



Slow Food®



Come si fa un'etichetta narrante

legumi

2021



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



PORTALE ETICHETTATURA
E SICUREZZA PRODOTTI

Con il supporto del **Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino** partner tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

A cura di

Valerie Ganio Vecchiolino, Serena Milano,
Chiara Palandri, Raffaella Ponzio, Piero Sardo

Progetto grafico e impaginazione

Alessia Paschetta

Fotografie

© Archivio Slow Food, Valerie Ganio Vecchiolino,
Tino Gerbaldo, Alberto Peroli.



MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI

La realizzazione di questa guida è stata finanziata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell’articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.



Che cos'è l'etichetta narrante e a cosa serve?

L'etichetta narrante è una contro-etichetta che si aggiunge all'etichetta obbligatoria per legge. Fornisce informazioni sui produttori, sulle loro aziende, sulle varietà vegetali coltivate o sulle razze animali allevate, sul benessere animale, sulle tecniche di lavorazione, sui territori di provenienza.

Per giudicare la qualità di un prodotto, infatti, non bastano dati analitici chimici o fisici e non è sufficiente neppure la degustazione. Qualunque approccio che non tenga conto della storia di un prodotto, dei territori di origine e delle materie prime, della tecnica di trasformazione, trascura aspetti fondamentali e non aiuta l'acquirente nelle scelte di acquisto. Il consumatore deve avere invece gli strumenti per comprendere se un alimento è prodotto nel rispetto dell'ambiente, della giustizia sociale, degli animali.

La comunicazione che accompagna i prodotti spesso è invece mistificante, ricca di riferimenti evocativi e poetici, ma lontani dalle effettive qualità dei prodotti pubblicizzati. Lo testimoniano gli elenchi di additivi e ingredienti di natura spesso ignota alla maggior parte dei consumatori esibiti sulle etichette degli alimenti.

Anche se è comunque indispensabile leggere attentamente le etichette prima di acquistare, purtroppo va detto che per lo più scarseggiano di informazioni utili a fare scelte consapevoli. Spesso sono i prodotti più sani e autentici a essere penalizzati: le loro etichette sono corrette da un punto di vista legale ma non rendono giustizia ai formaggi, ai dolci, ai salumi, ai pani, agli ortaggi e ai frutti straordinari sui quali sono applicate, perché il loro racconto non è completo.

Secondo Slow Food, la qualità di un prodotto alimentare è innanzi tutto una narrazione. Per questo Slow Food ha avviato nel 2011 il progetto dell'etichetta narrante che i Presìdi nel tempo hanno adottato.

La qualità secondo Slow Food

- **Buono.** La bontà organolettica, che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità. Il "buono" è relativo: ciò che è buono per me può non esserlo per una persona di un altro Paese o cultura.
- **Pulito.** È il rispetto dell'ambiente, che si ottiene grazie all'impiego di pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare – consumo incluso – dovrebbero, infatti, proteggere gli ecosistemi, la biodiversità, e tutelare la salute.
- **Giusto.** Giusto vuol dire senza sfruttamenti, diretti o indiretti, di chi lavora, vuol dire retribuzioni sufficienti e prezzi di vendita remunerativi ma non irragionevoli, vuol dire rispettoso delle diversità culturali.

Come si fa l'etichetta narrante di una varietà di legumi

L'etichetta narrante si compone di quattro sezioni. Per compilarle occorre rispondere alle domande che abbiamo riportato nelle sezioni a seguire.

1 - La varietà

Descrivi le caratteristiche della varietà o dell'ecotipo coltivato. Segnala anche eventuali informazioni sulla sua storia.

