

Demand in a short supply chain

Experience from very small scale, high value pulses

Laura Solinas,  **Europe**



Tabella 2 - Produzione di legumi freschi in Italia (tonnellate x 1000)

	1961	1971	1981	1991	2001	2011	2014	var. % 2014/1961
Fava	109	115	133	112	65	48	52	-53%
Fagiolo	218	259	289	220	211	164	170	-22%
Pisello	214	264	240	182	69	99	80	-63%
TOTALE	541	638	662	514	345	311	301	-44%

Fonte: elaborazione Centro Studi Confagricoltura su dati ISTAT



	Riconoscimento	Regione	Provincia
Fagioli Bianchi di Rotonda	D.O.P.	Basilicata	Potenza
Fagiolo Cannellino di Atina	D.O.P.	Lazio	Frosinone
Fagiolo Cuneo	I.G.P.	Piemonte	Cuneo
Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese	I.G.P.	Veneto	Belluno
Fagiolo di Sarconi	I.G.P.	Basilicata	Potenza
Fagiolo di Sorana	I.G.P.	Toscana	Pistoia
Lenticchia di Castelluccio di Norcia	I.G.P.	Umbria, Marche	Perugia, Macerata





Slow Food Presidia

45 results found

SETTORI PRESIDI: LEGUMES ✕ ✕

Slow Food Presidia

38 results found

NAZIONI PRESIDI: ITALY ✕ ✕

SETTORI PRESIDI: LEGUMES ✕ ✕



From big trade to very **small** niche market

Some hundred tons



Negligible, not relevant for a UE strategy ?



Sales volume is not the only relevant importance indicator

- Biodiversity
- Social impact in UE farmers
- Induced semi-slavery conditions in other part of the world
- Land grabbing and increased number of people that can't survive in their Countries
- Health
- Quality of life
- Tourism
- ...

diffused benefits



added cost



- Who we are?

*As a niche market we need to identify what **our** customers ask for*

→ Identity, quality, health, people and environment respect are key choice factors for our customer

- Are our customers really so negligible?

They are frontrunner of increasing demand

→ Pay attention to the way they show



Slow *B*eans

- More than one brand, a community, informal but highly effective cooperation
- Small scale sustainable produced landrace pulses, neglected but valuable genetic resources that tastes very good
- Crops + culture + arts + **pleasure** + tourism + local development + help to maintain inhabited inner or higher lands...
- Mainly Italian legume producers, international network coming



friendship

share

hospitality

Il Manifesto di Slow Beans è redatto e promosso dai produttori di Legumi appartenenti ai Presidi Slow Food presenti all'edizione 2013 di Slow Beans svoltasi a Lucca il 23 e 24 novembre 2013:

Presidi e Produttori:

- Fagioli di Badalucco, Conio e Pigna: Roberto Rebaudo,
- Fagiolo di Controne: Angelo e Michele Ferrante
- Piattella Canavesana di Cortereggio: Andrea Zanusso e Ivano Rean Conto
- Fagiolo di Sorana: Coop. Il Castagno Floriano Verdeschi
- Fagiolo Giolet della Valbelluna: Laura Solinas e Giusi Cappellari
- Fagiolina del Trasimeno: Elisabetta e Paolo Ceccarelli
- Fagiolo Rosso di Lucca: Giovanni Giovannoni e Marco Del Pistoia
- Fagiolo Cosaruciaru di Scicli: Bartolomeo Piccione e Natale Donzella

Premessa

La Condotta Lucca, Compitese e Orti Lucchesi dal 2010 organizza una manifestazione tematica sui Legumi denominata Slow Beans che ha visto la partecipazione di produttori di Presidi e Comunità del Cibo da tutta Italia. La manifestazione, in questi anni, ha realizzato e consolidato rapporti fra i produttori delle Comunità del Cibo dei Legumi e coinvolto anche appassionati e soci Slow Food arrivando a realizzare una vera e propria rete di relazioni che può dar luogo a sviluppi di progetti legati alla manifestazione ma anche, più in generale, legati all'attività dei produttori in termini di produzione, raccolta, gestione dei prodotti, promozione e commercializzazione. I soggetti che aderiscono al Manifesto dichiarano di aderire ai principi della manifestazione e si impegnano a collaborare alla sua realizzazione, così come a partecipare ai progetti collegati, nei modi e nelle forme più consoni a ciascun soggetto.

