



ASSOCIAZIONE ITALIANA PER IL CONSIGLIO DEI COMUNI E DELLE REGIONI D'EUROPA

## CARTA DEI VALORI DEI PAESAGGI DEL CIBO DEL MEDITERRANEO

*Esiste un patrimonio alimentare del Mediterraneo in grado di ricondurre il locale verso il globale, di inquadrare tipicità, autenticità e tradizione in identità e appartenenze al Mediterraneo.*

*“Che cos'è il Mediterraneo? Mille cose insieme. Non un paesaggio, ma innumerevoli paesaggi. Non un mare, ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre.” (F. Braudel)*

*“La scoperta del Nuovo Mondo ha aiutato quello antico a sopravvivere. Il pomodoro ha rivoluzionato l'arte culinaria del mediterraneo, la patata e la polenta lo hanno salvato dalla fame.” (P. Matvejevic)*

*La storia contemporanea ci consegna diverse visioni del Mediterraneo.*

### Preambolo

FoODLAND, acronimo dei Paesaggi del Cibo, è un progetto di Aiccre Lombardia nato con lo scopo di costituire nell'ambito del Mediterraneo la **RETE DEI PAESAGGI DEL CIBO**. Una **rete** la cui struttura è rappresentata dai **nodi** - le **realità locali e territoriali** - e dai **punti di connessione** che, nel caso del cibo, sono **le produzioni locali e i relativi paesaggi**. L'iniziativa intende attribuire valore culturale al cibo delle civiltà mediterranee, legandolo indissolubilmente ai paesaggi di produzione e ai metodi di coltivazione, integrati nella storia locale.

In tutta l'area mediterranea è spesso difficile distinguere l'opera dell'uomo dal paesaggio naturale: **natura e cultura** hanno prodotto **l'infinita varietà di luoghi, fondata su diverse fatiche e su diverse nature** in un equilibrio proverbiale. Non vi è un solo paesaggio, ma una **miriade di paesaggi** espressione della loro **eccezionale variabilità** che non deriva solo dalla loro capacità produttiva. Questi paesaggi rappresentando **valori culturali**, riconoscimento di un'eredità condivisa, sono dei **marcatori territoriali** e contemporaneamente **elementi storici divenuti il “simbolo” di un'area geografica**, quella del sud Europa, costituendo nuovi oggetti patrimoniali. I loro valori estetici posseggono un **intrinseco carattere che varia con il tempo**: nei paesaggi del cibo non è possibile attuare politiche di conservazione cristallizzando il passato, come in un museo, ma occorre gestire la naturale evoluzione degli ecosistemi, mantenendone i caratteri originali, distintivi.

L'obiettivo principale di FoODLAND è **promuovere i paesaggi del cibo di indiscutibile qualità nell'entroterra Mediterraneo per creare nuove esperienze del patrimonio culinario sostenibile** che vanno al di là delle considerazioni alimentari. **Condividere il patrimonio culinario tradizionale del mediterraneo**, mettendo insieme le diversità, moltiplicandone il loro valore dando origine ad una **eredità culturale comune**: per questo motivo FoODLAND incoraggerà **l'esplorazione e l'apprezzamento di tutte le culture culinarie nell'area e le loro diversità**. Patrimoni culturali e identità dei territori, **tipico e topico**, per **raccontare i paesaggi del cibo** attraverso la **cibosofia**, un nuovo approccio alla cucina che si propone di leggere ogni piatto come un **intreccio di alimenti, storia, cultura e tradizione di un territorio e del suo popolo, irriproducibili in altri luoghi**.

I prodotti agricoli presenti oggi sulle nostre tavole, sia quelli di cui si nutrivano i nostri antenati diverse migliaia di anni fa sia quelli provenienti dal nuovo Mondo, possiedono una continuità millenaria legata alla loro struttura genetica. Un **capitale biologico** plasmato da **contadini e allevatori, custodi dell'identità territoriale**, prodotto del lavoro stratificato in **diversi millenni di storia, microbiosfere di elevata qualità** che originano **paesaggi del cibo**.

Il cibo è in ogni luogo e in ogni epoca un atto sociale con una sua storia, che non è diversa o minore di altre storie e scorre in stretta sintonia con esse, determinandole e/o essendone determinata. Il risultato finale è un **nuovo segmento del turismo enogastronomico**, narrazione della cultura millenaria mediterranea del cibo mediante "piatti" che rivelano la storia attraverso le ricette tradizionali, i metodi di preparazione, i prodotti locali, gli antichi e nuovi saperi. Ai turisti sarà garantita l'opportunità di vivere esperienze uniche derivanti dalla possibilità di comporre una rappresentazione gastronomica, personale interpretazione culinaria di ogni territorio nel quale i paesaggi del cibo sono espressione della cultura e delle storie degli ingredienti, conservati grazie alle pratiche e alle tradizioni locali.

Come avviene per ogni patrimonio culturale, la sopravvivenza dei paesaggi del cibo ed in particolare di quelli rurali storici, dipende dalla capacità di continuare a tenere insieme, in un rinnovato modello di sviluppo e con strumenti di tutela attiva e integrata, gli elementi naturali e antropici che ne hanno definito l'identità. Solo una cultura di sistema nella quale tutti gli attori sappiano leggere e interpretare le linee di forza di ogni paesaggio ereditato può contribuire a renderli percepibili ed economicamente convenienti per chi ne deve garantire la sopravvivenza in termini sociali, di produzione sostenibile, di qualità della vita e di turismo culturale.

