



Scuola di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco

incontro convegno su

Sistemi agroalimentari e sviluppo locale

SETTIMA EDIZIONE

11 - 14 Ottobre 2012

Seneghe, Casa Aragonese

CON IL PATROCINIO DI



CON IL SUPPORTO DI



Chi organizza

La settima edizione della Scuola di Sviluppo Locale “Sebastiano Brusco” si svolgerà a Seneghe dall'11 al 14 Ottobre 2012, sul tema “Sistemi agroalimentari e sviluppo locale”, ossia la declinazione del rapporto tra sistemi alimentari e sviluppo locale sostenibile.

La Scuola di Sviluppo Locale “Sebastiano Brusco” è emanazione congiunta del Dipartimento di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Economiche e Sociali (Istituto di Ricerca Sociale) dell'Università del Piemonte Orientale, del Dipartimento di Scienze Sociali e delle Istituzioni dell'Università di Cagliari, del Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università di Torino, del Laboratorio di Economia Locale dell'Università Cattolica di Piacenza e del Centro Studi di Sviluppo Rurale dell'Università della Calabria.

Collaborano alla realizzazione il Comune di Seneghe, il Dipartimento Interateneo Territorio dell'Università degli Studi di Torino e Politecnico di Torino, l'IRES Piemonte, l'Associazione Italiana di Scienze Regionali.

Finalità e obiettivi

La Scuola 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.

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

La Scuola si conferma come un'esperienza di rilievo nel panorama nazionale e internazionale, non soltanto in quanto punto di riferimento sul versante accademico, ma anche quale vetrina delle migliori pratiche di sviluppo territoriale. Infatti, il costante richiamo reciproco tra momento analitico e attuazione progettuale, tra ricerca scientifica-accademica e politiche territoriali di sviluppo, rappresenta un tratto specifico della Scuola, che è quello di coinvolgere non solo accademici e studenti, ma anche gli operatori territoriali di sviluppo (Camere di Commercio, Gal, Distretti, Agenzie di Sviluppo), i soggetti chiave dell'attuale quadro istituzionale (Regione ed enti strumentali, Province, Comuni), pubblici amministratori, aziende (produttori di agroalimentari di qualità, cantine, imprese agrituristiche e del settore alberghiero, B&B), 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.

Il tema della 7a edizione: Sistemi agroalimentari e sviluppo locale

La settima edizione della Scuola si presenta come il proseguimento di quella del 2010 e si pone l'obiettivo di una maggiore diffusione della conoscenza delle politiche e delle questioni che caratterizzano lo sviluppo rurale. La questione rurale è, oggi, tornata più che mai attuale e lo sviluppo locale costituisce un punto di osservazione privilegiato per coglierne gli snodi problematici, le dimensioni del mutamento e dell'innovazione economica e sociale. Le ragioni di questa scelta sono derivate anche dalla centralità dei territori e dello sviluppo rurale nelle politiche europee e regionali, dalla rilevanza delle specificità locali di tipo agroalimentare ed enogastronomico e dei saperi e vantaggi comparati connessi, intesi come occasioni possibili di sviluppo, dai mutamenti recenti nei consumi negli stili di vita, dai modelli alternativi/innovativi di produzione e consumo.

I temi sviluppati nelle sessioni saranno:

- I nuovi modelli di produzione e sostenibilità: sistemi agroalimentari locali sostenibili
- I modelli innovativi di produzione e consumo
- La qualità e l'innovazione agroalimentare

- Saperi locali tra tradizione e innovazione
- La competitività e la sostenibilità dei sistemi territoriali. Sistemi agroalimentari locali come terreno di verifica delle politiche europee di sviluppo locale sostenibile

Riteniamo questi temi di estrema attualità, alla luce dei mutamenti recenti nei consumi e negli stili di vita, che rendono sempre più attrattivi i territori, e in risposta alla domanda crescente - da parte delle istituzioni pubbliche e degli operatori territoriali di sviluppo - di percorsi di alta formazione specifica, rivolta alla declinazione (formulazione/implementazione/valutazione) di progetti, a partire da buone pratiche nazionali e internazionali.

