

**“...Lungo il Percorso Europeo di Condivisione delle Buone Pratiche”**

***Il Parco delle Madonie e la Rete dei Castelli di Sicilia in Olanda.***

*In un'epoca di consumismo globale, di sovraffollamento di campagne pubblicitarie, di perdite identitarie legate ad usi e costumi, nasce la necessità della riscoperta dei sapori antichi e della genuinità dei prodotti, che la nostra terra madre può produrre.*

*Non a caso, allora, si parla di agricoltura biologica, intesa come forma sostenibile di un sistema di produzione agricola, fondata su specifici obiettivi e principi, oltre che su pratiche comuni, ideate per minimizzare l'impatto umano nell'ambiente e allo stesso tempo permettere al sistema agricolo di operare nel modo più naturale possibile.*

*Un recupero, però, che necessita l'ausilio di buone pratiche!*

*In molti Stati, si organizzano eventi e manifestazioni con l'intento di indirizzare le politiche commerciali verso l'agricoltura biologica, orientare in modo consapevole le scelte dei consumatori, fornendo dettagli negli acquisti finalizzati alla promozione nell'utilizzo di prodotti biologici negli esercizi commerciali e nei ristoranti, interessati alla buona sostenibilità e alle innovazioni nei diversi canali della distribuzione alimentare.*

*Proprio nei giorni 19 e 20 gennaio, si è svolta a Zwolle in Olanda la quarta edizione della fiera internazionale BIOVAK, organizzata da ICEM in collaborazione con il Dipartimento di Agricoltura Biologica LTO, Bioconnect, Triodos Bank, produttori VBP, nel corso della quale sono state presentate le nuove “Tendenze nel cibo naturale”.*

*BIOVAK, per l'Ente Parco delle Madonie, rappresenta una ulteriore tappa del percorso, che ormai da tempo, è stato intrapreso per lo sviluppo di nuovi rapporti commerciali e per la promozione turistica del territorio.*

*Un altro tassello, dunque, che si aggiunge componendosi in tutte le sue forme articolate, al “puzzle prefigurato” per la valorizzazione e commercializzazione delle specificità e delle diversità agroalimentari del territorio madonita all'estero.*

*Da quella fredda terra lontana, dove la fantasia fa da traino alle emozioni e dove la “diversità” degli stili di vita, dell'architettura che per certi aspetti può apparire più bella, ritornano, evocate dalla mente, le immagini care della nostra Terra e solo allora impariamo ad apprezzare e conoscere molto di più, ciò che abbiamo o che possiamo creare.*

*Ci si rende conto che c'è la speranza per una rinascita dei territori rurali, nel tempo abbandonati dalle popolazioni perchè attratti dal miraggio delle grandi aree industriali e dalle facili speculazioni economiche legate ai metodi di agricoltura estensiva e intensiva, che nel tempo hanno reso i prodotti qualitativamente inferiori alle loro originarie proprietà organolettiche.*

*Viaggiando oltre i confini dell'Italia, varcando mete europee e superando grandi distanze, la nostra amata terra, diventa una meravigliosa perla bagnata dal mare.*

*Una perla, forse rara, che porta in sé un passato glorioso di storia, di umanità, di cultura e tradizioni, la cui origine si ascrive a secoli di storia.*

*Un passato dove l'uomo contadino, ha ricevuto in dono una terra fertile riscaldata dai raggi dorati del sole e irrigata da limpide acque. Una terra dove la tradizione agricola ha caratterizzato le produzioni orticole, cerealicole e agro-silvo-pastorali di elevata qualità.*

*Presente a Biovak, anche l'Ente Parco delle Madonie, i Sindaci di Castelbuono -Mario Cicero e di Pollina -Magda Culotta, la Rete dei Castelli in Sicilia con il Vice Sindaco di Butera Giovanna Donzella e l'Associazione Città del Bio con il Direttore Ignazio Garau, per sostenere unitamente ai Sindaci olandesi, la campagna a tutela e salvaguardia delle produzioni biologiche e per promuovere lo scambio di best practices (buone pratiche) già adottate nei propri territori.*

*Alla cerimonia inaugurale, il Sindaco di Castelbuono, in rappresentanza anche del Parco delle Madonie, rivolgendosi al consesso e in particolar ai cinquanta Sindaci olandesi, ha rilevato quanto importante nel nostro territorio, è stata è la conservazione delle tradizioni colturali, la salvaguardia della biodiversità e il recupero dei piccoli centri rurali, attorno ai quali gravita e fiorisce per una molteplicità di fattori intrinseci ed estrinseci, la ricca filiera biologica.*

*Evidenzia come il territorio madonita, grazie proprio alla sua particolare struttura orografica in prevalenza collinare e montagnosa e alla polverizzazione della proprietà terriera, non è stato particolarmente sottoposto alle tecniche agrarie delle coltivazioni estensive ed intensive, preservando e conservando ecotipi locali, come il fagiolo badda, la provola delle madonie, la manna, oggi Presidi Slow Food.*

*Lo sviluppo di ecosistemi, che è stato raggiunto grazie alle condizioni di equilibrio delle relazioni fra gli esseri viventi e l'ambiente chimico-fisico in cui si trovano, rappresenta per il Parco un grande patrimonio naturale in cui si sono sviluppati endemismi che sono presenti in tutti i paesi delle Madonie, offrendo particolarità botaniche, oggetto di studi scientifici, per le loro caratteristiche.*

*Sottolineando che la vocazione agricola è di fatto l'incipit dal quale occorre partire, è altrettanto vero che i metodi e le tecnologie innovative sono il sostegno delle differenti colture, attraverso le quali i risultati attesi possono essere migliorati fino a aggiungere buoni livelli.*