#### **Premesso che**

- La ricchezza e la diversità dei paesaggi è una caratteristica distintiva del continente europeo.
- Non c'è nessun altro luogo in cui i segni dell'interazione umana con la natura nel paesaggio siano così vari, contrastanti e localizzati.
- Nonostante l'immensa portata dei cambiamenti socio-economici che hanno accompagnato l'ondata di industrializzazione e urbanizzazione del secolo scorso in molte parti d'Europa, gran parte di questa diversità rimane, conferendo un carattere distintivo a paesi, regioni e aree locali.
- La cultura rurale svolge un ruolo importante nel mantenimento e nella gestione dei paesaggi culturali, della biodiversità e dei valori tradizionali: alcune zone rurali con elevati valori naturali formano aree bioculturali specifiche in cui l'ambiente e l'economia locale coesistono in modo sostenibile, come parte integrante della cultura e delle tradizioni di tali comunità.
- Gli itinerari culturali europei, all'interno di un paese e al di là delle sue frontiere, con la partecipazione della popolazione e di tutti gli attori interessati, apportano un notevole contributo alla diffusione delle espressioni culturali locali e regionali, promuovendo al tempo stesso le regioni meno conosciute e sostenendo l'occupazione, la creazione di posti di lavoro e le attività imprenditoriali nelle zone rurali.

#### **Vista**

- la **Convenzione Europea del Paesaggio**, elaborata nell'ambito del Consiglio d'Europa e sottoscritta in data 20 Ottobre 2000, che per prima ha riconosciuto il ruolo dei paesaggi ordinari, esito del lavoro quotidiano dell'uomo, determinando sempre più l'importanza di iscrivere i paesaggi rurali nelle liste del Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO. La Convenzione è stata ratificata dallo Stato Italiano con la Legge n. 14 del 9 gennaio 2006;
- la **Convenzione quadro del Consiglio d'Europa sul valore del patrimonio culturale per la società** (Convenzione di Faro) firmata il 27 ottobre 2005 ed entrata in vigore il 1° giugno 2011;

#### **Considerate**

- la **Convenzione Unesco del 1972 sulla protezione del patrimonio culturale e naturale mondiale** e la Strategia Globale per una Lista del Patrimonio Mondiale Rappresentativa, Equilibrata e Credibile del 1994, con l'inserimento nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità nell'area Mediterranea dei seguenti riconoscimenti riconducibili ai paesaggi del cibo:
  - **Regione vinicola dell'Alto Douro** - Portogallo. Data di iscrizione: 2001
  - **Val d'Orcia**, entroterra agricolo nella provincia di Siena, in Toscana. Paesaggio agrario e pastorale che riflette sistemi innovativi di gestione del territorio; città e villaggi; agriturismi; e la Via Francigena romana e le relative abbazie, locande, santuari, ponti, ecc. - Data di iscrizione: 2004
  - **Paesaggio della cultura dei vigneti dell'isola di Pico** - arcipelago delle Azzorre – Portogallo. Data di iscrizione: 2004
  - **I Causses e le Cévennes, paesaggio culturale agropastorale mediterraneo**, nella parte meridionale della Francia centrale rappresentativo del rapporto tra i sistemi agro-pastorali e il loro ambiente biofisico - Data di iscrizione: 2011
  - **Paesaggio viticolo del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato**, situato nella parte meridionale del Piemonte, il sito comprende cinque zone viticole distinte con paesaggi eccezionali e il Castello di Cavour - Data di iscrizione: 2014
  - **Champagne colline, case e cantine**, vigneti storici di Hautvillers, Aÿ e Mareuil-sur-Aÿ, la collina di Saint-Nicaise a Reims e l'Avenue de Champagne e Fort Chabrol a Epernay. Francia - Data di iscrizione: 2015
  - **Climats, terroirs della Borgogna** - paesaggio culturale composto da vigneti e le unità produttive associate, con i villaggi e la città di Beaune e il centro storico di Dijon. Francia - Data di iscrizione: 2015
  - **Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene**, situata nell'Italia nord-orientale, la proprietà comprende parte del paesaggio vitivinicolo della zona di produzione del vino Prosecco. Italia - Data di iscrizione: 2019
  
