

DITer

UNIVERSITÀ DI TORINO
POLITECNICO DI TORINO
Dipartimento
Interateneo Territorio



ISTITUTO RICERCHE
ECONOMICHE SOCIALI
PIEMONTE



UNIVERSITÀ CATTOLICA
DEL SACRO CUORE
Laboratorio di
economia locale



UNIVERSITÀ DI CAGLIARI
Dipartimento di
Ricerche Economiche
e Sociali



UNIVERSITÀ DEL
PIEMONTE ORIENTALE
Dipartimento di Ricerca
sociale
Master in Sviluppo
Locale



UNIVERSITÀ DI
TORINO
Dipartimento di
Scienze Sociali



UNIVERSITÀ DELLA
CALABRIA
Dipartimento di
Sociologia e Scienza
Politica



COMUNE
DI SENEGHE

Summer School di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco

incontro convegno su

Sviluppo locale, cibo e territorio

QUINTA EDIZIONE

19 – 24 Luglio 2010

Seneghe, Casa Aragonese

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
AFFARI GENERALI, PERSONALE E RIFORMA DELLA REGIONE



SARDEGNA
RICERCHE

PARTNER



Slow Food®
Montiferro-Barigada-Planargia

Chi organizza

Per il quinto anno consecutivo, e a seguito del successo delle edizioni degli anni precedenti, dal 19 al 24 luglio avrà luogo a Seneghe la Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco.

Argomento della quinta edizione è il rapporto tra cibo e territorio, ossia una declinazione del paradigma dello sviluppo locale attraverso la cifra delle produzioni agroalimentari.

L'iniziativa è promossa dal Dipartimento di Ricerche Economiche e Sociali di Cagliari e dal Dipartimento di Ricerca Sociale di Alessandria, dal Dipartimento di Scienze Sociali di Torino, dal Laboratorio di Economia Locale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore della sede di Piacenza e dal Comune di Seneghe. All'edizione di quest'anno collaborano il Dipartimento Interateneo Territorio dell'Università degli Studi di Torino e Politecnico di Torino, il Centro Studi di Sviluppo Rurale dell'Università della Calabria e la Condotta Slow Food Montiferru Barigadu Planargia.

Finalità e obiettivi

La Scuola Estiva di Sviluppo Locale è dedicata a Sebastiano Brusco perché cerca di raccogliere lo spirito delle sue azioni finalizzate allo sviluppo. La Scuola si svolge a Seneghe, nell'Alto Oristanese, e rappresenta simbolicamente il *trait d'union* con il Progetto Sardegna dell'Oece (1958-1962), che in quei territori ebbe luogo. Quel Progetto aveva infatti assunto, per primo e in largo anticipo, le dimensioni sociali dello sviluppo, il capitale umano, la formazione e il capitale sociale come precondizioni dei progetti di sviluppo locale. Il modello di sviluppo e i metodi di attuazione prospettati si basavano sulle risorse locali – sia fisiche che umane – su quelle proprie della quotidianità, nonché su quelle potenziali, implicite nelle attività esistenti.

L'esperimento dell'Oece si concluse con l'indicazione di un Centro di Ricerca e Formazione Internazionale per lo sviluppo locale in area mediterranea.

È questo lo spirito che ha orientato le prime quattro edizioni della Scuola e che ci accompagnerà nelle future iniziative.

Il tema della 5ª edizione: rapporto tra cibo e territorio, ossia una declinazione del paradigma dello sviluppo locale attraverso la cifra delle produzioni agroalimentari

La Scuola si pone l'obiettivo di una maggiore diffusione della conoscenza progettuale nei soggetti territoriali impegnati nell'attivazione di politiche di sviluppo legate al tema delle produzioni agroalimentari.

Le ragioni di questa scelta derivano dalla centralità della dimensione territoriale dello sviluppo rurale, anche nelle politiche europee e regionali; dalla rilevanza delle specificità locali di tipo agroalimentare ed enogastronomico e dai saperi e dai vantaggi comparati connessi, come occasioni possibili di sviluppo rurale; dai mutamenti recenti nei consumi e negli stili di vita, che rendono sempre più attrattivi i territori; e infine dalla domanda crescente da parte delle istituzioni pubbliche - Regioni, Province, Comuni, Camere di Commercio – e degli operatori territoriali di sviluppo (Gal, Distretti rurali), di percorsi di alta formazione specifica, rivolta alla declinazione di progetti, a partire da buone pratiche nazionali e internazionali.