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 dell'implementazione delle politiche di sviluppo rurale. Si presenta di fatto come un corso di alta formazione intensiva, che si rivolge non solo ad accademici e studenti, ma anche alle agenzie che operano nei territori, 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 precedenti edizioni (integrazione, governance, inclusione progettuale, valutazione, ruolo delle agenzie) sono declinati a partire da progetti territoriali specifici, metodologicamente attrezzati, per mettere a fuoco l'ambito legato ai vantaggi comparati derivanti dalle risorse agroalimentari, tema centrale oggi nello sviluppo locale soprattutto delle Regioni del Mezzogiorno e del Mediterraneo più in generale.

I destinatari

Pubblici dipendenti, operatori di sviluppo locale, aziende

- Soggetti Gestori della Programmazione Negoziata, Agenti di sviluppo, Dirigenti e funzionari di Regione, Enti regionali, Province e Comuni, operatori di sviluppo locale dei Gal, delle Camere di Commercio, aziende con una quota di partecipazione di 300 € comprensiva di iscrizione e ospitalità.

Studenti

- Studenti laureandi o neolaureati, con una quota pari a 150 €, comprensiva di iscrizione e ospitalità.
- Studenti del MASL (Master Sviluppo Locale dell'Università del Piemonte Orientale) e del MUST (Manager dello sviluppo turistico territoriale e della gestione delle imprese turistiche) con una quota pari a 150 €, comprensiva di iscrizione e ospitalità.
- 10 studenti, da selezionare sulla base del merito, usufruiranno di una borsa di studio e pagheranno una quota di iscrizione di 50 €. L'importo della borsa coprirà le spese dell'ospitalità e sarà a carico dei Dipartimenti di appartenenza.

Crediti formativi e attestati di partecipazione

La partecipazione alla Scuola 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.

Iscrizione

Per iscriversi alla Scuola è necessario inviare una richiesta di iscrizione, entro e non oltre il 25 Settembre 2012, all'indirizzo scuolaestiva@tiscali.it della Scuola di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco, presso il *Dipartimento di Scienze Sociali e delle Istituzioni*, contenente i propri dati, l'organizzazione di appartenenza, recapiti telefonici, interessi di ricerca e curriculum vitae.

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 Scienze Sociali e delle Istituzioni, Banco di Sardegna (V.le Bonaria)

Codice IBAN: IT56F010150480000070300349

Specificando:

- la causale del versamento: *Scuola Sebastiano Brusco – 7ª Edizione*;
- il nome e cognome dell'iscritto.

GIOVEDI' 11 OTTOBRE 2012

Pomeriggio ore 16:00 – 19:00

Riunione preliminare del Comitato Scientifico e dei partner

Ipotesi di realizzazione del Centro di ricerca e formazione internazionale per lo sviluppo rurale in area mediterranea

La Scuola di Sviluppo Locale si svolge a Seneghe e si propone idealmente come il trait d'union con il Progetto Sardegna Oece, a partire dalla sua indicazione finale: la costituzione di un Centro di Ricerca e Formazione Internazionale per lo sviluppo locale in area mediterranea. La Scuola in sette anni di attività ha rappresentato una modalità efficace e innovativa di presenza dell'università nel territorio e, anche per questo, stiamo pensando a una maggiore strutturazione del rapporto con quel territorio. Giornata di discussione tra i partner con la finalità di rafforzare la struttura della Scuola e di potenziarne i contenuti e le attività attraverso modalità organizzative adeguate, scandite nel corso dell'anno.

VENERDI' 12 OTTOBRE 2012

Apertura lavori ore 9:00

Saluti

Antonio Luchesu (*Sindaco di Seneghe*)

Antonello Arru (*Presidente della Fondazione Banco di Sardegna*)

Gianfranco Bottazzi (*Direttore del Dipartimento di Scienze Sociali e delle Istituzioni*)

Pieterino Scanu (*Presidente della Camera di Commercio di Oristano*)

Benedetto Meloni (*Direttore della Scuola*)

Mattina ore 9:30 – 13:00

Sistemi agroalimentari locali sostenibili

Introduce e coordina

Ada Cavazzani (*Università della Calabria*)

Presentano

Maria Fonte (*Università di Napoli Federico II*), Agricoltura locale e consumo sostenibile. Il caso dell'area metropolitana di Roma

Annamaria Vitale, Silvia Sivini, Alessandra Corrado (*Centro Studi per lo Sviluppo Rurale – Università della Calabria*), Forme e reti "alternative" di produzione/consumo; casi studio in Sicilia, Puglia e Lombardia

