



«*Montagna Bellunese*»

Comunità del cibo e della biodiversità





Legge 194/2015

Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare

Per comunità del cibo (**art. 13**) si intendono gli **AMBITI LOCALI** derivanti da **ACCORDI** tra:

- agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi,
- gruppi di acquisto solidale,
- istituti scolastici e universitari,
- centri di ricerca,
- associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare,
- mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare,
- enti pubblici.

Gli accordi possono avere come OGGETTO:

- a. lo **studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche** di interesse alimentare ed agrario locali;
- b. la realizzazione di forme di **filiera corta**, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali;
- c. lo **studio e la diffusione di pratiche proprie dell'agricoltura biologica e di altri sistemi culturali a basso impatto ambientale** e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli e al minore utilizzo di imballaggi per la distribuzione e per la vendita dei prodotti;
- d. lo **studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie**, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;
- e. la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, **educazione all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale**, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati.





PROGETTO BIODI.VE 3

Direzione Agroalimentare Regione Veneto

Promozione di attività correlate alla costituzione di “Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, in attuazione dell’articolo 13, comma 3, della legge n. 194/2015”. Il progetto prevede il coinvolgimento, quale soggetto attuatore, dell’Agenzia Veneta per l’Innovazione nel Settore primario - Veneto Agricoltura.



Con **DGR n. 668 del 25 maggio 2021** Allegato 3 la Regione Veneto ha invitato i soggetti di cui alla legge 194/2015 a presentare una manifestazione d’interesse a partecipare ad attività funzionali alla costituzione di “Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare”.
Scadenza 30 Agosto 2021



Con Disposizione del Direttore dell’Agenzia veneta per l’innovazione nel settore primario N. 219 del 30 novembre 2021 approvati **n. 3 progetti Pilota**





mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



VENETO
AGRICOLTURA

**Montagna
bellunese**
comunità del cibo
e della biodiversità



**Montagna
bellunese**
comunità del cibo
e della biodiversità



MONTAGNA BELLUNESE
Comunità del cibo e della
Biodiversità

TERA
Comunità del cibo dei
Cereali del Veneto

**LE TERRE DEI CARRARESI
E DELLE CITTA' MURATE**



Chi siamo

La Comunità del Cibo e della Biodiversità “Montagna Bellunese” è una rete di **oltre 50 realtà** tra agricoltori, allevatori, trasformatori, ristoratori, enti di ricerca, associazioni e istituzioni, uniti dall’obiettivo comune di valorizzare e custodire la biodiversità agroalimentare del territorio bellunese.

Nata formalmente **nell’aprile del 2022** come «**Associazione non riconosciuta**», la Comunità promuove un modello di produzione e consumo sostenibile, fondato su valori condivisi, cibo sano, giusto, pulito e a chilometro zero.

Ambito territoriale: la Provincia di Belluno



Origine e primi progetti

La prima esperienza attorno alla quale si è strutturata la Comunità è nata tra gli allevatori custodi delle razze ovine autoctone Pecora Alpagota e Pecora di Lamon.

Due progetti di cooperazione – *Sheep A.I. Chain* e *Sheep Up* – ne hanno consolidato la collaborazione, focalizzandosi sulla valorizzazione ecosistemica delle filiere locali.





Valori

Alla base della Comunità ci sono valori profondi: rispetto per l'ambiente, tutela della biodiversità, cooperazione tra attori della filiera, trasparenza, sostenibilità e radicamento nel territorio.

Questi principi sono raccolti nella nostra **“Carta della Comunità”**.





Obiettivi principali

- Rafforzare le filiere corte e i circuiti locali di scambio e vendita diretta
- Favorire l'agricoltura biologica e i sistemi produttivi a basso impatto ambientale
- Promuovere la biodiversità coltivata e allevata
- Costruire sinergie tra produttori, consumatori, scuole, enti e turismo
- Organizzare momenti formativi e divulgativi per cittadini e operatori di filiera





Impegni

Agricoltori ed allevatori

conservazione della biodiversità agroalimentare
riorganizzazione della propria attività in un'ottica di maggior collaborazione nella
produzione di cibo per il mercato locale
consapevolezza del proprio ruolo ambientale ed educativo
aggiornamento competenze professionali

Associazioni di promozione e tutela dei prodotti agroalimentari locali

promozione e diffusione della conoscenza dei prodotti
collaborazione nella costruzione di filiere produttive efficienti (organizzazione dei
produttori)
aggiornamento competenze professionali

Presidi Slow Food

educazione al gusto
organizzazione di eventi e degustazioni

Punti vendita, ristoratori

vendita/ utilizzo, in via prioritaria e per quanto possibile, dei prodotti del territorio





Impegni

Consorzi turistici

promozione di territorio e prodotti

Associazioni di consumatori

incremento del consumo di prodotti locali,
educazione alimentare all'acquisto consapevole

Pro loco

promozione e utilizzo dei prodotti locali nelle feste e manifestazioni
paesane

Enti di ricerca

supporto agli operatori locali per lo sviluppo e la diffusione delle varietà
locali attraverso approcci multidisciplinari o approfondimenti scientifici
sulle caratteristiche peculiari dei prodotti del territorio, intercettando
fondi dedicati alla ricerca e alla cooperazione.