- la **Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO** del 17 ottobre 2003, con l'inserimento nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità nell'area Mediterranea dei seguenti riconoscimenti riconducibili agli asset dei paesaggi del cibo:
  - **Dieta mediterranea** (Decisione 5.COM 6.41 – 2010 e Decisione 8.COM – 2013). Il riconoscimento del 2010 ha accolto la candidatura transnazionale di Italia, Spagna, Grecia e Marocco, che nel 2013 è stata estesa anche a Cipro, Croazia e Portogallo.
  - **Pasto gastronomico dei francesi** - Francia - (Decisione 5.COM - 2010)
  - **Artigianato di pan di zenzero dal nord della Croazia** - (Decisione 5.COM - 2010)
  - **Tradizione cerimoniale di Keşkek** - Turchia - (Decisione 6.COM - 2011)
  - **Festa delle ciliegie a Sefrou** - Marocco - (Decisione 7.COM - 2012)
  - **Cultura e tradizione del caffè turco** - Turchia - (Decisione 8.COM - 2013)
  - **Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria** - Italia - (Decisione 9.COM - 2014)
  - **Argan, pratiche e know-how riguardanti l'albero di argan** - Marocco - (Decisione 9.COM - 2014)
  - **l'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano** - Italia - (Decisione 12.COM - 2017)
  - **l'Arte dei muretti a secco** - elemento transnazionale di 8 paesi: Croazia, Cipro, Francia, Grecia, Italia, Slovenia, Spagna e Svizzera - (Decisione 13.COM - 2018)
  - la **Transumanza**, candidatura transnazionale presentata da Italia, Austria e Grecia - (Decisione 14.COM – 2019)
  - **Palma da datteri, conoscenze, abilità, tradizioni e pratiche** - Candidatura transnazionale presentata da Bahrein – Egitto – Iraq – Giordania – Kuwait – Mauritania – Marocco – Oman – Palestina – Arabia Saudita – Sudan – Tunisia – Emirati Arabi Uniti – Yemen. (Decisione 14.COM – 2019)
  - **La pesca della charfia nelle isole Kerkennah** - Tunisia - (Decisione 15.COM – 2020)
  - **Il-Ftira, arte culinaria e cultura del pane a lievitazione naturale schiacciato a Malta** - (Decisione 15.COM – 2020)

- **Conoscenze, saperi e pratiche relative alla produzione e al consumo del couscous** - elemento transnazionale di 4 Algeria, Mauritania, Marocco e Tunisia. (Decisione 15.COM – 2020)
  - **Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali** - Italia - (Decisione 16.COM – 2021)
  - **Al-Mansaf in Giordania, un banchetto festivo e i suoi significati sociali e culturali** - Giordania - (Decisione 17.COM – 2022)
  - **Sapienza artigianale e cultura del pane baguette (Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain)** - (Decisione 17.COM – 2022)
  - **Apicoltura in Slovenia, uno stile di vita** - (Decisione 17.COM – 2022)
  - **Cultura di Çay (tè), simbolo di identità, ospitalità e interazione sociale** (cultura del tè in Azerbaigian e Türkiye) - (Decisione 17.COM – 2022)
  - **Palma da datteri, conoscenze, abilità, tradizioni e pratiche** – Candidatura transnazionale di Bahrein – Egitto – Iraq – Giordania – Kuwait – Mauritania – Marocco – Oman – Palestina – Arabia Saudita – Sudan – Tunisia – Emirati Arabi Uniti – Yemen. (Decisione 17.COM – 2022)
  - **Harissa, conoscenze, abilità e pratiche culinarie e sociali** - Tunisia - (Decisione 17.COM – 2022)
  - **Pratiche sociali e conoscenze relative alla preparazione e all'uso della tradizionale acquavite di prugne – šljivovica** - Serbia - (Decisione 17.COM – 2022)
  - **Conoscenze, metodi e pratiche tradizionali riguardanti la coltivazione dell'olivo** – Turchia – (Decisione 18.COM – 2023)
  - **Stagione dell'alpeggio** – Svizzera - (Decisione 18.COM – 2023)
  - **L'irrigazione tradizionale: conoscenze, tecnica e organizzazione** - Austria, Belgio, Germania, Italia, Lussemburgo, Olanda e Svizzera - (Decisione 18.COM – 2023)
  - **Transumanza, trasporto stagionale del bestiame** - Albania, Andorra, Croazia, Francia, Lussemburgo, Romania e Spagna - (Decisione 18.COM – 2023)
- **I Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) della FAO**, sistemi del patrimonio agricolo di importanza globale, distinti e più complessi di un sito del patrimonio convenzionale o di un'area/paesaggio protetto, con i seguenti riconoscimenti nell'area Mediterranea riconducibili ai paesaggi del cibo:
    - **Oasi di Gafsa, Tunisia** - Data di iscrizione: 2011
    - **Sistema di oasi di Ghout El Oued, Algeria** - Data di iscrizione: 2011
    - **Sistema di oasi nelle montagne dell'Atlante, Marocco** - Data di iscrizione: 2011
    - **Sistema di produzione di datteri nell'oasi di Siwa, in Egitto** - Data di iscrizione: 2016
    - **Sistema agricolo della Valle Salado de Añana, Spagna** - Data di iscrizione: 2017
    - **Sistema di produzione dell'uva passa di Malaga a La Axarquía, Spagna** - Data di iscrizione: 2017
    - **Oliveti delle pendici tra Assisi e Spoleto, Italia** - Data di iscrizione: 2018
    - **Vigneti Tradizionali di Soave, Italia** - Data di iscrizione: 2018
    - **Sistema agricolo Ulivi secolari Territorio Sénia, Spagna** - Data di iscrizione: 2018
    - **Sistema agro-silvo-pastorale a base di argan nell'area di Ait Souab - Ait Mansour Marocco** - Data di iscrizione: 2018
    - **Sistema di irrigazione storico presso l'Horta de València, Spagna** - Data di iscrizione: 2019
    - **Giardini pensili di Djebba El Olia, Tunisia** - Data di iscrizione: 2020
    - **Sistema agricolo Ramli nelle lagune di Ghar El Melh, Tunisia** - Data di iscrizione: 2020
    - **Ksour di Figuig: oasi e cultura pastorale attorno alla gestione sociale dell'acqua e della terra, Marocco** - Data di iscrizione: 2022
  - Il programma degli **Itinerari Culturali del Consiglio d'Europa** che preserva e promuove il patrimonio culturale e naturale Europeo come fattore per migliorare lo spazio di vita e vettore di sviluppo culturale, sociale ed economico, e per favorire il turismo culturale in sintonia con lo sviluppo sostenibile.  
In esso figurano questi riconoscimenti in area mediterranea che maggiormente sono attinenti alla filosofia dei paesaggi del cibo di FOODLAND:

- **Itinerari dell'olivo**, certificato nel 2005. La presenza dell'albero di olivo ha segnato non solo il paesaggio, ma anche la vita quotidiana dei popoli mediterranei. La relazione tra quest'albero e la civiltà umana ha prodotto un patrimonio culturale vivo e ricco, molto presente nelle abitudini quotidiane dei popoli mediterranei. Dalla gastronomia, con il ruolo fondamentale dell'olio d'oliva, all'arte e alle tradizioni, lo sviluppo sociale di queste aree è stato forgiato dall'olivo. Sono vari gli itinerari culturali che percorrono i paesi del sud Europa e del nord Africa, dai Balcani al Peloponneso in Grecia, fino alla regione di Meknes in Marocco. Esistono anche itinerari via mare, a sottolineare l'importante collegamento marittimo tra le città portuali del Mediterraneo.
- **Iter Vitis, Il cammino della vite**, certificato nel 2009. La cultura del vino e della vinificazione e il paesaggio viticolo sono una parte importante della gastronomia europea e mediterranea. Sin dalla domesticazione della vite, diverse migliaia di anni a.C., la sua evoluzione e diffusione sono state un grande successo degli uomini, che ha plasmato il paesaggio europeo, tanto il territorio che la popolazione.
- **Itinerario europeo delle abbazie cistercensi**, certificato nel 2010. L'Ordine Cistercense rappresenta una ricca eredità ancor oggi presente nel cuore della Chiesa Romana e negli Stati europei. I "monaci bianchi" erano e sono costruttori esemplari, che contribuiscono allo sviluppo delle aree rurali destreggiandosi nelle tecniche idrauliche e agricole più avanzate, con i loro fienili, cantine, mulini e fonderie, e hanno contribuito allo sviluppo dell'arte, delle conoscenze e della comprensione in Europa sin dal medioevo.
- **Itinerari della transumanza**, certificato nel 2023. La transumanza ha svolto un ruolo essenziale nel plasmare la cultura europea. Ha dato origine a un patrimonio variegato, materiale e immateriale, che ha alimentato per migliaia di anni un paesaggio culturale di pascoli e prati meticolosamente curati dall'uomo, in armonia con la natura. Il sistema consolidato di rotte di transumanza forma una rete interconnessa di rotte transfrontaliere che attraversano l'Europa e si estendono anche a regioni più lontane come l'America Latina, il Nord Africa e il Medio Oriente. Questa rete promuove legami culturali tra comunità che condividono una storia comune. Risalente a migliaia di anni fa, la tradizione pastorale europea ci ha lasciato un'eredità di oggetti ed edifici antichi come santuari, templi e cappelle, originariamente costruiti in omaggio agli antichi dei e poi trasformati per celebrare i santi cristiani. Esiste anche un patrimonio immateriale di credenze, simboli religiosi e narrazioni che continua a ispirare artisti, poeti e musicisti. Nelle regioni europee interessate, lo stile di vita pastorale ha favorito lo sviluppo di una gastronomia tradizionale incentrata sulla produzione del latte, nonché dell'artigianato con lana, pelle, ossa e corno.

#### **Preso atto**

della

- **Relazione del Parlamento europeo del 18.2.2014 sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi (2013/2181(INI))**
- **Risoluzione del Parlamento europeo del 12 marzo 2014 sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi (2013/2181(INI))**
- **Comunicazione della Commissione Europea del 2019 - Il Green Deal europeo - COM (2019) 640 final del 11.12.2019 per avviare l'UE verso la transizione verde e conseguire l'obiettivo della neutralità climatica entro il 2050, mediante una serie di iniziative che coinvolgono ambiente, energia, trasporti, industria, agricoltura e finanza sostenibile, tutti settori fortemente interconnessi.**
- **Strategia UE per la Biodiversità - Ripartire la natura nella nostra vita - COM (2020) 380 final del 20.5.2020 per la tutela della natura e l'inversione della tendenza al degrado degli ecosistemi. Molte delle disposizioni sono volte a proteggere la biodiversità dei sistemi del cibo e favorire il passaggio a un'agricoltura più sostenibile. Comprende un Piano d'Azione in 39 misure, e condivide con la**

Strategia "Farm to Fork" alcuni degli obiettivi quantitativi (cibo prodotto con sistemi biologici, riduzione dei pesticidi ecc.).