Ester Cois e Alessandra Guigoni (*Università di Cagliari*), Strategie territoriali e innovazioni organizzative delle produzioni agroalimentari locali

Discutono

Giuseppe Gaudio (*Istituto Nazionale di Economia Agraria - INEA*)

Enrico Ercole (*Università del Piemonte Orientale*)

Luca Garavaglia (*Università del Piemonte Orientale*)

Pomeriggio ore 15:00 – 18:00

Agricoltura locale e consumo sostenibile

Introduce e coordina

Angelo Pichierri (*Università di Torino*)

Presentano

Francesco Di Iacovo (*Università di Pisa*), Il piano del Cibo. L'esperienza della Provincia di Pisa

Giorgio Osti (*Università di Trieste*), Vie locali alla sostenibilità alimentare ed energetica

Giovanni Carrosio (*Università di Trieste*), Cibo ed energia: risultati di una ricerca empirica

Discutono

Alessandro Mario Ferrario (*Confartigianato Imprese Cuneo*)

Aide Esu (*Università di Cagliari*)

SABATO 13 OTTOBRE 2012

Mattina ore 9:00 – 13:00

Filiera corta e reti agroalimentari

Introduce e coordina

Filippo Barbera (*Università di Torino*)

Presentano

Franco Mantino (*INEA*), Nuova PAC e sistemi agroalimentari locali

Alessandro Corsi (*Università di Torino*), Determinanti economiche della filiera corta

Matteo Puttilli (*Politecnico di Torino*), Forme della filiera corta e consumi

Michele Salis e Marco Locci (*Università di Cagliari*), Nuova agricoltura e filiera corta in Sardegna

Discutono

Antonello Podda (*Università di Cagliari*)

Silvia Doneddu (*Università Autonoma di Barcellona*)

Pomeriggio ore 15:00 – 18:00

Risorse territoriali per la sostenibilità

Introduce e coordina

Enrico Ciciotti (*Università Cattolica del Sacro Cuore – LEL Piacenza*)

Presentano

Filippo Barbera (*Università di Torino*), *Alla ricerca della qualità. Il mercato del vino in Piemonte*

Elisabetta Virtuani (*Università Cattolica del Sacro Cuore – LEL Piacenza*), Produzione di vino e sviluppo locale sostenibile

Lucrezia Lamastra (*Università Cattolica del Sacro Cuore – LEL Piacenza*), Tecniche e strumenti per la misurazione della sostenibilità nel settore vitivinicolo

Gabriella Da Re (*Università di Cagliari*), Olivicoltura e sapere locale

Discutono

Franco Mantino (*INEA*)

Francesco Timpano (*Università Cattolica del Sacro Cuore – LEL Piacenza*)

DOMENICA 14 OTTOBRE 2012

Mattina ore 9:00 – 13:00

Buone pratiche su cibo e territorio

Introduce e coordina

Benedetto Meloni (*Università di Cagliari*)

Presentano

Enrico Salvatore Massidda (*Camera di Commercio di Oristano*), Ruolo delle autonomie funzionali e valorizzazione dell'agroalimentare di qualità

Roberto Petza (*Ristorante S'Apposentu*), Ristorazione di qualità e prodotti locali

Mariano Murru (*Cantine Argiolas*), Vitigni autoctoni e loro valorizzazione

Paolo Arca (*Agenzia Laore, Regione Autonoma della Sardegna*), Cooperativa olearia di Seneghe

Roberto Rubino e Adriano Gallevi (*Associazione Nazionale Formaggi sotto il Cielo*), Latte crudo e formaggio di qualità

Discutono

Alessandro Mario Ferrario (*Confartigianato Imprese Cuneo*)

Claudio Atzori (*Lega cooperative Oristano*)

Giampietro Carboni e Pasquale Sulis (*Agenzia Laore, Regione Autonoma della Sardegna*)

Anna Pireddu (*GAL Marghine*)

COMITATO SCIENTIFICO

Angelo Pichierri, Benedetto Meloni, Enrico Ciciotti, Filippo Barbera, Paolo Perulli, Silvia Sivini

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Silvia Podda – Emanuela Porru - Ester Cois- Domenica Farinella

Dipartimento di Scienze Sociali e delle Istituzioni

Viale Sant'Ignazio da Laconi, 78 - 09123 Cagliari

070-6753750

www.scuolasviluppolocale.it

scuolaestiva@tiscali.it