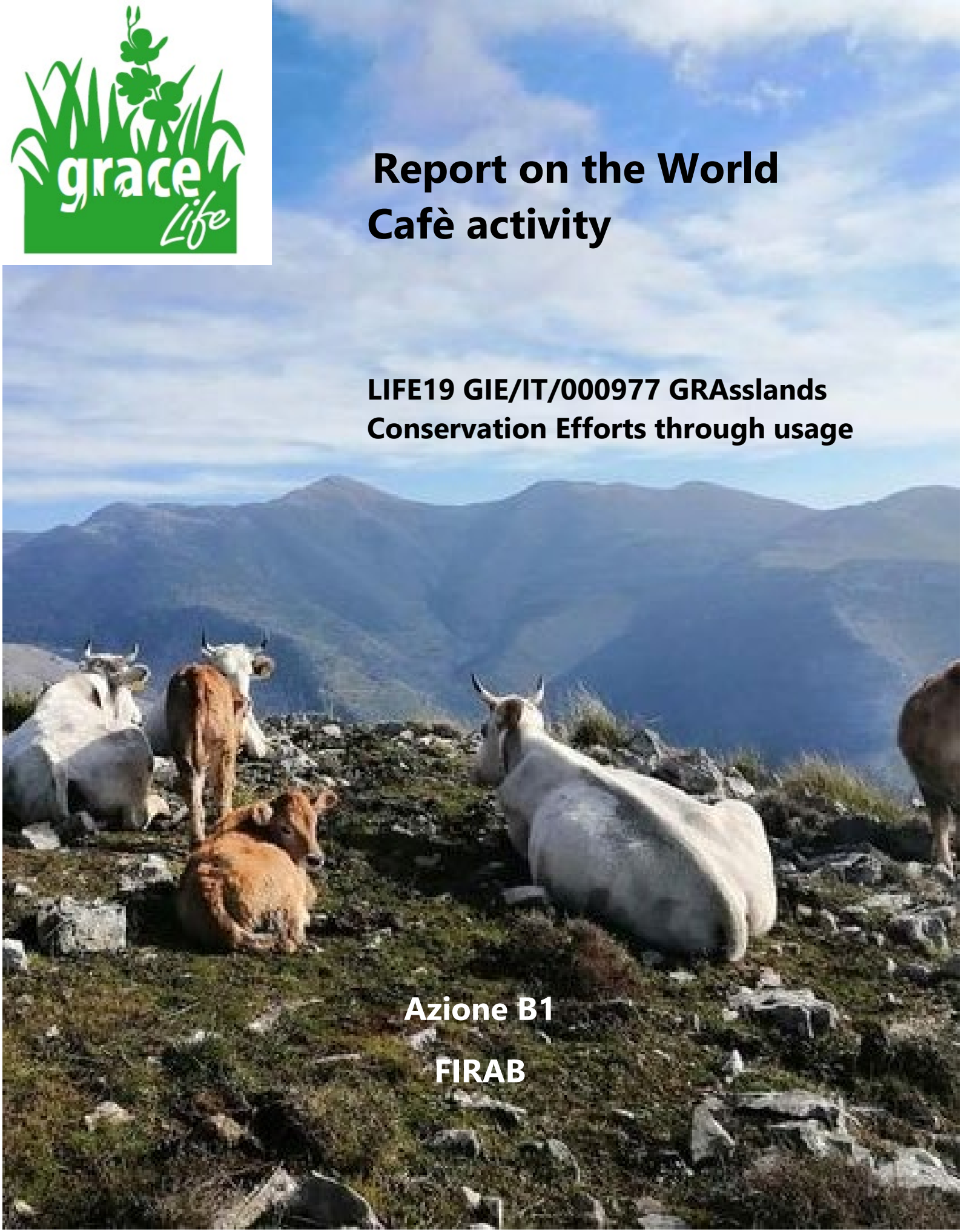
Report on the World Cafè activity



LIFE19 GIE/IT/000977 GRAsslands
Conservation Efforts through usage

Azione B1

FIRAB

LIFE19 GIE/IT/000977

NATURA 2000

REGIONE LAZIO

ARSIAL Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Dipartimento di Biologia Ambientale Sapienza Università di Roma

FIRAB

GF green factor

comunità ambiente

Sommario

Abstract **4**

Dialoghi partecipativi per valorizzare la zootecnia estensiva e le filiere locali **5**

Il World Café come strumento di partecipazione **6**

Origine e metodologia 6

Adattamento al contesto Grace 7

Descrizione e analisi delle attività svolte **10**

World Café formali 10

World Café informali e integrativi 18

Principali dinamiche emerse **24**

Costruzione della Rete Grace 24

Co-marketing e filiera corta 25

Educazione, formazione e sensibilizzazione 26

Valutazione dell'efficacia del processo partecipativo **27**

Impatti sui portatori di interesse 27

Le progettualità condivise 27

Riflessioni conclusive **28**

Abstract

This report presents the outcomes of the participatory process carried out within the LIFE Grace project, with a specific focus on the use of the World Café methodology to support and revitalise extensive livestock farming and short supply chains in Natura 2000 areas in Lazio.

Through both formal and informal World Café sessions, the project facilitated inclusive dialogue among farmers, institutions, local communities, schools, and food sector operators. These participatory moments enabled the identification of shared challenges and the co-design of innovative solutions to address the socio-economic and environmental vulnerabilities affecting extensive livestock systems.

The report provides an overview of the World Café method and its adaptation to the context of the LIFE Grace areas, and offers a detailed account of the activities carried out.

A synthesis of each event is included, followed by an analysis of the main dynamics that emerged, including the building of the LIFE Grace network, the development of co-marketing strategies, and initiatives for education, training, and awareness-raising.

The evaluation highlights a strengthened awareness among stakeholders, the activation of concrete collaborations, and the emergence of proposals aligned with the project's goals.

The concluding reflections underscore the importance of participatory governance models to reconnect conservation objectives with rural development needs, recognising extensive livestock farming not only as an environmental asset, but as a living component of local communities and economies.

Dialoghi partecipativi per valorizzare la zootecnia estensiva e le filiere locali

Il presente report descrive e analizza le attività svolte con il metodo del World Café - uno strumento partecipativo per facilitare il dialogo in piccoli gruppi, orientato all'emersione di idee condivise e alla co-creazione di strategie - nell'ambito del progetto LIFE Grace, finalizzato alla valorizzazione della zootecnia estensiva e alla conservazione delle aree Natura 2000.

Tuttavia, l'attività del World Café non si è esaurita negli eventi strutturati, ma ha trovato spazio anche in momenti informali di confronto e aggregazione tra gli attori della filiera (allevatori, operatori, ristoratori e consumatori).

Tali scambi hanno rappresentato un elemento chiave per la costruzione della Rete Grace - Business network Grace nel gergo del progetto - e per il consolidamento delle strategie di co-marketing, contribuendo direttamente agli obiettivi di valorizzazione della zootecnia estensiva e dello sviluppo della filiera corta e del turismo rurale enogastronomico.

