



Titolo Tesi

Analisi di fattibilità di una filiera corta di grano, farina e trasformati

un'opportunità per caratterizzare la zona del Patto di identità Territoriale del Chierese-Carnagnolese-Altoastigiano _____

Studente

Alice Deboli

Relatore

Alessia Toldo

Tutor Aziendale

Alberto Guggino

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO

DIPARTIMENTO DI CULTURE, POLITICA E SOCIETÀ
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI

**MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO
“SOSTENIBILITÀ SOCIO AMBIENTALE DELLE RETI
AGROALIMENTARI”**

ANNO ACCADEMICO 2016/2017

**Analisi di fattibilità di una filiera corta di grano, farina e
trasformati**

*un'opportunità per caratterizzare la zona del Patto di identità
Territoriale del Chierese-Carmagnolese-Altoastigiano*

CANDIDATO
Alice Deboli

RELATORE
Alessia Toldo

Analisi di fattibilità di una filiera corta di grano, farina e trasformati

*un'opportunità per caratterizzare la zona del Patto di identità Territoriale del Chierese-
Carmagnolese-Altoastigiano*

INDICE

Introduzione

1 Teorie alla base dei progetti di sostenibilità

- 1.1 Il concetto di sostenibilità e le sue sfaccettature
- 1.2 Economia Circolare
- 1.3 Una realtà economica nuova, la Blue Economy
- 1.4 Il Design sistemico
- 1.5 Informazione aumentata
- 1.6 Il Terzo Paradiso

2 La filiera corta

2.1 Come si definisce una filiera corta? Studi e definizioni

- 2.1.1 David Goodman, conoscenza, pratica e politiche degli *Arternative Food Networks*

- 2.1.2 Henk Renting, l'analisi degli *Alternative Food Networks*

- 2.1.3 Dibattito su luci e ombre delle filiere "alternative"

2.2 La filiera corta e le "istituzioni"

- 2.2.1 Coldiretti, legislazione filiera corta

- 2.2.2 Slow Food e i mercati della terra

- 2.2.3 La filiera corta e la scelta biologica, Feder BIO

2.3 Esempi di filiera corta in Italia

- 2.3.1 Pan e farine di San Marc, una scelta intelligente e solidale

- 2.3.2 Farina del Nostro Sacco, esempio virtuoso nella periferia di Torino

- 2.3.3 Scaglia, mangiare locale

3 Inquadramento del caso

3.1 I comuni

- 3.1.1 Aggregazioni territoriali e istituzionali

3.2 Caratteristiche geomorfologiche

- 3.2.1 Emergenze fisico-naturalistiche

3.3 Il territorio

- 3.3.1 Dinamiche demografiche
- 3.3.2 Dinamiche economiche
- 3.4 Il turismo e le sue risorse
 - 3.4.1 Risorse ambientali e paesaggistiche
 - 3.4.2 Caratteristiche storico-culturali
 - 3.4.3 Gli attori del sistema turistico
- 3.5 Matrice SWOT

4 Elementi dell'analisi di fattibilità

- 4.1 La ricerca e la metodologia di analisi
- 4.2 Caratteristiche di coltivazione e trasformazione
 - 4.2.1 L'agricoltura biologica e le sue peculiarità
 - 4.2.2 I grani antichi, perché sceglierli?
 - 4.2.3 La molitura a pietra, indispensabile per chiudere il cerchio
- 4.3 Attori del territorio coinvolti nel progetto, privati e aziende
 - 4.3.1 Coltivazione frumento
 - 4.3.2 Molitura del frumento
 - 4.3.3 Trasformazione del frumento
 - 4.3.4 Comunicare il frumento e le sue caratteristiche
 - 4.3.5 Vendita del prodotto finale, i GAS
- 4.4 Sinergia con il progetto *Pistaaa! La blue way piemontese*

Conclusioni

Appendice

Bibliografia

Introduzione

Questo lavoro di tesi si prefigge di individuare le possibilità che un territorio come quello in analisi ricopre e possiede, tenuto conto l'obiettivo ultimo della ricerca, ovvero l'analisi della fattibilità di avviare, nel territorio interessato dal patto di identità territoriale, una filiera corta di frumento tenero.

La scelta di questo progetto è nata come conseguenza di un tirocinio seguito nei mesi di settembre, ottobre, novembre e dicembre del 2017 in cui ho avuto la possibilità di occuparmi di tutti i passaggi che interessano la filiera, dall'analisi della granella alla comunicazione con i laboratori di trasformazione dei primi campioni di farina. Tutto questo è stato possibile grazie alla conoscenza e ai contatti del tutor di tirocinio, Alberto Guggino che oltre ad essere il vicesindaco di Mombello di Torino è anche presidente dell'associazione "Ciochevale" e grande conoscitore del territorio di interesse e dei suoi attori, delle potenzialità e delle necessità di un luogo non sempre valorizzato appieno.

Il tirocinio era composto di due elementi in strettissima relazione, la parte relativa alla filiera del grano e quella inerente al progetto di "*Pistaaa: La Blue way piemontese*", per questo motivo la tesi è composta da parti comuni ai due lavori e poi singole parti specifiche. Poiché i temi sono complementari, abbiamo adottato un approccio multidisciplinare operando in collaborazione e sinergia, valorizzando e integrando le nostre singole competenze di architetto paesaggista e gastronomo.

La redazione della tesi ha avuto bisogno di diversi approfondimenti prima di potersi sviluppare nel caso vero e proprio. Prende così l'avvio da un capitolo dedicato alla sostenibilità, non solo ambientale, ma anche economica e sociale, con una visione dettagliata di quelle che sono le nuove teorie emergenti, tese all'approfondimento di questo concetto in una logica di tutela delle risorse del pianeta.

Prosegue poi con una parte dedicata alla filiera corta, che ne tratteggia l'origine, le dinamiche di sviluppo, i cardini fondamentali, gli approcci di diversi soggetti. Infine si presentano alcuni esempi di filiera corta in Italia.

La terza sezione della tesi si è concentrata, grazie all'aiuto del nostro tutor aziendale, vero e proprio *insider*, sull'analisi del territorio del nostro progetto, tenendo conto di tutte le potenzialità e le attrazioni paesaggistiche, artistiche ed eno-gastronomiche. Questa

sezione ricopre una fortissima importanza in quanto la valorizzazione del territorio è alla base di tutto il progetto.

Infine l'ultimo capitolo è dedicato alle interviste agli attori del territorio coinvolti in tutte le fasi della filiera, dal mugnaio al trasformatore, dal docente al produttore agricolo: tutti coloro che, agendo sul territorio, renderanno questo progetto, un progetto di successo.

Nelle conclusioni verranno poi individuate le debolezze di questo disegno, le potenzialità e gli sbocchi nella pratica di questa analisi.

Si articola così un progetto eterogeneo ricco di spunti utili per la creazione di un modello di sviluppo rurale replicabile sul territorio, per altre produzioni, che racchiuda buone pratiche di tutela e valorizzazione di una località e delle sue peculiarità. Un progetto ambizioso e dall'importante significato non solo per i cittadini, ma anche per le istituzioni che agiscono sul territorio.

Capitolo 1

Teorie alla base dei progetti di sostenibilità

Il progetto che ci prefiggiamo di analizzare e sviluppare con il nostro lavoro di tesi prende il via e si fonda su teorie che concernono la sostenibilità; esso si articola infatti tenendo conto di quelli che sono i valori dettati dall'economia circolare in generale, dalla Blue Economy e dal Design sistemico più in particolare. Questo progetto si sviluppa altresì sulla base della teoria dell'informazione aumentata e viene implementato da rappresentazioni legate all'arte su un territorio che normalmente non è considerato di rilievo da questo punto di vista, attraverso l'idea della corrente avviata da Michelangelo Pistoletto, il Terzo Paradiso.

Nell'idea del promotore del progetto, nonché Presidente dell'Associazione *Ciochevale* e nostro tutor aziendale, l'iniziativa deve considerare:

“Un’economia che rispetti le persone, siano queste lavoratori o consumatori.

Un’economia che rispetti l’ambiente e la biodiversità preservandoli per le generazioni future. Un’economia orizzontale che sostituisca gradualmente quella verticale capitalistica. Un’economia che “fa” con quello che ha localmente. Un’economia che non preveda lo scarto, il rifiuto.

*Un’economia resiliente. **Insomma un’economia che riprenda i meccanismi della natura”***

(Non ci si salva da soli: l’economia blu, dal blog I Guggini di Campagna, 1 febbraio 2016)

1.1 Il concetto di sostenibilità e le sue sfaccettature

Il concetto di sostenibilità ha radici lontane nel tempo, in particolare all'interno del Rapporto Brundtland (1987)¹. In questo documento viene riconosciuta e promossa la coesistenza dello sviluppo economico e della tutela ambientale, evidenziando l'importanza di attuare politiche ambientali, sociali ed economiche non in contrasto tra loro, ma proiettate su una politica a lungo termine. Viene inoltre affrontato il tema del degrado ambientale e di come sia necessario agire così da garantire per le generazioni che

¹ Rapporto Brundtland, 1987, Commissione mondiale sull'ambiente e lo sviluppo (WCED)

verranno uno stato ambientale soddisfacente e vivibile. Il tema della sostenibilità viene affrontato nelle sue tre dimensioni, già evidenziate da Elkington (1994)². Per potersi occupare fattivamente di sostenibilità, viene elaborata una *triple bottom line*, secondo cui alla convenzionale *bottom line* del profitto (dimensione economica), è necessario aggiungere necessariamente un interesse di tutela verso il pianeta (dimensione ambientale), congiuntamente a un interesse verso le persone (dimensione sociale). Ovvero, per percorrere la strada dello sviluppo sostenibile non è sufficiente tenere conto solamente degli aspetti economici, bensì si rende indispensabile adottare misure che considerino e tutelino anche gli aspetti ambientali e sociali.

1.2 Economia Circolare

“L’Economia Circolare si è imposta recentemente come promessa economica, ambientale e sociale: un concetto innovativo, rivitalizzante e rigenerante che basa i suoi principi sulla progettazione per disaccoppiare la crescita da vincoli di risorse (Ellen MacArthur Foundation (EMF), 2010).

In questa nuova visione economica un ruolo cruciale è attribuito al design per prevenire, attraverso una progettazione attenta e mirata, lo spreco di risorse (McDonough, W., et al., 2002, Ellen MacArthur Foundations, 2010, Badalucco L., 2013) e progettando nuovi manufatti che prevedano il concetto di prodotto di servizio (Manzini, E., et al., 2007, Stahel, W., 2010). L’Economia Circolare raggruppa nozioni come: Ecologia Industriale (Robert Frosch e Nicholas Gallopulos, 1989), Capitalismo Naturale (Hawken P., Lovins A. and Lovins H., 1990), Simbiosi Industriale (Frosch R.A., 1992), Bioeconomia (Juan E. e Rodrigo M., 1997), Cradle to Cradle (McDonough, W. and Braungart M., 2002), Design sistemico (William Wurster, Christopher Alexander, Bruce Archer, John Chris Jones e Horst Rittel, 1963) e Blue Economy (Pauli G., 2010).”

(Riciclo o sovraciclo? Design per un’Economia Circolare, Alessio Franconi, 4 maggio 2017)

L’economia circolare è quindi quel sistema economico in cui circolano idee di rigenerazione, di riciclo e di riuso.

² Triple Bottom Line, Elkington, 1994 da Triple Bottom Line (TBL). Investopedia.com

Questo sistema è pensato per potersi rigenerare da solo operando con due tipi di flussi di materiali: quelli biologici, in grado di essere reintegrati nella biosfera, e quelli tecnici, destinati ad essere rivalorizzati senza entrare nella biosfera.

Ponendosi come alternativa al classico modello lineare, l'economia circolare promuove una concezione diversa della produzione e del consumo di beni e servizi, che passa ad esempio per l'impiego di fonti energetiche rinnovabili e mette al centro la diversità, in contrasto con l'omologazione e il consumismo cieco. È esplicita nei sostenitori dell'economia circolare una critica alla supremazia del denaro e della finanza, tanto da voler cambiare i parametri per misurare il PIL considerando meno il denaro e più altri valori, "circolari", a 360 gradi. Da questi valori e da quelli dettati da Maurizio Pallante (che non solo critica la crescita, come Latouche, ma propone un nuovo modello economico) riguardo la *descrescita felice* è derivata la scelta di utilizzare le strade bianche per lo sviluppo di *Pistaaa*; in opposizione al crescere smisurato dell'asfalto si cerca di ridare valore alle strade in cui l'asfalto non è ancora arrivato così da abbassare anche i costi dell'operazione.

1.3 Una realtà economica nuova, la Blue Economy

Sulle orme dell'Economia Circolare nasce la Blue Economy, grazie al suo ideatore Gunter Pauli. Vista come l'evoluzione della Green Economy, la Blue Economy, si differenzia da quest'ultima perché non richiede un maggiore investimento di denaro per salvare l'ambiente, ma si prefigge di creare maggiori flussi di reddito con un minor impiego di capitale e contemporaneamente di costruire capitale sociale.

Non si tratta soltanto di una teoria economica, ma piuttosto di un sistema di pensiero e di azione ben più complesso in cui la dimensione economica della proposta parte sempre dal livello sociale e globale della condizione della persona, sia nei paesi dove avviene la produzione, sia nei paesi dove si verifica il consumo di beni prodotti.

Pauli sostiene che ci si debba ispirare alla natura per ridurre l'inquinamento atmosferico e per creare nuove fonti di occupazione, trasformando così in prodotti redditizi i materiali generalmente sprecati. Per poter attuare questa trasformazione ci si deve ispirare ai principi fisici, utilizzando tecniche scientifiche come la bio-mimesi, che si basa sullo studio e sull'imitazione delle caratteristiche delle specie viventi, per affinare nuove tecniche di produzione e per il miglioramento di quelle esistenti.

La Blue Economy quindi non si basa solamente sull'innovazione, ma anche sui nuovi modelli produttivi che cambiano il nostro modo di guardare alla produzione, alla distribuzione e ai consumi. È necessario ispirarsi alla natura come fonte di insegnamento, la quale ci mostra che, col tempo, utilizzando soluzioni creative, è sempre possibile evolvere verso il meglio. Basti pensare all'occupazione: in natura non esiste disoccupazione, tutti contribuiscono al meglio delle proprie possibilità. Se parliamo poi di materie prime, non esistono scarti ed inquinamento, o meglio ciò che è scarto in un processo è sempre materia prima e fonte di energia per qualcun altro.

