



COMUNE DI CAMAIORE

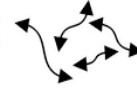


COMUNE DI MASSAROSA



*Tavolo di lavoro
di indirizzo permanente
sull'agricoltura e il
territorio*

COMUNITA' INTERATTIVE
Officina per la partecipazione



AGENDA per la qualità del CIBO

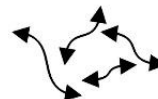
WORLD CAFE' "Valorizzazione dei prodotti locali"



Report del World Cafè
Lunedì 13 Dicembre 2018, ore 17.30- 19,30
Presso il Bar del Mercato Ortofrutticolo Comunale
Lido di Camaiore

a cura di:

COMUNITA' INTERATTIVE
Officina per la partecipazione



Con la collaborazione di:





PARTECIPANTI

Produttori: Angeli Naida (coadiuvante), Bonuccelli Arturo, Careddu Carla (apicoltrice), Corfini Manola, Grotti Bruno, Grotti Giulia, Lemmetti Massimo, Maggi Leonardo, Paoli Alessandro, Pardini Alvaro (referente Tavolo Agricoltura), Salvini Valeriano, Mastromei Selene.



Commercianti (commissionari mercato ortofrutticolo): Andreini Angelo, Pelosi Serafino (referente per Lorenzoni Monica).

Altri soggetti: Maggiorelli Giuseppe (referente Tavolo Agricoltura)

Consulenti, coordinatrici, facilitatrici: Paola Scarpellini (UniPi), Stefania Gatti, Laura Pommella, Ludovica Ricottone (Comunità Interattive – Officina per la Partecipazione);

WORLD CAFE' Comunità Interattive introduce il secondo World Cafè che ricalca la stessa struttura metodologica del primo W.C.: partecipanti sono suddivisi in quattro tavoli di discussione ai quali si sono avvicendati ruotando durante due sessioni di mezz'ora ciascuna per argomento. La restituzione da parte dei gruppi è avvenuta in sessione plenaria, i referenti hanno esposto la sintesi della discussione e successivamente si è proceduto alla verifica degli aspetti condivisi e di eventuali elementi di dissenso. Le domande di questo secondo World Cafè - illustrate nell'introduzione alla sessione di lavoro - hanno riguardato il "fare rete", l'aggregazione, gli aspetti di costruzione della filiera, le modalità di strutturazione di questa "rete", da subito o in prospettiva



PRIMA SESSIONE dei tavoli

Quali strumenti per la aggregazione? (rete di impresa, regolamento, disciplinare, marchio collettivo, etichetta parlante, etc)

Gli aspetti chiave emersi dai tavoli sono:

- No a forme classiche o strutturate (cooperative, consorzi, società, reti di impresa...);

- Aggregazione basata sull'adesione al disciplinare *Sapori di Camaiore* che crea indirettamente una rete di aziende che aderiscono ai valori e sottoscrivono gli accordi contenuti nel disciplinare.

Osservazioni emerse:

- Di fatto una rete informale esiste già perché i grossi compratori sono organizzati con i produttori ed hanno rapporti consolidati come in una cooperativa, quindi l'esigenza è quella di aggregarsi sul disciplinare (come elemento di qualificazione e di promozione del prodotto) ma mantenere in autonomia i canali di vendita.
- Al Mercato del Lido dovrebbe essere valorizzato attraendo i grandi compratori (ristoratori, albergatori, balneari, privati) attraverso pubblicizzazione e incentivazione (detassazione).



SECONDA SESSIONE dei tavoli

Il disciplinare cosa e come identifica i prodotti?

Cosa contiene? Chi ne fa parte?

Le parole chiave emerse dai tavoli sono:

- Territorio comunale
- Tecniche di coltivazione
- Tempi tra raccolta e consegna

- Formazione
- Sistema di controllo

Osservazioni emerse:

- opportunità nello sperimentare una trasformazione graduale e parziale dell'azienda verso una maggiore sostenibilità ambientale dell'azienda (ognuno si impegna a coltivare una porzione di superficie con le nuove tecniche per produrre quantità sufficienti);
- impegno degli aderenti al disciplinare a frequentare corsi di formazione ed aggiornamento per imparare le tecniche più adeguate, con costi possibilmente sostenuti dall'amministrazione comunale;



- Richiesta di Impegno dell'amministrazione a sostenere azioni educative e promozionali e sul finanziare anche il sistema di garanzia e controllo;
- Da valutare utilizzo di serre fredde (sostenibilità ambientale);
- Da valutare utilizzo di concimi organici;
- Evidenziare chiaramente che i prodotti identificati dal disciplinare hanno una qualità diversa da quelli "ordinari";

- Da valutare l'opportunità di acquisti collettivi e altre forme collaborative e promozionali che possono essere previsti dal disciplinare (calendario di incontri, elenco di esigenze, etc);
- Grazie al lavorare in rete le aziende possono iniziare a trasformare una parte della propria superficie per sperimentare le tecniche sostenibili;
- Disciplinare di produzione a servizio di una qualità garantita che va a vantaggio anche di commercianti e utilizzatori finali; facilitare la comunicazione degli obiettivi del disciplinare potrebbe essere più semplice se è l'amministrazione a coordinare una serie di incontri con i vari soggetti della filiera con lo scopo di attivare utili ricadute sul territorio.



DISCUSSIONE IN SESSIONE PLENARIA

Sintesi

I produttori che aderiscono a *Sapori di Camaione* si impegnano a garantire freschezza e prodotti a basso impatto ambientale anche attraverso una crescita di competenze frequentando corsi di formazione su tecniche che permettano il raggiungimento degli obiettivi del disciplinare.

L'aggregazione basata sul disciplinare e sul Logo identificativo (che potrebbe eventualmente nel tempo coinvolgere altri Comuni) deve mirare a:

- Identificare territorialmente i prodotti;
- Valorizzare economicamente i prodotti;
- Il disciplinare guiderà in modo graduale e progressivo l'Agricoltore che vi aderisce e si impegna a raggiungere standard di qualità rispetto a: caratteristiche organolettiche, freschezza, giusta maturazione, standard di presentazione, tecniche di coltivazione, comunicazione chiara in etichetta;
- Verifiche periodiche e controlli saranno effettuati a garanzia del rispetto del disciplinare;
- Valorizzare il Mercato del Lido e darne visibilità in qualità di risorsa pubblica;
- Coinvolgere a sua volta i grossisti del mercato perché promuovano i prodotti identificati dal disciplinare dedicando a questi una parte della propria esposizione (per ora, in futuro non si esclude che il Mercato possa avere uno spazio per Sapori di Camaiore, co-gestito da grossisti o da chi offre la propria disponibilità alla gestione di uno spaccio di prodotti locali all'interno del Mercato);
- Attirare i segmenti finali della filiera (consumatori e attività di somministrazione);
- Perseguire detassazione/incentivazione verso chi valorizza i prodotti locali e per i grandi acquirenti;
- Creare collegamenti tra produttori-commissionari-acquirenti finali;
- Creare collegamenti con soggetti che ritirano i prodotti locali;

FASE DECISIONALE

Si prende atto del consenso dei partecipanti su quanto emerso.