



## Guida all'Accesso agli Alimenti Freschi

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



PROJECT

2019-1-RS01-KA204-000854

## DISCLAIMER SULLA GUIDA

Questa guida è stata sviluppata nell'ambito del progetto "RWSFF - Rural Women to Sustainable Food and Farming - Fresh Food from Farm to Table". Il progetto RWSFF è stato co-finanziato dal programma Erasmus + dell'Unione Europea all'interno di un'azione chiave nel campo dell'educazione degli adulti (KA204).



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

**Il sostegno della Commissione europea alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti, che riflettono solo le opinioni degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.**

### AUTORI

Questa guida è il risultato del lavoro collettivo fatto dai partners di RWSFF

Creato da  
EDUFONS - Center for Lifelong Education, Serbia  
GRAMIGNA OdV, Italia

Foto: pixabay.com  
pexels.com

Foto: Sven Huls; Pexels

## OBIETTIVI DELLA GUIDA

Uno degli obiettivi di questo documento è quello di dare una visione delle principali tipologie di iniziative LFS/SFSCs e di discutere i loro potenziali benefici. Il secondo obiettivo di questa guida è quello di presentare casi di successo presenti in tutti i paesi dei partner del progetto, per fornire idee e suggerimenti alle contadine rurali. L'obiettivo finale è quello di aumentare la consapevolezza del potenziale delle iniziative LFS (Local Food System) e SFSCs (Short Food Supply Chains) per raggiungere lo sviluppo locale, un migliore accesso al mercato per i piccoli agricoltori, una maggiore qualità del cibo per i consumatori, e di considerare come queste iniziative possano essere sviluppate in modo sostenibile. Una serie di slide e un webinar saranno associati a questa guida per renderla più interattiva e capace di guidare le donne rurali verso nuove idee. Questa guida includerà informazioni, immagini, esempi di storie di successo di donne rurali - piccole produttrici locali del settore agroalimentare, iniziative di successo imprenditoriale per stimolare e aiutare altre donne nelle zone rurali.

La guida contribuirà anche a:

- rafforzare lo sviluppo delle zone rurali
- creare posti di lavoro nelle zone rurali in linea con le capacità delle donne rurali
- l'uso efficiente delle risorse in queste aree



Foto: cottonbro; Pexels



### GRUPPI DI DESTINATARI

Donne rurali che sono coinvolte o vogliono impegnarsi nell'agricoltura o nelle catene di approvvigionamento dei prodotti agricoli. Inoltre, la guida si rivolge a un vasto pubblico che vuole essere coinvolto e sostenere pratiche di produzione e consumo alimentare più sostenibili.



### LINGUE

English, Serbian, Greek, Italian, Croatian



### CAMPI DI RICERCA

Sviluppo rurale  
Agricoltura e Sistema Alimentare  
Economia dei prodotti alimentari freschi

### PAROLE CHIAVE



Aree rurali, agricoltura, cibo fresco, prodotti agricoli, filiera alimentare, vendita diretta



Questa guida è un articolo ad accesso aperto distribuito secondo i termini e le condizioni della licenza Creative Commons Attribution (CC BY) (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Sono autorizzati l'uso, la distribuzione, la riproduzione e la traduzione con qualsiasi mezzo per scopi non commerciali, a condizione che la fonte sia riconosciuta.

La guida è aperta e disponibile attraverso la piattaforma online del progetto - Community Access to Fresh Foods per tutte le persone interessate.

[ruralwomen.eu](http://ruralwomen.eu)



Commenti e suggerimenti sulle questioni sollevate in questa guida sono benvenuti e possono essere indirizzati ai partner del progetto RWSFF sul sito web del progetto [ruralwomen.eu](http://ruralwomen.eu).



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Questa guida è stata realizzata nell'ambito del progetto "RWSFF - Rural Women to Sustainable Food and Farming", Erasmus+ KA204, Adult Education ed è il risultato di una collaborazione congiunta tra professionisti e fornitori di istruzione per adulti che hanno aderito al Network of Women from Rural Communities (NWRC), istituito nell'ambito del progetto RWSFF.

## PROJECT PARTNERS



EDUFONS – Centar za celozivotno obrazovanje  
(Serbia)

<https://www.facebook.com/edufons.centar/>

Email: edufons.centar@gmail.com



Udruga ISTARSKO-EKOMUZEJ IZ VODNJANA  
(Croazia)

<http://www.istrian.org/hr/>

Email: info@istrian.org



Gramigna Associazione di Volontariato  
(Italia)

<https://lentamente.wixsite.com/odvgramigna>

Email: gramignaodv@gmail.com



IED - Institute of Entrepreneurship  
Development (Grecia)

[www.ied.eu](http://www.ied.eu)

Email: info@ied.eu

### Contributi degli autori

Ivana Ćuk EDUFONS - Center for Lifelong Education, Serbia

Donato De Marco GRAMIGNA OdV, Italia

Dina Ivas ISTRIAN de Dignan – ECOMUSEUM, Croazia

Eva Kokkora from IED - Institute of Entrepreneurship Development, Grecia

Concettualizzazione, preparazione della bozza originale, revisione della letteratura, scrittura ed editing inglese.

Tutti gli autori hanno letto e accettato la versione pubblicata del manoscritto.

Conflitti di interesse: gli autori non dichiarano alcun conflitto di interessi.

- Dicembre, 2020 -



## Lista degli acronimi

*AAFN - Alternative agri-food networks (Reti agroalimentari alternative)*

*PAC- Politica Agricola comune*

*CSA - Community Supported Agriculture (Agricoltura supportata dalla comunità)*

*FEAOGA - Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia*

*FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale*

*CE – Commissione europea*

*UE – Unione Europea*

*FAP - Fresh Agricultural Products (Prodotti agricoli freschi)*

*FAO – Organizzazione del cibo e dell'agricoltura*

*HoReCa - Hotels, Restaurants, Catering*

*LEADER programma (Liaison entre actions de développement de l'économie rurale)*

*– Collegamenti tra le azioni per lo sviluppo dell'economia rurale*

*LFS – Sistemi locali del cibo*

*PYO - Pick-Your-Own / Prendi il tuo*

*PSR -Programma di Sviluppo Rurale*

*SFSC - Filiere corte di approvvigionamento alimentare*

*GAS – Gruppi di acquisto solidale*



## SOMMARIO

INTRODUZIONE .....	7
Alimenti freschi- da dove arriva il nostro cibo? .....	9
Sistemi alimentari locali e filiere alimentari corte nell'UE.....	11
Sistemi locali del Cibo (LFSs).....	11
Filiere alimentari corte (SFSCs).....	11
Alcune delle caratteristiche – Una breve panoramica .....	13
Sostenibilità e aspetti salutari.....	20
Il concetto di una comunità con un sistema alimentare .....	24
Entra nel “regno” del cibo e dell’agricoltura sostenibile .....	25
L’agricoltura sostenibile.....	25
Cos’è il cibo biologico e di transizione? .....	26
Cos’è il cibo sostenibile?.....	26
Che cos’è il “Farm to Table”?.....	27
I movimenti sociali a favore del “Farm-to-Table” .....	27
Cibo sostenibile o Farm-to-Table — Quali sono le somiglianze? .....	28
Connessioni agricoltura-scuola.....	28
Sapere da dove viene il nostro cibo.....	29
Opportunità offerte dal Marketing.....	30
Donne Rurale nell’accesso al cibo fresco ed all’agricoltura sostenibile .....	34
Conclusions .....	36
Storie di successo - Donne ispiratrici nell'alimentazione e nell'agricoltura .....	40
Brevi esempi - le reazioni delle donne quando una pandemia minaccia la disponibilità e l'accesso al cibo .....	109



<b>APPENDICE</b> .....	111
1. L'Agricoltura europea .....	112
1.1. Breve storia della PAC e dei suoi obiettivi .....	112
1.2. Finanziamento della PAC .....	114
1.3. Il future della PAC 2021-2027 .....	115
2. Donne ed agricoltura europea.....	117
3. Strategia Farm to Fork .....	128
4. Tendenze del cibo fresco .....	130
FONTI .....	133



## INTRODUZIONE

La presente guida è stata scritta per incoraggiare l'accesso agli alimenti freschi, fornendo immagini della diversità dei sistemi alimentari locali e delle filiere alimentari corte in Europa e del loro contributo allo sviluppo rurale sostenibile. L'idea di base di questa guida è quella di presentare modi alternativi e reti agroalimentari alternative che permettano di soddisfare il crescente interesse dei consumatori verso il cibo locale, percepito come avente sia una maggiore qualità intrinseca (più sano, fresco e diversificato), sia il potenziale di beneficiare la comunità locale e favorire lo sviluppo rurale, la conservazione dell'ambiente, l'agrobiodiversità e la giustizia sociale, permettendo la partecipazione delle piccole aziende agricole familiari al mercato.

Nella letteratura, ci sono molte definizioni e punti di vista su tali iniziative e movimenti, così come sui modelli di mercato stabiliti ed esistenti. Sono in uso anche varie definizioni, frasi e termini in questo senso, che descrivono il concetto stesso di cibo.

In questo contesto, abbiamo cercato di fonderli in un unico termine "cibo fresco" o più precisamente come "accesso al cibo fresco". Su questa base, abbiamo vagliato l'accesso ai mercati per le donne rurali, piccole produttrici agroalimentari locali, considerando le iniziative esistenti contenute nelle filiere alimentari corte, nei sistemi alimentari locali e nelle vendite dirette come alternativa al modello agroalimentare globalizzato.

La Guida presenta le caratteristiche principali delle iniziative agroalimentari alternative, così come un quadro generale e i concetti di base volti a promuovere l'agricoltura locale e il cibo fresco. Il documento tiene soprattutto conto del fatto che il concetto di cibo locale è piuttosto flessibile e implica tutta una serie di definizioni, a partire dal semplice criterio della distanza tra il luogo di produzione e quello di consumo, fino a quelle più articolate che includono altri aspetti economici, sociali, culturali, ambientali. La Guida descrive inoltre le principali tipologie di queste iniziative, partendo da quelle promosse dagli agricoltori (sia individualmente che collettivamente), per poi analizzare le iniziative guidate dai consumatori.

Inoltre, la Guida porta alcune conclusioni e raccomandazioni per sostenere la pianificazione di iniziative volte a promuovere l'agricoltura locale e legate alle tendenze di crescente interesse per il cibo fresco, comprese misure specifiche su misura per le donne rurali.

Inoltre, la Guida include storie di successo di donne contadine di quattro paesi. **Riteniamo che la presentazione di vari esempi di pratiche condotte da donne rurali sia un'ottima fonte di apprendimento e possa servire come forma di educazione tra pari. Crediamo anche che il confronto e la conoscenza siano gli strumenti essenziali per mettere in grado queste donne, prima di tutto, di migliorare la loro condizione.**

Per mettere queste informazioni in un contesto ben definito, questo lavoro è diviso nei seguenti brevi capitoli, che trattano:



**Capitolo 1** fornisce un quadro generale e concetti di base sui prodotti alimentari freschi, sostenibili e locali ed è dedicato all'introduzione delle principali caratteristiche delle reti agroalimentari alternative e delle tipologie di vendita diretta. Descrive le principali tipologie di iniziative di Local Food System/Short Food Supply Channel nell'UE, insieme ad alcune dimensioni che caratterizzano queste iniziative e analizza i possibili benefici per i produttori, i consumatori, la società nel suo complesso e il loro potenziale come motori della sostenibilità.

**Capitolo 2** si concentra sul concetto di sistemi alimentari basati sulla comunità osservando le caratteristiche di queste iniziative e gli approcci per costruire un sistema alimentare che abbracci la sostenibilità come un obiettivo a lungo termine a cui la comunità aspira. Considera gli aspetti dell'agricoltura sostenibile e fornisce una panoramica delle somiglianze e delle differenze di iniziative e movimenti come l'alimentazione sostenibile e il Farm-to-Table. **Capitolo 3** parte dal punto che i clienti vogliono sempre più sapere da dove proviene il cibo che mangiano, da qui la sezione sviluppa ulteriori approfondimenti sulle opportunità di marketing con particolare riferimento al marketing diretto e alle opzioni di distribuzione, così come il marketing e la distribuzione collaborativa. **Capitolo 4** è dedicato al ruolo delle donne rurali nell'accesso al cibo fresco e all'agricoltura sostenibile e sottolinea il valore del loro lavoro, il loro contributo all'agricoltura e alla sicurezza alimentare, non solo come produttori di cibo ma anche

come custodi delle diete locali, custodi di ricche tradizioni agricole e "amministratrici" della terra e della biodiversità.

Inoltre, questo capitolo traccia alcune conclusioni e raccomandazioni, così come tratta casi di studio - storie di successo ed esempi di buone pratiche dai 4 paesi partecipanti al progetto (Serbia, Italia, Grecia e Croazia).

**CASI DI SUCCESSO:** Ogni partner del progetto ha fornito storie di successo di donne contadine dei loro paesi - Inspirational Women in Food and Agriculture, così come brevi esempi di reazioni delle donne quando una pandemia minaccia la disponibilità e l'accesso al cibo. Qui vogliamo sottolineare l'apprendimento attraverso un approccio donna-donna e la condivisione di storie come il miglior seme di conoscenza.

Le vicende dell'Unione europea su questo tema sono presentate nell' **Appendice**.

**AGRICOLTURA EUROPEA:** questa sezione tratta la politica agricola dell'UE, la sua storia, le questioni finanziarie della PAC con un approfondimento sulla situazione delle donne al suo interno; la parte finale di questa sezione parla del futuro della PAC per la programmazione 2021-2027;

**STRATEGIA FARM TO FORK:** questa sezione presenta la nuova strategia dell'UE sulla produzione e il consumo di alimenti freschi per migliorare la salute e l'ambiente degli abitanti dell'UE;

**TENDENZE DEL CIBO FRESCO:** questa sezione analizza la tendenza a consumare prodotti alimentari freschi nell'UE e come è legata ai sistemi culturali, al livello di istruzione e al reddito pro capite di ogni paese.



Foto: Григорий Калужный; Pixabay

## Alimenti freschi- da dove arriva il nostro cibo?

—dei prodotti alimentari freschi, sostenibili e locali

Possiamo procurarci frutta fresca, verdura, latte, uova e prodotti a base di carne a livello locale. I prodotti coltivati localmente sono più freschi e più sostenibili per l'ambiente e fanno bene alla nostra salute e al nostro benessere. Acquistando cibi locali sosteniamo i piccoli agricoltori e manteniamo il nostro denaro vicino a casa, all'interno dell'economia locale dove lo vedremo restituire il maggior valore.

## Cosa significa "coltivato localmente"?



Foto: Pexels; Pixabay

Il cibo è "locale" se viene coltivato e raccolto a breve distanza da dove viene consumato, spesso accompagnato da una struttura sociale e da una catena di approvvigionamento diversa dalle fattorie commerciali su larga scala e dal sistema dei supermercati.<sup>1</sup>

Il termine può anche essere esteso per includere caratteristiche sociali e di catena di approvvigionamento.

Le iniziative alimentari locali spesso incoraggiano pratiche agricole sostenibili e biologiche, anche se queste non sono esplicitamente legate alla vicinanza geografica del produttore e del consumatore.

I movimenti alimentari locali promuovono:

- ✓ collegare produttori e consumatori di cibo nella stessa regione geografica
- ✓ sviluppare reti alimentari più autosufficienti e resilienti
- ✓ migliorare le economie locali
- ✓ far progredire la salute, l'ambiente, la comunità o la società di un particolare luogo<sup>2</sup>

Gli alimenti coltivati localmente si trovano nei mercati, nelle fattorie, nei chioschi delle fattorie lungo le strade, attraverso i programmi di "Community Supported Agriculture" (CSA). Alcuni negozi di alimentari, nei loro reparti, hanno anche cibo fresco proveniente da agricoltori locali, più probabilmente presso le catene di negozi di alimentari regionali e non i mega-store.

"**Locavores**" è una parola spesso usata per descrivere le persone che si impegnano a mangiare cibo coltivato o prodotto all'interno della loro comunità locale o regione. Cercano gli agricoltori vicini a dove vivono, e questo riduce significativamente la quantità di tempo di viaggio necessario per il cibo per arrivare dalla fattoria alla tavola.

<sup>1</sup> Waltz, Christopher L. (2011). Local food systems: background and issues. Nova Science Publishers. ISBN 9781617615948. OCLC 899542944

<sup>2</sup> Feenstra, G. (2002) Creating space for sustainable food systems: lessons from the field. Agriculture and Human Values. 19(2). 99-106.

## Sistemi alimentari locali e filiere alimentari corte nell'UE

C'è una tendenza evidente in tutti i paesi dell'UE che negli ultimi tempi i mercati locali e le filiere alimentari corte, dove gli agricoltori vendono i loro prodotti direttamente ai consumatori o con un minimo di intermediari, sono fioriti.

**In media, 15% delle aziende UE vende più del 50% della produzione direttamente ai consumatori.**

### Sistemi locali del Cibo (LFSs)

A livello UE non esiste una definizione precisa, ma si può usare la seguente:

"Un Sistema alimentare in cui gli alimenti sono prodotti, trasformati e venduti al dettaglio all'interno di una zona geografica definita"<sup>3</sup>, entro un raggio da 20 a 100km circa

La preferenza dovrebbe essere data alla fonte più vicina quando possibile, tuttavia, la percezione di "dove finisce la zona locale" è soggettiva e dipende dal contesto (la densità della popolazione, l'accessibilità e il carattere rurale o urbano).

In questo senso, il termine "locale" può anche riferirsi alla vicinanza della relazione tra produttori e consumatori, basata sulla fiducia reciproca e sulla cooperazione.

### Filiere alimentari corte (SFSCs)

A livello europeo, viene data la seguente definizione comune di filiere alimentari corte<sup>4</sup>:

"Una catena di approvvigionamento che coinvolge un numero limitato di operatori economici, impegnati nella cooperazione, nello sviluppo economico locale e in strette relazioni geografiche e sociali tra produttori, trasformatori e consumatori"

All'articolo 11 del regolamento delegato (UE) n. 807/2014 della Commissione europea che integra il regolamento sullo sviluppo rurale, si stabilisce che "Il sostegno alla creazione e allo sviluppo di filiere corte ... riguarda soltanto le filiere che comportano non più di un intermediario tra l'agricoltore e il consumatore".

<sup>3</sup> European Commission, Joint Research Centre (JRC), Institute for Prospective Technological Studies, Scientific and Policy Report: "Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU" (Report EUR 25911 EN), ISBN 978-92-79-29288- 0 (pdf), ISSN 1831-9424 (online); Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2013;

[https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC80420/final%20ipts%20jrc%2080420%20\(online\).pdf](https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC80420/final%20ipts%20jrc%2080420%20(online).pdf)

<sup>4</sup> Regulation (EU) No 1305/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 on support for rural development by the European Agricultural Fund for Rural Development (EAFRD) and repealing Council Regulation (EC) No 1698/2005 (Current consolidated version: 26/06/2020) <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1305/2020-06-26>

Una dimensione significativa delle iniziative dei SFSC è legata al concetto di "cibo locale" – è solitamente percepito come uno dei loro pilastri la seguente affermazione:

→ **Mangia dove vivi!** ←

È spesso accettato che "cibo locale" significhi che è coltivato, raccolto o allevato vicino a dove viviamo.



In tutta Europa, un numero crescente di persone sceglie di acquistare il cibo direttamente dagli agricoltori nei mercati locali, nelle fattorie, attraverso sistemi di consegna in cesti/contenitori o altri schemi di agricoltura sostenuta dalla comunità. Diversi fattori hanno portato ad un crescente interesse dei consumatori ad acquistare direttamente dagli agricoltori.

I consumatori europei tendono ad associare i prodotti locali con:



- ✓ qualità più alta (freschezza, valori nutrizionali migliori)
- ✓ mangiare sano
- ✓ metodi di produzione meno dannosi per l'ambiente
- ✓ una minore impronta di carbonio

Foto: [PublicDomainPictures](#); [Pixabay](#)

I clienti apprezzano la possibilità di avere un contatto diretto con i produttori (la possibilità di interagire personalmente con gli agricoltori che hanno coltivato/allevato il cibo e di conoscere l'origine del cibo che acquistano), e l'opportunità di sostenere le piccole aziende agricole locali e l'agricoltura ottenendo prodotti di base a un prezzo equo. Anche la disponibilità di informazioni sul prodotto, come il metodo di coltivazione, le indicazioni sull'uso, le ricette e gli assaggi attirano i consumatori verso i mercati diretti.

**4 su 5**

Cittadini europei ritengono che "rafforzare il ruolo dell'agricoltore nella catena alimentare" sia abbastanza o molto importante

Fonte: Eurobarometer sondaggio (2016)



Foto: [MonikaP](#); [Pixabay](#)

## Alcune delle caratteristiche – Una breve panoramica

### Sistemi Alimentari Locali(LFSs) e Filiere Alimentari Corte (SFSCs): qualche caratteristica

Un'alternativa alle catene alimentari convenzionali più lunghe e un modo per ricollegare produttori e consumatori e rilocalizzare la produzione agricola.

Esistono sistemi alimentari locali e filiere alimentari corte molto varie nell'UE, che svolgono un ruolo sempre più importante nelle reti di approvvigionamento alimentare..



Foto: [Ulrike Leone](#); [Pixabay](#)

#### Una classificazione delle diverse modalità

- **Vendite individuali:** una transazione diretta tra consumatore e produttore
- **Vendite dirette collettive:** i produttori cooperano per vendere i prodotti collettivamente a individui o gruppi di consumatori
- **Partenariati:** tra produttori e consumatori, quando sono vincolati da un accordo scritto

C'è una grande varietà e quasi tutti i tipi di organizzazione possono essere trovati in ogni parte d'Europa. Si possono vedere variazioni in ogni tipo di organizzazione: vendita di un solo tipo di prodotto o di una gamma di prodotti; cooperative, volontariato o imprese private; vendita su internet; aggiunta di prodotti di altre aziende agricole alla propria offerta, ecc.

I sistemi alimentari locali soffrono di una generale mancanza di visibilità.

Ci sono numerosi benefici per gli agricoltori, i clienti, la società e l'economia.

#### Alcuni esempi dei loro vantaggi:

- un prezzo più equo per gli agricoltori
- accesso ai prodotti freschi e stagionali per i consumatori
- cibo riconducibile a un produttore conosciuto
- i clienti possono ricollegare il cibo che mangiano al processo di produzione
- prodotti freschi, sani e di qualità a prezzi accessibili
- il rapporto diretto tra produttore e cliente
- un ridotto impatto ambientale
- maggiore coesione sociale e sviluppo della comunità a livello locale
- equità e fiducia
- il potenziale per creare posti di lavoro



Foto: [NatureFriend](#); [Pixabay](#)

L'attuale politica di sviluppo rurale dell'UE 2014-2020 definisce per la prima volta le filiere alimentari corte in modo preciso e pone più enfasi di prima su di esse.

I produttori che desiderano coinvolgersi nei Sistemi Alimentari Locali possono beneficiare di diverse misure cofinanziate dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).

I sistemi alimentari locali e le filiere alimentari corte hanno un particolare impatto sociale, un impatto economico a livello regionale e ed aziendale, e un impatto ambientale che si traduce in un chiaro interesse dei consumatori.

Gli agricoltori locali di solito si impegnano per la salute del suolo con pratiche di coltivazione sicure, soprattutto se coltivano in modo biologico. Un suolo di migliore qualità e delle pratiche agricole più sostenibili danno tipicamente dei prodotti più nutrienti e dal sapore migliore. La combinazione di metodi di coltivazione locali e distanze di viaggio più brevi, fa sì che il cibo sia probabilmente più fresco e con una maggiore qualità di nutrienti. Anche gli obiettivi pubblici possono essere sostenuti dall'acquisto di cibo locale. Incoraggiare la relazione tra agricoltori e consumatori può portare a una migliore interazione nella comunità, e fornire spazio ai membri della comunità per aumentare reciprocamente il loro capitale sociale in termini di reti, inclusione, conoscenza e coesione sociale. I clienti possono incontrare persone che coltivano il loro cibo e fare loro domande sui metodi di coltivazione e sull'uso di pesticidi, ecc.

L'interesse per il cibo coltivato localmente sta crescendo a causa del suo potenziale di contribuire a sistemi alimentari più sostenibili, allo sviluppo rurale e a comunità più sane. Il cibo coltivato localmente spesso si basa sull'attaccamento alla natura e sui processi stagionali dell'agricoltura con il favore di pratiche ecologiche.

Pertanto, la motivazione per l'acquisto e il consumo di prodotti alimentari locali include la salute e il benessere, così come i benefici ambientali, comunitari ed economici.

**ALIMENTI STAGIONALI** sono quelli abbondanti in particolari periodi dell'anno, come i ravanelli in primavera, albicocche in estate, l'uva in autunno e i cavoli in inverno

**PRODOTTI DI QUALITA'** ai consumatori e **CONTATTI DIRETTI** con i produttori sono i valori sottolineati prima di quelli ambientali o economici.

**MEMORIA STORICA e TRADIZIONI CULTURALI** sono creati e trasmessi nel tempo nella comunità in modo tale che il prodotto diventa parte del patrimonio locale comune, e il "prodotto d'origine" è espressione dell'intera comunità locale, dei valori, delle tradizioni e delle abitudini.

**"ORIGINE" o "TIPICO" PRODOTTI** - il legame con il luogo di produzione è caratterizzato dalla specificità delle risorse locali utilizzate nella produzione, dalla storia del prodotto e dalle tradizioni di produzione e consumo, nonché dalla loro dimensione collettiva ed ereditaria.

**CONOSCENZA e PRATICHE** sono di solito trasmessi nel tempo di generazione in generazione, adattandosi allo sviluppo dell'ambiente e della comunità. Know-how (pratiche di allevamento, manipolazione e trasformazione, tecniche di coltivazione, ecc.) Conoscenza di come e quando mangiare un prodotto, come prepararlo e cucinarlo, come assaggiarlo e come valutarne la qualità.

## Panoramica dei vari tipi di LFS/SFSC in UE

### Short Food Supply Chains (SFSC)

### Sub-classification

La Comunità supporta l'agricoltore (CSA)

Vendite in fattoria:

- Negozi agricoli
- Ospitalità in fattoria (es. table d'hôte, B&B)
- Vendite su strada
- Schemi "Pick-Your-Own" / "U-picks"

Vendite fuori azienda - settore commerciale:

- Mercati degli agricoltori e altri tipi di mercati
- Negozio al dettaglio di proprietà dell'agricoltore
- Festival alimentari / eventi turistici
- Vendite dirette a cooperative di consumatori / gruppi di acquisto
- Vendite a dettaglianti che si riforniscono da agricoltori locali e che rendono chiara l'identità degli agricoltori
- Vendite "HoReCa" (Hotels, Restaurants, Catering) purché l'identità dell'agricoltore sia resa chiara ai consumatori finali

Vendite fuori azienda - settore della ristorazione:

- Vendite a ospedali, scuole, cucine comunitarie, ecc.
- L'istituzione del settore della ristorazione in questo caso è intesa come il "consumatore."

Consegne dirette dalla fattoria:

- Schemi di consegna – un cesto o un box (p.e. veg box)

#### Vendite di prossimità

- da agricoltori che agiscono individualmente o collettivamente
- I prodotti devono essere rintracciabili fino a un agricoltore nominato

#### Vendite a distanza

- da agricoltori che agiscono individualmente o collettivamente. I prodotti devono essere rintracciabili fino a un agricoltore nominato

Consegne dirette:

- Sistemi di consegna (un sistema di cesti o scatole)
- Vendite su Internet
- Rivenditori specializzati

#### Tradizionale

Tendono ad essere basati sulla fattoria, nelle zone rurali

- di solito gestiti da famiglie di agricoltori e spesso utilizzano metodi tradizionali e artigianali

È più probabile che prenda la forma di vendite in fattoria attraverso negozi agricoli, vendite su strada e sistemi "Pick-Your-Own", o vendite nei mercati dei produttori

#### Neo-tradizionale

Forme più complesse come reti collaborative di produttori, consumatori e istituzioni

- di solito, sono movimenti alimentari locali guidati e sostenuti principalmente dagli abitanti urbani che cercano di sostenere le pratiche agricole tradizionali attraverso nuovi modelli e l'innovazione sociale

Esempi: schemi di consegna, negozi agricoli situati in città, sistemi agricoli collettivi di solito situati in città o ai margini della città



## Vendite dirette ai consumatori

La vendita diretta di prodotti agroalimentari nelle fattorie e il processo di acquisto direttamente dai produttori è un fenomeno che si sta espandendo in tutte le economie avanzate e ha vissuto un boom come risultato della capacità dei produttori di mantenere e rafforzare le relazioni con i clienti, rispondendo alle loro aspettative di autenticità e freschezza.

### Diversi tipi di vendita diretta agricoltore-consumatore ben riconosciuti:

#### Pick-Your-Own (PYO) or You-Pick ("U-Pick")

Si tratta di un tipo di strategia di vendita diretta alla fattoria (farm-to-table), come una vendita diretta ai consumatori che abbassa i costi e porta un profitto anche se i prezzi possono essere più bassi. Si tratta di un'opzione in azienda che si concentra sulle persone che amano selezionare da sole prodotti freschi e di alta qualità a prezzi più bassi e dove l'agricoltore fissa un prezzo su ciò che i clienti possono raccogliere da soli.

I clienti sono autorizzati e spesso incoraggiati a mangiare mentre raccolgono, quindi una quota d'ingresso copre di solito qualsiasi prodotto che possono mangiare. Poiché alcuni costi (come l'assunzione di contadini per la raccolta, il trasporto, la manodopera stagionale, l'imballaggio, ecc) sono preclusi, i prodotti spesso costano meno.

Le opzioni U-pick, a seconda del tipo di prodotti che un agricoltore coltiva e della base di clienti dell'azienda, possono integrare altre strategie di marketing.



Foto: [Jan Wilson](#); [Pixabay](#)

**Bancarelle mobili** forniscono accesso a prodotti freschi dall'agricoltore che li ha coltivati.

#### La Comunità supporta l'Agricoltore (CSA)

Si tratta di un modello di partenariato tra produttori e consumatori che sono legati da un accordo scritto. Nella partnership CSA i consumatori diventano membri della fattoria, comprando una quota del prossimo raccolto, quindi, dietro pagamento, ricevono una porzione settimanale (una scatola di prodotti) durante la stagione di crescita.

Normalmente, i consumatori finali (di solito chiamati membri) pagano in anticipo una quota del raccolto per coprire i costi operativi annuali della fattoria. In cambio, ricevono una quota di prodotti locali freschi e stagionali coltivati con metodi agroecologici o biologici. A volte, i membri forniscono anche manodopera alla fattoria.

I consumatori sono associati alle decisioni e al lavoro dei produttori, condividono parte dei rischi e dei benefici della produzione. Pertanto, sono direttamente legati all'azienda e alla produzione di cibo. I benefici per l'agricoltore includono un prezzo equo, un reddito più stabile e sicuro e un rapporto più stretto con la comunità.

Secondo i diversi paesi e regioni, ci sono variazioni di CSA, ma tutti seguono gli stessi principi essenziali.

In UE, esistono vari nomi per indicarli:

**Gruppi di Acquisto Solidale (GAS)** in Italia

**Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP)** in Francia

**Relações de Cidadania entre Produtores e Consumidores (RECIPROCO)** in Portogallo

**Solarische Landwirtschaft (SoLaWi)** in Germania

**Negozi Contadini** sono punti vendita al dettaglio che gestiscono direttamente una o più aziende agricole associate e vendono i prodotti direttamente dall'azienda. La vendita in azienda può svilupparsi e diventare un po' più "fuori dall'azienda", comprendendo alcuni servizi di prossimità al consumatore, come il caso dell'apertura di negozi esterni o l'attivazione di servizi di consegna a domicilio.

Foto: [photosforyou](#); [Pixabay](#)



**Abbonamento box** comporta un abbonamento da parte dei clienti (o di un gruppo di clienti) alla consegna regolare (settimanale, bisettimanale, mensile) di una certa quantità di verdura e frutta fresca, e l'offerta varia a seconda della stagione e della disponibilità in azienda. Molti box offrono una gamma di dimensioni di scatole e permettono ai clienti di ordinare prodotti aggiuntivi, come marmellate, carne o prodotti caseari, insieme alla scatola di verdure. Di solito, il cibo è stagionale, coltivato localmente e biologico o prodotto in modo sostenibile, e viene consegnato attraverso i sistemi di box. La consegna viene fatta nella fattoria, nel punto di raccolta o alla porta di casa, a seconda dei casi. Può anche assumere connotazioni eticamente rilevanti, come il coinvolgimento di lavoratori svantaggiati o il fatto che lo schema sia realizzato in contesti socialmente depressi.



Foto: [969209](#); [Pixabay](#)

### Iniziative guidate dai consumatori:

Oltre a ottenere benefici economici (prezzi più bassi dei prodotti alimentari), queste iniziative sono normalmente ispirate da criteri ambientali, etici e sociali.

**Gruppi d'acquisto solidali (GAS)** sono gruppi di consumatori che acquistano collettivamente attraverso un rapporto diretto con i produttori, secondo principi etici condivisi. Tipicamente, il GSP è un gruppo informale di 30-80 famiglie (se il numero di membri aumenta, si organizza un nuovo gruppo, spesso legato al precedente, per mantenere una dimensione limitata che permetta ai membri di costruire relazioni personali tra loro).

**Negozi gestiti da consumatori** può essere considerato un'evoluzione del modello SPG. I consumatori fondano e gestiscono direttamente un negozio, normalmente organizzato in forma di cooperativa, adottando gli stessi principi delle GSP in termini di criteri di scelta dei produttori e di qualità dei prodotti.



Foto: [Liza W.](#); [Pixabay](#)



Schema: filiera lunga contro filiera corta

## Sistemi alimentari locali (LFSs) e Filiera Corta (SFSCs) come motori della sostenibilità

### Possono aumentare la resilienza della filiera

- Essere complementari alle catene alimentari più lunghe e diversificare le reti di approvvigionamento
- una gamma più ampia di produttori
- più facile da controllare per la tracciabilità
- più flessibile e adattabile a nuove situazioni ed esigenze dei consumatori

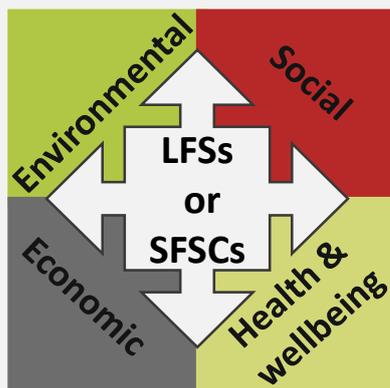
Inoltre, possono agire come un motore di cambiamento e un metodo per aumentare la sostenibilità, la fiducia, l'uguaglianza e la crescita nei settori agricolo, alimentare, commerciale, sociale, sanitario e in diverse aree politiche

Aree politiche in cui possono essere uno strumento utile: sviluppo rurale, strategie alimentari e agricole integrate, appalti pubblici, sviluppo di imprese e imprenditorialità, ecc.



Foto: Vane Monte; Pixabay

### Possono aumentare la sostenibilità in tutte le sue dimensioni



### Possibili meccanismi di sostegno politico

- Regolamentazione flessibile (per esempio il carico amministrativo, le scartoffie e i costi legati alla legislazione sull'igiene alimentare)
- Strutture locali (per esempio stoccaggio, lavorazione)
- Accesso ai prestiti bancari
- Risorse aggiuntive per il marketing e la comunicazione
- Sostegno istituzionale, finanziario e politico
- Ricerca, trasferimento di conoscenze e azioni di informazione

Un robusto settore alimentare locale può stimolare il turismo incoraggiando l'identità culturale di una regione intorno ai suoi prodotti alimentari.

Il pacchetto igiene dell'UE include "disposizioni di flessibilità" (varie esclusioni, deroghe e adattamenti) che rendono più facile per i piccoli produttori rispettare le regole senza compromettere la sicurezza alimentare.



Foto: Konevi; Pixabay

### Il programma UE per lo sviluppo rurale (FEASR)

- Serie di misure a disposizione degli Stati membri e delle regioni

La politica di sviluppo rurale dell'UE, finanziata dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), ha fornito misure per aiutare la creazione e lo sviluppo di sistemi alimentari locali e SFSC attraverso il sostegno agli investimenti, la formazione, l'approccio LEADER e l'organizzazione dei produttori.

Adattato da: [Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development - Evidence Document](#) (pagine 9-10)

## Sostenibilità e aspetti salutarì

Non è facile dare una descrizione generale dell'impatto sulla sostenibilità perché ci sono varie pratiche di coltivazione di cibo locale e di organizzazione di SFSC.

La mancanza di una definizione precisa del termine SFSC e l'ambiguità e le diverse interpretazioni dell'idea di cibo locale e localness contribuiscono alla complessità.

Ci sono anche possibili intrecci, integrazioni e conflitti

all'interno dei tre pilastri comuni della sostenibilità (economico, sociale e ambientale).

Tuttavia, l'evidenza mostra che sia la vicinanza fisica che quella sociale hanno spesso un impatto favorevole sull'aumento della sostenibilità in tutte le sue dimensioni. Per esempio:

**SALUTE E BENESSERE:** caratteristiche che mostrano prodotti di migliore qualità. Un accesso affidabile a cibo economico, fresco e nutriente è importante per la sicurezza alimentare, la salute e il benessere degli individui e delle comunità.

