

# **TRADIZIONE, INNOVAZIONE E COOPERAZIONE PER PREVENIRE GLI SPRECHI ALIMENTARI**

**PRISA ASL CN2  
Sala Auditorium Ospedale Ferrero di Verduno (CN)  
Venerdì 03 ottobre 2025**

**RETE SLOW FOOD DI PICCOLI  
PRODUTTORI COME RIFERIMENTO DI  
LOTTA ALLO SPRECO NEL  
TERRITORIO DI ALBA LANGHE E  
ROERO**



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Alba, Langhe e Roero

**PROF. ANSELME BAKUDILA MBUTA**

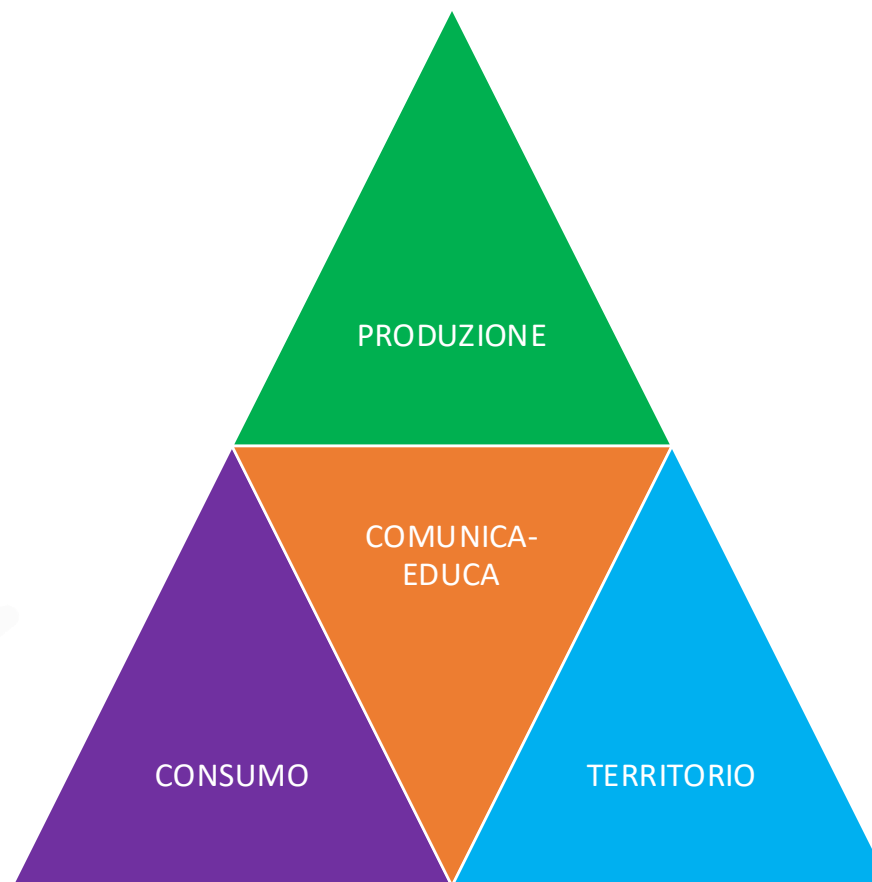
Presidente Slow Food Alba Langhe Roero Aps

[albalangheroero@network.slowfood.it](mailto:albalangheroero@network.slowfood.it)



Slow Food®  
Alba, Langhe e Roero

# ABC ALLA PREVENZIONE: FOCUS DI DIMENSIONE TERRITORIALE





**Produzione** – La produzione dipende dal consumo. Si produce solo ciò che il consumatore compra.

**Consumo** – il modello e le scelte di consumo definiscono le scelte di produzione

**Territorio** – la sua architettura risale da interventi antropici che, in generale, rispondono alle esigenze di vita umana, in primo luogo al bisogno di energie vitali (soprattutto il cibo)

**comunicazione e educazione** – strumenti di trasmissione del sapere e base di definizione dei comportamenti

# Fasi dalla produzione alla trasformazione

**FIGURA 1 - Strategie per la riduzione gli sprechi alimentari**



Le fasi della filiera che vanno dalla produzione alla trasformazione generano circa il 20% degli sprechi alimentari totali.

