

Comunità del Cibo

COMUNITA



DEL

CIBO

E DELLA

BIODIVERSITA



DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE

DELL'AREA SUD DELLA BASILICATA

(POLLINO-LAGONEGRESE)

Le precedenti esperienze nell'Area Sud

Nell'Area Sud della Basilicata e nel Lagonegrese e nel Pollino, in particolare, si sta lavorando, da molti anni, per conservare, tutelare e promuovere le biodiversità, l'agricoltura biologica, i prodotti agroalimentari, i frutti e i semi antichi; si sta costruendo, inoltre, una rete di "agricoltori custodi".

Alla fine degli anni '90, erano stati censiti, su iniziativa del Ministero dell'Ambiente, diversi "presidi" del territorio del Parco e riportati nell'"Atlante dei prodotti tipici dei parchi", realizzato da Slow Food, in collaborazione con Legambiente e Federparchi, e pubblicato nel 2002.

Sono prodotti di un territorio di pregio, abitato da contadini e pastori con capacità, maestrie e tradizioni culturali ben radicate e strutturate, che ancora vivono e lavorano la terra e portano le materie prime agroalimentari a tavola, dove si fanno cibo con i caratteri della semplicità, della essenzialità, spesso, anche, della povertà e della frugalità.

La nascita della Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud della Basilicata (Pollino - Lagonegrese).

Nell'area Sud della Basilicata (e nel Pollino in particolare) si sta lavorando da diversi anni per conservare, tutelare, valorizzare la biodiversità, l'agricoltura tradizionale, l'agricoltura biologica, i prodotti agroalimentari, i frutti e i semi antichi.

E si sta costruendo, insieme ad alcuni "itinerari della biodiversità agricola ed alimentare", una rete di "agricoltori custodi".

In questo contesto la iniziativa della istituzione della Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud della Basilicata

ha preso il via, ai sensi dell'art.13 della legge n. 194/2015, con l'Accordo sottoscritto il 26 novembre 2016 da 20 soci promotori.

Nell'Assemblea dei sottoscrittori dell'“Accordo” del 16 maggio 2017, sono stati assunti i primi provvedimenti organizzativi, cioè sono state fatte proprie alcune delle attività, già in corso, dell'Azienda “Pollino” dell'Alsia, quali quelle:

- sugli “Itinerari della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare del Pollino”,
- e sui “siti di conservazione delle risorse genetiche autoctone a rischio di estinzione” gestiti dagli “agricoltori custodi” .

Nella seduta del 26 ottobre 2017, l'Assemblea si è dotata di un Regolamento interno ed ha costituito il Comitato Operativo e nella seduta del 14 dicembre 2017, ha approvato il Piano Operativo 2018.

Il 6 dicembre 2017, con la delibera D.G.R. n. 1327, la Giunta Regionale di Basilicata ha preso atto della “istituzione della comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare dell'area Sud della Basilicata”.

L'ambito di riferimento dell'Accordo sottoscritto a Rotonda, presso l'Alsia, il 26 ottobre 2016, per l'istituzione, ai sensi dell'art.13 della legge n. 194 del 2015, della Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare è l'Area Sud della Basilicata.

È, per buona parte, l'area del Parco Nazionale del Pollino, ad economia prevalentemente di montagna, basata molto sullo stretto rapporto, tra natura, biodiversità, campi coltivati, pascoli, allevamenti e “agricoltori custodi” fortemente legati al territorio dal punto di vista non solo geografico , ma anche storico, sociale e culturale.

Siamo nell'area sud della Basilicata,
nel Parco Nazionale del Pollino.



Gli obiettivi della Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud della Basilicata (Pollino – Lagonegrese)

Nell'ambito delle linee di indirizzo assunte dalla Comunità nella elaborazione della propria strategia, sono stati definiti obiettivi, quali:

- **la promozione del legame con il territorio, non solo dal punto di vista geografico, ma anche dal punto di vista sociale, culturale e storico;**
- **il miglioramento del sistema alimentare locale, a partire dalla valorizzazione delle produzioni locali, con particolare attenzione alla conservazione della biodiversità agroalimentare e degli ecosistemi;**
- **la promozione di una nuova gastronomia fondata sulla tutela della biodiversità, sulla protezione dell'ambiente e sul rispetto delle culture e delle tradizioni locali;**