**SOSTENIBILITA' SOCIALE ED ETICA:** si riferisce alla capacità di contribuire all'equità, alla giustizia e alla vitalità delle comunità locali. È molto radicata nelle relazioni di fiducia tra consumatori e produttori, nella solidarietà e nei valori condivisi.

**SOSTENIBILITA' AMBIENTALE:** per esempio, quando si adottano metodi di produzione senza pesticidi o meno intensivi, o quando si riduce al minimo l'uso di combustibili fossili o di imballaggi.

**SOSTENIBILITA' ECONOMICA:** include questioni come la competitività e la redditività economica, un migliore accesso al mercato per i piccoli agricoltori, l'uso efficiente e il contributo alle risorse (comprese quelle umane), i benefici per le comunità in termini di creazione di posti di lavoro e di reddito.

Qui di seguito c'è una tabella in cui, sulla base delle prove della letteratura scientifica, dei rapporti, dell'opinione degli esperti e della pratica, vengono mostrati sistematicamente i diversi benefici e aspetti della sostenibilità. Questi aspetti sono categorizzati sotto i gruppi di benefici "salute e benessere", "sociali", "economici" e "ambientali". La panoramica si concentra sui sistemi alimentari locali e sui canali brevi di approvvigionamento alimentare, quindi i termini cibo locale o SFSC utilizzati sono visti in modo univoco. Naturalmente, il grado di sostenibilità e i benefici variano a seconda dei diversi tipi di metodi di produzione e vendita, prodotti, luoghi ecc. Inoltre, diversi agricoltori e clienti possono interpretare diversamente la sostenibilità e sperimentare impatti diversi.

La panoramica è data come una serie di benefici potenziali, e si raccomanda che ogni agricoltore esamini ciò che i suoi prodotti e le sue pratiche corrispondono e quindi crei la propria offerta o migliori la qualità dei suoi prodotti. Inoltre, questo può essere un modello per i consumatori - quando scelgono il cibo che usano.

**Benefici nel mangiare prodotti locali:****Salute e Benessere****Più fresco e più gustoso!**

I prodotti coltivati localmente sono molto più freschi, più saporiti e probabilmente più nutrienti dei prodotti che sono stati spediti da lontano.

**Maggiore contenuto di sostanze nutritive**

Più fresca è la frutta o la verdura, più nutrienti ci saranno.

La maggior parte dei prodotti locali è stata raccolta nelle ultime 24 ore, assicurando che sia matura e al massimo della sua densità nutritiva.

**Godere del cibo stagionale**

Il ciclo dei prodotti stagionali è il modo più naturale di mangiare e perfettamente progettato per sostenere la nostra salute. Mangiare prodotti nella loro stagione significa godere di questi alimenti quando sono più abbondanti, il che a sua volta li rende più accessibili.

**Picco di maturazione**

Gli agricoltori locali permettono alla loro frutta e verdura di maturare completamente senza prodotti chimici o gas per accelerare questo processo. Il cibo coltivato localmente viene raccolto al suo massimo grado di maturazione, quando è più denso di sostanze nutritive.

**Promuovere la sicurezza alimentare**

Meno processi ci sono tra la fonte dei prodotti e la piastra, meno possibilità ci sono di contaminazione.

**Vicinanza alla fonte**

La riduzione del tempo di viaggio permette di trasportare gli alimenti quando sono freschi, senza utilizzare conservanti chimici, gas o cere utilizzati per conservare gli alimenti per il trasporto su lunghe distanze.

**Varietà di prodotti diversi**

I piccoli agricoltori preferiscono poter coltivare più varietà di frutta e verdura. Significa che invece di avere semplicemente "pomodori" la gente può scegliere tra assortimenti versatili di tipi di pomodoro.

**Provare nuovi alimenti**

I piccoli coltivatori spesso offrono prodotti particolari e altre varietà. Possono anche fornire ai clienti una o due nuove ricette.

**Maggiore connessione con il cibo**

Facendo acquisti a livello locale, la gente è più legata al cibo che mangia; sapendo chi l'ha prodotto, da quale azienda proviene e come è arrivato esattamente dalla fattoria alla forchetta..

**Dieta salutare**

Aumentare la conoscenza del cibo tra i consumatori può portare all'adozione di una dieta più sana.

**Possibilità di parlare**

Comprare da un agricoltore locale permette alle persone di fare domande, conoscere le loro pratiche agricole e ottenere una migliore comprensione dei loro prodotti alimentari.

**Benefici sociali (comunità ed etica)****Creare un senso di comunità**

Comprare prodotti coltivati localmente e sapere da dove viene il cibo unisce le persone a coloro che lo coltivano e lo allevano. Invece di avere una relazione con un supermercato aziendale, le persone sviluppano relazioni più piccole con più fonti di cibo.

**Sviluppare relazioni personali**

Sviluppare relazioni personali con gli agricoltori locali può essere vantaggioso per le persone. Per esempio, possono far sapere personalmente al cliente quando la loro varietà preferita di patate o i lamponi che amano saranno disponibili in vendita.

#### **Comfort socio-psicologico e autostima degli agricoltori**

L'interazione diretta e il feedback dei consumatori come riconoscimento etico e apprezzamento del lavoro degli agricoltori, può aumentare la convinzione degli agricoltori che il loro lavoro è necessario.

#### **Sopravvivenza e rivitalizzazione delle aree rurali**

Gli SFSC possono fornire nuove possibilità di sopravvivenza e rivitalizzazione alle aree rurali marginali e all'agricoltura. Inoltre, possono potenzialmente riconfigurare i paesaggi (terreni agricoli periurbani).

#### **Riconnettere le comunità urbane e rurali**

L'impatto di alcuni SFSC nelle aree urbane (come i mercati agricoli può andare oltre la semplice relazione commerciale e in una maggiore coesione sociale della popolazione in queste aree (educazione e sensibilizzazione, creando nuove opportunità per soddisfare i bisogni alimentari e sociali ed economici)

#### **Rafforzare la cultura e le identità locali**

Dando valore ai prodotti locali (tradizionali), ai metodi di produzione e di commercializzazione, alle conoscenze e alle abitudini di consumo, i piccoli agricoltori e i trasformati alimentari contribuiscono a sostenere le conoscenze e le abilità tradizionali (specialmente la conoscenza delle varietà locali).

#### **Senso di appartenenza**

Gli stessi valori e significati attribuiti a un prodotto e alla sua origine possono sviluppare un senso di orgoglio, di coesione sociale e di appartenenza a una certa area e comunità.

### **Benefici economici**

#### **Supporto dell'economia locale**

Ottenendo prodotti da agricoltori locali, il denaro rimane all'interno dell'economia locale (vicino a casa). Questo lavora per costruire l'economia della comunità. Inoltre, i prodotti passano per meno mani, quindi più soldi spesi tornano effettivamente a chi li ha coltivati.

#### **Supportare attività economiche locali**

Acquistando cibo coltivato localmente, le persone sostengono i loro agricoltori locali e aiutano a far crescere l'economia locale. Quando le persone comprano cibo coltivato localmente sostengono la loro comunità locale, e il loro denaro torna a produrre più cibo locale per loro. (Quando le persone comprano cibo nei supermercati, la maggior parte del costo che sostengono va al trasporto, alla lavorazione, all'imbustigliamento, alla refrigerazione e alla commercializzazione di quel cibo, e non necessariamente agli agricoltori stessi.)

#### **Equità e reddito dignitoso**

Comprendendo i costi "reali" dell'agricoltura e della produzione alimentare, i consumatori aumentano la loro disponibilità a pagare per prodotti che conoscono e di cui si fidano. Questo a sua volta permette ai produttori di ricevere un reddito dignitoso per il loro lavoro.

#### **Rivitalizzare economie locali**

L'acquisto di cibo coltivato localmente può aumentare o aiutare a rimettere in circolo il reddito della comunità, stimolare il settore agroalimentare e creare nuovi posti di lavoro, oltre a preservare le piccole e medie aziende agricole che sono al centro delle economie rurali locali.

#### **Rapporti di forza più equi**

Da attori passivi o subordinati della catena alimentare i produttori e i consumatori diventano attivi e sovrani che stabiliscono regole, organizzano e controllano le loro relazioni commerciali.

### **Benefici Ambientali**



**Aiuta a preservare i terreni agricoli e lo spazio verde**

L'acquisto di cibo coltivato localmente aiuta a mantenere e preservare lo spazio verde e i terreni agricoli nella comunità locale.

**Biodiversità agricola**

Molti piccoli agricoltori locali contribuiscono all'agro-biodiversità. Poiché desiderano coltivare varietà diverse, ridurre la dipendenza dalla monocoltura (singole colture coltivate a scapito dei suoli), incoraggiare la diversificazione dell'agricoltura locale e la varietà delle colture, e allevare razze tradizionali.

**Incoraggiare l'agricoltura sostenibile**

Molti agricoltori locali praticano l'agricoltura multifunzionale, coltivano prodotti biologici e usano il metodo della rotazione delle colture (questo aiuta a ridurre l'uso di pesticidi e di sostanze inquinanti e mantiene il suolo in buone condizioni piuttosto che impoverirlo).

**Metodi organici e naturali**

Le aziende agricole che producono cibo per i mercati locali hanno maggiori probabilità di usare metodi biologici e naturali, riducendo l'inquinamento dell'aria, del suolo e dell'acqua.

**Modalità ecologicamente sostenibile**

I prodotti venduti nei sistemi alimentari locali sono generalmente prodotti in modo ambientalmente sostenibile, usando meno input come pesticidi, fertilizzanti sintetici, mangimi, acqua ed energia.

**Meno imballaggi e meno energia**

Gli alimenti coltivati o allevati localmente richiedono meno imballaggi rispetto ai supermercati e meno energia per lo stoccaggio, poiché sono freschi e stagionali. Usano metodi di produzione meno inquinanti, e tagliando le distanze di trasporto, riducono le emissioni di gas serra.

**Meno spazzatura**

Poiché l'acquisto locale accorcia la filiera, portando il cibo direttamente dall'azienda alla forchetta, nel processo si producono meno rifiuti. Questo può significare meno imballaggi attraverso il trasporto e la spedizione, ma anche meno rifiuti ambientali dovuti all'inquinamento e meno rifiuti alimentari.





Foto: [Kerstin Riemer](#); [Pixabay](#)

## Il concetto di una comunità con un sistema alimentare

Un approccio alla costruzione di un sistema alimentare che considera la sostenibilità - economica, ambientale e sociale - un obiettivo a lungo termine a cui la comunità tende.

A volte è usato in modo intercambiabile con i sistemi alimentari "locali" o "regionali".

Per esempio, un agricoltore alleva le pecore, la carne di pecora viene lavorata, e la carne di pecora lavorata viene acquistata dai consumatori locali e poi portata sulla loro tavola. Tutto questo avviene a breve distanza e crea un sistema alimentare comunitario.

#### 4 pilastri di un Sistema alimentare di comunità (Rutgers University):

**Prossimità** si riferisce alla distanza tra le varie parti del sistema alimentare. Più la fattoria è vicina alla nostra tavola e al nostro pasto, più aumenta la probabilità che si formino relazioni durature tra le varie parti del sistema alimentare - agricoltori, trasformatori, rivenditori, ristoratori, consumatori, etc.

**Autosufficienza** si riferisce al grado in cui una comunità soddisfa i propri bisogni quando si tratta di produrre, trasformare e vendere il proprio cibo. Mentre l'obiettivo dei sistemi alimentari comunitari non è l'autosufficienza totale, aumentare il grado di autosufficienza alimentare è un aspetto significativo.

**Sicurezza alimentare** significa che gli individui, le famiglie e le comunità hanno accesso a cibo di qualità. La sicurezza alimentare comunitaria affronta l'accesso al cibo in un contesto comunitario (specialmente per le famiglie a basso reddito) e permette lo sviluppo di sistemi alimentari locali.

**Sostenibilità** si riferisce all'implementazione di pratiche agricole e del sistema alimentare che non compromettono la capacità delle generazioni future di soddisfare i loro bisogni alimentari. Questo significa che l'ambiente, gli animali, le persone e le comunità sono tutti presi in considerazione durante ogni passo del percorso.

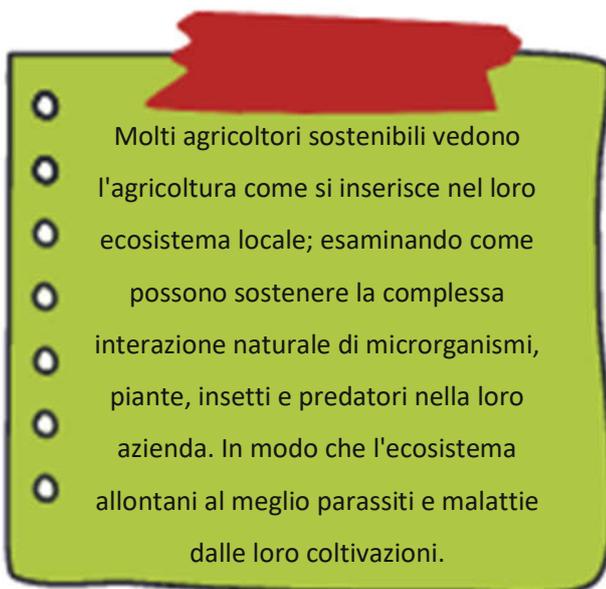
## Entra nel “regno” del cibo e dell’agricoltura sostenibile

### L’agricoltura sostenibile

— radicata in pratiche organiche, agroecologiche, biodinamiche e rigenerative

L'interesse per l'agricoltura sostenibile esiste da molto tempo, ma sta guadagnando slancio dalla metà degli anni 2000.

I produttori di agricoltura sostenibile coltivano una diversità di colture, allevano animali principalmente al



pascolo e usano tecniche come la copertura dei terreni, la rotazione delle colture, gli insetti benefici e altri metodi non sintetici di controllo dei parassiti e la pacciamatura. Usano i propri input (letame degli animali, mangimi coltivati sulla terra) e gestiscono i propri output (rifiuti del raccolto, letame) in un ciclo chiuso. Queste pratiche contribuiscono alla fertilità del suolo, ai sistemi di acqua pulita, alla biodiversità e ad altri benefici per l'ecosistema, piuttosto che impoverirli.

## Cos'è il cibo biologico e di transizione?

Se una azienda non è certificata come biologica, ciò non significa che non sia sostenibile.

### Cibo biologico

Include verdura, frutta, cereali, carne, latte e formaggi prodotti con metodi che rispettano gli standard dell'agricoltura biologica, che prevede pratiche che riciclano le risorse, promuovono l'equilibrio ecologico e conservano la biodiversità. È stato prodotto senza l'uso di pesticidi chimici o fertilizzanti sintetici, non contiene organismi geneticamente modificati.

### Cibo di transizione

È stato coltivato sotto disposizioni che soddisfano gli standard di coltivazione biologica, ma manca il tempo necessario perché la terra sia libera dall'uso di prodotti chimici o il processo per una corretta certificazione non è ancora stato completato. Questi prodotti non possono essere etichettati come biologici, ma etichettarli come "transitori" vi permette di sostenere gli agricoltori che si stanno muovendo verso la certificazione.

## Cos'è il cibo sostenibile?

In sostanza, il cibo sostenibile si riferisce al cibo (vegetale o animale) prodotto con metodi ecologici di che causano poco o nessun danno alla terra o ai suoi abitanti - piante, animali o uomini. Assicura che l'ambiente, la terra, le comunità e le persone siano protette.

### Il sistema alimentare sostenibile include

- **Salvaguardare l'ambiente**

Gli agricoltori che si attengono a pratiche sostenibili proteggono la biodiversità e permettono agli ecosistemi sani di prosperare.

- **Benessere degli animali**

Gli agricoltori che rispettano le pratiche sostenibili proteggono il benessere degli animali.

- **Protegge la salute pubblica**

Il cibo dovrebbe essere sicuro per chi lo consuma e non danneggiare la salute

- **Aiuta le comunità**

I lavoratori agricoli, i produttori di cibo e tutti coloro che lavorano con il cibo che mangiamo o beviamo - dovrebbero avere condizioni di lavoro e salari equi. Così facendo, questo può sostenere e beneficiare l'economia locale e la comunità.

Gli allevatori sostenibili allevano il loro bestiame in modi che permettono loro di pascolare o foraggiare, muoversi liberamente all'aperto ed esprimere comportamenti naturali.

## Che cos'è il "Farm to Table"?

Farm-to-table è una frase che può significare varie cose per persone diverse. In sostanza, farm-to-table significa che il cibo in tavola proviene direttamente dalle aziende agricole.



Diamo uno sguardo più profondo alla definizione:

Il "Lexicon of Food"<sup>5</sup>: "Il movimento Farm to Table sostiene il cibo di provenienza locale che è stagionale, fresco e prodotto biologicamente. È stato anche promosso sia dagli agricoltori che dagli chef come un mezzo per collegare i consumatori alla fonte degli ingredienti dei loro pasti".

Fraasi simili includono "locally-sourced", "farm-fresh", "farm-to-plate" e "farm-to-fork".

I movimenti sociali a favore del "Farm-to-Table"

I ristoranti Farm-to-table riforniscono le loro cucine da produttori locali o dal proprio appezzamento.

### Mangiare dove il cibo è prodotto

In senso stretto, farm-to-table, si riferisce al cibo preparato, cucinato e servito direttamente nell'azienda. Significa che il tavolo è direttamente nell'azienda agricola.

Spesso, offrono un giro della fattoria con l'agricoltore che mostra e descrive i metodi usati per allevare la carne, coltivare la frutta e la verdura, educare gli ospiti sulle fasi del ciclo alimentare e sull'impatto delle loro scelte su persone, animali, economie e pianeta. Come tali, questi sono pasti educativi oltre a caratterizzare gli alimenti che sono locali, freschi e stagionali.

### Relazione diretta tra fattoria e ristorante

Farm-to-table promuove il servizio di cibo locale nei ristoranti, attraverso acquisto diretto dal produttore e sottolinea un rapporto diretto tra un'azienda agricola e un ristorante. Possono offrire cibo locale per attirare i clienti, mettendo in evidenza la provenienza e la tipicità del cibo, insieme a ricette, valori, tradizioni e abitudini locali - come parte del patrimonio e della memoria storica della comunità locale.

### Comprare ingredienti Farm-to-Table

Farm-to-table si riferisce anche all'acquisto di cibo direttamente dai coltivatori, con la tavola che è quella a casa del cliente.

Farm-to-table include una forma di **tracciabilità** del cibo in cui l'origine del cibo è identificata ai consumatori - celebrato come "**sapere da dove viene il tuo cibo**".

<sup>5</sup> <https://www.lexiconoffood.com/definition/definition-farm-table>



## Cibo sostenibile o Farm-to-Table — Quali sono le somiglianze?

Le idee del cibo sostenibile e del movimento Farm-to-Table sono diverse, ma condividono molte somiglianze. In primo piano c'è il concetto di progettare un sistema alimentare affidabile che sia benefico per l'umanità (sia presente che futura).

### Attenzione su:

- ✓ Salute e nutrienti ottimali per le comunità; riduzione rischio di malattie legate all'alimentazione
- ✓ Cibo stagionale prodotto localmente - cibo sano e fresco per tutti i membri della comunità
- ✓ Collegamento diretto tra chi produce il cibo e chi lo consuma
- ✓ Preservare l'ambiente e le comunità, anche diminuendo la necessità del trasporto di cibo
- ✓ Partecipare alla promozione del cibo locale e della comunità
- ✓ Incoraggiare le fattorie e le imprese locali in modo che le comunità possano crescere finanziariamente e che il denaro circoli



## Connessioni agricoltura-scuola

Le connessioni "Farm-to-school" sono forme più recenti in cui i produttori possono vendere direttamente i prodotti di base attraverso i programmi dei pasti scolastici durante l'anno scolastico e i programmi estivi.

Le scuole, i college e le università rappresentano un'opportunità largamente non sfruttata per rafforzare il mercato degli agricoltori e aumentare l'accesso ai cibi di alta qualità coltivati localmente per i giovani.

→ o istituzioni pubbliche volte a valorizzare produzione, tradizioni e la cultura gastronomica locale

Foto: [Jill Wellington](#); [Pixabay](#)

## Sapere da dove viene il nostro cibo

Il punto di partenza è che i clienti vogliono sempre più sapere da dove viene il cibo che mangiano, capire i passaggi e i metodi di produzione e di processione; il che è un'ottima occasione per i piccoli produttori agroalimentari locali che entrano in contatto diretto con i loro clienti.

Andare a prendere il cibo in una azienda agricola significa andare direttamente alla fonte.

Parlare direttamente con l'allevatore che produce il bestiame da cui sono state tagliate quelle costolette di agnello, che coltiva le zucche o produce il formaggio, raccoglie il miele o le uova, fornisce al consumatore un legame diretto con la terra, i terreni stessi da cui provengono i loro alimenti.

## Opportunità offerte dal Marketing

Un vantaggio è stabilire il **marchio** come produttore e fornitore di cibo sano e fresco

- ✓ fornire prodotti autentici e credibili
- ✓ costruire la fiducia del consumatore

La ricerca di cibi più sani da parte dei consumatori - un numero crescente di loro presta più attenzione alle **etichette degli alimenti**. Il concetto di alimenti e bevande con etichetta pulita non è nuovo, ma è stato spinto sotto i riflettori negli ultimi anni.

Innova Market Insights (innovami.com) – la società multinazionale di ricerche di mercato osserva le tendenze alimentari da oltre 25 anni e ogni anno presenta un rapporto Top 10 Trends. Essi, sulla base della loro ultima indagine sui consumatori 2020, hanno annunciato le Top 10 tendenze alimentari per accelerare l'innovazione. La trasparenza è un chiaro vincitore e la tendenza principale per il 2021.

## #1 TREND

# TRIONFA LA TRASPARENZA



### 3 su 5

... i consumatori globali dicono di essere interessati a "saperne di più sulla provenienza del loro cibo e su come è fatto"

### 3 su 4

... consumatori globali dicono che si aspettano che le aziende "investano nella sostenibilità"

Fonte: Innova Market Insights (2020)

Un' **ETICHETTA CHIARA** e **LA SOSTENIBILTA'** è parte di quel trend.



## Le informazioni sul prodotto sono di grande importanza!

La domanda di maggiore trasparenza incorpora le aspettative dei consumatori per informazioni sull'intero ciclo di vita di un prodotto e lungo tutta la catena di fornitura.

L'etichetta chiara è la norma più importante quando si tratta di prodotti alimentari e bevande. La tendenza dello stile di vita verso una vita più sana aumenta ed espande le aspettative dei consumatori su una **ETICHETTA CHIARA**: Gli aspetti da considerare includono il benessere umano/animale, la trasparenza della catena di approvvigionamento alimentare, l'alimentazione "plant-forward" e l'approvvigionamento sostenibile.

I consumatori sono disposti a pagare un prezzo più alto per un prodotto alimentare o una bevanda fatta con ingredienti che riconoscono e di cui si fidano.

**SOSTENIBILITA'** è al centro della scena - i consumatori vogliono che le loro azioni quotidiane influenzino positivamente l'ambiente.

I consumatori vogliono sapere



Da dove arriva il cibo?

Come è stato prodotto?

Come è stato ottenuto?

Cosa contiene il prodotto?



Connettiti con i tuoi clienti. Racconta la tua storia. Vendi il tuo cibo.



I produttori di cibo con uno **storytelling creativo** e significativo possono connettersi con i consumatori in un modo nuovo e diverso.

Ci sono diversi modi per commercializzare direttamente i prodotti alimentari. Tutti i metodi si basano sullo sviluppo di un **rapporto con il consumatore finale**.

## Marketing diretto e distribuzione

**Strategie di marketing diretto:** il produttore vende la merce direttamente al consumatore o all'utente finale (senza intermediari), quindi l'autenticità e la fiducia sono mediate dall'interazione personale.

**Faccia-a-faccia** Le vendite offrono ai clienti l'opportunità di incontrare e parlare direttamente con gli agricoltori che coltivano il cibo che stanno acquistando. Inoltre, gli agricoltori possono imparare di più, direttamente, su ciò di cui i loro clienti hanno bisogno e su ciò che i loro clienti vogliono sapere sul cibo delle loro fattorie. Queste relazioni danno un feedback cruciale agli agricoltori quando prendono decisioni su cosa piantare, evolvono l'educazione dei clienti e sviluppano strategie di marketing.

**Esempi di marketing diretto:** vendite alla fattoria, "prendi direttamente", negozi agricoli, mercati degli agricoltori, vendite su strada (stand su strada), agricoltura sostenuta dalla comunità, marketing mobile e vendite per corrispondenza

Accanto alla vendita di prodotti agricoli freschi, ulteriori opportunità di marketing diretto per i produttori possono fornire servizi legati ai prodotti agricoli, come la degustazione e la fornitura di pasti.

L'esempio più diffuso è l'**agriturismo**.

→ Nel suo senso stretto implica attività di ospitalità e ristorazione nella fattoria, oltre alla regolare produzione agricola

→ In un senso più ampio, permette la fornitura di una vasta gamma di servizi - dal campeggio, ai percorsi enogastronomici, alle esperienze di lavoro in fattoria



## Marketing collaborativo e distribuzione

**Strategie di marketing collaborativo:** più di un produttore lavora insieme per vendere i propri prodotti

Queste opzioni in cui i produttori alimentari lavorano insieme per essere più efficienti nel far arrivare i loro prodotti ai consumatori ed estendere la loro portata a nuovi mercati, aumentano di popolarità.

Le strategie di marketing collaborativo stanno aiutando i singoli agricoltori ad essere più competitivi e a trarre il massimo vantaggio dalle opportunità di mercato.

**Esempi di marketing cooperativo:** partnership, accordi condivisi, cooperative di produttori, cooperative alimentari come club o negozio di proprietà dei membri, CSA multi-azienda, centri alimentari



## **Le donne rurali e l'accesso al cibo fresco ed all'agricoltura sostenibile**

*“Se le donne nelle zone rurali avessero lo stesso accesso alle attività produttive degli uomini, la produzione agricola e contadina aumenterebbe e potremmo nutrire circa 150 milioni di persone in più.” (FAO, 2011)*

## Donne Rurali nell'accesso al cibo fresco ed all'agricoltura sostenibile

Le donne nelle zone rurali giocano un ruolo cruciale nella vita delle loro comunità, ma il loro lavoro riceve meno riconoscimento e le loro attività si rivelano generalmente meno redditizie. I contributi delle donne rurali all'agricoltura sono per lo più non visti o quasi del tutto ignorati.

**Le donne affrontano ancora barriere - c'è un divario di genere:**

- meno accesso alle risorse produttive come terra, bestiame, capitale umano, nuove tecnologie
- meno accesso ai servizi finanziari, al credito e ai prestiti
- accesso più limitato a formazione, informazione, servizi di estensione, servizi pubblici, protezione sociale e mercati

**Le donne agricoltrici non conoscono o non sono consapevoli dell'importanza del mainstreaming di genere nella gestione della terra e nel lavoro agricolo, e hanno difficoltà a bilanciare il loro lavoro agricolo con il ruolo familiare.**

Secondo la FAO, se le donne contadine avessero lo stesso accesso alle risorse degli uomini, potrebbero aumentare i loro rendimenti e la produzione di cibo dal 20 al 30 per cento. (FAO, luglio 2011)

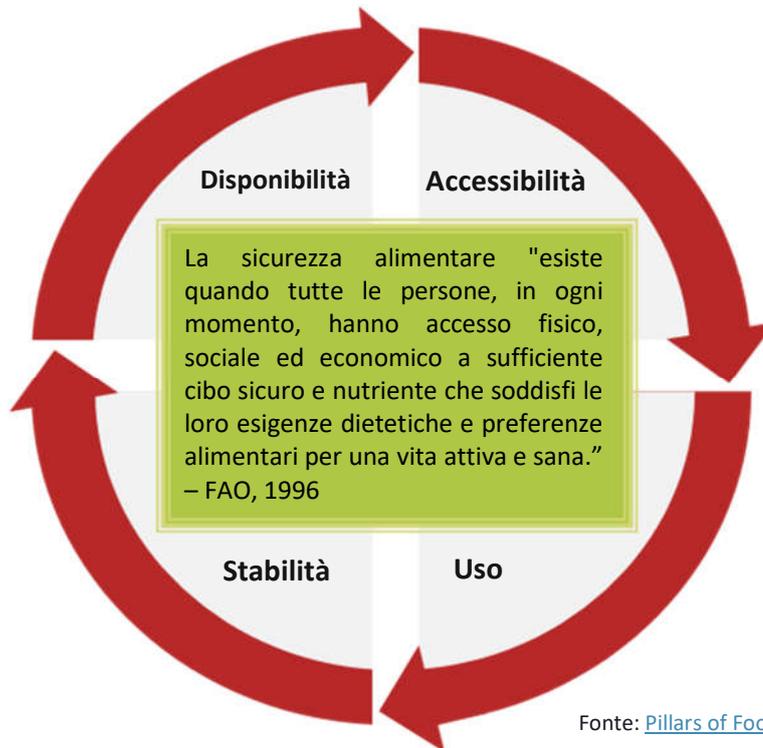
Alcuni dati statistici - Disuguaglianze in Europa: Più dell'80% delle donne che vivono in campagna collaborano o assistono i loro mariti, il 28,7% dei lavoratori agricoli sono donne e le aziende agricole gestite da donne sono il 40% più piccole di quelle gestite da uomini. (Eurostat)



**Tuttavia, le donne danno un contributo significativo alla produzione agricola, alla sicurezza alimentare e alla nutrizione, alle economie rurali, alla gestione della terra e delle risorse naturali.**

Le donne rurali si occupano delle faccende domestiche, dei bisogni nutrizionali e dell'educazione dei membri della loro famiglia, e svolgono compiti agricoli e di allevamento. Così, oltre al loro ruolo di custodi primari per le loro famiglie, le attività delle donne rurali includono tipicamente la semina, la coltivazione e il raccolto delle colture, la cura del bestiame, la selezione, la lavorazione e la preparazione del cibo. Inoltre, le donne rurali si impegnano nel marketing e nel commercio, specialmente nei mercati locali dove vendono qualsiasi eccedenza dei loro raccolti. Inoltre, si preoccupano che qualsiasi reddito ottenuto dalla vendita delle eccedenze sia reinvestito nella famiglia sotto forma di cibo, assistenza sanitaria o istruzione.

Le donne rurali giocano un ruolo essenziale in tutti e 4 i pilastri relativi alla **sicurezza alimentare**:



Significativo è il valore del lavoro delle donne rurali, non solo come agricoltrici e produttrici di cibo, ma come custodi delle diete, custodi di ricche tradizioni agricole e amministratrici della terra e della biodiversità.

**La Convenzione sulla diversità biologica riconosce "il ruolo vitale che le donne svolgono nella conservazione e nell'uso sostenibile della diversità biologica".**

Le contadine, specialmente quelle coinvolte nella coltivazione su piccola scala, possiedono le competenze sia per la gestione che per la conservazione della biodiversità. Le donne rurali sono state tradizionalmente incaricate di conservare cibo e semi, di scegliere, migliorare e adattare le diverse varietà di colture alle condizioni e di trasmettere le loro conoscenze da una generazione all'altra.

**È ovvio che le donne svolgono un ruolo notevole nella conservazione della diversità agricola, quindi queste conoscenze e competenze dovrebbero essere prese in considerazione.**

## Conclusioni

### → Potenziale delle iniziative dei sistemi alimentari locali (LFS) e delle filiere alimentari corte (SFSC)

L'accesso ai mercati è un fattore significativo per molte piccole agricoltrici per generare reddito e aumentare la produttività delle loro aziende.

Le tendenze attuali nella sfera alimentare e lo spostamento dell'attenzione dei consumatori verso alimenti freschi, sani, sostenibili e locali aprono opportunità per le donne rurali, che possono vedere la loro possibilità in nicchie di consumatori. In questo contesto, è fondamentale sottolineare l'importanza delle innovazioni sociali, dell'educazione e delle azioni di sensibilizzazione per portare il cambiamento (nuove relazioni, nuove mentalità).

### Misure specifiche su misura per le donne rurali

- progettare misure speciali e programmi educativi per le donne rurali per migliorare la loro posizione e diventare più competitive e capaci di affrontare i cambiamenti e le sfide del mercato

- rendere più accessibili i servizi di formazione delle risorse umane e le misure speciali adattate alle donne rurali

Quando si pianificano misure di sostegno e programmi educativi per le donne rurali, si dovrebbe tenere presente che l'elevato carico di lavoro nell'azienda agricola e in famiglia renderebbe difficile la loro partecipazione attiva ai programmi.

### Suggerimenti e raccomandazioni per azioni coordinate che contribuirebbero a un maggiore coinvolgimento delle donne rurali nelle tendenze osservate di crescente interesse per il cibo fresco

#### INNOVAZIONE SOCIALE

- creare opportunità per le donne rurali di prendere il timone per quanto riguarda i cambiamenti all'interno del settore agricolo, guidando e promuovendo processi di Innovazione Sociale che sviluppano sistemi brevi (diretti) per la consegna e l'accesso al cibo cambiando le relazioni, le prospettive e i modi di pensare e di agire degli attori coinvolti, il che porta al raggiungimento, soprattutto, di obiettivi sociali a beneficio di tutti

- considerare come le iniziative LFS/SFSCs possano essere sviluppate in modo sostenibile, permettendo una maggiore resilienza di fronte alle perturbazioni del mercato globale

#### EDUCAZIONE – AUMENTO DELLE COMPETENZE

- studiare quelle vie che possono permettere l'empowerment delle donne rurali e l'accesso alla conoscenza e alla tecnologia che permetta loro di ottenere risultati migliori

- fornire ulteriore formazione, istruzione per adulti e altri programmi, seguendo le esigenze delle donne rurali, compresa la formazione in materia di imprenditorialità, innovazione nella produzione agricola, marketing e mercati, nonché la formazione di cooperative

- una maggiore mobilitazione dei fornitori di formazione, utilizzando strumenti, meccanismi e metodi di formazione appropriati e innovativi per costruire le competenze necessarie a sviluppare sistemi brevi (diretti) per la consegna e l'accesso al cibo fresco e maggiori prestazioni, compreso un forte sostegno alle donne rurali

- sostenere l'educazione alimentare usando una comunicazione basata su tematiche nutrizionali, sulla cultura e sugli aspetti sociali appropriati, che può creare una domanda di cibo coltivato localmente

#### RETE E MOBILITA'

Le donne rurali dovrebbero formare associazioni e reti, perché in questo modo è più facile per loro realizzare le loro idee e sono più impegnate.

- sostenere e incoraggiare la creazione di reti di donne rurali, lo scambio di conoscenze ed esperienze, sia a livello locale che nazionale ed europeo, compresa la mobilità per l'acquisizione di conoscenze ed esperienze, e le cooperative di donne

#### AUMENTARE LA CONSAPEVOLEZZA

- aumentare la consapevolezza del potenziale delle iniziative LFS/SFSC per raggiungere lo sviluppo locale, un migliore accesso al mercato per le piccole proprietarie e una maggiore qualità degli alimenti per i consumatori

- creare campagne di sensibilizzazione che promuovano la diversificazione della dieta e i benefici nutrizionali, ambientali ed economici del cibo coltivato localmente

## La storia della condivisione: il miglior seme della conoscenza - l'apprendimento attraverso un approccio donna-donna

Vi portiamo la storia di una donna con uno spirito curioso che condivide le sue conoscenze attraverso YouTube e i social network. Questo è un grande esempio di come le donne innamorate della natura e della campagna possano condividere le loro conoscenze e imparare le une dalle altre diffondendo la consapevolezza sul cibo fresco e sano. Questa la storia di una donna che ha trasformato il suo canale YouTube "Alhemija - GardenIn" in un laboratorio educativo per la felicità in cui tutti sono benvenuti.



Svetlana Marjanović (GardenIn)

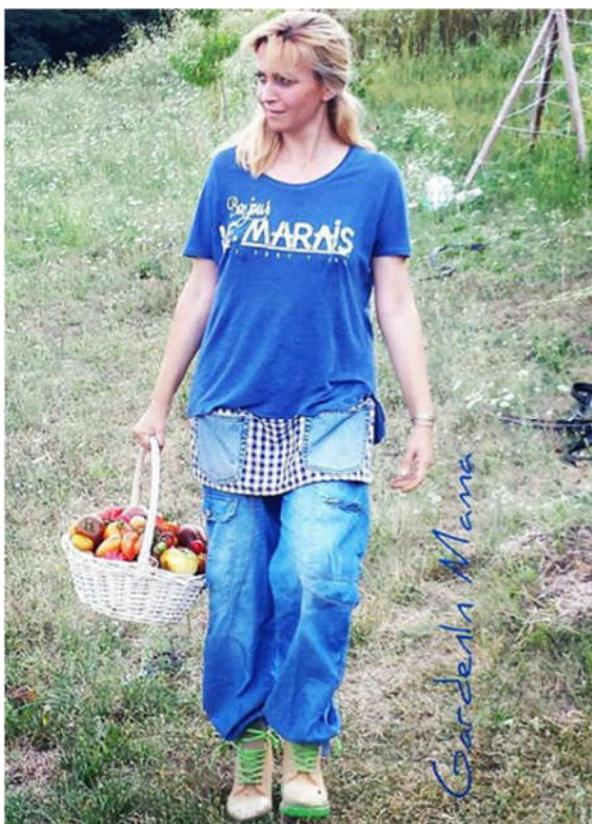
 YouTube Channel: Alhemija - GardenIn  
Zavidrug bb, 32300 Klatičevo (Serbia)

<https://gardeninmagazin.net/>  
[https://www.instagram.com/gardenin\\_magazin/](https://www.instagram.com/gardenin_magazin/)  
<https://www.facebook.com/gardeninmagazin>

Anche se Belgrado è la mia città natale dove vivo e lavoro, da quando ho capito che mio figlio sta crescendo senza mai salire su un albero e senza sapere che sapore ha il frutto del gelso ... tutto è cambiato. Ho deciso di sistemare la proprietà di famiglia abbandonata e farne un luogo che rappresenterà un'oasi, un luogo di armonizzazione e di equilibrio del trambusto urbano. E siccome la gente respingeva l'idea che la produzione di



cibo serio potesse essere fatta solo nei fine settimana, è stata una molla per dimostrare a me stesso e agli altri che qualsiasi idea sostenuta da un enorme desiderio è la strada per la realizzazione. E per non lasciare tutto a livello di racconto e teoria, ho iniziato a registrare i passi che faccio, sia che si tratti di specie vegetali insolite che coltivo (Momordica, arachidi, igname, curcuma, zenzero ...) sia che si tratti delle ricette di cucina, che sono incluse in un libro sui fiori commestibili chiamato "Flower Snacks". Presto il canale YouTube è diventato un laboratorio educativo per la produzione di felicità.