In particolare, indica:

- la forma, la dimensione, il colore, etc.
- le caratteristiche della pianta, se significative (es. i fagioli si arrampicano intorno al fusto del mais)
- le caratteristiche organolettiche: sapore, consistenza...
- il luogo di origine

ESEMPIO



La fagiolina del Lago Trasimeno ha un seme piccolo come un chicco di riso, che può essere di vari colori: dal crema al nero passando per il rosa e per tutte le tonalità del marrone, anche screziato. In bocca è tenera, burrosa e molto saporita. Coltivata da sempre sui terreni attorno al Lago Trasimeno, appartiene alla specie "Vigna unguiculata", conosciuta più comunemente come fagiolo dell'occhio, e originaria del bacino del Niger, in Africa.



Ci metto la faccia!

Le affermazioni riportate in etichetta sono rilasciate dal produttore stesso, sono un'autocertificazione. Devono essere veritiere e documentabili, non trarre in inganno il consumatore o costituire concorrenza sleale. Nel caso di controllo in azienda da parte degli organismi di vigilanza previsti dalla legge, devono essere dimostrabili esattamente come accade per l'etichetta legale.

Esempio

Se si scrive che l'azienda coltiva due ettari di fagioli, deve poter esibire documenti che attestino affitto o proprietà dei terreni.

2 - Il territorio

Indica le caratteristiche del territorio di coltivazione.

In particolare, specifica:

- la località in cui si trovano l'azienda e i campi (paese, provincia, altitudine, area geografica, vallata...)
- le caratteristiche del paesaggio e quelle pedoclimatiche (ad esempio: territorio collinare o montano, caratterizzato da estati piovose, compreso in un parco, etc.)

ESEMPIO



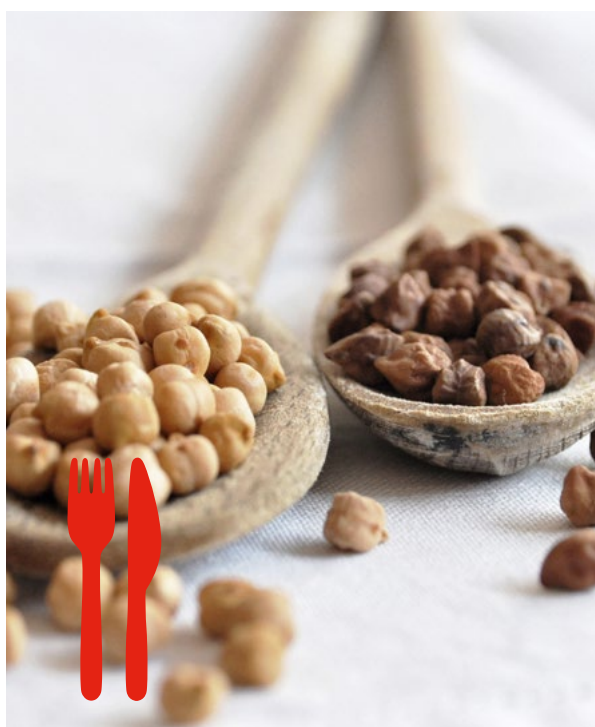
I campi coltivati a piattella si trovano a Cortereggio, una frazione del Comune di San Giorgio Canavese, nella pianura compresa fra il torrente Orco e il torrente Malesina, a circa 245 metri di altitudine, in provincia di Torino. I terreni sono alluvionali, di medio impasto e poveri di calcio, e il clima è caratterizzato da estati calde e inverni rigidi e umidi.

3 - La coltivazione

Fornisci indicazioni sulla tecnica di coltivazione.

In particolare, indica:

- gli ettari coltivati
- dove si reperisce il seme (spiegare se si acquista – e dove – o se viene selezionato e conservato dai coltivatori stessi, se ogni produttore riproduce i propri semi o se esiste un terreno comune del Presidio appositamente dedicato, etc.)
- il periodo e la tecnica di semina
- come si lavora il suolo, segnalando eventuali particolarità (es. se si impiegano tutori e di quale materiale, se si fanno rotazioni o consociazioni e con quali colture)
- se e come si fertilizza il terreno (con concimi organici, ammendante...)
- se i residui della potatura sono trinciati e lasciati in campo



Consigli per il consumo

È importante precisare il momento in cui il consumo del prodotto è ottimale. Ma non solo, occorre spiegare come conservarlo al meglio una volta acquistato, per mantenere nel tempo la qualità. Oppure come lavorarlo per cucinare un piatto particolare (esempio i legumi vanno tenuti in ammollo per tempi variabili secondo le varietà). Laddove è possibile, è bene consigliare una ricetta, dedicando un'attenzione particolare alle preparazioni tradizionali.