Di seguito vengono indicati i principi della Blue Economy sono:

- le soluzioni si basano principalmente sulle leggi della fisica. I fattori chiave sono la pressione e la temperatura, come sono conosciuti a livello locale;
- qualcosa viene sostituito con niente se è davvero necessario produrlo;
- nei sistemi naturali non c'è spreco. Ogni sottoprodotto è una materia prima per un nuovo prodotto. Un rifiuto per uno è un alimento per un altro;
- la ricchezza della natura è la biodiversità. La standardizzazione industriale è l'opposto;
- la natura offre spazio per gli imprenditori che producono di più con meno. La natura è in contrasto con il monopolio;
- la gravità è la fonte principale di energia, la seconda risorsa rinnovabile è l'energia solare;
- l'acqua è il solvente primario;
- la natura è in continua evoluzione. Ci sono sempre novità;
- la natura funziona solo con ciò che è localmente disponibile. La cultura economica sostenibile rispetta e valorizza le risorse locali;
- la natura si basa su esigenze di base e si sviluppa poi in abbondanza. L'attuale modello economico, all'opposto, è basato sulla scarsità come base per la produzione e il consumo;
- i sistemi naturali sono semplici;
- in natura, tutto è biodegradabile - è solo una questione di tempo;
- in natura tutto è sempre in collegamento e sviluppato simbioticamente;
- in natura, acqua, aria e suolo sono un bene comune, libera e abbondante;

- in natura, un processo crea molti benefici;
- sistemi naturali pongono rischi. Ogni rischio è una motivazione per l'innovazione;
- la natura è efficiente. Pertanto, per la massima sostenibilità economica, si deve utilizzare materia esistente ed energia, in modo che scenda il prezzo per i consumatori scenda;
- la natura propone il meglio per tutti gli interessati;
- in natura gli svantaggi sono vantaggi. I problemi sono un'opportunità;
- la natura si fonda sulla biodiversità. Un'innovazione naturale offre numerosi vantaggi per tutti;
- produrre con quello che abbiamo, sviluppare innovazioni ispirate dalla natura, ottenere una sostenibilità mai immaginata, come ad esempio creare posti di lavoro e capitale sociale, offrendo di più con meno.

1.4 Il Design sistemico

Molto importante per sviluppare il progetto di valorizzazione del territorio è la nozione di Design sistemico, nata dalla collaborazione tra la Fondazione Zeri di Gunter Pauli e il Politecnico di Torino nella persona del Professor Bistagnino. Tale concetto sorge in un momento storico nel quale si vive un forte degrado sociale e ambientale, in cui gli individui non riescono a capire quanto la collaborazione tra gli uni e gli altri sia più efficace rispetto alla prevaricazione sugli altri.

Nato quindi in un'ottica di cambiamento, il Design sistemico si propone di cambiare la progettazione delle città, delle abitazioni e dei prodotti che utilizziamo quotidianamente. Il suo ruolo è quello di riequilibrare il rapporto tra produzione, ambiente e società, di avviare interventi che mantengano questo legame migliorandolo in un dialogo sia olistico che multidisciplinare. Questo nuovo approccio si articola mediante un modello differente di economia che attiva, in un contesto locale, una rete di relazioni per trasformare gli output di un sistema produttivo in una risorsa (input) per un altro: si crea quindi una collaborazione virtuosa tra processi produttivi (agricoli e industriali) e il sistema dei regni animali, il territorio e la comunità.

Il Design sistemico si prefigge quindi l'obiettivo di progettare sistemi aperti in cui non esistono scarti di produzione e il suo punto di arrivo rappresenta un beneficio per l'intera

collettività: riduzione totale degli output di prodotto, generazione di nuovi posti di lavoro, maggior profitto per le imprese e per gli individui, nuove collaborazioni virtuose tra soggetti diversi e una migliore qualità ambientale, ma soprattutto la possibilità per il genere umano di avere un futuro e non scomparire come i dinosauri in seguito alle proprie azioni dissenate.

1.5 Informazione aumentata

Per la realizzazione di questo progetto si è scelto di applicare la teoria dell'Informazione aumentata che fa parte del filone relativo all'Augmented Reality". Tale termine si riferisce a tutte le tecnologie che consentono di fondere insieme dati multimediali provenienti da un supporto informatico con informazioni provenienti dal mondo reale, così da ottenere una rappresentazione della realtà che integrata, o meglio aumentata, con apporti digitali.

Il grande vantaggio dell'Informazione aumentata è quello di rendere esplicito l'implicito: in questo modo diventano disponibili le informazioni implicitamente associate ad un oggetto (come ad esempio il nome di una via o di un sentiero) attraverso semplici interazioni dell'utente con il dispositivo mobile, interazioni che devono essere il più naturali possibile; fare una foto o inquadrare un oggetto con il proprio telefonino è infatti diventata un'abitudine consolidata, un gesto completamente naturale e spontaneo. Sarà quindi sufficiente aggiungere la tecnologia del *riconoscimento delle immagini* disponibile tramite tutti gli Smartphone per dare così vita a contenuti aggiuntivi guidati da immagini inquadrare dall'utente su paline informative posizionate lungo il percorso, coadiuvati dai dati di georeferenziazione provenienti dal GPS.

GUIDELINES SYSTEMIC DESIGN

LINEE GUIDA - DESIGN SISTEMICO

The guidelines are the methodological base to approach the project, an essential tool to understand and value the whole system and start defining new possible and useful relations inbetween. These are grounded in the concept of starting from the "man" as the centre of a system, with all his actions and relationships with the environment, society, culture and ethics. Nature, the most efficient system of all, draws boundaries and tracks to follow.

Le linee guida sono la base metodologica di avvicinamento al progetto, lo strumento indispensabile per capire e valutare il sistema nel suo complesso e avviare la definizione di nuove possibili relazioni utili al sistema. Esse si fondano sulla considerazione che al centro di un progetto sistemico vi sia l'Uomo con la totalità delle sue relazioni nel contesto ambientale, sociale, culturale ed etico in cui è inserito. La Natura, il sistema efficiente per eccellenza, definisce le linee di un modello cui tendere nella lettura.

OUTPUT INPUT



The output (waste) of a system becomes the input (resource) for another one, creating:

- an increase in cash flow;
- new job opportunities.

Gli output (scarti) di un sistema diventano gli input (risorse) di un altro, generando:

- aumento del flusso economico;
- nuove opportunità di lavoro.

RELATIONSHIP
relazioni



The relationships generate the system:

- each one contributes to the system;
- the relationships can be within the system or outside of it.

Le relazioni generano il sistema stesso:

- tutti nel sistema sono elementi strategici;
- le relazioni possono essere interne ed esterne.

SELF-PRODUCING
auto-generazione



Self-producing systems sustain themselves by reproducing automatically, thus allowing them to define their own paths of action and jointly coevolve.

I sistemi autopoietici si sostengono e si riproducono autonomamente, definendo il proprio campo d'azione e coevolvono congiuntamente.

ACT LOCALLY
agire localmente



The local context is fundamental because

- it values local resources: humans, cultures and materials;
- it helps to solve local problems by creating new opportunities.

Nel contesto in cui si opera

- si valorizzano le risorse locali di uomini, cultura e materia;
- si risolvono problematiche locali creando nuove opportunità.

HUMAN AT THE CENTER
del progetto



Human being connected to its own environmental, social, cultural and ethical context.

L'uomo relazionata al proprio contesto ambientale, sociale, culturale ed etico.

Nel caso specifico del progetto PISTAAA l'idea è di sviluppare un'APP mobile che permetta di fare questo fornendo uno strumento in grado di informare l'utilizzatore del percorso sulle distanze, sulle attrazioni che si incontrano lungo lo stesso e su tutte le altre informazioni che mano a mano andranno a realizzarsi, anche con l'aiuto dell'utente stesso. In questo modo si conosce un territorio "lentamente", ma con l'aiuto della più veloce e moderna tecnologia.

L'informazione aumentata -a differenza dell'informazione "classica", che si trova in un luogo diverso da quello in cui si trova l'interlocutore e che il più delle volte racconta di qualcosa accaduto in un periodo lontano da quello attuale- ha la capacità di portare i contenuti giusti nel luogo e nel momento opportuno. Permette di visualizzare il contenuto senza la necessità di sintesi, aggiunge alla realtà la forza della multimedialità e può sorprendere il pubblico, permette poi una reale esperienza attraverso la narrazione visiva e con una forte interazione; il fine ultimo è quello di dare all'utente la percezione extra-sensoriale con nozioni recepite dal mondo reale che lo circonda.

1.6 Il Terzo Paradiso

Oltre che alla in visione prettamente economica e di valorizzazione del territorio, questo progetto si interessa anche al campo più artistico e filosofico. Per analizzare questi campi si è deciso di applicare le teorie promosse da Michelangelo Pistoletto relative al Terzo Paradiso.

L'artista sostiene che il Terzo Paradiso sia la fusione tra il primo e il secondo. Il primo paradiso è quello in cui gli esseri umani erano completamente integrati nella natura, quindi la natura incontaminata delle colline di cui ci stiamo occupando, il secondo è il paradiso artificiale, sviluppato dall'intelligenza umana, ovvero quello della tecnologia utilizzata per veicolare l'informazione aumentata, che dà la possibilità di aumentare la conoscenza dei luoghi e delle attività economiche virtuose che si incontrano sulle strade bianche. Il secondo paradiso giunge fino alle dimensioni globali raggiunte oggi con i prodigi della scienza e le invenzioni tecnologiche. Questo paradiso è fatto di bisogni artificiali, di prodotti artificiali, di comodità artificiali, di piaceri artificiali e di ogni altro genere di artificio. Questo mondo composto da artifici di ogni genere, con progressione esponenziale, ingenera, parallelamente agli effetti benefici, processi irreversibili di degrado e consunzione del mondo naturale. In uno scenario del genere il terzo paradiso è

la terza fase dell'umanità, che si realizza nella connessione equilibrata tra l'artificio e la natura. In questo modo il terzo paradiso viene visto come un grande mito che porta ognuno ad assumere una personale responsabilità nella visione globale. Nel nostro progetto il terzo paradiso è la possibilità di fruire di natura e di tecnologia, in bicicletta e senza inquinare, quindi viene rappresentato dal progetto *Pistaaa* stesso. Questa connessione equilibrata si sviluppa nell'arte, ed è proprio questa visione artistica ad essere integrata nel progetto tramite i cartelli di PISTAAA e il coinvolgimento di artisti del territorio.

Capitolo 2

La filiera corta

Nell'ultimo decennio si è andata sviluppando sempre più una ricerca dei prodotti alimentari di tipo biologico, locale e nel pensiero comune più salubri per l'individuo e per l'ambiente.

2.1 Come si definisce una filiera corta? Studi e definizioni

È in questo scenario che l'interesse nei confronti del concetto di filiera corta sta aumentando in modo importante e sta diventando un termine di uso comune.

Si cerca quindi di anteporre il rapporto crescente tra produttore e consumatore in risposta alla sempre più marcata separazione tra luoghi, tempi e metodi di produzione e consumo che caratterizza il comportamento classico della contemporanea filiera del cibo.

Gli AFN si possono suddividere in tre principali tipologie, secondo Mardsen, Banks e Bristow: rapporto diretto (*face to face*: i consumatori acquistano il prodotto direttamente dal produttore/trasformatore sulla base di un contatto personale diretto); prossimità spaziale (*spatial proximity*: i beni sono prodotti e venduti al dettaglio in una specifica regione o luogo di produzione); estese spazialmente (*spatially extended*: in cui il valore locale e l'identità regionale sono incorporati nel prodotto stesso e trasmessi a consumatori al di fuori della regione). Questa ultima tipologia può attrarre le critiche di molti e non essere sposata dai più fermi sostenitori della filiera corta e dell'importanza che questa riveste nel seguire il concetto di sostenibilità ambientale³.

La riflessione sugli *Alternative Food Networks* si apre in maniera concreta negli anni Novanta e la letteratura che negli anni ha deciso di occuparsene è decisamente ampia ed articolata; nei paragrafi che seguono vengono riportati una serie di studi e approcci.

2.1.1 David Goodman, conoscenza, pratica e politiche degli *Alternative Food Networks*

David Goodman e altri colleghi dell'Università della California sono stati tra i primi ad interrogarsi sull'origine e sullo sviluppo dei cosiddetti *Alternative Food Networks* (AFN)

³ Cosa c'è di alternativo negli *Alternative Food Networks*? Un'agenda di ricerca per un approccio interdisciplinare, F. Barbera, A. Corsi, E. Dansero, P. Giaccaria, C. Peano, M. Puttilli, 2014

in uno scritto intitolato “*Alternative Food Networks Knowledge, practice, and politics*”⁴. Attraverso un approccio di tipo riflessivo il libro si propone di analizzare “gli spazi sociali”, i luoghi in cui un progetto all’avanguardia è riuscito a guadagnare una fama diffusa, il progetto in questione è chiaramente quello degli AFN e del commercio equo e solidale con il sud del mondo.

Secondo gli autori queste reti sono nate in risposta alle contraddizioni lampanti e sfaccettate dei sistemi alimentari industriali, insostenibili per la società e il pianeta e per combattere le relazioni di sfruttamento che sono l’ordine del giorno nelle reti di approvvigionamento di cibo convenzionale globali, da cui questo sfruttamento viene alimentato. Queste contraddizioni sfociano poi nell’insicurezza alimentare e nei miliardi di persone che soffrono di malnutrizione nel mondo, correlate poi con le crisi ecologiche e dei mezzi di sussistenza, prova evidente dei vincoli delle risorse dell’agricoltura convenzionale, intensiva e dipendente da combustibili fossili, che sfociano poi nelle sempre più comuni malattie correlate con una dieta poco sana, ricca di grassi animali e alimenti processati industrialmente. Anche se sembra così di “esagerare” il problema di questi forti cambiamenti globali, gli attivisti (che si trovano ormai ad agire a tutte le latitudini) si stanno organizzando in modi diversi, creando “nuove economie” e “spazi culturali”, per il commercio, la produzione e il consumo di cibo biologico, giusto, locale, di qualità, “lento”- le cui caratteristiche etiche ed estetiche lo distinguono dall’alternativa convenzionale del commercio internazionale, dalla produzione *mainstream* e dalle catene della grande distribuzione.

Con l’economizzazione della politica i consumatori sono diventati agenti significanti del cambiamento della produzione in termini sociali ed ecologici. È proprio in quest’ottica che le catene della grande distribuzione stanno dedicando parte dei propri scaffali a prodotti del commercio equo solidale sotto il loro brand aziendale. Questo accomunare i due tipi di prodotti rivela come il concetto di alternativo e convenzionale stia diventando sempre più permeabile e confuso, dal momento che questi attori competono per il controllo di questi nuovi flussi.

