



Reggio Emilia, sabato 30 settembre 2017

AGRIPRIDE - IL MINISTRO MARTINA: “REGGIO EMILIA REALTÀ DI RIFERIMENTO NAZIONALE E INTERNAZIONALE NELL'AGRO-ALIMENTARE E NEL RAPPORTO CITTÀ-CAMPAGNA. DALLA COSTITUZIONE DEI DISTRETTI DEL CIBO OPPORTUNITÀ IMPORTANTI ANCHE PER QUESTO TERRITORIO”

AL MEETING INTERNAZIONALE ANCHE IL RILANCIO DEI RAPPORTI TRA REGGIO EMILIA E DIGIONE CON I SINDACI LUCA VECCHI E FRANÇOIS REBSAMEN. LE ESPERIENZE DI RICERCA E INNOVAZIONE DI CRPA E UNIMORE. LA PAROLA AGLI AGRICOLTORI IMPRENDITORI, INNOVATORI E OPERATORI DI WELFARE. IL CONTRIBUTO PER IL G7 AGRICOLTURA DI OTTOBRE

Un apprezzamento e una buona notizia, dal ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali **Maurizio Martina**, intervenuto stamani all'Agripride, meeting internazionale dedicato ad Agricoltura, Alimentazione e Ambiente in corso a Reggio Emilia. Di fronte a un salone gremito di rappresentanti del mondo agricolo e della ricerca agro-alimentare, ai Chiostri di San Pietro, il ministro ha definito Agripride “l'ottima iniziativa di una città che si prende cura della campagna, cerca con essa integrazione e unione sulla base delle **tre A** - Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - che oggi sono distintività forti, in grado di integrare il territorio in chiave sostenibile e di innescare nuove progettualità. Reggio Emilia si propone perciò tra i protagonisti di un dialogo nazionale e internazionale su questi temi”.

Ed ha portato una buona notizia per l'agrifood di qualità: “Con la prossima legge di Bilancio daremo il via ai **'Distretti del cibo'** quale nuovo strumento a sostegno dei territori e delle comunità, per sviluppare sempre meglio le filiere agricole, alimentari e ambientali. Vogliamo sostenere le realtà che sanno lavorare insieme e valorizzare le **energie delle comunità locali**: in questo senso l'esperienza di Reggio Emilia è fondamentale. Creiamo cioè strumenti legislativi e linee di finanziamento a servizio della coprogettazione rurale in aree, distretti, con peculiarità comuni. Valorizzeremo e aiuteremo con risorse specifiche produttori, associazioni, enti locali e cittadini che vogliono progettare insieme percorsi di crescita e valorizzazione delle esperienze agroalimentari, con la consapevolezza che attorno a questi temi già oggi si gioca una parte essenziale del nostro nuovo modello di sviluppo sostenibile. Riteniamo che questo possa tradursi in un passo in avanti significativo, che ha radici nell'esperienza di Expo Milano 2015, nel disegno di un modello di sviluppo con prospettive nuove per il Paese; una via che, nel contempo, possa tutelare le peculiarità agroalimentari, senza alzare barriere e imporre dazi. E' evidente, anche dall'Agripride in corso, che la creazione dei Distretti del cibo riguarda direttamente anche Reggio Emilia e che Reggio Emilia rappresenti un modello, alternativo ad altri, molto interessante”.

I LAVORI - Dopo la sessione di lavoro di ieri su *An agri-city. Tornare alle origini per disegnare il futuro* - con la partecipazione di esperti internazionali (Olanda, Spagna, Regno Unito, Stati Uniti d'America, Canada e Italia), portatori d'interesse locali, studenti del Food innovation program e del Future food Lexicon lab - i cui esiti saranno sistematizzati in un Libro bianco che sarà presentato al prossimo G7 dell'Agricoltura a Bergamo e in linee per un nuovo Piano di sviluppo rurale locale, l'Agripride proseguiva oggi con la conferenza e tavola rotonda *Ripartiamo dall'agricoltura per produrre lavoro, qualità ambientale e innovazione sociale*,

COMMUNICATION & PRESS OFFICE

Giulia Rossi - Mob: +39.3382166003 - info@giuliarossi.it

Laura Girolami - Mob: +39 3473842102 -

press@youcangroup.it - press@foodinnovationprogram.org

Francesco Castellana [new media] - Mob: +39.3463135529 - francesco.castellana@youcangroup.it

