



Marzo 2019

Sommario

Il contesto: le politiche del cibo.....	3
Il cibo: quali connessioni con le politiche pubbliche.....	3
Come viene definita una Food Policy.....	3
Il panorama delle politiche del cibo.....	4
Per un Piano del Cibo di Castel del Giudice.....	5
L'iter per l'implementazione del Piano del Cibo di Castel del Giudice.....	5
La governance del Piano del Cibo.....	6
Azioni sostenibili per il sistema alimentare e la comunità.....	8
Progetto 1: Castel del Giudice Comunità del Cibo.....	9
1.1 Mappatura delle competenze e delle esperienze.....	9
1.2 Accorciamo il territorio!.....	9
1.3 Recuperiamo terreno!.....	10
1.4 I prodotti della montagna.....	10
1.5 Il bosco che produce.....	10
1.6 I Piatti della Memoria.....	10
Progetto 2: Agricoltura (e) Sociale.....	11
2.1 Tradizione e salute.....	11
2.2 Castel del Giudice Comune Accogliente.....	11
2.3 Educazione ambientale ed alimentare.....	11
2.4 Cento per cento Bio.....	11
Progetto 3: Castel del Giudice Laboratorio Permanente.....	12
3.1 Borgo Tufi: la scoperta dei sensi.....	12
3.2 Laboratorio di sostenibilità.....	12
3.3 Turismo tutto l'anno.....	12
Progetto 4: Castel del Giudice Green Community.....	13
4.1 Comune a Spreco Zero.....	13
4.2 Comune plastic-free.....	13
4.3 Comune carbon-free.....	13
4.4 Comune a pesticidi zero.....	13

Il contesto: le politiche del cibo

Il cibo: quali connessioni con le politiche pubbliche

Il cibo è vitale ed è un elemento che in qualunque parte del mondo è centrale nel sistema produttivo. Ha un ruolo fondamentale per la qualità di vita della popolazione e viene sempre più riconosciuto come tema cardine delle politiche socio-economiche ed ambientali, per reinterpretare e ricostruire i processi locali di produzione e consumo, contribuendo in questo modo anche ad una corretta gestione del capitale naturale e sociale. Infatti, il cibo ha strette interconnessioni con le politiche pubbliche urbane ed è una tematica trasversale che interessa e influenza l'economia locale, la sanità pubblica e la qualità delle zone urbane, periurbane e rurali.

Un numero crescente di città sta cominciando a considerare il cibo come elemento cardine attorno al quale progettare uno sviluppo integrato e sostenibile del territorio. Le azioni messe in campo permettono di fare leva sul sistema alimentare locale per la gestione di diverse problematiche e opportunità di carattere economico, ambientale e sociale, garantendo una funzione di coordinamento rispetto a politiche e progetti afferenti ad ambiti tematici diversi, spesso pensati e attuati indipendentemente gli uni dagli altri.

Il cibo rappresenta quindi una leva strategica per traguardare trasversalmente la sostenibilità mettendolo in circolo sotto forma di materia ed energia e facendo conoscere le sue valenze in termini di impatto ambientale, sociale ed economico.

Come viene definita una Food Policy

È ormai cresciuta la consapevolezza e l'impegno dei cittadini sugli aspetti salutistici, sull'uso oculato del suolo e delle altre risorse naturali, sulla salvaguardia delle campagne, sulla tracciabilità dei prodotti, e la sfida verso l'affermazione di una politica del cibo può manifestare una forza aggregante tale da ridare legittimità e slancio alle istituzioni e alle politiche pubbliche (dal livello locale a quello comunitario), superando così le abituali logiche lobbistiche che impediscono la transizione verso un sistema alimentare più sostenibile e compatibile con le sfide ambientali, sociali ed economiche che ci troviamo oggi ad affrontare.

Questa crescente attenzione da parte della popolazione al sistema agroalimentare, con tutte le sfaccettature che esso include, ha richiamato i decisori politici a livello globale a porre un maggiore peso sulle scelte che lo coinvolgono, portando quindi allo sviluppo di leggi ed azioni più mirate a garantire una maggiore governance alimentare, le cosiddette Food Policy (Politiche del Cibo).

