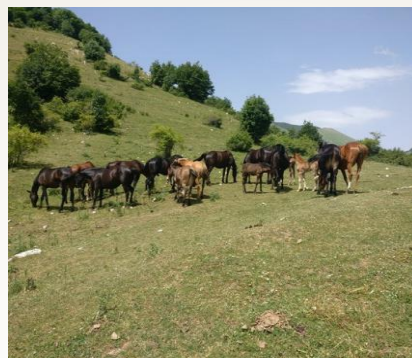




Il Progetto Life GRACE:

**World Cafè per un modello di
cooperazione per rafforzare il
business network tra filiera Horeca e
allevatori operanti nei siti Natura 2000**

Alba Pietromarchi

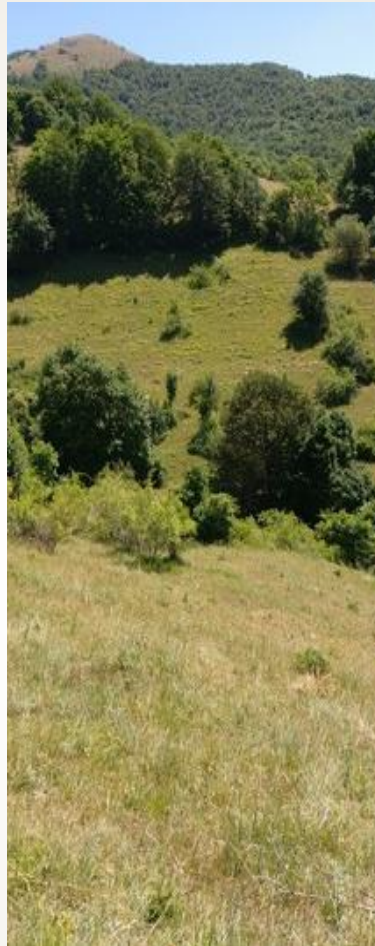


FIRAB

Fondazione Italiana
per la Ricerca
in Agricoltura Biologica
e Biodinamica

IL PUNTO DI PARTENZA DI LIFE GRACE

Il progressivo spostamento del consumo di carne verso le razze associate all'allevamento intensivo hanno portato all'abbandono delle pratiche di allevamento estensivo da cui dipende la sopravvivenza degli habitat prativi seminaturali e delle razze rustiche locali, minacciate di erosione genetica.



Prati e pascoli sono - dopo le foreste - il principale magazzino di stoccaggio del carbonio e l'allevamento a pascolo brado influisce sulla riduzione delle emissioni di CO₂.



LA SOLUZIONE LIFE GRACE

PER LA CONSERVAZIONE
DEGLI HABITAT DI INTERESSE

FAVORIRE IL
MANTENIMENTO DI
ALLEVAMENTO ESTENSIVO A
PASCOLO BRADO
GRASSFED

E RENDERLO SEMPRE PIÙ
SOSTENIBILE DAL PUNTO DI
VISTA ECONOMICO,
AMBIENTALE E SOCIALE.





RECUPERO DELLE RAZZE AUTOCTONE

Che meglio sanno vivere a stretto contatto con l'ambiente, nel rispetto della biodiversità, capaci di pascolare autonomamente e aventi caratteristiche di ruralità, muovendosi per chilometri alla ricerca di acqua e pascoli.



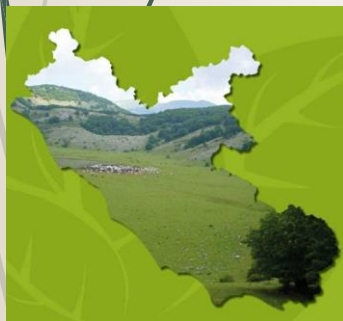
L'APPROCCIO PARTECIPATIVO DEL PROGETTO GRACE



INCUBATORE DI PROCESSI PROATTIVI CHE FAVORISCANO AGGREGAZIONE
TRA IMPRESE E METTANO A DISPOSIZIONE LO SCAMBIO DI SAPERI E SAPORI
TRA PRODUTTORI, TERRITORIO E COMUNITÀ LOCALI

→ **campagne di sensibilizzazione sulla biodiversità** che i pascoli custodiscono!

→ socializzare i temi del **grass-fed**, del **bio**



→ **imparare a fare squadra**

→ migliorare **accesso filiera corta**

→ multifunzionalità e **ecoturismo**

→ **Relazione di filiera**





RIPRISTINO DEL LEGAME TRA CHI PRODUCE E CHI CONSUMA

Il consumatore può influenzare il mercato, attraverso le proprie scelte.

