comune infine è la terra per le popolazioni tribali. Ma anche nelle società contadine in cui è ben instaurata la proprietà privata, restano forme di usi civici e comuni sono le strade vicinali, la rete dei fossi, le sponde dei fiumi e i

ruscelli, l'uso delle sorgenti liberamente aperto alla sete dei vicini e dei viandanti.

Coloro che conservano e trasmettono questa ricchezza insostituibile, obbedendo alle leggi naturali di alimentazione delle piante, migliorando la depurazione naturale e l'accumulo delle acque nelle falde, aumentando l'assorbimento di anidride carbonica e di acqua nelle biomasse sotto forma di humus, arricchendo i suoli, neutralizzando e trasformando le sostanze tossiche in utili e sane, proteggendo la terra dall'erosione, aumentando e migliorando la qualità degli alimenti per se stessi e le comunità locali, imprimendo sul paesaggio i segni della bellezza domestica, svolgono il lavoro fondante del pubblico interesse. Questo lavoro precede e supera quello degli stati e delle organizzazioni internazionali.

I contadini e i popoli indigeni non sono produttori di merci, sono guardiani della terra e della nostra sopravvivenza comune. Producendo beni strategici per la loro sussistenza, nutrono il paesaggio e lo umanizzano, cioè lo rendono domestico per la comunità di esseri, viventi o meno, a cui apparteniamo.

Le culture contadine e indigene sono orali, perché si basano su un'intelligenza e intuizione analogica e simbolica diretta, un linguaggio comune con la natura: scrivono nel paesaggio, con le piante, gli animali, gli strumenti e i beni che producono, non sulla carta. Nel loro operare lasciano spazio alle voci e al silenzio di tutti gli esseri viventi.

Le comunità contadine e tribali applicano l'etica della sussistenza, cioè soddisfano i loro bisogni essenziali direttamente dalla natura, rispettandone l'ordine, in economie locali di circuito, fondate su pratiche di coltivazione e uso della terra ereditate da saperi e abilità ancestrali che comportano l'impegno continuo a mantenere e ricostruire equilibri naturali, sociali e culturali. Il ciclo alimentare è per sua qualità intrinseca locale, finalizzato alla sussistenza.

## **DOVERI NATURALI**

Il lavoro dei piccoli contadini e dei popoli tribali che obbediscono all'etica della sussistenza, in quanto la protezione e cura che dedicano ai loro luoghi ha effetti sul mondo intero, adempie ai seguenti doveri:

- conservare e arricchire il suolo, usando le biomasse per moltiplicare l'humus;
- favorire il manto vegetale perenne sia di leguminose che di siepi e alberi, rispettando la necessaria e salutare convivenza del maggior numero di specie;
- aumentare la capacità di assorbimento delle acque nel suolo, nelle falde e sorgenti e proteggerne la potabilità locale e gli altri usi comuni;
- curare i suoli tramite la manutenzione e adattamento di fossi, viottoli, muri a secco, recingimenti, strade vicinali, campi terrazzati ecc.
- migliorare le varietà e il ripopolamento delle specie vegetali e animali adattate ai luoghi, aumentando così la biodiversità ed evitando le monocolture;
- curare la pulizia delle loro abitazioni, la salute dei loro alimenti e territori che abitano senza prodotti tossici, di sintesi e di plastica;
- produrre alimenti ugualmente sani per se stessi e per gli altri;
- rispettare la sovranità alimentare, cioè l'autosufficienza territoriale: infatti solo se ogni popolo si nutre coi prodotti della sua terra è sicuro della sua indipendenza politica e di non rubare alimenti agli affamati dei paesi poveri;
- fare la manutenzione delle parti comunitarie della terra, dell'accessibilità dell'acqua da bere per la sete dei viandanti, delle strade vicinali, dei boschi e degli altri percorsi tradizionali;
- praticare e trasmettere le loro culture orali, che non escludono nessun essere vivente, e difendono il silenzio come diritto di uso civico;
- tendere allo stadio climax e alla massima simbiosi degli esseri umani con le altre forme viventi e i loro sostrati minerali.