I temi sviluppati nelle diverse sessioni saranno:

- la pianificazione strategica dei territori e delle singole produzioni alimentari, quali i distretti nelle varie versioni, sia quelli rurali che quelli di filiera, o forme intermedie (turismo rurale, strade del vino);
- l'integrazione delle filiere (marchi regionali, paniere, ristorante tipico);
- l'integrazione della singola filiera (OP, zonazione vitivinicola);
- il marketing dei prodotti tipici (strategie di marketing delle produzioni tipiche locali);
- la distribuzione dei prodotti tipici locali, la comunicazione e il ruolo dell'immagine;
- il comportamento del consumatore per singoli ambiti (prodotti agroalimentari, prodotti tipici, prodotti turistici, prodotti biologici, prodotti enogastronomici);
- la valorizzazione delle risorse e la cultura dell'alimentazione (aspetti culturali del cibo e delle produzioni come strumenti per la valorizzazione)
- i nuovi modelli di produzione e sostenibilità: sistemi agroalimentari sostenibili;
- la qualità e l'innovazione agroalimentare.

L'organizzazione

L'approccio con cui finora la Scuola Estiva di Sviluppo Locale ha affrontato il tema dello sviluppo locale consiste nel costante richiamo reciproco tra momento analitico e attuazione progettuale, tra ricerca scientifica-accademica e politiche territoriali di sviluppo.

La Scuola si articola in due momenti:

1. il primo, della durata di tre giorni, si svolge sotto forma di lezioni frontali e definisce il quadro tematico generale. È un convegno aperto al pubblico, al fine anche di garantire una partecipazione quanto più ampia possibile;
2. il secondo si svolge sotto forma di Laboratorio. Dura sempre tre giorni, si caratterizza come Scuola di Alta Formazione Professionale riservata agli iscritti. All'analisi approfondita di casi specifici nazionali si affiancano Laboratori tematici congruenti.

Chi partecipa

La Scuola, come si può dedurre dal programma e dai soggetti coinvolti, non ha un carattere esclusivamente accademico, ma intende aprirsi ai soggetti che nel territorio svolgono funzioni primarie relativamente al tema della valorizzazione delle produzioni agroalimentari. Si presenta di fatto come un corso di alta formazione intensiva, che si rivolge non solo ad accademici e studenti, ma anche alle aziende e ai soggetti chiave dell'attuale quadro istituzionale (Regione, Province, Comuni e Camere di Commercio), operatori territoriali di sviluppo (Gal, Distretti), esponenti delle comunità locali, con il fine di creare una comunità di esperti che ogni anno si incontra per discutere come progettare strategicamente e attuare le politiche legate al territorio.

Questo aspetto dell'apertura alle buone pratiche territoriali è stato ulteriormente accentuato in questa edizione. I temi metodologici della progettazione dello sviluppo locale delle quattro precedenti edizioni (integrazione, governance, inclusione progettuale e valutazione) sono declinati a partire da progetti territoriali specifici, metodologicamente attrezzati, per mettere a fuoco il rapporto tra ricerca, politiche, programmi e progetti di sviluppo locale su cibo e territorio.

I destinatari

Pubblici dipendenti, operatori di sviluppo locale, aziende

- Dirigenti e funzionari di Regione, Enti regionali, Province e Comuni, operatori di sviluppo locale dei Gal, delle Camere di Commercio, delle Agenzie di sviluppo, aziende, corsisti e via enumerando, con una quota di iscrizione di 600 €, comprensiva delle spese di soggiorno.

Studenti

- Laureandi e laureati nei corsi di laurea triennale e specialistica e master afferenti alle Facoltà di riferimento dei Dipartimenti che organizzano la Scuola. Saranno selezionati e ammessi con borsa di studio un massimo di 20 studenti meritevoli con una quota di iscrizione di € 200. Un numero equivalente potrà essere ammesso con quota di partecipazione completa. Un numero limitato di laureati e laureandi su temi attinenti gli argomenti della Scuola e particolarmente meritevoli, sarà ammesso a titolo gratuito.

