



Creare un sistema alimentare sostenibile in Alto Adige – NEST

Progetto di ricerca sulla possibilità
di un sistema alimentare sostenibile
in Alto Adige, dai campi coltivati
alle cucine dei ristoranti altoatesini

eurac
research

iDM

AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
PROVINZIA AUTONOMA DE BULSAN SÜDTIROL



Citazione consigliata:

Streifeneder T., Hoffmann C., Glückert L. (a cura di), creare un sistema alimentare sostenibile in Alto Adige – NEST, Bolzano, Italia: Eurac Research, 2023

Eurac Research

Istituto per lo sviluppo regionale
Viale Druso 1
39100 - Bolzano
Italia
T +39 0471 055 328
christian.hoffmann@eurac.edu
www.eurac.edu

Gestione scientifica/Coordinamento Progetto:

Christian Hoffmann, Thomas Streifeneder, Lion Glückert

In collaborazione con:**Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige**

Klaus Egger, Incaricato speciale per la sostenibilità
E-mail: Klaus.Egger@provinz.bz.it
Tel: +39 0471 41 22 27
Piazza Silvius Magnago 1
39100 Bolzano – Italia

IDM – Innovators. Developers. Marketers

Kurt Sagmeister, Head of Product
Joachim Messner, Product
E-Mail: Joachim.Messner@idm-suedtirol.com
Tel: +39 0471 094 070
Via del Macello, 73
39100 Bolzano - Italia

Grafica: Eurac Research/Silke De Vivo, Alessandra Stefanut

Foto:

1: IDM Südtirol-Alto Adige/Damian Pertoll
6: IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz
13: IDM Südtirol-Alto Adige/Armin Huber

Il progetto NEST è stato finanziato dalla Provincia autonoma di Bolzano - Alto Adige, Ufficio ricerca scientifica, tramite la Legge provinciale 13.12.2006, n. 14 "Ricerca e Innovazione"; delibera della Giunta provinciale Nr. 1063/2019.

© Eurac Research, 2023



Questa pubblicazione è distribuita con licenza Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), che permette il riutilizzo, la condivisione, la modifica, la distribuzione e la riproduzione con qualsiasi mezzo o formato, purché sia data adeguata menzione di paternità, si fornisca un link alla licenza Creative Commons e si indichi se sono state effettuate modifiche.

Verso un sistema alimentare sostenibile in Alto Adige

Riusciamo a rendere più sostenibile il sistema alimentare in Alto Adige? Questa è la domanda centrale che si pone NEST, il progetto di ricerca esplorativo dell'Istituto per lo sviluppo regionale di Eurac Research finanziato dalla Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige, Ufficio ricerca scientifica, attraverso la legge provinciale n. 14 del 13 dicembre 2006 "Ricerca e Innovazione". Durante il suo periodo di attuazione, nel triennio da gennaio 2021 a settembre 2024, NEST si concentra sull'analisi del sistema alimentare regionale da un punto di vista olistico (FAO, 2018), dall'agricoltura alle imprese di ristorazione altoatesine. Cosa viene prodotto, trasformato, commercializzato, consumato e smaltito, in che modo e in che misura nella regione? Come funziona la cooperazione all'interno del sistema, ovvero come potrebbe essere migliorata? Come possono i ristoranti e gli alberghi altoatesini fornire ai loro ospiti prodotti regionali e biologici?

NEST si focalizza su quattro aree principali del sistema alimentare: l'agricoltura, la logistica, la produzione/manifattura e la gastronomia. Il metodo della ricerca si svolge in modo esplorativo. Attraverso conversazioni e interviste, NEST vuole evidenziare le sfide per l'agricoltura e l'economia in un contesto regionale, dando voce soprattutto alle persone che hanno già compiuto un primo passo verso un sistema di alimentazione regionale e sostenibile.

Il progetto NEST si basa sulla strategia di sostenibilità della Giunta provinciale, i cui obiettivi sono stati pubblicati nel concetto strategico "Everyday for Future" (Giunta provinciale, 2021). Questo concetto tratta la riduzione della CO2 e di altre emissioni, la protezione del clima, l'economia circolare e l'aumento delle aree protette. L'Alto Adige si impegna per "la disponibilità certa di alimenti sani e pratiche agricole sostenibili e resilienti" (p. 8). La coltivazione sostenibile del territorio è un altro obiettivo importante della Giunta. Ciò comprende anche altri obiettivi strategici come la biodiversità, la salute del suolo e la qualità degli alimenti (ibid.).

