

Qui, per terra

LA COOPERAZIONE, NUOVO MODELLO DI SVILUPPO LOCALE?

BERGAMO - SABATO 1 APRILE 2017 - COMPLESSO DI ASTINO

dalle ore 9.30 alle ore 18.00

La rivalutazione territoriale attraverso le eccellenze agroalimentari, il valore sociale e culturale delle esperienze locali, il mutuo aiuto sul piano tecnico, operativo e commerciale

Il Convegno

La rete "I Territori del Cibo" promuove il 1 aprile 2017 dalle 10 alle 18 a Bergamo, nel complesso del Monastero di Astino, un convegno dedicato alla Cooperazione quale possibile e virtuoso modello di sviluppo locale. Il Convegno presenterà innanzitutto esperienze concrete di "cooperative di nuova generazione", a partire da quelle che fanno parte della Rete I Territori del cibo e da esempi virtuosi di ogni parte d'Italia che parteciperanno nel pomeriggio ai lavori di gruppo, cui si vuole dare spazio adeguato e modalità il più possibile dialogate, tese a creare ulteriori possibilità di crescita per le realtà presenti. Si formeranno alcuni tavoli tematici per approfondire la conoscenza reciproca dei soggetti partecipanti, le problematiche comuni, le eventuali proposte che potranno emergere sia per ulteriori momenti di incontro, o per contatti con istituzioni e soggetti economici e sociali, o per iniziative da svolgere su tematiche emerse, o anche per sviluppare ulteriormente la crescita di reti e "comunità di pratica" a livello locale.

I Relatori

Stefano Zamagni - "Un'esperienza storica complessa e ricca di valori sociali: la cooperazione come sfida per un nuovo sviluppo locale"

Stefano Zamagni è professore di Economia all'Università di Bologna e al SAIS Europe della Johns Hopkins University, ed è membro della Pontificia Accademia delle Scienze Sociali e presidente della Fondazione Italia del Dono.

Francesca Forno - "Cooperative e cooperazione nei territori: segnali nuovi di una rinascita multifunzionale"

Francesca Forno è professoressa di sociologia presso l'Università di Trento. Si occupa di nuove forme di partecipazione e associazione dei cittadini alla vita politica. È co-fondatrice dell'Osservatorio CORES, gruppo di ricerca su consumi, reti e pratiche di economie sostenibili. Tra

le sue ultime pubblicazioni "Il consumo critico. Una relazione solidale tra chi produce e chi consuma (il Mulino, 2016)

Andrea Calori - "Nuove forme di coalizione orizzontale. Il rapporto città-campagna come costruzione di territorio"

Andrea Calori è partner di EStà, un centro di ricerca e formazione indipendente che si occupa di economie sostenibili. Da circa 15 anni lavora in Italia e nel mondo con approcci partecipativi sui sistemi locali del cibo e sulle politiche alimentari urbane.

Andrea Di Stefano - "Territori, istituzioni, soggetti economici innovativi: sono possibili nuovi modelli di vita e di sviluppo sostenibili?"

Andrea Di Stefano, direttore del mensile *Valori* (www.valori.it), da oltre dieci anni analizza e studia i modelli economici e la loro interazione con la governance pubblica e privata, la fiscalità e i sistemi produttivi. Autore radiofonico, ha pubblicato con Edizioni Ambiente Economia Innovatrice con Massimiliano Lepratti

Le comunità virtuose ed il progetto europeo Big Picnic

Nel corso della giornata verranno presentati i casi virtuosi di cooperazione e mutuo aiuto delle seguenti realtà:

- ARVAIA cittadini coltivatori biologici Bologna
- CFL Cooperativa famiglie lavoratori Treviglio (BG)
- Coop.sociale L'INNESTO onlus Gaverina Terme (BG)
- VALLE DEI CAVALIERI cooperativa di comunità Succiso (RE)

Nel pomeriggio si formeranno gruppi di lavoro a tema per consentire a tutti i presenti di costruire un dialogo concreto

In programma anche l'intervento di Gabriele Rinaldi - direttore dell'Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota" sul tema: "La sicurezza alimentare: cibo sicuro, sufficiente e nutriente - progetto europeo Big Picnic". In coincidenza con la pausa pranzo (che proporrà una degustazione di prodotti de I Territori del Cibo) verrà realizzata la semina e messa a dimora nella Valle della Biodiversità, curata ad Astino dall'orto Botanico di Bergamo, delle varietà agricole de "I Territori del Cibo": Mais Spinato di Gandino, Grano Saraceno di Teglio, Asparago Rosa di Mezzago e Patata Biancona di Esino.

La Rete "I Territori del cibo"

Galeotto fu un libro, ma soprattutto l'amore condiviso per le tipicità, uniche e inimitabili del proprio territorio. La rete "I Territori del Cibo" (fondata nel marzo 2016) unisce nove eccellenze agroalimentari lombarde decise a lavorare in maniera concreta alla tutela e promozione di prodotti locali e sostenibili, confrontando le proprie esperienze ed interrogandosi sulle opportunità di gestione e crescita di realtà locali fortemente connotate da fattori umani e qualitativi.

Il volume "Cibo e identità locale" di Michele Corti, Sergio De La Pierre e Stella Agostini, edito dal Centro studi Valle Imagna nel 2015, ha analizzato buona parte dei modelli di sviluppo di Mais Spinato di Gandino (Bergamo), Stracchino all'antica di Corna Imagna (Bergamo), Storico Ribelle di Gerola alta (con la relativa battaglia per la tutela del Bitto Storico), Grano Saraceno di Teglio (SO), Asparago Rosa di Mezzago (Monza Brianza), Vigneto Urbano Capretti di Brescia, Eco Museo - Mais di Nova Milanese (Monza Brianza), Olio di Perledo (Lecco) e Patata Biancona di Esino (Lecco).

"Si tratta - sottolinea Michele Corti - di esperienze di valorizzazione di produzioni radicate nella memoria collettiva in funzione non di rievocazioni nostalgiche o piccoli business, ma di una tensione alla rigenerazione comunitaria. Si punta su un risveglio culturale, ma anche su iniziative di aggregazione, senza disdegnare le occasioni di nuova economia, attraverso l'attivazione di circuiti locali. Si tratta, innanzitutto e soprattutto, di comunità vive, dinamiche, gioiose e coinvolgenti".

La nascita della Rete de "I Territori del Cibo" è particolarmente rilevante non soltanto per la promozione dei singoli membri e delle relative sinergie, ma anche e soprattutto quale forma di mutuo aiuto anche sul piano tecnico e commerciale, oltre che del valore sociale e culturale delle esperienze sviluppate e delle soluzioni sperimentate.

Il logo

Il logo è caratterizzato da un sole, per richiamare i valori di territorialità e tipicità dei prodotti. Nella sintesi grafica scelta il sole è caratterizzato da un nucleo circolare centrale (una tavola rotonda, ma anche una tavola da imbandire) con otto diversi raggi. Sette di essi rappresentano le realtà fondatrici, l'ottavo simboleggia la costante apertura della Rete ad includere ulteriori realtà lombarde. Il claim "Qui, per terra" vuole condensare la territorialità (Qui, chilometri 0...) e il diretto e indissolubile legame con la terra e il territorio.

Il manifesto fondativo e la descrizione delle realtà che fanno parte della rete "I Territori del Cibo", possono essere ulteriormente approfondite sul sito:

www.iterritoridelcibo.it dove è disponibile anche il programma completo

Per info questi i contatti utili: 338.8624638 - 340.7531314 - 338.5336162