Nel mio lavoro, sono spinta da grande curiosità e ammirazione per la Natura, fame di conoscenza, investimento a lungo termine e aggiornamento personale attraverso libri e ricerca empirica, spirito pionieristico e imprenditoriale, coraggio, propensione a sperimentare ed esplorare fonti di cibo alternative, sinergie con le piante, e di conseguenza una moltitudine di idee che vogliono essere realizzate, semplicità e un profondo bisogno missionario di diffondere ulteriormente le mie esperienze di socializzazione con le piante ...

Per quanto riguarda le difficoltà, il problema più grande è la distanza fisica tra il mio luogo di residenza e il giardino. C'è anche la scarsa infrastruttura stradale, così come la frequente disconnessione della connessione internet ... ma tutto ciò è trascurabile in relazione alla sensazione che balena quando il seme piantato dalla mia mano cresce in una pianta fruttuosa...

Oggi, grazie alle nuove tecnologie, è facile trovare la risposta a qualsiasi dilemma o domanda, e l'isolamento della proprietà, cioè la distanza fisica non è un tale ostacolo, perché gli amici, così come le persone di sensibilità simile, in qualsiasi momento hanno la possibilità di entrare in contatto e condividere le loro emozioni, impressioni e spesso grato per le idee, consigli e ricette che metto sul canale "Alhemija".

È molto difficile per me parlare/scrivere di me stessa perché alla fine sembra inevitabilmente una specie di vanto. Vorrei invece che le mie storie, le ricette, le piante che ho "partorito" e nutrito, un giardino di cui sono la curatrice, raccontassero di me. Il mio desiderio è quello di salvare dall'oblio piante utili, saporite e medicinali (come il loietto, con cui si fa una "limonata" casalinga più ricca di vitamina C dell'originale) che i nostri antenati, così come gli abitanti di altri luoghi usavano, incorporandole in ricette moderne che si adattano al gusto della famiglia moderna e al momento attuale.





Più che consigli e teorizzazioni, penso che sia molto più importante fornire un esempio con il quale cerco di ispirare le donne che vorrebbero essere responsabili verso la loro famiglia (in termini di cura della qualità del cibo che forniscono), che vorrebbero essere utili e creative (perché la natura è una fonte inesauribile di ispirazione e il mercato bio più fornito del pianeta), che non sono passive, ma hanno l'energia e la forza per essere leader in agricoltura, senza perdere il sorriso sul viso. Ogni donna che crede in sé stessa e nel suo lavoro, dopo una dura giornata nell'orto, merita di essere soddisfatta degli altri ruoli che svolge (moglie, madre, chef...). Quindi, non c'è tempo per aspettare, nessuno lo farà per noi, il momento è ora!



## Storie di successo - Donne ispiratrici nell'alimentazione e nell'agricoltura



Il ruolo delle donne rurali è fondamentale per il funzionamento di un sistema alimentare sano e sostenibile. Oltre i campi, le donne stanno correndo per rendere ogni aspetto del sistema più sostenibile, equo e innovativo. Siamo continuamente ispirati dal duro lavoro e dalla creatività delle donne agricoltrici, imprenditrici, produttrici su piccola scala e proprietarie di aziende agricole - donne rurali che lavorano in agricoltura e costruiscono un sistema alimentare migliore. Anche se innumerevoli donne rurali meritano un riconoscimento, questa guida presenta 39 donne di quattro paesi europei che ispirano gli altri e rendono disponibile l'accesso al cibo fresco. La guida presenterà con immagini e parole le donne rurali che gestiscono progetti innovativi, aziende agricole familiari, cooperative o iniziative - per fornire esempi di buone pratiche o approcci innovativi con il potenziale per essere applicati in altre aree/paesi in tutta Europa.

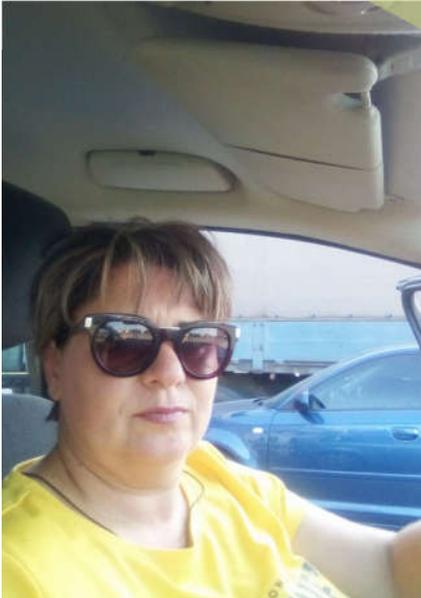


**Katsi Eleni ('Ikotechnia')**



Tyrnavos, Larissa (Grecia)  
 "Ikotechnia" (Oikotechnia)

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100016708896244>



Lavoro da 4 anni in questo settore. La mia azienda si chiama "Ikotechnia", poiché il procedimento si svolge in casa e in greco 'ikos' significa casa e 'technia' significa arte. Le materie prime, che sono principalmente frutta, sono prodotte dalla mia famiglia. Burro di arachidi e di mandorle, uva passa, liquori, marmellate e dolci locali sono i prodotti principali. Li vendo soprattutto nei mercati contadini e attraverso il passaparola di amici e parenti. Non è necessario possedere attrezzature specifiche, ma quando lo faccio, prendo in prestito dai miei colleghi o amici.

L'attrezzatura speciale

potrebbe essere un essiccatore per la frutta, per esempio.



Il vantaggio di possedere una 'Ikotechnia' è che posso lavorare da casa mia e potermi occupare dei miei figli. La

mattina lavoro ai mercati contadini vendendo i miei prodotti e torno a casa quando i miei figli arrivano da scuola o un po' più tardi. La parte difficile è che non è un lavoro ben pagato e per diventare molti collaboratori sono necessari.

Alle donne che vorrebbero stabilire la propria 'Ikotechnia', consiglio di avere pazienza e di amare ciò che fanno, perché non sarà facile. Tuttavia, è incredibile incontrare persone, amare il proprio lavoro e stabilire amicizie e un solido team di clienti.




**Elisa Marena**


 via Fabio Massimo 67  
 82030 Faicchio, Campania, Italy  
[www.facebook.com/marennafarm](https://www.facebook.com/marennafarm)  
[www.instagram.com/marena\\_farm/](https://www.instagram.com/marena_farm/)

**Marena Farm** è un progetto di alimentazione sana e sostenibile per chi vuole mangiare cibi sicuri ottenuti nel rispetto dell'ambiente. Ma anche per chi vuole riscoprire il contatto con la natura e avvicinarsi all'orticoltura. Diamo la possibilità a chi lo desidera di adottare un orto, il proprio giardino, che coltiviamo secondo i principi dell'agricoltura naturale. Non usiamo, quindi, pesticidi e fertilizzanti sintetici, e sfruttiamo le associazioni tra verdure e fiori che seminiamo in grandi quantità nei giardini per attirare insetti utili e impollinatori. Chi adotta un orto può scegliere le verdure da coltivare in



esso, visitarlo quando vuole, dargli un nome, partecipare alla sua coltivazione, raccogliere personalmente le proprie verdure, ed essere così certo della qualità di ciò che mangia. E se non ha il tempo di fare la raccolta, ci pensiamo noi, consegnando i prodotti dell'orto a casa sua ogni settimana.



Alla coltivazione di ortaggi tipici del nostro territorio, abbiamo aggiunto piccole coltivazioni di legumi e pomodori da sugo, e una più consistente

coltivazione di pomodori sanniti verneteco. Quest'ultimo è un Presidio Slow Food Valle Telesina, ed ha la particolarità di essere conservato all'aperto e consumato crudo durante l'inverno. Lo coltiviamo dal nostro semenzaio in modo completamente manuale e sostenibile, con l'intento di aumentare la produzione nella zona, per non perdere la coltura e la tradizione così preziosa per il nostro Sannio.



La nostra azienda si trova in una buona posizione geografica; siamo, infatti, nella valle del Tevere, ai piedi del Monterbano, in una zona preservata, ricca di biodiversità animale e vegetale, e al riparo da fonti di inquinamento di qualsiasi tipo.



Nei nostri 'orti in adozione', minimizziamo lo spreco di acqua e l'uso di plastica non riciclabile. Cerchiamo di promuovere la fertilità del suolo con

buone pratiche agricole, in modo che le piante crescano forti e resistenti ai parassiti. In questo modo, i nostri 'giardinieri adottivi' possono portare in tavola un prodotto stagionale, sempre fresco, con i sapori di una volta e ricco di nutrienti. Inoltre, possono seguire tutta la filiera corta, dalla coltivazione alla raccolta, acquisendo così una maggiore consapevolezza della stagionalità di ciò che mangiano e di come questa scelta abbia un impatto positivo sull'ambiente che ci circonda.



Al momento, il nostro progetto, nato per hobby circa due anni fa, si sviluppa intorno a una trentina di



giardini. Speriamo per il prossimo futuro di poterlo strutturare meglio, al fine di soddisfare tutte le richieste di adozione che ci arrivano.

Inizialmente, abbiamo trovato molto utile l'uso dei social media per diffondere il nostro progetto. Ancora oggi, ci sono di grande aiuto per mantenere i nostri adottanti aggiornati in tempo reale sull'evoluzione del loro orto.

Inoltre, stiamo sviluppando un sistema di monitoraggio ambientale nei giardini, al fine di ridurre al minimo il consumo di acqua e rendere la nostra piccola realtà agricola sempre più sostenibile.



*Natural Gardens  
in Sannio*



## OPG Božac Sandra - GURANIS

 St. Guran 21, Vodnjan 52215, Croazia  
 Phone / fax: +385(0)52511039  
 Mobile phone: +385(0)917881390 (Sandra)  
 E-mail: [sabozac@net.hr](mailto:sabozac@net.hr); [guranisusluge@gmail.com](mailto:guranisusluge@gmail.com)  
<http://www.guranis-usluge.hr/>



Alla stazione di Guran, vicino a Dignano, sulla strada per Barban, c'è una fattoria familiare e il turismo rurale Casa Rustica. Inoltre, ci sono Casa Vacanze e Camere.

La famiglia Bozac vive in questa fattoria di famiglia dal 1992, quando ha avuto l'idea di ristrutturare la vecchia proprietà. Io sono la proprietaria di questa azienda familiare, e sono nata in questa tenuta.

Tutta la famiglia lavora diligentemente, godendo dell'arrivo di ogni nuovo ospite e aspettando con ansia ogni nuovo incontro con loro. Tutti gli ospiti intenzionali o passanti, sono i benvenuti alla tenuta Guran, ai nostri alloggi turistici e strutture di turismo rurale.

Durante il giorno, gli ospiti possono godere di bevande rinfrescanti o caffè. Per la colazione offriamo prelibatezze locali istriane, per lo più di produzione propria (varie marmellate, pane, salumi, formaggi, yogurt, frutta, dolci), così come la colazione biologica e la colazione



secondo le esigenze speciali. Per il pranzo o la cena, prepariamo piatti tipici istriani (varie paste come fusilli, gnocchi, ravioli, pasta con vari sughi e stufati, e vari piatti di carne con i nostri prodotti - formaggio, prosciutto, ecc)



Le strutture del turismo rurale hanno un bel camino nella sala grande, dove ci si può divertire con gli amici e rilassarsi, e sono tutte particolarmente attraenti in inverno, facendovi sentire caldi e benvenuti. Oltre agli ospiti che soggiornano nelle nostre camere, accettiamo gruppi fino a 30 persone, e con un professionista qualificato possiamo organizzare vari tipi di laboratori: cucina, preparazione di conserve domestiche, preparazione di dolci, colorazione, lavorazione della pietra, coltivazione di piante, ecc.



Gurani Estate  
Rural tourism – Domestic products

Gli ospiti e i visitatori possono assaggiare e comprare i nostri prodotti locali e souvenir unici e partecipare alla creazione dei propri prodotti.

Abbiamo pensato per molto tempo alle persone che hanno vari problemi di salute e non possono mangiare cibo normale, che

evitano di viaggiare e devono rimanere a casa.

Ho pensato, e abbiamo ideato qualcosa di nuovo e buono per tutti coloro che devono seguire una dieta senza glutine, o sono a dieta vegetariana, o vogliono iniziare un nuovo stile di vita a causa di problemi di salute o perché semplicemente vogliono un nuovo stile di vita, pieno di salute ed energia - per tutti loro abbiamo preparato dei menù molto ricchi con cibo completamente crudo.

Oltre a un ricco menu di cibo crudo, offriamo anche una vacanza attiva con ciclismo, equitazione, avventure in quad, vela, canoa, nuoto, spa, trucco, passeggiate, escursioni nella natura, workshop, conferenze, intrattenimenti serali e molte altre cose interessanti importanti per la buona salute.





**Slađana Radović**



PPG Radović

37251 Globoder bb, Kruševac  
(Serbia)

[www.facebook.com/sladzano.radovic](https://www.facebook.com/sladzano.radovic)

Da molti anni, la mia famiglia è impegnata nella produzione agricola di ortaggi orientata al mercato (quasi 40 anni). Coltiviamo circa 0,8 ettari, di cui 0,35 sotto serra. I principali prodotti agricoli della nostra attività sono peperoni, pomodori e lattuga. Abbiamo una produzione sia invernale che autunnale, quindi coltiviamo lattuga in inverno, mentre le altre colture elencate le coltiviamo in estate e in autunno. Non abbiamo forza lavoro aggiuntiva. Io e le mie due sorelle gestiamo la produzione agricola con l'aiuto dei nostri genitori. Credo che la nostra forza sia l'esperienza, le

competenze, l'applicazione di nuove tecnologie (reti di irrigazione, sistemi antigrandine, serre) e l'uso di input di qualità e collaudati. I punti deboli sono gli alti costi unitari di produzione e il basso prezzo dei prodotti dovuto alla vendita a rivenditori piuttosto che ai consumatori finali.



In questo anno traumatico sotto il COVID, stavamo lavorando in perdita a causa dei prezzi estremamente bassi dei nostri prodotti, anche se avevamo un mercato disponibile. Abbiamo visto la soluzione nella



diversificazione della linea di produzione. Abbiamo aggiunto due colture supplementari (cetriolo e pomodoro ciliegino) alla rotazione delle colture. Le nuove tecnologie che applichiamo si riferiscono alla possibilità di mitigare le conseguenze delle catastrofi meteorologiche (diversi tipi di reti antigrandine e reti ombreggianti, tunnel, serre) e della siccità (irrigazione). Permettiamo ai nostri prodotti di parlare da soli e di far conoscere la loro qualità. Penso che sia una buona opportunità e una possibilità per le donne di concentrare la loro attenzione sulla trasformazione dei prodotti agricoli, perché sono prodotti a più alto valore aggiunto, e sono più redditizi di quelli primari. Inoltre, la chiave per un'agricoltura competitiva e sostenibile sta nelle varie forme di associazione (organizzazioni, associazioni, cooperative). Il mio consiglio è di rivolgersi all'applicazione di metodi di produzione biologica o di certificare i prodotti (standard G.L.O.B.A.L .G.A.P). Inoltre, sarebbe auspicabile concentrare l'attenzione sul marketing. Prima di tutto, intendo la confezione e l'aspetto, e poi i canali di distribuzione (vendita diretta o online).





**Christina Dalavika**



Skretas Fruits

Larissa, Thessaly (Grecia)

<https://www.facebook.com/skretasfruit>

L'attività è stata lanciata nel 2005 da mio marito. L'azienda commercia frutta di produzione propria. Alcuni anni fa, a causa di un problema di salute, mio marito non è stato in grado di occuparsi degli affari e, di conseguenza, la gestione è passata nelle mie mani.

Anche tutta la nostra famiglia e i nostri parenti fanno parte dell'azienda, per garantirne la sostenibilità.

Nel corso degli anni abbiamo sviluppato attrezzature meccaniche specifiche e utilizziamo frigoriferi e materiali di imballaggio con il supporto di mezzi tecnologici moderni.

La parte forte di questo business è che mi fornisce l'opportunità di lavorare con la mia famiglia, mentre il profitto è sufficiente per tutti noi, offrendo una buona qualità di vita.



Come svantaggio, citerei il fatto che non è un posto di lavoro ideale per una donna, a causa

del fatto che è un campo dominato dagli uomini. All'inizio, ho affrontato ostacoli a causa del mio sesso e della mancanza di rispetto per le mie capacità lavorative. Dopo anni, la situazione sta migliorando, ma a volte è ancora presente. La pandemia, grazie a Dio, non ha influenzato negativamente il nostro business al momento. Tuttavia, i primi segni appaiono giorno dopo giorno. C'è uno spirito generale di incertezza, e stiamo affrontando dilemmi a causa della pressione degli acquirenti per abbassare ancora di più i nostri prezzi.



Suggerirei alle donne che vorrebbero seguire questa carriera di essere preparate sia con l'esperienza che con gli studi, soprattutto perché la competizione aumenta continuamente.

Inoltre devi amare il tuo lavoro ed avere molta pazienza.



Frutta

fresca e precoce




**Franca Norelli**
**AgriBottega Fontana Stella**

 Via rotabile Solopaca, 82030 Frasso  
Telesino, Campania (Italia)

 Instagram: [agri\\_fontanastella](https://www.instagram.com/agri_fontanastella)

 Facebook: [AgriBottega-Fontana-Stella](https://www.facebook.com/AgriBottega-Fontana-Stella)


Sono Franca Norelli, e sono la titolare dell'azienda agricola Fontana Stella, situata in Campania alle pendici del Parco Regionale del Taburno Camposauro, a pochi chilometri dalla città termale di Teleso Terme. Ci troviamo a 365 metri sul livello del mare, e abbiamo come estensione aziendale circa 7 ettari, coltivati ad ulivi (con impianto esclusivamente secolare) e cereali. Nel 2014 entra in funzione il nostro mulino. Riprendendo un'antica tecnica di macinazione a pietra, che mira principalmente a preservare l'integrità del germe di grano e tutte le sue proprietà nutrizionali e organolettiche. Contemporaneamente viene creato un laboratorio artigianale di pasta fresca e un forno per la produzione di vari tipi di pane, frutto della tradizione e della memoria contadina, e di altri prodotti da forno.

Una piccola porzione dell'azienda è adibita a campo sperimentale per la riproduzione e la selezione dei semi di antiche varietà di cereali quali Saragolla (antica varietà di grano duro); Risciola (antica varietà di grano tenero); Farro (il grano più antico del mondo), Marzellina (antica varietà di grano duro) e segale (detta 'iermano', da sempre coltivata nella piana di Prata).

Il recupero continua con alcune varietà di ortaggi come il pomodoro verneteco sannita, dalla buccia consistente che viene raccolto a fine estate per poi essere conservato sotto i portici delle case, al riparo dalle intemperie, così da essere conservato per tutto l'inverno, il peperone beneventano, il pomodoro 'guardiolo'. Queste produzioni sono inserite all'interno di un progetto di filiera, appartenente al circuito Slow Food.



- Punti di forza**
- vendita diretta
  - produzione e trasformazione
  - impresa familiare
- Punti di debolezza**
- prodotti non accessibili a tutti (a causa dei costi e delle quantità)
  - posizione aziendale un po' scomoda da raggiungere per l'utente finale





## OPG Milena Predan

OPG Predan fondata nel 2004, nell'area di Vodnjan.



1. Maja 14, 52215 Vodnjan, Croazia

Phone: +385(0)52511452

E-mail: [milenapredan@yahoo.com](mailto:milenapredan@yahoo.com)

Siamo impegnati nella produzione di prodotti cosmetici da materie prime prodotte in azienda.

Nella nostra fattoria coltiviamo frutta e miele e produciamo prodotti cosmetici dal nostro olio d'oliva e dalle erbe medicinali (crema per il viso, latte per il corpo, olio, peeling, balsamo per le labbra, sapone).

Abbiamo iniziato la produzione di prodotti cosmetici nel 2011. All'inizio, saponi a base di olio d'oliva, e presto la produzione si è estesa ad altro. Tutti i nostri prodotti sono completamente naturali e si basano su materie prime coltivate nella nostra fattoria, senza l'aggiunta di parabeni e conservanti. Oggi, dalla nostra gamma, possiamo offrirvi prodotti a base di olio d'oliva.



Abbiamo anche organizzato durante la pandemia globale di quest'anno e completato il nostro sito web con un nuovo progetto: "Mercato interno web"



Iscrivendosi al "mercato web nazionale" abbiamo l'opportunità di:

→ presentare in modo efficiente ed economico le produzioni, i prodotti, la tecnologia, l'ubicazione, costruire facilmente ed economicamente la visibilità dei nostri prodotti e del business nel suo complesso, scegliendo tipologie di vendita e piano di pagamento, e con una buona gestione del tempo





## Julijana Kiževska



PPG Julijana Kiževska

Pearl Island BB, Novi Bečej  
(Serbia)

Sono stata impegnata nella produzione agricola negli ultimi 5 anni. All'inizio, mi occupavo esclusivamente della produzione dei campi, ma da due anni a questa parte, ho esteso la mia attività agricola alla viticoltura e alla coltivazione della vite. Sono proprietaria di un vigneto che si estende su 2 ettari, di cui in una parte ci sono viti di vitigno autoctono di alta qualità Muscant Crocan. Anche se questo vigneto è per lo più coltivato da una "mano di donna", naturalmente, ho un aiuto significativo e il sostegno della mia famiglia.

L'azienda agricola è ancora nella fase iniziale, e considero la coltivazione di un vitigno di alta qualità Muscant Crocan come il mio vantaggio significativo. Si tratta di un tipo di uva unica al mondo che prospera solo qui sull'Isola delle Perle. Il tipo di vino proveniente da quest'uva era molto conosciuta e apprezzata, qualcosa per cui Novi Bečej era riconoscibile e il mio desiderio è di ricominciare la sua produzione e rinnovare l'antica gloria. D'altra parte, questo è un vitigno piuttosto sensibile ed esigente e richiede molta attenzione e cura.





Le macchine moderne facilitano notevolmente il lavoro nel vigneto, ma questa attività agricola richiede ancora un notevole lavoro e impegno umano durante tutto l'anno. Inoltre, Internet apre grandi opportunità per entrare nel mercato sia in termini di promozione che di vendita. Per ora, sono soddisfatto del mio collocamento di uve sul mercato, e prevedo di coltivare altri 3 ettari nei prossimi anni, così come lo sviluppo della mia cantina.

Sostengo e incoraggio le donne che sono impegnate nell'agricoltura o che vorrebbero essere coinvolte nella produzione agricola. Anche se è difficile impegnarsi nell'agricoltura, ha le sue bellezze e vantaggi. Direi alle altre donne di fare tutto ciò che fanno con amore e poi saranno

ricompensate. Se una donna è ben organizzata e sviluppa una strategia, ha l'opportunità di diventare indipendente, guadagnare il proprio denaro e migliorare il bilancio familiare.





## Palatou Mairi



Trikala (Grecia)

[www.facebook.com/profile.php?id=100011003507379](https://www.facebook.com/profile.php?id=100011003507379)



L'attività è stata avviata 25 anni fa da mio marito. Dopo la sua morte, io e mia figlia abbiamo intrapreso gli oliveti e continuiamo la produzione di olio d'oliva. Recentemente, abbiamo richiesto la certificazione di origine biologica.

La parte forte di questa attività è che il nostro prodotto migliora la salute e il benessere delle persone. È anche un piacere per noi lavorare sulla nostra terra ed essere indipendenti. Tuttavia, l'attività non è abbastanza redditizia per diventare la nostra professione principale.

Di conseguenza, lavoriamo come dipendenti in altre professioni e ci prendiamo cura degli ulivi nel nostro tempo libero. In particolare, la pandemia ha colpito molto i nostri clienti e, di conseguenza, il reddito è stato intaccato. Non utilizziamo nessuna tecnologia speciale nella parte di produzione. Per quanto riguarda la promozione del nostro lavoro, si fa principalmente con il passaparola. Personalmente, non so usare la tecnologia e di conseguenza non posso promuovere il mio lavoro attraverso i social media. Mia figlia è responsabile di questa parte.

Il mio consiglio a tutte le donne che vogliono seguire questa strada come carriera è di amare la natura e gli alberi. Se non sono in grado di affrontare il duro lavoro e non hanno altre fonti di reddito, soprattutto all'inizio, dovrebbero evitare di diventare agricoltori. È molto difficile e non viene pagato. Questa occupazione richiede molta pazienza e passione, poiché il denaro non è un incentivo.




**Simona Zerbinati**

 Via Paganelle Guerri 15  
 41012 Gargallo di Carpi (MO), Italia

[www.terrevive.net](http://www.terrevive.net)
[www.facebook.com/Terrevive](https://www.facebook.com/Terrevive)
[www.instagram.com/bergianti\\_vino](https://www.instagram.com/bergianti_vino)
**TERREVIVE**

**Terrevive**

nasce nel 2008 nella frazione di Gargallo di Carpi, in provincia di Modena, dall'idea di Gianluca e Simona, in seguito ai loro studi in Scienze Agrarie e alla loro rinnovata vocazione per la campagna e l'agricoltura naturale.

Fin dall'inizio, l'azienda ha adottato il metodo Biodinamico come tecnica agronomica; una tecnica di coltivazione che, oltre a rispettare la Natura, rispetta la sensibilità delle persone che lavorano nell'azienda, che hanno fatto propri principi come il rispetto dell'ambiente, della biodiversità e del benessere umano, il tutto in equilibrio con le forze della Natura.



L'attività agricola si concentra su vino da uve Lambrusco, ortaggi di stagione, erbe aromatiche, cereali e antiche varietà di alberi da frutto. I prodotti sono venduti direttamente nello spaccio aziendale o al mercato contadino di Carpi, per sostenere e promuovere la filiera corta e il contatto diretto tra produttore e consumatore.



Terrevive fa parte dell'associazione WWOOF Italia "che mette in contatto volontari e progetti rurali naturali promuovendo esperienze educative e culturali basate su uno scambio di fiducia senza scopo di lucro, per contribuire a costruire una comunità globale sostenibile".





Tutte le attività agricole svolte, insieme all'enoturismo, alla fattoria didattica, alla fattoria sociale e alla presenza di animali, creano un organismo agricolo che è alla base della Biodinamica e dell'agricoltura tradizionale.

**Punti di Forza:** agricoltura biodinamica come tutela dell'ambiente e qualità del prodotto; trasparenza nei processi produttivi e certificazione dei processi (biologico e Demeter); clima di familiarità e capacità di accoglienza; forte propensione alla collaborazione e apertura al territorio.

**Punti di Debolezza:** difficoltà a raggiungere la sostenibilità economica, difficoltà a gestire la burocrazia.



COVID ha avuto un impatto sul nostro lavoro, la vendita del vino è calata drasticamente, dato che vendiamo principalmente a enoteche e ristoranti che sono stati molto penalizzati. Anche l'orto è stato fortemente ridotto, in quanto non avevamo manodopera (progetti sociali di apprendistato o woofers) nel periodo di marzo-aprile 2020. Abbiamo cercato di rafforzare la vendita a domicilio locale e nazionale e la spedizione di vino ai privati con l'attivazione di PayPal e il contratto con GLS.



La tenuta Agroturizam Ograde si trova nel cuore dell'Istria, nel villaggio di Lindarski Katun, vicino a Žminj, nella zona della città di Pazin.

La storia del villaggio è interessante. La parola katun è di origine romana e significa un insediamento pastorale temporaneo. Tali insediamenti a volte, a causa delle loro condizioni favorevoli, hanno superato il villaggio. Questo è successo anche con Lindarski Katun. Questa zona era abitata da pastori nel XV secolo e siccome il luogo era favorevole per il pascolo del bestiame, i pastori vi rimasero. Limitarono i loro prati con muri a secco. Il muro a secco è una recinzione creata impilando la pietra, senza alcun legante. Ancora oggi, numerosi muri a secco sono visibili in tutta l'Istria, così come le piccole case dei pastori in pietra, che sono diventate un souvenir istriano riconoscibile.

La nostra proprietà si trova ai margini del villaggio in un'area di 18.000 mq. In passato, l'intera proprietà era circondata da un muro a secco dei pastori - un recinto, e i pastori l'hanno sempre chiamato "Fences". Abbiamo mantenuto questo nome fino ad oggi.

I nostri più grandi amori sono gli animali, la natura e l'agricoltura. Condividete questo amore con noi e siate nostri ospiti. Il più grande orgoglio della nostra casa sono i cavalli, ma prestiamo la stessa attenzione alle nostre anatre e oche, polli, piccioni, cani e gatti. Dato che produciamo vari tipi di prodotti in modo tradizionale e naturale per le necessità della nostra famiglia, abbiamo deciso di offrire questi "vecchi sapori" un po' dimenticati in un ambiente adatto: in una taverna di pietra - vicino al camino.

Abbiamo progettato nuove attività per tutti coloro che vogliono sperimentare i laboratori di pasta e la fabbricazione di dolci "Pazinski cukeraščić" (sulla lista del patrimonio culturale immateriale della RH), cucinare piatti tradizionali, preparare frutta e verdura per l'inverno, filare la lana e lavorare a maglia i cesti - l'eco-estate Ograda, vicino a Žminj, è la scelta giusta.. È interessante notare che non si deve pagare per tutto, ma si può anche "guadagnare" qualcosa.



Se ti impegni nella pulizia della stalla e nella strigliatura dei cavalli, i proprietari ti ricompenseranno con l'equitazione, e Se ti impegni in lavori agricoli stagionali come piantare, seminare, raccogliere e raccogliere frutta, zappare, falciare e raccogliere il fieno, per esempio, i proprietari ti ricompenseranno con il pranzo o la cena...

Così abbiamo cercato di rimanere in contatto con le persone all'aria aperta perché la pandemia di COVID ha avuto un grande impatto sul nostro lavoro. Speriamo che tutto torni alla normalità il più presto possibile.





Nevena Popov

Cibo salutare



PPG Nevena Popov  
Novi Bečej (Serbia)

<https://www.facebook.com/mdbiotika>



Nel 2018, io e mio marito abbiamo comprato un vecchio frutteto che abbiamo sistemato. Questo processo di rinnovamento continua, così che ogni stagione di trapianto, rinnoviamo i vecchi alberi. Abbiamo optato per un "frutteto misto" in cui coltiviamo diverse specie di piante che crescono insieme e che rendono il frutteto un ecosistema stabile. Cerchiamo di prenderci cura del frutteto applicando i principi della sostenibilità, rispettando l'ambiente e le persone, quindi qualsiasi frutto e specie vegetale sono i benvenuti nel nostro frutteto. È importante che il frutteto in quanto tale sia sano, stabile e diversificato, e quindi fertile preservando la biodiversità e l'equilibrio con la natura. Coltiviamo ciliegie, albicocche, pere, more, e i più comuni sono i meli. La nostra attività si concentra principalmente sulla coltivazione e la vendita diretta di frutta fresca attraverso un negozio di alimenti naturali di proprietà di mio marito. In questo modo, abbiamo combinato la produzione e la vendita attraverso l'azienda di famiglia, e riforniamo sempre il mercato locale con frutta fresca e sana, sostenendo e promuovendo una filiera corta e un contatto diretto tra produttori e consumatori.



A questo proposito, considero come mio principale vantaggio questa possibilità di collocare la frutta prodotta direttamente su un mercato già sviluppato. Qui aggiungerei sicuramente la dedizione, la flessibilità e il lavoro di squadra, che allevia notevolmente tutte le difficoltà quotidiane.

I punti deboli sono l'attuale mancanza di spazio di stoccaggio e quindi il tempo di freschezza della frutta ridotto, e le perdite ancora più elevate, cioè la mancanza di impianti di trasformazione, che amplierebbe la gamma di prodotti che offriamo.

Le nuove tecnologie e Internet offrono un vantaggio nella pubblicità veloce e un accesso più facile ai clienti e al mercato, per cui si aprono opportunità un tempo inimmaginabili, soprattutto in termini di posizionamento sul mercato e vendite più efficienti. In particolare nel nostro caso, attraverso il social network Facebook, informiamo regolarmente i potenziali clienti su notizie ed eventi attuali.

Per le donne, così come per gli uomini, sia negli affari che nell'agricoltura, il successo richiede pazienza e perseveranza. È importante non permettere alla società di sminuire il proprio lavoro in base al sesso, sapendo di aver fatto del proprio meglio e di essere al fianco degli altri membri della famiglia.

Il lavoro di squadra dà sempre i migliori risultati, non importa chi è a capo della squadra.





## Tourtouni Georgia



Trikala (Grecia)

[www.facebook.com/tzortzina.tzortzinakos](https://www.facebook.com/tzortzina.tzortzinakos)



L'attività è stata avviata 25 anni fa da mio padre. Dopo la sua morte, io e mia madre abbiamo assunto la gestione degli ulivi. Produciamo olio d'oliva biologico, senza interventi medici e fertilizzanti. Poiché è un'attività impegnativa, ho sviluppato delle partnership per certificare i nostri prodotti come biologici. Inoltre, frequento corsi di formazione e seminari per essere in grado di rispondere a questa impresa. I vantaggi del business sono che l'olio d'oliva prodotto è puro e di alta qualità, accompagnato da tutti i benefici per la salute umana. Un punto debole è la mancanza di sostegno da parte del governo e le tasse elevate. Inoltre, la Covid-19 ha seriamente influenzato il nostro

business. C'è stato un cambiamento nelle abitudini dei clienti durante la pandemia e soprattutto durante l'isolamento. La gente non ha comprato, perché aveva paura di investire i propri soldi in un prodotto costoso ma di qualità come l'olio d'oliva biologico.

Per promuovere i nostri prodotti, uso le piattaforme dei social media. Non ho però sviluppato una strategia di promozione specifica.

Il mio consiglio alle donne che vogliono lavorare in questo campo è il seguente: Non bisogna fare affidamento sulle sovvenzioni e sul sostegno dello Stato. Si raccomanda di cercare altri produttori e di lavorare in squadra, perché ogni produttore da solo avrà serie difficoltà a mantenere un'attività redditizia.




 Alice Liguori

Colle Berardino



 Località Pontorio 8  
 02026 Rocca Sinibalda, Lazio, (Italia)  
[www.colleberardino.it](http://www.colleberardino.it)  
 Facebook: [Azienda-Agricola-Colle-Berardino](https://www.facebook.com/Azienda-Agricola-Colle-Berardino)  
 Instagram: [colle\\_berardino](https://www.instagram.com/colle_berardino)

La nostra azienda, Colle Berardino, si trova nel cuore dell'Appennino laziale, nel comune di Rocca Sinibalda, un paese arroccato con un bellissimo centro storico e un castello tra i più grandi e poco conosciuti d'Italia. All'inizio qui c'erano solo ulivi, poi è scoppiata la passione per l'apicoltura e il miele.

E' già da qualche anno che ci prendiamo cura del nostro piccolo fazzoletto di Appennino, sperimentando un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente che ci circonda.

Nei nostri campi coltiviamo legumi e cereali. Ci prendiamo cura di un piccolo frutteto composto da varietà ormai dimenticate: Prugna di Verdacchia, Mela Francesca, Ciliegia di Ravenna, Visciole e molte altre. Un vigneto con uve tipiche della zona (Malvasia del Lazio e Cesanese). Insieme alle nostre api produciamo un ottimo miele millefiori.

La forza principale di Colle Berardino sta nelle peculiarità del territorio in cui si trova l'azienda... siamo nel bel mezzo di una riserva naturale protetta e questo ci permette di coltivare terreni in uno scrigno di biodiversità. Questa forza, però, spesso può essere un punto di debolezza perché ogni giorno dobbiamo combattere i danni causati dalla fauna selvatica... ma basta essere più accorti e utilizzare recinzioni ad hoc! Altro punto di debolezza è la mancanza di una pianificazione a lungo termine che spesso è difficile da realizzare a causa delle risorse limitate dell'azienda in termini di dipendenti.





