

Un Piano del Cibo per Castel del Giudice

Il borgo tra l'Alto Molise e l'Abruzzo si dota di una politica alimentare a favore dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile, anche nel turismo. Un progetto pionieristico nel centro-sud Italia, che abbatte sprechi alimentari, uso della plastica e guarda al tutto biologico.

Castel del Giudice (IS) come modello per le politiche del cibo a favore dell'ambiente e dello sviluppo integrato e sostenibile del territorio. Il Comune del borgo al confine tra l'Alto Molise e l'Abruzzo - emblema di resilienza delle aree interne dell'Appennino per le **pratiche virtuose di rigenerazione territoriale e sociale**, tra cui la creazione del **meleto biologico Melise** recuperando terreni abbandonati e **dell'albergo diffuso Borgotufi** dalle case e stalle in disuso - ha approvato il **primo Piano del Cibo**, iniziativa pionieristica nel centro-sud Italia e che nel mondo coinvolge 200 città, firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). Il programma, ufficializzato con **delibera comunale del Consiglio Comunale riunitosi il 15 marzo 2019**, stesso giorno dello sciopero globale per il clima, mira ad organizzare azioni ed attività per la **riduzione degli sprechi alimentari, l'uso oculato del suolo, la tracciabilità dei prodotti, la valorizzazione della filiera delle produzioni locali, l'organizzazione di turismo esperienziale** basato sulla capacità di innovazione e valorizzazione ambientale che Castel del Giudice rappresenta e la **tutela della biodiversità agroalimentare** nel rispetto delle culture e tradizioni del luogo. Nato su input del professore dell'Università del Molise **Davide Marino** (esperto di agroalimentare, contabilità ambientale e servizi ecosistemici), il progetto coinvolge tutte le realtà imprenditoriali e sociali di Castel del Giudice, i professionisti e gli attori attivi sul territorio. «Si tratta di uno strumento concreto – ha spiegato Davide Marino - per riorganizzare il sistema alimentare locale e **coordinare la filiera agroalimentare in ogni passaggio, dalla coltivazione al post-consumo**, e creare un modello replicabile in altri territori, secondo gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile». Quattro le macro-aree di riferimento - **Castel del Giudice Comunità del Cibo, Agricoltura e Sociale, Castel del Giudice Laboratorio Permanente, Green Community** - che renderanno Castel del Giudice un punto di riferimento nelle politiche alimentari, incentivando forme di **filiera corta, le produzioni biologiche**, il turismo esperienziale, innovazioni in ottica di **economia circolare** e nella tutela dell'ambiente, la salute e la biodiversità, come **l'abolizione della plastica e dei pesticidi**. «Castel del Giudice in linea con il percorso che negli anni lo ha reso un esempio per le politiche ambientali e di rinascita dei piccoli comuni spopolati – ha sottolineato **il sindaco Lino Gentile** – punta sul cibo del territorio come motore di sviluppo locale, con l'obiettivo di fare rete sia con i comuni vicini, sia a livello regionale, con le realtà rurali e quelle urbane».

LE AZIONI DEL PIANO DEL CIBO

Tra le azioni programmate nel progetto Castel del Giudice Comunità del Cibo si prevede l'organizzazione di forme di filiera corta con **vendite dirette delle produzioni locali** (mele, cibo viola, birra agricola basata sulla coltivazione di luppoli autoctoni, il miele dell'alveare di comunità, pani con grani antichi) e forme innovative di agricoltura per ricostruire i rapporti tra produttori e consumatori, come ad esempio una **CSA, Comunità che Supporta l'Agricoltura**: un sistema che supera la logica del supermercato, tagliando gli intermediari e valorizzando il lavoro e le produzioni alimentari del luogo, attraverso

abbonamenti che i consumatori possono acquistare con la certezza di comprare cibo direttamente dai produttori. Altri terreni inutilizzati saranno recuperati, si farà leva sul marchio Prodotti della Montagna per promuovere la biodiversità locale e i preziosi alimenti forniti dalla natura, come tartufo, funghi, prodotti del sottobosco e erbe officinali.

Nel campo del **Sociale**, **gli ospiti della casa di riposo saranno coinvolti nella gestione di spazi verdi e produzione di cibo biologico** da consumare all'interno della RSA; gli orti saranno resi coltivabili favorendo **l'inserimento di famiglie di migranti** per renderle autosufficienti dal punto di vista economico; saranno organizzati laboratori di educazione ambientale e alimentare con le scuole. Inoltre, il Comune di Castel del Giudice si pone l'obiettivo del **cento per cento bio**, che secondo step gradualmente porterà alla conversione di tutte le produzioni agricole al biologico, mettendo al bando tutte le tipologie di pesticidi.

L'albergo diffuso Borgo Tufi, insieme alle altre realtà nascenti sul territorio, **sono concepiti come il fulcro di esperienze sensoriali, in cui l'enogastronomia diventa protagonista di turismo sostenibile** fra food tour, percorsi nella natura, itinerari nel meleto biologico con partecipazione alla raccolta delle mele. Questi luoghi saranno sempre più laboratori di sostenibilità, luoghi di incontro per iniziative, convegni, corsi di formazione sui temi ambientali, ampliando le sue proposte turistiche con attività esperienziali e rurali. Castel del Giudice punta inoltre a diventare una **Green Community, azzerando lo spreco alimentare nei ristoranti** e promuovendo sempre più innovazioni in ottica di economia circolare. Tra le azioni previste, sarà ridotto l'uso della plastica e degli imballaggi, utilizzando oggetti biodegradabili anche durante le feste del paese e gli eventi. Infine, sarà un Comune "carbon free", ovvero con un bilancio energetico almeno neutro.

Il Consiglio del Cibo di Castel del Giudice, che si riunirà mensilmente con lo scopo di monitorare l'avanzamento del progetto e rappresentare le istanze degli stakeholder locali, ha scelto come **coordinatori Giampiero Mazzocchi**, ricercatore dell'Università del Molise e dell'Università Sapienza ed esperto di politiche alimentari e **Manuela Virtuoso**, esperta di animazione territoriale e orientamento professionale e titolare dell'Agenzia PanariumLab.