

## Carta della Comunità del Cibo e della Biodiversità

### Montagna Bellunese

Noi, cittadini e cittadine della Montagna Bellunese, produttori locali e rappresentanti della filiera economica, delle Istituzioni, delle Associazioni di categoria, del mondo turistico, degli Istituti Scolastici e dei Servizi educativi, delle Università e del mondo della Ricerca, sottoscriviamo la Carta della Comunità del Cibo e della Biodiversità “Montagna Bellunese”, impegnandoci a rispettarne i principi e a realizzare tutte le azioni utili alla tutela, alla valorizzazione e alla promozione dell’agrobiodiversità locale, prezioso patrimonio di valori materiali e immateriali profondamente legati alla nostra terra e alla nostra identità, patrimonio che sentiamo l’obbligo di consegnare integro alle future generazioni.

Dopo un intenso percorso partecipativo di condivisione e discussione, abbiamo individuato **principi e valori** che come comunità ci accomunano, **obiettivi strategici** da perseguire e **impegni** da onorare, che di seguito riportiamo in modo chiaro e conciso.

#### PRINCIPI

1. **Riconosciamo il ruolo centrale che hanno i piccoli agricoltori e i piccoli allevatori** nella conservazione dell’agrobiodiversità locale e la conseguente necessità di veder garantita la loro sostenibilità economica.
2. **Consideriamo il consumatore un co-produttore**, fondamentale alleato nell’implementazione di una strategia di resilienza, cui garantire trasparenza e rispetto.
3. **Promuoviamo un’agricoltura sostenibile**, attenta alla conservazione e all’eventuale ripristino degli agroecosistemi montani e infinitamente rispettosa della salute del consumatore.
4. **Sosteniamo il ruolo multifunzionale dell’agricoltura**: non solo produzione ma anche presidio del territorio, delle tradizioni e della cultura di montagna.
5. **Utilizziamo un’informazione chiara e trasparente**, garantendo la tracciabilità di ogni prodotto in ogni anello della filiera e la riconoscibilità dei sistemi culturali o di allevamento utilizzati.
6. Promuoviamo il **rispetto del benessere animale** in ogni fase della vita dell’animale stesso, adottando pratiche rispettose della sua etologia e coltivando un atteggiamento di

consapevole gratitudine particolarmente verso le produzioni animali.

7. Promuoviamo la **cultura del rispetto, dell'aiuto reciproco**, della non discriminazione, delle pari opportunità.

## VALORI

1. **Sacralità del cibo**\_ Riteniamo importante, sia come consumatori che come produttori e attori di filiera, porci e aiutare a porsi delle domande sul valore del cibo, promuovendo l'adozione di abitudini alimentari sane e sostenibili nella convinzione che **noi siamo ciò che mangiamo**. Il cibo è vita e la vita è sacra. E poiché il cibo è a sua volta sacrificio di altre creature viventi e racchiude l'impegno e il lavoro di chi l'ha prodotto e trasformato non va mai sprecato, ma trattato con consapevole rispetto ed eventualmente recuperato in un processo di circolarità economica.
2. **Biodiversità**\_ Siamo consapevoli che ciascuna specie, piccola o grande che sia, riveste e svolge un ruolo specifico nell'ecosistema in cui vive e che proprio in virtù di questo ruolo aiuta l'ecosistema stesso a mantenere i propri equilibri vitali. **La biodiversità rafforza la produttività di un qualsiasi ecosistema** (di un suolo agricolo, di una foresta, di un lago o altro). La perdita di biodiversità determina, per contro, insicurezza alimentare ed energetica, aumenta la vulnerabilità di un territorio ai disastri naturali, diminuisce il livello della salute all'interno della società, riduce la disponibilità e la qualità delle risorse idriche ed impoverisce le stesse tradizioni culturali.
3. **Sviluppo sostenibile**\_ Il valore della sostenibilità in cui crediamo poggia su **quattro pilastri: ambientale** (deve favorire la conservazione dell'ambiente, riducendo l'inquinamento delle fonti idriche e prevenendo la distruzione di habitat ed ecosistemi e il deterioramento dei suoli), **economica** (deve essere in grado di produrre reddito e lavoro), **sociale** (deve favorire una crescita inclusiva), **etica** (deve garantire la giusta remunerazione a tutti gli attori della filiera, il giusto prezzo al consumatore e la qualità del prodotto finale). Adottare come principio di crescita e sviluppo la sostenibilità permette di inserire nella strategia, nei processi e nei prodotti, considerazioni ambientali e sociali capaci di generare valore in una prospettiva di lungo periodo.
4. **Rispetto della diversità, rispetto dell'altro.** Crediamo che la diversità sia elemento distintivo, cultura, ricchezza, scambio, crescita e faccia parte della storia di ogni uomo. La diversità di vedute, la diversità di opinione può essere occasione di crescita e arricchimento. **Comprendere la diversità** rende più aperti, dà senso a noi e agli altri, rende unici noi e gli altri, incoraggia alla condivisione e all'accoglienza, **favorisce i processi di innovazione e resilienza**.
5. **Cooperazione**\_ Consideriamo la cooperazione (tra individui, operatori economici,