Fasi di lavoro e metodo di NEST

NEST si articola in tre fasi di lavoro (Fig. 1). La prima fase, conclusa nel settembre 2022 con la redazione di una relazione di progetto, ha permesso di definire le basi teoriche e concettuali, nonché di analizzare la letteratura di ricerca scientifica e di prendere in esame casi di “best practice”. In questa fase sono stati definiti i relativi criteri per un sistema alimentare sostenibile ed è stata altresì tracciata una panoramica dell’offerta e della domanda di alimentari in Alto Adige.

La seconda fase, iniziata nell’ottobre 2022, è di natura empirica e, per il momento, è volta alla valutazione della situazione del settore gastronomico. Attraverso interviste personali qualitative, NEST intende individuare le sfide e le soluzioni possibili per l’implementazione di una filiera regionale funzionante dall’agricoltura alla ristorazione. A tal fine, verrà svolta un’intervista a 16 persone interessate provenienti dal settore gastronomico e a un analogo numero di persone provenienti dal settore agricolo. Successivamente, saranno contattate per l’indagine anche aziende di produzione, manifattura e logistica.

Nella terza e ultima fase (2024), NEST coinvolgerà gli stakeholder e l’amministrazione politica. In stretta collaborazione, saranno elaborati dei suggerimenti, delle raccomandazioni e dei passi concreti per la realizzazione di un sistema alimentare sostenibile in Alto Adige. Vengono prese in considerazione e integrate le esperienze di ispirazione e di successo da esempi “best practice”.

- tracciare una panoramica dello stato attuale della ricerca;
- definire i concetti di un „sistema alimentare sostenibile e regionale“;
- analizzare esempi di „best practice“;
- riassumere le informazioni sulla produzione e sul consumo in Alto Adige.

- determinare lo spettro della domanda e dell’offerta in Alto Adige;
- condurre un’indagine qualitativa tra tutti i soggetti interessati;
- analizzare ed elaborare le indagini esplorative condotte.

- discutere i risultati delle indagini con le parti interessate in incontri di gruppo;
- trovare soluzioni di governance insieme ai decisori;
- definire raccomandazioni concrete in un processo di co-creazione.

Fig. 1: NEST è strutturato in tre fasi di lavoro.

I pilastri centrali per un sistema alimentare sostenibile

Nell'affrontare la questione di una maggiore sostenibilità del sistema alimentare altoatesino, NEST si focalizza sui seguenti tre temi centrali:

1. Regionalità: cosa si intende per prodotto regionale e come si possono definire i criteri adatti a definirlo?
2. Autosufficienza: questo aspetto riguarda il rifornimento attuale di prodotti regionali. In che modo l'Alto Adige è attualmente rifornito o meno di prodotti regionali?
3. Uso del suolo: cosa si coltiva e cosa potrebbe essere coltivato in Alto Adige per ottenere un sistema alimentare più sostenibile, tra l'altro per un maggior grado di autosufficienza?

La visione di NEST è rivolta a un approccio olistico del sistema alimentare, in cui vengono considerati criteri economici, sociali ed ecologici. Quindi, non si tratta solo di un'analisi economica o di bilanciare l'impronta ecologica. Infatti, non è dato per scontato che i prodotti regionali siano per natura più sostenibili.

CHE COSA È O PUÒ ESSERE CONSIDERATO UN PRODOTTO REGIONALE?

Seppure i prodotti regionali dell'Alto Adige sembrano molto apprezzati per la loro alta qualità e il luogo di produzione noto, si suggerisce un approccio critico. La sostenibilità di un prodotto non può essere garantita solo dalla sua produzione all'interno di una determinata regione. Se un prodotto viene conservato a lungo in loco, può avere un bilancio ecologico peggiore di un prodotto appena raccol-

to e trasportato da lontano. Questa situazione potrebbe essere capovolta se nel paese di origine gli standard ambientali fossero bassi o addirittura inesistenti. Sarebbe inoltre negativo per il bilancio complessivo se, per esempio, i lavoratori non fossero adeguatamente retribuiti. D'altra parte, si deve considerare che il valore economico aggiunto (ad esempio attraverso la creazione di posti di lavoro) può essere redditizio per la regione produttrice, soprattutto se il prodotto viene anche lavorato localmente.