La vicinanza ad una metropoli come Roma ci permette di sperimentare una vasta gamma di metodi di vendita alternativi come i GAS, i mercati contadini e le consegne di ogni tipo su prenotazione online.

Il periodo di COVID è stato un periodo di rinnovamento per quanto riguarda le classiche tipologie di vendita che normalmente attuiamo. Nel giro di pochi giorni abbiamo ricevuto molte richieste di spedizioni in tutta Italia e in alcuni paesi europei, quindi ci siamo cimentati

nell'organizzazione di ordini e spedizioni varie. Per quanto riguarda le consegne a domicilio, stiamo cercando di raggruppare diverse aziende che hanno la nostra stessa etica, cercando di organizzare i turni di consegna in modo da ottimizzare gli spostamenti.



Colle Berardino





## Vesna Peteh (OPG Peteh)

La sede della fattoria familiare "Peteh" è a Rovigno, Moncierlongo bb. Nei nostri campi, siamo impegnati nella produzione di verdure e frutta di stagione.



Moncierlongo bb, 52210 Rovinj, Croazia

Phone: +385 (0)912511093

E-mail: [emil@peteh.eu](mailto:emil@peteh.eu)

<https://www.facebook.com/OPG-PETEH>

<http://www.peteh.eu/>



L'oliveto restaurato si estende lungo il versante sud-occidentale della collina di Monte Cavalle, lungo il quale alleviamo di anno in anno nuove piantagioni, esclusivamente con varietà di olive autoctone. Le olive sono coltivate in modo biologico senza l'uso di pesticidi e fertilizzanti. I frutti vengono raccolti a mano, all'inizio di ottobre e lavorati il giorno stesso.



Produciamo tre oli extravergini d'oliva ecologici "Monte Cavalle", cioè due varietà di Buža e Rošinjol e una miscela di Buža, Rošinjola e Karbonaca, in confezioni da 250 e 500 ml. Gli oli sono di ottima qualità, come dimostrano le numerose medaglie vinte negli ultimi anni. Abbiamo optato per tre oli perché crediamo di aver permesso l'applicazione dei nostri oli su/con tutti i piatti, dal mite Buža attraverso una miscela media di Buža, Rošinjol e Carbonaca fino al Rošinjol amaro e piccante.

Quest'anno è stato particolarmente difficile perché mettiamo i nostri oli sul mercato attraverso vari eventi e nei ristoranti. C'è stato molto meno traffico e numerosi eventi non si sono svolti, a causa delle restrizioni COVID, i ristoranti erano chiusi. L'unico modo era quello di intensificare le promozioni su internet e le vendite online. Siamo davvero grati ai nostri clienti abituali che hanno fatto il loro acquisto online.





## Tijana Marković

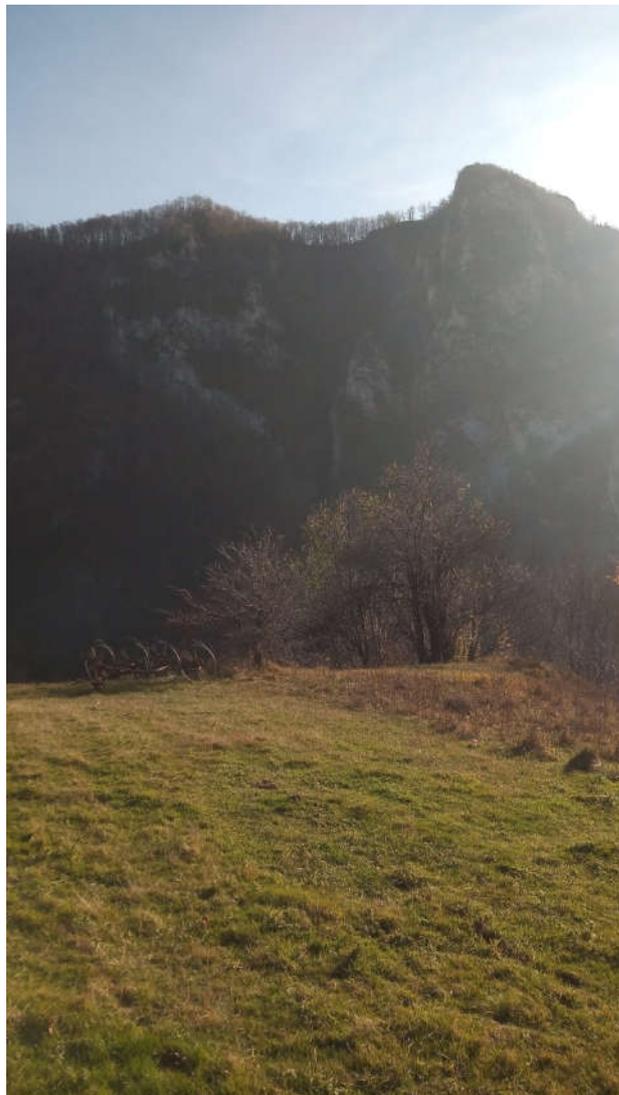
Puoi trovare i prodotti su:

[www.zenskapijaca.rs](http://www.zenskapijaca.rs)



PPG "Marković"  
Suvodanje, Valjevo (Serbia)  
Facebook: [tijana.jovanovic](https://www.facebook.com/tijana.jovanovic)

La nostra azienda agricola Marković si occupa principalmente di allevamento di bestiame, anche se abbiamo anche piantato degli appezzamenti di lamponi, more e alcune prugne (che sono per uso domestico). Mio suocero ha iniziato questa attività circa 15 anni fa, poi mio marito ha continuato, e io mi sono unita a loro 5 anni fa. lentamente, passo dopo passo, abbiamo sviluppato un'azienda agricola multifunzionale che ha prodotti di qualità e sani nella sua offerta durante tutto l'anno con una vendita prevalentemente diretta. I gravi problemi che affrontano gli agricoltori rurali sono le infrastrutture carenti e la mancanza di prezzi garantiti per i prodotti agricoli. D'altra parte, la bellezza e il vantaggio sono che lavoriamo nella nostra proprietà, respiriamo aria fresca senza inquinamento atmosferico e produciamo prodotti domestici sani. Penso che le nuove tecnologie possano aiutare molto gli agricoltori. Oggi viviamo in un'epoca in cui tutto si basa su internet e il ruolo dei social network è importante. Questo offre



l'opportunità di promuovere i nostri prodotti e di diffondere la nostra campagna di marketing attraverso le reti sociali, e di raggiungere più persone. Allo stesso tempo, l'uso di Internet ci permette di conoscere i vari benefici e i finanziamenti offerti dallo Stato e dai programmi internazionali. Credo profondamente che la salute sia nella natura. Non c'è niente di più bello che vivere in campagna, coltivare, respirare aria di montagna e consumare acqua e cibo puliti. Pertanto, mi sforzo di armonizzare la mia attività agricola con la natura e il rispetto dell'ambiente, in modo da poter offrire prodotti freschi e sani sul mercato.



Consiglio a tutti di visitare i villaggi il più spesso possibile, aiutando così gli abitanti degli stessi a sopravvivere e guadagnarsi da vivere con il loro lavoro, e in cambio, danno cibo sano e di qualità.



Il tempo del coronavirus ha colpito tutti noi e ha spostato i piani di tutti. Noi, come contadini, abbiamo subito molti danni, poiché l'esportazione e l'acquisto di bestiame si sono fermati e i mercati non hanno funzionato. Quindi, come associazione di donne contadine del distretto di Kolubara, di cui faccio parte, abbiamo cooperato per rendere un po' più facile la vendita dei nostri prodotti. Nella prima ondata della pandemia, con l'aiuto dell'associazione ŽUKO, abbiamo aperto un mercato femminile online attraverso il quale abbiamo venduto i nostri prodotti domestici con consegna a domicilio.



Avra Panousopoulou



Agia Larissas, Grecia

[www.facebook.com/Yiam.Avra/](https://www.facebook.com/Yiam.Avra/)

<https://yiam.gr/>



Il mio amore per la cucina e la necessità di trovare un modo per utilizzare i nostri prodotti agricoli dal 1999, sono stati i motivi per cui ho iniziato a lavorarli per noi e poi per venderli. Ho aperto un laboratorio a Franzis in Lamia e i prodotti Yiams hanno cominciato ad essere venduti nelle migliori gastronomie di Atene e in tutta la Grecia. Ora sono ad Agia di Larissa, una piccola città vicino al monte Kissavos. Gli Yiams hanno attraversato i confini greci e sono disponibili nelle gastronomie in Europa e in America.



Sono molto fortunata a fare quello che amo, e voglio credere che attraverso il mio lavoro sarò in grado di mantenere alcune ricette tradizionali. Nei miei prodotti proverò a mettere del materiale per insegnare ricette della cucina tradizionale greca, in modo che possano essere replicate in maniera moderna a casa di ciascun cliente.

Nei vasetti Yiam, troverete sapori puri fatti con molto divertimento, molta attenzione, molto gusto e sapori originali per tutte le vostre ricerche legate al buon cibo.

Ho raggiunto l'apice della produttività nel 2009 con 170 referenze, di delizie dolci e salate nascoste in bellissimi vasetti. Barattoli che contengono i prodotti della terra greca, combinati con amore e fantasia.





In questi vasi ci sono marmellate, antipasti, pasticcini, torte al cioccolato e al sesamo, formaggi allo yogurt, cipolle caramellate con funghi, peperoni Florin dolci e piccanti, ketchup verde, pomodori verdi. C'è tutto l'amore per il gusto dei prodotti greci.



Il principale ostacolo per noi è la situazione generale. Mi sento come se fossi in un ambiente poco amichevole, che è la Grecia. Un anno le tasse sono 2500 euro, e l'anno successivo la tassazione cambia e devi dare 7500 euro. Ma a questo punto è troppo tardi per cambiare qualcosa, ridefinire la strategia e sei costretto a trovare soluzioni d'emergenza, ridurre le referenze o il personale senza operare in maniera razionale.



In Grecia gli ostacoli sono enormi. Come ogni tentativo di avventura - e quindi bisogna crederci molto per provarci. Se potessi dare un consiglio alle donne che vogliono seguire questo percorso, è di farlo, se lo amano. È un lavoro molto difficile perché ha molti settori in cui bisogna essere bravi, e bisogna anche affrontare e sconfiggere la burocrazia greca...

I social media mi hanno aiutato molto a promuovere il mio lavoro, soprattutto all'estero. Ci sono molte opportunità attraverso le piattaforme online di esser conosciuti, ma anche di ascoltare le recensioni degli altri ed essere incoraggiati a migliorare.

La pandemia di COVID all'inizio non sembrava influenzarci, tuttavia, la gente è diventata più cauta con le spese, quindi il numero di ordini è sceso. Spero che saremo in grado di gestire questa situazione e rimanere attivi e produttivi, perché la paura è il più grande nemico.





## Agitu Ideo Gudeta

*Una bella storia di integrazione con un finale tragico*

 Azienda Agricola La Capra Felice (Italia)  
 Maso Villata 79, 38050 Frassilongo TN  
[www.lacaprafelice.com](http://www.lacaprafelice.com)  
[www.facebook.com/lacaprafelice](https://www.facebook.com/lacaprafelice)



Agitu Ideo Gudeta, etiope, viveva in Trentino da diversi anni per seguire la sua passione e la sua sfida: vivere in armonia con la natura e recuperare dall'estinzione la bellissima capra Pezzata Mòchena.

Con gioia e determinazione, Agitu ha recuperato 11 ettari di terreno abbandonato e lo ha sviluppato come pascolo incontaminato per il suo gregge di capre.

Grazie alla passione e alle conoscenze apprese dalla nonna materna, Agitu allevava capre e lavorava il formaggio con metodi tradizionali, praticando un'agricoltura sostenibile e di qualità, capace di rispondere alle esigenze dei consumatori.

Farm "Happy Goat" (La Capra Felice)



Le sfide in agricoltura per una donna imprenditrice sono sempre molte, ma Agitu non si lascia intimidire nemmeno dal rischio che il suo gregge possa essere attaccato dagli orsi. Per proteggere le sue capre, decise di prendere delle contromisure "originali": "Quando vedo impronte o segni della loro presenza", dice, "mi chiudo in macchina con dei petardi. Basta fare un po' di rumore e il mio "vicino" sa che è meglio andare da un'altra parte".

L'impegno di Agitu era anche quello di difendere il territorio e proporre un modello di fattoria biologica sostenibile che potesse fungere da stimolo e incoraggiamento per chi voleva creare nuovi modi di vivere, lavorare e convivere.

L'azienda, nata da un progetto di recupero di terreni abbandonati e di razze rustiche locali, si occupava di allevamento di capre realizzato con metodo biologico e trasformazione della materia prima, il latte di capra, con vendita diretta del formaggio. Produceva formaggi biologici da erba di pascolo, yogurt e anche prodotti cosmetici con latte di capra. L'azienda è stata fondata nel 2010 e, dopo vari spostamenti, si è spostata nel comune di Frassilongo, nella Valle dei Mòcheni, allevando la capra pezzata mòchena, razza in via di estinzione, e il camoscio delle Alpi.



Negli ultimi tempi l'azienda stava lavorando al recupero di strutture in disuso per creare un'economia di montagna generata da edifici e terreni abbandonati. L'intento era quello di promuovere una microeconomia locale in grado di valorizzare il territorio. L'azienda allevava un gregge di 180 capre di razza Pezzata Mòchena e Camosciata delle Alpi, 50 galline ovaiole e coltivava ortaggi. Il pascolo incontaminato si estendeva su diversi ettari di terreno, recuperato dall'abbandono. Lì, in quell'angolo di montagna, c'era anche il piccolo caseificio artigianale e l'agriturismo sociale.



Gudeta è diventata un simbolo nazionale dell'ambientalismo e del successo dell'integrazione dei rifugiati in Italia dopo essere stata lodata dalla politica Emma Bonino. Nel 2019, è stata candidata al premio Luisa Minazzi-Ambientalista dell'anno di Legambiente. È stata talvolta indicata dai media come "La Regina delle Capre Felici".



*Il 29 dicembre 2020, Gudeta è morta, a 42 anni, nel suo appartamento a causa di colpi alla testa con un martello. È stato riferito che ha subito anche violenza sessuale. Il suo corpo è stato scoperto dai vicini dopo che aveva saltato un appuntamento di lavoro. Adams Suleiman, un lavoratore stagionale ghanese che aveva assunto, è stato arrestato e accusato di omicidio.*



**OPG Marija Komić**



S. Matrin 5, Vodnjan, Croazia

Phone: +385 (0)923490790

E-mail: [opg.comic@gmail.com](mailto:opg.comic@gmail.com)

[www.facebook.com/opg.komic](http://www.facebook.com/opg.komic)



**OPG Komić** è impegnata nella produzione di erbe medicinali, olio d'oliva, miele e la raccolta di erbe selvatiche, così come la produzione di prodotti per scopi cosmetici e alimentari. Trattiamo tutte le nostre piantagioni (olive, lavanda, rosmarino, salvia) con mezzi ecologici e quest'anno siamo iscritti nel registro dei soggetti in produzione biologica per la coltivazione e la lavorazione delle piante fino al prodotto finale. Basiamo il nostro concetto di produzione sull'uso tradizionale delle piante della penisola istriana, con l'accento su un approccio scientifico e sull'uso corretto delle risorse. Siamo molto attivi nell'educazione e nei laboratori pratici per agire sulla consapevolezza delle persone di una migliore scelta e uso dei prodotti per l'alimentazione e la cosmesi, sottolineando le proprietà nutrizionali e medicinali.

Sottolineiamo in particolare la parte educativa della popolazione più giovane che si svolge a livello di scuola primaria, così che negli ultimi quattro anni attraverso il progetto "Piante selvatiche nella nutrizione - scienza e tradizione" i laboratori educativi e pratici hanno sottolineato il valore delle piante selvatiche nel corso della storia della nostra regione, la dimensione scientifica del consumo corretto, il riconoscimento e i potenziali pericoli di un approccio inadeguato al tema.

Naturalmente, abbiamo sentito un duro colpo attraverso la situazione COVID 19, troviamo più difficile arrivare sul mercato, ma non rinunciamo alla produzione.

La nostra gamma di prodotti è la seguente: creme per il viso, balsami per le labbra, balsami vari, oli per il corpo, idrolato, olio essenziale, sali da bagno, sacchetti con fiori di lavanda essiccati. I seguenti prodotti sono in fase di sviluppo: crema per le mani, saponi - liquidi e solidi, olio solare, deodorante stick.





**Danijela Marković**

PPG; Oglađenovac, Valjevo (Serbia)

<https://zenskapijaca.rs/>  
[www.facebook.com/gazdinstvomarkovic014](http://www.facebook.com/gazdinstvomarkovic014)

Марковић

Danijela Marković è una giovane contadina della zona di Valjevo. Nella sua proprietà nel villaggio di Oglađenovac, produce deliziose marmellate, dolci e succhi di frutta.

Potete trovare i prodotti presso: [www.zenskapijaca.rs](http://www.zenskapijaca.rs)

Lontano dal rumore e dall'inquinamento, a 340 m di altitudine si trova il nostro villaggio. La nostra fattoria familiare "Marković" è immersa nelle sue bellezze, circondata da boschi, prati e sorgenti. La fattoria è tradizionalmente impegnata nella coltivazione di frutta, soprattutto prugne e more. Trasformiamo anche la nostra frutta e verdura in deliziose e sane conserve invernali fatte a mano, mantenendo la tradizione delle nostre nonne.



La caratteristica fondamentale e ciò che sottolineiamo con orgoglio è che puntiamo alla qualità, non alla quantità. Credo che la principale forza e il vantaggio della nostra azienda risieda nella conservazione della natura e dell'unicità del terreno su cui coltiviamo i nostri frutti, così come nella lavorazione accurata con ricette tradizionali, ma anche nella disponibilità di apprendere nuove conoscenze e competenze. Quello che valuterei come un punto debole e su cui dovrei lavorare è l'insufficiente visibilità dei prodotti che preparo con cura e amore. Consapevole di questa lacuna, che è uno scoglio per la maggior parte delle donne impegnate nell'agricoltura e nella produzione di cibo fresco e sano, stiamo cercando di trovare una soluzione nell'e-commerce. Perciò, nel desiderio di diventare più interessanti per il mercato, alcune di noi hanno fondato un gruppo informale che ha iniziato a vendere prodotti online attraverso la piattaforma [www.zenskapijaca.rs](http://www.zenskapijaca.rs). Per le donne che sono contadine o che vorrebbero impegnarsi nell'agricoltura e produrre cibo fresco e sano, direi che la qualità e la pazienza sono la chiave del successo.



**Georgia Giannarou**

Astypalea island, Dodecanese,  
Grecia

*Pasticceria e prodotti locali*

La mia attività è stata avviata 20 anni fa ad Astypalea.

Volevo creare una pasticceria locale di prodotti tipici e avevo i miei campi e i miei animali, così ho deciso di guadagnare il mio reddito per non dipendere da mio marito. La nostra famiglia possiede un hotel, in cui lavoriamo principalmente nella stagione estiva. Le cose sono per tal motivo più stressanti per me per combinare entrambe le professioni allo stesso tempo. Per fortuna, le mie sorelle erano disposte ad aiutarmi a combinarle, quindi è diventato più facile mantenere il tutto attraverso questi anni.



Produco dolci locali, la cosiddetta "xerotigana" che vengono offerti come regalo di nozze. Anche i turisti ne sono ghiotti e in estate sono molto richiesti. Creo anche biscotti locali, produco latte fresco, fette biscottate, paste e conserve. La maggior parte di essi copre è destinata ai cittadini della nostra isola, ma ce ne sono anche alcuni che promuovo in altre aree della Grecia attraverso amici e conoscenti. La mia attività non è formale perché non posso mantenere i costi a causa dell'alta tassazione. Nel caso in cui la mia attività diventi più redditizia, e io possa coprire i costi, forse questo cambierà.



Il vantaggio di questo lavoro è che mi offre indipendenza finanziaria e allo stesso tempo lavoro con la mia famiglia e mantengo la tradizione locale. Il lato negativo è che molte volte non sono in grado di far fronte alla grande richiesta, soprattutto in estate, a causa del fatto che lavoro anche nell'hotel di mio marito. D'altra parte, in inverno ho un reddito molto basso, che è appena sufficiente.

In termini di tecnologia, non ho usato nulla di speciale a parte una macchina per lavorare la farina. Mia figlia mi suggerisce di mettere i prodotti su Facebook e promuoverli all'estero. Abbiamo messo alcune foto sulla sua pagina Facebook, ma ho paura di avere problemi con l'ufficio delle imposte, dato che la mia attività non è registrata.





Ora, con la situazione della COVID, posso dire che, anche se non avevo molte entrate, ho aiutato molto la mia famiglia in questo periodo. I nostri turisti sono stati meno numerosi quest'anno in Grecia e il reddito familiare derivante dall'attività di mio marito è diminuito drasticamente. Inoltre, la gente dell'isola ha preferito soddisfare qui i propri bisogni piuttosto che comprare da Atene, quindi la mia clientela invernale è aumentata.

Le donne che stanno pensando di seguire il mio percorso, sono le benvenute. Suggerisco loro di implementarlo ufficialmente e di promuoverlo il loro lavoro attraverso Facebook e di guadagnare clienti anche dall'estero. È un lavoro molto bello quando lo ami e ancora meglio quando ti sostiene finanziariamente.




**Angela Maria Zeoli**

Oro del Sannio



San Croce del Sannio, Campania, Italia

[www.orodelsannio.it](http://www.orodelsannio.it)[www.facebook.com/OroDelSannio/](https://www.facebook.com/OroDelSannio/)[www.instagram.com/orodelsannio/](https://www.instagram.com/orodelsannio/)[www.pinterest.it/orodelsannio/](https://www.pinterest.it/orodelsannio/)[twitter.com/orodelsannio](https://twitter.com/orodelsannio)

Ho ereditato il "mio" progetto da mia madre che lo aveva, a sua volta, ereditato da mia nonna. L'azienda, infatti, un totale di 10 ettari nel paese di Santa Croce del Sannio in provincia di Benevento, è sempre stata condotta da donne. Da bambina seguivo mia nonna alla scoperta delle erbe medicinali e aspettavo i pastori della transumanza (un tipo di pastorizia o nomadismo, uno spostamento stagionale del bestiame)

che, due volte l'anno, attraversavano il regio tratturo Pescasseroli-Candela, si fermavano nella valle sotto casa mia, intrecciavano i giunchi per farne "fascère" (contenitori) e regalavano formaggio e ricotta a noi, bambini del paese. Affascinata dalla natura e dagli animali, era scontato il mio corso universitario alla facoltà di scienze agrarie, con il quale speravo di migliorare l'attività. Paradossalmente, i miei studi universitari avevano inferto un duro colpo alla mia concezione romantica della vita rurale. Avevo imparato che l'agricoltura moderna deve essere produttiva, intensiva, deve sfruttare la terra e gli animali, usare fertilizzanti chimici, pesticidi e fungicidi per ottenere la maggior quantità possibile di prodotti. Una volta laureata, ormai convinta che il "timbro" della terra della mia famiglia non poteva garantirmi un futuro, avevo cercato lavoro altrove.



Mi ci sono voluti quasi trent'anni per tornare esattamente da dove ero partita, con la ritrovata consapevolezza che la terra non andava sfruttata ma tenuta come oro. Così ho rilevato il podere da mia madre e gli ho dato un nuovo nome, Oro del Sannio, e una nuova vita. Non più agricoltura tradizionale ma un'azienda agro-erboristica biologica, coltivazione di erbe officinali, ortaggi da cultivar storiche recuperati in orti sinergici, multifunzionalità, ospitalità rurale, fattoria didattica, produzione di cosmetici naturali da materie prime alimentari, un piccolo gregge di pecore per la produzione di lana e animali da cortile.



I punti di forza sono molteplici, dalla vicinanza dell'azienda al millenario percorso del "tratturo reale Pescasseroli-Candela", storico itinerario di transumanza e autentica miniera di biodiversità, da cui provengono i semi delle piante officinali coltivate in azienda, alla presenza di una sorgente a valle dell'azienda che permette il costante approvvigionamento di acqua per l'irrigazione, alla naturale fertilità del terreno, mai sfruttato per l'agricoltura intensiva, alla presenza di boschi che permettono facili percorsi di trekking. Le dimensioni dell'azienda, con soli 7 ettari di terreni coltivabili e la frammentazione sono sicuramente un punto di debolezza, così come l'altitudine (alta collina, 700 m sul livello del mare) e il clima rigido che limitano i cicli produttivi e le escursioni.

Le nuove tecnologie offrono opportunità un tempo inimmaginabili anche ad aziende come la mia, lontane dalle grandi aree urbane e dai percorsi turistici tradizionali. L'azienda è fornitrice del GAS Arcobaleno (Gruppo Consumo Etico) di Benevento e utilizza l'e-commerce principalmente per vendere l'olio d'oliva, che è quantitativamente il prodotto più importante.



L'azienda, date le sue piccole dimensioni, ha produzioni di nicchia che vende principalmente al GAS Arcobaleno e a clienti locali. Rilevante è anche l'attività di fattoria didattica.



Il COVID ha drasticamente limitato le vendite e ridotto a zero le visite scolastiche. Per offrire alle scuole una visita proficua e sicura, abbiamo attrezzato, accanto al centro aziendale, un'area didattica di circa 1000 metri quadrati, con piante officinali (aromatiche, alimurgiche, tintorie, liquoristiche, medicinali), un piccolo frutteto di frutti dimenticati e un 'percorso dei sensi' cioè un sentiero delimitato da piante officinali e pavimentato con diversi materiali naturali, da percorrere a piedi nudi.





## Ester Geissa Đurić

I proprietari del frantoio Baioco sono Ester Geissa Đurić con suo marito Andrej.



Baioco d.o.o.

Michele della Vedova 55

52216 Galižana, Croazia

Telefono: +385 52 511 473

Email: [info@baioco.eu](mailto:info@baioco.eu)

Sono un ingegnere agronomo con specializzazione in piante mediterranee e olivicoltura. Durante la mia esperienza, ho individuato i problemi dei processi chimici in agricoltura, il loro irreparabile impatto nocivo sulle piante, gli animali, il suolo, l'intero ecosistema, e quindi sull'uomo.



Il Frantoio Baioco opera dal 1918, e nel 1996 è diventato proprietà della famiglia Đurić, mantenendo la tradizione della terra e fornendo olio extravergine di oliva di alta qualità. Nel 2003, abbiamo iniziato con l'introduzione di macchine moderne, e oggi continuiamo le innovazioni tecnologiche per migliorare la qualità del prodotto e sostenere la produzione di uno dei migliori oli extra vergine di oliva del mondo



C'è un aneddoto interessante, la gente del posto dice scherzosamente che l'olio d'oliva invece del sangue scorre nelle vene di Andrej Đurić, il capofamiglia, poiché parla sempre di olivicoltura con passione. Andrej ha la capacità di trasmettere la sua passione agli altri; lo ha fatto anche con me, sua moglie Ester Đurić. Oggi gestiamo insieme la nostra produzione familiare, e io sono nella posizione di direttore. Per noi, questo lavoro è più di una passione, è la nostra predisposizione naturale. Siamo nati e cresciuti circondati dalle olive, respiriamo con loro, viviamo con loro, gioiamo e soffriamo con loro, e consumiamo olio d'oliva fin da piccoli



Siamo una garanzia per i clienti. Oltre a produrre olio extravergine di oliva di alta qualità, per avere un certificato BIO, dobbiamo superare rigorose ispezioni in tutti i campi di produzione - dagli oliveti, alla raccolta, all'arrivo delle olive nel frantoio fino al controllo dell'intero processo produttivo. È una procedura lunga e costosa, ma la seguiamo con orgoglio.



Applichiamo il processo in 2 fasi, raccogliamo le olive a mano, e usiamo l'acqua in modo minimo, cosa che permette una qualità molto alta dell'olio.



Nell'ultima fase della produzione, separando la polpa dal nocciolo del frutto, otteniamo il cosiddetto "nocciolino", pulito, asciutto e di prima qualità che è 100% organico e subito pronto per l'uso. Siamo stati i primi in Croazia a iniziare la produzione di questa fonte di energia, che è molto più pulita, più economica e più calorica del pellet e della legna da ardere, e la usiamo anche per riscaldare il frantoio e la nostra casa.

La produzione biologica è il futuro, la protezione dell'umanità e la lotta per la sopravvivenza del pianeta. Investendo nella conoscenza, nella tecnologia e nell'ecologia, siamo diventati un frantoio moderno con uno degli oli di più alta qualità e premiati. Siamo orgogliosi di appartenere a quella piccola cerchia di agricoltori che contribuiscono al benessere e al futuro dei nostri figli e dell'intera Terra attraverso un'agricoltura responsabile. Di fronte al calo delle visite al nostro negozio di Dignano (a causa del movimento limitato dovuto alla crisi del covid), e per rendere le vendite più accessibili, abbiamo migliorato il nostro sito web con il webshop [www.baioco.eu](http://www.baioco.eu). Siamo incoraggiati dalla sensazione che la gente si rivolge sempre di più a un'alimentazione di qualità, sana e biologica.



**Jasmina Milivojević**



PPG

Vrelo, 14210 Ub  
(Serbia)



Coltivo attivamente verdure dal 2013 e ho ereditato la casa da mio padre. Sono nato in Austria, ma la mia patria mi ha attirato con la sua bellezza, il clima e la terra fertile. Così sono nate nuove idee e il desiderio di provare nella mia attività. Pensando a cosa avrei potuto coltivare sui miei 2 ettari di terra fertile, ho deciso di trasformare le mie idee nella produzione di colture vegetali.

Sono tornata nella mia patria, nel villaggio di Vrelo nel comune di Ub nel distretto di Kolubara, e ho iniziato a produrre verdure di stagione. Ho sviluppato la produzione di ortaggi su 4 ettari, di cui 2 di proprietà e 2



ettari in affitto. Nei campi, sotto il cielo aperto, produco verdure di stagione. 17 serre (ciascuna lunga 30 m) sono state installate su 6.000 metri quadrati per estendere la stagione di produzione di ortaggi durante tutto l'anno. Coltivo zucchine, peperoni dolci e cavoli da piante. Offro una varietà di tipi. Così i miei campi sono colorati quando maturano i peperoni gialli, verdi e rossi, quando i cavoli rossi e verdi coprono la terra o quando le zucchine fioriscono e danno frutti.



**Punti di forza**

- motivazione, armonia, determinazione e perseveranza
- conoscenza ed esperienza
- produzione di ortaggi in serra
- senza oneri di credito
- verdure fresche di alta qualità

**Punti di debolezza**

- mancanza di manodopera, macchinari per la lavorazione e veicoli di distribuzione adeguati
- rete di vendita non sviluppata

Lavorare in agricoltura è difficile e rischioso. Direi alle donne di produrre soprattutto prodotti sani e di qualità, perché la sopravvivenza del pianeta dipende da noi. Direi loro anche di non avere paura di entrare in questo tipo di produzione e di non essere timide di fronte alle sfide. Consiglio loro di diversificare la produzione agricola e di optare per più colture diverse perché se si perde su un raccolto, si può coprire con i profitti di altre colture.



**Derveni Vasiliki**



Ampelakia Larissas, Grecia

*Produzione di castagne*

La mia famiglia ha ricevuto alcuni campi dal Servizio Forestale nel

1935, circa 50 acri. Abbiamo piantato castagne e negli ultimi 45 anni in cui ho assunto la direzione, ce ne siamo presi cura.

Negli anni passati, le castagne non erano molto richieste. È difficile curare i campi che erano in una zona inaccessibile, il che ha reso tutto molto difficile per noi. Tuttavia, negli ultimi 10 anni la domanda di castagne è cresciuta. Di conseguenza, i proprietari sono diventati più interessati e hanno iniziato a prendersi cura della loro terra, portando anche l'irrigazione. Poiché è una montagna, nessun trattore può entrare e il problema più grande è che come prodotto, la castagna, marcisce facilmente.

Il castagno è diviso in categorie. La categoria A è difficile da produrre nella nostra zona a causa del microclima della. Di conseguenza, i grandi supermercati non la comprano. Le condizioni meteorologiche devono essere favorevoli per produrla. La categoria B, la più comune qui, viene esportata in Italia dove è molto richiesta.

La forza di questo business è l'indipendenza che offre. Ti permette di lavorare nella tua terra allo stesso tempo il resto dell'anno di occuparti di altre colture perché la castagna è una coltura stagionale. Il lavoro agricolo è difficile, puoi lavorare e non essere pagato. Alcuni anni fa però lo era di più. Negli ultimi anni, grazie alla cooperativa locale, le cose sono migliorate. Le difficoltà che ho incontrato quest'anno con il coronavirus sono state la sfida di trovare personale. A causa delle restrizioni sui trasporti a causa del COVID, i lavoratori di altre zone non potevano venire a lavorare ad Ampelakia. La castagna deve essere raccolta al momento giusto per non rovinarsi. Il risultato è stato che parte della produzione è andata persa a causa di questa situazione. Consiglierei a una donna che vuole seguire questo percorso, di amare la terra, imparare il più possibile e avere il



coraggio di iniziare, anche se non sa perfettamente come lavorare dal primo giorno. E di sapere che lavorerà in condizioni avverse, soprattutto quando non potrà usare gli strumenti meccanici.





## Il Fuco e L'Operaia



Via dell'Ovile 10, Cerveteri (Roma), Italia

[www.ilfucoeloperaia.it](http://www.ilfucoeloperaia.it)

[www.facebook.com/ilfucoeloperaia](https://www.facebook.com/ilfucoeloperaia)



**Il Fuco e L'Operaia** è un progetto agricolo familiare che

nasce dalla passione mia (Federica) e di Valerio, per l'agricoltura e l'allevamento naturale. Il progetto è nato nel 2014 e si è trasformato in una vera e propria azienda nel 2016 dove io sono la titolare e Valerio un dipendente. Oggi alleviamo più di 200 famiglie di Apis Mellifera Ligustica con il metodo permanente sul territorio di Cerveteri, coltiviamo un oliveto con più di 350 piante varietà Frantoio, Leccino e Pendolino. Produciamo

miele millefiori, propoli, cera d'api e sciami; offriamo servizi quali impollinazione di colture in serra e in campo e recupero sciami. Ci occupiamo anche di ApiDidattica attraverso laboratori esperienziali rivolti a bambini e adulti, e proponiamo per eventi e matrimoni (bomboniere) a base di miele. I nostri **punti di**

**forza** sono la passione e il lavoro di squadra, senza i quali tutte le difficoltà quotidiane sarebbero insormontabili. La dimensione: siamo una piccola azienda, facile da gestire e molto flessibile. La pianificazione a lungo termine: abbiamo avviato un'azienda e soppesato gli investimenti facendo piccoli passi e adattando il percorso alle nostre esigenze e possibilità. La formazione: è stata e sarà la base su cui basare i nostri progetti futuri, oltre che necessaria per valorizzare le produzioni e posizzarle nel mercato per una vendita efficace. I **punti di debolezza** sono l'eccessiva personalizzazione delle attività che può portare a decisioni miopi e a rischi di gestione.

Le vetrine sociali, i marketplace e l'e-commerce sono grandi opportunità. Uno dei nostri principali canali di vendita è la vendita diretta, perciò abbiamo deciso di investire in e-commerce e campagne di social media marketing.





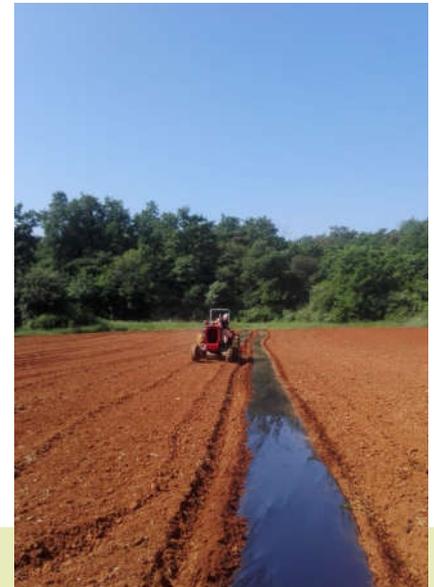
**OPG Ana Sarvan**



 Mohoroviđàeva 1, 52000 Pula, Croazia  
 Phone: +385(0)953556089  
 E-mail: [ana.servan@gmail.com](mailto:ana.servan@gmail.com)

Sono la proprietaria e l'unico dipendente della fattoria familiare Sarvan. All'inizio dell'anno, ho fatto domanda all'ente di certificazione AgriBioCert, per l'agricoltura biologica, e ho aderito all'associazione Istrian eco product, e vendo i miei prodotti ai mercati ecologici.

Fin da piccola, ho passato ogni momento libero con i miei nonni nella loro proprietà vicino a Lobarika, dove, oltre a coltivare la terra, davano da mangiare ai maiali, per poi continuare a coltivare la terra e a coltivare ortaggi nel corso degli anni. Naturalmente, a quel tempo, non pensavo nemmeno, e tanto meno fantasticavo, di coltivare la terra e coltivare ortaggi come mia occupazione. Tuttavia, il lavoro nell'Est europeo, il ritorno a Pola, i viaggi quotidiani a Koromačno e ritorno, la nascita di mia figlia, la difficoltà di conciliare lavoro, bambino, cura degli anziani e stanchi nonna Maria e nonno Velja, mi hanno fatto riflettere più intensamente sulle priorità e i desideri.



