Europa per i cittadini

# Il progetto «Usare la risorsa cibo bi(o)lateralmente in modo sensato» è stato finanziato dall'Unione europea nell' ambito del programma « Europa per i cittadini »

**Applicabile all'Asse 2, Misura 2.1**
**"Gemellaggi di città**

Partecipazione: Il progetto ha consentito di riunire 447 dei cittadini, di cui 29 provenienti dalla città di Rignano sull'Arno (Italia), 4 provenienti della citta di Kriva Palanka (Macedonia), 2 dalla città di Vurpar/Burgberg (Romania) e 412 parecipanti da GroßZimmern (Germania)

Luogo/Data: L'incontro è avvenuto a GroßZimmern
(Germania) dal 08/10/2015 al 12/10/2015.

Descrizione succinta:
La giornata del 08/10/2015 è stata dedicata alla prima conoscenza reciproca: La sera è stata dedicata all'evento "Cucinare insieme con prodotti regionali dalla Germania, Italia, Romania e Macedonia". L'evento si è tenuto presso l'azienda di agricultura biologica "Birkenhof" della famiglia Schaffer. Per iniziare, si cucinava insieme. Il cibo veniva preparato esclusivamente con cibo biologico, alcuni ingredienti venivano portati dagli ospiti stranieri. Insieme si creava una zuppa di zucca sotto la guida di alcuni cuochi tedeschi professionali e un risotto alla zucca sotto la guida di un bravissimo cuoco dilettante. In questo modo le persone si sono conosciuti in cucina e discutavano le ricette e diverse preparazioni. Successivamente, durante il consumo conviviale, si parlava per lungo tempo di come l'agricoltura biologica venga praticata nei vari paesi. Già durante questo primo incontro i partecipanti hanno ampiamente discusso il tema dell'agricoltura biologica; hanno scambiato opinioni ed anche ricette. La giornata del 09/10/2015 è stata dedicata all'agricoltura biologica. Sia addentrandosi nella tematica, visitando le aree destinate alla coltivazione biologica, sia ad esprimersi artisticamente.
Già la mattina si faceva una escusione a piedi lungo i campi biologici; poi l'agricoltore biologico Thomas Schaffer ci faceva una visita guidata dell'azienda e dava spiegazioni sulla produzione biologica. Un elemento di particolare rilievo era la vista del suo allevamento di polli biologici. Egli tiene 16.000 galline in allevamento all'aperto. Il contadino Schaffer gestisce anche degli orti stagionali biologici che vengono gestiti da giardinieri dilettanti. Datoche anche in Italia esistono degli orti stagionali, anche se con un concetto ed una struttura diversa, ci si poteva scambiare pareri ed imparare dalle respettive esperienze. Il pomeriggio durante il pranzo il presidente del BÖLW (unione dell'industria agroalimentare biologica) Dr. Felix Prinz zu Löwenstein ha tenuto un discorso sulle "strutture dell'agricoltura biologica La dimensione europea". Durante la sua presentazione sottolineava che l'agricoltura biologica è l'unica alternativa di un'agricoltura sostenibile, che riesce a mantenere la terra anche per le generazioni future. Rinunciando ai pesticidi si potrebbe migliorare la qualità dell'acqua sotterranea. Pratice zootecniche valide sono essenziali anche per ridurre le emissioni di $CO_2$. Dr. Felix Prinz zu Löwenstein sottolineava che l'agricoltura convenzionale mette a rischio la biodiversità; già oggi alcune specie di animali sono estinte. L'agricoltura biologica e valide pratice zootecniche potrebbero salvare la biodiversità. L'oratorio era entusiasta della presentazione e Dr. Felix Prinz zu Löwenstein veniva salutato con un gran applauso. Durante il pomeriggio cominciava, con l'aiuto e sostegno dell'artica locale Ursula Burgdorf, il workshop artistico. Ogni partecipante doveva affrontare il tema "spreco del cibo" in modo artistico. All'inizio tutti erano ancora molto riservati, ma la signora Burgdorf riusciva a renderli entusiasti così che alla fine ogni persona aveva creato un proprio quadro. La tecnica usata era la collage che veniva completata con disegni propri. Alla fina veniva creato anche un quadro in comune che è tuttora visibile al publico nel municipio di Groß-Zimmern.
La giornata del 10/10/2015 è stata dedicata alla presentazione dei prodotti propri sul mercato di prodotti locali. Ai partecipanti veniva data la possibilità di informarsi presso una consulente nutrizionale.
Durante la fiera della zucca gli agricoltori tedeschi ed anche le delegazioni dei comuni gemellati presentavano i loro prodotti agricoli. Inoltre veniva offerta una presentazione e degustazione da la nutrizionista Heidrun Quintino della scuola vegana per cuochi di Hanau. Lei parlava del modo di nutrirsi vegano e cucinava nello stesso tempo una gustosa zuppa. Per il fatto che la nutrizione vegana è una tendenza attuale ed importante in particolare in Germania, a questa presentazione partecipavano soprattutto abitanti del posto. Su richiesta degli ospiti venivano aggiunti due altri punti al programma; sia una visita del bosco con una guardia forestale, sia una visita guidata ad un'azienda ortofrutticola.

La guardia forestale Martin Starke, responsabile per il bosco di Groß-Zimmern mostrava agli interessati il bosco comunale ed illustrava sia la scuola del bosco, un posto di educazione ambientale e tanti progetti realizzati nel bosco stesso per migliorare l'habitat naturale. Agli ospiti veniva spiegato come funziona il settore forestale e del legname.
Su richiesta degli ospiti della Macedonia e della Romania, che nei loro territorri comunalihanno dei frutteti e che vogliono in futuro produrre dei succi di frutta biologici, veniva fattavisitare l'azienda ortofrutticola Geibel. Durante la visita dei frutteti, dei magazini e degli enormi depositi frigoriferi, ci si poteva fare un idea ed una impressione come in Germania funziona sia la produzione sia la vendita diretta. Veniva discusso e convenuto anche un futuro scambio di merce.
La giornata del 11/10/2015 è stata dedicata alla discussione ed alla firma della dichiarazione conclusiva. Durante quest'ultima giornata si discuteva molto entusiasti sul tema dello spreco degli alimenti. All'inizio gli organizzatori dell'evento mostravano il film "Tast the Waste", un film sullo spreco mondiale del cibo. Gli organizzatori avevano fornito il film con dei sottotitoli in italiano. Agli ospiti macedoni e romeni il film veniva tradotto in simultanea. Nella discussione successiva a podio si discuteva molto animatamente sia dello spreco che dell'agricoltura biologica. Rappresentanti della Unione Europea, del Bundestag tedesco, dell'associazione dei contadini della Hassia ed alcuni contadini dei comuni gemellati cercavano una strada percorrevole e praticabile, senza dimenticare la dimensione europea.
Uno dei risultati era di aumentare la vendita diretta per resistere ai diktat dei grandi multinazionali. Tutti i risultati dei singoli progetti dei quattro giorni trascorsi insieme sono stati tenuti in considerazione per la dichierazione finale, la quale alla fine veniva firmata da tutti i partner del progetto. Questo prevedo l'obbligo di occuparsi ancora di questo tema importante.