⁴ *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*, Michael K. Goodman, David S. G. Goodman, 2011

2.1.2 Henk Renting, l'analisi degli *Alternative Food Networks*

Henk Renting, in una analisi del 2003, "*Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development*" (Renting et al.)⁵, analizza il ruolo che gli *alternative food networks* stanno acquisendo. Secondo l'autore la creazione, l'operatività e l'evoluzione di questa "nuova" o "alternativa" catena di distribuzione è una delle chiavi di lettura dei modelli di sviluppo rurale che stanno emergendo negli ultimi anni.

La dimensione della catena alimentare sta diventando un elemento chiave che ci dà la possibilità di capire meglio questi nuovi modelli di sviluppo rurale e che potenzialmente ci permette di costruire una serie di politiche future atte ad influenzare questi movimenti. Renting definisce gli Alternative Food Network con una connotazione molto ampia per coprire le nuove reti di produttori, consumatori e altri attori che rappresentano delle valide alternative alle catene alimentari industriali più standardizzate; alla più comune denominazione di AFNs preferisce l'utilizzo della terminologia *short food supply chain* perché più specifico e perché in questo modo si considerano anche le relazioni che intercorrono tra gli attori che sono personalmente interessati dalla produzione, dalla trasformazione, dalla distribuzione e dal consumo di questi nuovi prodotti alimentari.

Si occupa poi di indicare le condizioni grazie alle quali hanno avuto la possibilità di emergere questi nuovi canali di distribuzione: essi vengono visti infatti come una delle soluzioni principali per combattere il degrado delle regioni rurali periferiche. L'emergere dei nuovi circuiti all'interno del mondo dell'economia agricola globalizzata deve essere vista in opposizione alla premessa di un gran numero di cambiamenti fondamentali su tutta la filiera agro-alimentare. Da una parte il consumatore sta vivendo un forte cambiamento nella percezione del cibo e della coltivazione. Questo può essere visto parzialmente come una conseguenza di una preoccupazione che via via si va diffondendo tra i consumatori, riguardante temi come l'ecologia, la salute, il benessere animale, risultante dall'emergere di nuovi potenziali mercati alimentari che si distinguono per una o più loro caratteristiche dagli altri contestati dalla società moderna. La maggior parte di

⁵ Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development, Henk Renting, Terry K Marsden, Jo Banks, 9 July 2002

questi, tuttavia, essendo cambiata la percezione che i consumatori hanno nei loro confronti, stanno vivendo un momento di sfiducia per il cibo derivante dall'agricoltura convenzionale; per questo motivo i cambiamenti futuri nel mercato agro-alimentare dipendono in modo considerevole dalla capacità di differenziare i circuiti legati al cibo in modo tale da riacquistare la fiducia del consumatore e così da stabilire nuove e credibili forme istituzionali di garanzia della qualità dei prodotti alimentari. Questo per quanto riguarda le catene alimentari e i "vecchi" e nuovi mercati alimentari.

Per quanto concerne invece i produttori, l'emergere di queste nuove catene di approvvigionamento alimentare può essere inteso come una pressione in continua crescita sugli introiti dell'azienda agricola. La modernizzazione dell'approccio all'agricoltura rappresenta una specifica logica economica che sostiene il reddito aziendale attraverso l'incremento del volume totale di produzione e contemporaneamente evidenzia l'efficienza delle nuove tecniche produttive. Le ragioni per cui questo modello di successo è andato in crisi alla fine del XX sec. sono diverse; il volume totale della produzione era arrivato al suo massimo limite di espansione a causa della saturazione del mercato, maggiori possibilità di approvvigionare le industrie alimentari con materie prime non antropiche e per finire una sempre crescente opposizione allo spreco dei surplus di produzione del mercato globale. Per tutti questi motivi una gran parte di produttori agricoli si stanno attrezzando per affrontare nuove ed alternative forme di produzione e innovative tipologie di mercato, convinti che la produzione convenzionale di massa non rappresenti e non fornisca più sufficiente continuità e reddito. Gli *short food supply chain* rappresentano una valida soluzione per portare la produzione di cibo fuori da questa modalità industriale ormai diventata insostenibile e per mettere in crisi la lunga, complessa e razionale grande distribuzione organizzata a causa della quale un sempre minor valore viene attribuito e corrisposto ai produttori primari (concetto importante invece per quanto riguarda le filiere corte). Una caratteristica chiave di queste nuove catene di distribuzione è la loro capacità di "risocializzare" e donare un nuovo "spazio" al cibo e con ciò permettere al consumatore di effettuare nuove valutazioni sulla desiderabilità di un cibo in base alle proprie conoscenze, esperienze e "immagine percepita". Comunemente questi cibi vengono riconosciuti e apprezzati in base alla loro provenienza, dalla località fino alla specifica azienda agricola nella quale vengono prodotti e diventano lo strumento tramite il quale un'azienda o addirittura una regione

viene riconosciuta come culla di prodotti di qualità, è il caso ad esempio delle regioni francesi vitivinicole nelle quali il concetto di *terroir* è fondamentale.

2.1.3 Dibattito su luci e ombre delle filiere “alternative”

Un contributo sul tema degli AFN è dato da Barbera et al. che, in un articolo del 2014 dal titolo “*Cosa c’è di alternativo negli Alternative Food Networks? Un’agenda di ricerca per un approccio interdisciplinare*”⁶, affrontano questo fenomeno con un approccio più possibile interdisciplinare. Vengono infatti individuate delle caratteristiche di queste reti, riconosciute come importanti sia a livello sociale che a livello ambientale, ecocompatibili per l’ambiente e convenienti per il consumatore, dal momento che si fondano sulla relazione diretta tra produttori e consumatori, agli AFN è attribuito un incremento del capitale sociale, attraverso l’istituzione di reti locali di tipo fiduciario e la definizione collettiva della qualità dei prodotti conseguente alla comunicazioni tra gli attori della filiera. Oltre a ciò vengono però individuati anche dei limiti delle stesse, la loro nascita si fonda infatti su un presupposto più ideologico, senza avere delle solide basi coerenti ad un approccio di tipo teorico, inoltre vengono considerate in modo disciplinare e non integrato, come sarebbe giusto fare.

2.2 La filiera corta e le “istituzioni”

Questa modalità di commercializzazione ha attirato l’interesse anche delle istituzioni e delle associazioni che da sempre si occupano di vendita di prodotti alimentari, per capire che tipo di legislazione utilizzare e in che modo organizzare i produttori. In questo lavoro prendiamo in considerazione il caso di Coldiretti, Slow Food e Feder BIO.

2.2.1 Coldiretti, legislazione filiera corta

La Coldiretti, maggiore associazione che si occupa di rappresentanza e assistenza degli agricoltori italiani, parlando di filiera corta, in un opuscolo dal titolo “*Filiera corta adempimenti per le aziende agricole*”, intende quel processo per cui i prodotti di una determinata azienda agricola vengono venduti in prima persona dal produttore

⁶ Cosa c’è di alternativo negli *Alternative Food Networks?* Un’agenda di ricerca per un approccio interdisciplinare, F. Barbera, A. Corsi, E. Dansero, P. Giaccaria, C. Peano, M. Puttilli, 2014

direttamente al consumatore interessato. In questo modo si entra in contatto con colui che ha prodotto il bene senza appoggiarsi ad intermediari di vario tipo. Così si crea un circolo virtuoso in cui il consumatore acquista un prodotto dalle qualità organolettiche e sensoriali, dalle caratteristiche di salubrità e freschezza che normalmente non verrebbero ritrovate negli ordinari canali della distribuzione commerciale. In questo stesso ciclo i benefici si riscontrano anche per l'agricoltore in quanto può raggiungere un migliore riconoscimento economico, nella misura in cui vengono superati diversi passaggi distributivi che hanno l'effetto di far lievitare il costo finale del prodotto.

Ed è proprio la vendita diretta al pubblico che viene normata dalla legge 69 art 1 del 1963, nella quale si consentiva ai produttori di vendere i prodotti ottenuti dalle proprie colture o allevamento in azienda o comuni limitrofi tramite una licenza, ma è poi nel 2001 con il D.L. 228 che cambia la disciplina in materia.

Nell'art. 1 si definisce il ruolo dell'imprenditore agricolo, sia esso coltivatore del fondo, si occupi di selvicoltura o di allevamento animale. Si menzionano anche le attività connesse.

... "Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge."

Tra queste viene nominata appunto anche la commercializzazione e valorizzazione dei prodotti ottenuti, le attività dirette di fornitura di beni o servizi tramite l'utilizzo di risorse dell'azienda.

Nell'art. 4 invece viene regolato il modo in cui questa commercializzazione può avvenire e in particolare:

- l'imprenditore agricolo può vendere su tutto il territorio della Repubblica, i prodotti prevalentemente provenienti dalla propria azienda, osservando le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità;
- nel caso decida di vendere in modo itinerante dovrà comunicare tale intenzione al Comune ove ha sede l'azienda;
- qualora la vendita avvenga in aree pubbliche, la notifica deve essere fatta al sindaco del Comune in cui si vuole effettuare la vendita (che può essere anche diverso da quello della sede aziendale);
- sempre osservate le disposizioni in materia di igiene e sanità non deve presentare alcuna notifica il produttore agricolo che decida di vendere su superfici all'aperto nell'ambito della sua azienda agricola, qualora intenda vendere a pieno campo o su aree private in possesso dell'azienda.

2.2.2 Slow Food e i mercati della terra

Secondo Slow Food, movimento culturale internazionale nato negli anni '90 che opera in forma di un'associazione senza scopo di lucro e si occupa di tutela del patrimonio enogastronomico mondiale, l'importanza della filiera corta non risiede solo nell'evitare gli intermediari, ma anche nella valorizzazione del territorio di appartenenza dell'azienda e i frutti che questo offre.

... "Questo permette alle piccole imprese di creare filiere indipendenti dalla grande distribuzione. Tagliando alcuni dei passaggi intermedi tra produttori e consumatori - quali l'ingrosso e la distribuzione - possiamo riscoprire il nostro territorio e parti essenziali della sua identità, così come creare una nuova relazione tra il mondo agricolo e quello urbano."

E si parla inoltre dei luoghi e dei modi in cui questo può essere messo in atto.

"Ogni mercato di produttori è un mezzo per accorciare la filiera. Hanno lo stesso scopo, e possono ottenere gli stessi risultati, i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), le esperienze di CSA (Community Supported Agriculture) ed ogni altro esempio di vendita diretta."

La filiera locale è un elemento indispensabile per arricchire le economie locali.”

2.2.3 La filiera corta e la scelta biologica, Feder BIO

Infine, Feder Bio, riferimento per tutti coloro che si occupano di biologico e di agricoltura Bio in Italia, traccia linee guida per definire chiaramente il concetto di “filiera corta” dal momento che il consumatore è sempre alla ricerca di prodotti genuini, naturali e sani che si contraddistinguono da una qualità legata non solo al rispetto, ma anche alla valorizzazione del territorio. Il fenomeno sociale della filiera corta ha aperto nuove frontiere ad una commercializzazione che crea dei benefici al consumatore, sia dal punto di vista economico, che della freschezza del prodotto, inoltre ha la possibilità di conoscere approfonditamente le qualità intrinseche del prodotto biologico e conoscere chi lo produce.

Si chiama filiera corta perché effettivamente accorcia il percorso dal momento che il numero degli intermediari commerciali presenti lungo la catena diminuisce. Non sempre la filiera corta significa anche “KM zero”, per esempio per quanto riguarda gli agrumi (in questo caso si definisce filiera corta in ottica relazionale e non di prossimità).

Si può parlare anche di filiera corta biologica, in questo modo si dà un ulteriore valore aggiunto, infatti l’agricoltura biologica non è solo un metodo produttivo, ma anche un modello di sviluppo rurale che si propone di tutelare e valorizzare, senza l’uso di pesticidi e concimi di sintesi chimica e tecniche inquinanti, l’ambiente e le risorse naturali. Feder Bio si occupa della promozione di questo metodo produttivo, che prevede un controllo attento lungo tutta la filiera di produzione, trasformazione e commercializzazione, secondo regole omogenee in tutta Europa da parte di organismi di controllo appositamente autorizzati dagli stati membri.

La commercializzazione dei prodotti di questo tipo di filiera può avvenire tramite vendita diretta, che è la forma più semplice di filiera corta, tramite mercati contadini, che nascono talvolta in concomitanza dei mercati civici, oppure tramite Gruppi di Acquisto Solidale (GAS), che sono quelle organizzazioni di consumatori, informali o dotate di uno statuto, che decidono da che produttore effettuare l’acquisto. Esistono inoltre gruppi di offerta, che sono organizzazioni di produttori che per dare maggiori garanzie ai consumatori in

ordine di continuità delle forniture, ma anche alla verifica della qualità e della salubrità dei prodotti, si costituiscono in gruppi organizzati.

2.3 Esempi di filiera corta in Italia

Su questa linea sono nati in Italia negli ultimi anni sempre più realtà che fanno della filiera corta il loro fiore all'occhiello. Aziende che decidono di non affidarsi alla grande distribuzione, ai mercati generali e alle grandi realtà di trasformazione del prodotto grezzo e che preferiscono mantenere i prodotti nati su un territorio sullo stesso, a beneficio dei consumatori, ma anche dei produttori stessi. I consumatori si trovano quindi nella situazione di aver visto e di conoscere tutto il processo che si lega ad un determinato alimento.

2.3.1 Pan e farine di San Marc, una scelta intelligente e solidale

È il caso ad esempio del progetto portato avanti dal *Comitato frazionale per la gestione dei beni civici di San Marco* che, con la collaborazione del Comune di Muzzana del Turgnano e del Comune di Mereto di Tomba, tramite un distretto di economia solidale cerca di “soddisfare i bisogni essenziali delle diverse comunità nell’ottica del risparmio di materia ed energia, della sostenibilità ecologica e dell’equità sociale”. Questa organizzazione si è riappropriata delle “proprietà collettive”, cioè appezzamenti agricoli che convenzioni medievali avevano sancito appartenere alla collettività, quindi non assoggettabili a proprietà demaniali o private. Il comitato ha deciso di lavorarli seguendo principi di sostenibilità ambientale e i dettami dell’agricoltura biologica con la collaborazione volontaria dei cittadini e la partecipazione di piccole aziende agricole del territorio per produrre frumento destinato all’essiccazione e alla lavorazione degli antichi mulini locali. Hanno messo in pratica il progetto grazie alla farina ottenuta dalla coltivazione di questi territori, ridistribuendo poi il pane ottenuto dalla lavorazione e trasformazione della farina ai panifici, alla piccola distribuzione, ai ristoranti e ai Gruppi di Acquisto Solidale. Il passo successivo è stato quello di reinvestire il ricavato in opere di interesse comune per la collettività o in azioni di solidarietà a favore di persone del territorio con difficoltà economiche e sociali.