## **DIRITTI NATURALI DEI CONTADINI E DEI POPOLI INDIGENI**

Conseguentemente, chi opera sulla terra in violazione dei suddetti doveri non può vantare alcun diritto di precedenza e non può indennizzare le popolazioni con esborsi economici ma solo

ripristinando l'ecosistema locale o bacino imbrifero nelle condizioni precedenti ai danni.

Chi opera sulla terra per fini di profitto esercita un'attività industriale e deve essere sottoposto a ogni regolamento, certificazione, controllo sanitario ecc. riservato a tali attività, rispettando tassativamente i limiti imposti dalle leggi nelle forme indicate dallo Stato in cui opera. Gli Stati agiscono illegittimamente ogni volta che garantiscono alle imprese industriali diritti che sono in conflitto coi diritti tradizionali dei contadini.

A coloro che, anche soltanto su un fazzoletto di terra, assolvono i suddetti doveri appartengono i seguenti diritti originari, inalienabili e imprescrittibili:

1. il diritto di conservare la prosperità e la natura comunitaria della terra che rende immorale e illecito ogni e qualsiasi esproprio, anche per pubblica utilità, in quanto la pubblica utilità di chi esercita i doveri di cui sopra è superiore a ogni altra utilità;

2. il diritto all'analfabetismo, cioè il diritto di vivere e comunicare per mezzo di una cultura orale in tutto ciò che riguarda la campagna e le sue opere, il che comporta il divieto di obblighi scritturali o elettronici o certificatori di alcun genere per le attività contadine che saranno esclusivamente a carico degli uffici burocratici; per i popoli tribali ciò comporta anche il divieto di pretendere una documentazione scritta di proprietà della terra, bastando l'uso prolungato ab immemorabili;

3. il diritto alla gratuità dello scambio e della selezione dei semi che comporta il divieto di brevettare esseri viventi ancorché manipolati dalla scienza e dalla tecnica. Le varietà adattate ai luoghi fin da tempo immemorabile sono state il risultato di attività svolte gratuitamente per il bene della comunità;

4. il diritto di accesso all'acqua e il divieto di qualsiasi attività che comprometta le falde, privatizzi le acque e ne riduca la disponibilità per i piccoli contadini, le popolazioni indigene o i residenti/utenti;

5. il diritto al regime di esenzione dalle norme igieniche imposte dai governi: gli organismi sanitari di controllo hanno l'onere della prova nel caso sostengano che specifiche pratiche tradizionali adottate dall'agricoltura contadina provochino danni alla salute dei suoi utenti;

6. il diritto al regime di esenzione dalle norme commerciali in quanto le attività di vendita diretta al pubblico e ai dettaglianti da parte dei contadini e indigeni sono sempre state libere e non considerate attività commerciali.

*(Dal sito della Libreria editrice fiorentina)*

## **NECESSITÀ DI INNOVAZIONI SOSTENIBILI LEGATE ALLA TERRA E AL SUO UTILIZZO**

Nel pieno rispetto dei principi, dei doveri e dei diritti sopra citati, che stanno alla base del presente Manifesto, occorre anche considerare che il sistema agroalimentare italiano, il quale si caratterizza per un vantaggio competitivo naturale difficilmente riproducibile, legato alla collocazione geografica delle produzioni, alla rilevante biodiversità naturale, alla diversificazione varietale e produttiva ed infine alle specificità di origine e di produzione, non si è, però, evoluto verso l'introduzione di innovazione, facendo sì che l'agricoltura di alcuni territori regionali assumesse il ruolo di settore "servente" di altri sistemi economici strutturalmente meglio organizzati, per esempio nelle fasi delle trasformazioni (processing), e pertanto capaci di generare valore aggiunto nel territorio. Il settore agricolo italiano, considerato nel suo complesso e nella sua accezione più ampia, qual è quella dell'agribusiness, risulta infatti essere caratterizzato da una propensione media all'innovazione non particolarmente rilevante. Effetto, quest'ultimo, da imputare principalmente ad un troppo lento cambiamento generazionale, ma certamente anche ad uno scarso trasferimento tecnologico alle imprese che potrebbero, se adeguatamente sostenute, diversificare tecnologicamente specializzazioni esistenti in settori/filiere tradizionali, metterle a sistema contribuendo al completamento delle filiere stesse e prestarsi ad una azione diffusa di trasferimento tecnologico rispettoso dell'ambiente locale e dell'intero ecosistema.

