



COMUNITÀ DEL CIBO E DEI GRANI ANTICHI DI MONTEPERTOLI

Carta dei valori

Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti

Noi, rappresentanti delle aziende e gli altri soggetti a vario titolo coinvolti, che operano sul territorio di Montespertoli e delle colline del Chianti, sottoscriviamo la Carta della Comunità del Cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e agricola e alimentare; ci impegniamo a rispettare i principi in essa contenuti e a realizzare tutte le azioni necessarie alla valorizzazione, tutela e promozione della Agro-biodiversità locale, enorme patrimonio materiale e immateriale da sempre parte integrante della comunità e del territorio.

Per noi è importante e fondamentale dare sostenibilità economica alle piccole realtà agricole del nostro territorio e nello stesso tempo mantenere valori etici tra la filiera.

La Comunità del Cibo, può dare un nuovo impulso alla comunità locale, rafforzando il senso di appartenenza, rendendo più consapevole la rete tra consumatori e produttori, condividendo alimenti legati al territorio, alla stagionalità ed alla salubrità del prodotto. La Comunità vuole farsi promotrice di quello sviluppo economico, sociale, culturale e ambientale rispettoso degli equilibri naturali del luogo.

All'interno di questo progetto diventa fondamentale riconoscere il ruolo e la funzione dei coltivatori e degli imprenditori agricoli, veri e propri custodi del territorio, della conservazione dell'agro-biodiversità e della protezione del suolo come anche della manutenzione del territorio, della prevenzione degli incendi e del dissesto idrogeologico.

Quindi la comunità si impegna a:

1. Conservare le risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali, come già fatto con diverse varietà locali di grani antichi registrate dall'associazione grani antichi di Montespertoli e trasmettere le conoscenze delle stesse, lo studio e il recupero, incentivando l'incontro tra ricercatori e imprenditori etici al fine di realizzare e promuovere, con la partecipazione di tutta la comunità, un'informazione corretta sui temi dell'ambiente;
2. Valorizzare gastronomicamente le risorse genetiche poco conosciute, anche a livello di ristorazione e commercializzazione, sottolineandone le qualità organolettiche, nutraceutiche e culturali;
3. Studiare e diffondere le pratiche proprie dell'agricoltura biologica e di altri sistemi colturali a basso impatto ambientale e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica ed altri gas serra, al mantenimento ed incremento della fertilità dei suoli;
4. Fornire un particolare attenzione alla selezione partecipata delle sementi e del materiale di propagazione in genere, adatta al territorio in grado di fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;
5. Realizzare sistemi economici, produttivi e distributivi attraverso la diffusione di principi di cooperazione, solidarietà ed economia circolare, passando dal concetto di consumatore a quello di fruitore;
6. Mantenere il sistema di garanzia partecipata come patrimonio di conoscenza acquisita da condividere con l'intera comunità;
7. Promuovere la coesione sociale, l'inclusione, lo scambio intergenerazionale e multiculturale, la solidarietà. Garantire la condivisione, il rispetto delle differenze e dei diritti civili: un modello di innovazione sociale che partendo da esigenze locali, diventi fonte di ispirazione per nuove connessioni umane, organizzative ed economiche a vantaggio del territorio;
8. Entrare in sinergia con altre realtà per trovare forme di collaborazione a sostegno di vecchie e nuove filiere;
9. Assicurare sempre la giusta remunerazione dei produttori e rifiutare beni che derivino dallo sfruttamento delle persone, garantendo così il prezzo equo.