Le politiche del cibo sono approcci al sistema agroalimentare che hanno l'obiettivo di guidare e regolare le attività legate ad esso al fine di raggiungere specifici obiettivi, andando a coordinare la filiera

agroalimentare in ogni suo passaggio, dalla coltivazione al post-consumo e riguardano quindi direttamente o indirettamente diversi attori.

Il potenziale effetto a cascata dell'applicazione al sistema alimentare può costituire una leva ulteriore per il raggiungimento complessivo degli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile attraverso la conoscenza delle buone pratiche da parte di imprese e cittadini e la loro diffusione.

Il panorama delle politiche del cibo

La volontà di intraprendere delle politiche funzionali alle questioni del cibo, nasce in America negli anni '80 con i primi Food Councils (Consigli del cibo), per affrontare e risolvere i problemi legati all'obesità, in primis con movimenti sociali, e poi come rappresentanze di cittadini che raccoglievano, discutevano e si occupavano di politiche urbane - non sempre collegate al cibo -, anche per facilitare l'accesso, sociale, economico e fisico ad un cibo sano e fresco all'interno delle città. Nel corso degli anni sono state diverse le esperienze che si sono diffuse a livello mondiale, grazie a movimenti internazionali (come la Via Campesina o Sem Terra), patti, accordi e collaborazioni, che hanno permesso l'attivazione di molti network per la diffusione delle buone pratiche tra le diverse città in tutto il mondo, ma anche progetti, europei e non; a livello regionale e nazionale si sono sviluppati diverse attività, come ad esempio la Rete Italiana per le Politiche Locali del Cibo, che permettono un maggiore scambio tra le esperienze cittadine per agevolare un dialogo costruttivo tra diversi attori.

Altre esperienze di valorizzazioni dei sistemi agroalimentari, partiti dal basso ma con obiettivi di garantire una sovranità alimentare, sono le Comunità del Cibo, che si impegnano per migliorare il sistema alimentare locale a partire dalla valorizzazione delle produzioni locali, con particolare attenzione alla conservazione della biodiversità agroalimentare e degli ecosistemi, per garantire uno sviluppo locale economico, culturale, sociale e ambientale armonico e rispettoso degli equilibri naturali. Con la loro visione e i loro saperi lavorano per promuovere una nuova gastronomia, fondata sulla tutela della biodiversità, la protezione dell'ambiente e il rispetto delle culture e delle tradizioni locali. Le comunità sono legate a un territorio specifico, non solo dal punto di vista geografico, ma anche dal punto di vista sociale, culturale e storico. Il legame delle produzioni con il territorio è un elemento fondante dell'identità e della qualità dei prodotti realizzati e/o distribuiti e promossi dalle comunità.

Per un Piano del Cibo di Castel del Giudice

Il documento, prodotto a seguito della consultazione di alcuni attori chiave e di rappresentanti dell'amministrazione, è frutto di una prima indagine diagnostica ed esplorativa e propone un insieme di obiettivi che possono contribuire a valorizzare la qualità del sistema agroalimentare di Castel del Giudice, a garantire un cibo sano e nutriente a tutta la popolazione evitando gli sprechi alimentari, a organizzare un tipo di turismo esperienziale che faccia leva sulle specificità del Comune e sulla sua capacità di innovazione, specialmente mirando al rispetto dell'ambiente e con l'ottica di uno sviluppo locale sostenibile.