- ◆ Pertanto, nell'ambito tematico dei **Cambiamenti climatici e patrimonio genetico, vegetale e zootecnico (conservazione, selezione miglioramento e valorizzazione)** bisogna promuovere attività e proposte di ricerca e sperimentazione che tengano conto degli scenari evidenziati dai cambiamenti climatici in relazione all'impiego sostenibile delle risorse idriche ed energetiche attraverso lo sviluppo delle tecnologie legate alle energie da fonti rinnovabili, anche in relazione ai servizi ecosistemici e lo sviluppo delle filiere no-food sostenuti

dall'agricoltura, che dovrebbero portare a sviluppare, di pari passo con l'attività di conservazione e la messa in sicurezza delle diverse cultivar e razze a rischio estinzione, iniziative volte alla produzione e alla commercializzazione di prodotti di qualità o "prodotti tipici". Per di più, oltre a potenziare gli studi e le applicazioni tecnologiche per contrastare i cambiamenti climatici, per ovviare alla crisi del comparto agroalimentare una strada obbligata è quella di mettere sul mercato prodotti di nicchia costituiti da produzioni autoctone o di particolare pregio sia dal punto di vista nutraceutico che dal punto di vista qualitativo-organolettico e riuscire a rendere minime le perdite dovute alle avversità biotiche. Potrebbe essere sostenuto con azioni strategiche specifiche lo sviluppo di nuove produzioni o la riconversione di produzioni esistenti in un'ottica di creazione di nuovi prodotti anche non food, legati alla valorizzazione degli scarti di produzione o della catena distributiva alimentare o connessi all'introduzione di nuovi materiali ottenuti da biomasse agricole in ambiti applicativi industriali diversificati (in primo luogo nell'edilizia).

- ◆ Nell'ambito tematico **Alimenti funzionali e nutraceutica** occorre promuovere attività e proposte di ricerca e sperimentazione di alimenti "positivi" per la salute dell'uomo: sia con l'arricchimento di cibi più o meno tradizionali mediante l'aggiunta di ingredienti particolari che abbiamo dimostrato di avere proprietà utili all'organismo, sia ricercando l'eventuale presenza di tali ingredienti direttamente all'interno di prodotti alimentari che già facciano parte del quotidiano, arricchendone la storia con validazioni di tipo scientifico che ne attestino la funzionalità. La crescente attenzione dei consumatori nei confronti di diete meno caloriche e più attente alla salute, nonché il continuo invecchiamento della popolazione che si registra a livello demografico, ha sviluppato nel mercato l'interesse nei confronti di alimenti con ricercate caratteristiche dietetico-nutrizionali e salutistiche. Da qui la crescente attenzione della ricerca e del mercato nei confronti di prodotti di nicchia costituiti da produzioni autoctone o di particolare pregio sia dal punto di vista nutraceutico che dal punto di vista qualitativo-organolettico quali, ad esempio, la pasta ed i prodotti da forno, ottenuti con

cereali non molto o non più diffusi per l'alimentazione umana, definiti minori, quali i farri, le avene, la canapa e i grani antichi. Questi prodotti costituiscono una innovazione nell'attuale panorama agro-alimentare nazionale per il loro elevato valore dietetico associato alla presenza di fibre alimentari, composti antiossidanti e composti ad attività nutraceutica. L'attività di ricerca, sperimentazione e applicazione dovrà quindi proseguire sulla strada della valorizzazione, caratterizzazione e promozione del patrimonio genetico, vegetale e zootecnico locale, funzionale anche alle condizioni poste dai cambiamenti climatici e in relazione anche alla crescente attenzione e richiesta da parte del mercato di alimenti funzionali e nutraceutici, di alimenti con ricercate caratteristiche dietetico-nutrizionali e salutistiche. Azioni concrete come la creazione di apposite "banche del germoplasma" sono da annoverarsi fra le azioni strategiche che vanno in tale direzione. L'interesse per la produzione di questi alimenti può determinare per alcune filiere, come ad esempio quella cerealicola, una richiesta di trasformati e materie prime specifiche ed innovative per l'agricoltura locale, rappresentando un'opportunità, in termini economici, per l'intera filiera.