- **Strategia europea Farm to Fork** - "Dal produttore al consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente" - COM (2020) 381 final del 20.5.2020 - per la riduzione degli impatti ambientali dell'agroalimentare mira ad accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile adottando un approccio integrato al cibo, affrontando i risvolti ambientali, sociali, agricoli e di salute pubblica legati al cibo. Il Piano d'Azione elenca 27 misure per una produzione alimentare più ecologica, verso diete più sane e sostenibili e verso una riduzione degli sprechi di cibo.
- **Comunicazione della Commissione Europea del 2020 - Un nuovo piano d'azione per l'economia circolare - Per un'Europa più pulita e più competitiva**, COM (2020) 98 final del 11.3.2020, per ridurre la pressione sulle risorse naturali e creare crescita e posti di lavoro sostenibili, oltre che essere un prerequisito per raggiungere l'obiettivo di neutralità climatica dell'UE entro il 2050 e arrestare la perdita di biodiversità.
- **Comunicazione della Commissione Europea del 2020 - Un traguardo climatico 2030 più ambizioso per l'Europa - Investire in un futuro a impatto climatico zero nell'interesse dei cittadini**, COM (2020) 562 final del 17.9.2020, che costituisce il Piano per l'obiettivo climatico 2030.
- **Comunicazione della Commissione Europea del 2021 - Plasmare un'Europa resiliente ai cambiamenti climatici: la nuova strategia dell'UE sull'adattamento ai cambiamenti climatici**, COM(2021) 82 final del 24.2.2021, mirata a costruire una società resiliente ai cambiamenti climatici migliorando la conoscenza degli impatti climatici e delle soluzioni di adattamento; intensificando la pianificazione dell'adattamento e le valutazioni dei rischi climatici; accelerando l'azione di adattamento; e contribuendo a rafforzare la resilienza climatica a livello globale.  
La strategia delinea una visione a lungo termine affinché l'UE diventi una società resiliente ai cambiamenti climatici, pienamente adattata agli effetti inevitabili dei cambiamenti climatici entro il 2050. Questa strategia mira a rafforzare la capacità di adattamento dell'UE e del mondo e a ridurre al minimo la vulnerabilità agli impatti dei cambiamenti climatici, in linea con l'accordo di Parigi e con la proposta di legge europea sul clima.
- **Risoluzione del Parlamento europeo del 25 marzo 2021 sulla definizione di una strategia dell'UE per il turismo sostenibile (2020/2038(INI))** per contribuire alla transizione verde dell'ecosistema del turismo e a rafforzare la resilienza dell'ecosistema del turismo in tutti i settori e tra i vari attori pubblici e privati. La Risoluzione:
  - sottolinea l'importanza della cultura e del patrimonio culturale per il turismo europeo che deve essere protetto, non da ultimo dai cambiamenti climatici e dall'eccesso di turismo;
  - sottolinea la necessità di studiare la resilienza del patrimonio culturale e prendere atto del legame tra turismo sostenibile e patrimonio culturale;
  - ritiene che il turismo culturale possa fungere da catalizzatore per rafforzare la comprensione reciproca tra le persone nell'Unione, consentendo loro di scoprire il patrimonio culturale europeo in tutta la sua diversità;
  - ritiene che il programma degli Itinerari culturali avviato dal Consiglio d'Europa presenti un elevato potenziale per le piccole imprese, il dialogo interculturale e la cooperazione transnazionale e che debba evolvere promuovendo in misura sempre maggiore la sostenibilità del turismo, compresa la tutela del patrimonio culturale;
  - esorta l'integrazione dei soggetti locali che operano nelle zone rurali e costiere in iniziative di diversificazione reddituale mediante la creazione di prodotti, servizi o esperienze turistiche, nella concezione di nuove iniziative e nella ricerca di sinergie tra quelle esistenti;

- incoraggia a coinvolgere i produttori del settore primario (agricoltura, allevamento e pesca) in tali iniziative e a verificare se possano essere utilizzate come mezzi per la commercializzazione dei loro prodotti e la diffusione delle loro tradizioni culturali o gastronomiche;
  - sottolinea le potenziali opportunità di lavoro nelle zone rurali per i cittadini di paesi terzi che vi risiedono legalmente, promuovendo così la loro inclusione sociale ed economica;
  - evidenzia il contributo positivo apportato dal turismo rurale al mantenimento di un'agricoltura diversificata e su piccola scala, alla lotta contro le disuguaglianze sociali e alla creazione di opportunità di lavoro per le donne, contribuendo in tal modo al ricambio generazionale e all'inversione della tendenza allo spopolamento;
  - esorta la Commissione a presentare una proposta sulle indicazioni geografiche dei prodotti non agricoli ritenendo che tale riconoscimento aiuterebbe il settore turistico grazie all'immediata identificazione di un prodotto con un territorio;
  - invita la Commissione a valorizzare le professioni di "artigianato artistico" e tradizionale, che rappresentano l'eccellenza del "Made in" europeo quale espressione delle identità e delle tradizioni dei territori europei, anche all'interno della filiera del turismo, grazie al riconoscimento ufficiale come parte del patrimonio culturale europeo.
- **Comunicazione della Commissione Europea del 2021 - relativa a un piano d'azione per lo sviluppo della produzione biologica** - COM (2021) 141 final/2 del 19.4.2021 – con il quale si intende raggiungere l'obiettivo del Green Deal europeo del 25% di terreni agricoli in agricoltura biologica entro il 2030.
  - **Comunicazione della Commissione Europea del 2021 - Nuova strategia dell'UE per le foreste per il 2030** - COM (2021) 572 final del 16.7.2021, uno degli elementi principali del Green Deal europeo, che si basa sulla strategia dell'UE sulla biodiversità e svolgerà un ruolo centrale negli sforzi volti a ridurre le emissioni di gas a effetto serra di almeno il 55% entro il 2030. Nella sua comunicazione, la Commissione propone una serie di misure volte ad aumentare le dimensioni e la qualità delle foreste europee e a migliorarne la resilienza a sfide quali i cambiamenti climatici, sostenendo al tempo stesso le comunità la cui sussistenza dipende dalla silvicoltura.
  - **Comunicazione della Commissione Europea del 2021 su un nuovo approccio per un'economia blu sostenibile nell'UE - Trasformare l'economia blu dell'UE per un futuro sostenibile** - COM (2021) 240 final del 17.5.2021 per contribuire a raggiungere gli obiettivi del Green Deal europeo e integrare altre iniziative della Commissione in materia di biodiversità, cibo, mobilità, sicurezza, dati e altro ancora.
  - **Comunicazione della Commissione Europea del 2023 di Revisione dell'iniziativa dell'UE a favore degli impollinatori - Un nuovo patto per gli impollinatori** - COM (2023) 35 final del 24.1.2023 per contrastare la perdita di impollinatori selvatici.
  - **Law on the restoration of nature** - La nuova legge dell'UE sul ripristino della natura, approvata dal Parlamento europeo il 12 luglio 2023, apre la strada a una biodiversità e un'azione per il clima ancora maggiori.