E, ho detto - basta! Tre ettari di terra non lontano da Lobarika erano poco coltivati, abbastanza trascurati, e tutto ciò che aveva un accenno di "eco" era interessante per me. A seguito di una conversazione con i miei genitori, che, sorprendentemente, mi hanno sostenuto senza riserve, e con i nonni erano contenti anche se non erano sicuri di ciò che volevo veramente, e con mio fratello Nadan che ha promesso tutto l'aiuto... ho avviato l'attività. Coltivo quasi un ettaro di terra, studio intensamente e assorbo le conoscenze, il primo anno è alle spalle, produco ancora solo prodotti freschi, ma spero di coltivare abbastanza e di iniziare le trasformazioni.



Per ora, mi affido solo alla vendita diretta, nella mia proprietà, e sono presente anche ai mercati ecologici solidali di Pola, Rovigno e Cittanova, e attraverso i gruppi ecologici solidali, piazza anche prodotti su ordinazione.

Devo sottolineare che per noi, piccoli produttori biologici certificati, di cui il sistema non si occupa troppo, l'unione nell'associazione ecologica istriana, la vendita ai mercati ecologici solidali, la socializzazione e lo scambio di esperienze hanno aperto la possibilità di lavorare meglio e progredire, commercializzare i prodotti e mantenere la produzione. Ci siamo sostenuti e aiutati a vicenda durante la pandemia.





## Vesna Milić

La mia famiglia è impegnata nella coltivazione dei campi e nell'allevamento di mucche. Ho ereditato la proprietà da mio nonno, e per il resto, la fattoria esiste da più di 100 anni. All'inizio era di 9,5 ettari, ereditati, e più tardi si è visibilmente ampliata. A causa dell'espansione del bestiame, abbiamo anche affittato terreno coltivabile. Così, oggi nella nostra fattoria, coltiviamo un totale di 60 ettari. Io e mio marito Aleksandar lavoriamo ogni giorno nella tenuta, mentre la figlia più grande aiuta a mungere le mucche e altre faccende domestiche, e le figlie più giovani aiutano a raccogliere il fieno. Attualmente stiamo seminando mais, soia, grano e girasoli. Produciamo erba medica e abbiamo prati con erbe per il pascolo del bestiame. Vendiamo una piccola parte dei raccolti, mentre la maggior parte del raccolto la usiamo per nutrire il

bestiame da ingrasso e le mucche. Il reddito dalla vendita del latte sostiene tutta la famiglia e fornisce capitale circolante per gli investimenti. Così le mucche e le giovenche ci portano reddito, gioia e gloria. Alla mostra del bestiame, la nostra famiglia è stata dichiarata il miglior produttore di bestiame del distretto di Kolubara, e abbiamo anche ricevuto il premio per la migliore giovenca.

I punti di forza sono l'amore per il lavoro in agricoltura e il clima di pianura in cui si trova la proprietà. I punti deboli sono che la meccanizzazione è superata e deve essere rinnovata con un trattore più moderno e macchine annesse.

Vorrei dire alle contadine di non vergognarsi di lavorare in agricoltura, perché è il lavoro più bello, anche se è uno dei più difficili. È necessario alzarsi all'alba per ottenere tutto. Ma si è il capo di sé stessi... Una donna deve essere abile nell'organizzare bene tutto. L'armonia, il rispetto reciproco di tutti i membri della famiglia e l'istruzione dei bambini ad accettare le faccende domestiche quotidiane sono anche significativi. Da anni si sviluppa un grande amore sia per gli animali che per i campi. È una sensazione davvero meravigliosa quando il tuo cuore è pieno perché guardi i campi in fiore.

PPG

14226 Jabučje, Lajkovac (Serbia)

<https://zenskapijaca.rs/>





Eliza Ntoulis – Marmeliza

Naousa, Grecia

<https://marmeliza.gr/>

[www.facebook.com/Marmelizagr](http://www.facebook.com/Marmelizagr)



La mia azienda è Marmeliza Company. È stata fondata a Naousa, in Grecia, nel 2012. L'idea è nata dall'enorme quantità di frutta prodotta nella mia zona e trasformarla in prodotti che sono strettamente legati alla tradizione locale. L'obiettivo è quello di produrre marmellate naturali, gustose e aromatiche con o senza zucchero, dolci, frutta secca e pesti senza zucchero, basati sul modo tradizionale di preparazione.



I punti di forza del business sono l'accesso immediato all'abbondante materia prima che è disponibile nella regione di Naousa, in Grecia. Un altro è che i prodotti sono il risultato della miscela ispiratrice della tradizione locale, dei costumi e delle tradizioni. Anche il packaging è ispirato da questa visione, in particolare da una tradizione chiamata Janissaries and Boules. I punti deboli dell'azienda sono l'intensa concorrenza. Le nuove tecnologie contribuiscono significativamente al funzionamento e allo sviluppo del business. Le nuove attrezzature tecnologiche per la produzione permettono all'azienda di avere un carattere più internazionale e di esportare i prodotti nei paesi europei e nel resto del mondo.

Purtroppo, l'effetto di Covid 19 è stato significativo perché le vendite sono diminuite a causa della situazione e soprattutto la cancellazione di grandi fiere ha giocato un ruolo importante nel mancato sviluppo di partnership e vendite della società, principalmente all'estero.

L'unico consiglio che potrei dare è che niente è così facile come sembra, e ci vuole perseveranza e pazienza per raggiungere gli obiettivi!



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



**Armanda Sirotić Buzet**



OPG Armanda, Croazia

Phone: +385(0)915769576

### Miele Biologico



La nostra OPG è impegnata nella produzione e vendita di miele e prodotti apistici dai nostri apiari. Anche se siamo situati nel centro dell'Istria, la diversità - clima e vegetazione - favorisce che in questa zona relativamente piccola godiamo dei benefici di varie piante da miele o prati per le api. Partendo dal nord dell'Istria, Čićarija, che è ricco di erica fino al centro dell'Istria dove regnano migliaia di alberi di acacia. Dopo la loro fioritura, le spine diventano gialle nelle zone carsiche, seguite dai castagni, mentre il blu della salvia medicinale si diffonde lungo la costa meridionale e orientale dell'Istria. La declinante coltivazione agricola dell'Istria centrale favorisce una varietà di fiori, che dà un gusto particolare al miele di prato.

Questa diversità del mondo vegetale ci permette di gustare la natura nella sua forma originale. Essendo impegnati nell'apicoltura dal 1980, il nostro obiettivo è quello di produrre e conservare il miele e i prodotti delle api nella forma più naturale possibile, in modo che questi prodotti naturali arrivino sulla tavola del consumatore. Cerchiamo di rendere i nostri alveari, così come il trattamento delle api stesse, il più possibile in armonia con la natura, così abbiamo deciso di iniziare con la produzione biologica di miele. Dal 2002, siamo sotto la supervisione esperta di AgriBioCert Omišalj (siamo certificati biologici dal dicembre 2004), il che dimostra che il miele biologico certificato arriva sulla tavola dei consumatori dai nostri apiari. In tutti questi anni, siamo riconoscibili sul mercato come il miele A&Z di Buzet. Attualmente siamo gli unici produttori di miele biologico certificato in Istria. Oltre al miele, offriamo polvere di fiori, propoli e trasformati di miele: miele con frutta secca, miele con cannella di Ceylon e crema d'api. Durante la pandemia di COVID 19, abbiamo concentrato tutti i nostri sforzi sulle vendite web e sull'inserimento nei portali di vendita online. In questo modo siamo riusciti ad arrivare in qualche modo alla fine di quest'anno con la speranza che il prossimo sia migliore. Abbiamo certamente subito perdite economiche e la paura e l'incertezza regnano.




**Liana Agostinelli**

**Agostinelli Liana Farm**  
 Contrada Campanaro n. 2,  
 82018 San Bartolomeo in Galdo BN (Italia)

L'azienda agricola Agostinelli Liana nasce da un cambio generazionale nel 2009. Situata sulle colline del Fortore, in provincia di Benevento, in una frazione di San Bartolomeo in Galdo, coltiviamo cereali, legumi e ortaggi. In cantiere ci sono diversi progetti tra cui la trasformazione dei prodotti attraverso un mini-laboratorio, perché crediamo che in questa attività ci possa essere gran parte dei margini che ci servono per far crescere l'azienda. La mia azienda è stata anche lo strumento per iniziare ad occuparmi di politiche agricole, diventando presidente della regione Campania dei giovani agricoltori della Cia. In questo modo ho potuto conoscere molte realtà e immaginare quale potrebbe essere il futuro della mia azienda. L'azienda trae molti vantaggi dalla vendita diretta dei



prodotti. Essendo prodotti di eccellenza coltivati senza irrigazione, è stato facile conquistare clienti che con il loro passaparola hanno permesso di aumentare le vendite. Purtroppo oggi bisogna ancora migliorare le infrastrutture per essere più raggiungibili fisicamente, per farsi conoscere meglio attraverso il web, e per chiudere la filiera all'interno dell'azienda. Il web offre ogni giorno la possibilità di entrare in diversi siti di vendita. Ad oggi siamo presenti anche sul portale di vendita della CIA (Confederazione Italiana Agricoltori). Ma ancora non sfruttiamo appieno tutte le opportunità che la modernità e la tecnologia ci offrono. Il Covid ha avuto un forte impatto sull'agroalimentare in generale, e anche per la nostra azienda, soprattutto a causa della mancanza di manodopera per raccogliere i prodotti, proprio nel momento in cui avevamo più richieste di acquisto.



**Marija Đurić**

*Mara's Pantry & Tasty corner d.o.o.*



Maršala Tita 87, Ruski Krstur  
(Serbia)

<https://marinspajz.rs/>

[www.facebook.com/marinspajz](http://www.facebook.com/marinspajz)



Come è nata la Mara's Pantry? Ho sentito parlare per la prima volta dell'aronia un paio di anni fa, quando ho iniziato a consumarla su consiglio del medico per il recupero immunitario. Era difficile per me mangiarlo fresco perché è aspro, così l'ho mescolato nel mio mix di insalate detox di frutta con zenzero e miele. Mi è venuta subito l'idea di quanto sarebbe stato bello che qualcosa di sano fosse gustoso, così ho usato la mia esperienza di

ingegnere tecnologico per creare prodotti. Abbiamo piantato le bacche nella fattoria di famiglia a Ruski Krstur e abbiamo iniziato la produzione. Così è nata l'idea di Mara's Pantry... Ho completato il processo - dal campo al barattolo. Dal campo, dove coltivo l'aronia e altre bacche con molto amore e attenzione, i frutti finiscono in barattoli di deliziosi dolci - marmellate, creme da spalmare e succhi di frutta. Il mio pensiero guida è quello di creare una miscela di prodotti moderni e tradizionali. Faccio una combinazione di salutare e gustoso.. *Cibo sano, vita sana.* È necessario avere un obiettivo chiaro e un piano di sviluppo elaborato.

Tasty corner d.o.o. l'ho fondato nel dicembre 2018 per commercializzare prodotti.

Punti di forza - materie prime coltivate ecologicamente con controllo personale,

prodotti di ricette originali, qualità al primo posto. Debolezze - entrare nel mercato perché i piccoli imprenditori in via di sviluppo spesso non possono far fronte alla grande concorrenza e alle precondizioni finanziarie per esporre il loro prodotto sugli scaffali dei grandi mercati (le grandi catene di distribuzione per esporre i prodotti richiedono determinate risorse finanziarie per articolo; tutto questo cambia il prezzo dei prodotti sullo scaffale, che è spesso irrealisticamente alto per il consumatore finale, quindi un'azienda senza un grande capitale circolante non può operare per un lungo periodo, soprattutto perché il tempo per il pagamento è spesso fino a 360 giorni...)



A causa della pandemia di COVID, questo è un periodo estremamente difficile per i piccoli imprenditori e agricoltori. Abbiamo perso la possibilità di comunicare con i clienti durante la fiera agricola di quest'anno. Tutte le fiere e le trattative sono state cancellate. Quindi sto sviluppando un webshop e mi sto collegando con i piccoli produttori. Il marketing digitale, l'interazione con i clienti attraverso i social network, le vendite attraverso un webshop, la disponibilità di informazioni rilevanti per lo sviluppo dei prodotti e l'espansione dell'assortimento - tutto questo è di grande importanza per un business di successo.



Quando si prepara qualcosa, la spezia essenziale è l'amore. Mi piace dire: "Non raccogliete le mele verdi perché dopo saranno dolci e belle". Questo lavoro richiede tempo, dedizione e pazienza. Siate informati e seguite le tendenze moderne, perché è l'unico modo per avere successo.





Doudounaki Eleni

The Family Farm



Varipetro, Isola di Creta (Grecia)

[www.facebook.com/doueleni](https://www.facebook.com/doueleni)

[www.facebook.com/The-Family-Farm](https://www.facebook.com/The-Family-Farm)

La fattoria è diventata proprietà della mia famiglia un secolo e mezzo fa. Inizialmente, aveva olive, viti, pere, fichi, agrumi. Quando ho creato la mia famiglia, ho preso coscienza della qualità del cibo e ho pensato che tutti i genitori vogliono offrire ai figli la migliore qualità. Così, ho pensato di offrire loro la mia produzione senza pesticidi e altri prodotti agrochimici. Sette anni fa, ho trasformato il mio raccolto in "organico" seguendo esattamente le istruzioni degli "esperti".



La conversione di un'azienda agricola da convenzionale a biologica comprende un periodo di tempo in cui i prodotti non sono né biologici né convenzionali, ed è difficile venderli. Questo comporta una perdita. Inoltre, i prodotti bio non sono sempre belli e quindi spesso non possono essere venduti.



Il pensiero dei dolci biologici è venuto nel tentativo di creare qualcosa di artigianale come ho imparato da mia madre. Così è iniziata l'idea di creare marmellate biologiche.

L'innovazione che ho introdotto è stata la produzione di marmellata biologica senza zucchero per le persone che sono a dieta o che soffrono di diabete.

Le materie prime che tratto sono i prodotti della tenuta biologica; arancia, limone, pompelmo, clementina, despola, avocado, e un dessert di marmellata e chutney senza zucchero aggiunto. Come dolcificante, uso il succo d'uva. Ho ricevuto il premio Inovagro per questa innovazione.





Nel campo della standardizzazione degli alimenti biologici, l'uso di qualsiasi conservante aggiuntivo, l'arricchimento con pigmenti o aromi fortificanti è proibito. Inoltre, tutto ciò che è scritto sull'etichetta del barattolo deve essere biologico come la cannella, l'anice, il pepe e altro. Lavoro la frutta "dal campo al barattolo" immediatamente e in una piccola quantità domestica di un chilo e

mezzo di frutta alla volta. La maggior parte dei miei prodotti sono prodotti a "chilometri 0", il che significa che hanno rispettato l'ambiente azzerando il peso del trasporto con un'impronta ecologica. E intorno alla scoperta di materie prime locali cretesi, si costruiscono relazioni personali e collaborazioni speciali e si rafforza l'economia locale. Il punto di forza dell'azienda è il fatto che è un'azienda familiare e tutti noi siamo animati dalla passione di offrire prodotti della più alta qualità possibile. Tra i punti deboli c'è il fatto che le coltivazioni biologiche hanno bisogno di un capitale di tutto rispetto su cui contare finanziariamente durante il periodo della conversione ma anche in caso di condizioni climatiche impreviste che possono minacciare i prodotti. In altre parole, è estremamente difficile iniziare un'attività come questa senza un capitale che permetta di sopravvivere quando la perdita è maggiore del profitto. Con la pesante tassazione in vigore in Grecia, è quasi impossibile per un'azienda del genere sopravvivere senza il sostegno dello Stato o di uno sponsor o di un programma europeo. La tecnologia ci ha certamente aiutato a promuovere, dato che usiamo i social media per promuovere i nostri prodotti. Consiglierei alle donne che vogliono occuparsi di questo argomento, di essere disposte a sacrificare molto tempo personale e di essere pronte a qualsiasi evenienza perché la situazione è difficile. Per essere un agricoltore biologico bisogna volerlo! Essere sensibili all'ambiente, all'integrità del suolo, dell'acqua, dell'aria... sensibili alle api perse per il profitto. Rimanete sensibili anche quando la produzione diminuisce drasticamente rendendo difficile la sostenibilità economica. Mantieni il rispetto per ciò che hai scelto di fare continuando ad offrire prodotti sani e dal gusto più ricco e nel rispetto della società, dell'ambiente e della cultura tradizionale.





OPG Zvijezdana Križmanić



Veli Ježinj 17, 52000 Pazin, Croazia

Phone: +385(0)916881155

E-mail: [zvijezdanakrizmanic@gmail.com](mailto:zvijezdanakrizmanic@gmail.com)



La nostra azienda agricola è stata fondata nel 2003 e da allora ogni anno ci siamo dedicati sempre più intensamente all'agricoltura. Siamo situati vicino a Pisino, il villaggio di Veli Ježenj, a 8 km di distanza dalla strada per Pola. Storicamente, il nostro villaggio è noto per il grande vescovo Juraj Dobrila, il cui luogo di nascita è Ježenj. È ricco di offerte di alloggi turistici in appartamento, il che dà il vantaggio che i turisti possono gustare i prodotti locali dal cuore dell'Istria. Vogliamo che i clienti riconoscano la produzione nazionale e che con i prodotti della nostra famiglia siano sicuri della qualità dei prodotti nazionali direttamente dal

campo alla tavola.

Dai tempi antichi, l'agricoltura nella nostra famiglia è stata l'attività principale che ha nutrito molte generazioni, così abbiamo continuato. Coltiviamo verdure di stagione per le esigenze dei mercati e dei clienti abituali. Tra le verdure, coltiviamo cipolle, aglio e patate (varietà Mona lisa, Marabel e Red scarlet). Potete anche trovare cicoria rossa e varie insalate, spinaci, cipollotti, ecc...



Abbiamo recentemente piantato ‘pesche della vigna’ e, a seconda del posizionamento e delle vendite, abbiamo intenzione di espandere la produzione. Una novità è la coltivazione del tayberry, una specie di frutta molto grata che ci onora con i suoi frutti all'inizio dell'estate. Aromi e sapori specifici adatti al consumo fresco e alla produzione di marmellate, creme e succhi di frutta per le proprie esigenze, e presto per le esigenze dei clienti.



Dal 2018, abbiamo iniziato la produzione in serra di verdure verdi per prolungare la stagione durante tutto l'anno.

La pandemia di Covid 19 ha davvero cambiato il nostro modo di commercializzare i nostri prodotti, abbiamo aderito ai mercati web con le verdure di stagione e con parte della nostra frutta abbiamo anche attivato la vendita e la consegna di cesti che consegniamo ai clienti su ordinazione. La crisi si fa sicuramente sentire, ma guardiamo con positività al futuro.




**Rosita Mastrotta**


Radica Farm  
87070 Cerchiara di Calabria  
San Lorenzo Bellizzi (Italia)  
[www.facebook.com/leMeleDiRosita](https://www.facebook.com/leMeleDiRosita)

Sono Rosita Mastrotta, e la mia azienda agricola "Radica" è nata dal desiderio di non abbandonare una terra così bella, ma così difficile come la Calabria. Dopo aver ereditato un terreno in montagna, a San Lorenzo Bellizzi e Cerchiara di Calabria, dove a volte non sono presenti nemmeno le strade, con la mia famiglia abbiamo deciso di rivoluzionare tutto e piantare mele e frutti di bosco continuando con la coltivazione di grano e legumi, una scelta folle all'inizio ma che poi si è rivelata vincente.

Siamo partiti con 100 meli e 25 bacche, oggi abbiamo 1500 meli e oltre 3000 bacche. Una piccola realtà sicuramente, ma è un'agricoltura che mi piace definire non biologica, ma rispettosa dell'ambiente e delle persone. I punti di forza sono molti a mio avviso, che essendo una piccola azienda, è facile da gestire con il solo aiuto della mia famiglia, riuscendo così a seguire lo stesso filo conduttore. Innoviamo, sempre tenendo conto della tradizione, puntiamo alla qualità e non alla quantità! Il punto debole è la mancanza di infrastrutture. Grazie a fiere, festival e mercati locali ci siamo fatti conoscere, ma un grande aiuto è stato dato dai social network...

Ogni anno organizzavo l'open day in azienda, era un momento meraviglioso, che quest'anno per il covid non ho potuto replicare - Di solito, accogliamo famiglie e scuole per raccontare il nostro territorio, e fare vendita diretta e quindi siamo limitati in questo... Ho dovuto quindi rinunciare ad assumere persone in azienda durante la raccolta. Per la vendita diretta, abbiamo dovuto fissare un giorno e un'ora con i clienti, un appuntamento diverso dal solito, ma che ci garantisce di poter portare i nostri prodotti nelle case evitando assembramenti.





**Dragana Antonović**



PPG Antonović, Novi Bečej (Serbia)

[www.facebook.com/dragananikola.antonovic](https://www.facebook.com/dragananikola.antonovic)

[www.facebook.com/groups/225590969015860](https://www.facebook.com/groups/225590969015860)

PG Antonović occupata nella produzione e nella vendita di frutta e verdura.

Come famiglia, ci occupiamo di agricoltura da diversi anni, e ci concentriamo sempre sulla vendita diretta principalmente ai clienti della comunità locale. Sono un produttore agricolo di fragole registrato. Oltre a questi frutti di bosco, nella fattoria di famiglia, insieme a mio marito Nikola, coltiviamo verdure di stagione - patate, cavoli, cipolle, pomodori, ecc.

Ho fatto diversi tentativi nel mio lavoro. All'inizio ho iniziato a coltivare lamponi. Tuttavia, questa si è rivelata la scelta sbagliata. Le vendite problematiche e i prezzi bassi mi hanno costretto a rinunciare ai lamponi, così mi sono riorientato e ho piantato fragole sul terreno dove c'erano i lamponi. Questa produzione dà risultati soddisfacenti per ora. All'inizio, ho fissato standard elevati e cerco sempre di mantenerli nonostante i problemi che devo affrontare. Inoltre, la fragola è uno dei bocconi più deliziosi - al momento della maturazione, è un frutto regolare e benvenuto su quasi tutte le tavole. Nel difficile e problematico primo anno di coltivazione delle fragole, siamo riusciti a gettare una solida base e un trampolino per il lavoro successivo. Le fragole sono di alta qualità, dolci e deliziose. Prestiamo grande attenzione ai piccoli clienti locali, che possono provare i nostri prodotti in prima persona. Inoltre, la freschezza, la dolcezza



e la fragranza sono significative per i clienti, e si perdono abbastanza vendendo la frutta nei mercati e nei negozi. Quelli che comprano una volta tornano regolarmente a comprare le nostre fragole...





Come ho già detto, siamo impegnati nella vendita diretta, e in questo, siamo molto aiutati dalle reti sociali attraverso le quali promuoviamo i nostri prodotti e informiamo i clienti. Inoltre, nel 2020, abbiamo iniziato a vendere dalla tenuta, allo stand da casa. Al nostro stand, vendiamo i nostri prodotti

agricoli, ma anche i prodotti di altri agricoltori locali. Così, i prodotti agricoli freschi arrivano dai nostri scaffali alle cucine e alle case della nostra comunità locale. La nostra bancarella si sta gradualmente sviluppando in un piccolo negozio di prodotti agricoli - frutta e verdura fresca e prodotti trasformati come marmellate, confetture, succhi, sottaceti e simili.



L'agricoltura richiede molto lavoro e pazienza, e molto dipende anche dalle condizioni meteorologiche. Direi alle donne di credere in loro stesse e nella forza di affrontare le sfide dell'agricoltura. Consiglio loro di non scoraggiarsi e di non arrendersi.



Zotou Aikaterini Eleni

Biologico e selvaggio



Kalives 63100 Chalkidiki, Grecia

[www.goldentree.eu](http://www.goldentree.eu)

Instagram: [eleni\\_zotou\\_golden\\_tree](https://www.instagram.com/eleni_zotou_golden_tree/)

[www.facebook.com/goldentreepdobioorganicoliveoilKalyvesChalkidiki](https://www.facebook.com/goldentreepdobioorganicoliveoilKalyvesChalkidiki)

Eleni Zotou è una ditta individuale o "one-woman business", una coltivatrice organico di alberi di di olive, e proprietario/produttore della marca Golden Tree.

**Golden Tree** è stata creata con la visione di vendere prodotti agricoli direttamente dal produttore al consumatore. I nostri prodotti e sottoprodotti d'oliva sono prodotti in modo responsabile con l'osservanza di tutte le procedure di salute e sicurezza richieste, mentre la distribuzione dei nostri prodotti viene effettuata senza fornitori intermedi, per quanto possibile.



Raccogliamo un piccolo oliveto biologico di vecchi ulivi, situato nella regione montuosa della Calcidica nel nord della Grecia, producendo olio extravergine di oliva (EVOO) ad alto contenuto fenolico di alta qualità. Gli uliveti sono insoliti: situati in aree naturali protette, contengono ulivi selvatici e semiselvatici che hanno almeno 350 anni. Per la preparazione dell'olio d'oliva e di altri prodotti d'oliva, vengono utilizzate autentiche ricette tradizionali greche che offrono esperienze di gusto uniche.

Gli ingredienti puri e squisiti, in combinazione con i segreti della nostra tradizione, producono i risultati più deliziosi, sani e naturali.



Per tutti noi, l'olivo è prezioso e benedetto e non lasciamo nulla al caso e nulla da sprecare. Le risorse umane dell'azienda provengono esclusivamente dal settore agricolo e hanno molti anni di esperienza nella coltivazione dell'olivo. Utilizzando una versione aggiornata del processo di produzione tradizionale, evitiamo con cura e rispetto di danneggiare la natura, producendo così EVO senza residui di pesticidi. Il prezioso liquido proviene direttamente dai coltivatori, senza conservanti, uso di tossine o altri interventi. I frutti vengono raccolti quando sono ancora sugli alberi, producendo un olio d'oliva ideale per bambini e adulti come parte di una dieta sana. L'utilizzo delle ultime tecnologie e dei moderni metodi di produzione e imballaggio è la chiave del nostro modo di operare e riflette il nostro senso di responsabilità verso il consumatore. Con l'obiettivo di fornire un servizio impeccabile e la soddisfazione del cliente, abbiamo acquisito certificazioni di garanzia della qualità.



Le attività dell'azienda non si limitano al mercato greco, ma si estendono anche all'estero. In questo modo, contribuiamo a promuovere la dieta greca e i suoi benefici per la salute e la longevità a un pubblico globale.



*L'attenzione di Eleni nel produrre prodotti di alta qualità e salutari ha portato a numerosi premi in concorsi internazionali. Golden Tree EVOO "WILD ATHOS" ha ricevuto il Gold Award (2016 & 2017) durante gli "Olympia Health & Nutrition Awards" per l'olio d'oliva che soddisfa o supera i requisiti per il claim ufficiale dell'UE sulla salute dell'olio d'oliva (più di 250 mg di polifenoli per kg di olio d'oliva). Infatti, il prodotto premium olio d'oliva verde "WILD ATHOS" ha ricevuto più di 17 premi internazionali durante il 2016-2017 per i suoi benefici per la salute, dal momento che è stato segnalato per contenere più di 1000 mg di polifenoli per kg di olio d'oliva.*



**Aleksija Farina (OPG Farina)**

We are located in the municipality of Višnjan in Farini.



Farini 16, 52463 Višnjan, Croazia

Phone: +385(0)52449624

E-mail: [opg.farina@gmail.com](mailto:opg.farina@gmail.com)

L'agricoltura è un ramo che tradizionalmente è stato tramandato di generazione in generazione nella nostra famiglia per diverse generazioni.

Il proprietario della fattoria è Alessandro Farina con sua moglie Aleksija.



Le attività principali sono l'apicoltura, la frutticoltura, l'orticoltura e l'olivicoltura.

L'apicoltura nella nostra fattoria risale al 1986. Da allora fino al 2008 per noi era solo un hobby fatto con qualche alveare. A causa del crescente interesse per il miele e altri prodotti delle api, abbiamo aumentato il numero di alveari a 15 e stabilito il nostro OPG. Oggi contiamo circa 50 alveari situati su due apiari stazionati, e i pascoli principali sono acacia e prato.

Incoraggiati dal fatto di avere un terreno libero con la possibilità di irrigazione, lo stesso anno (2009) abbiamo iniziato con la piantagione di prova di more e lamponi.

Rendendoci conto che il suolo e il clima sono adatti, ogni anno abbiamo lentamente ampliato le piantagioni perché l'interesse per questo tipo di frutta è cresciuto, soprattutto perché la



coltivazione è completamente adattata ai principi ecologici. Oggi, i lamponi e le more coprono una superficie di 0,4 ettari. I lamponi sono soprattutto specie che fruttificano più volte all'anno, mentre le more rendono una volta all'anno, e il loro raccolto dura circa 40 giorni durante luglio e agosto. Nei prossimi anni, abbiamo intenzione di espandere le piantagioni fino a 1 ha, e con l'ingresso nella supervisione ecologica dal 06-2015 vogliamo garantire ulteriormente la nostra clientela a mangiare frutta e verdura sana e coltivata biologicamente.

Anche se la parte più anziana della famiglia (i genitori) ha coltivato verdure per molti anni, con l'aumento della domanda di cibo coltivato biologicamente, abbiamo iniziato a produrre vari tipi di verdure coltivate biologicamente all'aperto. Le coltivazioni più comuni sono patate, cipolle, varie erbe, pomodori, peperoni, legumi, verdure a foglia, zucche e altre verdure stagionali.



Oltre alle api, alla frutta e alla verdura, coltiviamo anche olivi che sono stati piantati alcuni anni fa. Abbiamo circa 200 ulivi, la maggior parte dei quali sono varietà di Leccino, Pendolino e leggermente più piccole varietà istriane Bilica.

La situazione della pandemia di COVID ci ha portato a vendere tutti i nostri prodotti esclusivamente sulla porta di casa, nelle fiere specializzate di prodotti autoctoni in tutta l'Istria e attraverso il mercato web.





## Giulia Antonuccio

Sono Giulia Antonuccio e ho un'azienda agricola biologica nel comune di San Martino Valle Caudina. Il nome dell'azienda è Masseria della Contessa. Produco ortaggi e fagioli rari. Insieme a mio marito abbiamo un servizio di consegna porta a porta e stiamo lavorando ad un piccolo laboratorio di trasformazione con i prodotti che coltiviamo.

**Masseria della Contessa** è un'azienda giovane, che rappresenta pienamente il famoso "ritorno all'agricoltura". Le linee guida che seguiamo sono rappresentate dal rispetto dell'ambiente e della natura.



Occhio di Tigre 2016



Masseria della Contessa  
Via Torre s.n.c. - 83018 San Martino  
Valle Caudina (AV) – Italia

<https://masseriadellacontessa.com>

[www.facebook.com/lamasseriadellacontessa](http://www.facebook.com/lamasseriadellacontessa)



Per questo motivo, abbiamo scelto l'agricoltura biologica, le piccole produzioni e la diversificazione delle colture. Abbiamo anche scelto di coltivare piante benefiche per il terreno in quanto forniscono sostanze nutritive (legumi) e utili per l'ecosistema perché attirano insetti impollinatori come api e bombi (piante aromatiche e medicinali). Intendiamo "fare la nostra parte" cercando di proteggere l'ambiente e ridare dignità al mestiere di agricoltore, ottenendo così prodotti di ottima qualità.





I nostri **punti di forza** sono diversi: la casa situata vicino ai terreni che coltiviamo; la vicinanza alla città di Napoli che ci permette un rapporto quasi quotidiano con il mercato e i nostri clienti; un terreno adatto alla coltivazione sia di ortaggi che di legumi

**Punti di debolezza:** il territorio in cui viviamo non è facile, e riceviamo poco sostegno. Anche il nostro isolamento sociale non è stimolante in questa zona. C'è anche, poco interesse da parte della gente del posto, il clima è umido e freddo in inverno



L'e-commerce ci permette di lavorare più facilmente per l'organizzazione e la logistica del nostro servizio di verdura porta a porta. Facilita anche l'acquisto da parte dei nostri clienti e ha sicuramente aumentato il numero dei nostri clienti. In termini di vendite, abbiamo avuto un aumento durante la serrata in quanto consegniamo porta a porta. Abbiamo avuto un rallentamento per quanto riguarda i

fornitori di materiali necessari al nostro lavoro, le procedure in atto per il laboratorio di lavorazione, e un rallentamento per quanto riguarda alcuni bandi a cui stavamo partecipando che si sono arenati.



## Brevi esempi - le reazioni delle donne quando una pandemia minaccia la disponibilità e l'accesso al cibo

La pandemia di COVID 19, considerando il coprifuoco e il lockdown, ha portato a molti problemi e ostacoli e ha colpito soprattutto l'organizzazione del processo produttivo e il posizionamento dei prodotti sul mercato. Le donne rurali in agricoltura hanno affrontato ulteriori sfide con la vendita e la commercializzazione dei loro prodotti. Hanno avuto gravi perdite finanziarie perché la gente aveva difficoltà a comprare. Inoltre, tutte le fiere agricole e le negoziazioni sono state cancellate, il che è stato un enorme ostacolo per molti di questi agricoltori. Tra tutte le difficoltà con COVID e l'impossibilità di vendita diretta in presenza, per molte donne, questa è stata un'opportunità per creare una campagna di marketing sulle reti sociali, aggiungere nuovi prodotti, colture o servizi. Inoltre, alcune di loro hanno offerto ai clienti l'opzione di e-commerce, ordini via Facebook e consegna a domicilio.

Qui di seguito ci sono alcuni esempi di come le contadine affrontano e cercano di superare questi problemi.



*Svetlana Marjanović*

Ho vissuto la nuova "situazione covid" come una sfida. Come sempre cerco di scoprire qualcosa di buono in ogni male, così una pandemia è. Paradossalmente, un'opportunità per tornare a noi stessi e alla natura da cui ci siamo alienati a molti livelli. Dopo aver affrontato e adattatami alla nuova realtà, è seguita una profonda introspezione: la domanda su cosa posso fare per i miei cari, così come per tutte le persone di sensibilità simile. Ho iniziato a passare del tempo con piante che hanno un forte effetto antivirale, e allo stesso tempo non si scrive nulla su di loro, e non sono affatto in uso. Così sono nate le ricette in cui uso la forsizia (una pianta che è un abitante frequente dei nostri giardini), la polmonaria, così come il crisantemo. Naturalmente, prima provo tutte le ricette di persona, poi verifico il parere della famiglia e degli amici, e solo allora le condivido attraverso il mio canale YouTube



*Katsi Eleni*

COVID-19 ci ha colpito soprattutto nel secondo blocco a novembre 2020 piuttosto che a marzo 2020. In questo momento, non sono in grado di lavorare ogni settimana come ero solito fare, poiché le restrizioni ci permettono di lavorare ogni due settimane per evitare l'affollamento nei mercati dei contadini. Questa situazione ci ha portato alla povertà.



*Il Fuco e L'Operaia*

Per noi, il cambiamento più grande è nell'organizzazione del tempo di lavoro. Abbiamo un figlio piccolo che non può andare a scuola, quindi abbiamo dovuto riorganizzarci. Uno dei nostri canali di vendita principali è la vendita diretta, dato che non ci sono mercati affollati, abbiamo deciso di investire in e-commerce e in una campagna di social media marketing.



Nevena Popov

Come per tutti gli aspetti della società, la situazione con COVID ha parzialmente influenzato il nostro lavoro. Il fatto stesso che l'orario di lavoro sia stato ridotto e che sia stato introdotto il coprifuoco nei fine settimana (quando altrimenti avremmo lavorato) ha avuto un effetto sulle vendite. Fortunatamente, la produzione e il lavoro nel frutteto non ne hanno risentito perché richiede un numero ridotto di persone e comporta il lavoro all'aperto. Per compensare le ridotte ore di lavoro del nostro negozio, abbiamo offerto ai clienti la possibilità di ordinare via Facebook e la consegna a domicilio. Allo stesso tempo, in questo modo, abbiamo ridotto l'affollamento inutile nella struttura di vendita.



Maremma Farm

Nell'ultimo anno, a causa della pandemia, dei relativi decreti e dei regolamenti che limitano i viaggi, alcuni dei nostri "adottanti di orti" non hanno potuto raggiungere i loro orti. Tuttavia, siamo stati anche contattati da molte persone, soprattutto residenti in città, desiderosi di venire a vedere i nostri orti da vicino. COVID ha, infatti, reso le persone più consapevoli dell'importanza di proteggere l'ambiente in cui viviamo, anche facendo scelte alimentari sostenibili, che influiscono non solo sull'ambiente ma anche sulla nostra salute. Ci auguriamo che in un prossimo futuro si possano attivare servizi di consegna anche a distanze maggiori di quelle attuali, per venire incontro alle esigenze di chi vive nelle grandi città.

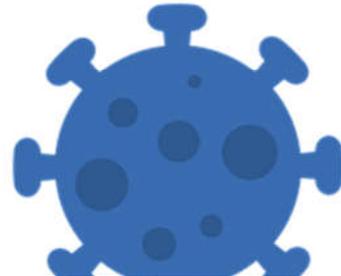


ST Guran 21

In questo anno stressante con la situazione di COVID, abbiamo lavorato duramente per migliorare le nostre offerte e presentare le nostre idee in forma digitale.



Speriamo finisca presto.