Di seguito sono elencati gli obiettivi che il Comune intende perseguire tramite il Piano del Cibo:

1. Promuovere le specificità legate al cibo, in un'ottica di marketing territoriale
2. Creare un modello economico vivace intorno al sistema alimentare, garantendo un reddito adeguato a tutti gli attori della filiera e favorendo la crescita delle realtà esistenti e lo sviluppo di nuove
3. Promuovere diete bilanciate e basate sul consumo di cibo sano e nutriente
4. Ridurre gli sprechi alimentari lungo tutte le fasi della filiera
5. Riconoscere il valore della sostenibilità del cibo
6. Sviluppare le forme di filiera corta e la diversificazione aziendale in un'ottica di connessione fra ambiti rurali e urbani (anche esterni ai confini amministrativi del Comune)
7. Promuovere una gestione sostenibile delle risorse naturali e degli ecosistemi
8. Impostare un modello di governance condiviso dalla comunità

L'iter per l'implementazione del Piano del Cibo di Castel del Giudice

La procedura per l'adozione del Piano del Cibo da parte del Comune di Castel del Giudice e la successiva implementazione prevede i seguenti passaggi:

1. incontri con gli stakeholder locali: già svolti, il primo il 10 ottobre 2018, il secondo il 22 dicembre 2018, il terzo il 23 febbraio 2019.
2. momento di presentazione e condivisione con gli stakeholder della bozza del Piano del Cibo di Castel del Giudice: già svolto il 22 dicembre 2018;
3. delibera di giunta per l'adozione del Piano del Cibo e approvazione, da parte del Consiglio Comunale, del lavoro preliminare svolto, da tenersi il 15 marzo 2019;
4. l'istituzione di una struttura di governance per l'implementazione e il monitoraggio del Piano del Cibo (ad esempio il Consiglio del Cibo), da istituirsi il 15 marzo 2019;
5. valutazione e la scelta degli obiettivi (macro e micro) specifici da perseguire per il Comune (15 e 16 marzo 2019);
6. formulazione di una scheda per ognuno dei sotto-progetti, contenente una serie di indicazioni per lo sviluppo operativo degli stessi: risorse e pre-condizioni, soggetto attuatore, tempi di attuazione, fabbisogni finanziari e possibili fonti di finanziamento, priorità rispetto al complesso delle azioni, impatti attesi, indicatori di output, sinergie e feedback fra le varie azioni.

7. individuazione dei partner economici, sociali e tecnici;
8. mappatura degli strumenti e delle risorse (già disponibili e da attivare).

La governance del Piano del Cibo

Strumento cardine di ogni Piano del Cibo è il Consiglio del Cibo, luogo nel quale ne viene monitorato, valutato e discusso l'avanzamento. Inoltre, il Consiglio del Cibo rappresenta lo strumento di democrazia per quanto riguarda il sistema del cibo comunale, nel quale ogni cittadino in forma singola o associata può rappresentare le proprie esigenze e aspettative.

Tuttavia, la governance del Piano del Cibo non si esaurisce nel Consiglio del Cibo. Al fine di garantirne l'applicazione e favorirne la sostenibilità nel tempo, sono stati individuati tre assi di governance, che rappresentano altrettanti strumenti (o pacchetti di strumenti) necessari per fare in modo che il Piano del Cibo entri a far parte stabilmente delle politiche pubbliche del Comune e possa produrre i suoi effetti in un periodo temporale medio-lungo.

I tre assi individuati sono i seguenti:

1. Strumenti di gestione:

Valutare la possibilità di aderire a certificazioni di processo quali EMAS o ISO 14:001 (percorso che il Comune ha già avviato). Obiettivo è quello di dotarsi di un piano di azione dettagliato e un programma di monitoraggio delle attività programmate, nel quale siano dettagliati gli obiettivi target, gli indicatori (che devono essere misurabili, quantificabili, condivisi, realistici), e l'analisi SWOT di ogni progetto, al fine di modificare i progetti in itinere per renderli più efficaci.

Altro aspetto è quello delle certificazioni di origine quali la De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine), come anche strumenti come i biodistretti, i distretti del cibo, i Distretti di Economia Solidale, le Cooperative di Comunità.

Gli strumenti non sono incompatibili tra loro, ma, al contrario, possono essere sinergici.