e della

- **Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile** sottoscritta nel settembre 2015 dai governi dei Paesi membri dell'ONU e i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile - Sustainable Development Goals, SDGs al 2030 ed in particolare:
  - **Obiettivo 2 SDGs:** Porre fine alla fame
  - **Obiettivo 11 SDGs:** Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili
  - **Obiettivo 12 SDGs:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
  - **Obiettivo 13 SDGs:** Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico

- **Obiettivo 14 SDGs:** Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile
  - **Obiettivo 15 SDGs:** Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.
- **Dichiarazione sui principi etici relativi ai cambiamenti climatici dell'Unesco** adottata nel 2017 dagli Stati Membri durante la 39a sessione della Conferenza generale che sottolinea l'importanza del rispetto dei principi etici per evitare danni e ingiustizie irreparabili. La Dichiarazione ribadisce l'importanza di un approccio scientifico per affrontare i cambiamenti climatici e afferma che "le decisioni dovrebbero essere basate e guidate dalla migliore conoscenza disponibile nelle scienze naturali e sociali".

#### **Appurato che**

- I **Rapporti dell'IPCC** (Intergovernmental Panel on Climate Change), il foro scientifico dell'Organizzazione meteorologica mondiale (OMM) e del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP), sottolineano la necessità di contenere l'aumento della temperatura media globale entro 1,5°C per vincere la sfida climatica, dimezzando l'attuale livello di emissioni entro il 2030 per arrivare a emissioni zero entro il 2040.
- Il **rapporto del Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici (CMCC)** afferma che l'area mediterranea sarà una delle grandi emergenze dei prossimi dieci anni. Per la comunità scientifica sono quattro i rischi che minano il suo equilibrio: clima, inquinamento, uso del suolo e del mare e specie non autoctone.
- Il **Mediterraneo** segna il **confine tra il clima temperato dell'Europa e il clima desertico** proprio dell'area nordafricana e mediorientale. Il riscaldamento globale potrebbe determinare effetti destabilizzanti per le popolazioni umane e non umane poiché l'aumento delle temperature influenzerà tutti gli aspetti della vita, dalla disponibilità d'acqua agli ecosistemi, al cibo, alla salute e alla sicurezza degli abitanti della regione. L'acidificazione, il riscaldamento e l'inquinamento del Mediterraneo avranno un impatto anche sulla produttività marina già colpita da un preoccupante declino delle popolazioni. I ghiacciai, il permafrost e la copertura nevosa proseguiranno nel loro declino generale e per le regioni dominate da ghiacciai più piccoli come le Alpi europee, gli scenari indicano una sostanziale scomparsa di gran parte dei ghiacciai entro il 2100.
- La **biodiversità** presente nel bacino del Mediterraneo è il risultato dell'intrecciarsi di millenni di vicende umane e naturali. Le specie che vivono solo ed esclusivamente in questa parte del pianeta sono le più numerose rispetto ad ogni altra parte d'Europa.

#### **Verificato che**

- Il cibo, meglio di altri simboli, favorisce un sistema d'identificazione e mappatura del *cultural heritage* in sinergia con la diversità biologica, la diversità culturale e il patrimonio culturale.
- I Paesaggi del Cibo di FoODLAND tengono insieme, dopo millenni, le storie del Mediterraneo attraverso le quali si è sviluppata la civiltà dell'uomo. Singolarmente e/o insieme, essi hanno la vocazione di contribuire alla crescita culturale, in particolare di quella gastronomica e dei prodotti tipici del mediterraneo frutto della elevata biodiversità terrestre e marina, di costruire una personale geografia emotiva, affettiva, gustativa, sempre in evoluzione e di testimoniare i segni di identità e di appartenenza delle culture dei popoli e delle comunità del Mediterraneo.



- La varietà dei Paesaggi del Cibo di FoODLAND sono riserve di diversità naturali, agro-biologiche, geografiche e storiche, laboratori di sperimentazione continua. La straordinaria varietà dei paesaggi e dei prodotti rappresentati è la cifra che caratterizza la cultura gastronomica del Mediterraneo, da cui traggono origine cucine di altrettante straordinarie varietà.