*Al tempo stesso, poiché l'innovazione con pratiche colturali intensive e l'uso di fertilizzanti chimici, non può prevalere sulla sicurezza alimentare a discapito della salute, nelle Madonie sono stati sviluppati ed attuati percorsi educativi rivolti alla bioristorazione nelle mense scolastiche e all'uso di prodotti locali.*

*E proprio a Norimberga, in occasione di Biovak che si svolgerà dal 16 al 19 febbraio, sarà presentata una relazione sulla bioristorazione nelle mense scolastiche, a cura della docente Rita Zafonte.*

*Quanto alle buone pratiche rese attuative in ambito comunale, con forte connotazione sociale per le finalità a esse congiunte, descrive come la raccolta differenziata, effettuata porta a porta attraverso l'utilizzo di asini, non crea impatto ambientale, sviluppa economie riducendo i costi di trasporto e permette di raggiungere, attraverso l'impiego di persone portatori di handicap, un buon livello di integrazione sociale a discapito dei confini dell'emarginazione a cui spesso sono rilegati.*

*Scettici ma sorpresi per l'iniziativa illustrata dal Sindaco di Castelbuono, anche attraverso la distribuzione di depliant illustrativi distribuiti nel corso dell'intera manifestazione fieristica, i Sindaci presenti hanno constatato la validità dell'azione a livello locale, e quindi la possibilità di adottarla quale buona pratica, nei propri territori.*

*Pertanto, è necessario oggi più che mai, costituirsi in rete per creare sistemi economici integrati, specie laddove i meccanismi del mercato, impongono la coesione tra i produttori per sopravvivere al globalismo industriale.*

*Produrre in bio per consumare in bio, costituisce il monito che sostanzialmente conduce al miglioramento della qualità di vita. Bisogna incominciare a diffondere la cultura del bio, partendo dalle mense scolastiche fino a quelle aziendali, prevedendo l'utilizzo dei prodotti locali a chilometro zero. Una "specificità" nasce, si sviluppa e si identifica in una area, purchè essa è fatta propria dal territorio a cui appartiene. Unicità intesa anche come identità territoriale!*

*Occorre risvegliare i sensi olfattivi e gustativi dal torpore in cui la globalità e l'uniformità dei gusti ci hanno condotto. Produrre in biologico rappresenta una sfida "vincente", una competizione mondiale alla quale tutti i popoli indistintamente si affacciano partorendo sul mercato i propri prodotti biologici.*

*Bisogna rivolgere una particolare attenzione ai Paesi con grandi produzioni biologiche, in particolare quelli tedeschi e olandesi, anch'essi aderenti alla Associazione di Città del Bio, che sviluppano progetti di partenariato e politiche agricole tendenti al miglioramento delle coltivazioni, per il rilancio dei prodotti naturali.*

*Ecco dunque che si possono sviluppare itinerari turistici del gusto verso quei luoghi finora sconosciuti, ma che si identificano al meglio attraverso le loro produzioni biologiche.*

*E' uno sviluppo attuato con processi di sintesi, consistenti in una riscoperta del territorio, ripresa della produzione agricola, recupero delle aree emarginate a causa dell'eccessivo sfruttamento cui essi sono stati sottoposti per lunghissimo tempo.*

*Se è vero che, a volte l'uomo non può che arrendersi al cospetto della natura, è altrettanto vero che questa stessa "Natura" maliziosa e incantevole, ha generato nel suo grembo "piccole creature", prodotti unici che e malgrado tutte le avversità e gli avvicendamenti economici, ancora oggi, dalla stessa sono cullati per preservarli e conservarli.*

*E' opportuno creare degli stimoli per rafforzare le economie, favorendo nello stesso tempo contempo i produttori in bio o che applicano alle proprie produzioni la procedura per l'assoggettamento in bio. L'adesione a Città del bio, rappresenta per il Parco delle Madonie e per i territori che esso racchiude, una grande opportunità di crescita e di apertura verso nuovi orizzonti economici e commerciali.*

*Un ulteriore imprinting al Parco delle Madonie, è stato dato dal Sindaco di Pollina Magda Culotta, che ha presentato nel corso di BIOVAK, il Comune di Pollina e la "manna" quale specificità endemica del Parco, la cui coltura ancora oggi è praticata nei Comuni di Pollina e Castelbuono e la cui produzione registra un trend sostanzialmente in crescita per gli usi a cui essa è naturalmente vocata. La manna, ha evidenziato il Sindaco, non è solo un dolcificante naturale, ma si presta a tante altre specificità: dal settore dolciario a quello della cosmesi.*

*Da parte del Sindaco, sono stati regalati proprio nel corso della fiera, saponette a base di manna, cannoli di manna e depliant illustrativi sulle caratteristiche organolettiche.*

*Notevole l'interesse dimostrato dai produttori olandesi nel conoscere questo prodotto naturale, il cui uso, si auspica in futuro, possa avvenire anche sul mercato olandese, interessato ad avviare con i produttori locali, nuovi rapporti economici e a sviluppare intese di scambi commerciali.*

*Anche sulla base di questa esperienza, bisogna comprendere che, al pari di questi Paesi stranieri che organizzano eventi internazionali per promuovere i loro prodotti, non esistono distanze insuperabili tra i territori e/o ostacoli che possano impedire nuove aperture di mercato, se tutto ciò, però, avviene attraverso la condivisione di intenti e di strategie che vedono coinvolti indistintamente tutti i Paesi del parco delle Madonie, dalla costa all'entroterra.*

*Ente Parco delle Madonie  
dott.ssa Santina La Spada*