

La qualità del cibo al Food Market Festival

Un convegno vuole essere l'occasione per fare un'analisi sulle possibili soluzioni condivise che portino sulla tavola dei consumatori cibi ecosostenibili

Produrre, distribuire, consumare: sono le parole chiave attorno alle quali si concentrerà il convegno "i 'mercati' e l'agricoltura locale". In apertura della quinta edizione del Food Market Festival, venerdì 9 ottobre alle ore 15 presso i locali del Sermig in piazza Borgo Dora, la Conservatoria delle Cucine del Mediterraneo propone un momento di riflessione, approfondimento e di proposizione,

ricordando che i mercati rappresentano un motore di vitalità nel presidio del territorio, in un contesto in cui l'agricoltura in Italia stenta a essere remunerativa.

Per giungere sulle nostre tavole il cibo deve affrontare un lungo viaggio, spesso tortuoso e, a volte, anche paradossale. Occorre, dunque, far proprio e rendere attuale un sostantivo un po' inflazionato:

l'ecosostenibilità.

Il convegno vuole essere l'occasione per fare un'analisi sulle possibili soluzioni condivise che portino sulla tavola dei consumatori cibi, per l'appunto, ecosostenibili; ovvero sia per approfondire le fasi di un processo che dovrebbe attenersi alle diverse declinazioni del concetto di "qualità" del cibo: da quella ambientale, a quella organolettica ed etica.

Ma, oltre al cibo, c'è un altro aspetto importante da considerare: i mercati sono luoghi di scambio importanti, quindi non solo di prodotti agricoli, ma soprattutto di conoscenze, informazioni, servizi e rapporti sociali.

"Salgono i prezzi al consumo - afferma Ignazio Garau, vicepresidente della Conservatoria delle Cucine Mediterranee del Piemonte -, mentre diminuiscono quelli della produzione, equazione che rende il lavoro del produttore troppo oneroso e il costo del prodotto sovradimensionato all'atto della vendita al dettaglio. È necessario allora promuovere un cambiamento che interessi anche la filiera distributiva, sull'esempio delle esperienze che la Conservatoria ha scelto di

invitare a Torino, perché con queste ci si confronti e da queste si colga il legame sottile ma profondo con i contesti locali in cui hanno sede".

"La Città - spiega l'assessore Alessandro Altamura - è da tempo impegnata affinché i numerosi mercati di Torino siano riqualificati e non solo dal punto di vista commerciale. In particolare - ricorda l'assessore - proprio a Borgo Dora, dove lo scorso anno in collaborazione con gli operatori commerciali della zona - è sorto il Centro Commerciale Naturale, intendiamo perseguire l'obiettivo di coniugare l'offerta commerciale, con momenti di svago e d'intrattenimento. Del resto se guardiamo alla storia dell'antico "Borgo degli stracci" scopriamo che nei giorni in cui non c'era mercato si giocava al "Balon" uno tipico sport piemontese".

Raffaella Gentile



Info:

Conservatoria delle Cucine Mediterranee - sezione federata del Nord Ovest
 telefono 011 5229826-27
 conservatorio@cucinemediterranee.net

Il programma del convegno

Apertura dei lavori

Marcella Filippa, Presidente Conservatoria delle Cucine Mediterranee del Nord Ovest

Introduzione

Federico Boario, Conservatoria delle Cucine Mediterranee del Nord Ovest

I mercati e la distribuzione alimentare: azioni e ruolo della Regione Piemonte

Patrizia Vernoni, Regione Piemonte

La distribuzione dei prodotti locali e tipici: esperienza dei "Prodotti del Paniere"

Elena Di Bella, Provincia di Torino

Res Tipica e la rete dei mercati delle Città d'Identità

Piercino Galeone, Res Tipica

Un progetto di ecosostenibilità che nasce dal cibo: agricoltura, filiera distributiva, qualità della vita

Ignazio Garau, Conservatoria delle Cucine Mediterranee del Nord Ovest

Il mercato dei contadini di Porta Palazzo

Diego Furia Amministratore Unico di Torino Mercati

Un territorio vocato alle produzioni biologiche

Salvatore Basile, Biodistretto del Cilento

I Gruppi di acquisto solidale - Rapporto fiduciario fra produttore e consumatore

Vanna Tessore, Todo Modo Ricerca e Progetti

Il ruolo delle donne nell'imprenditoria agricola

Debora Borghino, Azienda Agricola Borghino - Imprenditoria Agricola Femminile

Il primo Gruppo di Acquisto Solidale del Cilento: una esperienza di valorizzazione del territorio

Domenico Nicoletti, Segretario dell'Osservatorio Europeo del Paesaggio

"Mèrcà dle fomne : una tradizione contadina

Marcella Risso, Assessore Pari Opportunità, Comune di Saluzzo

L'introduzione di prodotti locali nella ristorazione ospedaliera: il caso di Asti

Paolo Guercio, Assessorato all'Agricoltura, Provincia di Asti

Conclusione dei lavori

Alessandro Altamura, Assessore al Commercio, Comune di Torino