Impegni

Istituti scolastici

progettazione di percorsi di formazione e sensibilizzazione per conoscere e valorizzare le risorse genetiche locali, in base ai bisogni e alle capacità dei ragazzi/e
coinvolgimento di tutta la comunità educante (istituti, famiglie e, ragazzi/e) nella condivisione degli obiettivi di valorizzazione dell'agrobiodiversità locale

Associazioni di categoria

Informazione e formazione dei propri associati rispetto alla ricchezza di produzioni locali e all'utilizzo di pratiche sostenibili,
partecipazione al coordinamento di azioni di sistema per lo sviluppo di filiere corte
creazione delle condizioni per lo sviluppo di accordi locali tra operatori delle filiere agroalimentari, del turismo e della conoscenza.
aggiornamento competenze professionali



Principali attività svolte

Dal 2022, la Comunità ha partecipato a eventi, fiere e iniziative divulgative, realizzando anche materiale video e fotografico promozionale.

Ha inoltre avviato progetti di ricerca come *BIO MOUNTAIN 07RESOURCES (SRH07 CSR 2021-27)*, che prevede lo studio, la tipizzazione e la tutela di ecotipi vegetali locali, in vista della loro registrazione nell'Anagrafe nazionale della biodiversità agricola.

Parallelamente, è in corso un censimento dei prodotti agroalimentari tipici, anche quelli presenti solo in orti familiari, per salvaguardarne la memoria e stimolarne il recupero.



Itinerario della biodiversità: Gli Anelli Verdi della Valbelluna

Nel 2024, in collaborazione con FIAB Belluno, è nato il primo “Itinerario della biodiversità” della provincia: **Gli Anelli Verdi della Valbelluna**, percorsi tematici che valorizzano il patrimonio agroalimentare, naturale e culturale locale.

I sette anelli (Vena d'Oro, Valmorel, Carve, Stabie, Feltrino, Grum, Camolino) sono fruibili a piedi, in bici o in auto.

Una mappa cartacea e le tracce digitali su Outdooractive guidano i visitatori tra aziende e prodotti d'eccellenza.



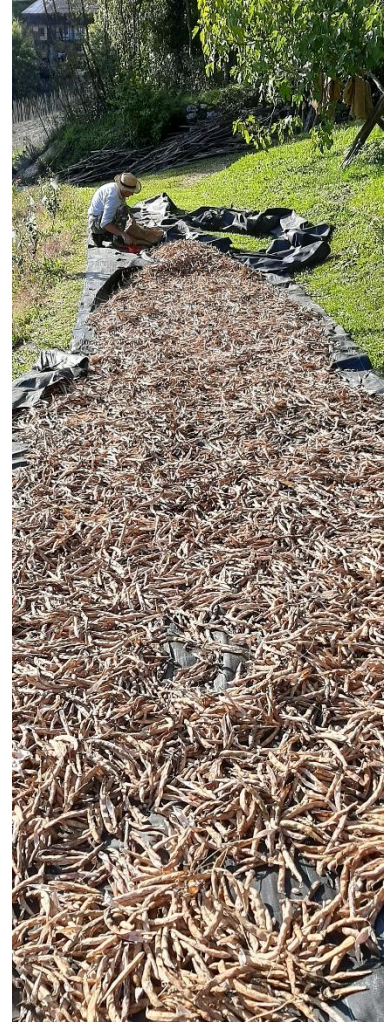
Principali prodotti del Paniere della Biodiversità

