

le comunità del cibo

Che cosa sono le comunità del cibo

Le comunità del cibo sono i nodi della rete internazionale di Terra Madre.

Per “comunità del cibo” si intende un gruppo di persone che svolgono un ruolo attivo nel proprio sistema del cibo locale. Le comunità del cibo condividono i problemi generati da un’agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali, da un’industria alimentare e da un modello di distribuzione che mirano all’omologazione dei gusti e mettono in pericolo l’esistenza stessa delle piccole produzioni, e ne rappresentano una valida alternativa.

Le comunità possono essere formate da agricoltori, pescatori, pastori, allevatori, fornai, norcini, cuochi, educatori, insegnanti, studenti, giornalisti, tecnici, co-produttori, rivenditori locali...

Possono produrre cibo su piccola scala e in modo artigianale, secondo criteri ispirati ai principi del “buono, pulito e giusto”, oppure lavorare per costruire modelli di produzione, distribuzione e consumo più sostenibili.

Il primo meeting internazionale delle comunità del cibo – **Terra Madre** – si è tenuto a Torino nel 2004 e ha coinvolto 1200 comunità del cibo provenienti da 130 Paesi. Oltre alla manifestazione torinese, che si tiene con cadenza biennale, in tutto il mondo le comunità sono coinvolte regolarmente in attività e momenti di incontro su scala locale o nazionale.

Le comunità sono coinvolte anche in occasione del **Terra Madre Day**: una giornata di festa che si svolge ogni anno il 10 dicembre in tutto il mondo per promuovere il cibo locale. Nel corso di questa giornata, le comunità del cibo insieme agli altri soggetti della rete Slow Food organizzano eventi, mercati, conferenze, incontri, feste per raccogliere fondi a sostegno dei progetti espressi dalla rete, oppure semplicemente per affermare e celebrare i valori di Terra Madre.

Le comunità – con le loro attività – sono vettori della filosofia Slow Food sul territorio e, con la rete associativa locale, sono portavoce delle campagne che l’associazione promuove a livello internazionale.

Tutti i Presidi Slow Food, gli orti Slow Food (comunitari, urbani, scolastici) e i Mercati della Terra sono comunità del cibo e fanno parte della rete di Terra Madre.

Obiettivi delle comunità

Le comunità si impegnano per migliorare il sistema alimentare locale a partire dalla valorizzazione delle produzioni locali, con particolare attenzione alla conservazione della biodiversità agroalimentare e degli ecosistemi, per garantire uno sviluppo locale economico, culturale, sociale e ambientale armonico e rispettoso degli equilibri naturali.

Con la loro visione e i loro saperi lavorano per promuovere una nuova gastronomia, fondata sulla tutela della biodiversità, la protezione dell’ambiente e il rispetto delle culture e delle tradizioni locali.

Le comunità del cibo promuovono la filosofia di Slow Food in tutto il mondo.

I prodotti della comunità

I prodotti delle comunità del cibo sono ottenuti secondo i principi del:

- **buono**: devono essere cioè di buona qualità, un concetto che è diverso a seconda delle varie culture locali. Questo elemento distingue in modo particolare Slow Food dalle altre organizzazioni. I prodotti protagonisti dei nostri progetti devono essere buoni perché solo in questo modo si può sviluppare il piacere del gusto e i produttori possono ambire a una ricompensa equa e remunerativa per il lavoro svolto;
- **pulito**: cioè le tecniche produttive devono essere il più possibile rispettose dell'ambiente, anche se non necessariamente certificate biologiche, devono essere messe in pratica secondo i principi della agroecologia, nel rispetto del benessere animale e della salute dei consumatori. L'impiego di prodotti chimici di sintesi deve essere riservato solo a casi in cui non ci sia altra possibilità e nella misura minore possibile;
- **giusto**: i produttori devono ricevere una remunerazione giusta, adeguata al lavoro svolto e alla qualità del prodotto e, a loro volta, devono proporre i loro prodotti a prezzi equi e trasparenti. Nella filiera non devono esistere discriminazioni basate sul genere, sulla nazionalità, l'etnia, sulle credenze politiche o religiose. Deve essere escluso il lavoro infantile.

In alcuni casi l'attività della comunità si concentra su un unico prodotto tradizionale e rappresentativo della biodiversità locale, spesso anticipando l'istituzione di un Presidio Slow Food.

Le comunità dell'apprendimento

In alcuni casi, il focus della comunità è l'educazione. Le comunità dell'apprendimento sono costituite da studenti di vario grado, insegnanti, genitori, nonni, cuochi e produttori locali che collaborano per trasmettere alle giovani generazioni i saperi legati alla cultura del cibo, alla produzione sostenibile e alla salvaguardia dell'ambiente.