#### Constatato che

- La risposta alla produzione di spazi indistinti tipica della globalizzazione è la **costruzione di una rete**, la cui struttura è sorretta dai **nodi - le realtà locali** - e dai **punti di connessione** che, nel caso del cibo, sono i **paesaggi di produzione locale**. Una Rete che coniuga l'**abitare**, le **abitudini** e l'**habitat**.
- La rete dei paesaggi del cibo è un mosaico di paesaggi, di culture e di tradizioni produttive estremamente differenziato e variegato, che fa del Mediterraneo europeo un'unione dei popoli e delle regioni più che delle nazioni e degli stati, diventando il marchio che testimonia il legame tra luogo e prodotto, garantisce l'autenticità delle produzioni, il tipo di identità che viene veicolato costituita da un insieme di micro-territori proiettati a livello internazionale.
- La storia del cibo nel Mediterraneo è un fenomeno complesso perché l'appartenenza a un'area geografica comune non è motivo sufficiente per rappresentare le pratiche alimentari e le usanze di tutto il mondo mediterraneo. Sono circa trenta gli Stati membri situati intorno a questo semi-lago, con più di 450 milioni di abitanti, un terzo dei quali abita sulle coste, una popolazione enorme in confronto alla piccola dimensione del mare. Popolazioni che utilizzano diversi tipi di piante coltivate o spontanee, si nutrono di pesci e carne, favorendo così la conservazione della biodiversità agricola, animale e ittica.
- Nel Mediterraneo si possono individuare tre tipi di ecosistemi a cui corrispondono diversi rapporti produttivi, sociali e culturali, una differente produzione, diversi regimi alimentari: il mare e la piattaforma continentale, le pianure costiere e quelle in prossimità dei corsi d'acqua, una zona che va dalla collina alla montagna. La diversità è la caratteristica saliente del Mediterraneo. La diversità colturale e di culture, di tradizioni e credenze religiose, a volte presenti contemporaneamente anche in una stessa regione, costituisce la base originale del sistema alimentare mediterraneo.
- L'obiettivo principale di FoDLAND è **creare nuove esperienze del patrimonio culinario sostenibile in territori ubicati** prevalentemente **nell'entroterra mediterraneo** in grado di valorizzare caratteristiche che vanno al di là delle considerazioni alimentari.

#### Riscontrato che

- La programmazione europea 2014 - 2020 ha finanziato progetti che hanno attinenza con i Paesaggi del Cibo di FoODLAND e che possono essere capitalizzati con la nuova programmazione 2021 - 2027 nelle diverse tematiche e linee di azione, per contribuire concretamente alla realizzazione di "Un'Europa più verde, più sociale e più vicina ai cittadini".
- **"Mediterraneo 2030 - Territori e paesaggi per uno sviluppo macroregionale integrato sostenibile"**, è la sintesi dell'obiettivo specifico di FoODLAND con il quale si intende contribuire alla formazione di una concezione più ampia della qualità del territorio, applicabile in contesti urbani - anche di confine e/o di margine -, nelle aree interne e nelle terre alte, nelle zone costiere non occupate da insediamenti umani e nelle isole, nelle aree fluviali e lacuali.
- I risultati raggiunti dai progetti già finanziati consentono di individuare le tematiche e le traiettorie su cui è auspicabile concentrare le azioni, come:

- la necessità di innovare i prodotti turistici, che dovranno tenere conto anche di una dimensione interna e di prossimità oltre che di una differente domanda di fruizione dei territori;
- la necessità di creare reti di collaborazione tra tutti i soggetti della filiera, anche per creare le migliori condizioni per attrarre investimenti nei vari territori generando nuova offerta;
- la necessità di intraprendere specifici percorsi di formazione e qualificazione delle competenze degli operatori di settore, per essere meglio rispondenti a nuove esigenze della domanda e poter offrire prodotti turistici sempre più competitivi;
- la necessità di un sempre maggiore coinvolgimento delle comunità locali non soltanto per offrire nuove modalità di accoglienza ai turisti ma per rafforzare il senso di appartenenza ai territori e la consapevolezza circa le potenzialità di sviluppo del settore.