Associazione delle contadine del distretto di Kolubara

A causa dell'impossibilità di collocare la merce sul mercato, abbiamo riunito un gran numero di donne contadine del territorio del distretto di Kolubara. Nella prima ondata della pandemia, con l'aiuto dell'associazione ŽUKO, abbiamo aperto un "mercato delle donne" online attraverso il quale hanno venduto i loro prodotti domestici con consegna a domicilio. Così, la pandemia è stata la causa scatenante dell'inizio delle vendite online sulla piattaforma [www.zenskapijaca.rs](http://www.zenskapijaca.rs), dove gli interessati possono comprare prodotti freschi e sani direttamente dagli agricoltori.



Approfondisci il settore agroalimentare ed il coronavirus nell'Europa Centro Orientale

Focus

[Food Foresight report](#)

- CEE region (Central and Eastern Europe)





**EUROPEAN AGRICULTURE**

## APPENDICE

## 1. L'Agricoltura europea

### 1.1. Breve storia della PAC e dei suoi obiettivi

Tra le politiche comuni europee, la politica agricola comune (PAC) dell'UE, un partenariato tra agricoltura e società, e tra l'Europa e i suoi agricoltori, esiste dal 1962<sup>6</sup>. La PAC è una delle poche politiche comuni a tutti i paesi dell'Unione europea, gestita e finanziata a livello europeo con risorse del bilancio dell'UE. Fin dall'inizio, il mercato comune era basato su quattro principi: la libera circolazione delle persone, dei servizi, delle merci e dei capitali.

E aveva quattro obiettivi fondamentali<sup>7</sup>:

1. **Migliorare le condizioni di vita della popolazione agricola** e soddisfare gli agricoltori con il prezzo d'intervento. Questo è stato fatto attraverso un prezzo minimo garantito per i prodotti agricoli stabilito dalla Comunità Europea. Il prezzo delle produzioni non poteva scendere al di sotto di questo;
2. **Superare l'incapacità di soddisfare la domanda** di cibo attraverso l'aumento della capacità produttiva delle imprese agricole (migliorando i fattori della produzione, aumentando lo sviluppo tecnologico e utilizzando migliori tecniche agronomiche);
3. **Stabilizzare i mercati**;
4. **Garantire prezzi accessibili** ai consumatori.

A questi obiettivi se ne sono aggiunti altri, man mano che i bisogni della società cambiavano nel corso degli anni:

- aiutare ad affrontare il cambiamento climatico e promuovere la gestione sostenibile delle risorse naturali;
- preservare le aree e i paesaggi rurali in tutta l'UE; - mantenere viva l'economia rurale promuovendo l'occupazione nel settore agricolo, nelle industrie agroalimentari e nei settori associati.

La PAC, nel corso degli anni, ha avuto un'evoluzione che l'ha portata da una politica di sostegno ai prodotti che cercava una sorta di autarchia alimentare europea al costo di generosi finanziamenti, ad una politica orientata al mercato e all'ambiente.

Oggi queste esigenze si incontrano con questioni ambientali, sociali e di libero mercato che spesso sfidano i principi fondanti della PAC.

---

<sup>6</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance_en)

<sup>7</sup> <http://www.terrelab.it/2016/02/pac-la-politica-agricola-comune/>

Molti propongono di diminuire il peso della PAC e di smettere di sovvenzionare gli agricoltori e le realtà rurali. Questo può essere concepito solo da chi non conosce la propedeuticità degli ambienti rurali, e il costo che avrebbe mantenere territori altrimenti abbandonati senza agricoltori locali.

D'altra parte, sarebbe molto più importante valutare i costi e i risultati ottenuti, in modo da modificare la PAC dove necessario, e adattarla alle nuove esigenze. La logica dovrebbe essere quella di rafforzare l'intervento dell'UE in agricoltura, dimostrando la sua efficacia e non, come molti vorrebbero, un semi smantellamento di questa politica.

Questo perché l'agricoltura si differenzia dalla maggior parte delle altre attività produttive per alcune ragioni specifiche:

- nonostante l'importanza della produzione alimentare, i redditi degli agricoltori sono circa il 40% più bassi di quelli non agricoli
- l'agricoltura dipende dal clima e dalle condizioni meteorologiche più di molti altri settori
- c'è un inevitabile scarto temporale tra la domanda dei consumatori e la capacità degli agricoltori di soddisfarla;
- l'agricoltura svolge un ruolo molto importante nel mantenimento del territorio, che altrimenti dovrebbe essere svolto da imprese non agricole, a costi molto più elevati;
- oltre alla funzione fondamentale di produrre cibo, svolge il ruolo di mantenere i suoli e la biodiversità.

Le incertezze commerciali e l'impatto ambientale dell'agricoltura giustificano il ruolo significativo del settore pubblico per gli agricoltori.

La PAC interviene in vari modi:

- fornisce un sostegno al reddito attraverso pagamenti diretti<sup>8</sup> che garantiscono la stabilità del reddito e ricompensano gli agricoltori per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e per la fornitura di beni pubblici normalmente non pagati dai mercati, come la cura del territorio rurale
- adottando misure di mercato<sup>9</sup> per far fronte a situazioni difficili, come un improvviso calo della domanda per questioni sanitarie o una contrazione dei prezzi a seguito di un'eccedenza temporanea di prodotti sul mercato
- attuare misure di sviluppo rurale<sup>10</sup> con programmi nazionali e regionali per rispondere alle esigenze e alle sfide specifiche delle zone rurali

---

<sup>8</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/income-support\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/income-support_en)

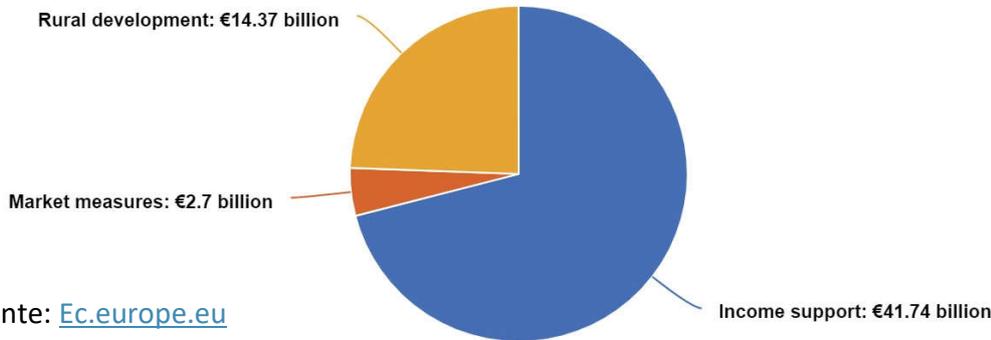
<sup>9</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/market-measures\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/market-measures_en)

<sup>10</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development_en)



## 1.2. Finanziamento della PAC

Il sostegno dell'UE agli agricoltori nel 2018 ammonta a 58,82 miliardi di euro <sup>11</sup>.



Fonte: [Ec.europa.eu](https://ec.europa.eu)

Il livello di sostegno fornito agli agricoltori dell'UE dal bilancio generale dell'UE riflette le molte variabili necessarie per garantire un accesso continuo a cibo di alta qualità, comprese funzioni come il sostegno al reddito degli agricoltori, l'azione contro il cambiamento climatico e il mantenimento di comunità rurali dinamiche.

La PAC è finanziata attraverso due fondi del bilancio dell'UE:

- FEAGA (Fondo europeo agricolo garantito)<sup>12</sup>: fornisce un sostegno diretto e finanzia le misure di sostegno al mercato
- FEASR (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale)<sup>13</sup>: finanzia lo sviluppo rurale

I pagamenti sono gestiti a livello nazionale da ogni paese dell'UE, che pubblica le informazioni sui beneficiari dei pagamenti della PAC, in conformità con le regole di trasparenza dell'UE.

In sintesi, si può dire che la PAC definisce le condizioni che permettono agli agricoltori di svolgere le loro funzioni nella società nei seguenti modi:

### **Producendo cibo**

- Ci sono circa 10 milioni di aziende agricole nell'UE e 22 milioni di persone lavorano regolarmente nel settore, fornendo una grande varietà e abbondanza di prodotti accessibili, sicuri e di buona qualità
- Essere esportatori netti di prodotti agroalimentari garantendo la sicurezza alimentare

<sup>11</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance_en)

<sup>12</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/financing-cap/cap-funds\\_it#eagf](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/financing-cap/cap-funds_it#eagf)

<sup>13</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/financing-cap/cap-funds\\_it#eafrd](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/financing-cap/cap-funds_it#eafrd)

### **Sviluppo delle comunità rurali**

- gli agricoltori permettono l'esistenza di molti servizi a monte, data la necessità di approvvigionamento di materiale per la loro attività

- altri posti di lavoro vengono creati a valle nelle comunità rurali, soprattutto nei settori agroalimentare, commerciale e turistico. Complessivamente, i settori agricolo e agroalimentare offrono quasi 40 milioni di posti di lavoro nell'UE

- nella programmazione 2014-2020, per favorire questo settore, la PAC prevede un grande investimento nelle zone rurali per lo sviluppo di tecnologie, linee internet veloci e per la costruzione di infrastrutture

La PAC promuove un'agricoltura sostenibile come requisito fondamentale per ottenere finanziamenti attraverso la **condizionalità**<sup>14</sup>.

### **Valutazione della PAC**

La Commissione europea consulta regolarmente i gruppi di dialogo civile e i comitati agricoli per definire meglio le regole e le politiche che governano l'agricoltura. I gruppi di esperti forniscono contributi alla Commissione europea, per esempio la Task Force per i mercati agricoli sulle pratiche commerciali sleali.

Anche la Corte dei conti europea svolge un ruolo importante nel controllo delle spese agricole.

La Commissione europea pubblica regolarmente rapporti di opinione pubblica (chiamati anche Eurobarometro) sugli europei, l'agricoltura e la PAC. I sondaggi di Eurobarometro, che hanno luogo in tutti i paesi dell'UE, forniscono informazioni preziose sulla percezione dei cittadini dei vari aspetti della PAC, tra cui la conoscenza del sostegno fornito, il rendimento, la qualità, l'ambiente e l'importanza della PAC.

### **1.3. Il future della PAC 2021-2027**

La nuova PAC si concentrerà sui vecchi obiettivi e su quelli nuovi nati da una consapevolezza ambientale e sociale. Basata su 9 obiettivi, la PAC del futuro continuerà a garantire l'accesso ad alimenti di alta qualità e un forte sostegno al modello agricolo europeo.

I 9 obiettivi della futura PAC<sup>15</sup> sono

- garantire un reddito equo agli agricoltori

<sup>14</sup> [https://ec.europa.eu/info/news/environmental-care-and-climate-change-objectives-future-cap-2019-jan-25\\_en](https://ec.europa.eu/info/news/environmental-care-and-climate-change-objectives-future-cap-2019-jan-25_en)

<sup>15</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/future-cap/key-policy-objectives-future-cap\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/future-cap/key-policy-objectives-future-cap_en)

- aumentare la competitività
- riequilibrare la distribuzione del potere nella catena di approvvigionamento alimentare
- combattere il cambiamento climatico
- proteggere l'ambiente
- salvaguardare il paesaggio e la biodiversità
- sostenere il ricambio generazionale
- sviluppare aree rurali dinamiche
- proteggere la qualità del cibo e la salute

La Commissione europea propone un sistema più flessibile, semplificando e modernizzando il funzionamento della PAC. La politica sposterà l'accento dalla conformità e dalle regole verso i risultati e le prestazioni<sup>16</sup>.

Il nuovo modo di lavorare comporterà anche

- snellire i processi amministrativi: i paesi dovranno presentare un solo piano strategico che copra i pagamenti diretti, lo sviluppo rurale e le strategie settoriali;
- facilitare la protezione dell'ambiente: attraverso una serie di norme e obiettivi a livello dell'UE, ogni paese adatterà le azioni ambientali e climatiche alla realtà sul terreno;
- semplificare il sostegno ai giovani agricoltori: un unico piano strategico permetterà un'azione coerente per il rinnovo generazionale che copra sia i pagamenti diretti che lo sviluppo rurale.

Inoltre, i giovani agricoltori avranno un accesso più facile al reddito complementare e al sostegno all'insediamento, poiché i criteri di ammissibilità dell'UE saranno ridotti.

#### **Proposte concrete:**

- aumentare il livello di sostegno per ettaro per le piccole e medie aziende agricole
- ridurre l'importo dei pagamenti diretti da concedere alle singole aziende al di sopra dei 60.000 euro, limitando i pagamenti a 100.000 euro per azienda, al fine di garantire una più equa distribuzione dei pagamenti
- assegnare almeno il 2% degli stanziamenti per i pagamenti diretti ai giovani agricoltori, da integrare con il sostegno finanziario allo sviluppo rurale e con misure per facilitare l'accesso alla terra e i trasferimenti di terreni
- garantire che il sostegno al reddito sia riservato solo ai veri agricoltori

<sup>16</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/future-cap\\_en#a-new-way-of-working](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/future-cap_en#a-new-way-of-working)



- proteggere le zone umide e le torbiere
- rotazione delle colture
- aiutare le nuove generazioni di agricoltori ad avviare una propria attività, attraverso il tutoraggio dei giovani agricoltori da parte di quelli più anziani
- requisiti più severi per la sicurezza e la qualità degli alimenti
- lo snellimento delle procedure amministrative
- la semplificazione della protezione ambientale
- la semplificazione del sostegno ai giovani agricoltori

In questo contesto, ribadisce il ruolo che la PAC avrà nel promuovere

- l'occupazione, la crescita e gli investimenti di qualità;
- l'economia circolare e la bioeconomia, rafforzando contestualmente la protezione dell'ambiente e la lotta e l'adattamento al cambiamento climatico;
- il trasferimento della ricerca e dell'innovazione al settore produttivo
- la promozione dell'economia digitale nelle aree rurali e i processi di digitalizzazione delle imprese agricole;
- azioni a favore della tutela e dell'integrazione dei migranti che vivono e lavorano nelle aree rurali.

## 2. Donne ed agricoltura europea

Le donne sono un elemento essenziale delle zone rurali e delle politiche comuni ad esse destinate.

Nonostante la centralità delle donne, si può dire che esistono numerose differenze e difficoltà per la loro situazione, rispetto a quella degli uomini.

Da studi statistici, è evidente che sono molte di più le donne che gli uomini che lasciano le zone rurali. Questo è certamente causato da situazioni di differenza di opportunità che le aree rurali offrono a seconda del genere.

Di conseguenza, sono necessarie misure politiche adeguate per affrontare queste sfide. L'uguaglianza tra donne e uomini è riconosciuta nei trattati dal Trattato di Roma del 1957 e nella Carta dei diritti fondamentali dell'UE. Tuttavia, i risultati di studi e rapporti recenti mostrano che i progressi rimangono insufficienti e molte disuguaglianze tra donne e uomini persistono.

Il progetto RWSFF, così come molte delle politiche agricole europee, mirano a migliorare la loro situazione attraverso i seguenti obiettivi:

- Empowerment delle donne nell'economia e chiusura dei divari di genere nella forza lavoro, che sono fondamentali per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile
- L'empowerment economico delle donne aumenta la produttività, la diversificazione economica e l'uguaglianza dei redditi, oltre ad altri risultati positivi per lo sviluppo
- L'uguaglianza economica delle donne è un bene per gli affari, poiché le aziende traggono grande beneficio dalle loro performance organizzative

Le conclusioni ripetute di molti studi indicano quanto segue:

- Nell'UE, le giovani donne hanno meno probabilità dei giovani uomini di avere un lavoro retribuito, un'istruzione o una formazione. Questa disuguaglianza si riflette nel loro status professionale e retributivo, per cui le donne non guadagnano ancora gli stessi salari degli uomini e non hanno lo stesso accesso o controllo sulle risorse produttive come la terra.
- Il tempo che le donne dedicano al lavoro non retribuito limita gravemente la loro capacità di partecipare ad attività generatrici di reddito. In tutte le regioni del mondo, le donne spendono almeno il doppio del tempo degli uomini in lavori domestici non pagati.
- L'OCSE stima che colmare il divario di genere nella forza lavoro entro il 2030 potrebbe produrre un guadagno medio potenzialmente maggiore del 12% alla dimensione dell'economia totale nei paesi OCSE. Se le donne avessero lo stesso accesso alle risorse produttive degli uomini, potrebbero aumentare i rendimenti delle loro aziende del 20-30% e aumentare la produzione agricola totale.
- In generale, le donne hanno poco potere e controllo sulle decisioni che riguardano loro e/o le loro risorse, sia nelle loro famiglie, nelle comunità o nella società nel suo complesso. Le donne partecipano meno degli uomini alla politica formale e sono sottorappresentate nella maggior parte dei livelli decisionali.
- L'investimento finanziario dell'UE nell'uguaglianza di genere, così come i risultati raggiunti, non sono stati sistematicamente misurati - essi prendono la forma dell'integrazione dell'uguaglianza di genere in molti tipi di interventi diversi in tutti i settori (CE, 2015).
- Sebbene le donne nelle zone rurali dell'UE costituiscano poco meno del 50% della popolazione rurale totale, esse rappresentano il 45% della popolazione economicamente attiva e circa il 40% di esse lavora nelle aziende agricole di famiglia. Inoltre, la loro importanza nell'economia rurale è probabilmente ancora

maggiore, poiché la loro partecipazione attraverso l'economia rurale informale non è statisticamente riconosciuta. Le donne imprenditrici rappresentano solo un terzo dei lavoratori autonomi nell'UE e le donne agricoltrici rappresentano il 30% del numero totale dei dirigenti agricoli dell'UE.

Le donne tendono ad avere aziende agricole più piccole degli uomini, e sono solite prendere rischi più calcolati degli uomini. Nel campo dell'innovazione le idee delle donne sono vendibili quanto quelle degli uomini, ma non sono riconosciute da interlocutori prevalentemente maschili (COPA, 2017).

A causa delle limitate opportunità nei mercati del lavoro locali, le donne (per lo più altamente qualificate) devono emigrare dalle zone rurali a un tasso più elevato rispetto agli uomini. L'emigrazione è essenziale per le donne rurali per accedere a occupazioni di qualità superiore.

C'è una specificità che ha sempre a che fare con un ruolo informale delle donne nelle zone rurali: il loro ruolo di cura domestica che diventa una barriera significativa alla mobilità.

L'empowerment delle donne deve creare le condizioni per ottenere pari opportunità di lavoro per donne e uomini in termini di libertà, equità, sicurezza e dignità.

All'interno del quadro politico comune europeo che garantisce la parità di genere, gli Stati membri devono identificare le priorità strategiche in termini di risultati del mercato del lavoro, così come una migliore comprensione del lavoro produttivo complessivo di uomini e donne. Il primo passo è riconoscere che uomini e donne possono non avere le stesse opportunità e lo stesso trattamento sul posto di lavoro e le donne possono affrontare vincoli diversi intorno all'impegno familiare e lavorativo (Hillesland et al., 2016).

E' un fatto molto grave che l'occupazione femminile nelle zone rurali spesso non abbia un riconoscimento formale, dato che quasi un terzo dell'occupazione femminile a livello globale è in agricoltura, silvicoltura e pesca.

Gli obiettivi della strategia 2020 dell'UE prevedono la partecipazione delle donne all'occupazione e alla crescita economica, e in questo senso l'agricoltura e le zone rurali potrebbero dare un contributo significativo.

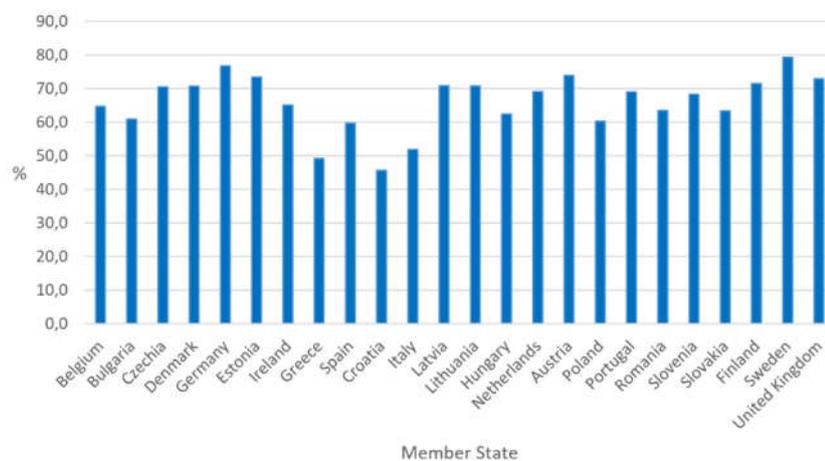
Nell'ultimo decennio nell'UE, l'agricoltura è stata il settimo più grande datore di lavoro delle donne, ma questo dato può essere fuorviante in quanto non copre l'economia rurale informale, in cui le donne sono ancora coinvolte.

Le donne svolgono un ruolo chiave nelle famiglie, nelle comunità e nelle economie rurali, e sono anche importanti come agricoltori. Oltre al lavoro agricolo retribuito, le donne assumono ancora la maggior parte delle responsabilità non retribuite coinvolte nella gestione delle famiglie e delle comunità. Una parte del lavoro delle donne è sottodichiarata, poiché le donne tendono a classificarsi e a dichiararsi come non occupate, in particolare quando svolgono un lavoro agricolo non retribuito.

Per i tre diversi gradi di urbanizzazione non c'era quasi nessuna differenza (0,5%) tra i tassi di occupazione dell'UE-28: nel 2015, il tasso di occupazione più basso è stato registrato tra le persone che vivono nelle zone rurali (69,7%), mentre i tassi per le città (70,0%) e per le città e le periferie (70,2%) erano solo marginalmente più alti<sup>17</sup>.

Il tasso di occupazione dell'UE per le persone tra i 20 e i 64 anni si è attestato al 72,2% nel 2017, il tasso più alto mai registrato per l'UE. Il tasso di occupazione era ancora più alto per gli uomini che per le donne in tutti gli Stati membri dell'UE, ma il divario occupazionale a livello di UE si è ridotto. Dal 2002, il tasso di occupazione delle donne è aumentato complessivamente in Europa, e i maggiori aumenti per i tassi di occupazione femminile sono stati osservati a Malta, in Bulgaria e in Germania. Nel 2017, i tassi di occupazione femminile più alti sono stati riscontrati in Islanda (84,5%) e Svezia (79,8%), mentre i tassi di occupazione femminile più bassi sono stati registrati in Grecia (48%) e Italia (52,5%).

**2017**  
Share of women in employment in predominantly rural regions (age class: 20-64 years), EU-28,



Note: Data for Cyprus, France, Liechtenstein, Luxembourg and Malta is not available

Source: Eurostat

L'economia informale coinvolge una percentuale più alta di donne che di uomini, nella maggior parte dei paesi analizzati.

<sup>17</sup> <https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/pdfscache/59433.pdf>

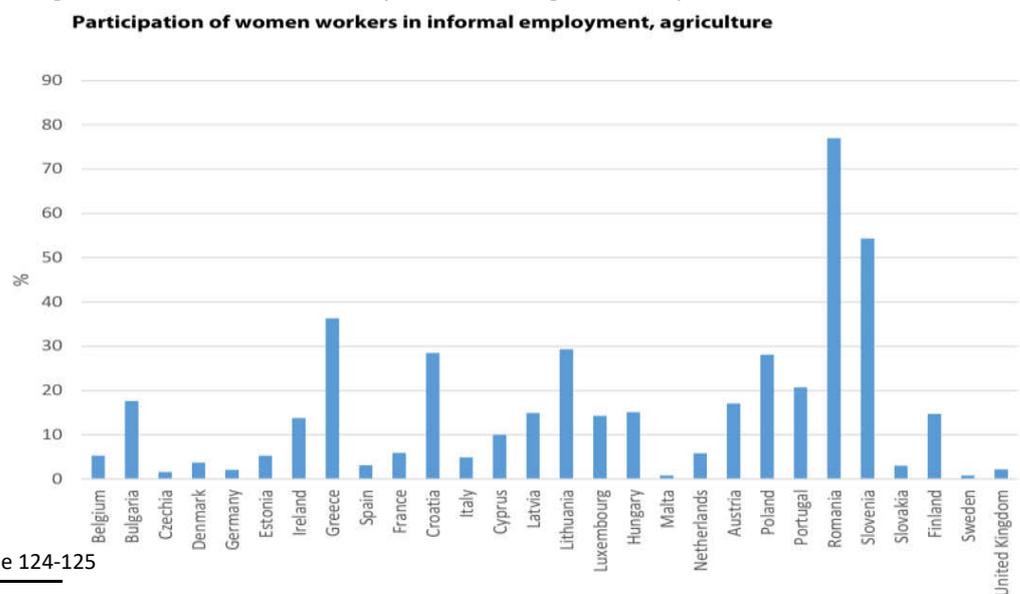
L'economia informale include i lavoratori che lavorano in imprese del settore informale (non ufficialmente registrate) e i lavoratori che svolgono lavori informali (lavori privi di protezione sociale o legale di base e di benefici occupazionali). Le donne sono particolarmente sovrarappresentate in questo secondo gruppo, rappresentando la maggioranza dei lavoratori a domicilio vulnerabili.

Alla luce della natura imprenditoriale del lavoro agricolo, il 43% dei lavoratori non pagati in agricoltura sono donne, il 26% delle quali sono proprietarie di aziende agricole. Secondo una dichiarazione dell'Organizzazione Mondiale degli Agricoltori, esse non sono necessariamente di famiglia e molte entrano nella professione agricola solo dopo aver sposato un agricoltore<sup>18</sup>.

La differenza tra uomini e donne nel settore agricolo esiste già dall'inizio, per accedere alla proprietà legale dei beni familiari.

Laddove hanno uno status riconosciuto, le donne agricoltrici sono in grado di investire e di ottenere un prestito allo stesso modo dell'agricoltore uomo.

La partecipazione delle donne nell'occupazione informale nel settore rurale prevalente, l'agricoltura, una maggiore partecipazione può essere osservata in diversi Stati membri (Romania con il 77,0%, Slovenia con il 54,3%, Grecia con il 36,3%, e Lituania e Croazia con circa il 30%). La più bassa partecipazione delle donne lavoratrici nell'occupazione informale si osserva in Svezia, Malta, Repubblica Ceca e Germania, probabilmente a causa di una quota piuttosto bassa dell'agricoltura nell'economia generale e di un settore agricolo prevalentemente organizzato formalmente in particolari regioni europee.



Fonte ILO, 2018: Table 8.7; pagine 124-125

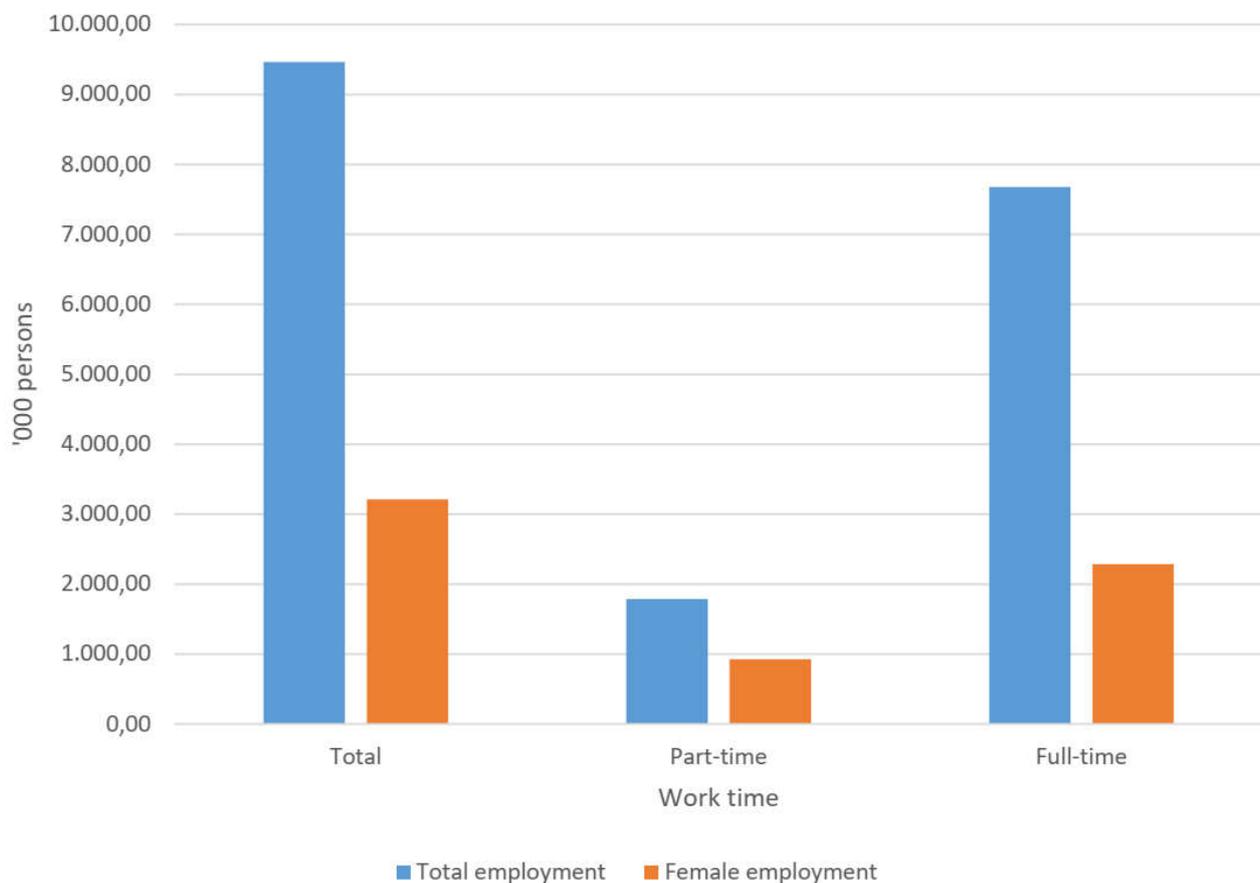
<sup>18</sup> <http://www.fao.org/gender/resources/infographics/the-female-face-of-farming/en/>



Secondo dati recenti, la quota di occupazione femminile nel settore dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca nell'UE è di circa il 34%. Tuttavia, c'è una grande differenza tra la partecipazione delle donne al lavoro a tempo pieno (meno del 30%) rispetto ai lavori a tempo parziale (circa il 52%).

C'è una connessione molto forte tra l'essere donna e il tipo di contratto di lavoro applicato: circa l'80% di tutti i lavori a tempo parziale nell'UE sono occupati da donne.

**Total and female employment in agriculture, forestry and fishing by working time, EU-28, 2018**



**Source:** Eurostat

Ci sono due prospettive diverse sul ruolo del lavoro part-time delle donne: una lo guarda in modo positivo, un'altra al contrario in modo negativo.

Una prospettiva è quella di guardarlo come una soluzione efficiente che permette alle donne lavoratrici con figli di conciliare meglio le esigenze spesso contraddittorie della loro carriera e le responsabilità familiari.

Due visioni radicalmente opposte del lavoro part time delle donne nel mercato del lavoro:

- Nel primo caso, l'argomento del lavoro a tempo parziale delle donne mette in discussione la legittimità del lavoro femminile e chiede un ritorno parziale delle donne al loro ruolo di casalinghe. Questa posizione presuppone l'esistenza di un coniuge che lavora e colloca il lavoro part-time all'interno della tradizionale divisione di genere tra lavoro retribuito e lavoro domestico (non indicando necessariamente un desiderio di "rimandare le donne al loro posto").

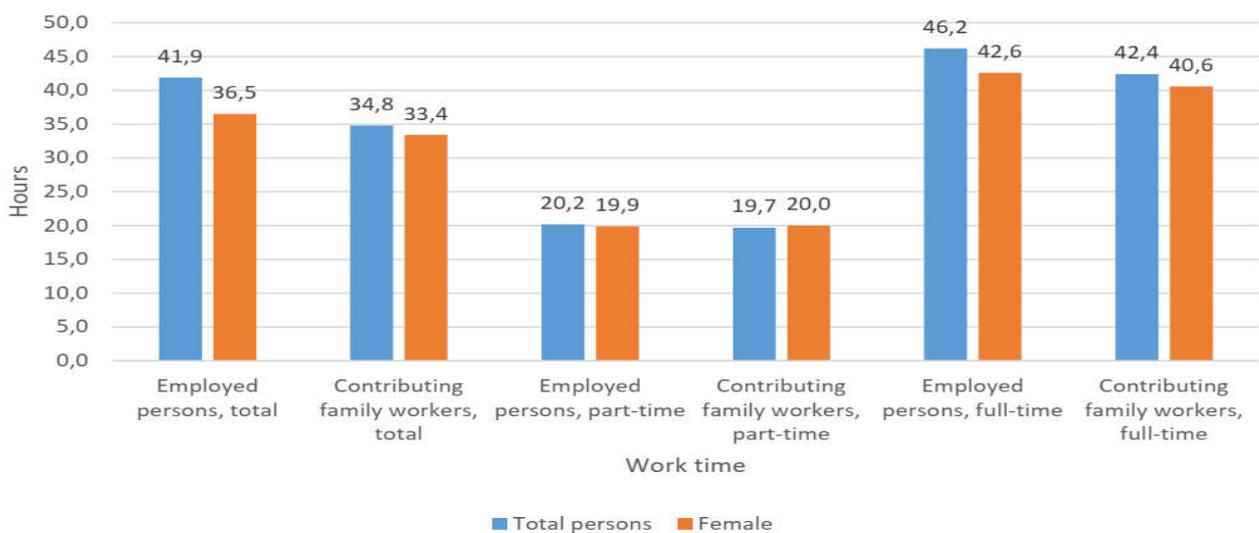
- D'altra parte, il lavoro a tempo parziale offre un mezzo efficace per consentire alle donne di evitare un'interruzione di carriera dopo aver avuto dei figli, superando così le difficoltà incontrate da molte donne che rientrano nella forza lavoro.

In generale, nelle aree rurali, le donne sono più frequentemente impiegate in lavori part-time e temporanei che nelle aree urbane.

Le donne sono più frequentemente in ruoli meno retribuiti, e corrono un rischio maggiore di vivere in povertà o esclusione sociale rispetto agli uomini.

Nelle aree rurali dell'UE la percentuale di donne che svolgono un lavoro autonomo è di circa il 38%, leggermente superiore a quella delle aree totali. Il maggior numero di lavoratori autonomi nelle aree rurali si trova in Francia, Germania e Italia.

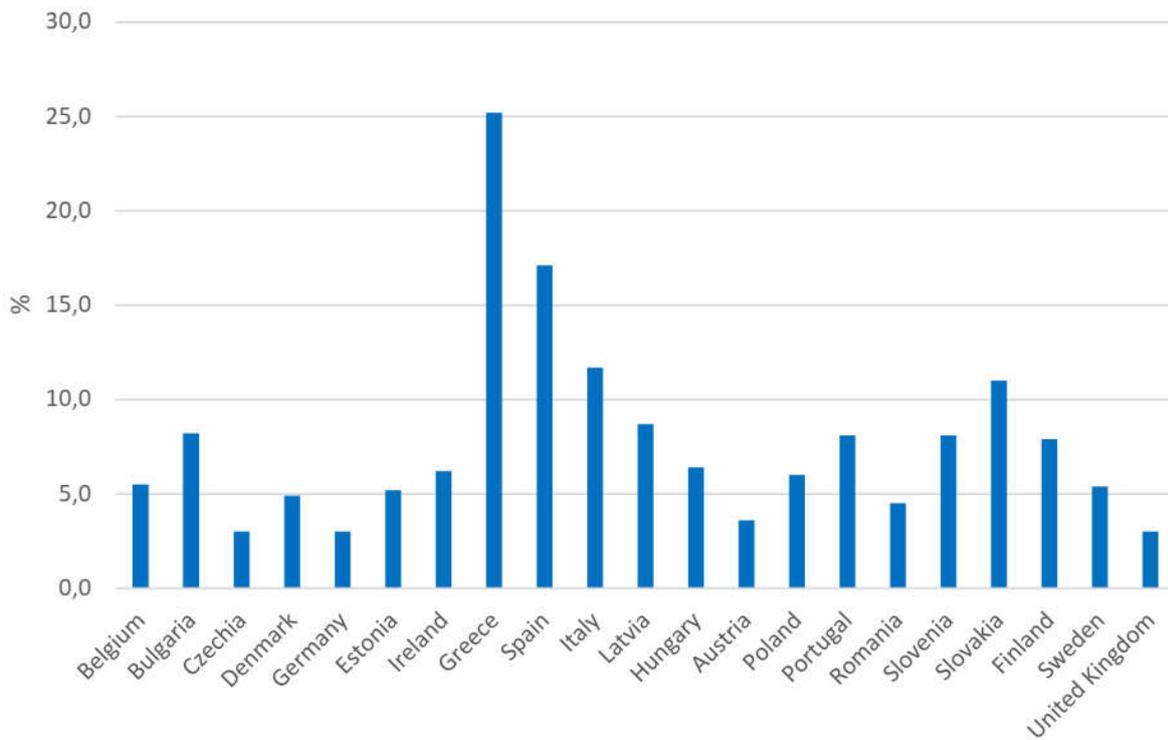
**Average number of usual weekly hours in agriculture, forestry and fishing in the EU-28, 2018**



Source: Eurostat

Anche i tassi di disoccupazione dell'UE-28 nelle zone rurali sono in calo dal 2013, raggiungendo il 7,9% nel 2018. Storicamente, le donne sono state più colpite dalla disoccupazione rispetto agli uomini. Nel 2000, il tasso di disoccupazione delle donne nell'UE-28 era di circa il 10%, mentre quello degli uomini era inferiore all'8%.