Il World Café, anche quando non esplicitamente previsto nei programmi degli eventi ufficiali, ha svolto un ruolo cruciale nel favorire il dialogo tra i portatori di interesse. Anzi, il processo partecipativo nei momenti informali di confronto ha spesso generato spunti più autentici e condivisi, e ha permesso di costruire fiducia e relazioni tra gli attori coinvolti.

L'obiettivo del documento è fornire una visione organica e dettagliata del percorso partecipativo attivato e dei risultati ottenuti.

Il World Café come strumento di partecipazione

Origine e metodologia

Il World Café è stato sviluppato negli Stati Uniti da Juanita Brown[1] e David Isaacs, prendendo ispirazione dalle dinamiche delle conversazioni informali nei caffè. L'obiettivo era creare un format che potesse coinvolgere un gruppo numeroso di persone, superando le barriere tradizionali delle riunioni formali, e sfruttare il potenziale creativo delle interazioni sociali per affrontare temi rilevanti per la comunità o l'organizzazione.

Il World Cafè costituisce una modalità di interazione tra un gruppo ampio di partecipanti che coniuga l'informalità della discussione alla rilevanza dei temi trattati, massimizzando il contributo ad una discussione libera su un tema definito. Espressione e concetto del World Cafè sono stati coniati nel 2008[2] e da allora adottati in diversi contesti e temi di confronto.

La tecnica si basa sulla realizzazione di una "discussione incrementale e circolare", ovvero una discussione che si arricchisce e si completa man mano che i partecipanti ruotano da un tavolo di discussione tematica al successivo, aggiungendo e integrando i contributi forniti in precedenza da altri partecipanti.

Il formato del World Cafè è a brainstorming, permettendo a un numero relativamente grande di persone di confrontarsi e di generare idee e proposte su aspetti collegati tra loro, oltre che di dare maggiori opportunità di esprimersi in piccoli gruppi, per mappare fabbisogni e opportunità, o per determinare priorità di lavoro, come nel caso delle tre grandi ZPS della Rete N2000 di Grace.

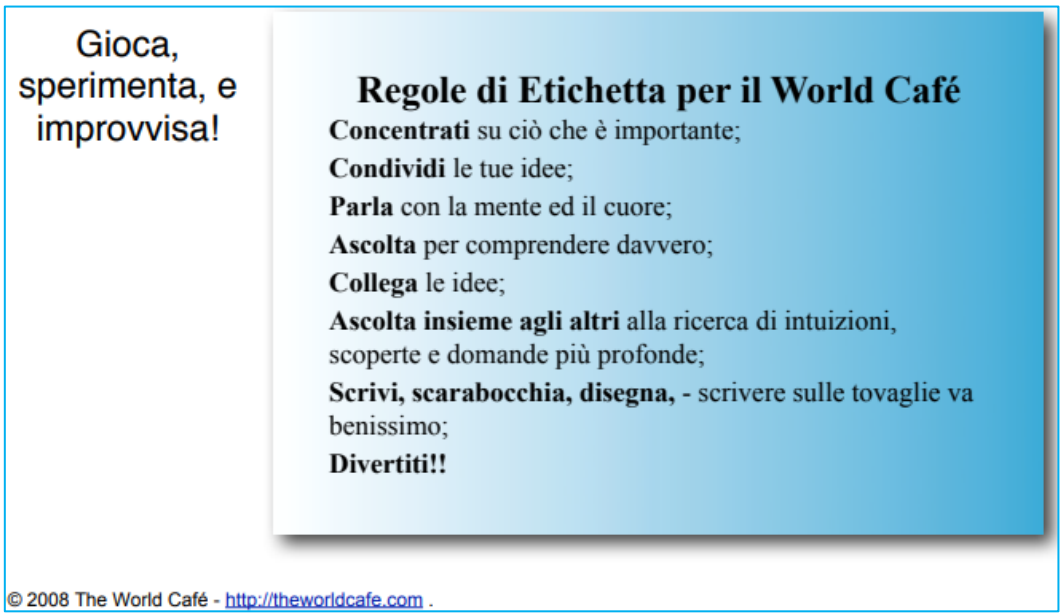
Questo tipo di tecnica consente una rapida circolazione di idee, una buona possibilità di interazione che fornisca ai partecipanti una visione generale del progetto e delle problematiche che intende affrontare, garantendo una fertilizzazione incrociata di idee e proposte. A maggior ragione permette di restituire elementi emersi anche tra distinti World Cafè Grace (p.e. dai Reatini agli Aurunci).

Il metodo del World Café si basa su alcuni principi fondamentali.

- Ambiente accogliente: l'ambiente viene allestito in modo da 'simulare' l'atmosfera di un caffè, con tavoli rotondi e materiale per scrivere e disegnare.
- Domande 'potenti': vengono formulate domande stimolanti che invitano alla riflessione e al dialogo, guidando la conversazione verso temi specifici.
- Riflessione e condivisione: i partecipanti vengono divisi in piccoli gruppi che si confrontano attorno ai tavoli, scambiando idee e appunti.
- Rotazione e contaminazione: dopo un certo periodo di tempo, i partecipanti cambiano tavolo, portando con sé le intuizioni raccolte e favorendo la contaminazione delle idee.

[1] Molto rilevante è stata la diffusione del libro di Juanita Brown "The world café, a resource guide for hosting conversations that matter", 2002.
[2] https://theworldcafe.com/

- Condivisione finale: al termine della sessione, si svolge una fase di condivisione plenaria in cui vengono presentati i risultati emersi dai vari tavoli.



Il World Café offre diversi vantaggi, tra cui: la possibilità di favorire la partecipazione attiva di tutti i presenti, creando un senso di appartenenza e co-responsabilità; la creazione di idee stimolando soluzioni creative, grazie alla diversità dei punti di vista e - *last but not least* - lo scambio e condivisione di conoscenze mettendo a fattor comune esperienze e conoscenze, favorendo una comprensione più profonda dei temi trattati e lo sviluppo di progetti e iniziative, coinvolgendo i partecipanti nel processo decisionale.

Risulta pertanto efficace per facilitare la comunicazione e la collaborazione in contesti diversi nel creare un ambiente dinamico e stimolante per la riflessione e la generazione di idee.

Adattamento al contesto Grace

L'ipotesi progettuale di organizzare incontri Grace in modalità World Cafè è stata volta a permettere conoscenza e familiarizzazione tra allevatori, operatori del sistema agroalimentare e amministrazioni pubbliche e a individuare le tematiche prioritarie su cui concentrare la successiva azione di cooperazione, con l'obiettivo di individuare le strategie di sviluppo dei territori Grace e di identificare strumenti di intervento operativo.