Ci sono diversi approcci per definire un prodotto come "prodotto regionale". Nella letteratura scientifica in genere si distingue tra criteri amministrativi (confini politici), geografici (valli), funzionali (distanza tra produttore e consumatore o "concetto di chilometro zero") e culturali (la propria storia, patrimonio culinario, ecc.).

Spesso questi approcci si fondono l'uno con l'altro. Il termine "regionalità" è molto soggettivo (Ermann U., 2017). I consumatori percepiscono diversamente uno dall'altro la prossimità spaziale: in base alla lunghezza delle vie di trasporto o alla distanza del sito di produzione all'interno di un'area. L'indicazione geografica protetta (IGP) e la denominazione di origine protetta (DOP) sono alcuni esempi di marchi di tutela ufficiali di origine di cui tanti si fidano. Oppure conoscono personalmente i produttori, non necessariamente provenienti dalla regione. Nel contesto dell'agricoltura solidale, il consumatore può influire sui criteri utilizzati per la coltivazione, la produzione e la distribuzione. Tuttavia, è ancora importante considerare fattori economici, sociali e culturali. Il discorso diventa ancora più complesso e sottolinea perché dobbiamo riconoscere che la regionalità non può essere definita in modo uniforme.

NEST utilizza l'approccio funzionale (distanza, produzione), implementando un sistema ulteriormente sviluppato nella seguente cascata di criteri (Fig. 2):

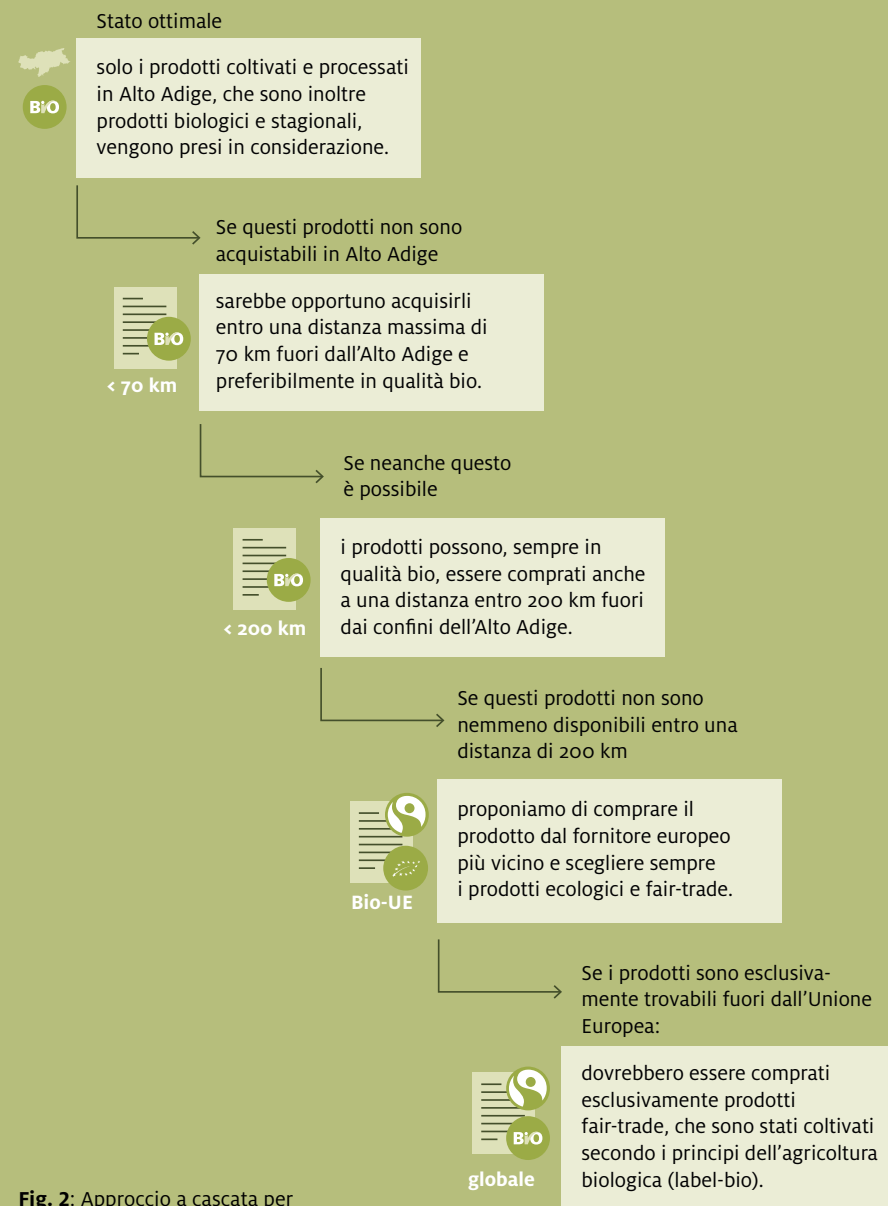
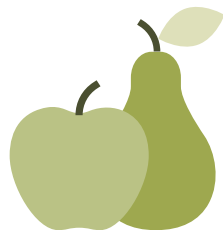