UFFICIO STAMPA COMUNE REGGIO EMILIA

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia

tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677

ufficio.stampa@comune.re.it

moderata da **Patrizio Roversi**, a cui hanno preso parte, oltre al ministro Martina, il sindaco di Reggio Emilia **Luca Vecchi** e **François Rebsamen** sindaco di Digione, capoluogo della Borgogna, terra dell'agricoltura e della gastronomia per eccellenza in Francia, gemellata con Reggio Emilia dal 1963; gli assessori allo Sviluppo economico **Daniele Marchi**, alla Città internazionale **Serena Foracchia** ed a Città storica, Turismo e Commercio, **Natalia Maramotti**; i parlamentari **Antonella Incerti**, **Maria Mussini** e **Maino Marchi**. Sono intervenuti anche **Adelfo Magnavacchi** direttore di Crpa e Crpa Lab al Tecnopolo e **Alessandro Pirani** ricercatore dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia e del Future food institute. Infine, la parola agli **agricoltori** che hanno presentato le loro esperienze di sostenibilità, impresa e innovazione sociale.

DIGIONE E REGGIO EMILIA: NUOVE PISTE DI LAVORO COMUNE - Le affinità tra Reggio Emilia e Digione sono emerse con immediatezza dal dialogo fra i sindaci Vecchi e Rebsamen.

“Credo che non possiamo far altro che collaborare convintamente sulla base di un'agenda comune, a cominciare dall'agricoltura e dall'alimentazione che, con caratteristiche diverse, contraddistinguono marcatamente Reggio Emilia e Digione. Troviamo davvero tante analogie fra le nostre due città, dalla nostra collaborazione può nascere un modello di sviluppo sostenibile e attrattivo valido per le città di medie dimensioni europee, che superi il locale e nello stesso tempo sottolinei le nostre identità e specificità nel globale. Il nostro gemellaggio, nato a seguito della Resistenza, sono certo proseguirà con rinnovato slancio per il futuro”, ha detto il sindaco **Vecchi**.

“Può apparire insolito - ha aggiunto il sindaco di Reggio Emilia - che una città di medie dimensioni come Reggio Emilia voglia occuparsi direttamente di agricoltura. Ma per noi, proseguendo il lavoro avviato con la nostra partecipazione a Expo Milano 2015, agricoltura, alimentazione e ambiente sono cruciali, quanto lo sono lavoro, innovazione sociale e tecnologica, ricerca ed alta formazione, internazionalizzazione delle relazioni della città. Un unico filo, un'unica e concreta idea di città, unisce la realizzazione del Parco Innovazione alle Reggiane e la Variante in Riduzione che ha sottratto all'urbanizzazione circa 200 ettari di terreni restituiti così alla destinazione agricola, l'attività di ricerca universitaria e di Crpa al Tecnopolo e di Food innovation program, la costruzione del Forsu per la produzione del Biometano e le misure in favore dell'agricoltura periurbana o la purificazione delle acque reflue per il loro reimpiego in agricoltura, i 400 orti urbani presenti in città e la cultura dell'alimentazione praticata ogni giorno nelle cucine delle nostre scuole d'infanzia.

“Innovazione e sostenibilità, qualità della nutrizione ed economia circolare, partendo da competenze distintive e tradizioni consolidate - ha concluso il sindaco Vecchi - stanno alla base di queste scelte e sono evidenti le ragioni per cui la città si interessi e interagisca con il mondo agricolo, assumendo un ruolo di riferimento strategico, anche nella promozione dell'attrattività turistica e gastronomica del territorio. Credo che l'esperienza reggiana possa dare un buon contributo al modo di essere e rapportarsi con l'agricoltura in Italia, così come al confronto internazionale, attraverso il prossimo G7 dell'Agricoltura e con il lavoro comune con Digione”.