- ◆ Nell'ambito tematico **Innovazione e sostenibilità di processo/prodotto/organizzazione delle produzioni e delle filiere agroalimentari (metodologie, materiali, macchine e impianti, servizi)** bisogna promuovere l'innovazione mediante metodologie, materiali, macchine e impianti, servizi innovativi mirati, ad esempio, al contenimento nell'uso delle risorse agroalimentari (acqua, suolo, fertilizzanti, principi attivi con funzione fitosanitaria, energia). Considerato che il sistema agroalimentare nazionale abbisogna di sempre maggior evoluzione in termini di comunicazione, packaging e posizionamento dei prodotti sugli scaffali europei, l'innovazione potrà interessare il settore della commercializzazione, ad esempio con azioni di marketing collettivo dei prodotti agroalimentari italiani, che consenta di sopperire alla frammentazione del comparto e superare i numerosi ostacoli di accesso alle grandi catene di distribuzione. Altro esempio, la creazione di un centro multifunzionale, che presenti al suo interno impianti, macchinari tecnologicamente avanzati e know-how personalizzato sulle



diverse esigenze aziendali, creando in tal modo un volano di sviluppo sia del territorio nazionale, sia dei paesi del bacino mediterraneo con il supporto di esperti qualificati, la costruzione di sistemi di governance dei territori orientati alla qualità delle produzioni, alla coesione, all'educazione e all'inclusione sociale. Il territorio dovrebbe diventare sintesi di agricoltura, tipicità, biodiversità e autorganizzazione. Bisogna, dunque, intervenire anche mediante il rafforzamento della qualità e salubrità delle produzioni consentendo di orientare verso nicchie di mercato più redditizie le produzioni locali, che, a livello di prezzo, non possono di certo competere con la grande maggioranza dei competitor attivi sui mercati internazionali. Di fondamentale importanza appare poi rafforzare l'immagine, packaging e la presenza su Internet dei prodotti agroalimentari. I siti internet delle aziende agroalimentari, nella maggioranza dei casi, riportano grafiche obsolete e non utilizzano canali e-commerce avanzato intuitivi ed user-friendly per l'utente finale; inoltre, non esistono portali dedicati all'agroalimentare italiano che presentino le eccellenze del "made in Italy" suddivise per territori di produzione, marchi di qualità e certificazioni di tracciabilità dei prodotti.

- ◆ Nell'ambito tematico **Conservazione (metodologie e materiali), logistica (impianti e gestione operativa) e trasporti dei prodotti agro-alimentari** occorre promuovere la valorizzazione ed il supporto delle competenze ed attività legate alla gestione del prodotto "dal campo alla tavola", includendo nel post-raccolta tutte le attività dalla trasformazione al dettaglio. Nel campo dell'ortofrutta, ad esempio, i prodotti della IV gamma, minimamente trattati (minimally processed food - lightly processed food), rappresentano una delle innovazioni tecnologiche più rilevanti degli ultimi due decenni. Le caratteristiche di freschezza del prodotto e la sicurezza d'uso senza stabilizzanti o sanificanti, le procedure igienico-sanitarie, la scelta dei materiali per l'imballaggio (packaging) e il mantenimento della catena del freddo lungo la filiera sono i determinanti tecnologici della qualità e del successo. L'attenzione maggiore è stata finora rivolta alla macchine per la lavorazione del prodotto, ma alla luce della nuova normativa che regolerà il settore della commercializzazione ortofrutticola di