© 2023 Copyright Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l.

Fonte: riadattato da Joint Research Centre - JRC, 2020.

# PRODUTTORI CUSTODI, ANTIDOTTO CONTRO LO SPRECO

Con spreco s'intende ogni forma di perdite di **massa edibile** o di contenuto nutrizionale verificata lungo la filiera di produzione.

Fasi in campo: produzione, durante la raccolta, il trasporto e la trasformazione.



**Doppio spreco** – (1) la massa edibile e (2) le risorse impiegate nella produzione della stessa massa ritenuta edibile ma buttata nella spazzatura.

Si tratta di risorse in termini di:

- **la fertilità del suolo** (sostanze nutritive usate dal seme alle piante raccolte);
- **la risorsa idrica** usata nell'irrigazione (l'acqua è risorsa limitata e a rischio grazie all'aumento del livello delle acque per via dello scioglimento dei ghiacciai);
- risorse utili per la tutela e cura delle coltivazioni (bio-pesticidi, bio-fertilizzanti ed interventi autorizzate in agricoltura bio-sostenibile, energie utilizzate durante la trasformazione).



# Produttori custodi

Quale è il target di Slow Food?

Piccolo – locale – tradizionale – giovani e donne.

Piccoli produttori (architetti dei nostri territori, custodi delle usanze e conoscenze produttive rappresentati le nostre tradizioni tramandate negli anni, nei secoli..)

**Territorio** – indagare il territorio per risalire ai piccoli produttori che custodiscono (cosa?)

- Chi sono?

- Dove sono?

- come producono e Quando?

- Come raggiungerli?

**Da qui nasce l'idea del progetto «Produttori Custodi» del territorio  
corrispondente alla Condotta Slow Food Alba Langhe e Roero**



**Fase I:** definizione del partenariato.

**Fase II:** contatto con le amministrazioni.

**Fase III:** pubblicazione del comunicato stampa e apertura alle adesioni (online 18/09 – giornale 23/09 Gazzetta d'Alba).

**Fase IV:** indagine delle aziende aderenti e verifica della corrispondenza (Buone, Pulite e Giusto) e disponibilità ad integrare la rete territoriale «dei virtuosi» che si tutela, si autoalimenta.

**Fase V:** visibilità, accompagnamento, partecipazione agli eventi, animazione dei momenti comunitari nei territori,...

**Consumo** – guidare, ispirare il modello di sostenibilità e influenzare le scelte di consumo per definire le scelte di produzione.



# Il valore dei prodotti locali

## SLOW FOOD

■ Dare risalto a chi coltiva la terra rispettando la natura e le tradizioni, rafforzare il legame tra produttori e cittadini, difendere la biodiversità. È questo l'obiettivo di "Produttori e artigiani custodi", il nuovo progetto promosso dalla rete appartenente alla condotta Slow food di Alba, Langhe e Roero.

Si metteranno insieme agricoltori, allevatori e artigiani del cibo che operano secondo i principi del buono, pulito e giusto. Un lavoro di mappatura e incontri sul territorio permetterà di individuare e coinvolgere le realtà che custodiscono saperi antichi e pratiche

sostenibili, spesso lontane dalle logiche della produzione industriale. Lo scopo è quello di individuare tutti gli attori chiave per la valorizzazione dei prodotti locali, con azioni concrete tra cui indirizzare i consumatori verso acquisti più responsabili, prevenire lo spreco alimentare lungo la filiera, dare visibilità ai produttori coerenti con i valori Slow food e permettere loro di vivere del proprio lavoro, creare dialogo tra piccoli produttori e ristorazione di qualità, in sinergia con iniziative come Osterie d'Italia, Alleanza dei cuochi, Condotte gemelle e Presìdi Slow food.