“I rapporti tra Italia e Francia sono di solito all'origine di passi avanti europei - ha detto il sindaco **Rebsamen** - La nostra amicizia con Reggio Emilia viene sancita formalmente 54 anni fa, si basa su ideali comuni di umanesimo, civiltà e progresso ed ora si propone in un momento di rinascita e riscoperta delle potenzialità agro-alimentari. Siamo accomunati da un parallelismo perfetto. A Digione stiamo riportando ad esempio i vigneti in città, riscoprendo e rilanciando colture e vini che non si producevano più; abbiamo destinato 160 ettari di terreni periurbani pregiati alla produzione viti-vinicola di qualità; abbiamo un Tecnopolo dedicato all'agro-alimentare e facciamo ricerca e innovazione sui temi dell'alimentazione in rapporto alla salute e al gusto; siamo sede di un'autorità dell'Unesco sulla cultura e la tradizione del vino; dalla partecipazione a Expo Milano 2015 abbiamo tratto nuovo slancio per le nostre politiche basate sulla tutela e promozione di un patrimonio storico eccezionale e sull'innovazione che ci apre al futuro, sviluppando anche nuova attrattività di città e territorio. Credo che la cooperazione fra Reggio Emilia e Digione possa rivelarsi un modello veramente fantastico, per i nostri due Paesi e per l'Europa”.

Il direttore di Crpa, **Magnavacchi**, ha presentato alcuni dati che delineano il rapporto tra Reggio Emilia e “la sua Agricoltura”. Fra l'altro, su una superficie comunale di 23.158 ettari, il 76% è rurale (circa 17.590 ettari). E di questo, sono coltivati 13.720 ettari con la presenza di 1.118 centri aziendali. L'86% del territorio è a 'vocazione agricola' e le aree agricole periurbane ne costituiscono il 13%. Il valore della produzione agricola e zootecnica delle aziende presenti nel comune di Reggio Emilia è di 107,7 milioni di euro l'anno. E' in aumento la viticoltura, dopo l'affermazione per qualità, oltre che quantità, del Lambrusco, oltre che degli altri vini reggiani. Nella stessa area si trovano 166 allevamenti che conferiscono latte (il 22% dell'intera produzione provinciale) a 23 caseifici per la produzione del Parmigiano-Reggiano. Gli ambiti agricoli sono di alta vocazione produttiva e, soprattutto in fascia periurbana, si delinea un'agricoltura di servizio e multifunzionale, per la ricostituzione del paesaggio, la vendita diretta, la programmazione produttiva aziende-cittadini, l'“adozione” di animali o filari di viti, fattorie didattiche, realizzazioni di orti nelle aziende.

Il **Mercato contadino** del sabato in piazza Fontanesi, passato in pochi anni da 20 a 60 stand con il coinvolgimento di 109 produttori e il **Parco commestibile** di Crpa a Canali sono esempi di interazione sociale ed economica fra città e campagna.

Fra gli agricoltori intervenuti - con le loro testimonianze di imprenditori, coltivatori, innovatori della sostenibilità e persone impegnate nella solidarietà sociale, nel reinserimento di persone in difficoltà, divenendo così anche operatori di Welfare - vi sono stati: **Enea Burani** di La Collina, **Annalisa Casali** e **Veronica Matonti** di società agricola Le api libere, **Giorgio Bonacini** di Il Grifo, il viticoltore **Lorenzo Catellani** presidente del Consorzio fitosanitario reggiano, **Giordano Curti** di Cir-Food.

AGRIPRIDE PROSEGUE DALLE 17.30 DI OGGI CON IL SEGUENTE PROGRAMMA:

AL FILÒS

COMMUNICATION & PRESS OFFICE

Giulia Rossi - Mob: +39.3382166003 - info@giuliarossi.it

Laura Girolami - Mob: +39 3473842102 -

press@youcangroup.it - press@foodinnovationprogram.org

Francesco Castellana [new media] - Mob: +39.3463135529 - francesco.castellana@youcangroup.it

UFFICIO STAMPA COMUNE REGGIO EMILIA

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia

tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677

ufficio.stampa@comune.re.it

Il Filos è un idioma dialettale reggiano che indica il costume della civiltà contadina, presente fino alla metà del Novecento, di riunirsi nella stalla o nell'aia nei momenti di riposo o dopo la cena per *fer filòs*: parlarsi del presente e raccontare il passato.

ore 17.30

#Contadinner a cura di VàZapp e Future Food

Un'occasione unica per ascoltare le storie contadine seduti tra balle di fieno

Prenotazioni su Eventbrite: <http://bit.ly/contadinnerreggio>

E' un'agorà che mette storie e persone al centro, nata per accogliere giovani che, grazie alla relazione e allo scambio di sapere, possono diventare fermento e stimolo per la comunità. Un'occasione di confronto dove gli agricoltori siedono insieme e condividono con un pubblico più vasto storie e preoccupazioni, ma anche le loro aspirazioni e prospettive, con l'obiettivo di ispirare i giovani a investire nella carriera agricola.

ore 19.30

Apericena con eccellenze tipiche reggiane

Il Chiostro grande di San Pietro sarà aperto al pubblico per un'apericena accompagnato dal *videomapping* **La Grande Madre** con proiezioni video sulle pareti dell'edificio cinquecentesco e dal concerto dei **Violini di Santa Vittoria**, che con lo spettacolo **Denominazione di Origine Popolare** animeranno la seconda parte della serata.