2. Formazione-Azione:

Rendere la formazione costante un tassello fondamentale del Piano del Cibo di Castel del Giudice non è una mera azione progettuale ma diventa una risorsa strategica e trasversale per la realizzazione di diverse azioni e quindi fondamentale per la Governance del Piano. Fare in modo che il Piano del Cibo diventi l'occasione per un apprendimento costante da parte di chi la politica la attua e di chi ne riceve i benefici. Questo asse nasce dall'evidenza che i repentini cambiamenti che riguardano i sistemi alimentari odierni, richiedono aggiornamenti continui e la capacità di rispondere adeguatamente, anche per affrontare con competenza le sfide ambientali che devono indirizzare le amministrazioni verso percorsi di sostenibilità. Un esempio esistente e di possibile attuazione è quello della Scuola Diffusa della Terra Emilio Sereni (<http://www.terraonlus.it/scuola-diffusa-della-terra-emilio-sereni/>). Un altro esempio è rappresentato dalla rivalutazione delle maestranze relative alla viticoltura e alla vinificazione di difficile reperimento nelle nostre aree interne, pur fortemente richieste. Attraverso questo asse, si continuerebbe a dare seguito all'immagine di Castel del Giudice come Comune innovatore e attrattivo, soprattutto nell'ambito agricolo e alimentare dove si assiste a un grande fermento da parte di giovani interessati a formarsi e a fare esperienze dirette.

3. Risorse finanziarie:

Azione imprescindibile per la sostenibilità economica del Piano del Cibo è l'attività di scouting di finanziamenti per remunerare le risorse impiegate. Le fonti sulle quali concentrare la ricerca sono molteplici e sono dipendenti dal progetto che si intende finanziare, ad esempio:

- Fondazioni (es. Banca Etica, Fondazione per il Sud, ...).
- Fondi Ministeriali FAMI (Fondo Asilo Migrazione e Integrazione) per finanziare l'inserimento di immigrati negli orti urbani e nel sistema agro-alimentare locale;
- Fondo Sociale Europeo;
- Programma di Sviluppo Rurale regionale:
- *Community-Supported Agriculture* (Comunità che supporta l'agricoltura), per finanziare l'attività di aziende agricole tramite la raccolta di fondi tra la comunità, che in questo modo partecipa all'attività imprenditoriale tramite un "abbonamento" annuale e ne riceve i risultati del lavoro nei campi. Esistono varie forme e gradi di coinvolgimento, dal socio-produttore, al socio-lavoratore al socio-consumatore.

Azioni sostenibili per il sistema alimentare e la comunità

Le seguenti pagine sono organizzate secondo uno schema che prevede 4 macro progetti all'interno dei quali sono stati indicati 12 sotto-progetti, per ognuno dei quali sono state descritte le finalità e le azioni pratiche da portare avanti.

Una volta definite le azioni, verranno evidenziate le connessioni e le sinergie fra le azioni e i Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite, una scala di riferimento che ci permette di capire, in riferimento alla scala territoriale del Comune, in che modo il sistema alimentare locale contribuisce allo sviluppo sostenibile.

Progetto 1: Castel del Giudice Comunità del Cibo

1.1 Mappatura delle competenze e delle esperienze

Analisi preliminare del territorio comunale attraverso la produzione di una mappatura delle competenze e delle esperienze legate al sistema alimentare nel Comune.

Azioni:

- Mappatura dei terreni agricoli del territorio comunale, con particolare attenzione alle parcelle abbandonate o fuori produzione, condizioni pedologiche, proprietari, disponibilità;
- Mappatura delle aziende attive nel sistema agro-alimentare: aziende agricole, agriturismi, aziende di trasformazione, produttori, etc.;
- Mappatura degli alloggi disponibili e del patrimonio immobiliare nel Comune: strutture ricettive ma anche appartamenti sfitti. Questa azione, seppur apparentemente non direttamente collegata al sistema agro-alimentare, è necessaria per capire la capacità di accogliere ragazzi o adulti interessati a formarsi presso le aziende agro-alimentari del Comune tramite le formule del WOOFing o del Workaway (esigenza espressa durante il terzo incontro preliminare del 23 febbraio 2019). Tale ricognizione permetterebbe anche di verificare la possibilità di attrarre persone esterne in occasione di corsi di formazione, per ospitare gruppi vacanze, destagionalizzare la domanda turistica e rivitalizzare e rendere partecipe la comunità;
- Mappatura delle competenze esistenti nel Comune per quanto riguarda gli aspetti agricoli, alimentari, ambientali e sociali.