Tale ambizione è restata spendibile e funzionale, anche dovendola adattare alle circostanze materializzatesi con le restrizioni Covid, nei primi anni di progetto.

Il format è stato adattato, quindi, ai diversi periodi e contesti territoriali e tematici, coinvolgendo attivamente allevatori, operatori di filiera, studenti, enti locali, consumatori e rappresentanti dell'Horeca e delle istituzioni[3].

Nei primi anni, a causa delle restrizioni dovute alla pandemia, sono state prese in considerazione sia le cautele e le norme indotte dal distanziamento sociale che le possibili preoccupazioni dei partecipanti a ritrovarsi in prossimità di altre persone. Ma senza venir meno al fatto che il progetto avesse necessità di una efficace interlocuzione con i territori in cui si esplica la sua azione e con i loro portatori di interesse primari.

Proprio per questioni di efficacia è stata scartata l'ipotesi di realizzazione online di tali eventi, proprio perché questi hanno l'obiettivo di rendere tangibile la presenza del progetto sui territori, di costruire condizioni di fiducia e relazione tra i partecipanti e tra questi e i promotori del progetto. Per cui si è mantenuta l'impostazione del World Cafè, ma adattandola alle circostanze che di volta in volta si sarebbero presentate.

Metodologia: la scansione temporale

La metodologia applicata al contesto del progetto LIFE Grace ha riguardato le seguenti fasi.

1. Fase plenaria introduttiva: benvenuto ai partecipanti e breve contestualizzazione dei temi (ARSIAL - coordinatore progetto e/o tecnico locale - 10 min.); spiegazione della metodologia di lavoro (FIRAB - 5 min.).

2. Fase 'World Cafè': i facilitatori 'Grace' si dispongono su singoli tavoli e accolgono i partecipanti che di volta in volta ruoteranno. Il facilitatore rimane fisso, presidiando lo stesso tavolo di approfondimento per tutto il World Cafè, ed accoglie il gruppo successivo sintetizzando rapidamente i contenuti emersi dal gruppo precedente, rendendo la discussione incrementale. Alla fine del giro dei tavoli, il facilitatore presenta gli esiti dei singoli tavoli in plenaria.

3. Ogni tavolo tratterà un tema di specifico interesse (es. vincoli all'uso e allo sviluppo delle aree di pascolo; strategie di commercializzazione delle carni di allevamenti estensivi; valorizzazione dell'allevamento in Siti Natura2000; opportunità e scenari di cooperazione; esigenze normative e di sostegno dalle politiche settoriali o territoriali)

4. I partecipanti vengono invitati a unirsi ai vari tavoli di discussione, accolti dal facilitatore che svolgerà ruolo di moderatore, dando la parola man mano ai partecipanti e sintetizzando i contenuti/idee che emergono.

5. Tutti i partecipanti si confrontano sui temi per circa 20/30 minuti in ogni tavolo tematico a ruota libera; il facilitatore appunta sui cartelloni i contenuti chiave (domande, proposte, idee, esperienze),

[3] *La metodologia applicata al contesto del progetto LIFE Grace è disponibile su: https://lifegrace.eu/images/PDF/A4_World_Cafe_Documento_Metodologico_3.pdf*

se non fatto dagli stessi partecipanti tramite post-it. Finita la sessione, i partecipanti ruotano al tavolo tematico successivo.

6. Passando da un tavolo all'altro, i partecipanti aggiungono idee/domande o integrano idee condivise già emerse dalla precedente discussione, sia verbalmente, che scrivendo sul cartellone o post-it sul tavolo.

7. Si fanno foto ai cartelloni per poter trascriverne i contenuti e mantenere memoria dei temi trattati

Metodologia: l'atteggiamento richiesto ai partecipanti

- Pertinenza, con idee-proposte con specifico riferimento al tema del tavolo (niente premesse generali, analisi).
- Concisione negli interventi, considerati i tempi delle sessioni (20-30 min.) e il numero di persone è importante che si parli brevemente per far parlare tutti e intervenire più volte.
- Informalità, spontaneità e approccio paritetico.
- Clima creativo con ritmo dinamico di botta e risposta. Rimandare gli approfondimenti a una fase successiva del progetto quando si lanceranno i modelli di cooperazione e si restituiranno le elaborazioni dei questionari.

Laddove possibile è auspicabile che almeno un operatore-testimone (un *champion*) per ogni area di intervento partecipi a tutti e tre gli incontri: ciò a fini di maggiore collante progettuale, di approccio federativo tra i tre territori, di familiarizzazione con la metodologia del World Cafè, di mutualizzazione problematiche e soluzioni, di co-individuazione di priorità di intervento politico-amministrativo su cui interagire con l'amministrazione regionale.

Programma indicativo per 3 ore di incontro

Tempo	Cosa
15 min	Benvenuto e illustrazione progetto
10 min	Illustrazione dinamica world cafè
2 ore	Rotazione tra (3-4) tavoli (30 min/tavolo)
20 min	Restituzione singoli tavoli (5 min/tavolo)
15 min	Sintesi, chiusura e prossimi appuntamenti

Descrizione e analisi delle attività svolte

World Café formali

Nel corso del progetto LIFE Grace, sono stati organizzati numerosi World Café in contesti ufficiali, strutturati secondo una metodologia partecipativa orientata all'ascolto attivo, alla costruzione di rete tra gli attori della filiera zootecnica e alla valorizzazione delle buone pratiche legate alla gestione dei pascoli nelle aree e Siti Natura 2000.

Gli incontri, distribuiti tra il 2022 e il 2025, hanno coinvolto allevatori, trasformatori, operatori della ristorazione, enti pubblici, rappresentanti delle istituzioni e organizzazioni di settore, studenti e soggetti della formazione.

I World Café sono stati progettati con l'obiettivo di:

- rafforzare il dialogo tra i portatori di interesse;
- far emergere criticità e opportunità della filiera estensiva;
- promuovere l'adesione a strumenti collettivi come i contratti di rete e di filiera;
- facilitare la nascita della Rete 'Business Network' Grace come ecosistema collaborativo.

Gli incontri hanno avuto carattere tematico e territoriale, affrontando questioni diverse in base al target e al contesto, spaziando dalla valorizzazione della carne da pascolo al co-marketing, fino all'integrazione delle produzioni locali nella ristorazione di qualità.

Seguono le schede descrittive dei World Café ufficiali.

Schede sintetiche degli eventi formali

3 maggio 2022 – Itri (LT)

Titolo: "Conservazione dei pascoli mediante il loro uso".

Tema: promozione del bando MIPAAF "Contratti di filiera e di distretto" (V bando) al fine di favorire la creazione di un accordo di filiera e valorizzazione della carne bovina da pascolo.

Partecipanti: 10 (allevatori, operatori della filiera, commercianti, referenti del centro Carni del Lazio, consulenti).