Crediti formativi e attestati di partecipazione

La partecipazione alla Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco permette agli studenti di maturare, sulla base delle indicazioni dei rispettivi Corsi di Laurea, con presentazione di un elaborato e verifica finale, un numero specifico di CFU. Inoltre, a coloro che ne faranno richiesta, verrà rilasciato un attestato formale di partecipazione alla Scuola.

Presentazione della domanda e iscrizione

Per iscriversi alla Scuola è necessario inviare una richiesta di iscrizione all'indirizzo scuolaestiva@tiscali.it entro il **15 giugno 2010**, indirizzata alla Segreteria della **Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco**, presso il *Dipartimento di Ricerche Economiche e Sociali*, contenente i propri dati, l'organizzazione di appartenenza, recapiti telefonici, interessi di ricerca, titolo della tesi e altri elementi utili ai fini della selezione.

A seguito della comunicazione di conferma dell'iscrizione occorre provvedere al pagamento della relativa quota di iscrizione sul Conto Corrente Bancario intestato a:

Dipartimento di Ricerche Economiche e Sociali, Banco di Sardegna (V.le Bonaria)

Codice IBAN: IT811010150480000000043306

Specificando:

- la causale del versamento (*Iscrizione alla Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco – 5ª Edizione*);
- il nome e cognome dell'iscritto.

PROGRAMMA

LUNEDÌ 19 LUGLIO 2010

Mattino

Saluti: Giovanni Melis (*Rettore Università degli Studi di Cagliari*), Antonello Arru (*Presidente Fondazione Banco di Sardegna*)

Tavola rotonda su: Questione nord, questione sud e politiche di sviluppo locale e territoriale a confronto.

Coordina: Benedetto Meloni (*Università di Cagliari*)

Partecipanti: Paolo Perulli (*Università del Piemonte Orientale – Master Sviluppo Locale Alessandria*), Angelo Pichierri (*Università di Torino*), Francesco Pigliaru (*Università di Cagliari*), Domenico Cersosimo (*Università della Calabria*)

Pomeriggio

Governance locale e sovra locale dell'agroalimentare. L'integrazione territoriale e la pianificazione strategica dei territori e delle singole produzioni alimentari, i distretti nelle varie versioni, sia quelli rurali che quelli di filiera, le forme intermedie (turismo rurale, enologico)

Coordina: Filippo Barbera (*Università di Torino*)

Relatori: Gianluca Brunori (*Università di Pisa*), Giorgio Osti (*Università di Trieste*), Franco Mantino (*INEA*)

Discutono: Antonio Onorati (*Crocevia*), studenti

MARTEDÌ 20 LUGLIO 2010

Mattino

Nuovi modelli di produzione e sostenibilità. Lo sviluppo rurale e la promozione di sistemi agroalimentari locali sostenibili. La cultura della produzione e il modello dell'agricoltura contadina. L'integrazione delle filiere (marchi regionali, paniere, ristorante tipico). L'integrazione della singola filiera (OP, zonazione vitivinicola). La salvaguardia del territorio e la sostenibilità. La salubrità delle produzioni, cibo e salute

Coordina: Sergio Conti (*Dipartimento Interateneo Territorio dell'Università degli Studi di Torino e Politecnico di Torino*)

Relatori: Ada Cavazzani (*Università della Calabria*), Adanella Rossi (*Università di Pisa*)

Discutono: Aide Esu (*Università di Cagliari*), studenti

Pomeriggio

La sostenibilità: il Progetto Langhe – Progetto UNESCO per il riconoscimento della zona vitivinicola ad alto valore paesaggistico ambientale e il progetto Agrivillage

Coordina: Paolo Perulli (*Università del Piemonte Orientale*)

Relatori: Valter Cantino (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*), Sergio Conti (*Dipartimento Interateneo Territorio dell'Università degli Studi di Torino e Politecnico di Torino*)

Discutono: Silvia Sivini (*Università della Calabria*), studenti

MERCOLEDÌ 21 LUGLIO 2010

Mattino

L'innovazione e la qualità nell'agroalimentare: strategie di marketing, pratiche di impresa e retoriche

Coordina: Angelo Pichierri (*Università di Torino*)

Relatori: Adriana Luciano e Roberto Di Monaco (*Università di Torino*), Alessandro Mongili (*Università di Padova*), Stefano Audifredi e Filippo Barbera (*Università di Torino*)

Discutono: Alessandro Ferrario (*Tecnogrande*), Roberto Rubino (*ANFOOSC*), Giuliano Murgia (*Sardegna Ricerche*), studenti

Pomeriggio

Escursione e altre attività di gruppo

Sera

Proiezione di Mondovino di Jonathan Nossiter (ore 19:00)

Mondovino pone al confronto chi vuol difendere l'identità territoriale del vino e chi rincorre il mercato mondiale.