1.2 Accorciamo il territorio!

Rafforzare le connessioni tra ambito rurale e urbano, promuovendo l'organizzazione di forme di filiera corta e valorizzando le produzioni locali del Comune. Organizzare forme di cooperazione tra consumatore e produttore attraverso il coinvolgimento del primo nelle azioni del secondo e rafforzando le connessioni all'interno del sistema alimentare.

Considerata l'expertise maturata negli scorsi anni, Melise potrebbe essere il centro logistico e gestionale delle filiere corte di Castel del Giudice, l'*hub* di connessione fra tutte le realtà territoriali che intendono aderire. Si possono incentivare forme di Comunità che Supporta l'Agricoltura (CSA), tramite abbonamenti di acquisti presso aziende del territorio, così come promuovere la vendita di prodotti locali tramite siti web in modalità Pick & Pay (esperienza attivata da Casale Sant'Antonio).

Azioni:

- Vendita in azienda (es. Alveare che dice sì);
- Vendita box ortaggi di Borgo Tufi in eccedenza rispetto al fabbisogno del ristorante;
- Mercati mensili (es. mercati della Terra di Slow Food);
- Scheme box (es. Zolle, Cortilia);
- Mercato online, acquisto direttamente dai produttori (es. FoodDiscovery, Paisan);
- Vendita di prodotti locali attraverso un sito web che funga da e-commerce in modalità Pick & Pay (Casale Sant'Antonio).

1.3 Recuperiamo terreno!

Recuperare i terreni abbandonati e offrire lavoro ai migranti o a quei cittadini che vorrebbero coltivare un terreno.

Azione:

Mettere a disposizione i terreni abbandonati per progetti imprenditoriali che siano coerenti con gli obiettivi del Piano del Cibo comunale. Ad esempio, possibilità di utilizzare una piattaforma web che ha l'obiettivo di favorire l'incontro tra i soggetti proprietari di terreni di cui non vogliono o non possono più prendersi cura e quei cittadini che vorrebbero coltivare un terreno, ma non lo hanno a disposizione. (es. Let eat bi, Terre abbandonate)

1.4 I prodotti della montagna

Utilizzare la leva del marchio nazionale dei Prodotti della Montagna per valorizzare i prodotti e per promuovere la biodiversità del territorio, e per completare l'offerta già esistente di mele e ortaggi. Sponsorizzare e valorizzare i prodotti agricoli e artigianali delle piccole e medie imprese locali attraverso il loro utilizzo nelle strutture locali e tramite forme partecipate di showroom per attività regionali fiorenti o in difficoltà che desiderino diversificare e ampliare i propri canali di distribuzione. Recuperare e dare valore al vigneto d'Alta Quota, caratterizzato da varietà d'uva selezionate fin dall'antichità per far fronte alle peculiarità della zona mediante caratteristiche quali la resistenza al freddo, la germogliatura tardiva e la maturazione precoce con il contestuale riconoscimento dei biotipi di Castel del Giudice.

Azioni:

- Mele (es. Marchio ombrello Alto Adige);
- Birrifico agricolo con luppoli autoctoni;
- Filiera del pane con grani autoctoni e/o antichi;
- Miele e alveare di comunità;
- Filiera del viola (MaCubo)
- Vigneto d'Alta Quota (Azienda agricola di Virtuoso Laura, località "Le Vigne")

1.5 Il bosco che produce

Il bosco offre una serie di prodotti di alto valore e di servizi ecosistemici. Sia sotto il lato meramente produttiva sia come progetto di fruizione e di tipo sensoriale si possono gestire i boschi privati e pubblici.

Azioni:

- Tartufo;
- Funghi;
- Prodotti del sottobosco;
- Erbe officinali.

1.6 I Piatti della Memoria

Identificare i piatti tipici dell'area di Castel del Giudice, anche attraverso la rielaborazione delle narrazioni da parte delle persone più anziane, cercando di recuperare sapori e manualità tipiche tradizionali. Un recupero della memoria gestuale, gustativa e sociale legata ai piatti che tradizionalmente sono stati caratteristici del Comune e dell'area nel quale si inserisce.