Risultati: avvio di confronto per la costruzione di un accordo di filiera attraverso il quale valorizzare la carne di bovini allevati al pascolo, sensibilizzazione sull'allevamento in Aree/Siti Natura 2000. Sono state individuate tre macroaree di interventi: opportunità e scenari di sviluppo attraverso contratti di filiera, problematiche a cui i progetti di filiera possono dare risposte, vincoli allo sviluppo del mercato della carne bio, al pascolo, in aree N2000.

13 giugno 2022 – Fiumicino (RM), Coop. Testa di Lepre

Titolo: "Contratti di filiera e opportunità per la zootecnia estensiva".

Tema: Presentazione del V bando MIPAAF e inclusione delle imprese agro-zootecniche nel processo di filiera corta

Partecipanti: 20 (allevatori, associazioni di categoria, macellatori, amministratori locali, agricoltori, caseificatori, rappresentanti di cooperative zootecniche da latte e carne).

Risultati: Interesse per strumenti collettivi, proposte di alleanze tra produttori e trasformatori; scambi e condivisione di conoscenze sul nuovo bando MIPAAF "Contratti di filiera e di distretto (V bando)", rivolto a tutte quelle imprese che concorrono direttamente alla produzione, raccolta, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli e agroalimentari e le imprese che forniscono servizi e mezzi di produzione, come quelle del settore zootecnico.

22 giugno 2022 – Centro Carni Lazio, Roma

Titolo: "Qualità della carne e accesso ai mercati".

Tema: un momento di confronto partecipato con i referenti del Centro Carni e Gruppo Galli, fornitore leader della ristorazione del centro Lazio, sulla qualità della carne, standard di qualità, sistema di allevamento, posizionamento commerciale, esigenze dei consumatori e accesso ai mercati nazionali e internazionali.

Partecipanti: 9 (referenti aziendali, consulenti, operatori della distribuzione).

Risultati: Focus su branding e tracciabilità delle carni da pascolo e scambi scociotecnici con i referenti del Gruppo Galli S.p.A. che si occupa di vendita on-line di carne e fornitura di carne per ristoranti e macelleria in tutta Italia.

30 giugno 2022 – Leonessa (RI)

Titolo: "Accordi di filiera e DM 22/12/2021".

Tema: Diffusione del contratto di filiera multiregionale e riorganizzazione delle relazioni economiche tra attori.

Partecipanti: 22 (allevatori, trasformatori e macellai, amministratori locali, associazioni di categoria).

Risultati: Interesse per strumenti di coesione territoriale e commercializzazione sostenibile, che permettono di migliorare la strategia di valorizzazione delle carni provenienti da allevamenti sostenibili in aree Natura 2000. Un world cafè per promuovere accordi di filiera tra soggetti della filiera agroalimentare operanti in un ambito territoriale multiregionale, favorire processi di riorganizzazione dei rapporti tra i differenti soggetti della filiera, stimolare la creazione di migliori relazioni di mercato e garantire prioritariamente ricadute positive sulla produzione agricola e zootecnica.

12 gennaio 2023 – Formia (LT), IPSEOA Celletti

Titolo: "Le produzioni zootecniche 'green' del Lazio nella ristorazione".

Tema: nutraceutica, sostenibilità e valorizzazione nei menù scolastici e locali.

Partecipanti: 81 (studenti, insegnanti, allevatori, agricoltori, operatori della filiera, ristoratori, enti locali, CCIAA, Slow Food).

Risultati: quale valorizzazione delle produzioni zootecniche sostenibili da siti N2000 del Lazio sia più efficace nella filiera della ristorazione di qualità; importanza di tali prodotti dal punto di vista nutrizionale e nutraceutico. Costruzione di relazioni tra filiera e ristorazione di qualità, per un modello di cooperazione per rafforzare il business network tra filiera Horeca e allevatori operanti nei siti Natura 2000 e sensibilizzazione dei futuri cuochi. L'iniziativa ha visto il coinvolgimento di 54 studenti, alcuni dei qui hanno preparato e presentato un menù a base di prodotti tipici e tradizionale della provincia di latina e a base di da Vitellone di Itri allevato al pascolo nella ZPS dei Monti Aurunci.

23 febbraio 2023 – Tolfa (RM), Polo Culturale

Titolo: "Modelli di cooperazione per il business network Horeca – Natura 2000".

Tema: Promozione di un modello replicabile di filiera corta e dialogo tra agricoltura/zootecnia e ristorazione sostenibile.

Partecipanti: 29 (allevatori, chef Condotta Slow Food, associazioni agricole, Horeca, rappresentanti Biodistretto Maremma Etrusca e Monti della Tolfa).

Risultati: Proposte per un modello territoriale di cooperazione stabile per rafforzare il business network tra filiera Horeca e gli allevatori e quindi promuovere nella filiera della ristorazione di qualità le produzioni zootecniche sostenibili derivanti da allevamenti incentrati sul pascolo estensivo in aree Natura 2000.

15, 22, 24, 29 gennaio 2024 – Latina, IIS San Benedetto

Titolo: "I Laboratori World Café – tartare e cooperazione di filiera".

Tema: Valorizzazione delle carni da pascolo, educazione alimentare e creazione di reti territoriali

Partecipanti totali: oltre 90 (studenti, docenti, allevatori, ristoratori e altri operatori del settore Horeca, rappresentanti della CCIAA LT e FR e delle organizzazioni professionali)

Risultati: Integrazione tra formazione professionale e impresa agricola, progettazione di percorsi esperienziali con degustazioni. Insieme per costruire un'opportunità di istruzione e formazione essenziali per la crescita dell'occupazione, per lo sviluppo dell'economia locale a consolidare il mercato delle carni e altri prodotti derivanti da allevamenti estensivi in aree naturali incentrati sul pascolo. Le Direttive europee che hanno istituito la Rete Natura 2000, infatti, riconoscono il valore di tutte quelle aree nelle quali la presenza dell'uomo e delle sue attività tradizionali ha permesso nei secoli il mantenimento di un equilibrio tra attività umane e natura; non a caso in queste aree l'obiettivo è quello di conservare gli habitat seminaturali di pascolo di cui si occupa il Progetto LIFE Grace nel Lazio.

29 febbraio 2024 – Latina, IIS San Benedetto

Titolo: "Dai pascoli alle tavole: co-marketing e formazione".

Tema: world cafè conclusivo del percorso formativo su LIFE Grace con istituzioni e operatori

Partecipanti: 35 (istituzioni, aziende, docenti, allevatori)

Risultati: Costruzione di strumenti per l'aggregazione e per la certificazione collettiva delle produzioni locali. Un world cafè che ha visto il coinvolgimento degli studenti e docenti dell'Istituto San Benedetto di Latina e una squadra di macellai esperti di sezionamento carne come Mara Labella e Orlando Di Mario, che da anni rappresentano una eccellenza professionale nel loro settore per costruire assieme strumenti di aggregazione territoriale e co-marketing per riqualificare e rafforzare le filiere zootecniche in linea con lo sviluppo sostenibile dei territori e nello stesso tempo, per migliorare la redditività delle risorse aziendali mantenendo una propria autonomia.