- se si irriga e come (a goccia, a scorrimento...)
- come si controllano le malerbe
- con quali prodotti si controllano e si curano malattie e parassiti (prodotti a base di rame, consentiti in agricoltura integrata della regione, etc...).

N.B. si può fare cenno all'agricoltura biologica solo se il prodotto è certificato biologico. Ad esempio, per descrivere i trattamenti, nel caso in cui il prodotto sia coltivato seguendo il regolamento biologico ma non sia certificato, si dovrà scrivere in etichetta: "non sono stati utilizzati prodotti chimici di sintesi". Questa formula dovrà essere utilizzata anche quando si realizza un'etichetta collettiva di un Presidio, in cui una parte dei produttori è certificato biologico e una parte invece coltiva rispettando il regolamento biologico ma senza avere la certificazione.

ESEMPIO



I produttori del Presidio coltivano complessivamente circa un ettaro di terreno. I semi, scelti e conservati dai produttori, si interrano tra la seconda decade di aprile e la fine di giugno. Il terreno si lavora superficialmente per contenere lo sviluppo delle erbe infestanti che si estirpano manualmente e, all'occorrenza, si rimuovono tramite sarchiatura. L'irrigazione è a solco e il terreno si fertilizza con letame maturo proveniente da allevamenti locali. Per la difesa dalle malattie e dai parassiti non si usano prodotti chimici di sintesi.



Si può usare il QR?



Quando non c'è spazio sufficiente per i contenuti dell'etichetta narrante, il QR può essere un valido sostituto.

Un codice QR può essere registrato senza costi su internet e può rimandare a una pagina del sito aziendale in cui riportare i contenuti dell'etichetta narrante. Il vantaggio del codice QR è che può rendere accessibili ai consumatori anche contenuti multimediali relativi alla produzione o all'azienda.

Quando si usa il codice QR aggiungere sempre accanto la frase: "L'etichetta narrante è un progetto di Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera. Scopri di più scannerizzando il codice QR". Oppure, nel caso lo spazio a disposizione sia ridotto: "Scopri l'etichetta narrante, scannerizza il codice QR".

L'etichetta narrante ha valore legale?

L'etichetta narrante non sostituisce l'etichetta obbligatoria prevista dalla legge, ma la affianca approfondendo alcuni contenuti.



4 - La raccolta e la trasformazione

Descrivi tutte le fasi del raccolto.

In particolare, indica:

- in quali mesi avviene e con quale metodo (se è scalare, manuale o meccanica...).
- la tecnica di pulitura e conservazione
- come e dove devono essere conservati i legumi secchi
- se necessario, quanto tempo devono essere messi in ammollo prima della cottura
- nel caso il prodotto sia un trasformato (una crema, una salsa, un sottolio..) descrivi brevemente il processo di trasformazione e gli ingredienti eventualmente aggiunti.

ESEMPIO



Tra la fine ottobre e il mese di novembre si raccolgono a mano i baccelli secchi e si stendono a terra, su un telo di cotone, in un locale areato, dove rimangono per circa 10 giorni. La sgranatura è meccanica, dopodiché si selezionano i legumi a mano, eliminando le impurità. Per difendere i fagioli dagli insetti che possono generarsi durante la conservazione, si ripongono in congelatore per 5-10 giorni. I fagioli secchi si conservano riposti in un vasetto chiuso ermeticamente da tenere al fresco e lontano dalla luce.