Il referente del progetto Anselme Bakudila spiega: «I nostri produttori sono un te-



MARCO DEL COMUNE

soro da conoscere, sostenere e proteggere. Con questa rete vogliamo dare loro voce e visibilità, creando occasioni di incontro, degustazione e scambio con la comunità».

«Per raggiungere questo obiettivo», aggiunge Daniele

Borello, anche lui referente, «saranno organizzate visite guidate alle aziende, giornate aperte, degustazioni di prodotti e incontri narrativi in cui i produttori racconteranno il loro lavoro, la loro storia e la loro visione. Momenti di educazione alimentare e dialogo che contribuiranno a costruire una nuova consapevolezza collettiva». In tempi di crisi climatica e omologazione del gusto, il progetto Produttori e artigiani custodi vuole essere un atto di resilienza e di speranza perché un futuro più giusto e sostenibile può nascere da ciò che ogni giorno scegliamo di mettere in tavola. I produttori e artigiani che desiderano entrare a far parte della rete possono contattare il 340-25.20.698 o il 338-70.78.701 oppure le e-mail [a.bakudila@slowfood.it](mailto:a.bakudila@slowfood.it) e [borelodaniele@gmail.com](mailto:borelodaniele@gmail.com).

**Bruna Bonino**

**Fase III:** pubblicazione del comunicato stampa e apertura alle adesioni (di **Bruna Bonino** (Gazzetta d'Alba, 23/09)).

## **CUSTODI E SPRECO DI FILIERA**

Lo spreco interno alla filiera agroalimentare, vista in una dimensione territoriale (Alba Langhe e Roero) – custodi (anche) perché conducono le loro attività con attenzione ad ogni fase della catena di produzione, anello dopo anello, dal campo al mercato.

# Pascolo – Territorio – Gestione amministrativa

*Antica forma di allevamento*

**Caprini - caso dei fratelli Pertusio (nel Roero)**

*Utilizzo della risorsa pascolo - Accordo con proprietari degli appezzamenti. Frammentazione dei prati e pascoli. Garanzia di: conoscenza del territorio, benessere animali, prodotti trasformati di qualità.*

*Territorio sotto controllo - presenza fisica in aree fuori dal centro città, pulizia garantita dai capi allevati, possibilità in più d'identificare potenziali predatori, fauna selvatica, anche con l'ausilio tradizionale dei cani.*

*Gestione amministrativa – controllo indiretto del territorio, risparmio economico per pulizia, pattugliamento e ronde, corretta gestione del territorio.*



  
Slow Food®



Foto  
Archivio Slow  
Food

© Anselme  
Bakudila



## Comunicazione e educazione

Comunicare per unire (rete) – comunicare per informare (consapevolezza)

Giornalismo culturale (media) – amministratori

Interazione con i sindaci – produttori – definizione dei contenuti con gli esperti della comunicazione del nostro territorio come Gazzetta d'Alba (Bruna Bonino).