GIOVEDÌ 22 LUGLIO 2010

Mattino

Stili di vita e scelte dei consumatori. Il ruolo dell'immagine, della comunicazione e della distribuzione dei prodotti tipici locali. Il comportamento del consumatore per singoli ambiti (prodotti agroalimentari, prodotti tipici, prodotti turistici, prodotti biologici, prodotti enogastronomici). La cultura dell'alimentazione e la valorizzazione delle risorse (aspetti culturali del cibo e delle produzioni)

Coordina: Enrico Ciciotti (*Università Cattolica di Piacenza*)

Relatori: Andrea Sinigaglia (*ALMA*), Giampaolo Nuvolati (*Università Bicocca*), Alessandra Guigoni (*Università di Sassari*)

Discutono: Anna Oppo (*Università di Cagliari*), Elisabetta Virtuani (*Università di Piacenza*), studenti

Pomeriggio

LABORATORI - Laboratorio di Economia Locale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore della sede di Piacenza

Paolo Rizzi ed Elisabetta Virtuani

1. Marketing e Branding territoriale: dal prodotto al territorio (integrazione degli aspetti enogastronomici, culturali e territoriali). Aspetti teorici e casi nazionali ed internazionali. Riflessioni sulla Sardegna
2. Analisi dei sistemi vitivinicoli (Franciacorta e Rioca). Applicazioni alla Sardegna

VENERDI 23 LUGLIO 2010

Mattino

LEZIONE E LABORATORI - IRES Piemonte

Stefano Aimone e Stefano Cavaletto

1. La filiera agroalimentare corta: breve inquadramento teorico e definizioni generali, forme di filiera corta, benefici attesi per i produttori e i consumatori, benefici attesi per il territorio, limiti e problematiche della filiera corta, numeri e tendenze della filiera corta in Piemonte e in Italia.
2. Il consumo critico: breve inquadramento teorico e definizioni generali, forme di consumo organizzato consapevole/critico/solidale: GAS, GAC etc., numeri e tendenze del consumo critico, il rapporto con i produttori, le principali problematiche emerse dalla ricerca Ires.

Pomeriggio

CASI E BUONE PRATICHE AZIENDALI

Modernità della cucina e capacità imprenditoriale in Sardegna, a cura di Andrea Sinigaglia (ALMA) e Stefano Deidda (Ristorante Dal Corsaro):

Il recupero dei salumi: tra tradizione e innovazione, a cura di Antonello Salis (i salumi La Genuina di Ploaghe) e Andrea Sinigaglia (il culatello e la coppa piacentina)

SABATO 24 LUGLIO 2010

LABORATORI - Centro Studi di Sviluppo Rurale, Università della Calabria

Alessandra Corrado, Walter Greco ed Annamaria Vitale

1. Cibo locale. Una ricerca-azione sulla valorizzazione del cibo locale (quali strumenti metodologici adottare. La mappatura delle risorse locali e degli attori. L'elaborazione di un piano di valorizzazione partecipato)
2. Cibo locale. Una ricerca-azione sull'educazione alimentare e il consumo locale (quali strumenti metodologici adottare e quali azioni intraprendere).

LABORATORI - Dipartimento di Ricerca Sociale e Laboratorio Sviluppo e Territorio, Università del Piemonte Orientale

Enrico Ercole e Gabriella Bovone

3. Monferrato: il paniere dei prodotti tipici del territorio

COMITATO ORGANIZZATORE

Angelo Pichierri, Benedetto Meloni, Enrico Ciciotti, Filippo Barbera, Paolo Perulli, Sergio Conti

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Dipartimento di Ricerche Economiche e Sociali

09123 Cagliari - Viale Sant'Ignazio da Laconi, 78

070-6753750

scuolaestiva@tiscali.it

Ester Cois - Guido Borelli - Stefano Carboni - Silvia Podda