IV gamma, sarà necessario investire maggiormente in ricerca su processi e tecnologie, tecniche agronomiche e marketing. È infatti noto che le colture destinate alla IV gamma richiedono maggiore attenzione nella selezione delle varietà, nelle tecniche di coltivazione e nel confezionamento, soluzioni tecnologiche che sostengono l'innovazione di prodotto e di processo dei sistemi di filiera, attraverso l'utilizzo di tecnologie abilitanti nell'ambito dell'informatica, dell'organizzazione, della logistica e della distribuzione. Inoltre, essendo noto che la logistica nel settore agroalimentare interessa l'insieme delle attività di raccolta, conservazione, lavorazione, trasporto che si susseguono dal sito di produzione al consumatore, di un prodotto con caratteristiche anche di più o meno elevata deperibilità, un efficace approccio alla gestione di queste attività è garanzia di qualità e sicurezza e riduce le inefficienze tipiche di alcune filiere agroalimentari. In tale contesto, la conoscenza dei parametri fisici, microbiologici, organolettici del prodotto, fresco o trasformato, destinato alla conservazione, la loro interazione con la formulazione di specifici modelli di gestione delle scorte, l'integrazione di sistemi di monitoraggio e controllo della cold chain nonché l'implementazione di tecniche di routing nei trasporti possono rappresentare validi strumenti per la sostenibilità e lo sviluppo del settore. Studi in letteratura dimostrano che l'uso di sistemi integrati di logistica e gestione delle scorte basati sulla Shelf Life può portare a consistenti riduzioni della frazione di prodotti deperiti e significativi risparmi legati alla possibilità di trasferire opportunamente i prodotti in incipiente stato di deperimento dal canale logistico principale a un canale secondario, quando essi presentano ancora un valore di recupero piuttosto che un costo di smaltimento.

- ◆ Nell'ambito tematico **Sovranità alimentare**, l'Italia è tra i Paesi che già oggi, con il suo ministero delle Politiche agricole, protegge 315 prodotti con marchi Dop (denominazione di origine protetta), Igp (indicazione geografica protetta), Stg (specialità tradizionale garantita) per non parlare di Doc, Docg, Igt, ecc. Pensiamo davvero che non ci sia sufficiente sovranità? La sovranità alimentare non va intesa come una "nuova montagna di carte" per affermarne il diritto di esistere. Nel corso degli anni il

concetto di « sovranità alimentare » è stato ripreso e diffuso da diverse organizzazioni, non esiste una definizione unanime o trasversalmente condivisa di questo concetto, ma per capire cosa significa può essere utile riferirsi all'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO). Secondo la FAO, la sovranità alimentare è un modello di gestione delle risorse alimentari che ha come priorità e motore delle proprie politiche non la massimizzazione del profitto economico, ma la soddisfazione delle esigenze alimentari delle persone; che promuove un tipo di produzione alimentare sostenibile e rispettosa del lavoro di chi produce il cibo; che punta a incoraggiare le economie alimentari locali, riducendo la distanza tra fornitori e consumatori, lo spreco e la dipendenza da società distanti dai luoghi in cui il cibo viene prodotto. In altre parole, la sovranità alimentare si propone di dare il controllo delle risorse alimentari soprattutto a chi le produce, le distribuisce e le consuma, anziché a grandi aziende che le utilizzano come mezzo per arricchirsi. La sovranità alimentare punta a valorizzare le conoscenze tradizionali sulla produzione delle risorse alimentari e la loro trasmissione di generazione in generazione, e promuove l'utilizzo di metodi e mezzi di gestione delle risorse alimentari che siano sostenibili dal punto di vista ambientale.

- ◆ Nell'ambito tematico **Valorizzazione dei prodotti identitari attraverso le De.Co. (Denominazioni Comunali)** bisogna innanzitutto chiarire che le De.Co. nascono da un'idea semplice e geniale del grande Luigi Veronelli<sup>1</sup>, che così le spiegava:

---

1 **Luigi Veronelli** (Milano, 2 febbraio 1926 – Bergamo, 29 novembre 2004) è stato un gastronomo, giornalista, editore, conduttore televisivo, filosofo e anarchico italiano. Viene ricordato come una delle figure centrali nella valorizzazione e nella diffusione del patrimonio enogastronomico italiano. Antesignano di espressioni e punti di vista che poi sono entrati nell'uso comune e protagonista di caparbie battaglie per la preservazione delle diversità nel campo della produzione agricola e alimentare, attraverso la creazione delle De.Co. (Denominazioni Comunali), le battaglie a fianco delle amministrazioni locali, l'appoggio ai produttori al dettaglio. Veronelli, enologo, gastronomo e scrittore lombardo ha rappresentato e rappresenta il rinascimento dell'Enogastronomia italiana in tutte le sue espressioni, ha aperto una strada, inventato un genere, vissuto e tracciato la via per l'affermazione dei territori e dei loro prodotti identitari, una lezione di dedizione, onestà intellettuale e sana partigianeria che fa di lui l'antesignano della sovranità alimentare. Ha lottato contro i poteri forti a difesa dei piccoli produttori, a garanzia dei consumatori consapevoli, tra le sue battaglie: "con la trasparenza del prezzo sorgente, il consumatore verrebbe messo in grado di valutare il tipo di ricarico applicato dal rivenditore, e da questo la sua onestà". Già nel lontano 1956 Luigi (Gino) Veronelli scriveva "L'agricoltura e il turismo sono le armi migliori per lo sviluppo e l'affermazione della nostra Italia".

*“Attraverso la De.Co. il « prodotto » del Territorio acquista una sua identità.” Rappresenta un concreto strumento di marketing territoriale, ma soprattutto un’importante opportunità per il recupero e la valorizzazione delle identità e le unicità locali. La De.Co. è « un prodotto del territorio » (un piatto, un dolce, un sapere, un evento, un lavoro artigianale, ecc.) con il quale una comunità si identifica per elementi di unicità e caratteristiche identitarie, deve essere considerata come una vera e propria attrazione turistica capace di muovere un target di viaggiatori che la letteratura internazionale definisce “foodies”, viaggiatori sensibili al patrimonio culinario locale e non solo. La denominazione comunale (De.Co.) « è un atto politico, nelle prerogative del Sindaco », che afferma il suo primato nel territorio, che presuppone una conoscenza del passato, un’analisi del presente ed una progettualità riferita al futuro. Il tutto nell’ottica del turismo enogastronomico, che se ben congegnato e gestito, costituisce una vera e grande opportunità per lo sviluppo dell’economia locale, specie per le piccole comunità rurali, che nei rispettivi prodotti alimentari e piatti tipici hanno un formidabile punto di forza attrattiva nei confronti del visitatore. Il “genius loci”, quale intimo e imprescindibile legame fra uomo-ambiente-clima-cultura produttiva-territorio: l’effetto GeniusLoci è la capacità che deve avere un territorio di « produrre », grazie al saper fare dell’uomo che possiede il gusto del territorio nel quale riconosce in modo permanente la singolarità ed il valore. I suoi contenuti innovativi sono: l’Originalità, dal latino oriri, derivare, non solo da un punto di vista topografico, ma culturale, vuol dire non distorcere la voce del territorio di provenienza; la Naturalità, ossia produrre senza*

---

Un’idea decisamente controcorrente considerando il pieno boom economico, ossia quel veloce sviluppo industriale che trasformò l’Italia, il suo modo di vivere, le abitudini, anche alimentari, della popolazione e modificò per sempre l’aspetto delle città, del paesaggio, delle campagne. Anni dopo, Veronelli è tornato sull’argomento precisando che “L’agricoltura di qualità e il turismo di qualità sono le armi per lo sviluppo della nostra patria”. Veronelli in questo come in tanti altri temi, è stato un intellettuale a tutto campo, ricco di intuizioni, uno straordinario personaggio ricco di umanità e di contraddizioni, capace di vedere lontano. I suoi pensieri sul turismo e sull’agricoltura, infatti, hanno del pionieristico se collocati nel contesto storico in cui sono stati enunciati. Ma d’altra parte il suo grande fascino era dovuto al fatto che nella sua vita non ha mai smesso di essere curioso e attento a cogliere le novità, nel rispetto delle identità territoriali.

interventi estranei all'azione del territorio; l'Identità, dal latino *idem*, uguale, che non cambia nel tempo, quindi facilmente riconoscibile, perché è il senso del luogo; infine la Specificità, nel significato dato da Max Weber nel 1919, di qualcosa immediatamente riconoscibile per le sue caratteristiche originali (un dolce, un piatto, un evento una tradizione).