- **Fagiolo di Lamon I.G.P.** – Borlotto storico in 5 ecotipi;
- **Fagiolo Gialét della Valbelluna**– Presidio Slow Food®, giallo, tenero e pregiato;
- **Zucca Santa Bellunese** – Etnovarietà dolce, da cucina e dolci;
- **Noce Feltrina** – Dolce, non sbiancata, essiccata al sole;
- **Orzo della Valbelluna** – Per zuppe, farina, caffè, malto;
- **Mais Sponcio** – Antico mais da polenta con chicci appuntiti;
- **Morone Feltrino** – Castagna dolce da piante innestate autoctone;
- **Miele delle Dolomiti Bellunesi D.O.P.** – Millefiori e monoflora;
- **Pecora di Lamon** – soprattutto carne affumicata tradizionale;
- **Agnello d’Alpago** – Presidio Slow Food®, carne profumata ed equilibrata;
- **Formaggi di Latteria e di Malga** – Casel, Cornia, Valmorel, caprini e misti;
- **Canapa Sativa** – Per farina e olio
- **Birra Dolomiti** – Con orzo distico locale in filiera integrata;
- **Vini bellunesi** – Da vitigni autoctoni (Bianchetta, Pavana) e resistenti;
- **Zafferano delle Dolomiti** – Coltivazione sostenibile e in crescita;
- **Mele autoctone e resistenti** – Pom Prussian, Rosetta, Brina, Red Topaz;
- **Farro Spelta** – Cereale antico che resiste in montagna;
- **Fragole delle Dolomiti** – Coltivate e trasformate in dolci e conserve.





Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP





Fagiolo Gialét della Val Belluna

Presidio Slow Food





Fagiolo Bala Rossa





Miele Delle Dolomiti Bellunesi DOP





Agnello D'Alpago

Presidio Slow Food

NATURA | BIODIVERSITÀ | PAESAGGIO | CULTURA | QUALITÀ

Allevatori custodi, ristoratori e operatori del territorio in rete per **salvare la pecora di razza Alpagota** originaria di questa terra, da sempre legata ai prati e ai pascoli dell'Alpago, un patrimonio unico di valori culturali ed ambientali e di produzioni di qualità, tra le quali in particolare l'**agnello d'Alpago**.





Pecora di razza Lamon





Morone Feltrino



CONSORZIO TUTELA
**MORONE
E CASTAGNO DEL
FELTRINO**



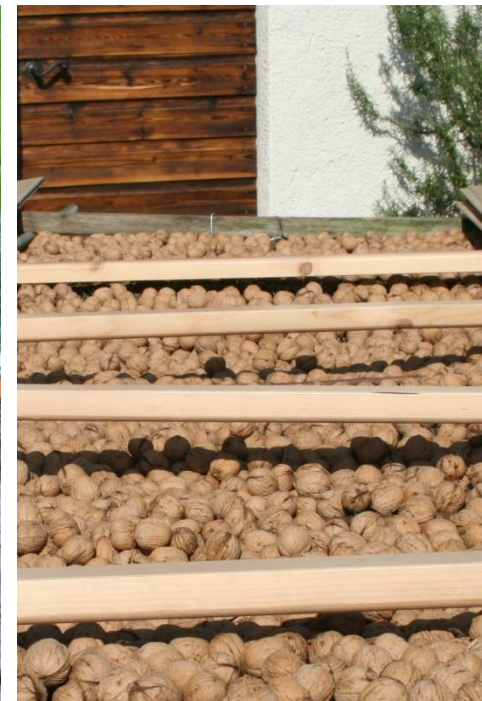


Zucca Santa Bellunese





Noce Feltrina



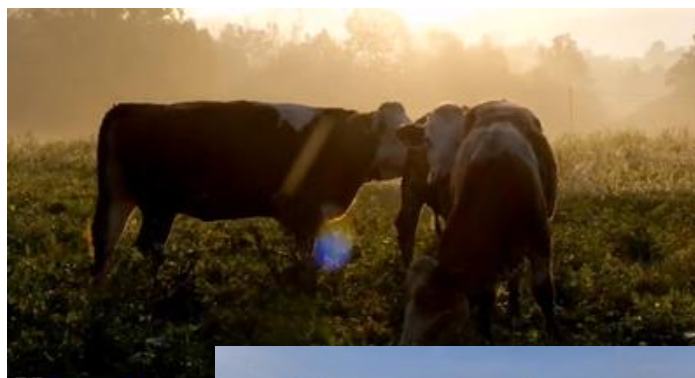


Orzo della Valbelluna





Formaggi vaccini





Formaggi Caprini



FORMAGGIO DI CAPRA
Produzione Propria
Lo Spaccio è aperto tutti i giorni dalle 18.00 alle 20.00
Sabato e Domenica Dalle 09.00 alle 12.00
Dalle 15.00 alle 18.00
Info 339 8180741 BEPPE





Uve: varietà autoctone e varietà resistenti





Contatti

Presidente: Giuseppe Pellegrini

Mail: info@montagnabellunese.it

www.montagnabellunese.it