Fig. 2: Approccio a cascata per guidare l'approvvigionamento sostenibile di alimentari per la gastronomia (Hartmann F., 2022)

AUTOSOSTENTAMENTO VS. IMPORTAZIONI ESTERNE, LA QUESTIONE DELLA RESILIENZA E DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE

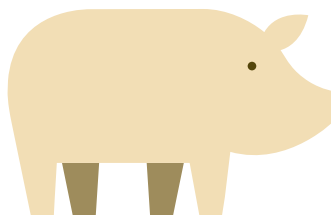
Indipendentemente dalle considerazioni e motivazioni politiche e sociali, o se la capacità di produrre ciò che si consuma sia più sostenibile o più resiliente (dal punto di vista della riduzione della dipendenza dalle catene di approvvigionamento globali), NEST è interessato a conoscere la produzione alimentare del territorio altoatesino, per capire dove produciamo in modo sufficiente o addirittura in modo eccessivo, e dove invece dipendiamo dalle importazioni. La figura 3 presenta il grado di copertura della produzione attuale di alcuni gruppi alimentari dell'Alto Adige e la confronta con il consumo raccomandato per una dieta equilibrata e sana (DGE, 2021). Secondo il DGE, la dieta consigliata consiste nell'aumentare la percentuale di prodotti vegetali e nel ridurre quella di prodotti animali. Di conseguenza, il grado di copertura rispetto al consumo attuale è maggiore per i prodotti di derivazione animale e minore per quelli vegetali. Ad esempio, una dieta equilibrata comporta un aumento del grado di copertura della carne di maiale dal 3,67% al 18,02%. Il contrario vale per le verdure. Il grado di copertura diminuisce dal 23,28% con il consumo attuale al 7,96% con una dieta equilibrata.

Latticini
Fabbisogno: 56.261 t
Produzione attuale: 244.233 t
4,3 volte



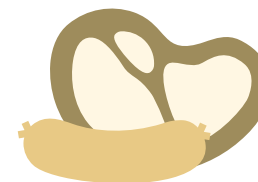
Frutta
Fabbisogno: 52.104 t
Produzione attuale: 977.659 t
18,8 volte

Maiale
Fabbisogno: 4.359 t
Produzione attuale: 785 t
18,02%

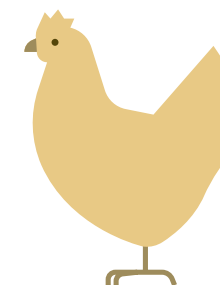


Cereali
Fabbisogno: 45.974 t
Produzione attuale: 812 t
1,77%

Carne e salumi
Fabbisogno: 19.033 t
Produzione attuale: 4.452 t
23,39%

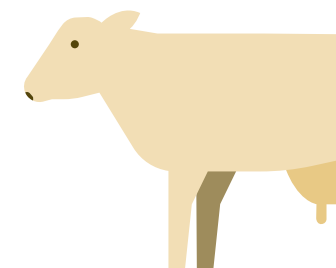


Pollame
Fabbisogno: 3.747 t
Produzione attuale: 10 t
0,27%

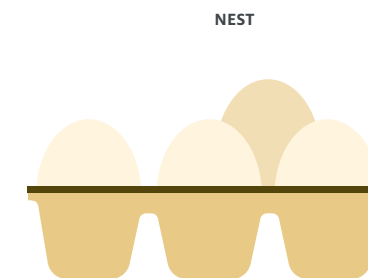
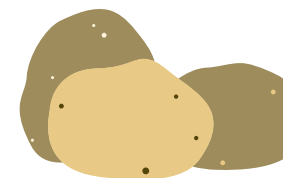