- **il consolidamento dell'azione di conservazione (in situ e ex situ),
fino alla creazione di un sistema controllato
di commercializzazione di semi e materiale genetico
di piante madri iscritte nel registro delle varietà da
conservazione;**
- **la valorizzazione del patrimonio agricolo e
agroalimentare del territorio;**
- **la prevenzione, la tutela e la gestione del territorio
rurale;**
- **la promozione del consumo/commercializzazione
delle produzioni valorizzate;**
- **la promozione della redditività degli operatori agricoli,
principali custodi di biodiversità, di paesaggi, di cultura e
di tradizione.**

Imparare a raccontare

Nella Relazione programmatica,
approvata dall'Assemblea della Comunità del Cibo e della Biodiversità
di interesse agricolo e alimentare
dell'Area Sud della Basilicata (Pollino – Lagonegrese),
nella seduta del 13 aprile 2018, a Senise,
è stato posto, tra gli altri obiettivi
quello della “promozione continua della ricerca,
dell'approfondimento, dello studio, e del dibattito sui temi:

- cibo e cultura,
- cibo e natura,
- cibo e salute
- abitudini alimentari,
- **sapori del Pollino,**
- **imparare a raccontare”**.

Imparare a conoscere e a raccontare il cibo e i suoi sapori
contribuisce a formare una consapevolezza individuale più profonda.



GIORNATA NAZIONALE della BIODIVERSITÀ AGRICOLA e ALIMENTARE

Art. 14 legge 194/2015
Favorire la diffusione dei valori della biodiversità agricola, la tutela e la conservazione del patrimonio genetico esistente

IV edizione 2019
Progetto "ITINERE" D.M. 9 febbraio 2017, n. 1803



LUNEDÌ 20 MAGGIO 2019 - Ore 10.00
Liceo Scientifico "Carlo Levi" di Irsina
Centro Arenacea ex Convento San Francesco
IRSINA (MT)



IL TRATTURO DEI FRUTTI RITROVATI

Innesti di varietà di pero e melo a rischio d'estinzione in ambiente di seminaturalità



GIOVEDÌ 11 APRILE 2019 - ORE 9.00
VIGGIANELLO (PZ), LOC. ACQUAFREDDA

MARTEDÌ 16 APRILE 2019 - ORE 9.00
SAN SEVERINO LUCANO (PZ), LOC. MEZZANA CIANCI

Scambio annuale delle marze.
Dimostrazioni sulle pratiche d'innesto a cura degli Agricoltori Custodi.



Comune di Latronico organizza il II° Seminario valorizzazione delle risorse locali Simposio del cece ribelle di Latronico

Cibo, convivialità e pace

25 DOMENICA AGOSTO
ore 18:30
Piazza Umberto I°

Interranno
Ing. Fausto Alberto DE MARIA (Sindaco)
Rosita LA BANCA (Assessore)
Dott. Domenico CERBINO (Responsabile ALSIA Pollino)
Dott.ssa Cristina DE LUCA (Biologa Nutrizionista)
Luigi DIOTIAIUTI (Chef e Imprenditore Italo-Americano)
Dott. Rudy MARRANCHELLI (Presidente Regionale e Vicepresidente Nazionale di AGIA)
Prof. Franco MUSCOLINO (Presidente del Gal)
Dott.ssa Egidia GIOIA (Presidente del consiglio comunale)
Dott.ssa Agnese BELARDI (Presidente salotto letterario DONATA DONI Lagonegro)
Dott. Annibale FORMICA (Presidente Comunità "del cibo biodiversità" AREA SUD DELLA BASILICATA)
MODERATORE: Fabio FALABELLA (Giornalista)

MARCIA DELLA COPERTA DELLA PACE
GRAZIE ALLE VOLONTARIE CALABRO LUCANE
ORE 19.30



CONCERTO DI MASSIMO PUMILIA
(Una passeggiata in punta di piedi nella storia e nella canzone napoletana)
start 21.30

A seguire
- COOKING SHOW E MANI IN PASTA
- APERTURA STAND a cura dell'Ass. CUSTODI DEL CECE RIBELLE
- DEGUSTAZIONE PIATTO TIPICO

Festival del cibo e delle Tradizioni
Palio del Grano
 03/04 agosto 2019
Terranova di Pollino

Logo: Parco Nazionale del Pollino

project design filrouge
Festival del cibo e delle Tradizioni
Croce e Basilico
 22 settembre 2019
San Paolo Albanese