20 luglio 2025 – Giulianello (LT), Festival "Pé i Ndò"

Titolo: "Terra, Comunità, Cura: Esperienze di rigenerazione e valorizzazione rurale"

Tema: Tavola rotonda pubblica con cittadini, ristoratori, operatori del settore agroalimentare, enti locali e ASBUC, Amministrazione Separata dei Beni di Uso Civico, ente che gestisce separatamente i beni di uso civico, ovvero le terre e i diritti collettivi, per conto della comunità residente in un determinato territorio.

Partecipanti: circa 50

Risultati: rafforzamento del legame tra comunità e territori, promozione della carne nei menù scolastici e nei CAM. Avendo ASBUC aderito al business network GRACE, condividendone la visione sulla valorizzazione delle filiere locali sostenibili, l'evento è stata occasione per riflettere sull'importanza di poter integrare la carne da pascolo, prodotta da reti locali, nei menù scolastici. In particolare attraverso il supporto gratuito che offre LIFE Grace ai Comuni per l'applicazione dei CAM e la presenza dell'Assessora del Comune di Cori con delega all'ambiente si è mostrata molto interessata ad aderire a Grace e richiedere tale supporto. Il fine è quello di promuovere reti territoriali tra allevatori, enti locali e scuole, con l'obiettivo di restituire valore ai territori marginali attraverso un modello replicabile e sostenibile.

Figura 1 Alcune locandine degli eventi

Figura 2 Alcune foto dei Laboratori World Café Grace con momenti conclusivi e degustazioni post-evento

World Café informali e integrativi

Oltre agli incontri strutturati, il progetto LIFE Grace ha promosso e intercettato momenti informali di confronto che, pur non etichettati formalmente come "World Café", hanno ripreso gli stessi principi metodologici: dialogo orizzontale, inclusività, confronto aperto.

Questi spazi si sono rivelati fondamentali per:

- stimolare lo scambio spontaneo tra allevatori, agricoltori, operatori della filiera, studenti, cittadini, docenti, consumatori;
- rafforzare il senso di appartenenza alla rete territoriale;
- favorire l'apprendimento partecipato in contesti esperienziali e conviviali.

L'approccio è stato applicato in fiere, mercati contadini, laboratori scolastici e eventi di comunità, consolidando la penetrazione culturale del progetto.

Essi hanno favorito la partecipazione proattiva dei presenti, contribuendo all'individuazione condivisa di soluzioni per la riqualificazione della filiera estensiva zootecnica a pascolo e per la conservazione degli habitat prato-pascolo nei siti Natura 2000.

Tali momenti informali, spesso complementari a quelli strutturati, sono stati occasione per il progetto LIFE Grace di poter entrare in un 'quotidiano' meno formale, con la possibilità di contaminare altri ambiti (come gli spazi di istruzione e formazione e della cultura, in particolare enogastronomica) e contribuire alla trasformazione dei comportamenti e delle reti locali.

Questo conferma che la partecipazione – maggiormente autentica - si costruisce tanto nei tavoli di lavoro quanto nei contesti di vita reale, dove idee, relazioni e valori prendono forma e radicamento.

Di seguito gli eventi e attività informali significative, riportati come schede di sintesi.

Schede sintetiche degli eventi informali e integrativi

Eventi conviviali e scolastici (gennaio–febbraio 2024).

Attività: durante i laboratori scolastici, gli spazi destinati alla preparazione delle tartare e alla degustazione si sono spesso trasformati in momenti di confronto informale.

Confronto informale: dialogo aperto tra studenti, produttori e operatori horeca e del commercio, raccolta di feedback spontanei sulla qualità e valore delle carni.

Partecipanti: studenti, docenti, allevatori, operatori del settore Horeca, rappresentanze del commercio (cciaa, federcarni, confcommercio)

Risultati: emerse idee per ricette, branding territoriale, collaborazioni con chef locali, ipotesi di inserimento delle carni nei menù scolastici. Grande interesse da parte dei giovani per ampliare le loro opportunità di lavoro.

Dialogo tra cittadini e produttori sulla qualità della carne da pascolo

24 gennaio 2024 – Mercato Campagna Amica, Latina

Attività: laboratorio e degustazione pubblica di tartare con carni Natura 2000.

Obiettivo: rafforzare la percezione della qualità e sostenibilità della carne da pascolo.

Confronto informale: confronto diretto tra cittadini e produttori, raccolta di feedback spontanei.

Partecipanti: 26 persone tra cittadini, studenti, allevatori.

Risultati: rafforzata la percezione del valore ambientale e gastronomico delle carni da pascolo, stimolato il dibattito su strategie di co-marketing per il territorio.

Momento di confronto e costruzione di relazioni tra allevatori e cittadini in Fiera

1 dicembre 2024 – Grande Fiera delle Merci e del Bestiame, Osteria Nuova – Frasso Sabino (RI)

Attività: un momento di confronto e di costruzione di relazioni tra allevatori e cittadini di fronte allo stand GRACE al Mercato Agricolo "Piazza del Contadino" e distribuzione di materiali.

Obiettivo: sensibilizzare sull'importanza della carne da pascolo e delle filiere estensive.

Confronto informale: spazio aperto al dialogo con pubblico e allevatori, raccolta di contatti e adesioni alla rete d'impresa di 5 allevatori.

Partecipanti: allevatori locali, cittadini, visitatori della fiera.

Risultati: rafforzata la rete territoriale del progetto, stimolato l'interesse per una partecipazione attiva alla Business Network GRACE.

Incontro informativo "Mense biologiche e Criteri Ambientali Minimi" – Rocca Priora (21 gennaio 2025).

Attività: al termine dell'incontro, si è attivato un momento informale di dialogo tra i rappresentanti dei Comuni del GAL Castelli Romani e Monti Prenestini (sindaci, amministratori), volto alla possibile adesione alla Rete Grace.

Obiettivo: sensibilizzare sull'importanza della carne da pascolo e delle filiere estensive per rigenerare una comunità.

Confronto informale: scambio aperto su esigenze dei Comuni per la stesura dei bandi per le gare d'appalto delle mense scolastiche comunali.

Partecipanti: sindaci, amministratori, aziende.

Risultati: rafforzata la volontà di collaborare per iniziative di sensibilizzazione; alcuni comuni hanno manifestato interesse per il supporto nella definizione dei capitolati d'appalto delle mense scolastiche, in modo da introdurre la carne da pascolo.

Evento LIFE GRACE – Pastena, FR (15 marzo 2025)

Attività: durante la I° sessione del seminario su *Conservazione e gestione delle praterie* e la II° sessione su *Alimentazione scolastica sostenibile*, si è svolto un confronto informale tra partecipanti, amministratori locali e tecnici con degustazione dei prodotti locali ottenuti dall'allevamento estensivo a pascolo delle aziende della rete Grace.

