



CAFFEXPÒ

SOSTENIBILITÀ: UNA PAROLA DAI MULTIFORMI SIGNIFICATI

6 Settembre 2013

Ospite: Geremia Gios, Prof. ordinario di Economia Agraria, Università degli Studi di Trento

Provocatore: Francesco Planchenstainer, Dottorando Agrisystem (Università Cattolica del Sacro Cuore, PC)

Coordinatore: • Elisabetta Virtuani, esperta di Marketing Turistico ed Enogastronomico, Università Cattolica del Sacro Cuore (PC) • Miriam Bisagni, Associazione Piace Cibo Sano (PC)

Sostenibilità: un'espressione che a molti farà sovvenire l'imperativo di consegnare ad altri un pianeta come l'abbiamo ricevuto o l'odierno assillo di dover differenziare i nostri rifiuti. Ad altri invece, i più sensibili alle tematiche ambientali, ricorderà l'opportunità di conservare le risorse naturali preservandole dalla pressione antropica. Eppure il concetto di sostenibilità ambientale racchiude molto di più e rappresenta una sfida per una regione ormai in massima parte protetta come patrimonio dell'umanità. E' un tema che si declina nelle molteplici sfaccettature di una realtà come quella delle Alpi che non trova paragoni altrove. Sostenibilità significa riconoscere all'agricoltura, e in particolar modo a quella alpina, il suo specifico ruolo nel preservare le risorse e nel contempo produrre valore, come si è riconosciuto recentemente in sede Europea in occasione della discussione per la riforma della politica agricola comune (PAC). E quest'attenzione deve aumentare se è vero, come certifica l'ultimo censimento dell'agricoltura, che anche in realtà attente come l'Alto Adige, il numero degli agricoltori e le terre coltivate si sta inesorabilmente erodendo. Sostenibilità significa anche attribuire un valore a prodotti per lo specifico contesto geografico dove nascono, come il marchio di qualità "prodotto di montagna" intende presidiare. Sfide queste che i singoli produttori possono vincere, rendendo non più velleitario coniugare un modello di produzione a dimensione locale con la competizione globale. Strumenti giuridici recentemente approntati dall'ordinamento nazionale, come i contratti di filiera, intendono generare valore aggiunto favorendo legami più saldi fra produttori con un ritorno in termini di sicurezza e salubrità del prodotto finale per il consumatore. Eppure anche il consumatore ha il suo ruolo in questo circolo virtuoso, potendo operare scelte sempre più consapevoli ed informate. In un mercato dove l'informazione sui prodotti e servizi con cui veniamo a contatto è sempre più accessibile, non è più una velleità parlare di turismo alpino sostenibile

come proposto dalla Convenzione delle Alpi. Non più un miraggio poter scegliere servizi in base al loro peso ambientale e sociale grazie a etichette e certificazioni che ci garantiscano prodotti in linea con le nostre attese, anche etiche. Uno sforzo collettivo insomma dove ognuno è chiamato a giocare un ruolo, dal produttore fino al consumatore, lungo tutta la filiera produttiva di beni e servizi. Il progetto Piace Cibo Sano, nato dalla partnership tra Federconsumatori e il Centro di ricerca Opera dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, vuole dimostrare come questa felice intuizione sia possibile. Piace Cibo Sano mostra come la sostenibilità sia per tutti, per chi non vuole limitarsi a guardare, e come non si traduca in una sterile e incondizionata protezione dell'ambiente e delle risorse, priva di una produzione di valore reale per la collettività. Questi e altri temi saranno discussi nel primo CaffExpò alpino (l'iniziativa culturale dell'Università Cattolica per avvicinare i cittadini all'Expo 2015) discutendone prof. Geremia Gios, Ordinario di economia agraria e Direttore del Dipartimento di Economia e Management dell'Università degli Studi di Trento.

Francesco Planchenstainer