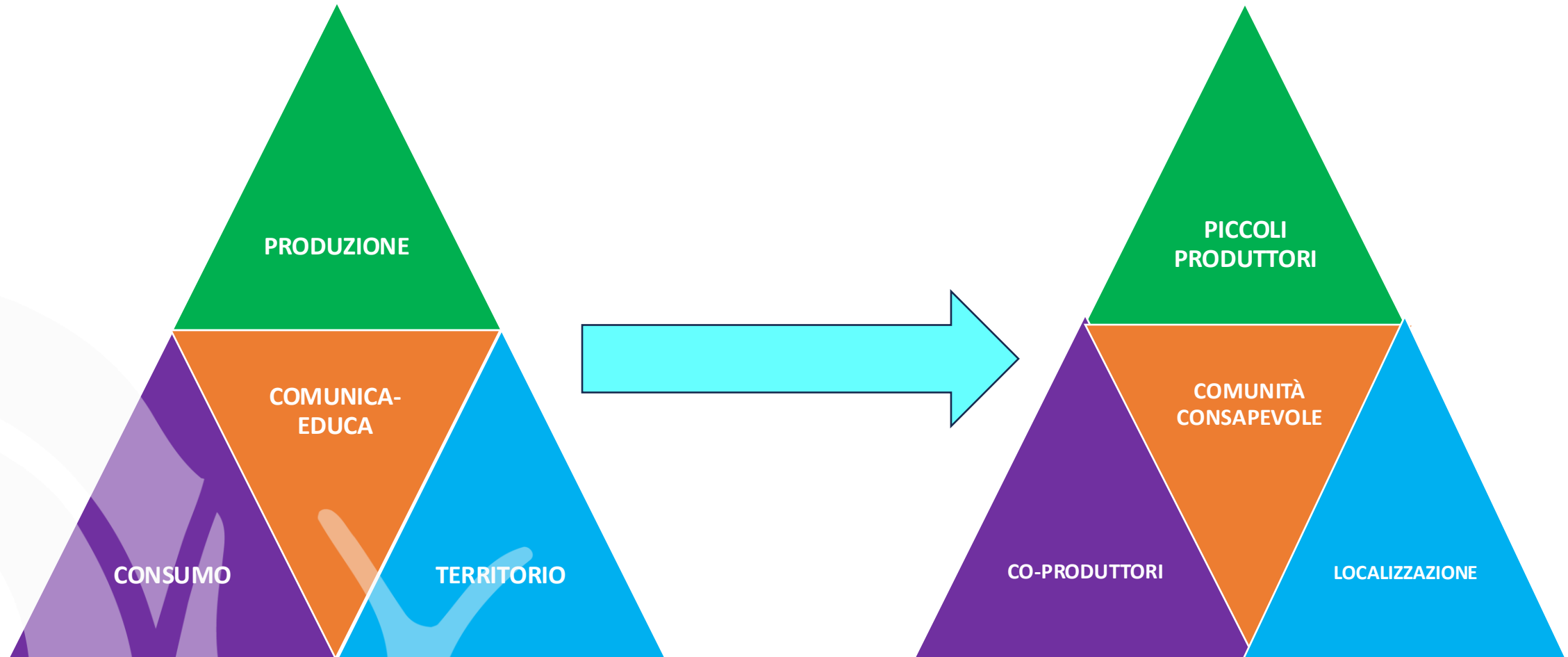
La comunicazione è una chiave informativo-formativa, utile per passare da consumatori (passivi) a co-produttori (quali partecipanti alla conoscenza dei prodotti, dei produttori – volti, capacità, luoghi e storie)

## Co-produttori

Chi sono?

Consumatori che (indirettamente) partecipa alla produzione ma che (direttamente influenzano le scelte di produzione e di consumi valorizzando e promuovendo cibi sia con acquisti mirati sia con la divulgazione.

# LA CONOSCENZA E LA DEFINIZIONE DELL'IDENTITÀ







## CONCLUSIONI

- Lotta allo spreco nella rete: esperimento produttori custodi;
- Consapevolizzazione tramite comunicazione: consumatori co-produttori;
  - Educare alla scelta: conoscere chi produce ciò che consumiamo;
- Prevenzione durante la produzione monitorando ogni fase produttiva;
- Dare precisi riferimenti della rete territoriale – volti, luoghi, prodotti, modalità di accesso.



## CONCLUSIONI (2)

Risulta dall'approccio proposto dal progetto Slow Food Alba Langhe e Roero dei produttori custodi la possibilità di:

- una corretta gestione del territorio e delle sue risorse, spesso limitate;
- una creazione di presupposti per la conservazione della biodiversità (vedi pascoli);
- una maggiore attenzione al territorio e alla salvaguardia dell'economia locale.