Progetto 2: Agricoltura (e) Sociale

2.1 Tradizione e salute

Il progetto cerca di coinvolgere gli ospiti della casa di riposo nella gestione di spazi verdi e quindi nella produzione di cibo biologico da consumare all'interno della Residenza Sanitaria Assistenziale (RSA).

Azioni:

- Gli anziani gestiscono piccoli orti. In questo modo si potrebbe strutturare un sistema alimentare all'interno della RSA in grado di somministrare pasti sani, locali e nutrienti. (es. Home Farm);
- Laboratori formativi e di condivisione di ricette e identità, tramite racconti e recupero di usi e tradizioni.

2.2 Castel del Giudice Comune Accogliente

Il progetto, tramite il recupero degli orti abbandonati, favorire l'inserimento delle famiglie di migranti per renderle autosufficienti dal punto di vista economico. Importante prevedere un periodo di formazione e di affiancamento. (C.I.M.A – Coltivare Integrazione Mediante Agricoltura)

Azione:

Recuperare lotti per orti urbani affinché i migranti possano produrre, trasformare e vendere i prodotti, eventualmente inserendoli all'interno di forme di filiera corta.

2.3 Educazione ambientale ed alimentare

Il progetto intende fornire agli studenti delle scuole del territorio una maggiore consapevolezza relativamente al cibo, agli effetti delle diete, all'agricoltura e al consumo consapevole.

Azione:

- Organizzare laboratori/campi scuola/momenti di formazione di orticoltura, cucina, riciclo e nuovi usi ed esperienze fuori dalle aule con giornate di attività esperienziali per acquisire competenze di vita trasversale. Coinvolgere Melise, MaCubo. (es. ScOOL FOOD, Foodinsider).
- Ippoturismo inteso sia in termini di percorsi di equitazione tra i sentieri storici della Regione, sia di educazione al rapporto uomo-cavallo-natura (Casale Sant'Antonio – PanariumLab).

2.4 Cento per cento Bio

Il progetto è di convertire al biologico tutta la produzione agricola svolta nel Comune di Castel del Giudice, attraverso la messa al bando di tutte le tipologie di pesticidi.

Azioni:

Attraverso l'adozione di un regolamento comunale, il Comune può indirizzare la conversione a biologico di tutte le superfici agricole comunali, oltre ai prodotti trasformati da essi derivanti. Un esempio è il comune di Malles, in Val Venosta, la prima città in Europa totalmente senza pesticidi. La certificazione biologica potrà essere garantita sia dai convenzionali metodi di certificazione da parte di enti terzi, sia tramite forme di mutuo controllo da parte degli stessi agricoltori/produttori, i.c.d. Sistemi di Garanzia Partecipativa.

Promuoverà il consumo di prodotti di qualità, privilegiando quelli in regime biologico, sia in sede che in modalità di “pranzo al sacco”, ad esempio per le escursioni a cavallo (connessioni con il sotto-progetto 3.3. Turismo tutto l’anno)

Progetto 3: Castel del Giudice Laboratorio Permanente

3.1 Alla scoperta dei sensi

Rendere l’enogastronomia e l’alimentazione i punti di eccellenza del turismo di Castel del Giudice (tramite le strutture di Borgo Tufi e Casale Sant’Antonio), posizionandolo nel panorama del turismo italiano. Implementare le attività turistiche e valorizzare i prodotti locali tramite esperienze e tour gastronomici, integrandole con le esperienze che sono già sviluppate.

Azione:

Organizzare food tour, percorsi sensoriali (tartufo, funghi, Giardino delle Mele Antiche), dando la possibilità di vivere il momento di raccolta e di degustare il prodotto. (es. Airbnb experience, Getyourguide, Savini tartufi. Eatwith).

3.2 Laboratorio di sostenibilità

Rendere il Comune attrattivo per la sua innovatività e per la capacità di ospitare iniziative, convegni, corsi di formazione, workshop, summer school legate alla sostenibilità e allo sviluppo locale.