- ◆ Nell'ambito tematico **Qualità, tipicità e sicurezza delle produzioni e delle filiere agroalimentari (vegetali e zootecniche)** bisogna promuovere le azioni dirette a supportare la valorizzazione di tutte le produzioni agro-alimentari italiane con particolare riferimento alle eccellenze consolidate (DOP, IGP, STG, IGT, Slow Food, Produzioni Agroalimentari Tradizionali, produzioni biologiche), nonché alle azioni volte a sostenere strumenti utili a garantire la tracciabilità e la caratterizzazione chimico/fisica e sensoriale, per singolo prodotto e per filiera produttiva (es.: certificazioni UNI EN ISO 22005). Infatti, la crescente differenziazione della richiesta di prodotti alimentari e una maggiore attenzione del consumatore ai prodotti tipici regionali rappresentano certamente nuove opportunità del comparto agro-alimentare a livello nazionale. Tuttavia, in un mercato globale come quello che attualmente viviamo, la competitività delle imprese non può basarsi soltanto sulla tipicità dei prodotti, ma deve anche essere accompagnata dalla valorizzazione qualitativa delle produzioni tipiche regionali e dalla innovazione tecnologica. In questo senso, vanno certamente portati ad esempio i buoni risultati ottenuti nel campo delle produzioni vinicole siciliane che hanno fatto anche da volano per il miglioramento della produzione vitivinicola sia siciliana, sia di livello nazionale.
- ◆ Nell'ambito tematico **Valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti di tutte le produzioni agroalimentari per un sistema nazionale di circolarità delle produzioni** occorre realizzare metodi e modelli di produzione ecosostenibile nel settore agricolo ed agroindustriale per aumentarne la competitività e la sostenibilità e indirizzare l'economia europea verso un modello consolidato di bioeconomia. Lo sfruttamento e la valorizzazione di biomasse, sottoprodotti e scarti originati dai processi produttivi costituisce in

questo scenario un obiettivo prioritario. D'altra parte, le piccole imprese, da cui prevalentemente è costituito il sistema agro-produttivo nazionale, sia per quanto riguarda la produzione primaria sia per quanto riguarda la fase di trasformazione alimentare, singolarmente, sono difficilmente in grado di mobilitare le risorse finanziarie e umane necessarie per contribuire a realizzare tale obiettivo. Si dovrà intervenire favorendo aggregazioni di micro, piccole e medie imprese che possano mettere a frutto e contribuire all'industrializzazione dei processi che consentono di trasformare gli scarti della lavorazione dei prodotti, e quelli da rifiuti in materie prime utilizzabili per la produzione anche no-food. Particolare attenzione dovrà inoltre essere dedicata alla riduzione degli sprechi e dello scarto, delle caratteristiche organolettiche e della sicurezza del prodotto, obiettivi tutti in stretta relazione anche con le attese di Horizon Europe.

- ◆ Nell'ambito tematico **Trattamento e smaltimento delle acque reflue nell'agroalimentare** occorre evidenziare che il corretto trattamento e smaltimento delle acque reflue costituisce in molti casi un fattore limitante all'insediamento di nuove aziende, ovvero rappresenta un ulteriore limite alla competitività e alla sostenibilità ambientale del settore agro-industriale nazionale. Sarebbe auspicabile sviluppare attività di ricerca finalizzate alla messa a punto, per l'ambiente rurale, di sistemi di trattamento naturali delle acque reflue agro-industriali e delle acque provenienti da attività di tipo agricolo, nonché individuare criteri di esercizio per la loro ri-utilizzazione in agricoltura ai fini della loro valorizzazione agronomica ed economica (in particolare della sostanza organica e dei nutrienti) e del recupero e risparmio delle risorse idriche.