Tra le loro attività ci sono innanzitutto gli orti (come i progetti dell'Orto in Condotta in Italia o degli orti urbani, in particolare negli Usa, degli orti familiari, scolastici e comunitari in Africa...) ma anche attività educative volte a sviluppare l'educazione del gusto, l'acquisizione di competenze e conoscenze per arrivare a scelte d'acquisto consapevoli. I progetti delle comunità dell'apprendimento prevedono la realizzazione di percorsi formativi per gli insegnanti, attività di educazione alimentare e del gusto e di educazione ambientale per gli studenti, seminari per genitori e nonni ortolani.

Il legame con il territorio

Le comunità sono legate a un territorio specifico, non solo dal punto di vista geografico, ma anche dal punto di vista sociale, culturale e storico. Il legame delle produzioni con il territorio è un elemento fondante dell'identità e della qualità dei prodotti realizzati e/o distribuiti e promossi dalla comunità.

L'appartenenza al medesimo territorio consente un'interazione e una collaborazione costante, altro elemento cardine della comunità.

Rapporti tra i membri della comunità

I membri della comunità del cibo devono interagire, collaborare e sviluppare progetti comuni. I membri della comunità possono avere funzioni e ruoli diversi, tra di loro possono esserci legami personali e anche professionali.

Ad esempio, una comunità può raccogliere attorno a un progetto collettivo tutti i protagonisti di una filiera produttiva, dai produttori, ai tecnici che li assistono, li formano e li accompagnano, ai cuochi, a chi commercializza, fino a comprendere gli

educatori, gli amministratori locali e l'anello finale in grado di innescare concretamente il cambiamento, cioè i consumatori, o co-produttori.

Il rapporto fra le comunità del cibo e l'associazione Slow Food

Le comunità del cibo possono esistere in quanto tali, a prescindere dall'attività di Slow Food, oppure possono nascere grazie al lavoro di aggregazione svolto direttamente dalle condotte Slow Food sul territorio.

Le comunità del cibo possono essere segnalate dalle associazioni locali o nazionali, dai referenti della sede di Slow Food, dalla rete di soci, esperti, accademici presenti sul territorio oppure possono richiedere autonomamente di far parte della rete. Ogni comunità del cibo deve richiedere ufficialmente di aderire alla rete di Terra Madre, impegnandosi ad abbracciare la filosofia di Slow Food e a collaborare alla diffusione del suo messaggio e delle sue campagne e dei suoi progetti.

Non è obbligatorio che la comunità del cibo abbia legami preesistenti con eventuali condotte Slow Food sul territorio, ma è indispensabile che sia disponibile a stabilire collaborazioni e a divulgare i progetti e le campagne di Slow Food.

A loro volta, le condotte Slow Food devono impegnarsi a coinvolgere le comunità del cibo del proprio territorio e considerarle membri a tutti gli effetti della rete.

Il Congresso Internazionale di Slow Food del 2012 ha avviato un processo di riconoscimento politico delle comunità del cibo – al pari dei convivium – e già in quella sede, alcune comunità hanno espresso delegati per il Consiglio Internazionale. In occasione del prossimo congresso, nel 2017, le comunità del cibo che nel corso degli anni hanno partecipato attivamente alla vita associativa e alla realizzazione dei progetti di Slow Food saranno riconosciute a tutti gli effetti nodi della rete Slow Food e i loro delegati potranno contribuire con più forza alle scelte future della nostra associazione.

Il nome delle comunità

Il nome della comunità del cibo deve connotarla per alcuni aspetti principali: **cosa fa** (pescatori, agricoltori, produttori), **cosa produce** (ad esempio "produttori di patate dolci di..") e **dove lavora**. **Non vanno bene, invece i nomi delle comunità che riportano sigle o nomi di organizzazioni.**

Attenzione

- le aziende private, per quanto virtuose siano, non sono comunità del cibo, perché mancano dell'aspetto comunitario. Questo vale anche nel caso di aziende agricole grandi con molti dipendenti;
- le associazioni di produttori o le cooperative già costituite non diventano automaticamente comunità del cibo, a meno che non siano promotrici di un lavoro di rete o di progetti educativi (ad esempio un'associazione di ortolani biologici che lavora insieme a una rappresentanza dei gruppi di acquisto, una cooperativa di frutticoltori che organizza regolarmente attività didattiche nelle scuole, visite alle aziende, ecc.).