Slow Food®
Giudicarie

**"La filiera dei cereali vernini
della riserva di biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria"**

Patto di filiera per la produzione di cereali vernini e loro trasformati nel territorio della Biosfera UNESCO

LA FILIERA
DEI CEREALI
Slow Food Giudicarie

Parte Prima Per una filiera del cereale di montagna

Parte Seconda Promotori, Sottoscrittori, Sostenitori

Parte Terza Il Regolamento o patto di filiera

PARTE PRIMA. PER UNA FILIERA DEL CEREALE DI MONTAGNA

PREMESSA

Il progetto di filiera vuole costruire una filiera del cereale autunno-vernino nel territorio di montagna delle Alpi Ledrensi e Judicaria.
Il ciclo di produzione include la parte di campagna, la trasformazione della materia prima, la produzione e vendita di derivati. Il progetto di filiera include dunque agricoltori, artigiani, mugnai e panificatori, promotori del valore dell'alimentazione e del territorio MAB.
La rete produttiva parte dalla coltivazione della terra e giunge al marketing territoriale attraverso la creazione di una filiera che faccia dei cereali vernini e loro trasformati un elemento concreto di agricoltura sostenibile, un alimento salubre, un prodotto locale, un elemento di diversificazione del paesaggio e degli ecosistemi agricoli, un'attività economica ed un rappresentante di gestione territoriale virtuosa.
Sono promossi sistemi di agricoltura a basso impatto ambientale e si promuove un marchio univoco che veste e promuove i prodotti sull'intero territorio.
Varie idee hanno portato ad elaborare il progetto: il ricercare strumenti per contribuire alla valorizzazione del territorio, la spinta verso forme di agricoltura a minor impatto ambientale, la possibilità di rendere disponibile sul mercato locale un prodotto alimentare di qualità profondamente legato al territorio.
Vi è lunga tradizione storica di coltivazioni cerealicole nell'arco alpino, anche se a seguito del mutamento delle dinamiche e dei processi agricoli a partire dalla seconda metà del secolo scorso esse sono andate pressoché a scomparire.

La coltivazione di cereali vernini crea paesaggio e favorisce la biodiversità agricola locale, entrambi elementi rilevanti per la valorizzazione e la fruizione del territorio.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

- Principi Slow Food: "Buono, Giusto, Pulito"
- Progetto "Alleanza dei cuochi Slow Food"
- Presidio del pane di Slow Food

OBIETTIVO PRINCIPALE

- Costituire una filiera locale dei cereali vernini che comprenda la produzione, la trasformazione e la vendita di prodotti originati all'interno del territorio della Biosfera UNESCO e nei territori limitrofi.

OBIETTIVI PARTICOLARI

- Definire un regolamento comune per gli operatori della/nella filiera
- Incentivare la coltivazione di cereali vernini quali colture ad elevata valenza ambientale e paesaggistica
- Promuovere prodotti agricoli e relativi derivati quali testimoni di un territorio e di un'agricoltura sostenibile
- Stimolare forme di agricoltura alternative e complementari all'attuale, maggiormente rivolta al rapporto con l'ambiente naturale, all'alimentazione di qualità, alla diversificazione del paesaggio, alla promozione del territorio
- rendere disponibili al mercato prodotti alimentari di qualità, di origine garantita e identitari del luogo di produzione

OGGETTO E RATIO DEL DOCUMENTO DI GARANZIA

La definizione del documento si basa su una serie di considerazioni:

- si rende necessaria una forma di garanzia a tutela dei prodotti finali della filiera; si opta per la creazione di una semplice ma chiara forma di accordo tra persone con obiettivi simili, che possa accogliere un ampio numero di bravi coltivatori della terra ed appassionati trasformatori della materia prima. Per questo motivo, considerando le dimensioni del progetto, le disponibilità finanziare ed anche il contesto in cui si sta operando, si escludono forme ufficiali di denominazione; si propone quindi una sorta di "patto tra gentiluomini" ovvero una scrittura condivisa tra i partecipanti che operano informalmente all'interno delle linee tecniche proposte
- per lo stesso ordine di ragioni i contenuti del "patto" condiviso sono incentrati su poche ma imprescindibili norme di rispetto in contrapposizione ad una organica e dettagliata serie di regole che riguardano le varie fasi della filiera;
- gli aspetti focali della proposta contenuta nel regolamento riguardano i luoghi di coltivazione, i tipi di prodotto e le forme della commercializzazione

PARTE SECONDA. PROMOTORI, SOTTOSCRITTORI, SOSTENITORI

PROMOTORI DEL PATTO DI FILIERA

Associazione Slow Food – condotta delle Giudicarie

SOTTOSCRITTORI DEL PATTO DI FILIERA

I coltivatori della terra
Le cooperative agricole
I trasformatori: panettieri, ristoratori
I consumatori

SOSTENITORI DEL PATTO DI FILIERA

MAB UNESCO ALPI LEDRENSI JUDICARIA

ASSOCIAZIONE ALPI-BIO

LA CASSA RURALE ADAMELLO GIUDICARIE VALSABBIA PAGANELLA

PARTE TERZA. IL REGOLAMENTO O PATTO DI FILIERA.