Si è venuta così a formare una rete che aggrega innanzitutto la comunità e favorisce il lavoro delle piccole aziende agricole locali, degli essiccatoi e dei magazzini di stoccaggio

dei mulini, dei panificatori e dei punti vendita. Come tutte le filiere corte chi ne trae un vantaggio è anche il consumatore. I benefici poi sono molteplici, maggiore sostenibilità ambientale significa minor inquinamento, maggiori controlli sulla qualità significano minori intolleranze alimentari; maggiore redditività per le aziende, in virtù della brevità della filiera, significa minor costo per gli acquirenti, infine, maggior partecipazione di tutti significa minor disgregazione sociale ed economica.

2.3.2 Farina del Nostro Sacco, esempio virtuoso nella periferia di Torino

Un altro esempio virtuoso che segue le linee della filiera corta e più vicino, in termini geografici, al progetto di cui ci stiamo occupando, è quello rappresentato dalla realtà di Farina del nostro Sacco. A seguito di un corso di formazione organizzato dal Distretto di Economia Solidale di Torino sono stati rilanciati/attivati nuovi percorsi e formati nuovi gruppi operativi. Tra questi il Gruppo di lavoro dell'area ovest della Provincia, che si è dato il nome DESTOvest e che raggruppa diverse realtà dell'economia solidale del territorio. Il primo progetto sul quale questo gruppo di lavoro ha scelto di sperimentarsi è appunto Farina del nostro sacco. Si tratta di un progetto di filiera corta, dalla semina al pane fatto in casa, che coinvolge produttori, GAS, comunità d'accoglienza e una cooperativa di finanza etica.

La sperimentazione nasce con la semina dell'ottobre 2010 nell'area di Rivalta di Torino per quanto riguarda la coltivazione e a Giaveno per quanto riguarda la molitura, che viene effettuata in un vecchio mulino a pietra completamente ristrutturato. Questo progetto, ormai consolidato sul territorio, nasce per rispondere alle esigenze di una comunità interessata ad acquistare pane e farina di provenienza locale, per rispondere quindi ad un fabbisogno (una alta percentuale di famiglie infatti decide di panificare a casa), cerca inoltre di creare un nuovo e forte legame con il territorio, recupera dei terreni agricoli di qualità alta e di una filiera corta e controllata. Le realtà che fin dall'inizio hanno partecipato a tutto questo erano i GAS, le associazioni e le cooperative del territorio, i coltivatori, il mulino e la Camera di commercio di Torino, che hanno sposato gli obiettivi comuni, ovvero: produzione di farina di frumento di grano tenero, monococco, grano saraceno con recupero di antiche varietà e autoproduzione delle sementi, mantenimento o conversione di terreni agricoli alla coltivazione, con esclusione totale di prodotti chimici di sintesi e manipolati geneticamente e rotazione delle colture. Piccola scala, ovvero

cooperazione e scambio tra GAS e piccole realtà agricole, territorialità: area sud-ovest della provincia di Torino, e infine sicurezza e sovranità alimentare. Si è deciso quindi di intervenire in questo senso in tutti i passaggi della filiera, dalla semina al raccolto e dalla granella alla farina. È stato inoltre redatto un patto solidale tra le parti che prevede: un rapporto paritario di collaborazione fondato principalmente sulla fiducia, tra gli attori della filiera, in un'ottica di reciprocità e mutualismo; versamento a ridosso della semina del 50% del costo di produzione della granella, come quota di partecipazione e di condivisione dei rischi e dei benefici della coltivazione; confronto sulle positività e criticità per migliorare la qualità e la promozione delle medesime modalità di “patto solidale” in altri ambiti collettivi di consumo. La scelta della produzione su piccola scala facilita la sostenibilità sociale, in quanto rende più agevole la partecipazione al progetto, la qualità delle relazioni (si crea un rapporto di fiducia maggiore con un forte riconoscimento di pari dignità), condivisione del tempo e cooperazione tra piccole realtà, incrementa la sostenibilità ambientale perché c'è un maggiore rispetto del territorio e dei cicli produttivi naturali, un miglioramento della fertilità del terreno e una maggiore soddisfazione di bisogni del presente senza compromettere la soddisfazione di bisogni futuri, controllo delle distanze geografiche, tramite il quale si cerca di minimizzare la produzione di CO₂, favorisce la sostenibilità economica grazie ad una soddisfazione dei bisogni, superamento delle regole di mercato per la giusta retribuzione degli agricoltori e il “prezzo giusto” dei prodotti, gestione equilibrata del bilancio del progetto.

2.3.3 Scaglia, mangiare locale

Nei primi anni del Novecento nasce a Rivoli (To) il primo embrione di quella che diventerà nel 2017 l'Azienda Agricola Scaglia. Nel 1993 apre anche il primo punto vendita aziendale con annessi i laboratori, dove vengono macellate, trasformate e vendute le carni allevate, perché Scaglia produce carne di bovino di Razza Piemontese ma non solo, anche suini, polli e conigli e sempre internamente vengono coltivati mais, orzo, grano e prato, destinati all'alimentazione degli animali.

Questa azienda viene presentata insieme agli altri progetti legati alla filiera corta perché questa famiglia d'imprenditori “illuminati” non si è fermata alla mera produzione di carne di alta qualità, ha deciso di vendere i propri prodotti all'interno di un negozietto aziendale, ha ampliato l'offerta con una serie di ristoranti fast “slow” food che vendono i prodotti

dell'azienda sotto forma di hamburger e altri piatti tipici del territorio piemontese rivisitati in chiave moderna.

In questo modo si chiude la filiera, in azienda infatti si producono le sementi che poi andranno a formare il mangime per gli animali, si produce quindi la carne che viene venduta cruda al consumatore direttamente in azienda, o cotta in burgereria a pochi passi, si valorizza il territorio piemontese, portando quelli che sono i prodotti tipici della tradizione sulla tavola dei più giovani in una nuova ottica che ben si adatta alla società moderna.

Capitolo 3

Inquadramento del caso

I comuni interessanti nel caso studio del progetto sono 21 e si trovano geograficamente nel territorio collinare a sud dell'area metropolitana torinese, a circa 25 km dalla città di Torino e 38 km dalla città di Asti.

Essi sono: Chieri, Pino Torinese, Baldissero Torinese, Andezeno, Marentino, Sciolze, Arignano, Mombello di Torino, Moriondo, Moncucco, Castelnuovo, Albugnano, Buttigliera d'Asti, Riva Presso Chieri, Santena, Cambiano, Pecetto, Trofarello, Poirino e Moncalieri.

I paesi sopra riportati ricoprono una superficie di circa 415 km² e la popolazione totale ammonta a circa 167 219 residenti.

Politicamente ci troviamo a cavallo tra la Città Metropolitana di Torino e la provincia di Asti. 19 comuni hanno aderito, nel 2016, al Patto di Identità territoriale del chierese-carnagnolese-alto astigiano, stipulato in tutto da 28 comuni.

Si tratta dei 19 Comuni dell'area Chierese - Carnagnolese: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cambiano, Carmagnola, Chieri, Isolabella, Lombriasco, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Poirino, Pralormo, Riva presso Chieri, Santena, Sciolze e di 8 comuni facenti parte dell'Unione dei Comuni Comunità collinare Alto Astigiano: Albugnano, Castelnuovo don Bosco, (Berzano di S.Pietro, Capriglio, Cerreto d'Asti, Cortazzone, Montafia, Moransengo, Pino d'Asti).

L'idea alla base del progetto nasce dalla presa di coscienza che i Comuni del territorio, pur avendo caratteristiche, esigenze ed interessi in comune, spesso hanno operato in autonomia, perdendo i vantaggi che prospettive più ampie e sistemiche possono generare. L'obiettivo del patto è duplice: da un lato rafforzare e valorizzare un'identità territoriale comune, che sappia conservare le singole peculiarità ed eccellenze, dall'altro trovare una linea comune di azione in diversi settori di interesse, stimolando una collaborazione concreta tra gli enti per condividere bisogni, interventi, competenze ed opportunità.

3.1 I comuni

Albugnano: è un comune italiano di 520 abitanti della provincia di Asti, in Piemonte. Viene definito il “balcone del Monferrato”, sia per la sua altitudine, sia per il vasto panorama che offre dal suo famoso Belvedere, punto più elevato dell’intero territorio monferrino.

Andezeno: è un comune italiano di 2.018 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte, situato circa 20 chilometri ad est dal capoluogo. Sorge su un’altura a nord-ovest del Monferrato e a nord-est della pianura di Chieri.

Arignano: è un comune italiano di 1070 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte, situato circa 23 chilometri ad est dal suo capoluogo. Situato su di una collina a nord-ovest del Monferrato e a nord-est della città di Chieri, è attraversato dal torrente Levanetto.

Baldissero Torinese: è un comune italiano di 3 730 abitanti della città metropolitana di Torino in Piemonte. È situato sul colle fra Andezeno e Superga.

Buttigliera d’Asti: è un comune italiano di 2.596 abitanti della provincia di Asti, in Piemonte. Fa parte dell’Unione dei Comuni - Comunità Collinare “Alto Astigiano” e dello “Sportello unico per le attività produttive Nord Astigiano”.

Cambiano: è un comune italiano di 6.050 abitanti della provincia di Torino, in Piemonte.

Castelnuovo: “Terra di Santi e di vini”, è un comune italiano di 3.216 abitanti della provincia di Asti. Fa parte dell’Unione dei Comuni - Comunità Collinare “Alto Astigiano”, noto soprattutto per aver dato i natali a San Giovanni Bosco.

Chieri: è un comune italiano di 36 749 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte. È collocato tra la parte orientale della collina di Torino e le ultime propaggini del Monferrato, a circa 15 chilometri ad est dal capoluogo, (con cui ormai è unito come sobborgo urbano) a sud del Po. Territorio dei *ligures* ai tempi dell’Antica Roma, divenne famosa a livello europeo per la produzione del fustagno e la coltivazione del gualdo che imprimeva alle stoffe una caratteristica colorazione azzurra. A partire dall’Ottocento si specializzò decisamente nell’industria tessile, che divenne il «cuore» pulsante della sua economia arrivando a impiegare oltre metà dei suoi abitanti.

Marentino: è un comune italiano di 1.380 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte, distante circa 20 chilometri a est dal capoluogo e 8 chilometri dalla città

di Chieri. Prodotto tipico del territorio di Marentino è il miele, per cui il comune è inserito nel circuito “Le città del Miele”. Il paese è costituito dai tre antichi borghi di Marentino, Avuglione e Vernone, per molto tempo indipendenti fra loro. Un regio decreto del 1927 li ha riuniti in un unico comune e Marentino è stato scelto come capoluogo comunale.

Mombello di Torino: è un comune italiano di 406 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte.

Moncalieri: è un comune italiano di 57.530 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte, che si trova nella prima cintura sud del capoluogo piemontese. È il primo comune della città metropolitana per popolazione dopo Torino, nonché il quinto del Piemonte per numero di residenti, superando in questa graduatoria alcuni capoluoghi di provincia della regione. Situato alle porte sud-orientali dell'area metropolitana torinese, risulta d'interesse storico-culturale sia per la presenza del Castello sabauda, sia per l'antico appellativo di «Città del Proclama» dal nome del celebre documento che fu episodio del Risorgimento italiano.

Moncucco: è un comune italiano di 883 abitanti della provincia di Asti, in Piemonte, al confine con la città metropolitana di Torino.

Moriondo: è un comune italiano di 763 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte.

Pecetto: è un comune italiano di 4.054 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte.

Pino Torinese: è un comune italiano di 8.361 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte. Con un reddito medio dichiarato di € 26.395 per abitante nel 2007, Pino Torinese risulta il comune piemontese più benestante.

Poirino: è un comune italiano della città metropolitana di Torino di 10.245 abitanti, in Piemonte. Situato a sud-est di Torino, è ai confini con la provincia di Cuneo e la provincia di Asti, posto quasi al centro della pianura che declinando dalle Alpi è circoscritta dalle alture del Monferrato e dai contrafforti dell'Appennino.

Riva Presso Chieri: è un comune italiano di 4.239 abitanti della Città metropolitana di Torino, in Piemonte. Il comune, situato nei pressi di Chieri, in direzione sud-est del capoluogo; fa parte dell'area metropolitana di Torino. Il toponimo allude alla riva (“ripa”) del torrente vicino alla cui sponda sorge l'insediamento. Il comune si trova in

una zona che in inverno risulta particolarmente fredda e nebbiosa, rispetto ai comuni limitrofi.

Santena: è un comune di pianura di 10.848 abitanti, situato a circa 25 km sud-est di Torino, a pochi chilometri dalla riva destra del fiume Po.

Sciolze: è un comune italiano di 1.519 abitanti della provincia di Torino, in Piemonte.

Trofarello: è un comune italiano di 11.016 abitanti della città metropolitana di Torino, in Piemonte.

3.1.1 Aggregazioni territoriali e istituzionali

- Patto di identità territoriale del Chierese-Carnagolese-Altoastigiano

Uno strumento per condividere bisogni, interventi, competenze e opportunità, utile per stimolare uno sviluppo sociale, culturale ed economico del territorio; rafforzare il senso di identità, valorizzare le singole peculiarità ed eccellenze e aumentare la riconoscibilità del territorio nel contesto regionale e nazionale.

“Un patto che risponde alla necessità, per gli enti locali appartenenti ad aree territoriali limitrofe, di instaurare nuove politiche di coesione e collaborazione, per assicurare una migliore governance”.

- Unione Collinare Alto Astigiano

La Comunità Collinare ‘Alto Astigiano’ nasce nel 2000 per favorire la costituzione di forme associative tra Comuni in modo da proporre agli Enti Locali uno sviluppo composito e coordinato senza eliminare le antiche tradizioni di autogoverno degli Enti minori.

Ne fanno parte i comuni di Albugnano, Berzano di S. Pietro, Capriglio, Castelnuovo don Bosco, Cerreto d’Asti, Cortazzone, Montafia, Moransengo, Pino d’Asti.

Le funzioni fondamentali che si richiedono al suo interno sono:

- organizzazione generale dell’amministrazione, gestione finanziaria e contabile e controllo;
- organizzazione dei servizi pubblici di interesse generale di ambito comunale, ivi compresi i servizi di trasporto pubblico comunale;
- catasto, ad eccezione delle funzioni mantenute allo Stato dalla normativa vigente;
- la pianificazione urbanistica ed edilizia di ambito comunale nonché la partecipazione alla pianificazione territoriale di livello sovra-comunale;

- attività, in ambito comunale, di pianificazione di protezione civile e di coordinamento dei primi soccorsi;
- l'organizzazione e la gestione dei servizi di raccolta, avvio e smaltimento e recupero dei rifiuti urbani e la riscossione dei relativi tributi;
- edilizia scolastica, per la parte non attribuita alla competenza delle province, organizzazione e gestione dei servizi scolastici;
- polizia municipale e polizia amministrativa locale.