Infine, bisogna anche tener conto del fatto che l'attuazione di un disegno strategico di lungo periodo volto a promuovere una **specializzazione intelligente del sistema economico agroalimentare** richiede strumenti dedicati di gestione della conoscenza basati, oltre che sul monitoraggio e sulla valutazione dei progressi ottenuti nel corso del percorso attuativo, sulla creazione di un sistema di raccolta e diffusione di informazioni e dati connessi alla struttura del contesto e

alla sua dinamica, articolato su un arco tempo temporale di medio periodo e sulla definizione di tappe intermedie collegate al raggiungimento di specifici milestone, che promuova, attraverso la realizzazione di un insieme di azioni tra loro coordinate, il passaggio dall'attuale condizione di frammentazione e di limitata integrazione tra offerta di ricerca e domanda di innovazione a un sistema reticolare e cooperativo, partecipato dai diversi attori della domanda e dell'offerta. A tal fine, bisogna procedere seguendo quattro tappe fortemente interconnesse, che rappresentano altrettanti obiettivi specifici dell'introduzione di innovazione nel sistema agroalimentare:

**1. aprire i laboratori per valorizzare la capacità di ricerca esistente in un'ottica di sostegno al processo di specializzazione intelligente del sistema produttivo agricolo e agroalimentare**, i cui presupposti fondamentali devono esser basati sulle seguenti esigenze: a) che l'accesso deve essere finalizzato a produrre spill-over mediante un'innovazione utilizzabile dal sistema delle imprese che operano sul territorio; b) che i risultati dell'attività di ricerca svolta devono essere resi pubblici; c) che l'accesso ai laboratori comporta per l'utilizzatore un costo e, in generale, implica delle responsabilità per le diverse parti coinvolte;

**2. creare un Osservatorio dell'Innovazione nel settore agroalimentare presso il Parlamento Rurale nazionale**, basato sull'utilizzo di una piattaforma web dedicata e in grado di fornire, in maniera tempestiva e con i livelli di analiticità necessari, informazioni e dati di natura strutturale e dinamica sul sistema agroalimentare nazionale; diffondere dati analitici sempre aggiornati sull'offerta strutturale di ricerca (attraverso la pubblicazione on-line delle schede dei laboratori di ricerca); rappresentare il repository all'interno del quale – sulla base di accordi prestabiliti con i soggetti beneficiari di fondi pubblici di diversa provenienza – confluiranno specifiche schede di descrizione dei risultati dei progetti di ricerca finanziati sul territorio nazionale (anche in tema di innovazione sociale) e un elenco periodicamente aggiornato dei brevetti registrati da inventori italiani; offrire, infine, al grande pubblico e agli addetti ai lavori un set strutturato di dati – periodicamente aggiornati – relativi all'evoluzione delle condizioni strutturali del contesto nazionale

nell'ambito di policy della ricerca e dell'innovazione;

**3. costruire una Rete Nazionale degli Innovatori nel settore agroalimentare**, coordinata da una commissione del Parlamento Rurale nazionale e pensata come il luogo – fisico e virtuale – in cui si realizza su basi stabili il dialogo e lo scambio di informazioni e di proposte tra tutti gli attori nazionali, anche in vista di un maggiore coinvolgimento e di una maggiore apertura del sistema verso i rappresentanti della “quarta elica” (la società civile organizzata) e della “quinta elica” (la società civile non organizzata, persone-risorsa, blogger, influencer, singoli attivisti e gli utenti finali); a regime, la Rete dovrà configurarsi come uno spazio in cui si promuovono dibattiti aperti sulle tematiche inerenti l'innovazione di maggiore attualità ma, soprattutto, come “bacheca delle opportunità” e terreno di incontro per la realizzazione di accordi di collaborazione, anche informali, e di promozione di progetti e iniziative in comune;

**4. interconnettere il patrimonio di saperi, buone pratiche, innovazioni nell'agroalimentare e nei settori ad esso connessi**, accumulato a livello nazionale, con i patrimoni omologhi degli altri parlamenti rurali nazionali, del Parlamento Rurale Europeo (ERP), degli Stati membri dell'UE e degli Stati dell'intero contesto euromediterraneo, attività questa di forte valenza strategica e che dev'essere coordinata da un'apposita commissione del Parlamento Rurale nazionale allo scopo di promuovere, facilitare e valorizzare sinergie virtuose e che, alimentandosi a vicenda, siano in grado di produrre proposte ed azioni pro-attive volte a valorizzare e mettere in pratica le istanze del presente Manifesto.

(Fonte: S<sup>3</sup> Smart Specialisation Platform - RIS<sup>3</sup> Sicily)