Verdura
Fabbisogno: 79.688 t
Produzione attuale: 6.342 t
7,96%

Manzo e vitello
Fabbisogno: 10.926 t
Produzione attuale: 3.656 t
33,47%



Patate
Fabbisogno: 45.974 t
Produzione attuale: 3.996 t
8,69%



Uova
Fabbisogno: 2.320 t
Produzione attuale: 1.800 t
77,56%

Fig. 3: Grado di copertura di alcuni gruppi alimentari – rappresenta la quota della produzione attuale di alimentari dell'Alto Adige rispetto a quella raccomandata per una dieta equilibrata per la popolazione altoatesina. (DGE, 2022; Max-Rubner-Institut, 2022; Provincia Autonoma di Bolzano – Ripartizione Agricoltura, 2021; ASTAT, 2021; Stehle P., 2005)

ADATTAMENTO DELL'USO DEL SUOLO NELL'ESEMPIO DELLA COLTIVAZIONE DI CEREALI

Le condizioni climatiche e geografiche dell'Alto Adige permettono ai terreni coltivati di essere molto versatili. Questa versatilità permetterebbe un cambiamento nell'uso del suolo che porterebbe un incremento del grado di autosufficienza con i prodotti locali. Per quanto riguarda l'espansione della cerealicoltura, un'analisi esemplare con il Geographic Information System (GIS), che tiene conto dell'uso del suolo e della topografia, ha identificato le zone ormai coltivate e con pendenza inferiore al 20% che sono potenzialmente adatte alla cerealicoltura (Fig. 4). La mappa evidenzia soprattutto le colture legnose nelle aree in valle (viola) e le zone a pascolo e prato (verde) come particolarmente adatte alla coltivazione dei cereali.

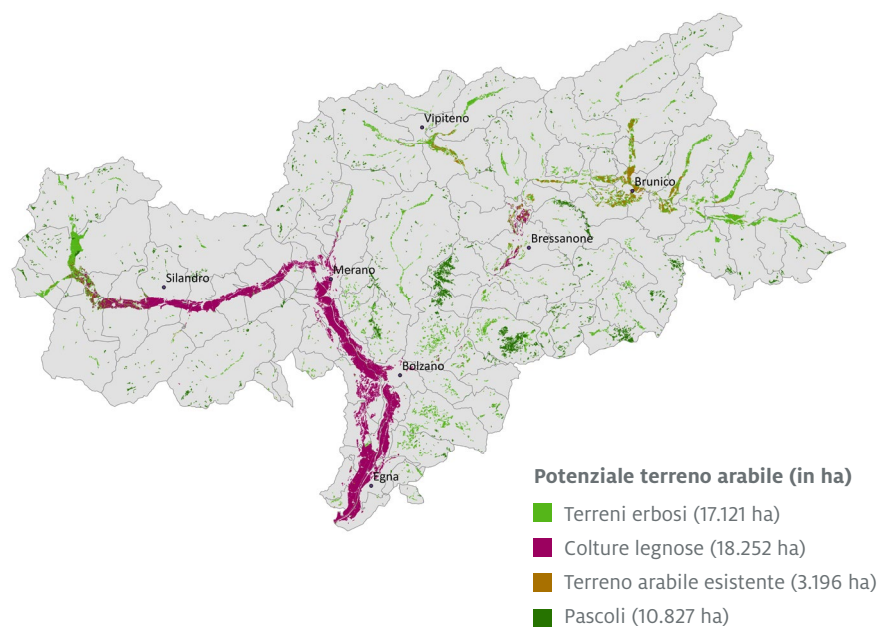


Fig. 4: Aree potenzialmente adatte alla coltivazione dei cereali.
(GeoCatalogo Alto Adige, 2023; Hartmann F., 2022; Provincia Autonoma di Bolzano – Ripartizione Agricoltura, 2021)



NEST – Piattaforma e rete per una maggiore sostenibilità

NEST è un progetto di ricerca esplorativo e progressivo che procede a piccoli passi. NEST mette in contatto i pionieri e le figure interessate affinché, attraverso la loro collaborazione, si possano trovare soluzioni praticabili.