I Principi di Slow Beans

- **Biodiversità:** Slow Beans si pone l'obiettivo di rappresentare un soggetto testimonial della biodiversità e individua in Slow Food e nelle sue articolazioni territoriali i referenti principali e primari dove manifestare questo principio.
- **Coinvolgimento, condivisione, contaminazione,**



"Il Manifesto"

ne: la Comunità Leguminosa promuove Slow Beans ma la Rete che la manifestazione crea è aperta a quanti vorranno aderire in qualsiasi momento con l'obiettivo di farla diventare una rete internazionale in cui si coinvolge, si condivide e ci si contamina attraverso lo sviluppo dei progetti e la realizzazione della Manifestazione annuale come momento di incontro e scambio

- **Diritto a piacere:** le Fagioliadi come momento di conoscenza, comunicazione e promozione dei prodotti attraverso la sdrammatizzazione della competizione semiseria dove i piatti degli espositori si sfidano e raccontano di legumi e territori
- **Etica, Sobrietà e Responsabilità:** I Legumi, simbolicamente "prodotto povero", protagonisti di una manifestazione senza "sprechi": proponiamo una Manifestazione a basso costo e alto valore, caratterizzata da un budget limitato ma con la forza del coinvolgimento di tutte le Comunità nella realizzazione. Promuoviamo un maggior consumo di Legumi perché ricchi di proteine nutrizionalmente apprezzate, ottenibili a bassissimo impatto ambientale. I legumi di pregio coniugano valore gastronomico e nutrizionale alla sobrietà nel consumo di suolo e risorse: sono quindi a buon diritto protagonisti di una alimentazione responsabile e di una manifestazione "senza sprechi", che promuove la sostenibilità alimentare a tutto campo.



Progetti: intendiamo realizzare i nostri progetti condividendo idee, strutture, attrezzature.

Posti questi principi **le Comunità del Cibo si impegnano:**

- **A condividere la formula della manifestazione Slow Beans** basata su mostra, degustazioni e vendita di legumi, con la competizione semiseria Fagioliadi e gli eventi collaterali che di volta in volta saranno proposti e che varieranno nei diversi territori
- A dare vita ad una **Manifestazione Itinerante** sui Legumi di Slow Food Italia. La manifestazione si realizzerà ogni anno in territori diversi, partendo dalle realtà disponibili ad alternarsi nella sua realizzazione.
- **Alla Condivisione delle risorse:** con l'apporto delle risorse umane delle varie Comunità, a lavorare ad un medesimo format, utilizzare le stesse strutture (implementandole di anno in anno), ottimizzando le risorse economiche; a realizzare forme di comunicazione condivisa e diffusa che possa arrivare a più utenti
- **Ospitalità:** impegno da parte della Comunità organizzatrice a dare ospitalità alle Comunità che partecipano; sia per rendere meno onerosa la partecipazione sia per consentire momenti di convivialità, socializzazione, condivisione e scambio di esperienze.
- **Alla Condivisione delle esperienze** da realizzare con visite alle aziende, serate conviviali, riflessioni e condivisione di esperienze e scambio di buone pratiche fra i produttori
- A essere fucina di **Progetti collaterali:** l'impegno delle Comunità a dare vita ad iniziative collaterali aiuta a rendere più solidi i rapporti fra i vari Presidi e le Comunità del Cibo e fornisce strumenti per meglio comunicare, promuovere e commercializzare i prodotti come (ma non solo):
 - Le **Zuppe di Slow Beans** da realizzare coi legumi dei diversi Presidi
 - Utilizzo di **packaging coordinato**
 - Utilizzo di strumenti di **comunicazione e marketing con immagine coordinata**
 - **Partecipazione congiunta alle manifestazioni**
 - Realizzazione **iniziative ed eventi all'interno delle manifestazioni nazionali di Slow Food** quali: Laboratori del Gusto tematici, cene a tema, percorsi del gusto, incontri tematici, laboratori kids.

common approach

biodiversity

ethic

Short chain is local ?

maybe not , at least not only



Short chain means "keep away from big supermarket"?

Maybe not, example with Eataly or coop



Short chain – small volumes cannot change the world,
or at least part of the market ?

*People can find inspiration for personal better and more
sustainable lifestyles*



Pole beans in the Alps - Dolomiti







**Agroecologic landscape
friendly to visit
connect food with agriculture**



A beautiful threat







Traditional, unusual, and
prize winner preparations



Sweet cream of
Gialet beans



DO YOU PRAY BEFORE YOU EAT?