ARTICOLO 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

L'indicazione "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria" è riservata a prodotti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente regolamento di produzione.

ARTICOLO 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'indicazione "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria" comprende i cereali autunno-vernini (e grano saraceno) e loro derivati. Le specie di partenza comprendono: grano tenero, farro, orzo, segale, avena, grano saraceno.
Si prediligono le varietà rustiche, che meglio si adattano ad essere coltivate in aree di montagna.
I prodotti comprendono: granaglie in chicchi, farine (dal tipo 0 fino all'integrale, monotipo o in miscele, ottenute da molitura a pietra), prodotti

da forno (pane, focacce, biscotti, torte, ecc.), pasta. Per essere definito "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria" un lavorato deve contenere almeno il 50 % di farina proveniente dalle zone di coltivazione definite di seguito (articolo 3).

ARTICOLO 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione, conservazione, trasformazione e confezionamento dell'indicazione "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria" comprende in modo esclusivo l'intero territorio delle Giudicarie Esteriori, il Tennese, la Valle di Ledro, la valle del Chiese e la "Busa" di Tione.

ARTICOLO 4

METODI DI OTTENIMENTO

Le tecniche di coltivazione e trasformazione adottate dai produttori dell'indicazione "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria" sono ispirate dai principi dell'agricoltura biologica, da forme di lavorazione finalizzate alla massima tutela della salute umana, della fertilità della terra e della riduzione di impiego di prodotti di sintesi.

Sono incentivati sistemi di produzione in campo che assicurino buoni livelli di fertilità del terreno, con equilibrati livelli di sostanza organica, humus ed elementi nutritivi. L'interramento dei residui colturali e l'apporto di equilibrate quantità di ammendante organico possono contribuire allo scopo.

Sono incentivati sistemi che garantiscano la corretta rotazione dei terreni per garantire costanza delle produzioni, controllo delle malerbe e scongiurare problematiche fitosanitarie.

È fortemente sconsigliato il diserbo chimico; per il controllo delle malerbe tecniche preferibili sono il diserbo meccanico e l'impiego di tecniche quali la falsa semina.

La lotta alle avversità di tipo fitosanitario si realizza generalmente attraverso l'impiego di pratiche agronomiche efficaci e ponderate, in grado di contrastare efficacemente tali avversità e con minor impatto ambientale; solamente in caso di forti rischi, è previsto l'uso di fitofarmaci, preferibilmente ammessi dai protocolli di agricoltura biologica. É da considerarsi buona norma per la prevenzione da infezioni: la scelta di varietà resistenti alle più comuni fitopatie fungine, evitare un eccessiva concimazione azotata, ridurre la densità di semina.

ARTICOLO 5

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

Il cereale coltivato nella zona di produzione di cui all'art. 3, se non venduto o utilizzato sottoforma di granella, può essere oggetto di lavorazione (molitura). Dalla molitura del cereale di filiera si possono ottenere farine di tipo 1, 2 ed integrale, che contengono un maggiore quantitativo di componenti fibrose e germe del seme, rispettando le caratteristiche nutrizionali e la qualità della granella di base.

Le farine possono essere oggetto di lavorazione per ottenere dei prodotti trasformati da immettere al consumo. il processo di lievitazione a cui tali farine possono essere sottoposte è preferibile sia di tipo naturale; il contenuto di sale sarà limitato per rispettare le caratteristiche organolettiche del prodotto di partenza.

ARTICOLO 6

CONFEZIONAMENTO E VENDITA DEL PRODOTTO

I prodotti per la cui vendita è utilizzata la dicitura "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria", anche a seguito di processi di trasformazione, possono essere immessi al consumo nelle forme di cui all'art. 2, in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione.
Le granaglie e loro trasformati con l'indicazione "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria" devono essere immessi al consumo in confezioni sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

ARTICOLO 7

ETICHETTATURA

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni, l'indicazione "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria" deve figurare in caratteri chiari ed indelebili – come definito in articolo 8, nettamente distinguibili da ogni altra scritta.
Nell'etichetta deve essere presente il logo dell'iniziativa.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

ARTICOLO 8

LOGO O MARCHIO

Viene definito il seguente logo da apporre su ciascun prodotto con dicitura "Prodotto della filiera Slow Food del cereale della Biosfera Unesco Judicaria".

LA FILIERA DEI CEREALI
Slow Food Giudicarie

ARTICOLO 9

PARTECIPAZIONE

L'utilizzo del logo e della dicitura è condizionato al rispetto del presente patto di produzione. Richiesta formale è fatta alla condotta Slow Food delle Giudicarie la quale, sentita l'assemblea dei produttori aderenti a questo Patto, potrà concedere l'uso del logo.

ARTICOLO 10

CONTROLLI E GESTIONE

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente disciplinare è svolto dall'assemblea dei fruitori del logo ed aderenti a questo Patto.