Ricorda!

Se l'ingrediente del Presidio costituisce meno del 65% del totale degli ingredienti, non è possibile inserire il logo del Presidio in etichetta.

Attenzione!

Aggiungere sempre prima del testo ETICHETTA NARRANTE e, preferibilmente in fondo al testo, la frase:

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

Esempio di etichetta narrante del Presidio Slow Food dei ceci lisci di Cassano delle Murge





Con il sostegno di



Con il supporto di



La realizzazione di questa guida è stata finanziata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell’articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.

Fai la tua etichetta narrante

Compila il questionario a seguire e poi invia il documento a Slow Food, alla mail: etichettenarranti@slowfood.it

Ti aiuteremo a realizzare il testo definitivo che dovrà essere approvato da Slow Food prima della stampa definitiva.

Scrivi nel campo sottostante il nome del prodotto del Presidio sul quale apporrai l'etichetta narrante.

Ricorda! L'etichetta narrante deve essere riferita a un legume specifico, non all'azienda o a tutte le sue produzioni in generale. L'etichetta narrante si riferisce normalmente a uno specifico produttore, ma può essere realizzata anche per raccontare una collettività di produttori.

1 - La varietà

Descrivi le caratteristiche della varietà o dell'ecotipo coltivato. Segnala anche eventuali informazioni sulla sua storia.

2 - Il territorio

Indica le caratteristiche del territorio di coltivazione.

3 - La coltivazione

Fornisci indicazioni sulla tecnica di coltivazione.

4 - La raccolta e la trasformazione

Descrivi tutte le fasi del raccolto.

Il testo che ti invieremo nuovamente per definitiva conferma potrai impaginarlo e apporlo sul tuo prodotto oppure, quando lo spazio disponibile è troppo ridotto e il testo sarebbe scarsamente leggibile, puoi renderlo accessibile tramite un codice QR. Quando si usa il codice QR aggiungere sempre accanto la frase: "L'etichetta narrante è un progetto di Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera. Scopri di più scannerizzando il codice QR". Oppure, nel caso lo spazio a disposizione sia ridotto: "Scopri l'etichetta narrante, scannerizza il codice QR".

Slow Food ti può anche aiutare a impaginare graficamente l'etichetta seguendo dei modelli già prestabiliti, ma non si farà carico della stampa dei materiali.

Se desideri farti impaginare le etichette da un grafico di Slow Food è necessario comunicarlo preventivamente per concordare tempistiche e costi.

DATI DEL COMPILATORE

Nome e cognome _____

Mail _____

Tel. _____

PRIVACY

Ai sensi del GDPR (Reg. UE 679/16), il sottoscritto:

- dichiara di essere a conoscenza dell'informativa sul trattamento dei propri dati, disponibili anche sul sito web <https://privacy.slowfood.com>, e del fatto che il consenso non è necessario trattandosi di adempimenti degli obblighi derivanti dalla concessione all'uso del Marchio;

- non si oppone a ricevere le comunicazioni di natura associativa e la newsletter associativa di Slow Food (comunicazione periodica di natura esclusivamente associativa, di divulgazione delle attività del movimento nonché di carattere culturale e formativo per tutti i membri dell'associazione). Nel caso in cui le comunicazioni non fossero di interesse per il destinatario, è possibile evitare ulteriori invii relativi allo specifico canale cliccando l'apposito link di disiscrizione contenuto in ogni messaggio di quel canale.

- acconsente non acconsente

a ricevere comunicazioni di natura commerciale, promozionale e orientate alla vendita degli enti collegati a Slow Food e indicati come contitolari nell'informativa disponibile al link, ovvero dei partner del progetto Presìdi.

Data, _____

Firma del produttore (leggibile) _____

Ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c., il sottoscritto dichiara di accettare espressamente le clausole di cui ai punti 7, 8, 10, e 14.

Data, _____

Firma del produttore (leggibile) _____