**NO WE ARE ITALIAN
MY MOM KNOWS HOW TO COOK**





Pulses balls,
salad and
sweet

Learn and
taste





Pulses and wines,
how to match





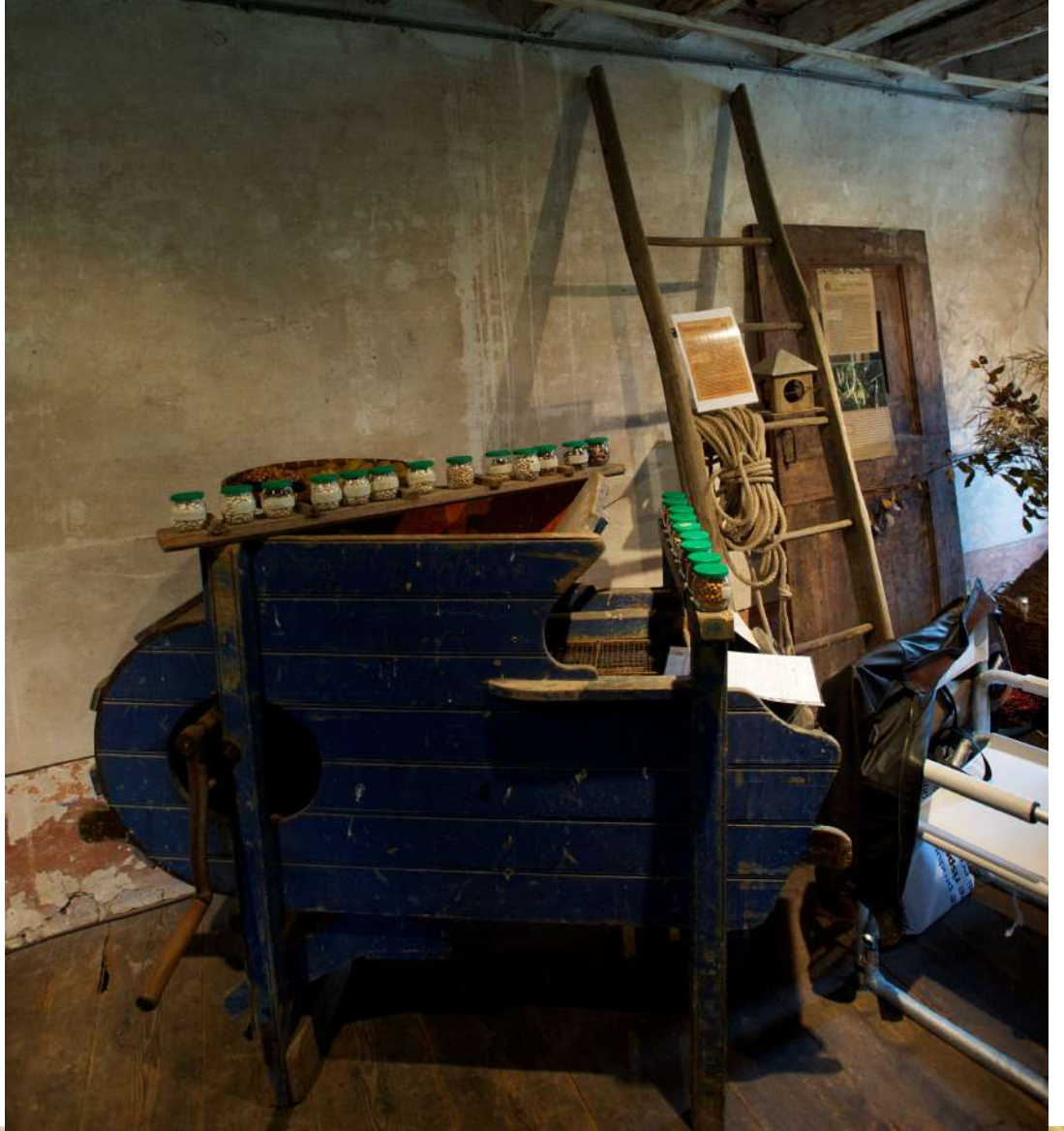
With beans flour

Creativity , resilience

efficiency







Pulses in artistic installation (Vazza, 2013)





Animal protein
during the war
(North Italy, 1917)























Cap. Samantha Cristoforetti

Astronauta dell'ESA e pilota dell'Aeronautica Militare,
protagonista della seconda missione di lunga durata dell'ASI

Conclusions

- Sales volume is not the only value indicator: learn to evaluate shared benefits
- Simplify market access to landraces from small scale producers and support them
- INCLUDE them in scientific studies and agricultural development
- Educate people to eat healthy using a large variety of food, with a greater amount of vegetable protein from legumes



Thank you for your attention
and for your future commitment
to small scale artisanal agriculture

Author: Laura Solinas , alaurasolinas@gmail.com, +39 349 2897192

past president (june2012-april2017) and now producer coordinator of “Associazione per la tutela del fagiolo Gialét della Val Belluna” – Slow Food Veneto, biodiversity referent

Presidium activity info: fagiologialetdellavalbelluna@gmail.com <http://fagiologialetdellavalbelluna.blogspot.it/>