Confronto informale: scambio aperto su esigenze di conservazione e quelle di sviluppo economico, per armonizzare la protezione degli habitat con il rilancio socioeconomico del territorio.

Partecipanti: sindaci, amministratori, tecnici, aziende.

Risultati: approfondimenti sulle opportunità offerte dalla Rete Grace e nuove adesioni per il supporto nella riformulazione dei bandi per le mense pubbliche.

Incontro regionale dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi del Lazio – Tivoli (24 marzo 2025)

Attività: durante l'evento, realizzato in collaborazione con il progetto LIFE Grace, si è tenuto un momento informale con attori della filiera: cuochi, produttori, trasformatori e operatori commerciali.

Confronto informale: spazio aperto al dialogo con pubblico, cuochi, allevatori e operatori commerciali, raccolta di contatti e adesioni alla rete d'impresa.

Partecipanti: cuochi, produttori, trasformatori e operatori commerciali.

Risultati: adesione ufficiale di tre aziende zootecniche alla Business Network Grace; confronto costruttivo tra soggetti del mondo Slow Food e operatori economici (tra cui Pastificio Secondi e Bottega Liberati), a conferma della sinergia tra modelli produttivi sostenibili e valorizzazione locale.

Incontri territoriali con allevatori – Allumiere, RM, Montalto di Castro, VT, Canino VT (1° aprile 2025)

Attività: si sono svolti tre incontri con allevatori di bovini Maremmani nei comuni di Allumiere (RM), Montalto di Castro (VT) e Canino (VT), organizzati in collaborazione con Slow Food nazionale.

Confronto informale: spazio di dialogo aperto tra allevatori di bovini Maremmani e tecnici del progetto.

Partecipanti: allevatori di bovini Maremmani, esperti di settore, tecnici anche del progetto.

Risultati: confronto diretto su pratiche di allevamento sostenibile, filiera corta e strategie di valorizzazione commerciale; consolidamento del percorso condiviso per la promozione della zootecnia estensiva, anche in continuità con i Presìdi Slow Food.

Figura 3 Alcuni momenti di confronto informali e integrativi (incontri tra allevatori e cittadini, mercato Campagna Amica di Latina ed eventi conviviali e scolastici)

Figura 4 Visite aziendali, incontri con gli allevatori, educazione sul campo con gli studenti e percorsi nelle aree Grace

Principali dinamiche emerse

Costruzione della Rete Grace

Nel corso delle attività partecipative promosse dal progetto LIFE Grace, in particolare attraverso la metodologia del World Café, si è assistito ad un progressiva espansione della rete di attori locali coinvolti nella valorizzazione della zootecnia estensiva nelle aree/siti Natura 2000 del Lazio. Il confronto aperto ha permesso di superare logiche settoriali e favorire la co-progettazione tra allevatori, enti gestori, istituzioni locali, operatori del settore Horeca, cittadini e associazioni.

È emersa con chiarezza la necessità di colmare il divario tra il sistema produttivo zootecnico e le realtà locali, spesso carenti di competenze tecniche avanzate, promuovendo sinergie capaci di rafforzare la resilienza delle imprese e sostenere la gestione sostenibile dei pascoli. Particolare rilievo è stato attribuito al ruolo degli allevatori delle 3 grandi ZPS attive nel progetto Life Grace, spesso piccoli produttori che operano in condizioni marginali e affrontano criticità economiche, burocratiche e ambientali, come si evince dai loro interventi:

"*La lentezza della burocrazia pesa sulle nostre imprese ed i ritardi dei pagamenti PAC aggravano la situazione.*"

"*I piccoli allevatori che traggono l'unico reddito dalla propria azienda: ricevere i pagamenti in tempo e non anni dopo è molto importante! La maggior parte di noi è costretto a far fronte sempre con le nostre scarse risorse in un momento di crisi per tutto il settore.*"

"*Poi, a completare il quadro, lupi, cinghiali, pascoli bruciati quando non siccitosi come questa estate…*"

Di rilievo la mancanza e/o carenza di siti di macellazione, ancor di più all'interno dei siti Natura 2000; nell'area tolfetana è solo uno, quindi non sufficiente. Nel reatino anche peggio. Diminuite le macellerie (-71% in 20 anni a Roma) perché è sempre più forte la concentrazione delle vendite in capo alla GDO. Per non parlare della mancanza di stalle. Problemi di autorizzazione nuove stalle nelle ZPS, come emerge da questo intervento: "*Se ci fossero accordi di filiera si potrebbe pensare a realizzarle fuori delle ZPS per non scontrarsi con i vincoli legati alla conservazione… Oppure, riconvertire stalle da latte inattive o quasi*".

Per facilitare la costruzione della rete Grace ci si è avvalsi, quindi, di un'azione di animazione territoriale multilivello, che sembra meglio restituire la centralità agli attori locali, riconoscendone il ruolo fondamentale nella tutela della biodiversità, nella salvaguardia delle razze autoctone, nella gestione pro-attiva dei paesaggi pastorali e nello sviluppo di filiere zootecniche "ambientali e virtuose", partecipate dagli stessi allevatori, per favorire la costruzione di sinergie tra conservazione ambientale e sviluppo economico.

Co-marketing e filiera corta

Il progetto ha promosso la creazione del 'business network Grace', rete orientata allo sviluppo di modelli di co-marketing innovativi, capaci di valorizzare i prodotti da pascolo attraverso filiere corte e circuiti commerciali locali. Gli strumenti sul quale il progetto ha maggiormente promosso sono:

- accordi di rete territoriale e co-marketing
- reti locali, filiera e biodistretti;
- punti vendita collettivi, fisici e digitali;
- forniture organizzate verso ristoranti, mense, mercati contadini, gruppi di acquisto solidale (GAS);
- percorsi turistico-gastronomici e naturalistici integrati.

L'obiettivo perseguito è stato duplice: da un lato, sostenere la sostenibilità economica delle piccole aziende, permettendo economie di scala e abbattimento dei costi di transazione; dall'altro, rafforzare il radicamento territoriale delle produzioni locali, migliorando l'accesso al mercato.

Fare filiera corta come emerso dalle parole degli allevatori: "*È molto importante che i piccoli allevatori escano dalla logica di sostentamento della PAC e provino a fare filiera, chiudere il ciclo produttivo e distributivo tra piccole e medie realtà locali*".

È molto importante anche realizzare una macelleria aziendale come aggiunge altro allevatore: "*non è possibile continuare a prendere euro di PAC e non fare mercato! Dobbiamo differenziare. Trovare partner che prendono vacca da abbattimento, vitelli, carne…*".