settori produttivi, sistemi di conoscenza) uno **scambio virtuoso in cui ciascuno trae vantaggio e forza dall'essere insieme**. Cooperare richiede abilità nel comprendere e capacità di rispondere funzionalmente all'altro. È un processo culturale e di crescita. Siamo convinti che il futuro stia in questa economia delle relazioni e della reciprocità, del dialogo, dello stare e del fare insieme.

6. **Conoscenza**. Consideriamo la conoscenza un fattore imprescindibile di crescita e di sviluppo, alla base del cambiamento e dell'innovazione. La Conoscenza è per noi **consapevolezza e ricerca continua di significato e soluzioni**. È un processo permanente di apprendimento e reciproca condivisione di saperi, su cui si fonda la crescita personale e professionale dell'individuo, ma anche l'evoluzione della nostra stessa comunità; consente di sfruttare con successo scoperte e novità in funzione di obiettivi condivisi.

I nostri principali OBIETTIVI STRATEGICI sono:

- a. TUTELARE la **biodiversità agroalimentare** del territorio bellunese, salvando dall'estinzione varietà, agro-ecotipi vegetali e razze autoctone, ma anche gli agroecosistemi locali, i relativi paesaggi e la ricchezza di saperi, sapori e pratiche tradizionali locali.
- b. DIFFONDERE un'**agricoltura sostenibile** fondata sui principi dell'agroecologia con un'attenzione particolare all'adozione del regime biologico lungo tutta la filiera e all'impiego di varietà resilienti e localmente adatte, stimolando l'utilizzo di regolamenti comunali per la riduzione dell'impiego di prodotti di sintesi (fitofarmaci, concimazioni chimiche e altro).
- c. INCENTIVARE la gestione dinamica e collettiva della diversità agricola attraverso lo **scambio regolamentato delle sementi fra agricoltori**, l'istituzione di Case delle Sementi e la valorizzazione ed il sostegno degli agricoltori custodi.
- d. PROMUOVERE la **qualità delle produzioni** locali in termini nutrizionali e sensoriali sia in provincia di Belluno che fuori provincia.
- e. RICONOSCERE ai produttori il **giusto prezzo**, adeguato al lavoro svolto e alla qualità delle produzioni.
- f. VALORIZZARE gli Istituti Scolastici quali luoghi privilegiati di **trasmissione di una cultura** del cibo locale, delle sue caratteristiche e della sua storia, come elemento imprescindibile **dello sviluppo sostenibile** e di un approccio sano e consapevole al cibo.
- g. EDUCARE i consumatori e più in generale la popolazione locale, con una particolare attenzione ai giovani, a **stili alimentari sani**, al consumo di prodotti locali, al

riconoscimento della loro qualità, della loro origine e del loro valore attraverso incontri con operatori e professionisti di settore, momenti di degustazione sensoriale guidata, produzione di materiale divulgativo dedicato.

- h. SOSTENERE **forme di filiera corta**, di vendita diretta, di scambio ed acquisto di prodotti agricoli ed alimentari nell'ambito dei circuiti locali.
- i. SENSIBILIZZARE le amministrazioni pubbliche a privilegiare gli **acquisti verdi** di prodotti locali.
- j. PROMUOVERE un modello di sviluppo e consumo sostenibile e un'**agricoltura socialmente inclusiva** in grado di creare coesione e integrazione.
- k. INCREMENTARE la biodiversità coltivata ed allevata attraverso il **coinvolgimento di nuovi agricoltori e allevatori custodi** e la caratterizzazione di nuove varietà o razze
- l. CONDIVIDERE sul territorio e a livello regionale ed extraregionale **alleanze per politiche di sviluppo e promozione** del territorio montano che facciano leva sulla biodiversità locale, naturale e coltivata
- m. FORMULARE **proposte finalizzate all'implementazione di strategie di sviluppo** (programmazioni, bandi, ecc.) del territorio montano ed in particolare del territorio bellunese con riferimento ai settori agricolo, turistico, ambientale e del recupero del patrimonio storico-culturale rurale.