- Patto della Collina del Pianalto e della Pianura del Po

Nel 2015 è stato stipulato il primo Patto dei Territori di cui sono stati promotori i Comuni di Chieri Moncalieri Carmagnola e Santena. La denominazione è stata scelta con il fine di includere nel patto una vasta area di territorio e trovare così una linea d'azione economica culturale e politica comune. Al momento i Comuni che hanno aderito insieme all'Unione dei Comuni Lago e Collina sono: Poirino, Baldissero Torinese, Riva presso Chieri, Marentino, Sciolze, Pralormo, Pecetto, Andezeno, Cambiano e Pino Torinese. L'accordo intercomunale riflette la volontà politica di condividere bisogni, interventi, competenze ed opportunità in una prospettiva di collaborazione per migliorare le azioni di ciascuna amministrazione. Il *Patto* mira inoltre a coinvolgere tutti gli attori e le realtà comunali nella co-progettazione per elaborare un modello di governance capace di superare i confini dei singoli territori senza minarne l'identità. Le tematiche di confronto fondamentali individuate per mettere a punto una collaborazione ed elaborare e realizzare i successivi interventi si individuano nelle seguenti macro categorie:

- agricoltura, artigianato e commercio;
- sviluppo economico sostenibile, attività produttive, aree industriali;
- lavoro, formazione e welfare;
- promozione turistica, cultura e beni culturali;
- trasporti e mobilità;
- sicurezza, ambiente, energia e difesa del suolo;
- innovazione e tecnologia;
- *Smart cities*.

- CollinaPo Riserva della Biosfera del Programma Man and Biosphere Unesco

Tutti comuni dell'Unione fanno parte dell'Area Protetta del Po e della Collina Torinese (85 comuni) riconosciuta nel 2016 come Sito Unesco - Programma Man and Biosphere. Il progetto contribuisce alla costruzione di un'immagine identitaria di paesaggio dell'area metropolitana. Si pongono così le basi per migliorare la qualità della vita, avere una infrastruttura verde più capillare e una maggiore attrattività economica, buone pratiche di sostenibilità in tutti i settori a partire dall'eco-turismo.

- Associazione comuni virtuosi

Il Comune di Mombello è entrato recentemente all'Associazione dei Comuni virtuosi una rete di Enti locali che opera a favore di un'armoniosa e sostenibile gestione dei propri territori diffondendo verso i cittadini nuove consapevolezza e stili di vita all'insegna della sostenibilità; sperimentando buone pratiche attraverso l'attuazione di progetti concreti ed economicamente vantaggiosi legati alla gestione del territorio, all'efficienza e al risparmio energetico, a nuovi stili di vita e alla partecipazione attiva dei cittadini.

3.2 Caratteristiche geomorfologiche

La struttura fondamentale di quest'ambito di paesaggio risiede nei terrazzi antichi variamente erosi che formano nel loro complesso l'altopiano di Poirino.

Si tratta di una serie di alluvioni limoso-argillose deposte da un antico corso d'acqua poi costretto, per movimenti tettonici, a spostare il proprio alveo nell'attuale fiume Po. Questo processo ha creato così questa superficie, sospesa alcuni metri sopra l'attuale livello della pianura e progressivamente erosa lungo tutti i margini in seguito al ridisegno del reticolo drenante padano. Il paesaggio che risulta da questi processi è formato da terre che conservano le tracce del modellamento fluviale precedente, la cui rete idrografica relitta è in parte ancora utilizzata da modesti e stagionali corsi d'acqua. Parte integrante di questo paesaggio sono sia i fondali nell'arco alpino occidentale (Alpi Marittime e Cozie), che il rilievo delle Colline del Po a nord, il quale anticipa la possente e massiccia linea di cresta del retrostante arco alpino settentrionale (Alpi Graie). Il modesto ventaglio colturale dominato dalla cerealicoltura conferisce una forte monotonia all'ambiente, nascondendo un territorio mosso che l'uomo non ha mai ritenuto più di tanto di modificare, forse a motivo della modesta fertilità di queste terre, anche penalizzate in genere dall'assenza di acqua irrigua (spianamenti e sistemazioni causati dalla

meccanizzazione agricola in seguito alla prima Guerra Mondiale e ancor più con la seconda). Ciò ha determinato la peculiare proliferazione di piccoli invasi aziendali con dighe in terra, che ora ospitano fauna e flora di interesse conservazionistico.

Verso sud, invece, le ondulazioni dei terrazzi aumentano di intensità e la morfologia, a tratti, può ricordare forme collinari, con profondi impluvi e versanti di colore rossastro, ove alla cerealicoltura si affianca il prato stabile nelle zone più depresse, ma anche diffuse fasce boscate, soprattutto nelle aree prossime al reticolo idrografico minore, con relitti di quercocarpineto in contatto con robinieto.

Queste sono le superfici che hanno maggiormente subito i processi tettonici e che oggi formano la parte altitudinalmente più elevata dell'altopiano di Poirino, precipitando poi, a oriente, nella profonda scarpata che conduce alle terre del Monferrato.

La porzione di territorio a morfologia collinare, invece, orla il confine nord dell'ambito e muta i propri caratteri paesaggistici da ovest verso est. A ovest, infatti, nei dintorni di Chieri, il territorio si presenta in rapida trasformazione, con una forte pressione edilizia e insediativa che trasforma il paesaggio agrario; verso est, invece, i caratteri del paesaggio rurale sono meglio conservati, con una struttura definita dai primi casi di viticoltura degli adiacenti ambiti del Monferrato. A questa gestione del territorio, eminentemente vitivinicola, si associano popolamenti forestali molto semplificati, in prevalenza di robinia a ceduo, coltivati un tempo per ottenere paleria da vigna e ora sempre più per usi energetici. Si segnala infine la presenza di elevate superfici a prato stabile e prato-pascolo nelle zone di Buttigliera e Villanova d'Asti.

La particolarità di questa superficie collinare è di trovarsi a un livello inferiore rispetto a quello della pianura principale. Procedendo infatti lungo un ipotetico percorso da ovest a est ci si immette in quest'ambito scendendo le profonde scarpate che delimitano l'altopiano di Poirino. I rilievi collinari, impostati su depositi sabbiosi del terziario piemontese, hanno dislivelli limitati ma pendenze piuttosto elevate e sono caratterizzati da un reticolo drenante molto complesso e articolato. In generale sono territori abbandonati dall'utilizzo agrario da tempo a causa delle pendenze eccessive e dei suoli troppo sabbiosi, che non garantiscono adeguati approvvigionamenti idrici. A oggi è il bosco di robinia a dominare, con piccoli nuclei di quercocarpineti relitti nei fondivalle collinari, castagneti (ex popolamenti da paleria) e boscaglie miste (robinia, olmo, arbusti vari) nelle superfici di più recente abbandono. Solo nelle situazioni più favorevoli per

pendenza ed esposizione l'uomo non ha rinunciato ancora a coltivare i vigneti, talora localmente favoriti dai caratteri pedoclimatici (zone di Castelnuovo Don Bosco e Castagnole Monferrato). L'utilizzo agricolo contempla coltivazioni di cereali, orticoltura e pioppeti, mentre sempre più si sviluppano i centri urbani e le aree commerciali che in prossimità delle principali vie di comunicazione trovano la loro collocazione preferenziale.

3.2.1 Emergenze fisico - naturalistiche

L'area si caratterizza, a sud, per la presenza di alcune superfici forestali di elevato interesse naturalistico: in particolare il bosco di Ternavasso, che rappresenta un importante relitto della vegetazione planiziale a quercocarpineto con cerro dell'altopiano di Poirino, ormai quasi scomparsa in conseguenza dei disboscamenti effettuati a favore dell'agricoltura.

Sulle scarpate del terrazzo, in particolare al confine con l'area collinare del Monferrato, vi sono interessanti nuclei relitti dell'ultimo periodo glaciale di boschi planiziali a quercocarpineti, alneti e querceti misti con vari faggi ("il bosco Gallaci" in territorio di Cellarengo e Pralormo).

Sono da segnalare alcuni siti di interesse comunitario, ossia gli Stagni dell'Altopiano di Poirino e le peschiere di Pralormo, di importanza per ambienti umidi e popolazioni vegetali e animali correlate, tra cui la principale popolazione dell'anfibio *Pelobates fuscus insubricus*, classificato "specie prioritaria" dalla Direttiva 92/43/CEE "Habitat". La conformazione argillosa dei terreni ha favorito difatti la realizzazione di invasi artificiali 453 (peschiere) di cui c'è traccia fin dal XVI secolo.

Nella porzione delle colline del Po torinese sono presenti aree di interesse naturalistico, ossia il Lago di Arignano, in fase di recupero, e le ampie fasce boscate di versante e fondovalle tra Moncuoco Torinese e Marentino.

3.3 Il territorio

3.3.1 Dinamiche demografiche

Parte dei comuni appartenenti all'Unione si ritrovano, secondo la classificazione regionale, nella Zona 11 CHIERESE - CARMAGNOLESE (che comprende 15 dei 21 Comuni), e nella Zona 3 TORINO SUD (2 dei 21 comuni), mentre gli altri ricadono sotto

la provincia di Asti.

Nella tabella seguente si può vedere un'analisi demografica relativa all'età dei comuni facenti parte dell'unione.

Città	N° abitanti	età media
Albugnano	520	49,6
Andezeno	2018	44,4
Arignano	1070	44,6
Baldissero Torinese	3730	45,4
Buttigliera d'Asti	2596	43,9
Cambiano	6080	46
Castelnuovo	3216	46,5
Chieri	36749	45,2
Marentino	1380	46
Mombello di Torino	406	44,9
Moncalieri	57530	45,4
Moncucco	883	46,2
Moriondo	763	46,4
Pecetto	4050	45,8
Pino Torinese	8.361	47,3
Poirino	10.245	43,8
Riva Presso Chieri	4.239	41,9
Santena	10.848	44,2

Sciolze	1.519	46,7
Trofarello	11.016	45,7

L'analisi effettuata mette in mostra come la popolazione residente sia piuttosto omogenea da un punto di vista delle fasce di età, predomina la macro-classe tra i 15 e 64, fascia potenzialmente dinamica sul territorio, che si concentra per di più nei comuni di Chieri e Moncalieri.

Con un'età media di 46 anni, la popolazione di questi territori, può essere vista come attiva e molto interessata ad una nuova mobilità che permetta di collegare queste realtà tra loro.

3.3.2 Dinamiche economiche

L'agricoltura riveste un peso significativo ed anche l'industria alimentare e delle bevande (in particolare legata alla presenza della Martini) ad essa riconducibili hanno un peso ragguardevole: l'arresto che ha colpito il comparto negli scorsi anni ha tuttavia in parte ridimensionato l'importanza di questi settori per l'economia locale. Altro settore in forte crisi è quello del tessile, che in particolare nella zona di Chieri rappresentava, la più forte delle tradizioni produttive: nel decennio 1990- 2001 il peso di questo settore si è ridotto del 30%.

Il tessile continua comunque ad essere un'attività fondamentale e di eccellenza per l'area, specie per quanto concerne la produzione di tessuti per l'arredamento. Analizzando un altro comparto molto importante per il sistema economico chierese, l'andamento è in netta controtendenza rispetto ad esempio a quello registrato in Torino: mentre nel Capoluogo la flessione nella fabbricazione di prodotti in metallo comprese macchine e impianti, è stata notevole, la zona del chierese ha registrato un incremento, in termini di addetti, di oltre il 30%.

Ci troviamo comunque di fronte ad un territorio dove la vocazione agricola è ancora forte, e l'agricoltura rimane perciò la maggior forma di uso del suolo.

- L'agricoltura

Il paesaggio preso in considerazione si articola attorno a 3 tipi di forme naturali: pianura,

collina astigiana, collina torinese.

La parte pianeggiante ricopre il 70% circa della superficie territoriale occupata, con la coltivazione principale di cereali e allevamento bovino. L' area collinare, invece, ricopre una porzione non molto significativa per quanto riguarda la SAU (Superficie agricola utilizzata), infatti in queste zone i principali fattori sono il consumo di suolo e la presenza di boschi.

Si coltivano prodotti e vi si trovano produzioni di elevata tipicità, ed è qui che è necessario prestare la maggiore sensibilità a livello ambientale sia per quanto riguarda l'organizzazione che a livello di servizi.

area	Sup territoriale	aziende con SAU (n.)	SAU media aziendale	Agriturismi
Pianura Torinese	46982	2085	16,6	26
Collina torinese	16206	701	7,7	10
Collina Nord AT	27923	930	11,8	29

Fonte: <http://www.regione.piemonte.it/agri/ita/agridata/aziendeagricole/sau.html>

La zona risulta però molto significativa per la tipologia di agricoltura detta “familiare-sociale” e per la presenza di agriturismi, fattorie didattiche, etc., tutti esempi virtuosi di multifunzionalità. Nella zona a nord est, nell'area di Castelnuovo Don Bosco, nei comuni di Albugnano, Passerano Marmorito, Pino d'Asti e Castelnuovo Don Bosco, si rileva una zona vocata alla coltivazione di vitigni quali l'Albugnano. Sempre nella zona di Castelnuovo Don Bosco, nei comuni di Berzano San Pietro, Albugnano, Passerano Marmorito, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Moncucco Torinese, si rileva la produzione del vino DOC Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. A nord di Asti si evidenzia la presenza della coltivazione DOC Freisa d'Asti.

3.4 Il turismo e le sue risorse

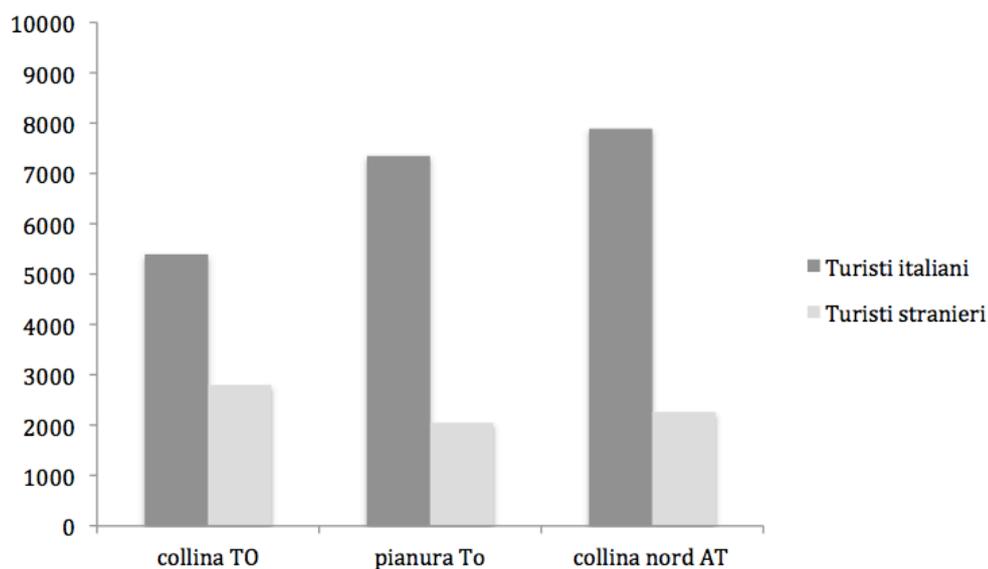
Le aree che analizziamo, da un punto di vista turistico, sono per la maggior parte accomunabili tra loro in quanto registrano una domanda turistica piuttosto bassa, quasi nulla se si guarda al turismo straniero.