**Share of women in unemployment in predominantly rural regions (age class: 20-64), EU-28, 2017**



Note: Data for Croatia, Cyprus, France, Liechtenstein, Lithuania, Luxembourg, Malta and the Netherlands is not available

Source: Eurostat

L'agricoltura e le industrie e i servizi legati all'alimentazione forniscono oltre 44 milioni di posti di lavoro nell'UE, compreso il lavoro regolare per 20 milioni di persone all'interno del settore agricolo stesso<sup>19</sup>.

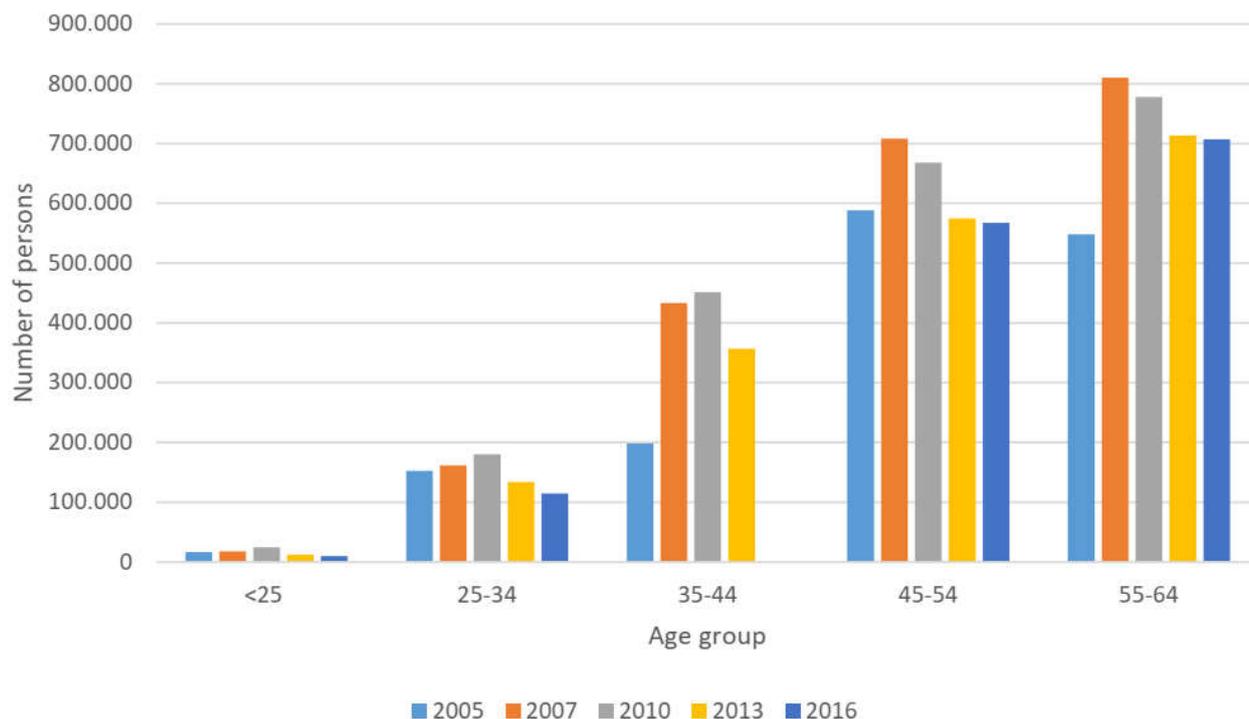
Da un punto di vista di genere, ci sono divari significativi tra donne e uomini nel settore dell'agricoltura. L'agricoltura continua ad essere una professione prevalentemente rurale e di dominio maschile. Le donne contadine hanno molto meno accesso, controllo e proprietà della terra e di altri beni produttivi rispetto alle loro controparti maschili. Tuttavia, il numero di aziende agricole gestite da donne è in continua crescita.

<sup>19</sup> [https://europa.eu/european-union/topics/agriculture\\_en](https://europa.eu/european-union/topics/agriculture_en)

Mentre una media del 30% delle aziende agricole in tutta l'UE sono gestite da donne. Esse tendono ad avere aziende più piccole: in media 5,84 ettari rispetto ai 12,88 ettari posseduti dagli uomini.

Le idee delle donne per l'innovazione sono vendibili quanto quelle degli uomini, ma non sono riconosciute dagli attori prevalentemente maschili ed è più difficile per loro accedere ai prestiti (CE, 2017; COPA, 2017).

**Total number of female farm managers by age class, 2005-2016**



Note: Data for age class 35-44 in 2016 is not available.

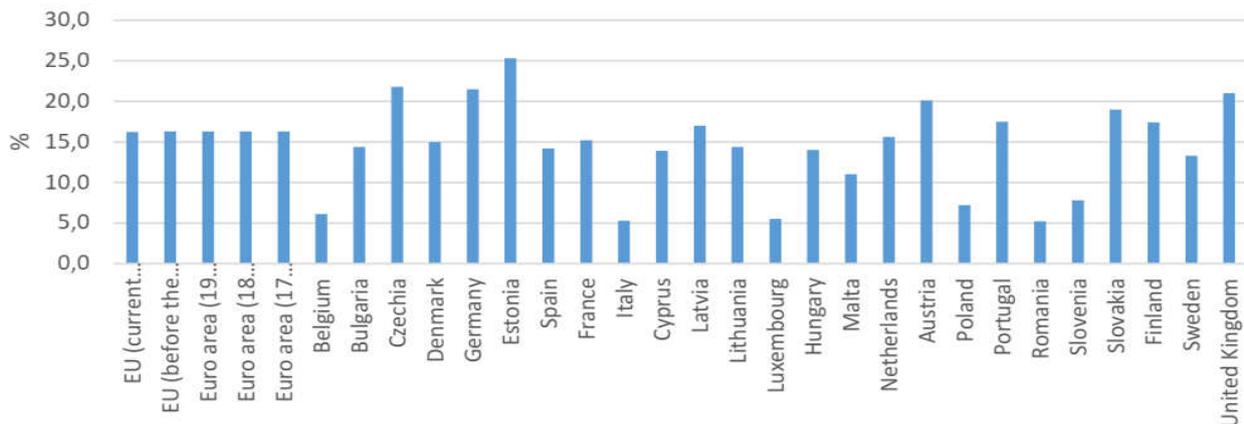
Source: Eurostat

Un'analisi dei divari di genere nel campo del denaro mostra che le donne sono, con poche eccezioni, svantaggiate rispetto agli uomini.

In tutta l'UE, le donne guadagnano meno degli uomini, hanno redditi disponibili più bassi, e il progresso nel colmare il divario di genere si sta muovendo ad un ritmo estremamente lento.

Per l'economia nel suo complesso, nel 2016, la retribuzione oraria lorda delle donne era in media del 16,2% inferiore a quella degli uomini nell'Unione europea (UE-28) e del 16,3% nella zona euro (EA-19).

Tra gli Stati membri, il divario retributivo di genere variava di 20 punti percentuali, andando dal 5,2% in Romania al 25,3% in Estonia.

**Gender pay gap in unadjusted form of industry, construction and services, 2016**

## Notes:

- 1) Structure of earnings survey methodology (public administration, defence and compulsory social security are not included)
- 2) Data for Croatia, Greece and Ireland is not available

Source: Eurostat

Il divario tra le pensioni delle donne e degli uomini nell'UE è più del doppio del divario tra i loro guadagni. Il divario pensionistico di genere nell'UE, misurato dalla pensione annuale ricevuta e basato su dati Eurostat, era del 40%, rispetto a un divario salariale di genere del 16%.

Nel 2015, il Parlamento europeo ha confermato questa mancanza di progressi, attraverso la risoluzione sui progressi sulla parità tra donne e uomini nell'Unione europea nel 2013 (2014/221(INI)). La politica di sviluppo rurale dell'UE 2014-2020 (regolamento (UE) n. 1305/2013<sup>20</sup>) va oltre l'agricoltura e la silvicoltura e mira a un più ampio sviluppo economico rurale. L'inclusione della priorità "promuovere l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle zone rurali" come una delle sei priorità dell'UE per lo sviluppo rurale, svolge un ruolo importante nella creazione di una più ampia varietà di posti di lavoro di migliore qualità e nel miglioramento dello sviluppo locale in generale<sup>21</sup>.

La politica di sviluppo rurale 2014-2020 mira a raggiungere uno sviluppo territoriale equilibrato nelle zone rurali, compresa la creazione e il mantenimento dei posti di lavoro.

Le principali questioni relative alla parità di genere e al ruolo delle donne nelle zone rurali sono le seguenti<sup>22</sup>:

- Invecchiamento e mascolinizzazione dell'agricoltura e delle zone rurali.
- Invisibilità del lavoro delle donne in agricoltura.
- Sotto-rappresentazione delle donne nella proprietà dell'azienda e nel processo decisionale agricolo.

<sup>20</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32013R1305>

<sup>21</sup> [http://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-8-2017-0099\\_EN.html](http://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-8-2017-0099_EN.html)

<sup>22</sup> [https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/key\\_policies/documents/soc\\_background\\_final\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/key_policies/documents/soc_background_final_en.pdf)



La ricerca sulle caratteristiche del lavoro delle donne nelle attività rurali e il loro ruolo negli ambienti rurali conferma che ci sono molte opportunità per la parità di genere nel campo del lavoro perché:

- Le donne possono essere in prima linea nell'innovazione e nella diversificazione nelle aree rurali, sviluppando nuove attività, prodotti e servizi.
- Le donne hanno spesso il vantaggio aggiunto della consapevolezza e della conoscenza dei bisogni locali, e specifiche capacità interpersonali e di comunicazione.

Negli ultimi anni, un ulteriore fattore che ha causato differenze di genere è derivato dai movimenti migratori verso e all'interno dell'UE: richiedenti asilo, rifugiati e cittadini dell'UE. Questo ha comportato la creazione di nuove forme di vulnerabilità e sfruttamento nel settore agricolo. Le esigenze di tagliare i costi di produzione complessivi e di aumentare i margini di profitto si traducono in una generale compressione dei diritti dei lavoratori (Parlamento europeo, 2018)

L'UE attua ancora in modo insufficiente le sue politiche di genere, e l'uguaglianza di genere e il gender mainstreaming spesso non sono più che un riferimento retorico piuttosto che una parte integrante dei programmi (nazionali). Le questioni di genere dovrebbero essere integrate nelle politiche rurali a vari livelli, ed è necessario intensificare la ricerca sulle strutture e i processi di governance rurale da una prospettiva di parità di genere.

L'integrazione della simmetria di genere nelle zone rurali è un obbligo nel disegno e nell'implementazione di strategie, programmi e progetti di sviluppo rurale.



### 3. Strategia Farm to Fork

– per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente

La strategia Farm to Fork<sup>23</sup> è il cuore del "Green Deal europeo"<sup>24</sup> che mira a rendere i sistemi alimentari equi, sani e rispettosi dell'ambiente.

La strategia Farm to Fork mira ad accelerare la transizione dell'UE verso un sistema alimentare sostenibile che dovrebbe:

- avere un impatto ambientale neutro o positivo
- aiutare a mitigare il cambiamento climatico e adattarsi ai suoi impatti
- invertire la perdita di biodiversità
- garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute pubblica, assicurando che tutti abbiano accesso a cibo sufficiente, sicuro, nutriente e sostenibile
- preservare l'accessibilità degli alimenti generando nel contempo un ritorno economico più equo, favorendo la competitività del settore dell'approvvigionamento dell'UE e promuovendo il commercio equo



Fonte: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/food\\_farm2fork\\_ring.jpg](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/food_farm2fork_ring.jpg)

<sup>23</sup> [https://ec.europa.eu/food/farm2fork\\_en](https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en)

<sup>24</sup> [https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal\\_en](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_en)

Questa strategia è basata su 4 pilastri:

**Sistemi di produzione sostenibile:** La strategia fissa degli obiettivi per ridurre significativamente l'uso e il rischio di pesticidi chimici, l'uso di fertilizzanti e le vendite di antimicrobici, così come aumentare i terreni agricoli in agricoltura biologica. Cercherà anche di migliorare il benessere degli animali, proteggere la salute delle piante e promuovere l'adozione di nuovi modelli di business verdi, la bioeconomia circolare e il passaggio alla produzione sostenibile di pesce e frutti di mare.

**Trasformazione alimentare sostenibile, vendita all'ingrosso, vendita al dettaglio, ospitalità e servizi alimentari:** La strategia Farm to Fork mobilerà l'industria alimentare per aumentare la disponibilità e l'accessibilità di opzioni alimentari sane e sostenibili. L'obiettivo è quello di ridurre l'impronta ambientale complessiva del sistema alimentare e rendere più facile l'adozione di diete sane. La Commissione europea intraprenderà azioni per espandere e promuovere metodi di produzione sostenibili e modelli di business circolari nella lavorazione e nella vendita al dettaglio degli alimenti, anche in modo specifico per le piccole e medie imprese (PMI).

**Consumo di cibo sostenibile:** La strategia Farm to Fork mira a migliorare la disponibilità e il prezzo del cibo sostenibile e a promuovere l'adozione di diete sane e sostenibili da parte dei consumatori. Gli elementi chiave includono il miglioramento dell'informazione dei consumatori, il rafforzamento dell'approvvigionamento alimentare sostenibile e l'incoraggiamento dell'adozione di misure fiscali che sostengono il consumo alimentare sostenibile. Incoraggerà l'uso dei valori nutrizionali sulle etichette, l'indicazione dell'origine, il sostegno ai prodotti biologici ed etici.

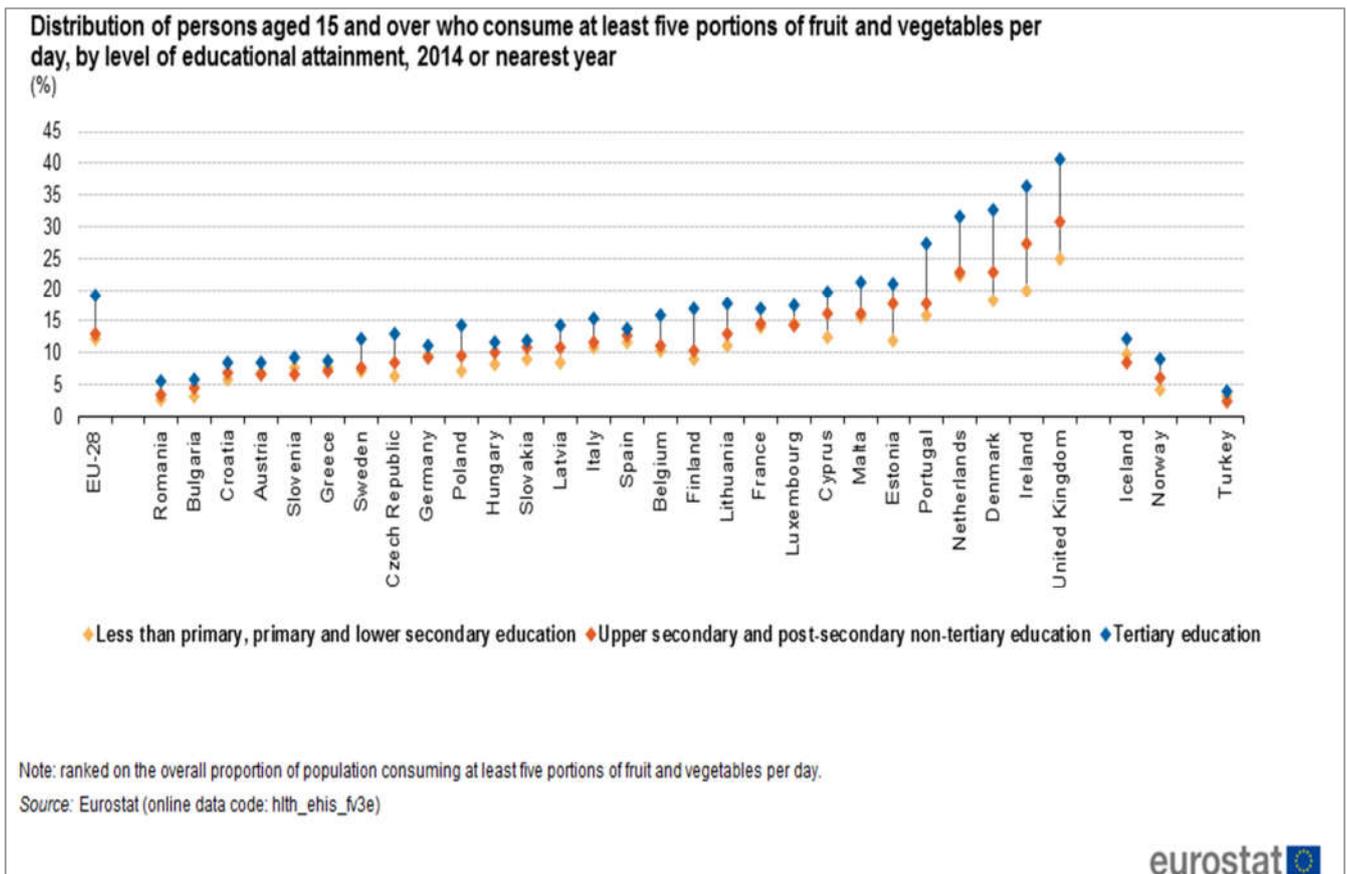
**Perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti:** Ridurre lo spreco di cibo ha un enorme potenziale per ridurre le risorse che usiamo per produrre il cibo che mangiamo. Combattere lo spreco alimentare è una **tripla vittoria**: salva il cibo per il consumo umano; porta risparmi per i produttori primari, le aziende e i consumatori; e riduce l'impatto ambientale e climatico della produzione e del consumo di cibo.



### 4. Tendenze del cibo fresco

Non ci sono molti dati pubblici su questo tema. I dati qui inseriti provengono da una pubblicazione di Eurostat: [Fruit and vegetables consumption statistics](#) (Marzo 2018).

Nel 2014, il 65,7 % della popolazione dell'UE-28 di 15 anni e più ha riferito di mangiare almeno una porzione di frutta e verdura al giorno. Questa percentuale variava da meno del 50% in Bulgaria e Romania a più del 75% in Italia, Regno Unito, Portogallo e Belgio.



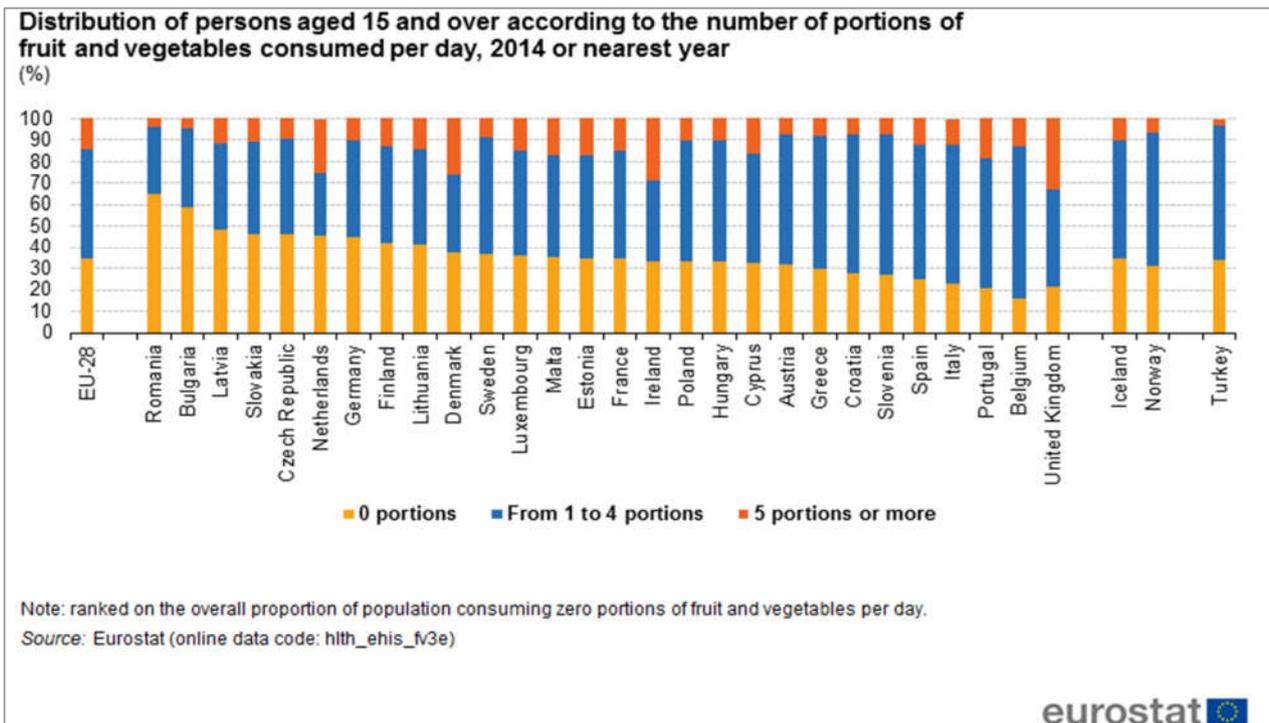
In media, più della metà della popolazione dell'UE-28 ha riferito di consumare da una a quattro porzioni di frutta e verdura al giorno, mentre circa una persona su sette ha riferito un consumo giornaliero di almeno cinque frutti e verdure.

All'interno dell'UE-28, il consumo giornaliero di frutta e verdura era molto diverso; un quarto della popolazione o più nei Paesi Bassi, Danimarca, Irlanda e Regno Unito consumava almeno cinque porzioni di frutta e verdura al giorno, rispetto a meno dell'8% della popolazione in Grecia, Slovenia, Austria, Croazia,

Bulgaria e Romania. Al contrario, più della metà della popolazione in Bulgaria e Romania (58,6% e 65,1%, rispettivamente) ha dichiarato che frutta e verdura non sono incluse nella loro dieta quotidiana.

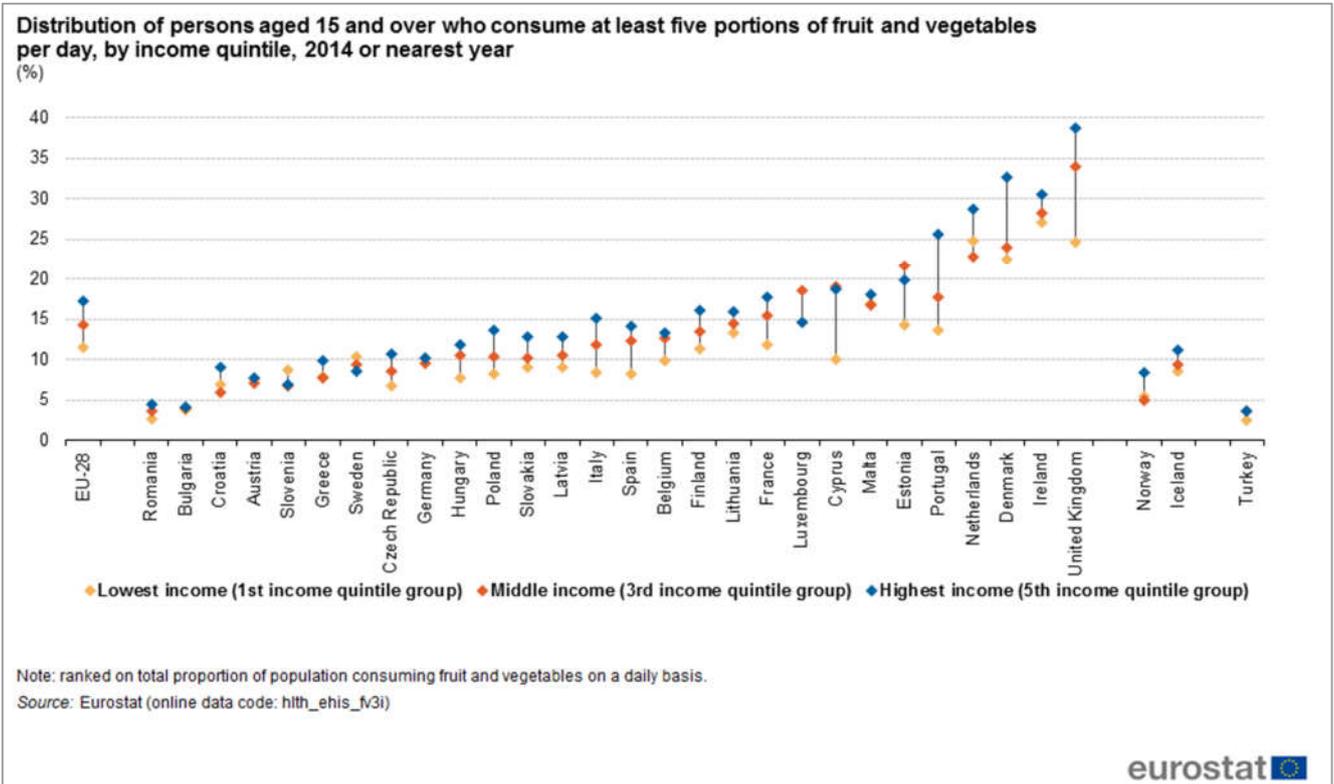
Le persone con un livello di istruzione terziaria erano più propense a mangiare almeno cinque porzioni di frutta e verdura al giorno: Il 19,0 % della popolazione dell'UE-28 con un alto livello di istruzione ha riferito di mangiare almeno cinque porzioni di frutta e verdura al giorno nel 2014, seguito da coloro che hanno un'istruzione secondaria superiore e post-secondaria non terziaria (12,9 %) e da coloro che hanno completato al massimo l'istruzione secondaria inferiore (12,1 %)

Questo modello generale di aumento del consumo di frutta e verdura con l'aumento del livello di istruzione è stato osservato in tutti gli Stati membri dell'UE, con l'eccezione di Austria, Slovenia, Grecia, Germania, Lussemburgo, così come l'Islanda, dove la quota di persone con istruzione secondaria superiore o post-secondaria non terziaria era inferiore a quella delle persone con un basso livello di istruzione.



Con riferimento al consumo di frutta e verdura e alla sua relazione con il livello di reddito, si osserva che, in media, la frequenza dell'assunzione quotidiana di almeno cinque porzioni di frutta e verdura è aumentata con l'aumentare del reddito. Nel 2014, l'11,6% della popolazione dell'UE-28 nel primo gruppo di quintili di reddito (il 20% della popolazione con il reddito più basso) ha riferito un consumo di almeno cinque porzioni di frutta e verdura come parte della dieta quotidiana, rispetto al 14,3% nel terzo gruppo

di quintili di reddito e al 17,3% nel quinto gruppo di quintili di reddito (il 20% della popolazione con il reddito più alto).



## FONTI

(I riferimenti elencati di seguito sono disponibili online: consultati il 15 dicembre 2020)

- Aguglia, L.; De Santis, F.; Salvioni, C. Direct Selling: a Marketing Strategy to Shorten Distances between Production and Consumption (Italy) for presentation at the 113th EAAE Seminar "A resilient European food industry and food chain in a challenging world", Greece, September 2009 <https://core.ac.uk/download/pdf/6689737.pdf>
- Allen, P. Realizing justice in local food systems. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society* 3(2):295–308, July 2010 <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq015> [Google Scholar]
- Arabska, E. Farmers' Markets as a Business Model Encouraging Sustainable Production and Consumption. *Visegrad Journal on Bioeconomy and Sustainable Development* 7(1):2-6, May 2018, 10.2478/vjbsd-2018-0001 [Google Scholar] [https://www.researchgate.net/publication/326546076\\_Farmers'\\_Markets\\_as\\_a\\_Business\\_Model\\_Encouraging\\_Sustainable\\_Production\\_and\\_Consumption](https://www.researchgate.net/publication/326546076_Farmers'_Markets_as_a_Business_Model_Encouraging_Sustainable_Production_and_Consumption)
- Augere-Granier, M.L. Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. European Parliamentary Research Service (EPRS), Brussels, Belgium, September 2016 [https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=EPRS\\_BRI\(2016\)586650](https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=EPRS_BRI(2016)586650) [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/586650/EPRS\\_BRI\(2016\)586650\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/586650/EPRS_BRI(2016)586650_EN.pdf)
- Barbière, C. Farmers target growth through direct sales and short supply chains. EURACTIV.fr; February 2017 <https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/farmers-target-growth-through-direct-sales-and-short-supply-chains/>
- Bazzani, C.; Canavari, M. Is local a matter of food miles or food traditions? *Italian Journal of Food Science* 29(3):505-517, July 2017; 10.14674/IJFS-733 [Google Scholar] [CrossRef] [https://www.researchgate.net/publication/318636281\\_Is\\_local\\_a\\_matter\\_of\\_food\\_miles\\_or\\_food\\_traditions](https://www.researchgate.net/publication/318636281_Is_local_a_matter_of_food_miles_or_food_traditions)
- Bazzani, C.; Canavari, M. Alternative Agri-Food Networks and Short Food Supply Chains: A review of the literature. *Economia agro-alimentare / Food Economy* 15:11-34, October 2013; DOI: 10.3280/ECAG2013-002002 [Google Scholar] [CrossRef] [https://www.researchgate.net/publication/265330829\\_Alternative\\_Agri-Food\\_Networks\\_and\\_Short\\_Food\\_Supply\\_Chains\\_A\\_review\\_of\\_the\\_literature](https://www.researchgate.net/publication/265330829_Alternative_Agri-Food_Networks_and_Short_Food_Supply_Chains_A_review_of_the_literature)
- Belletti, G.; Marescotti, A. (under the guidance of Russo, F.) - Short food supply chains for promoting local food on local markets, United Nations Industrial Development Organization (UNIDO); Department of Trade, Investment and Innovation (TI); Vienna International Centre, Vienna, Austria (2020) <https://suster.org/wp-content/uploads/2020/06/SHORT-FOOD-SUPPLY-CHAINS.pdf>
- Beguin, E.; Lesur-Dumoulin, C.; Millet-Amrani, S.; Canard, A.; Coudroy, M. RMT Alimentation locale. Des Circuits Courts aux Chaînes Alimentaires Courtes de Proximité: Quels Impacts? Quels Enjeux? October 2016 [https://ce4fb57c-46ac-4284-835a-403f1a576024.filesusr.com/ugd/8f2784\\_d127938f0ac4ee6a01fd23ea6a7eb61.pdf](https://ce4fb57c-46ac-4284-835a-403f1a576024.filesusr.com/ugd/8f2784_d127938f0ac4ee6a01fd23ea6a7eb61.pdf)
- Bellec-Gauche, A.; Chiffolleau, Y.; Maffezzoli, C. Glamur Project Multidimensional Comparison of Local and Global Fresh Tomato Supply Chains; INRA: Montpellier, France, 2015 [Google Scholar] <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02149832/file/glamur-wp3-france-tomato-3-cases.pdf>
- Benedek, Z.; Fert, I.; Szente V. The Multiplier Effects of Food Relocalization: A Systematic Review. *Sustainability* 12(9):3524, April 2020 <https://doi.org/10.3390/su12093524>
- Beriss, D. Food: Location, location, location. *Annual Review of Anthropology* 48(1):61-75, 2019 [Google Scholar] <https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102317-050249>
- Bimbo, F.; Bonanno, A.; Viscechia, R.; Nardone, G. The hidden benefits of short food supply chains: Farmers' markets density and body mass index in Italy. *International Food and Agribusiness Management Review* 18(1):1–16, February 2015, DOI: 10.22004/ag.econ.197756 [Google Scholar] <https://ageconsearch.umn.edu/record/197756>
- Blay-Palmer, A. Food Fears: From Industrial to Sustainable Food Systems; Ashgate Publishing, Ltd. Farnham, UK, 2008 [Google Scholar] [https://books.google.rs/books?hl=sr&lr=&id=WCP6Y12BH0wC&oi=fnd&pg=PP11&ots=er21ndpiE&sig=5fL7qLV54x15s1buMm6Mvleq&redir\\_esc=#v=onepage&q&f=false](https://books.google.rs/books?hl=sr&lr=&id=WCP6Y12BH0wC&oi=fnd&pg=PP11&ots=er21ndpiE&sig=5fL7qLV54x15s1buMm6Mvleq&redir_esc=#v=onepage&q&f=false)
- Borsellino, V.; Kalij, S.A.; Schimmenti, E. COVID-19 Drives Consumer Behaviour and Agro-Food Markets towards Healthier and More Sustainable Patterns. *Sustainability* 8366, October 2020 <https://doi.org/10.3390/su12208366> (<https://www.mdpi.com/2071-1050/12/20/8366>)
- Bos, E.; Owen, L. Virtual reconnection: The online spaces of alternative food networks in England. *Journal of Rural Studies* 45:1-14, June 2016 [Google Scholar] [CrossRef] [Green Version] <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2016.02.016>
- Bruch, M.; Ernst, M. A Farmer's Guide to Marketing through Community Supported Agriculture (CSAs). University of Tennessee. Institute of Agriculture, December 2010 <https://extension.tennessee.edu/publications/documents/pb1797.pdf>
- Brunori, G.; Galli, F.; Barjolle, D.; Van Broekhuizen, R.; Colombo, L.; Giampietro, M.; Kirwan, J.; Lang, T.; Mathijs, E.; Moya, D.; De Roest, K.; Rougour, C.; Schwarz, J.; Schmitt, E.; Smith, J.; Stojanovic, Z.; Tsenkopfs, T.; Touzard, J.-M. Are Local Food Chains More Sustainable than Global Food Chains? Considerations for Assessment. *Sustainability* 449, May 2016 <https://doi.org/10.3390/su8050449>
- Brunori, G. Local food and alternative food networks: A communication perspective. *Anthropology of food*; From local food to localised food, March 2007 <http://aof.revues.org/index430.html> (<https://doi.org/10.4000/aof.430>)
- Cairns, A.; Lopez, P.; Meyer, A.Z.F.; Pralle, A. FRESH insight report – Consumption behavior and trends: Understanding the shift required towards healthy, sustainable and enjoyable diets; World Business Council for Sustainable Development (WBCSD). April 2018 [https://docs.wbcsd.org/2018/07/FRESH\\_Consumption\\_Report.pdf](https://docs.wbcsd.org/2018/07/FRESH_Consumption_Report.pdf)
- Canfora, I. Is the short food supply chain an efficient solution for sustainability in food market? *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 8:402-407, 2016 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1016/j.aospro.2016.02.036>
- Cesaro, L.; Dries, L.; Ihle, R.; Marangiu, S.; Peerings, J.; Poetschki, K.; Schioppa, A. Impact of Farmer's Engagement in Food Quality Schemes and Short Food Supply Chains on Farm Performance; European Union: Luxembourg, 2020 <https://www.strength2food.eu/wp-content/uploads/2020/02/D4.2-Impact-of-farmers-engagement-in-FQS-and-SFSC-on-farm-performance.pdf>
- Chable, V.; Ducoffet, C.; Kutelmach, M.; Filipon, E.; de Santis, G.; Rodriguez, I. (eds.) CERERE Book of Case Studies - Agrobiodiversity: Success stories in Europe; CERERE Project, September 2019 [http://cerere2020.eu/wp-content/uploads/2019/11/ENGLISH\\_finalBOOK\\_low.pdf](http://cerere2020.eu/wp-content/uploads/2019/11/ENGLISH_finalBOOK_low.pdf)
- Chiffolleau, Y.; Dourian, T. Sustainable Food Supply Chains: Is Shortening the Answer? A Literature Review for a Research and Innovation Agenda. *Sustainability* 12, 9831, November 2020, <https://doi.org/10.3390/su12239831>
- Chiffolleau, Y.; Millet-Amrani, S.; Rossi, A.; Rivara-Ferré, M.G.; Lopez Merino, P. The participatory construction of new economic models in short food supply chains. *Journal of Rural Studies* 68:182–190, May 2019 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.01.019>
- Chiffolleau, Y.; Loconto, A.M. Social innovation in agriculture and food: Old Wine in New Bottles?. *International Journal of the Sociology of Agriculture and Food* 24(3):306-317, December 2018, <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01966251>
- Chiffolleau, Y. From politics to cooperation: The dynamics of embeddedness in alternative food supply chains. *Sociologia Ruralis* 49(3):218–235, July 2009 [Google Scholar] [CrossRef]
- Ciani, A.; Vörös, L. M.; & Fiume Fagioli, F. The Role of Local Food Chain in the Sustainable Management and Promotion of Territories. A Comparison Case Study of Umbria Region in Italy and the Sub-Region of Pest County in Hungary. *Italian Review of Agricultural Economics* 71(1):546-559, (2016) <https://doi.org/10.13128/REA-18671>
- Goč, G.; Hernández, P.O.; Pinzauti, I. Fresh, healthy, and sustainable food: Best practices in European healthcare; *Health Care Without Harm (HCWH)*, December 2016 [https://noharm-europe.org/sites/default/files/documents-files/4680/HCWH-Europe\\_Food\\_Report\\_Dec2016.pdf](https://noharm-europe.org/sites/default/files/documents-files/4680/HCWH-Europe_Food_Report_Dec2016.pdf)
- Ginnamon, J. The History of the Farm to Table Movement, June 2018 <https://userve.com/restaurant-insider/history-farm-table-movement/>
- Cleveland, D.A.; Carruth, A.; Mazaroli, D.N. Operationalizing local food: Goals, actions, and indicators for alternative food systems. *Agriculture and Human Values* 32:281-297, June 2015 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9556-9>
- Community Supported Agriculture: An Introduction. Biodynamic Association. <https://www.biodynamics.com/content/community-supported-agriculture-introduction-csa>
- Committee of the Regions Opinion of the Committee of the Regions on 'Local food systems' (outlook opinion 2011/C.104/01), Brussels, January 2011 <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:104:0001:0006:EN:PDF>
- De Fazio, M. Agriculture and sustainability of the welfare: The role of the short supply chain. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 8:461-466, 2016 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1016/j.aospro.2016.02.044>
- Drejerska, N.; Gołębiewski, J.; Fiore, M. Social media for interactions with customers within the short food supply chain: The case of the SKIN project. *Studies in Agricultural Economics* 12(1):94–101, August 2019, DOI: 10.22004/ag.econ.292235 [Google Scholar] [CrossRef] <http://ageconsearch.umn.edu/record/292235>
- Dubuisson-Quellier, S.; Lamine, C. Consumer involvement in fair trade and local food systems: Delegation and empowerment regimes. *Geojournal* 73: 55-65, July 2008 [Google Scholar] <https://doi.org/10.1007/s10708-008-9178-0>
- Dunne, J.; Chambers, K.; Giombolini, K.; Schlegel, S. What does 'local' mean in the grocery store? Multiplicity in food retailers' perspectives on sourcing and marketing local foods. *Renewable Agriculture and Food Systems* 26(1):46-59 (Cambridge University Press), 2011, Doi: 10.1017/S1742170510000402 <https://www.jstor.org/stable/44490566?seq=1>