Aderendo alla Comunità del Cibo Montagna Bellunese

#### CI IMPEGNAMO

Come PRODUTTORI ad promuovere un regime di agricoltura biologica o comunque pratiche di agricoltura o di allevamento sostenibili basate sui principi dell'agroecologia, esplicitando la pratica stessa attraverso l'adozione di un disciplinare consultabile o di un'informativa rivolta al consumatore; a riorganizzare la nostra attività in un'ottica di collaborazione nella produzione di cibo per il mercato locale; a contribuire alla stesura di eventuali accordi filiera; a proporre i prodotti a prezzi equi e trasparenti

Come RISTORATORI ad avere sempre in menù uno o più piatti che valorizzino i prodotti locali a partire da quelli proposti dai membri della Comunità

Come OPERATORI DELLA TRASFORMAZIONE a trasformare anche prodotti locali, acquistati a partire dai membri della comunità e a contribuire alla stesura di eventuali accordi di filiera

Come PUNTI VENDITA ad avere al proprio interno una sezione dedicata ai prodotti locali,

partendo da quanto proposto dai membri della Comunità e a contribuire alla stesura di eventuali accordi di filiera

Come CONSUMATORI e ASSOCIAZIONI DI CONSUMATORI ad acquistare per almeno il 30% dei prodotti reperibili in Provincia di Belluno, prodotti locali nel rispetto della stagionalità a partire da quanto proposto dagli stessi membri della Comunità

Come OPERATORI TURISTICI a promuovere percorsi culturali, esperienziali e turistici che valorizzino il patrimonio di agrobiodiversità locale, partendo dal coinvolgimento degli stessi membri della Comunità

Come ISTITUTI SCOLASTICI a realizzare con i propri studenti e con le relative famiglie momenti educativi e didattici dedicati al valore della agrobiodiversità coltivata e allevata locale e all'adozione di stili alimentari sani e sostenibili, coinvolgendo operatori di filiera ed esperti di settore, a partire dai membri della Comunità, e attivando progetti di studio, approfondimento e stage coerenti.

Come CENTRI DI RICERCA a supportare gli operatori locali nello sviluppo e nella diffusione di varietà locali e razze autoctone, nella valorizzazione delle rispettive filiere e nell'adozione di pratiche agricole funzionali alla conservazione e al miglioramento degli agrosistemi locali attraverso approcci multidisciplinari o approfondimenti scientifici, intercettando fondi dedicati alla ricerca e alla cooperazione

Come ENTI DI FORMAZIONE a programmare e progettare percorsi formativi e di aggiornamento che puntino alla valorizzazione del patrimonio naturale, culturale, paesaggistico, ecc, connesso alla agrobiodiversità locale e allo sviluppo di competenze imprenditoriali, ricercando fondi e opportunità progettuali a ciò dedicate.

Come ASSOCIAZIONI E CONSORZI DI TUTELA a collaborare ad eventi di formazione ed informazione dedicati alla valorizzazione dell'agrobiodiversità locale in una logica di sistema (paniere di prodotti); a condividere con la Comunità materiale fotografico e video di comune interesse (che potrà essere divulgato solo citandone la provenienza) e a partecipare alla definizione di filiere produttive locali efficienti

Come ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA a contribuire alla creazione di reti commerciali locali per la valorizzazione dell'agrobiodiversità bellunese, alla promozione di strumenti aggregativi e cooperativistici, allo sviluppo e definizione di accordi di cooperazione tra soggetti economici per la valorizzazione di panieri "biodiversi".

Come PRO LOCO ad implementare le feste paesane con approvvigionamenti locali a partire da quanto proposto dai soci della Comunità; a condividere con la Comunità materiale fotografico e video di comune interesse (che potrà essere divulgato solo citandone la provenienza) e a collaborare alla stesura di eventuali accordi di filiera

Come OPERATORI CULTURALI ad organizzare eventi e programmi culturali che connettano le risorse genetiche locali con la cultura rurale, la fruizione sostenibile del paesaggio, il benessere emotivo e spirituale dell'individuo.



## Come SOCI a

- a. riconoscere il giusto prezzo ai prodotti del paniere della Comunità del Cibo in ogni anello della filiera
- b. essere proattivi verso la Comunità del cibo, partecipando alla vita associativa e alle attività programmate, nei tempi e nei modi che saranno concordati ed esplicitati nel “Piano Strategico della Comunità” e dando il proprio contributo alla produzione di materiale informativo e divulgativo di interesse della Comunità
- c. condividere in modo trasparente ed immediato informazioni, eventi, opportunità di interesse comune in funzione degli obiettivi della Comunità
- d. porci in un atteggiamento di collaborazione costruttiva con Enti e realtà locali per la definizione di politiche di promozione territoriale coordinate
- e. rispettare le opinioni di altri soci nella convinzione che il confronto civile rappresenti uno valore fondante il concetto stesso di Comunità
- f. rispondere sempre con cortesia e disponibilità a chiunque chieda informazioni sui prodotti, sugli obiettivi e sulle iniziative della Comunità.

La Carta della Comunità rappresenta il cuore della Comunità del Cibo e della Biodiversità Montagna Bellunese, contenendo i **pilastri della nostra visione e del nostro impegno**, su cui si fondano la nostra reciproca fiducia e la nostra reciproca collaborazione.