Nonostante la vicinanza con il polo Torinese, forte contesto attrattivo che registra il 46% di arrivi, e il polo Astigiano in quest'area non spiccano a sufficienza gli itinerari dell'offerta turistica.

Vi sono pochi comuni che si distaccano da questo trend negativo, Castelnuovo Don Bosco grazie all'ampio turismo religioso nelle zone di padre Don Bosco, Moncalieri grazie alla vicinanza con Torino e Montaldo che, pur registrando un numero irrisorio di esercizi per l'ospitalità, punta ad un turismo di nicchia e di grande livello proponendo un'esperienza di lusso all'interno del Castello di Montaldo che dal 2017 ospita un Hotel a 4 stelle superior, il Centro Benessere Spa che funge da location per matrimoni e centro congressi. Di conseguenza la dotazione di strutture ricettive e degli alberghi non supera i 73 esercizi totali nella zona del Chierese-Carmagnolese e 17 attività nei comuni appartenenti alla comunità collinare dell'Alto Astigiano.

Lascia ben sperare una lieve crescita registrata fra il 2013 e il 2014 (anni presi in esame per l'elaborazione del dato) che ha visto crescere anche la domanda turistica della Zona 11 con un +35% di arrivi e il +25,9% di presenze.

(Fonte: Dati Statistici sul turismo in Piemonte_Rapporto 2013 e 2014)



aree	Media notti di pernottamento	n. strutture ricettive
Pianura Torinese	1,8	55
Collina torinese	1,2	18
Collina Nord AT	2,2	17

Fonte: <http://www.piemonte-turismo.it/documenti/market-research-statistics/rapporto-dati-2016/>

3.4.1 Risorse ambientali e paesaggistiche

L'area chierese si caratterizza per un'indiscutibile quanto elevatissima qualità ambientale che si traduce sia in potenzialità, non del tutto sfruttate, legate alla residenzialità di pregio e al turismo, sia in una spiccata vocazione agricolo-rurale della sua struttura produttiva. I Comuni ricadono negli oltre 1700 Km² dell'area metropolitana orientale di Torino indicata da Unesco nel 2016 come nuova riserva di biosfera italiana nell'ambito del programma MAB (Man and Biosphere) Unesco. La Riserva della Biosfera CollinaPo è da allora una vetrina mondiale considerando che si unisce a sole 670 riserve nel mondo di cui 20 italiane.

Una zona che si arricchisce dell'interazione fra le diverse anime del territorio, non solo in termini di unicità, di biodiversità e componenti ambientali, ma anche di azioni

antropiche e culturali visto che abbraccia 85 comuni abitati, con relative infrastrutture e attività produttive. Tutta l'area potrebbe quindi trarre vantaggio e beneficio da questo riconoscimento ponendosi a capo di *good practices* di sviluppo sostenibile che possano essere imitate in Italia e nel mondo.

Inoltre a cavallo tra i comuni di Castelnuovo Don Bosco, Albugnano, Pino d'Asti, Passerano Marmorito, Cerreto, Montafia e Capriglio, per 1670 ha, troviamo Zone di interesse naturalistico e paesistico degli areali di Muscandia, Valpinzolo, Valle di Passerano e San Tonco.

Si tratta dell'area individuata nel Piano Territoriale Provinciale della Provincia di Asti (P.T.P.), inserita nel Piano Territoriale Regionale oggetto di tutela e valorizzazione.

Attualmente l'area di notevole interesse paesistico e naturalistico è attraversata da diversi percorsi nel verde lungo i crinali delle colline e comprende 4 centri storici di rilievo: Mondonio, Pino d'Asti, Primeglio e Schierano.

Al confine poi, tra i comuni di Arignano e Marentino si trova un bacino artificiale di alcune decine di ettari: il maggiore specchio d'acqua della collina Torinese da cui l'Unione prende parte del suo nome: il lago di Arignano. Esso fu realizzato negli anni Quaranta dell'Ottocento come bacino di raccolta di acque destinate all'irrigazione delle campagne della zona. Nel secondo dopoguerra il lago cadde progressivamente in uno stato di abbandono finché nel 1980 venne svuotato principalmente per motivi di sicurezza. Negli anni precedenti allo svuotamento il lago e le sue sponde si era progressivamente ri-naturalizzate, diventando una importante area di rifugio per numerose specie che altrove si stavano facendo più rare (Arignano era uno dei pochi luoghi di nidificazione in Piemonte dell'Airone rosso).

Oggi il lago è inserito nel progetto Corona Verde che ha l'obiettivo di creare attorno alla conurbazione torinese un anello di ambienti naturalisticamente intatti ed intercomunicanti tra loro.

Nel dicembre 2016 la Regione Piemonte ha previsto l'inserimento del lago di Arignano tra i beni tutelati e presenti nel Catalogo dei Beni Paesaggistici della Regione Piemonte individuandolo inoltre come "zona umida ricca di biodiversità".

Nella porzione meridionale al confine con il Roero, nel territorio di Pralormo, è da segnalare il Lago della Spina, bacino realizzato nel 1827 per scopi irrigui con la

costruzione di uno sbarramento artificiale inserito in un contesto naturale boschivo ben conservato.

3.4.2 Caratteristiche storico-culturali

La zona che si distende a sud-est del teatro collinare che costeggia il corso del Po da Moncalieri a Settimo Torinese, seppure omogenea da un punto di vista morfologico, fu, sino all'età moderna, area di confine. Il settore a ridosso dello spartiacque collinare deve il proprio assetto insediativo al processo di costruzione, in età comunale, del distretto di Chieri (centro di notevole interesse per l'integrità della struttura urbana e per la qualità delle architetture conservate).

Esso presenta comunque evidenti differenze tra l'area pianeggiante, dove a un sistema viario radiale corrisponde un insediamento per nuclei sparsi, e quella collinare, dove i borghi si svilupparono lungo direttrici di traffico secondarie, trasversali rispetto all'andamento orografico, e risultano collegati al centro da un tracciato che costeggia le pendici collinari.

La zona dell'altopiano pianeggiante, estrema propaggine nord-occidentale del distretto astigiano, è caratterizzata invece da un sistema insediativo radiale, centrato sulla villanova di Poirino, che pare essere una conseguenza del ruolo acquisito dall'abitato, in epoche relativamente recenti, come mercato agricolo.

Le risorse storiche e culturali

Nonostante ci si trovi in un territorio che, a primo impatto, si pensa non essere abbastanza ricco da un punto di vista turistico, a seguito di un breve approfondimento rivela numerose bellezze e particolarità.

- Le architetture religiose

Il sistema di colonizzazione del territorio di matrice cistercense (abbazia di Santa Maria di Casanova e monastero della Madonna della Spina) e canonica (prevostura di San Giacomo di Corvegna, presso Villanova d'Asti) con le relative dipendenze;

Le chiese appartenenti al cosiddetto circuito del "Romanico Monferrato": Sistema delle chiese romaniche Albugnano - antica chiesa di San Pietro-, Castelnuovo Don Bosco - la chiesetta di Santa Maria di Rasetto-, Mondonio (frazione Castelnuovo Don Bosco),

Mombello di Torino - la cappella romanica di San Lorenzo-, a Moriondo l'Antica chiesa di San Grato e a Villafranca d'Asti -la Basilica intitolata a Don Bosco-

- Le architetture civili

Il sistema dei Castelli come ad esempio il Castello di Moncalieri, il Castello inferiore di Arignano, il Castello di Mondonio.

Inoltre, si segnalano, per valore paesaggistico, Moncucco Torinese, Montosolo presso Pino Torinese, che divennero, nel secondo Medioevo, fulcri insediativi per borghi di dimensioni medio-piccole arroccati ai piedi dei loro castelli.

E infine a Chieri il ghetto ebraico.

- I luoghi della produzione

Il sistema dei luoghi della produzione tessile, da porre in relazione con la presenza del Museo del tessile e di una rete diffusa di manifatture

- I prodotti tipici della tradizione

Il pomodoro costoluto di Cambiano, il cardo di Andezeno, l'Albugnana, il Freisa di Chieri e la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, il Miele di Marentino, il cavolo liscio di Moriondo, il rubatà di Chieri, la cipolla di Andezeno, il Cardi di Baldissero, l'asparago di Santena, la tinca gobba di Poirino, le mele di Arignano, le ciliegie di Pecetto: ognuno con una sua storia e con le proprie feste e ricorrenze.

- Le bellezze paesaggistiche

L'osservatorio astronomico e il parco astronomico Infini.To, il lago di Arignano e gli ampi belvedere su tutto il territorio del Monferrato.

3.4.3 Gli attori del sistema turistico

In questa parte di Piemonte, a cavallo tra la provincia di Torino e Asti, un territorio molto diversificato sia dal punto di vista territoriale che sociale, oltre ai comuni sono numerosi gli attori che intervengono nella corretta gestione e soprattutto, promozione e valorizzazione del territorio attraverso i numerosi progetti, come quello di Pistaaa!.

In primo luogo le varie Pro loco, che si propongono di svolgere attività turistiche di base

nella tutela dell'ambiente e del patrimonio architettonico presente e che hanno come scopo fondamentale quello di non disperdere, ma anzi rivalutare quel patrimonio storico - culturale che è la peculiarità di queste terre.

Poi le varie associazioni tra cui: Bric tour e Camminare Lentamente (a Chieri per l'accompagnamento naturalistico ed educazione ambientale), l'Associazione Ciochevale, associazione culturale di promozione sociale che promuove, favorisce e sostiene la dignità dell'individuo e la salvaguardia dell'ambiente.

Associazione Fiab-MuovitiChieri (Chieri) promotori di una migliore qualità della vita, per una città più sana, pulita, silenziosa, sicura e socievole, Cittadellarte -Fondazione Pistoletto che cerca di portare operativamente l'intervento artistico in ogni ambito della società civile, per contribuire a indirizzare responsabilmente e proficuamente le profonde mutazioni epocali in atto.

L'Associazione Il Tuo Parco (Torino) che opera sul territorio puntando al risparmio energetico e delle risorse, valorizzando le economie e le risorse locali, le filiere corte, il lavoro connotato qualitativamente e l'Associazione Asset, un'associazione di promozione sociale che valorizza luoghi e persone per uno sviluppo equo e sostenibile di territori e comunità.

Da ricordare anche l'Associazione Camminare Lentamente (Villanova), Associazione Animamondo (Mombello di Torino), Associazione Centro Armonia (Moncuoco torinese), Associazione Frutteto della Canonica di Vezzolano.

3.5 Matrice SWOT

<p>PUNTI DI FORZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambientale <p>-vocazione agricola con compresenza di aziende agricole e prodotti agroalimentari del territorio</p> <p>-unicità dei paesaggi collinari</p> <p>-presenza parco MAB del Po</p> <p>-presenza di strade bianche integrate con la rete sentieristica</p> <ul style="list-style-type: none"> • turistico / culturale <p>-forte tradizione religiosa</p> <p>-nel ramo dell'educazione ampia prenda di scuole superiori di ottimo livello legate al settore agricolo, scuola internazionale di Chieri, planetario di Pino Torinese, Marentino "la città dei rebus"</p> <p>-qualità a ricchezza del patrimonio storico-culturale (terre tra Asti e Torino)</p> <p>-rilevante "know how" di tradizione e cultura locale</p> <p>-territorio compreso tra due massimi sistemi turistici piemontesi (Torino - Langhe Roero Monferrato)</p> <p>-MaB Unesco buone pratiche che possono diventare strumento di marketing territoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> • produttivo <p>-operatori economici dinamici e attivi nel valorizzare le tradizioni, i prodotti e la cultura locale (enogastronomia, filiera corta)</p> <p>-forte tradizione agricola</p> <ul style="list-style-type: none"> • mobilità <p>-presenza pregressa di piste ciclabili e percorsi sentieristici</p>	<p>PUNTI DI DEBOLEZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambientale <p>-riduzione delle pratiche manutentive nel rurale</p> <p>-diminuzione del numero di aziende agricole in attività e invecchiamento degli operatori</p> <p>-prevalenza di agricoltura monospecifica (mais) nelle zone di pianura</p> <p>-poco sfruttamento delle potenzialità ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> • turistico / culturale <p>-scarsa qualità e consistenza della ricettività soprattutto il ambito rurale</p> <p>-scarsa visibilità/riconoscibilità in contesti sovra-locali</p> <p>-scarsa identità del territorio (manca un brand) poco risalto al patrimonio artistico/architettonico/religioso del territorio</p> <p>-scarsa integrazione tra i comuni astigiani e quelli torinesi</p> <p>-vicinanza con Torino come competitor territoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> • produttivo <p>-scarsa percettibilità del territorio e delle sue produzioni fuori dai confini locali</p> <p>-rete commerciale non sufficientemente sviluppata per intercettare i flussi di prossimità</p> <ul style="list-style-type: none"> • mobilità <p>-debolezze del trasporto pubblico sia su ruota che tramite ferrovia</p> <p>-assenza di infrastrutture per la mobilità elettrica</p>
<p>OPPORTUNITA'</p> <p>-Evoluzione dei consumi verso una maggiore</p>	<p>MINACCE</p> <p>-L'aumento dell'antropizzazione e dell'espansione edilizia residenziale specialmente dal lato della</p>

<p>domanda di prodotti di qualità e tipici con requisiti di sicurezza, di tipicità e di tracciabilità.</p>	<p>Collina di Torino</p> <ul style="list-style-type: none">-Fragilità e vulnerabilità delle aree di pregio ambientale e naturalistico a causa del cambiamento climatico-Scarso coordinamento e programmazione tra città metropolitana e Regione tra lo sviluppo industriale e turistico
--	--

Capitolo 4

Elementi dell'analisi di fattibilità

4.1 La ricerca e la metodologia di analisi

Il progetto relativo alla creazione di una filiera corta legato alla produzione di frumento tenero e di farina nella zona interessata dal patto territoriale è stata in primis portata avanti da Alberto Guggino, presidente dell'associazione Ciochevale e vicesindaco del Comune di Mombello di Torino. Il progetto nasce dall'esigenza di avere a disposizione una farina per uso domestico il cui grano avesse una certa provenienza e possedesse determinate caratteristiche (grani antichi), coltivato con specifiche metodologie (biologico), molito con un mulino a pietra e impiegato sul territorio. Questa prima idea è andata poi sviluppandosi: non volendo limitarsi all'uso domestico si è deciso di proporre anche la vendita, sia alle famiglie del territorio comunale e delle località limitrofe tramite gruppi di acquisto solidale (GAS), ma anche l'utilizzo della stessa farina per la produzione di prodotti da forno, come pane, grissini e dolci, tipici del territorio.