Molto interessante il contributo che alcuni rappresentati delle organizzazioni professionali agricole, riferendosi all'esperienza fatta da Coldiretti con la filiera Bovini Italia con Cremonini: "*Bisogna essere consapevoli che le aree interne hanno presupposti molti diversi da quelli di Cremonini* (e della GDO, ndr), *mentre presentano problematiche comuni. Riuscire a fare sistema e differenziare è molto importante. È poi importante puntare sul biologico. Biologico e sostenibile è ciò che chiedono i consumatori. Forse ce la possiamo fare se continuiamo a trovare momenti come questo per confrontarci…*".

Il co-marketing ha inoltre incluso campagne di comunicazione mirate, l'uso del marchio "Natura in Campo" e un lavoro di concerto tra i partner Grace per individuare un eventuale marchio collettivo e sviluppare uno slogan identitario – come ad esempio "Dai nostri pascoli alle vostre tavole" – per accrescere la riconoscibilità del prodotto Grace e il legame tra produttori e consumatori.

"*Grazie a LIFE Grace, abbiamo avuto modo di far conoscere ai consumatori, nuovi e potenziali clienti, il frutto del nostro lavoro e quanto impegno e sacrificio facciamo per produrre nel rispetto della natura che ci accoglie e ci nutre.*" Allevatore della ZPS Comprensorio Tolfetano-Cerite-Manziate.

Educazione, formazione e sensibilizzazione

Un ulteriore pilastro del progetto ha riguardato il rafforzamento delle competenze e la sensibilizzazione del pubblico, con particolare attenzione al coinvolgimento delle nuove generazioni. LIFE Grace ha attivato percorsi formativi in collaborazione con istituti professionali del settore agroalimentare (es. Istituto di Istruzione Superiore San Benedetto, ora 'San Benedetto - Einaudi – Mattei' di Latina) attraverso:

- laboratori didattici pratici sulla carne da pascolo;
- attività di degustazione e incontri con produttori e consumatori;
- visite aziendali nelle realtà aderenti al network Grace;
- progettazioni didattiche congiunte tra scuola e impresa.

Parallelamente, LIFE Grace ha partecipato ai lavori del Consiglio del Cibo di Roma Capitale, contribuendo all'attuazione della Food Policy attraverso due proposte strategiche:

- Tavolo 6 – Mense scolastiche: proposta di inserimento della carne da pascolo nei menu delle mense scolastiche comunali, in vista della gara d'appalto del 2026. La proposta richiede la verifica di compatibilità tra offerta e domanda, considerando un fabbisogno potenziale di circa 150.000 pasti giornalieri.
- Tavolo 7 – Ristorazione: introduzione di un marchio ombrello per ristoranti aderenti a criteri di sostenibilità, con l'obbligo di utilizzo di almeno il 25% di carne e derivati da allevamenti estensivi.

Valutazione dell'efficacia del processo partecipativo

Impatti sui portatori di interesse

Il processo partecipativo ha generato effetti tangibili sui portatori di interesse, tra cui un accresciuto livello di consapevolezza collettiva sul valore ambientale, culturale ed economico delle produzioni locali.

Anche lo scambio di conoscenze e competenze tra gli attori della filiera, in un'ottica di apprendimento reciproco e la nascita di collaborazioni concrete tra imprese zootecniche, operatori Horeca, enti pubblici e società civile sono da considerarsi risultati spendibili.

Numerose testimonianze raccolte durante e dopo gli incontri confermano la percezione di una ritrovata centralità del mondo agropastorale nel dibattito sul futuro delle aree interne.

"*Ci sentiamo finalmente ascoltati: il progetto ha dato voce agli allevatori e creato legami che speriamo durino nel tempo*." Allevatore della ZPS Monti Aurunci.

Le progettualità condivise

Molti World Café si sono conclusi con la proposta di nuove iniziative (es. visite aziendali, accordi territoriali, unità didattiche) in linea con gli obiettivi del progetto.

I World Café non si sono limitati a raccogliere criticità, ma – in molti casi - hanno attivato un fertile terreno di co-progettazione.

Tra le proposte di nuove iniziative, in linea con gli obiettivi del progetto, sono emerse, ad esempio, le visite aziendali per studenti, consumatori e cuochi e/o le unità didattiche di apprendimento – note con l'acronimo Uda[4] – percorsi formativi interdisciplinari con la partecipazione attiva e autonoma degli studenti e/o l'integrazione dei prodotti Grace nei mercati contadini e nei G.A.S. e/o lo sviluppo di piattaforme di vendita online legate alla filiera corta e promozione di pacchetti turistico-rurali collegati alle aziende aderenti.

[4] *L'Unità Didattica di Apprendimento, Uda, è un percorso formativo interdisciplinare che si pone come finalità l'acquisizione o la mobilitazione di quelle conoscenze e abilità necessarie per promuovere e sviluppare le competenze utili ad affrontare un compito di realtà, attraverso la partecipazione attiva e autonoma degli studenti. Tale percorso, infatti, ha come obiettivo finale la realizzazione di un prodotto, per esempio, nel nostro caso, la preparazione e il sezionamento della carne da pascolo Grace che gli studenti possono realizzare mobilitando le proprie risorse e utilizzando quelle messe a disposizione dagli insegnanti.*

Riflessioni conclusive

L'esperienza di LIFE Grace ha messo in evidenza, con chiarezza, come la crescente interconnessione tra obiettivi di conservazione ambientale e sviluppo economico nelle aree rurali richieda un cambio di paradigma, fondato su un approccio sistemico e partecipativo.

La salvaguardia della biodiversità, la tutela degli habitat prioritari e la resilienza degli ecosistemi pastorali non possono più essere considerate come delle 'necessità' del tutto, o parzialmente, separate dalle dinamiche socioeconomiche dei territori. Quello che abbiamo imparato grazie ai World Cafè Grace, è che - solo attraverso il coinvolgimento attivo di tutti gli attori (aziende agricole, istituzioni pubbliche, enti di gestione dei demani, comunità locali, autorità regionali in ambito agroambientale) - è possibile armonizzare le finalità di 'conservazione' con quelle di rilancio e rigenerazione territoriale.

Il progetto ha dimostrato che il raggiungimento degli obiettivi di conservazione passa necessariamente attraverso la costruzione di 'alleanze' operative tra il sistema produttivo e i soggetti locali, spesso penalizzati da carenze strutturali e dalla mancanza di strumenti tecnici e organizzativi.

In particolare, nelle grandi ZPS del Lazio, LIFE Grace ha colto l'urgenza di adottare un approccio integrato alla gestione sostenibile del pascolo, riconoscendo in questa pratica un elemento strategico non solo per la tutela degli habitat prioritari e delle razze autoctone, il contenimento dei fenomeni di abbandono e il mantenimento dell'equilibrio degli ecosistemi, ma anche – e forse ancor più – per rigenerare un'intera filiera, e con essa una comunità.