Ormai, alcuni pionieri stanno già lavorando secondo i principi che consideriamo in NEST, sfruttando al meglio il loro potenziale. Cosa fanno, cosa funziona ed è trasferibile e cosa andrebbe migliorato? Altri, invece, sono interessati e curiosi e hanno la propensione a intraprendere anche un percorso più sostenibile. Hanno bisogno di supporto, di orientamento e di indicazioni chiare. Pertanto è importante contrastare lo scetticismo con argomenti convincenti e dati empirici e dimostrare l'effettiva possibilità di una maggiore sostenibilità del sistema alimentare dell'Alto Adige. NEST rappresenta una piattaforma intersettoriale e ambisce a raggiungere tutti i gruppi di interesse coinvolti nella questione, creando una rete partecipativa. Ciò permette uno scambio di conoscenze praticabili e teoriche nel campo della nutrizione, sia all'interno, sia all'esterno dell'Alto Adige. L'obiettivo principale è quello di assistere a una cooperazione tra gli operatori del settore agricolo, della produzione/manifattura, della logistica e della ristorazione, al fine di trovare insieme soluzioni per un sistema alimentare sostenibile e praticabile per il futuro. La trasparenza, la partecipazione, la condivisione e l'entusiasmo per la sostenibilità possono contribuire a superare gli ostacoli, i pregiudizi e lo scetticismo.

Stakeholder con cui lavoriamo in NEST:

- amministrazione provinciale altoatesina
- gruppo di iniziativa dei pionieri
- agricoltori: bio, misti e permacultura
- industria alberghiera e della ristorazione
- aziende di logistica
- associazioni altoatesine
- istituzioni, cooperative e associazioni
- istituti di ricerca

BIBLIOGRAFIA

- **ASTAT. (2021).** *Annuario statistico 2021*. Bolzano: Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige.
- **Provincia Autonoma di Bolzano – Ripartizione Agricoltura. (2021).** *Relazione agraria e forestale 2020*. Bolzano: Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige.
- **DGE - Deutsche Gesellschaft für Ernährung. (2022).** *dge/gesunde-ernaehrung*. da dge: www.dge.de/gesunde-ernaehrung/dge-ernaehrungsempfehlungen/
- **Ermann U., L. E. (2017).** *Agro-food studies: Eine Einführung*. Vienna: utb.
- **FAO - Food and Agriculture Organization. (2018).** *The 10 elements of agroecology*. Rome: FAO.
- **GeoCatalogo Alto Adige. (08. 05 2023).** *geokatalog.buergernetz.bz.it*. da buergernetz.bz.it: geokatalog.buergernetz.bz.it/geokatalog/#!
- **Hartmann F., M. A. (2022).** *Ernährung nachhaltig gestalten – Forschungsprojekt über die Möglichkeit eines nachhaltigen Ernährungssystems für Südtirol vom Acker auf die Teller Südtiroler Restaurants*. Bolzano: Eurac Research.
- **Max-Rubner-Institut. (05. 07 2022).** *Rechner: Wie viele Kalorien enthält Ihr Lebensmittel?* da Apotheken Umschau: www.apotheken-umschau.de/gesund-bleiben/abnehmen/rechner-wie-viele-kalorien-enthaelt-ihr-lebensmittel-710327.html
- **Stehle P., O. H.-F. (2005).** *Grafische Umsetzung von Ernährungsrichtlinien*. Ernährungsumschau, 128 - 135.
- **Giunta Provinciale (2021).** *Everyday for Future – Insieme per la sostenibilità*. Bolzano: Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige.

Informazioni

Eurac Research

Istituto per lo sviluppo regionale

Dott. Christian Hoffmann

T +39 0471 055 328

christian.hoffmann@eurac.edu