Il progetto nasce non solo con l'idea di commercializzare un prodotto locale e di qualità per gli abitanti della zona, ma anche per portare nuove eccellenze in luoghi non conosciuti per esse, la filiera deve diventare col tempo motivo di visita e di interesse anche per gli abitanti e i turisti provenienti dal territorio piemontese e non solo. Un'attrazione quindi che porti ulteriore valore ad un luogo, luogo inteso come ambiente ma anche come cittadini che lo abitano, nuovamente stimolati per la nascente iniziativa.

Il mio compito è stato quello di individuare e interfacciarmi con tutti gli attori della filiera e capire quali fossero le potenzialità di un progetto di questo tipo, quali fossero i benefici che gli stessi hanno individuato in questa operazione.

Attraverso questo studio abbiamo voluto avvicinarci alle realtà locali legate alla produzione di frumento e di farina, ai giovani agricoltori del territorio (si nota infatti in queste realtà un parziale ricambio generazionale) e alla trasformazione della farina e del grano, per capire che ruolo potesse avere questa iniziativa come agente di cambiamento per il territorio. Per raggiungere questo obiettivo si è cercato di rispondere ad alcune domande.

L'analisi si è basata sulla sperimentazione effettuata a partire dalla semina (semi ottenuti da una prima semina del 2015 a Poirino con la collaborazione di Francesco Burzio, per riprodurre semi in quantità sufficiente) dell'autunno del 2016 che ha poi dato i suoi frutti nell'estate del 2017, per iniziare a capire quali potessero essere le realtà coinvolte durante tutta la filiera di produzione. Su quella che è stata la produzione del 2017 abbiamo avuto la possibilità di sperimentare, contattare e effettuare analisi di laboratorio per capire e misurare quelli che poi saranno gli "step" necessari alla realizzazione futura di tutto il processo.

La scelta delle realtà coinvolte si è basata in primis sulla prossimità territoriale, dovevano infatti essere aziende, laboratori che si trovassero comunque a una breve distanza dal luogo deputato alla coltivazione; il secondo parametro che ha ricoperto una forte importanza per la scelta è quello relativo ai valori sui quali si basano le aziende in questione, valori che riguardano il commercio di prossimità, la coltivazione biologica e gli alimenti salutari per il nostro organismo, inoltre le conoscenze pregresse dell'associazione hanno permesso una più diretta comunicazione con gli attori della filiera.

4.2 Caratteristiche di coltivazione e trasformazione

Come già anticipato in precedenza il prodotto in questione deve soddisfare determinati standard, deve essere coltivato in modo biologico con il minor uso possibile di sostanze di sintesi (nel caso in questione non è stato fatto uso di queste sostanze), deve derivare dalla coltivazione di grani antichi e la trasformazione da granella a farina deve essere effettuata all'interno di aziende molitorie dotate di mulini a pietra, il prodotto finale avrà quindi un forte potere nutraceutico.

4.2.1 L'agricoltura biologica e le sue peculiarità

Gli obiettivi dell'agricoltura biologica sono molteplici e riguardano sia la coltivazione delle piante che l'allevamento degli animali.

L'organizzazione mondiale del movimento dell'agricoltura biologica, l'IFOAM, ha delineato i seguenti punti principali:

- produrre alimenti che siano in grado di soddisfare le necessità dell'organismo in quantità sufficiente;

- lavorare con metodi che rispettino la natura senza volerla dominare;
- garantire agli animali allevati adeguate condizioni di vita che gli permettano di vivere e poter esprimere i loro comportamenti naturali;
- evitare tutte le forme di inquinamento che possono derivare dalle tecniche agricole;
- assicurare ai produttori agricoli condizioni di vita soddisfacenti, una retribuzione adeguata e un ambiente di lavoro sano;
- tener conto dell'ampio impatto sociale ed ecologico del sistema agricolo.

I campi in cui si pratica l'agricoltura biologica devono essere sufficientemente lontani da appezzamenti condotti secondo il metodo convenzionale, oppure essere adeguatamente "protetti" da potenziali rischi dovuti all'effetto deriva, ovvero quel fenomeno di spostamento involontario di prodotti inquinanti, sui campi confinanti, per effetto del vento e delle pressioni applicate, per evitare ciò è necessario mantenere o ripristinare siepi, alberature e/o barriere naturali sufficientemente compatte e tali da contenere questi rischi.

Sui terreni votati al biologico non è consentito l'uso di concimi chimici di sintesi e non è ammesso ricorrere alla bruciatura delle stoppie, ma il presupposto fondamentale è la rotazione delle colture, che consiste nell'alternare nel corso degli anni sullo stesso terreno:

- piante appartenenti a specie diverse;
- con esigenze nutrizionali diverse;
- con diversa tipologia di residui colturali;
- con presentano interazioni diverse con terreno.

L'alimentazione degli animali è finalizzata a una produzione di qualità piuttosto che a massimizzare la produzione stessa, è vietata l'alimentazione forzata e gli alimenti devono essere di tipo biologico.

Viene tenuto fortemente in considerazione il benessere animale e sono pertanto vietate mutilazioni, come il taglio della coda, del becco e delle corna.

Soprattutto nella fase di trasporto è necessario che gli animali vengano sottoposti a meno stress possibile.

4.2.2 I grani antichi, perché sceglierli?

Innanzitutto per “grani antichi” si intende indicare quelle varietà selezionate prima che l’agricoltura subisse gli effetti della trasformazione industriale dell’inizio del Novecento. Si tratta quindi di varietà di grano adatte a diversi ambienti pedoclimatiche ai sistemi di coltivazione del passato e quindi a basso impatto ambientale.

Queste varietà vengono utilizzate in gran parte dai produttori che decidono di coltivare in modo biologico per diverse ragioni: infatti, pur producendo meno, presentano caratteristiche di grande valore (molto importante per chi sceglie l’agricoltura biologica). Questi grani hanno inoltre una maggiore rusticità e capacità di resistere alle diverse avversità climatiche, qualità nutritive più equilibrate, aromi più complessi ed intensi. È ancora difficile reperire queste varietà e il coltivatore dovrà occuparsi in prima persona della riproduzione, ma questo fa sì che il lavoro, inteso anche come insieme di conoscenze, intuizioni, esperienza, collaborazioni e ricerca, torni nelle mani di chi lavora e chi compra può guardare negli occhi chi produce, e quest’ultimo non si trova a dipendere da nessun altro all’infuori del consumatore. Inoltre le farine ottenute da questi grani, sottoposte a test ed analisi hanno dimostrato proprietà notevolmente superiori e maggiore variabilità di elementi nutritivi.

4.2.3 La molitura a pietra, indispensabile per chiudere il cerchio

La scelta di coltivare il grano con il metodo di agricoltura biologica può anche essere vista come la necessaria conseguenza alla decisione di utilizzare esclusivamente la molitura a pietra per produrre farina integrale o farina di tipo 2, quindi ricca di fibra.

Quello della molitura a pietra è un ritorno alle origini, infatti oggi la tecnologia ha portato il mercato all’utilizzo dei più moderni mulini a cilindro. I mulini a pietra più antichi venivano azionati dalla forza dell’acqua o del vento e avevano la caratteristica di frantumare la cariosside in un’unica operazione di schiacciamento, così si otteneva una farina di tipo integrale che tramite un processo di abburattamento poteva essere raffinata a piacimento (allontanando la parte fibrosa dalla parte amilacea). La molitura a pietra si differenzia da quella a cilindri per il trattamento del germe, nei moderni mulini si tende ad eliminarlo durante il processo di molitura; effettuando invece la molitura con macine a pietra, i costituenti del germe vanno a far parte della farina, in questo modo si ottengono

farine meno conservabili e più scure, ma più ricche di minerali, vitamina B1, B2 e B6, elementi di cui il germe è ricco.

4.3 Attori del territorio coinvolti in questo progetto, privati e aziende

Come accennato in precedenza essendo un progetto che si sviluppa secondo i principi della filiera corta tutti gli attori coinvolti si trovano in un contesto territoriale piuttosto circoscritto.

4.3.1 Coltivazione frumento

Federico Chiais

Una parte della coltivazione sperimentale del frumento è stata effettuata da Federico Chiais che a 34 anni si è reinventato, dopo una carriera di grafico e agente di commercio, prendendo in mano la vecchia azienda agricola di famiglia (per anni affittata ad altri) e ha cominciato a sperimentare nella sua azienda in cui ha deciso di effettuare una coltivazione di tipo biologico (attualmente in conversione). Ho avuto la possibilità di porgli qualche domanda.

-Perché hai deciso di sposare la causa di Alberto?

“Ho iniziato questa avventura principalmente per sperimentare la coltivazione del frumento sui miei terreni, una scommessa con me stesso e il mio interesse è rivolto principalmente alla coltivazione di grani antichi”.

-Perché proprio grani antichi, quali sono secondo te i loro punti di forza?

“I grani antichi secondo me sono importanti per mantenere la biodiversità e varietà all’interno delle tipologie attualmente coltivate, infatti io faccio lo stesso nel mio frutteto. Secondo me non bisogna perdere patrimonio genetico e inoltre ritengo (dopo essermi documentato) che le varietà antiche di frumento contengano una minore quantità di glutine in quanto nel periodo in cui si operava con una selezione genetica è stato dato più spazio alle caratteristiche tecnologiche piuttosto che a quelle nutrizionali nella scelta delle varietà da utilizzare per la grossa scala”

-Perché scegliere prodotti locali?

“Non amo parlare solo di prodotti locali, ma più specificatamente di varietà locali, si sta perdendo un patrimonio di varietà locali che quindi meglio si adattano alle caratteristiche di un territorio. Un’altra cosa molto importante è il contatto con il produttore,

prediligendo le materie prime locali infatti questo contatto rimane vivo, è molto importante che i consumatori possano recarsi nelle aziende delle quali comprano i prodotti, che vengano mantenuti i legami. E infine mantenere la ricchezza sul territorio, per tutti questi motivi noi utilizziamo il metodo della filiera corta per la vendita di ciò che coltiviamo.”

-Questo può essere un progetto vincente? Quali sono i punti deboli?

“Secondo me potrebbe essere un progetto vincente, anche se bisogna fare ancora strada. È importante creare un’organizzazione, in modo tale che anche coltivatori con aziende di grande dimensione abbiano la possibilità di aderirvi, senza che possano ribattere di non potersi occupare di tutti i passaggi, come della molitura e della distribuzione, una specie di consorzio insomma, che valorizzi i prodotti delle aziende del territorio, che si occupi della promozione e della distribuzione”

4.3.2 Molitura del frumento

Giovanni Trincherò

Ho potuto parlare con Giovanni Trincherò dopo che ci si è affidati alla sua azienda “IL MULINO S.N.C. DI TRINCHERO G.& G.” per la molitura di una parte della granella. L’azienda è gestita a conduzione familiare con la sorella, si occupa della molitura di farina destinata alla grissineria, la farina deriva dall’acquisto di granella italiana e estera con determinate caratteristiche. Il mulino comprende sia delle macchine a cilindri che un mulino a pietra più recente, per rispondere alle richieste attuali del mercato. Non si occupano normalmente di lavoro per conto terzi.

Le mie domande hanno quindi riguardato prevalentemente questo punto.

-Perché non lavorare per conto terzi con i piccoli produttori del territorio?

“Noi lavoriamo con grandissime quantità di granella e il nostro lavoro è quello di soddisfare altissimi livelli di eccellenza del prodotto. Un lavoro su piccola scala, come quello di cui stiamo parlando, avrebbe bisogno di troppi adattamenti per l’azienda, infatti la granella arriva molto sporca e sarebbe necessario anche solo avere silos pre e post-pulitura, luoghi di stoccaggio adatti e altri accorgimenti, ritengo quindi che per tutto il lavoro poi non ne valga la pena.”

-Non sarebbe quindi possibile continuare con questa collaborazione e produrre piccoli quantitativi di farina dai grani antichi coltivati sul territorio?

“Se si fa secondo i canoni che stabiliamo in azienda no, è troppo difficile mantenere gli standard, soprattutto nel momento della pulitura, inoltre non sempre i grani italiani sono migliori di quelli esteri e poi i grani antichi spesso non riescono a soddisfare la richiesta per problemi sanitari causati dal clima anomalo di questi ultimi anni.”

-Cosa consiglia quindi?

“Innanzitutto cambiare le norme di parcellizzazione dei terreni, infatti più il campo è ampio e più è efficace il controllo, le piccole quantità sono troppo difficili da gestire e in più è molto più complesso far quadrare il conto economico.”

4.3.3 Trasformazione del frumento

Parte importante del processo produttivo del frumento e della farina è senza dubbio quella relativa alla sua trasformazione, per questa ci siamo affidati per una sperimentazione al famoso Grissinificio Feyles di Santena e abbiamo individuato Monica Pullia, che sta strutturando un progetto territoriale di trasformazione di materie prime di qualità.

Roberto Feyles

Il titolare del Grissinificio Feyles ha deciso di effettuare una sperimentazione con la farina prodotta da questa prima annata di semina, durante il nostro confronto ho avuta la possibilità di parlare con lui e discutere delle potenzialità di questo progetto.

-Come è stata l'esperienza con questo prodotto?

“Abbiamo avuto la possibilità di fare un impasto di prova con la farina che mi ha fornito Alberto, il prodotto finale ci ha davvero stupiti, ottima resa, fragranza e sapore, non abbiamo avuto molti problemi con la trasformazione, malgrado fosse una farina molto debole, debolezza che però si presta alla trasformazione in grissini e prodotti secchi da forno.”

-Pensa che la produzione con farina locale potrebbe essere interessante per il vostro business?

“Per noi potrebbe essere molto interessante creare una linea di produzione ad hoc per una farina locale prodotta a partire da grani antichi. Diventa infatti sempre più difficile trovare farine che si adattino all'industria dei grissini, spesso ci si affida a miscele di farine diverse. Questa difficile reperibilità rende ancor più interessante il ricorso ai grani antichi, coltivati in maniera biologica.”

-Quindi concentrarsi sul concetto di prodotto del territorio, sul prodotto biologico potrebbe essere una buona leva?

“Secondo me potrebbe essere molto apprezzato dalla mia clientela, che è in gran parte proveniente dal territorio e potrebbe essere una interessante leva di marketing.”