Azione:

Rendere le strutture di Borgo Tufi a disposizione per ospitare eventi di vario tipo che scelgono il Comune per la portata innovativa delle azioni e degli strumenti in atto.

3.3 Turismo tutto l’anno

Promuovere attività turistiche esperienziali e rurali finalizzate alla diversificazione e all’ampliamento dell’offerta turistica territoriale, altrimenti soggetta a stagionalizzazione:

Azioni:

- Turismo equestre: destinare l’allevamento di cavalli all’attività di ippoturismo sia inteso in termini di percorsi di equitazione tra i sentieri storici della Regione, sia di educazione al rapporto uomo-cavallo-natura (connessione con il sotto-progetto 2.3 Educazione ambientale e alimentare) (Casale Sant’Antonio e il Cortile, PanariumLab);
- Adozione di una *barrique* rivolta agli appassionati che desiderano partecipare al mondo della viticoltura e della vinificazione ma non possono farlo costantemente. Gli ospiti possono alloggiare e ristorarsi nelle strutture della zona (ad esempio Casale Sant’Antonio e Borgo Tufi) e partecipare a corsi di formazione, visite guidate, seminari ed eventi svolti in struttura sulle tematiche relative al vino o organizzati all’interno del paese e/o del territorio dell’Alto Molise. L’Adozione di un filare, per i molti ristoratori che desiderino fregiarsi di una propria linea recante caratteristiche di prodotto e di packaging personalizzati. In tal modo non solo si contribuirà ad un’innovazione di processo, rendendo così i ristoratori locali produttori e maggiormente competitivi, ma attraverso la creazione di un brand combinato si darà luogo ad un sistema di reciproca promozione.

Progetto 4: Castel del Giudice Green Community

4.1 Comune a Spreco Zero

Azzerare lo spreco alimentare e promuovere innovazioni in un'ottica di economia circolare.

Azioni:

- Ristorazione a Spreco Zero;
- Promuovere l'utilizzo della DoggyBag nei ristoranti (es. Comieco);
- Recuperare i sottoprodotti alimentari (azienda Melise) per altri utilizzi (es. Frumat);
- Compostiera di comunità;
- Riutilizzo sottoprodotti dei vini di montagna, ad esempio i semi per i prodotti fitoterapici (Azienda agricola di Virtuoso Laura, località "Le Vigne").

4.2 Comune plastic-free

Ridurre e, in prospettiva, eliminare la plastica e gli imballaggi dal ciclo alimentare a livello comunale.

Azioni:

- Acquisti verdi collettivi intercomunali di packaging e oggetti biodegradabili per sagre e fiere (EcoSagre e EcoFiere), per usi domestici e per operatori del settore alimentare;
- Promuovere la distribuzione e la vendita al dettaglio di prodotti senza plastica, organizzando il negozio di paese come piattaforma logistica sostenibile e incentivando la vendita di prodotti sfusi o anche l'apertura di un negozio di prodotti "alla spina";
- Promuovere nei mercati/supermercati locali il vuoto a rendere.

4.3 Comune carbon-free

Azione: certificare il Comune per il bilancio di carbonio zero o positivo tramite uno dei metodi di certificazione esistenti. (es. Siena Carbon Free)

4.4 Comune a pesticidi zero

Avviare un percorso di graduale avvicinamento al raggiungimento della totale assenza di pesticidi in agricoltura nel Comune.

Azioni:

- Emanare un regolamento comunale nel quale il Comune dichiara la volontà di azzerare l'uso di pesticidi in agricoltura nell'arco di 5 anni;
- Se necessario, indire un referendum comunale (es. Comune di Malles);
- Prevedere un programma graduale di riduzione dei pesticidi in agricoltura, da raggiungere in 5 anni;
- Predisporre un sistema di monitoraggio del corretto avanzamento del programma di riduzione dei pesticidi;
- Aderire alla Rete Europea delle Città Libere dai Pesticidi (<http://www.citta-libere-dai-pesticidi.info/>)