Se è quanto mai necessario riconoscere nella zootecnia estensiva una leva chiave per la conservazione degli habitat ad alto valore ambientale, è ancora più evidente come essa rappresenti un 'presidio', sociale ed economico nelle aree interne, oggi profondamente segnate da processi di spopolamento e marginalizzazione. Le aziende di allevamento a pascolo operano in territori dove si registrano criticità strutturali ormai croniche: negli ultimi 10 anni, nel Lazio si è registrata una significativa diminuzione del numero di macellerie tradizionali, con circa 5mila chiusure, molte aziende agricole sono in crisi o hanno chiuso, e il ricambio generazionale appare fortemente compromesso. Aziende piccole, poco competitive, frammentazione dell'offerta.

Sempre meno giovani scelgono di intraprendere il mestiere di allevatore o pastore, e la filiera estensiva si trova a competere con un sistema industriale che ha orientato il mercato verso modelli intensivi e standardizzati, scegliendo razze adattate a contesti stabulati.

In queste condizioni, la chiusura delle aziende trascina con sé la scomparsa delle infrastrutture minime di filiera – macelli, impianti di ingrasso, reti logistiche locali – rendendo ancora più difficile mantenere viva una produzione che ha bisogno di territorio, di persone, di tempo.

Mancano quindi macelli, stalle e impianti di ingrasso e finissaggio; le aree di pascolo ci sono, ma sono da recuperare. Gli allevatori, in generale, specialmente quelli tradizionali legati al pascolo, come hanno commentato in un world cafè: "*Sono tutti battitori liberi. Sono realtà come delle piccole isole e*

non è facile trovare una quadra che riesca ad accumunarli tutti intorno al progetto di filiera comune. Ciò premesso, la stalla collettiva non è ancora proponibile".

Nel reatino, ma non solo (lo abbiamo riscontrato in tutte e tre le grandi ZPS del progetto) gli allevatori sono abbastanza poco propensi ad aggregazione e strategia di filiera. La caratteristica dell'allevamento reatino estensivo è la bassa produttività: "*portiamo su* (aree montane e pedemontane dei Monti Reatini, ndr) *le vacche, e le lasciamo libere al pascolo da maggio a ottobre; sono razze a bassa produttività che si muovono meno e pascolano in modo da non togliere tutto il manto erboso, anzi…*" (le razze a bassa produttività sono la chiave per mantenere i pascoli di montagna estensivi ricchi di specie, ndr). Situazione assimilabile ad altre ZPS attive in Grace. Questo, se indirizzato verso una strategia di co-marketing adatta, avrebbe il significato di favorire delle filiere che producono meno capi, ma di maggior valore.

Parlare di filiera, in queste aree, significa – quindi - parlare di comunità: mantenere attiva la filiera pastorale non è solo una questione di economia rurale, ma un tema di coesione territoriale, di presidio sociale, di tutela del paesaggio e della cultura tradizionale.

I diversi momenti di confronto e animazione realizzati dal progetto – in particolare attraverso la metodologia del *World Café* – hanno rappresentato rilevanti occasioni per attivare un dialogo trasversale tra attori spesso lontani, ma accomunati dalla consapevolezza che nessuna politica di conservazione può funzionare se non si affrontano, con chiarezza e concretezza, anche le condizioni economiche e sociali di chi abita e lavora quei territori.

I facilitatori hanno avuto un ruolo determinante nel guidare le conversazioni, stimolando riflessioni profonde e orientando il confronto verso la costruzione condivisa di soluzioni praticabili, che tenessero insieme la tutela ambientale, la valorizzazione dei servizi ecosistemici forniti dalla zootecnia estensiva e la necessità di ridare futuro alle imprese locali, soprattutto quelle più fragili.

Le difficoltà espresse dagli allevatori – dalla lentezza della burocrazia ai ritardi nei pagamenti PAC, dall'assenza di infrastrutture alla pressione crescente dei predatori e dei cambiamenti climatici – hanno reso evidente quanto sia urgente disporre di strumenti pubblici integrati, capaci di sostenere chi ancora presidia, con fatica e determinazione, i paesaggi pastorali.

L'azione del progetto ha contribuito a chiarire la complessità di questo sistema e, allo stesso tempo, il suo valore insostituibile: non solo per l'ambiente, ma per le persone e per il futuro delle comunità rurali.

È emersa con forza la richiesta di strumenti di supporto specifici, in grado di garantire non solo la sopravvivenza economica delle aziende, ma anche la tutela di un patrimonio zootecnico e culturale che rappresenta una risorsa fondamentale per l'equilibrio ecologico e sociale delle aree rurali.

In tale cornice, LIFE Grace ha dimostrato che la soluzione risiede nell'attivare un modello replicabile di governance territoriale partecipata, fondato sulla co-progettazione, la valorizzazione delle competenze locali e la costruzione di reti collaborative orientate alla sostenibilità.

L'integrazione tra attività economiche e strategie di conservazione trova infatti un punto di sintesi nelle iniziative di co-marketing, negli accordi di filiera, nelle campagne di sensibilizzazione e nei percorsi educativi sviluppati con il coinvolgimento attivo di scuole, operatori Horeca e amministrazioni locali.

Grazie al progetto abbiamo compreso che l'approccio collaborativo può facilitare e permettere di superare ostacoli strutturali e culturali, al fine di coniugare efficacemente la tutela degli ecosistemi pascolivi con la promozione della zootecnia estensiva come bene comune.

Abbiamo riconosciuto il valore del 'fare rete/filiera', di creare sinergie tra attori economici, istituzioni e cittadini, per promuovere un modello economico sostenibile che integri conservazione ambientale e sviluppo rurale, generando benefici per le comunità locali.

Restituire valore alla terra significa anche riconoscere il ruolo di chi la custodisce quotidianamente — allevatori e agricoltori che operano in armonia con la natura — e garantire loro strumenti economici, normativi e relazionali per restare sul territorio.

Tuttavia, affinché questi modelli virtuosi possano affermarsi e consolidarsi, è necessario che anche le politiche pubbliche facciano la loro parte. In particolare, la Politica Agricola Comune (PAC), che negli anni ha, di fatto, favorito i modelli intensivi e le grandi superfici destinate alla produzione di mangimi, deve rivedere le proprie priorità per sostenere concretamente l'allevamento estensivo e multifunzionale, riconoscendone il valore ambientale, sociale e culturale. Le ultime proposte di riforma non sembrano purtroppo andare con decisione in questa direzione, rendendo urgente una riflessione politica più coraggiosa e coerente con le sfide climatiche e sociali attuali.

Le reti promosse attraverso il progetto, le soluzioni condivise e le proposte emerse dai tavoli tematici offrono una base solida per future iniziative, e crediamo possano porre le condizioni per un reale cambiamento strutturale e culturale nel rapporto tra produzione e consumo.

La sfida futura sarà consolidare questi risultati, ampliando la rete e garantendo la continuità delle iniziative oltre la durata del progetto.