La festa "CROCE E BASILICO" a San Paolo Albanese domenica 22 settembre 2019

ore 10.00
 Chiesa Madre di San Paolo Albanese
 "Eucabazione Santa Croce" celebrazione della Divina Liturgia nel rito greco bizantino presieduta da Sua Eccellenza Monsignore Oliviero Vesuvo di Lungro e Commemorazione del Centenario 1919-2019 della istituzione dell'Esparteria

ore 12.00
 La coperta della pace in marca a San Paolo Albanese a cura delle Signore del Lagonegrese, con presentazione della Prof.ssa Agnese Belardi, Presidente dell'Associazione Culturale "Salotto Letterario Donata Doni" di Lagonegrese

ore 12.30
 Visita guidata al Museo della Cultura Arbëreshë

ore 14.00
 Degustazione dei prodotti agroalimentari tradizionali "Purtullat" e "Skëndshajtat"

ore 15.00
 Escursione lungo il Bosco Capillo e visita al Giardino Botanico "Kakronjësi"

ore 18.00
 Conversazione su "Cibo e Religiosità"
 Partecipano:
 Mame Antonio Troiano, Sindaco di San Paolo Albanese;
 Marta Ragazzino, Direttrice del Polo Museale di Basilicata;
 Ferdinando Mirizzi, Prof. di Demoneoantropologia dell'UNIBAS;
 Dino Sabato, Presidente Associazione Cuochi Italiani Cuochi;
 Coordinato Paride Leparace
 Direttore Luciana Film Commission

ore 19.00
 Presentazione della Prova sperimentale democratica di Castronunzio al "giusto del basilico" di Annunziata Formica, Presidente della Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area sud della Basilicata
 Prova dei partecipanti con illustrazione delle loro proposte;
 Consegna degli Attestati di Merito ai partecipanti

ore 21.00
 "Arberia" - presentazione dell'autrice Francesca Olivieri e proiezione del film;

ore 23.00
 Canti e danze popolari tradizionali locali Arbëreshë

Logo: Parco Nazionale del Pollino, COMUNITA' CIBO BIODIVERSITA', ALSIA, Museo della cultura Arbëreshë, Terra Mediterranea, La Civiltà del Legno

project design filrouge
Festival del cibo e delle Tradizioni
Mostra mercato del Tartufo
 31 ottobre/01 novembre 2019
Carbono

Logo: Parco Nazionale del Pollino, FSC, COMUNITA' CIBO BIODIVERSITA', ALSIA, Terra Mediterranea

ITINERARI della BIODIVERSITÀ AGRICOLA ed ALIMENTARE del POLLINO

Legge 1 dicembre 2015, n. 194 art. 12 Istituzione degli itinerari della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare.
Piano Strategico Nazionale di sviluppo del turismo del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo.

Questa iniziativa nasce grazie alla legge 1 dicembre 2015 n° 194.
È un mezzo per promuovere la conoscenza delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locale e lo sviluppo del territorio anche ai fini turistici.
Vi sono indicati i siti di conservazione della biodiversità agricola ed alimentare, in situ, degli agricoltori custodi iscritti nel registro regionale in base alla legge n° 26/2008 art. 5, ed inoltre i luoghi di commercializzazione dei prodotti legati alle risorse genetiche custodite ed eventuali punti vendita aziendali.
L'itinerario interessa tutti i comuni del Parco Nazionale del Pollino del versante lucano.
È possibile scaricare ulteriori informazioni sulle singole aziende e sulle risorse custodite attraverso il QR Code presente su questa bacheca, sulle tabelle e sul pieghevole realizzato nell'ambito dello stesso progetto, e disponibile in maniera diffusa sul territorio.



Area Pollino
Agricoltori custodi



COMUNITA
DEL
CIBO
E DELLA
BIODIVERSITA
DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE
DELL'AREA SUD DELLA BASILICATA
(POLLINO-LAGONEGRESE)



2016 - 2021
I primi cinque anni di esperienze

A cura di Annibale Formica

Bandiera Verde Agricoltura 2022



*Comunità del Cibo e della Biodiversità
di interesse Agricolo ed Alimentare dell'Area SUD
della Basilicata | Pollino - Lagonegrese*

La «Comunità del cibo» è la modalità con cui si fanno lavorare insieme tutti coloro che hanno interessi e responsabilità in ambito agroalimentare e gastronomico; con cui si tutela e si valorizza il territorio rurale e si promuove lo sviluppo locale sostenibile; con cui si mettono le nostre piccole realtà in relazione tra loro e le si fanno crescere insieme.



Grazie