- Deduco quindi che potreste essere interessati nel futuro all'acquisto di questa farina per la creazione di una nuova linea di produzione?

“Altroché, ci piacerebbe creare una nuova linea, vendendo un prodotto di un certo livello con caratteristiche molto interessanti per il mercato attuale, caratteristiche che rendano il prodotto più naturale possibile, fragrante e ottimo.”

Monica Pullia

Monica abita ad Andezeno e sta attivando una micro-impresa proprio nella cucina di casa sua, è infatti possibile, se si riescono a soddisfare tutti i criteri stabiliti dall'ASL, creare dei laboratori casalinghi per la vendita di prodotti al dettaglio. Questo è il suo obiettivo infatti, produrre prodotti da forno, pane, pizza, biscotti e grissini.

-Stiamo parlando di un progetto che si sta sviluppando in questo periodo, potrebbe interessarti acquistare una farina del territorio per la tua produzione?

“Assolutamente sì, una delle caratteristiche imprescindibili che i miei prodotti dovranno avere sarà quella della genuinità, userò solamente prodotti biologici della zona, voglio che siano prodotti sani e naturali, che rispettino le tradizioni del territorio”

-Quale sarebbe per te il valore aggiunto di una scelta di questo tipo?

“Comprare farina locale non significa solamente una comodità di approvvigionamento, ma anche sapere come è stata coltivata la granella, di che tipo di grani si tratti, come e da chi viene trasformata la materia prima in farina”

-Come hai intenzione di vendere il prodotto finito?

“Vorrei lavorare a ordini, quindi non sovrapprodurre, dal momento che inizialmente affiancherò questa attività al mio lavoro da dipendente in un'azienda alimentare e poi affidarmi a dei GAS della zona.

4.3.4 Comunicare il frumento e le sue caratteristiche

Quando si produce una materia prima con caratteristiche peculiari e non convenzionale è importante saper comunicare il lavoro che si è fatto e le motivazioni che hanno portato a

determinate scelte. L'idea di comunicare con degli studenti e di farli sperimentare con il prodotto, dandogli la possibilità di interfacciarsi non solo con una materia prima ma anche con un territorio, potrebbe rendere l'offerta didattica più stimolante e completa. Stesso ragionamento è possibile con le attività ristorative del territorio, che si troverebbero a fornire un'esperienza molto più coinvolgente ai propri clienti.

Giorgio Fattor

Docente di "Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi" del I.P.S. "J.B. Beccari" per l'indirizzo Industria e Artigianato.

Con il professore abbiamo avuto modo di pensare allo sviluppo di un vero e proprio momento di formazione con gli studenti dell'ultimo anno di corso e di poterlo poi inserire a tutti gli effetti nell'offerta didattica. Questa collaborazione potrebbe essere utile per far approcciare gli studenti ad un nuovo prodotto, con caratteristiche diverse da quelle dei prodotti industriali che solitamente utilizzano. Sarebbe infatti possibile effettuare delle analisi nel laboratorio scolastico (umidità, ceneri, estensogramma e farinogramma) e poi, dai risultati ottenuti, decidere a che tipo di trasformazione meglio si presti la farina o la granella (in istituto è presente un piccolo mulino) analizzata. In questo modo gli studenti avrebbero la possibilità di interfacciarsi non solo con un prodotto dalle caratteristiche diverse dai soliti utilizzati, ma anche poter arricchire il momento didattico trattando temi relativi all'agricoltura biologica, ai grani antichi, all'economia circolare, alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione del territorio, riuscendo inoltre a portare avanti anche un discorso di tipo pratico con l'analisi e la trasformazione della materia prima.

Secondo il Professor Fattor riuscire ad evidenziare il collegamento che si crea tra un prodotto e il territorio, potendo anche sperimentare praticamente con questo, sarebbe nuovo ed interessante per gli studenti.

Serafina Petrocca

Nutrizionista Specialista in Scienze dell'alimentazione

Con la Dottoressa ci siamo focalizzate sulla discussione che riguarda i benefici che i grani antichi possono portare all'organismo. Questo tipo di grani possiede importanti caratteristiche nutraceutiche, infatti il glutine che contengono è diverso dai moderni grani, selezionati principalmente per la loro resa in campo (maggiore rispetto a quella dei grani

antichi). Questo diverso tipo di glutine ha un basso potere infiammatorio e quindi dovrebbe venir scelto in caso di infiammazioni intestinali o *gluten sensitivity* e spesso in questi casi si consiglia l'uso di Kamut. Altra caratteristica molto importante è il basso indice glicemico, rispetto ai grani più moderni. Questi benefici vengono potenziati da un tipo di macinatura grossolana, granulosa e non fine come borotalco, in questo modo il pane o comunque i prodotti derivati avranno un peso ed una densità più consistente e aumenteranno di molto il senso di sazietà. Inoltre la quantità di elementi ed oligoelementi necessari per il nostro organismo è senza dubbio maggiore e di elevata qualità. Tutto questo unito ad una lievitazione lenta e naturale, perché i benefici sono un sistema, non sono indipendenti l'uno dall'altro, rende i grani antichi un prodotto più salubre per l'essere umano

4.3.5 Vendita del prodotto finale, i GAS

Per la distribuzione del prodotto al dettaglio, e non per la trasformazione in laboratorio, si è deciso di utilizzare il sistema dei Gruppi di Acquisto Solidali (GAS) e, nel caso specifico, di appoggiarsi alla rete creata dall'Alveare che dice Sì!, si tratta di un GAS 2.0 perché viene organizzato e fornisce una vasta gamma di prodotti. Inoltre chi si occupa dell'organizzazione e della direzione del gruppo percepisce anche una minima remunerazione, perché il progetto sia etico anche per chi lo realizza. Questo permette così di creare una base di partenza, con il prodotto cardine che sarebbe la farina per poi implementare il mercato con i prodotti delle altre aziende del territorio, che in questo modo avrebbero un nuovo canale di commercializzazione, con dei minimi costi di attivazione e manutenzione, ma con un forte potenziale di crescita sul territorio.

4.4 Sinergia con il progetto *Pistaaa! La blue way piemontese*

Il progetto che si riferisce alla filiera della farina si inserisce in realtà nel più ampio disegno di valorizzazione del territorio, insieme al progetto *Pistaaa!*. I collegamenti tra i due sono molteplici. La realizzazione di questa *blue way piemontese* mira a portare nuovo turismo, locale e non, sul territorio di interesse, così da creare nuovi sbocchi lavorativi e nuovi introiti economici. Questa forza turistica avrebbe così la possibilità di scoprire e portarsi a casa nuove esperienze veicolate dalle realtà del territorio, non solo paesaggistiche, ma anche enogastronomiche, dal momento che l'acquisto dei prodotti del

luogo visitato sta diventando sempre più un comportamento tipico. Il fatto che *Pistaaa!* si occupi di mobilità lenta su bicicletta si sposa perfettamente con le teorie di sostenibilità e basso impatto ambientale scelti per la produzione della granella e della farina. Inoltre il progetto della pista ciclabile ha come obiettivo quello di creare un marchio per dare visibilità e credibilità ai prodotti del territorio interessato dalla ciclovia, i prodotti poi devono rispondere alle caratteristiche dettate dai principi della Blue Economy, aderendo ad un disciplinare che verrà redatto ad hoc.

Conclusioni

Per concludere, alla luce di quanto analizzato finora, mi sento di poter affermare che questo progetto avrebbe la potenzialità di potersi diffondere e avere successo sul territorio, ovviamente tenendo conto di alcuni accorgimenti.

La coltivazione deve essere portata avanti in modo più sistematico e non sperimentalmente come è stato fatto nella semina del 2016 (che tuttavia era a tutti gli effetti una prima “prova”); bisogna ampliare le superfici per poter meglio ammortizzare i costi e soddisfare i fabbisogni nel caso si volesse procedere sulla realizzazione di una linea di produzione al grissinificio menzionato precedentemente. Per quanto riguarda le sementi è stato proposto dal referente di Farina del Nostro Sacco la vendita della loro miscela, ormai rodada da anni di utilizzo e riproduzione e che quindi diminuirebbe le incognite.

Gli sbocchi di questo progetto sono veramente molteplici sia di tipo tangibile che di tipo ideologico. Darebbe la possibilità ai cittadini della zona di avere accesso ad un prodotto (sia della materia prima, sia dei suoi trasformati) locale di alta qualità e dalle caratteristiche note (perché provenienti da una filiera corta e quindi facilmente accessibile) e dall’alto valore nutrizionale. Arricchirebbe un territorio di una nuova maestranza e di un nuovo valore, “vendibile” sia a livello turistico che locale. Il progetto potrebbe diventare un modello replicabile, sia nella forma dello stesso prodotto grezzo, il frumento tenero, ma anche con la coltivazione di altre materie prime, come per esempio alberi da frutto per marmellate e succhi, orzo, per la trasformazione birraia.

Iniziative di questo tipo portano sul territorio nuova consapevolezza e ritorni economici, sia per i coltivatori, sia per i consumatori, ma anche per i ristoratori e non solo, i comuni, infatti, potrebbero decidere di sposare tali iniziative, inserendo nello statuto delle mense scolastiche l’utilizzo dei prodotti del territorio. Inoltre, si potrebbe prendere contatto con medici che decidano di affiancare cure tradizionali con una alimentazione controllata e che di conseguenza hanno bisogno di indirizzare i pazienti verso prodotti di qualità. Questo progetto potrebbe anche essere proposto nel caso di bandi nazionali ed europei volti alla valorizzazione delle produzioni locali e del patrimonio paesaggistico, in sinergia con il progetto *Pistaaa*. Insieme daranno nuovi sbocchi ad un territorio poco riconosciuto

a livello istituzionale. Si potranno sviluppare inoltre iniziative di promozione del territorio aventi come leve le produzioni locali e il turismo lento sempre più sotto i riflettori nell'ultimo periodo.

Raccontare un luogo vuol dire anche descriverne i prodotti, che sono poi lo specchio del luogo stesso (il concetto di terroir per quanto riguarda il vino) ed è così che essere rappresentati da prodotti buoni, non solo per il cittadino, ma anche per l'ambiente che il cittadino abita e per le persone che lo producono, diventa importante e imprescindibile.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO
**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE FORESTALI E
ALIMENTARI**

Largo Braccini 2 - 10095 Grugliasco (TO) - ITALIA
Tel.: +39 011 6708778 Fax: +39 011 6708798
E-mail: amedeo.reyneri@unito.it



Grugliasco, 20/12/2017
pag. 1/1

DATA RICEVIMENTO CAMPIONE 6 dicembre 2017

SPETT: Dott.ssa Alice Deboli

RAPPORTO DI PROVA

Il presente rapporto di prova NON può essere riprodotto parzialmente
I risultati riportati sul presente rapporto sono rappresentativi del solo campione sottoposto a prova

CAMPIONE: FRUMENTO GRANELLA RIVA PRESSO CHIERI

PARAMETRI CHIMICI

(METODO: spettroscopia a riflettanza nel vicino infrarosso con misura degli spettri di assorbimento nelle lunghezze d'onda tra 400 e 2498 nm; strumento XDS-RCA (Foss))
Data macinazione del campione: 18/12/2017
Data analisi :19/12/2017

Umidità	11.30 %
Proteine	11.94 %
Glutine	10.35 %

Responsabile prova: Reyneri Prof. Amedeo

Responsabile analisi: Vanara Dr.ssa Francesca

	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE FORESTALI E ALIMENTARI Largo Braccini 2 - 10095 Grugliasco (TO) - ITALIA Tel.: +39 011 6708778 Fax: +39 011 6708798 E-mail: amedeo.reyneri@unito.it	
---	--	---

Grugliasco, 20/12/2017

DATA RACCOLTA CAMPIONE 6 dicembre 2017

pag. 1/1

SPETT: Dott.ssa Alice Deboli

RAPPORTO DI PROVA

Il presente rapporto di prova NON può essere riprodotto parzialmente
I risultati riportati sul presente rapporto sono rappresentativi del solo campione sottoposto a prova

CAMPIONE: FRUMENTO GRANELLA BUTTIGLIERA D'ASTI

PARAMETRI CHIMICI

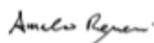
(METODO: spettroscopia a riflettanza nel vicino infrarosso con misura degli spettri di assorbimento nelle lunghezze d'onda tra 400 e 2498 nm; strumento XDS-RCA (Foss))

Data macinazione del campione: 18/12/2017

Data analisi :19/12/2017

Umidità	11.16 %
Proteine	11.29 %
Glutine	10.35 %

Responsabile prova: Reyneri Prof. Amedeo



Responsabile analisi: Vanara Dr.ssa Francesca

Interviste

Manuela Gangemi, Farina del Nostro Sacco, intervistata il 07/09/2017

Federico Chiais, coltivatore, intervistato il 19/12/2017

Giovanni Trincherò, molitore, intervistato il 21/12/2017

Roberto Feyles, artigiano, intervistato il 09/01/2018

Monica Pullia, piccola imprenditrice, intervistata l' 11/01/2018

Giorgio Fattor, docente, intervistato il 10/01/2018

Serafina Petrocca, medico nutrizionista, intervistata il 15/01/2018

Bibliografia e sitografia

Rapporto Brundtland, 1987, Commissione mondiale sull'ambiente e lo sviluppo (WCED)

Elkington J., (1994) Triple Bottom Line, da Triple Bottom Line (TBL). Investopedia.com

Bistagnino L., (2009), *“Design sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale”*, Bra (CN), Editore Slow Food

Goodman M. K., Goodman D. S. G., (2011) *“Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics”*

Renting H., Marsden T. K., Banks J., (2002) *“Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development”*

Barbera F., Corsi A., Dansero E., Giaccaria P., Peano C., Puttilli M., (2014), *“Cosa c'è di alternativo negli Alternative Food Networks? Un'agenda di ricerca per un approccio interdisciplinare”*

Coldiretti Informa Adempimenti per le Aziende agricole, *Filiera corta e adempimenti per le aziende agricole*, Coldiretti

Linee guida filiera corta revisione rev.02 del 10/12/2009, FederBio

Carrai B., *Arte Bianca, Materie prime, processi e controlli*, Seconda edizione, Milano, Edagricole, 2010

P. Migliorini *“Eco e bio: agricoltura sostenibile o insostenibile?”*, in: (a cura di): Alberto Capatti e Massimo Montanari, *Cultura del Cibo. vol. 3. L'Italia del cibo. p. 171-183*, TORINO, UTET Grandi opere, 2015

<https://www.ideegreen.it/economia-circolare-67689.html>

http://www.ilcambiamento.it/articoli/opportunita_blue_economy

<http://terzoparadiso.org>

http://www.mercatidellaterra.com/pagine/ita/pagina.lasso?-id_pg=2