La Grande Madre

Video installazione a cura di **Carlo Cerri** con **OOOPStudio**

"E' impressionante pensare - scrive Carlo Cerri - a come, anche un semplice accenno relativo al lavoro della campagna, o poche parole che tocchino l'argomento terra, proiettino subito la mente verso quei racconti che nel corso dei secoli, hanno sì assunto quasi il valore delle favole, ma che per i nostri padri hanno rappresentato il tentativo di dare una spiegazione al *Come è cominciato tutto* ed a come la Grande Madre abbia segnato la nostra esistenza, generando *Il ritmo degli uomini e delle stagioni*.

Lungo il corso della storia, il Mito ha subito variazioni, riscritture, è scomparso e poi riemerso, ha percorso iperboli fantasiose, ma indiscutibilmente è riconosciuto come uno degli archetipi della nostra cultura. Questa breve installazione si struttura in due momenti: nella prima parte si ispira e gioca a rileggere il Mito della Grande Madre per poi, nella seconda parte, portarci a sfogliare, con una nostalgia positiva, un vecchio album fotografico dal quale appaiono quelle vite che hanno vissuto le loro gioie ed i loro drammi, consumandosi in una simbiosi totale con la Terra".

Le musiche della prima parte del video sono 'Morire' di **Massimo Zamboni**, con arrangiamento di **Cristiano Roversi** con la partecipazione di **Simone Filippi**, **Simone Beneventi** ed **Erik Montanari**. La seconda parte del video viene proiettata su alcune delle musiche del concerto dei **Violini di Santa Vittoria**.

ore 21.00

I Violini di Santa Vittoria

Concerto 'Denominazione di Origine Popolare'

La magnifica storia dei musicisti braccianti di Santa Vittoria di Gualtieri (Reggio Emilia)

Testo e narrazione di **Orfeo Bossini**

Arrangiamenti di **Davide Bizzarri**

Musiche di **Amedeo Bagnoli**, **Arnaldo Bagnoli**, **Enea Bagnoli**, **Davide Bizzarri**, **Aristeo Carpi**, **Medardo Carpi**, **Fabio Uliano Grasselli**, **Giuseppe Verdi**.

PIAZZA DELLA VITTORIA

DOMENICA 1 OTTOBRE dalle 10.30

COMMUNICATION & PRESS OFFICE

Giulia Rossi - Mob: +39.3382166003 - info@giuliarossi.it

Laura Girolami - Mob: +39 3473842102 -

press@youcangroup.it - press@foodinnovationprogram.org

Francesco Castellana [new media] - Mob: +39.3463135529 - francesco.castellana@youcangroup.it

UFFICIO STAMPA COMUNE REGGIO EMILIA

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia

tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677

ufficio.stampa@comune.re.it



COSÌ NASCE IL RE DEI FORMAGGI

L'arte antica della cottura a legna di una forma di Parmigiano-Reggiano, nella narrazione di gesti e saperi: regina della scena è una tradizionale caldaia dove si sviluppa la caseificazione. Previsti assaggi e vendita di Parmigiano-Reggiano dop. In collaborazione con Coldiretti. In caso di maltempo l'iniziativa viene annullata.

Sosterranno l'iniziativa come mediapartner dell'iniziativa Agronotizie, Askanews e Radio Bruno.

COMMUNICATION & PRESS OFFICE

Giulia Rossi - Mob: +39.3382166003 - info@giuliarossi.it

Laura Girolami - Mob: +39 3473842102 -

press@youcangroup.it - press@foodinnovationprogram.org

Francesco Castellana [new media] - Mob: +39.3463135529 - francesco.castellana@youcangroup.it

UFFICIO STAMPA COMUNE REGGIO EMILIA

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia

tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677

ufficio.stampa@comune.re.it