### **Tutto ciò premesso**

1. Si **identificano** i seguenti **basilari valori, marcatori territoriali**, per il riconoscimento dei Paesaggi del Cibo di FoODLAND, capisaldi della futura Rete dei Paesaggi del Cibo del Mediterraneo:
  - a) *aree e località - anche di piccola entità - caratterizzate dalla presenza di specie tipiche, varietà locali e tradizionali, cultivar obsolete, colture sottovalutate (NUS - Neglected and underutilized species), varietà di specie animali e vegetali a rischio di estinzione, tecniche tradizionali agronomiche e del settore ittico, modalità tradizionali di trasformazione dei prodotti agricoli, zootecnici e della pesca, tipicità culinarie ed eno-gastronomiche emblematiche della tradizione territoriale;*
  - b) *varietà di piante e razze animali, patrimonio biologico e culturale delle aree agricole e delle comunità rurali del Mediterraneo;*
  - c) *presidi di valore storico e architettonico testimonianza dei paesaggi del cibo;*
  - d) *aree collocate nel sistema delle Aree Protette nazionali, regionali e locali, nei Siti della Rete Natura 2000 e nelle Riserve della Biosfera Unesco, caratterizzate dalla presenza di produzioni o tecniche tradizionali di coltivazione, allevamento e pesca, lavorazione e trasformazione, prodotti a rischio di estinzione;*
  - e) *paesaggi rurali ed ecosistemi agroambientali a rischio di estinzione;*
  - f) *aree caratterizzate dalla presenza di risorse selvatiche con valore culturale in quanto espressione di tecniche di raccolta, lavorazione e usi tradizionali;*
  - g) *tecniche o pratiche di coltivazione, allevamento o trasformazione che garantiscono una maggiore sostenibilità ambientale;*
  - h) *produttori e aziende dediti alla salvaguardia e alla tutela di colture e prodotti tipici, loro trasformazioni;*
  - i) *comunità e associazioni dedite alla salvaguardia e alla tutela della cultura eno-gastronomica e delle produzioni tradizionali o a rischio di estinzione;*
  - j) *comunità impegnate a proteggere la varietà territoriale locale, in chiave espansiva, conservando la ricchezza delle identità, senza rinunciare al gusto delle contaminazioni, rinforzando il capitale emotivo legato alle radici, alla tipicità, alla localizzazione territoriale;*
  - k) *produttori e aziende che, in equilibrio tra tradizione e innovazione, trasformano il paesaggio in base a principi coerenti con la tradizione e con la visione di un futuro sostenibile;*
  - l) *prodotti, processi tradizionali, ricette e saperi certificati come Denominazioni Comunali, Denominazione Comunale di Origine o simili;*
  - m) *ecomusei, musei contadini e musei legati al cibo.*
  
2. L'**implementazione** e lo **sviluppo** dei Paesaggi del Cibo di FoODLAND sarà realizzata mediante
  - una **ridefinizione geo-storica gastronomica del Mediterraneo**, partendo dal censimento e dalla mappatura delle produzioni di cibo e dalla loro storia evolutiva, approfondendo la loro provenienza, il loro viaggio nello spazio e nel tempo per arrivare sulle nostre tavole, le radici da cui sono nate ricette, piatti e specialità al fine di scoprire percorsi, contaminazioni, similarità e differenze tra le grandi culture alimentari mediterranee;

- una **catalogazione** fotografica e narrativa dei singoli paesaggi del cibo, identificati e inventariati quale patrimonio culturale immateriale del Mediterraneo;
  - un'**antologia di prodotti e una raccolta di ricette** per rappresentare la sublimazione delle cucine locali, che evidenzino le diversità, narri la storia dei protagonisti del piatto o dell'attività gastronomica, siano essi paesaggi, agro-biodiversità, ingredienti principali del piatto, cuochi, chef e comunità che hanno perpetuato la trasmissione delle ricette tradizionali o innovative. L'Antologia racconterà le storie di ogni piatto: la storia di un territorio e dei suoi prodotti, la storia e le vicende degli uomini e delle donne che abitano quella terra e che, in cucina, attraverso il loro lavoro e la creatività tramandano le tradizioni gastronomiche innovandole.
  - una **narrazione, nelle lingue del Mediterraneo, delle storie dei paesaggi del cibo**. Aneddoti legati alla vita locale e dei locali impegnati in prima persona a rendere il Mediterraneo un posto migliore. Una finestra spalancata sui mille volti e le numerose suggestioni di terre solo apparentemente conosciute.
  - la messa in rete o realizzazione di nuovi **ecomusei diffusi**, espressione del patrimonio culturale immateriale del Mediterraneo.
  - la definizione degli **Itinerari transnazionali di FoODLAND (i Cammini di FoODLAND)** dedicati alla gastronomia evolutiva, viaggi enogastronomici on the road, orienteering gastronomici tra trattorie e ristoranti tradizionali, bar e botteghe storiche o in mezzo alla natura (aziende agricole, agriturismi, malghe e rifugi, etc..), luoghi di produzione e trasformazione.
3. La **promozione** dei Paesaggi del Cibo di FoODLAND avverrà in collaborazione con
- gli **Enti** e le **Comunità locali** riuniti in rete per rappresentare la sublimazione dei terroir e delle cucine locali, evidenziare le diversità, attraverso un'antologia di prodotti e una raccolta di ricette;
  - **Chef e Cuochi** legati alle tradizioni gastronomiche del Mediterraneo e contemporaneamente innovatori per sperimentare nuovi gusti e nuove sensazioni;
  - i **custodi dell'identità territoriale** (produttori, trasformatori, mercanti di un "*savoir faire*" locale) e con il coinvolgimento delle parti interessate del settore culturale e turistico.
- Essa verterà su diverse iniziative che includano prodotti locali, patrimonio culinario e un modo innovativo per promuovere la gastronomia come parte essenziale dell'esperienza turistica mediante:
- creazione del marchio "Cucina Tradizionale di FoODLAND" quale sigillo di identità, comprendente ristoranti, trattorie e osterie di cucina tradizionale;
  - "Arte bianca e Dolci Assaggi di FoODLAND", rete di panetterie, pasticcerie e produzioni di dolci tradizionali locali che hanno trasformato alcune creazioni in 'souvenir' gastronomici;
  - organizzazione di eventi gastronomici mensili legati alle produzioni stagionali.
4. L'**adesione** ai Paesaggi del Cibo di FoODLAND dei territori italiani, unitamente a quelli di ambiti territoriali di altri Paesi del Mediterraneo che nasceranno rispettando i valori della presente Carta, hanno le caratteristiche per dar vita ad un **Itinerario culturale del Consiglio d'Europa**.