

## **Ecoforum economia circolare - Focus agroecologia 23 luglio**

L' incontro è iniziato con l'introduzione del Professor Massimo Monteleone spiegando cosa sia l'agroecologia, come scienza, pratica, ma anche come movimento. E' una scienza perché l'agroecologia mette insieme i principi e i fondamenti dell'ecologia con l'agronomia. Così come l'ecologia studia le relazioni che si stabiliscono tra gli esseri viventi e i fattori ambientali, anche l'agronomia studia le relazioni che si stabiliscono tra i fattori della produzione e la produzione agraria in termini quantitativi e qualitativi. Tra i più importanti fattori della produzione, dobbiamo annoverare le risorse naturali - dovendo fare i conti con la loro limitatezza - e in quanto tali, devono essere preservate o quantomeno utilizzate in modo adeguato. Importanti sono i concetti della sostenibilità ecologica e della compatibilità ambientale. Quando si parla di sostenibilità ecologica si fa riferimento all'impiego delle risorse rinnovabili che devono essere impiegate ad un tasso di utilizzazione che sia commisurato al tasso di riproducibilità delle risorse. Per quanto riguarda la compatibilità ambientale si fa riferimento al modo in cui ci si avvicina per non determinare delle alterazioni delle caratteristiche dell'ambiente circostante l'azienda. Tutto ciò non può che chiamare in causa la pianificazione territoriale e il primo problema riguarda la dipendenza della nostra agricoltura da fonti fossili di energia, quindi risulta necessario pensare un modello di produzione agroalimentare radicalmente diverso da quello attuale e orientato verso i principi dell'ecologia. L'intervento di Roberto Covolo per XFarm Agricoltura Prossima, esperienza nata a San Vito dei Normanni, dove da quattro anni è stata avviata la riconversione di 50 ettari di terreni da tempo abbandonati e confiscati alla mafia, organizzando una cooperativa di lavoro con l'obiettivo principale di dimostrare come si può creare apprendimento, lavoro e rigenerazione applicando un principio che contiene elementi di sostenibilità, ispirato alla rigenerazione. L'esperienza XFarm ha come obiettivo quello di dimostrare come si costruisce una "azienda "agricola manifesto" e di far partecipare attivamente i consumatori. Con il progetto associato "Scuola Radicale" si vuole mettere in campo i giovani agricoltori del territorio, sviluppando la logica di mutuo apprendimento tra chi sa fare e chi si avvicina al mondo agricolo. A questa esperienza è affiancata una ricerca indipendente che si chiama Underground, da poco presente sulla nuova scena agricola pugliese. Organizzano anche il Festival dal nome Manifesto Super Camp; dal 23 al 29 agosto, si parlerà di aspetti agroecologici, culturali e sociali, provando a rimarcare l'aspetto per cui l'innovazione in ambito rurale funzionerà quando e se si coinvolgono le nuove generazioni, mostrando questo ambito culturale come un'opportunità anche lavorativa per molti e molte. Nell'ambito di Slow Food, Pio di Giorgio per Slow Food Gargano, ha raccontato quanto il consumatore, non più abituato al palato per la degustazione del prodotto locale - visto i consumi alimentari di origine "industriale" - per cui si rischia nelle produzioni locali e di nicchia di avere un calo nelle vendite. Raccontare il prodotto, questo può essere un modo attraverso il quale il consumatore possa riprendere coscienza di ciò che sta mangiando e quindi apprezzarlo maggiormente. Ha presentato il "Mercato della Terra" iniziativa attraverso la quale Slow Food prevede che i produttori possano pubblicizzare i propri prodotti, al contempo con i laboratori del gusto si spiegherà cosa è presente nel Mercato della Terra e saranno organizzate anche iniziative nei ristoranti. Pascal Barbato, mastro fornaio di San Marco in Lamis ha raccontato la sua esperienza parlando della sua mission di rieducazione del consumatore e ad una maggiore consapevolezza sia di migliorare qualitativamente i consumi, quindi valorizzare il prodotto locale di qualità, sia riducendo gli sprechi. Michele Solimando del Birrificio Rebeers di Foggia ha sottolineato quanto, come produttori, vi siano attività impattanti, per questo attraverso l'economia

circolare e il rapporto con altre aziende di filiera, con la loro produzione riescono a fare in modo che i loro sottoprodotti siano recuperati interamente e conferiti ad un allevatore per riutilizzarli in miscela ai mangimi. Solimando ha espresso la necessità che il consumatore sia educato sui temi dell'ambiente perché è lui che indirizza il mercato con le sue scelte e deve essere reso consapevole di ciò.