+ BIO e biodiversità

Liberi al pascolo

Razze locali

Prodotto origin
green

Grass fed

Locale

- Produzione di gas
serra

- Consumo di
acqua

+ Fertilità del
terreno



MENÙ CON PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ ED ELEVATO VALORE AMBIENTALE

“La carne rossa non è tutta uguale: un animale che è vissuto libero pascolando e mangiando erba, la composizione della sua carne sarà molto diversa da quella di un animale che è vissuto in un allevamento intensivo.

La carne degli animali liberi al pascolo contiene, oltre ai grassi saturi, anche acidi grassi insaturi, ennesima dimostrazione che la natura è più intelligente dei calcoli umani”.

PROF. ERZEGOVESI, primario del Centro per i Disturbi Alimentari dell'IRCCS Ospedale San Raffaele di Milano.

EDUCARE ALLA BUONA ALIMENTAZIONE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI MANGIARE MENO, MA DI QUALITÀ



Caratteristiche del prodotto finale (qualità nutrizionale ed organolettica delle carni)

Parametri qualitativi medi della carne delle quattro razze autoctone del Veneto:

- contenuto lipidico (sulla s.s.) inferiore al 5%;
- ceneri (sulla s.s.) inferiore al 2%;
- proteine (sulla s.s.) maggiore del 20%;
- grassi polinsaturi oltre il 5%;
- rapporto $\omega 6$: $\omega 3$ sempre inferiore a 3;
- Alto contenuto di acido oleico, alfa-linolenico ($\omega 3$) e gamma-linolenico ($\omega 6$).





L'APPROCCIO PARTECIPATIVO DEL PROGETTO GRACE

Forte della tutela ambientale e nutrizionale associata alle produzioni animali ottenute sui pascoli, Life GRACE si propone di facilitare la collaborazione tra i diversi attori della filiera, in un'ottica di sostenibilità e solidarietà, attraverso un approccio territoriale di rete

Business network

**VALORIZZAZIONE
RISORSE DEL
PROPRIO
TERRITORIO**

**CONIUGARE CONSERVAZIONE
AMBIENTALE CON LO SVILUPPO
SOCIO ECONOMICO DEL
TERRITORIO**

**FARE RETE
FARE FILIERA**

**RAFFORZARE LE RETI
LOCALI**

**RICONOSCERE IL RUOLO
CHIAVE DEI PICCOLI
AGRICOLTORI E ALLEVATORI**

**RICONOSCERE IL GIUSTO
PREZZO**

QUALITÀ E LOCALE: CONNUBIO DI EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

Non è mai sul risparmio che dobbiamo essere competitivi

ma sulla gastronomia, sulla salubrità, sull'eccellenza di produzioni che vengono da siti di qualità ambientale a maggior ricchezza di biodiversità.

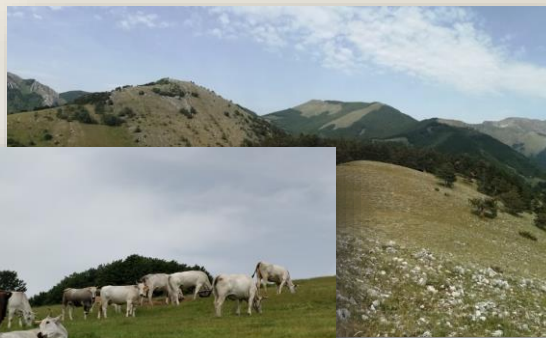
-> SU UNA ATTIVAZIONE DEI MENÙ IN UNA DIREZIONE PIÙ SALUTISTICA E SOSTENIBILE

-> L'OBIETTIVO È TUTELARE SALUTE UMANA, QUALITÀ AMBIENTALE E PRODUZIONE AGRICOLA PERCHÉ SIA TUTTO SOSTENIBILE!

**DOBBIAMO DECLINARCI SU QUALITÀ E LOCALE E SUI BENEFICI
CHE UNA PRODUZIONE ZOOTECNICA DA ALLEVAMENTO ESTENSIVO
A PASCOLO BRADO IN AREE PROTETTE POSSA SIGNIFICARE**



**MENÙ CON PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ ED
ELEVATO VALORE AMBIENTALE**



*Se le formiche si mettono d'accordo,
possono spostare un elefante.*

Proverbio del Burkina Faso

Alba Pietromarchi
alba.pietromarchi@firab.it