- DuPuis, E.M.; Goodman, D. Should we go "home" to eat? Toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies* 21(3):359-371, July 2005 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.05.011>
- Durham, C.; King, R.P.; Roheim, C. Consumer definitions of "locally grown" for fresh fruits and vegetables. *Journal of Food Distribution Research* 40:56-62, 2009. Doi: 10.22004/ag.econ.162116 <https://ageconsearch.umn.edu/record/162116>
- Edwards-Jones, G.; i Canals, L.M.; Hounsome, N.; Truninger, M.; Koerber, G.; Hounsome, B.; et al. Testing the assertion that 'local food is best': The challenges of an evidence-based approach. *Trends in Food Science & Technology* 19(5):265-274, May 2008. 10.1016/j.tifs.2008.01.008 [Google Scholar] [https://www.researchgate.net/publication/222399566\\_Testing\\_the\\_assertion\\_that\\_'local\\_food\\_is\\_best'\\_the\\_challenges\\_of\\_an\\_evidence-based\\_approach](https://www.researchgate.net/publication/222399566_Testing_the_assertion_that_'local_food_is_best'_the_challenges_of_an_evidence-based_approach)
- Ecocaters, Blog: Difference Between Farm to Table and Sustainable Food <https://www.ecocaters.com/blog/difference-between-farm-to-table-and-sustainable-food/>
- EIP-AGRI (European Innovation Partnership for Agricultural Productivity and Sustainability). Innovation in short food supply chains: Creating value together, February 2019 [https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/default/files/eip-agri\\_brochure\\_short\\_food\\_supply\\_chains\\_2019\\_en\\_web.pdf](https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/default/files/eip-agri_brochure_short_food_supply_chains_2019_en_web.pdf)
- Elghannam, A.; Mesias, F.J.; Escibano, M.; Fouad, L.; Horillo, A.; Escibano, A.J. Consumers' Perspectives on Alternative Short Food Supply Chains Based on Social Media: A Focus Group Study in Spain. *Foods* 9(1):22, 2020 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.3390/foods9010022>
- EU Agricultural Markets Briefs: You are part of the food chain - Key facts and figures on the food supply chain in the European Union; No. 4, June 2015; DG Agriculture and Rural Development, Unit Agricultural Modelling and Outlook [https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/trade/documents/agri-market-brief-04\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/trade/documents/agri-market-brief-04_en.pdf)
- European Commission [EC]. Regulation (EU) No 1305/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 on support for rural development by the European Agricultural Fund for Rural Development (EAFRD) and repealing Council Regulation (EC) No 1698/2005 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32013R1305>
- European CSA Declaration. No date. <http://www.communitysupportedagriculture.ie/downloadable/European-CSA-Declaration.pdf>
- FAAN (Facilitating Alternative Agro-Food Networks (AAFNs); Final Report Summary - stakeholder perspectives on research needs (Local Food Systems in Europe), 2010 <https://cordis.europa.eu/project/id/217820/reporting>
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Covid-19 and the Role of Local Food Production in Building more Resilient Local Food Systems; Rome, Italy, 2020 <http://www.fao.org/documents/card/en/c/eb1020en/>
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2020. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets. Rome, FAO. <http://www.fao.org/3/ca9692en/online/ca9692en.html>
- FAO, INRAE. Enabling Sustainable Food Systems: Innovators' Handbook; FAO: Rome, Italy, 2020 [Google Scholar]
- FAO. The future of food and agriculture - Trends and challenges; Rome, Italy, 2017 <http://www.fao.org/3/a6583e/a6583e.pdf>
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO. The State of Food Security and Nutrition in the World 2017. Building Resilience for Peace and Food Security; FAO: Rome, Italy, 2017 [Google Scholar]
- FAO. OECD-FAO Guidance for Responsible Agricultural Supply Chains; FAO: Rome, Italy, 2016. [Google Scholar]
- FAO. Sustainability Pathways: Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems (SafA); FAO: Rome, Italy, 2014 [Google Scholar]
- FAO. Statistical Yearbook of World Food and Agriculture for the United Nations; FAO: Rome, Italy, 2013 [Google Scholar]
- FAO. Women: The key to food security, Roma, Italy <http://www.fao.org/3/x0171e/x0171e00.htm#TopOfPage>
- Feagan, R. The place of food: mapping out the 'local' in local food systems. *Progress in Human Geography* 31(1):23-42, (2007) <https://doi.org/10.1177/0309132507073527>
- Feenstra, G. Local food systems and sustainable communities. *American Journal of Alternative Agriculture* 12(1):28-36, (1997). DOI: 10.1017/S0889189300007165 [Google Scholar] [CrossRef]
- FFA (Forum for the Future of Agriculture). Blog: Women for the Future of Agriculture, March 2020 <https://www.forumforagriculture.com/women-agriculture/>
- Fonte, M. Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. *Journal Compilation European Society for Rural Sociology. Sociologia Ruralis*, 48(3):200-222, July 2008 <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2008.00462.x>
- Fonte, M. Food consumption as social practice: Solidarity Purchasing Groups in Rome, Italy. *Journal of Rural Studies* 32:230-239, October 2013 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2013.07.003>
- Fondse, M. Grown Close to Home: A Grown close to home: a typology of short food supply chain business models in the Netherlands. Master's Thesis, Wageningen University, Wageningen, Netherlands, 2012 [Google Scholar] <https://edepot.wur.nl/243077>
- Forsell, S.; Lankoski, L. The sustainability promise of alternative food networks: An examination through "alternative" characteristics. *Agric. Hum. Values* 32:63-75, (2015) [Google Scholar] <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9516-4>
- Fresh Food <https://livingrealfood.com/basics/fresh-food/>
- Fresh Food in Italy; EuroMonitor International <https://www.euromonitor.com/fresh-food-in-italy/report>
- Galli, F.; Brunori, G. (eds.) Short Food Supply Chains as Drivers of Sustainable Development. Evidence Document. Document Developed in the framework of the FP7 project FOODUNKS (GA No. 265287); Laboratorio di Studi Rurali Sismondi: Pisa, Italy, 2013; ISBN 978-88-90896-01-9 <https://orprints.org/id/eprint/28858/1/evidence-document-sfc-con.pdf>
- Galli, F.; Bartolini, F.; Brunori, G.; Colombo, L.; Gava, O.; Grando, S.; Marescotti, A. Sustainability assessment of food supply chains: an application to local and global bread in Italy. *Agricultural and Food Economics* 3(2), 2015 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1186/s40100-015-0039-0>
- Galli, F.; Gava, O.; Bartolini, F.; Marescotti, A.; Brunori, G. Global and Local Wheat-to-Bread Supply Chains. Italian Case Study Report (Task 3.5). Glamur Project FIRAB, February 2015 [Google Scholar] [https://www.researchgate.net/publication/299535879\\_Global\\_and\\_local\\_wheat-to-bread\\_supply\\_chains](https://www.researchgate.net/publication/299535879_Global_and_local_wheat-to-bread_supply_chains)
- García, M.M.H. The Role of Women in Food Security - chapter three (2013)
- Gava, O.; Galli, F.; Bartolini, F.; Brunori, G. Linking Sustainability with Geographical Proximity in Food Supply Chains. An Indicator Selection Framework. *Agriculture* 8(9):130, 2018 [Google Scholar] <https://doi.org/10.3390/agriculture8090130>
- Gemer, M.; Bilal, H.; Strasser, C. Grassroots Initiatives as Sustainability Transition Pioneers: Implications and Lessons for Urban Food Systems. *Urban Science* 2(1):23, March 2018, DOI: 10.3390/urbansci2010023 [https://www.researchgate.net/publication/323649313\\_Grassroots\\_Initiatives\\_as\\_Sustainability\\_Transition\\_Pioneers\\_Implications\\_and\\_Lessons\\_for\\_Urban\\_Food\\_Systems](https://www.researchgate.net/publication/323649313_Grassroots_Initiatives_as_Sustainability_Transition_Pioneers_Implications_and_Lessons_for_Urban_Food_Systems)
- Giampietri, E.; Koelmel, D.B.A.; Yu, X.; Finco, A. Consumers' Sense of Farmers' Markets: Tasting Sustainability or Just Purchasing Food? *Sustainability* 8(11):1157, (2016) <https://doi.org/10.3390/su8111157> [Google Scholar] [CrossRef]
- Giampietri, E.; Finco, A.; Del Giudice, T. Exploring consumers' behaviour towards short food supply chains. *British Food Journal* 118(3):618-631, March 2016 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2015-0168>
- Gilg, V.; Battershill, M. To what extent can direct selling of farm produce offer a more environmentally friendly type of farming? Some evidence from France. *Journal of Environmental Management* 60(3):195-214, November 2000 [Google Scholar] [CrossRef]
- Gold, M. Sustainable Agriculture: Definitions and Terms. USDA, National Agricultural Library, U.S. Department of Agriculture, Alternative Farming Systems Information Center (AFSIC); no. 99-02; September 1999; revised August 2007 <https://www.nal.usda.gov/afsic/sustainable-agriculture-definitions-and-terms>
- Goodman, D.; DuPuis, E.M.; Goodman, M.K. *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*; Routledge: London, 2012 [Google Scholar] [https://books.google.rs/books?hl=es&lr=&id=wSOpAqAQBAA&oi=fnd&pg=PR3&ots=GxUftYap&sig=1HXyWb8Vml\\_zM2TPzo-X0WANIz0&redir\\_esc=#v=onepage&q&f=false](https://books.google.rs/books?hl=es&lr=&id=wSOpAqAQBAA&oi=fnd&pg=PR3&ots=GxUftYap&sig=1HXyWb8Vml_zM2TPzo-X0WANIz0&redir_esc=#v=onepage&q&f=false)
- Hand, M.S.; Martinez S. Just What Does Local Mean? *Choices* 25(1), 2010 [https://www.choicesmagazine.org/UserFiles/file/article\\_108.pdf](https://www.choicesmagazine.org/UserFiles/file/article_108.pdf)
- Hayden, J.; Buck, D. Doing community supported agriculture: Tactile space, affect and effects of membership. *Geoforum*, 43(2):332-341, March 2012 [Google Scholar] [CrossRef]
- Hinrichs, C. Embeddedness and local food systems: Notes on two types of direct agricultural market. *Journal of rural studies* 16(3):295-303, July 2000 [Google Scholar] [CrossRef] [https://www.academia.edu/3439200/Embeddedness\\_and\\_local\\_food\\_systems\\_notes\\_on\\_two\\_types\\_of\\_direct\\_agricultural\\_market](https://www.academia.edu/3439200/Embeddedness_and_local_food_systems_notes_on_two_types_of_direct_agricultural_market)
- Holloway, L.; Goodman, M.; Maye, D. Ethical Foodscapes?: Premises, Promises, and Possibilities. *Environment and Planning A*. 42(8):1782-1796, August 2010. 10.1068/a43290 [https://www.researchgate.net/publication/46559952\\_Ethical\\_Foodscapes\\_Premises\\_Promises\\_and\\_Possibilities](https://www.researchgate.net/publication/46559952_Ethical_Foodscapes_Premises_Promises_and_Possibilities)
- Holloway, L.; Kneafsey, M.; Cox, R.; Dowler, E.; Venn, L.; Tuomainen, H. Reconnecting Consumers, Producers and Food: Exploring Alternatives. 10.5040/9781350047631. Berg, Oxford, 2008
- Holloway, L.; Cox, R.; Venn, L.; Kneafsey, M.; Dowler, E.; Tuomainen, H. Managing sustainable farmed landscape through 'alternative' food networks: A case study from Italy. *Geographical Journal - GEOGRJ* 172(3):219-229, September 2006. DOI: 10.1111/j.1475-4959.2006.00205.x [Google Scholar] [CrossRef] [https://www.researchgate.net/publication/249377286\\_Managing\\_sustainable\\_farmed\\_landscape\\_through\\_'alternative'\\_food\\_networks\\_A\\_case\\_study\\_from\\_Italy](https://www.researchgate.net/publication/249377286_Managing_sustainable_farmed_landscape_through_'alternative'_food_networks_A_case_study_from_Italy)
- Horská, E.; Petříčková, M.; Šedík, P.; Nagyová, L. Factors Influencing the Sale of Local Products through Short Supply Chains: A Case of Family Dairy Farms in Slovakia. *Sustainability*, 12(20), 8499, October 2020 <https://doi.org/10.3390/su12208499> (<https://www.mdpi.com/2071-1050/12/20/8499>)
- Hylland, J.; Crehan, P.; Colantuono, F.; Macken-Walsh, Á. The Significance of Short Food Supply Chains: Trends and Bottlenecks from the SKIN Thematic Network. *Studies in Agricultural Economics* 121(2):59-66, August 2019. DOI: 10.22004/ag.econ.292231 [Google Scholar] [CrossRef] <http://ageconsearch.umn.edu/record/292231>



- Ikerd, J. *Eating Local: A Matter of Integrity*. University of Missouri. 2005 <http://web.missouri.edu/~ikerd/papers/Alabama-Eat%20Local.htm>
- IPES-Food. *From Uniformity to Diversity: A Paradigm Shift from Industrial Agriculture to Diversified Agroecological Systems*; International Panel of Experts on Sustainable Food Systems; Brussels, Belgium, 2016 [http://www.ipesfood.org/\\_img/upload/files/UniformityToDiversity\\_FULL.pdf](http://www.ipesfood.org/_img/upload/files/UniformityToDiversity_FULL.pdf)
- Jarzębowski, S.; Bourlakis, M.; Bezat-Jarzębowska, A. Short Food Supply Chains (SFSC) as Local and Sustainable Systems. *Sustainability* 12(11), 4715, June 2020, 10.3390/su12114715 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.3390/su12114715>
- Kebir, L.; Torre A. (2013). *Geographical proximity and new short food supply chain*, in: Lazeretti L. (ed.) *Creative Industries and Innovation in Europe, Concepts, Measures, and Comparative Case Studies*. Routledge, N. York, 328 p. [https://www.researchgate.net/publication/230760542\\_Geographical\\_proximity\\_and\\_new\\_short\\_food\\_supply\\_chains](https://www.researchgate.net/publication/230760542_Geographical_proximity_and_new_short_food_supply_chains)
- Kelley, K.; Kirme, L.; Harper, J. *Community Supported Agriculture (CSA)*. Penn State Extension. 2014 <https://extension.psu.edu/community-supported-agriculture-csa>
- Kirova, M., Montanari, F., Ferreira, I., Pesce, M., Albuquerque, J.D., Montfort, C., Neiryck, R., Moroni, J., Traon, D., Perrin, M., Echamí, J., Arcas Pujades, A., Lopez Montesinos, E., Pelayo, E. *Research for AGRI Committee—Megatrends in the agrifood sector*, European Parliament, Policy Department for Structural and Cohesion Policies, Brussels, 2019 <http://bit.ly/MGT629Ag>
- Kirwan, J. *Alternative Strategies in the UK Agro-Food System: Interrogating the Alterity of Farmers' Markets*. *Sociologia Ruralis* 44(4):395-415, October 2004, 10.1111/j.1467-9523.2004.00283.x. [https://www.researchgate.net/publication/227754906\\_Alternative\\_Strategies\\_in\\_the\\_UK\\_Agro-Food\\_System\\_Interrogating\\_the\\_Alterity\\_of\\_Farmers'\\_Markets](https://www.researchgate.net/publication/227754906_Alternative_Strategies_in_the_UK_Agro-Food_System_Interrogating_the_Alterity_of_Farmers'_Markets)
- Kneafsey, M. (ed.) *EIP-AGRI Focus Group Innovative Short Food Supply Chain Management - Final Report*. European Commission; Brussels, Belgium, 2015 [Google Scholar] [https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/default/files/eip-agri\\_fg\\_innovative\\_food\\_supply\\_chain\\_management\\_final\\_report\\_2015\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/default/files/eip-agri_fg_innovative_food_supply_chain_management_final_report_2015_en.pdf)
- Kneafsey, M.; Venn, L.; Schmutz, U.; Balazs, B.; Trenchard, L.; Eyden-Wood, T.; Bos, E.; Sutton, G.; Blackett, M. *Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU: A State of Play of Their Socio-Economic Characteristics*; JRC Scientific and Policy Report; Joint Research Centre Institute for Prospective Technological Studies, European Commission; Luxembourg; Publications Office of the European Union, 2013. DOI: 10.2791/88784 [Google Scholar] [https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/final\\_jpts\\_jrc\\_80420\\_online.pdf](https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/final_jpts_jrc_80420_online.pdf)
- Lamine, C. *Settling Shared Uncertainties: Local Partnerships Between Producers and Consumers*. *Sociologia Ruralis* 45(4):324-345, October 2005 <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2005.00308.x>
- Lappo, A.; Björndal, T.; Fernández-Polanco, J. *Consumers' Concerns and External Drivers in Food Markets*; FAO, Fisheries and Aquaculture Circular; Rome, Italy, 2015 [Google Scholar] <http://www.fao.org/3/i4939e/i4939e.pdf>
- Leffew, M.; Ernst M.D. *A Farmer's Guide to a Pick-Your-Own Operation*. University of Tennessee, USA, 2014 <https://extension.tennessee.edu/publications/documents/ob1802.pdf>
- Lehtinen, U. *Sustainability and local food procurement: A case study of Finnish public catering*. *British Food Journal* 114(8):1053-1071, 2012 [Google Scholar] [CrossRef]
- Lever, J.; Sonnino, R.; Cheatham, F. *Reconfiguring local food governance in an age of austerity: Towards a place-based approach?* *Journal of Rural Studies* 69:97-105, July 2019 [Google Scholar] [CrossRef]
- Lexicon of Sustainability.com: *The Lexicon of Sustainability: Food Terms* <https://www.pbs.org/food/features/the-lexicon-of-sustainability-terms/>
- Local Food Systems. *USDA, National Agricultural Library, U.S. Department of Agriculture, Alternative Farming Systems Information Center*. <https://www.nal.usda.gov/afsc/local-food-systems>
- Local and Regional Food Systems. *ATTRA, U.S. National Sustainable Agriculture Information Service, 2015* [https://attra.nat.org/attra-pub/local\\_food/](https://attra.nat.org/attra-pub/local_food/)
- Loiseau, E.; Colin, M.; Alaphilippe, A.; Coste, G.; Roux, P. *To what extent are short food supply chains (SFSCs) environmentally friendly? Application to French apple distribution using Life Cycle Assessment*. *Journal of Cleaner Production* 276, 124166, 2020 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.124166>
- Malok-Rawlikowska, A.; Majewski, E.; Wąs, A.; Borgen, S.O.; Szilag, P.; Donati, M.; Freeman, R.; Hoàng, V.; Leceore, J.-L.; Mancini, M.C.; et al. *Measuring the Economic, Environmental, and Social Sustainability of Short Food Supply Chains*. *Sustainability* 11(15), 4004, July 2019 <https://doi.org/10.3390/su11154004> [Google Scholar] [CrossRef]
- Mancini, M.C.; Menozzi, D.; Donati, M.; Biasini, B.; Veneziani, M.; Arfini, F. *Producers' and Consumers' Perception of the Sustainability of Short Food Supply Chains: The Case of Parmigiano Reggiano PDO*. *Sustainability* 11, 721, January 2019 <https://doi.org/10.3390/su11030721>
- Marsden, T. *Food Matters and the Matter of Food: Towards a New Food Governance?* *Sociologia Ruralis* 40(1):20-29, January 2000 <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00129>
- Marsden, T.; Banks, J.; Bristow, G. *Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development*. December 2002 <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00158>
- Martinez, S.; Hand, M.; Da Pra, M.; Pollack, S.; Ralston, K. et al. *Local Food Systems: Concepts, Impacts, and Issues*. *USDA, Economic Research Service, Report n.97*, May 2010 [Google Scholar] <https://www.ers.usda.gov/publications/pub-details/?pubid=46395>
- Mastroradi, L.; Marino, D.; Cavallo, A.; Giannelli, A. *Exploring the Role of Farmers in Short Food Supply Chains: The Case of Italy*. *International Food and Agribusiness Management Review* 18(2):109-130, May 2015, DOI: 10.22004/ag.econ.204139 [Google Scholar] <http://ageconsearch.umn.edu/record/204139>
- Mastroradi, L.; Marino, D.; Giaccio, V. et al. *Analyzing Alternative Food Networks sustainability in Italy: a proposal for an assessment framework*. *Agricultural and Food Economics* 7(21), November 2019 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1186/s40100-019-0142-8>
- Massey, A. *Building Local and Regional Food Systems*; SARE (Sustainable Agriculture Research & Education). USDA, 2015 <https://www.sare.org/wp-content/uploads/Building-Local-and-Regional-Food-Systems.pdf>
- Mauldin Group. *What is Farm to Table Concept and Why Do We Embrace It?* *Holbrook Communities*, May 2019 <https://www.holbrooklife.com/what-is-farm-to-table-concept-and-why-do-we-embrace-it/>
- McEachern, M.; Wamaby, G.; Carrigan, M.; Szmigaj, I. *Thinking locally, acting locally? Conscious consumers and farmers' markets*. *J. Mark. Manag.* 26:395-412, February 2010 [Google Scholar] [CrossRef]
- Michel-Villanreal, R.; Hingley, M.; Canavari, M.; Bregoli, I. *Sustainability in Alternative Food Networks: A Systematic Literature Review*. *Sustainability*, 859, February 2019 <https://doi.org/10.3390/su11030859>
- Miñana, B. *Opinion: Is indoor farming critical to the local food economy?* August 2020 <https://www.agritech.com/blog/2020/7/24/is-indoor-farming-critical-to-the-local-food-economy>
- Mount, P. *Growing local food: scale and local food systems governance*. *Agriculture and Human Values* 29:107-121, (2012) <https://doi.org/10.1007/s10460-011-9331-0>
- NIAES (New Jersey Agricultural Experiment Station); Rutgers, The State University of New Jersey. *From Farm to Fork* <https://njaes.rutgers.edu/food-nutrition-health/farm-to-fork.php>
- Novin, M. *Scaling-Up Short Food Chains*. *Journal Social Philosophy* 46(4):434-448, January 2016 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1111/josp.12128>
- Nourshed Planet - *Sustainability in the Global Food System*; *Banilla Center for Food and Nutrition*; Edited by Danielle Nierenberg, ISBN: 9781610918947, June 2018
- O'Kane, G. *What is the real cost of our food? Implications for the environment, society and public health nutrition*. *Public Health Nutrition* 15(2):268-276, July 2011 [Google Scholar] [CrossRef] [PubMed] DOI: <https://doi.org/10.1017/S136889001100142X>
- Petropoulou, EA. *The Role of Short Food Supply Chains in Greece - What Opportunities for Sustainable, Just and Democratic Food Systems at Times of Crisis?* *Sociology and Anthropology* 4(5):337-346, 2016. DOI: 10.13189/soa.2016.040506 [Google Scholar] [CrossRef] <https://www.hrpub.org/download/20160430/SAG-11805710.pdf>
- Position paper on "Promoting European Local Food Systems" [https://www.euramontana.org/wp-content/uploads/2014/11/POSITION-PAPER\\_Promoting-European-Local-Food-Systems\\_Region-Lombardia.docx.pdf](https://www.euramontana.org/wp-content/uploads/2014/11/POSITION-PAPER_Promoting-European-Local-Food-Systems_Region-Lombardia.docx.pdf)
- Rapisarda, P.; Rizzo, M.; Scuderi, A. *Analysis of a direct selling network for agrifood products*. *Italian Journal of Food Science* 27(1):109-117, March 2015; 10.14674/1120-1770/ijfs.v81. [https://www.researchgate.net/publication/283231563\\_Analysis\\_of\\_a\\_direct\\_selling\\_network\\_for\\_agrifood\\_products](https://www.researchgate.net/publication/283231563_Analysis_of_a_direct_selling_network_for_agrifood_products)
- Quisumbing, A.R.; Brown, L.R.; Feldstein, H.S.; Haddad, L.; Peña, C. *IFPRI food policy statement. Women: The key to food security*. *Food and Nutrition Bulletin*, vol. 17, no. 1 (1996); The United Nations University <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/156482659601700116>
- Quisumbing, A.R.; Brown, L.R.; Feldstein, H.S.; Haddad, L.; Peña, C. *WOMEN: The Key to Food Security; Looking into the Household*. *International Food Policy Research Institute (IFPRI)*, Washington, D.C. June 2000 <https://www.ifpri.org/publication/women-key-food-security-0>
- Quisumbing, A.R.; Brown, L.R.; Feldstein, H.S.; Haddad, L.; Peña, C. *Women: the key to food security*. *Food Policy Report*. *International Food Policy Research Institute (IFPRI)*, Washington, D.C. August 1995 <https://www.ifpri.org/publication/women-key-food-security>
- WOMEN: *Still the Key to Food and Nutrition Security*. *International Food Policy Research Institute (IFPRI)*, Washington, D.C. 2005 [https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/AF1568DC0555A0C6C1256FD5004DEE41-Women\\_Food\\_2005.pdf](https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/AF1568DC0555A0C6C1256FD5004DEE41-Women_Food_2005.pdf)
- Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>
- Renting, H.; Marsden, T.; Banks, J. *Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development*. *Environment and Planning A* 35(3):393-411, March 2003 DOI: 10.1068/a3510 [Google Scholar] [https://www.researchgate.net/publication/23539274\\_Understanding\\_Alternative\\_Food\\_Networks\\_Exploring\\_the\\_Role\\_of\\_Short\\_Food\\_Supply\\_Chains\\_in\\_Rural\\_Development](https://www.researchgate.net/publication/23539274_Understanding_Alternative_Food_Networks_Exploring_the_Role_of_Short_Food_Supply_Chains_in_Rural_Development)



- Rinaldi, C. Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability* 9(10), September 2017; DOI: 10.3390/su9101748 [https://www.researchgate.net/publication/320083462\\_Food\\_and\\_Gastronomy\\_for\\_Sustainable\\_Place\\_Development\\_A\\_Multidisciplinary\\_Analysis\\_of\\_Different\\_Theoretical\\_Approaches](https://www.researchgate.net/publication/320083462_Food_and_Gastronomy_for_Sustainable_Place_Development_A_Multidisciplinary_Analysis_of_Different_Theoretical_Approaches)
- Roslynn, B. The Local Food Movement: Definitions, Benefits & Resources. Utah State University. Department of Environment & Society, April 2017 [https://digitalcommons.usu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2693&context=extension\\_cural](https://digitalcommons.usu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2693&context=extension_cural)
- Rucabado-Palomar, T.; Cuéllar-Padilla, M. Short food supply chains for local food: A difficult path. *Renewable Agriculture and Food Systems* 35(2):182-191, April 2020, DOI: <https://doi.org/10.1017/S174217051800039X> [Google Scholar]
- Sacks, J. The Money Trail: Measuring Your Impact on the Local Economy Using LM3; New Economics Foundation: London, UK, 2002 [Google Scholar] [https://www.researchgate.net/publication/271506744\\_The\\_Money\\_Trail\\_Measuring\\_your\\_impact\\_on\\_the\\_local\\_economy\\_using\\_LM3](https://www.researchgate.net/publication/271506744_The_Money_Trail_Measuring_your_impact_on_the_local_economy_using_LM3)
- Sage, C. Social embeddedness and relations of regard: Alternative 'good food' networks in south-west Ireland. *Journal of Rural Studies* 19(1):47-60, January 2003 [Google Scholar] [CrossRef]
- Sandesh Adhikari; Food security: Pillars, Determinants and Factors Affecting It. *Public Health Notes*, July 2018 <https://www.publichealthnotes.com/food-security-determinants-and-urbanization/>
- Schmitt, E.; Gall, F.; Menozzi, D.; Moye, D.; Touzard, J.-M.; Marescotti, A.; Six, J.; Brunori, G. Comparing the sustainability of local and global food products in Europe. *Journal of Cleaner Production* 165(1):346-359, November 2017 [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.07.039>
- Schmitt, E. Comparing local and global food - A definition framework and sustainability assessment (Doctoral Thesis), ETH Zürich (2017) <https://doi.org/10.3929/ethz-b-000000089>
- Schutter, O.; Jacobs, N.; Clément, C.; Ajena, F. Towards a common food policy for the European union: the policy reform and realignment that is required to build sustainable food systems in Europe; Adopted by the IPES-Food panel: February 2019 [http://www.ipes-food.org/\\_img/upload/files/CFP\\_FullReport.pdf](http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf)
- Schwarz, J.; Schuster, M.; Annaert, B.; Maertens, M.; Mathijs, E. Sustainability of global and local food value chains: An empirical comparison of peruvian and belgian asparagus. *Sustainability* 8(4):344, (2016) [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.3390/su8040344>
- Simón-Rajo, M.; Couceiro, A.; del Valle, J.; Fariña Tojo, J. Public Food Procurement as a Driving Force for Building Local and Agroecological Food Systems: Farmers' Skepticism in Vega Baja del Jarama, Madrid (Spain). *Land* 9(9):317, September 2020 <https://doi.org/10.3390/land9090317> [Google Scholar] [CrossRef]
- Staker, M.; Kolodinsky, J.; Wang, W.; Chase, L.C.; Kim, J.V.S.; Smith, D.; Estrin, H.; Vlaanderen, Z.V.; Greco, L. Evaluation of Farm Fresh Food Boxes: A Hybrid Alternative Food Network Market Innovation. *Sustainability*, 10(406), December 2020 <https://doi.org/10.3390/su122410406> (<https://www.mdpi.com/2071-1050/12/24/10406>)
- SMARTCHAIN project; EU Horizon 2020 - under grant agreement No. 773785 <https://www.smartchain-h2020.eu/short-food-supply-chains/>; project platform: <https://www.smartchain-platform.eu/>
- Strategy Briefing - The Future of the Meal: Mapping a New Fresh Food Economy; EuroMonitor International; January 2019 <https://www.euromonitor.com/the-future-of-the-meal-mapping-a-new-fresh-food-economy/report>
- Stotten, R.; Bui, S.; Pugliese, P.; Schermer, M.; Lamine, C. Organic Values-Based Supply Chains as a Tool for Territorial Development: A Comparative Analysis of Three European Organic Regions. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 24(1):135-154, January 2018 [https://doi.org/10.48416/ijsofv24i1\\_120](https://doi.org/10.48416/ijsofv24i1_120) [Google Scholar]
- Syrovátková, M.; Hrabák, J.; Spilková, J. Farmers' markets' locavore challenge: The potential of local food production for newly emerged farmers' markets in Czechia. *Renewable Agriculture and Food Systems* 30:1-13, January 2014 10.1017/S1742170514000064 [Google Scholar] [https://www.researchgate.net/publication/271900951\\_Farmers'\\_markets'\\_locavore\\_challenge\\_The\\_potential\\_of\\_local\\_food\\_production\\_for\\_newly\\_emerged\\_farmers'\\_markets\\_in\\_Czechia](https://www.researchgate.net/publication/271900951_Farmers'_markets'_locavore_challenge_The_potential_of_local_food_production_for_newly_emerged_farmers'_markets_in_Czechia)
- Sylla, M.; Olsewska, J.; Świąder, M. Status and Possibilities of the Development of Community Supported Agriculture in Poland as an Example of Short Food Supply Chain. *Journal of Agribusiness and Rural Development* 43(1):201-207, (2017) DOI: <https://doi.org/10.17306/JIARD.2017.00266> [Google Scholar] [CrossRef]
- SUSTAIN. Ethical Hijack. Why the terms "local", "seasonal" and "farmers market" should be defended from abuse by the food industry. A report by Sustain: The alliance for better food and farming, January 2008 [https://www.sustainweb.org/pdf/Ethical\\_Hijack.pdf](https://www.sustainweb.org/pdf/Ethical_Hijack.pdf)
- Tanasi, L.; Brumă, I.S.; Dobos, S. The role of short food supply chains in the development of small-scale local producers case study: Harghita County, In: *Agrarian Economy and Rural Development - Realities and Perspectives for Romania*. 6th Edition of the International Symposium, November 2015, Bucharest, The Research Institute for Agricultural Economy and Rural Development (ICEADR), pp. 286-293 <https://www.econstor.eu/handle/10419/163315>
- Todorovic, V.; Maslaric, M.; Bojic, S.; Jokic, M.; Mircetic, D.; Nikolic, S. Solutions for More Sustainable Distribution in the Short Food Supply Chains. *Sustainability* 10, 3481, September 2018 <https://doi.org/10.3390/su10103481>
- Tovey, H. Local Food' As a Contested Concept: Networks, Knowledges and Power in Food-based Strategies for Rural Development, *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 16(2):21-35, Jun 2009 DOI: [https://doi.org/10.48416/ijsofv16i2\\_270](https://doi.org/10.48416/ijsofv16i2_270) (<http://ijsof.org/index.php/ijsof/article/view/270>)
- Traylor R. Farm to Table: A Movement for Local and Organic Food. *WebrestaurantStore / Food Service Resources / Blog*. Posted in: Eco-Friendly Tips/Foodservice Trends <https://www.webrestaurantstore.com/blog/postdetails.cfm?post=1532>
- Trimarchi, M. What are locavores? <https://recipes.howstuffworks.com/locavore.htm>
- Tundys, B.; Wiśniewski, T. Optimization of Short Food Supply Chains for Organic Products: A Simulation-Based Approach. *Appl. Sci.* 10(8), 2783, (2020) <https://doi.org/10.3390/app10082783> [Google Scholar] [CrossRef]
- Tudisca, S.; Di Trapani, A.M.; Sgroi, F.; Testa, R.; Giamporcaro, G. Role of alternative food networks in Sicilian farms. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business* 22(1):50-63, (2014) [Google Scholar] [CrossRef]
- UN Women Watch Home. Overview: Food Security. <https://www.un.org/womenwatch/feature/ruralwomen/overview-food-security.html>
- Vecchio, R. Local Food at Italian Farmers' Markets: Three Case Studies. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food* 17(2):122-139; 2011
- Vittersø, G.; Torjusen, H.; Laitala, K.; Tocco, B.; Biasini, B.; Csillag, P.; de Labarre, M.D.; Leccoer, J.L.; Maj, A.; Majewski, E.; et al. Short Food Supply Chains and Their Contributions to Sustainability: Participants' Views and Perceptions from 12 European Cases. *Sustainability* 11, 4800, (2019) [Google Scholar] [CrossRef] <https://doi.org/10.3390/su11174800>
- Watson, M. The Meaning of Farm-to-Table / Direct Relationship With Farmer and Restaurant or Home Cook; September 2019 <https://www.thespruceeats.com/farm-to-table-2216574>
- What is Sustainable Agriculture? Sustainable Agriculture Research and Education (SARE) program. USDA. <https://www.sare.org/Learning-Center/SARE-Program-Materials/National-Program-Materials/What-is-Sustainable-Agriculture>
- Wilkins, J. Marketing of Food: Alternative (Direct) Strategies. *Encyclopedia of Food and Culture*. Encyclopedia.com; Updated November 2020 <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/marketing-food-alternative-direct-strategies>
- Wolf, M.; Spittler, A.; Ahem, J. A Profile of Farmers' Market Consumers and the Perceived Advantages of Produce Sold at Farmers' Markets. *Journal of Food Distribution Research* 36(1):192-201, February 2005 [https://www.researchgate.net/publication/23943060\\_A\\_Profile\\_of\\_Farmers'\\_Market\\_Consumers\\_and\\_the\\_Perceived\\_Advantages\\_of\\_Produce\\_Sold\\_at\\_Farmers'\\_Markets](https://www.researchgate.net/publication/23943060_A_Profile_of_Farmers'_Market_Consumers_and_the_Perceived_Advantages_of_Produce_Sold_at_Farmers'_Markets)
- Woods, T.; Ernst, M.; Trapp, D. Community Supported Agriculture - New Models for Changing Markets. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Marketing Service, April 2017 <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CSANewModelsforChangingMarkets.pdf>
- Wikipedia, the free encyclopedia. <https://en.wikipedia.org>



