

# Curriculum dell'Associazione Centro Studi GensAgri

## Informazioni Generali

<b>Denominazione</b>	<b>GensAgri</b>
<b>Indirizzo</b>	Sede legale c/o Tarantino, Trav. De Gemmis, 5 - 70124 - Bari Sede operativa Via Turi, S.C. Vito D'Impelo, C.da Torre di Mastro Castellana Grotte (Ba)
<b>Tel.</b>	+39 0805618662
<b>Cell.</b>	+39 3480339189
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:gensagri@gmail.com">gensagri@gmail.com</a>
<b>Sito web</b>	<a href="https://centrostudigensagri.blogspot.it/">https://centrostudigensagri.blogspot.it/</a>
<b>Codice Fiscale</b>	93462730727
<b>Paese</b>	Italia
<b>Data di costituzione</b>	26/10/2015
<b>Natura giuridica</b>	Ente non commerciale
<b>Rappresentante legale</b>	Roberto Tarantino

## Presentazione Centro Studi GensAgri

**GensAgri** è stata costituita per valorizzare il territorio locale, incoraggiando il coinvolgimento della popolazione e delle comunità locali nella promozione sostenibile del proprio territorio, nella fruizione delle aree rurali, periurbane e naturali, sensibilizzando ed informando verso un utilizzo orientato alla valorizzazione e tutela.

Inoltre promuove il turismo sostenibile, stimolando i visitatori alla fruizione del territorio, nel rispetto degli usi e delle tradizioni locali.

Sulla base di uno studio congiunto del Sesto Programma UE di Azione per l'Ambiente, della PAC (Politica Agricola Comune) e del FEASR (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale), è scaturita l'esigenza di garantire la sostenibilità nelle aree rurali, periurbane e naturali, con il recupero delle tradizioni, l'aggregazione delle popolazioni locali e le attività artigianali, con particolare riferimento alle aree rurali, in coerenza ai principi dello Sviluppo Sostenibile.

Per quanto anche le nuove tecnologie possano garantire sostenibilità, esse riducono la sua funzione se la sostenibilità non è attuata prioritariamente con le consuetudini che sono state tramandate di generazione in generazione. Di conseguenza, assume la sua valenza nel presente contesto anche il ruolo storico-culturale delle abitudini contadine tramandate fino all'era preindustriale, a partire dal 2000 A.C., epoca in cui si sono insediate le prime popolazioni nel territorio pugliese.

Per perseguire gli scopi sociali, l'Associazione in particolare si propone:

- a. Iniziative che promuovano il consumo di alimentazione biologica, in contesti socio educativi e culturali;
- b. la gestione e la valorizzazione di strutture aventi un valore storico-architettonico locale (casali, masserie, trulli, ecc.), con finalità di attrazione e conoscenza del territorio, e di promozione del turismo sostenibile;
- c. la realizzazione di visite guidate del territorio locale, per valorizzare i siti e sensibilizzare i fruitori verso un corretto uso del territorio e delle tradizioni locali;
- d. la realizzazione di attività formative, per una gestione sostenibile delle risorse naturali, e la creazione di nuove competenze nel campo dell'agricoltura sostenibile;
- e. studi e Ricerche correlati alla sostenibilità ambientale e allo sviluppo sostenibile.

### **Anno 2015-2016**

#### **Turismo periurbano a Masseria Carrara**

Febbraio 2016 - Novembre 2017

Promozione dell'alimentazione biologica e di valorizzazione del paesaggio perturbano attraverso l'organizzazione e la degustazione di pasti con prodotti distribuiti dal Consorzio Puglia Natura, presso Masseria Carrara, abbinati a visite guidate con itinerari in aree rurali e naturali circostanti, per gruppi, Associazioni, Organizzazioni, Club

#### **Culturiciclo**

Marzo-Maggio 2016

Recupero di libri usati e alla promozione di prodotti biologici, allo scopo di sensibilizzare alla cultura del riuso, al valore umano e sociale della lettura, e ad un'alimentazione sana, biologica e naturale. L'iniziativa consiste nell'offrire un prodotto biologico per ogni libro usato donato.

#### **Agricoltura sociale**

Marzo-Settembre 2016

Semina e raccolta di frutti naturali (privi di alcuna forma di concimazione) di piante erbacee ed arboree; elaborazione di liquori con amarene selvatiche, e di confetture con scarti di ciliegie  
Divulgazione dell'iniziativa.

### **Anno 2016-2017**

#### **Sperimentazione autodidatta**

Maggio 2016 - in corso

Raccolta semi, realizzazione di piante orticole e arboree a partire dal seme, recupero radici e piante arboree spontanee; raccolta e riutilizzo di semi di piante erbacee da scarti alimentari, realizzazione di talee.

#### **Il Selvatico di Puglia**

9 ottobre 2016

Co-organizzazione di una giornata dedicata al riconoscimento delle erbe spontanee: lezione teorica; visita guidata orientata alla raccolta, al riconoscimento e alla pulizia delle erbe spontanee; degustazione di pasti biologici.

## **Noi e Il Cibo**

11 Dicembre 2016/29 Gennaio 2017

Giornata dedicata al corretto approccio con il cibo, per un'alimentazione sana ed equilibrata, con un accenno al valore dell'autoproduzione e del consumo di prodotti tipici locali nel rispetto dell'ambiente. Workshop con relazioni su autoproduzione e orti sociali e sull'approccio psicologico al cibo. Breve illustrazione storica e degustazione del piatto tradizionale locale bio di fave e cicorie

## **PerCorsi di Sostenibilità**

5 Marzo/3 Dicembre 2017

Ciclo di incontri formativi su stili di vita sostenibili in aree rurali, periurbane e naturali, che abbiano come comune denominatore la sostenibilità tra il recupero delle tradizioni e l'innovazione sociale, l'attrattività e la conoscenza del territorio, il recupero e il riutilizzo per fini abitativi, sociali e turistico/agricoli di strutture storiche (masserie, casali, trulli, ecc): Paesaggi di Puglia: Conoscenza, Valorizzazione e Tutela; Terzo Paesaggio; Eco-Design; Agrobiodiversità; La Casa Naturale: un'alleanza tra agricoltura e architettura; Permacultura; Agricoltura Sociale, Cohousing, Ecovillaggi

## **Il genocidio armeno**

24 Marzo 2017

Presentazione del libro "Il genocidio armeno. Una memoria pugliese un progetto per il futuro", del Prof. Luigi Fino, edito da Nuova Palomar, in collaborazione con la Casa Editrice Palomar.

## **Stagionalità secondo Natura: Raccolta e Laboratorio di Confettura di Ciliegie**

10/11 Giugno 2017 - in corso

Iniziativa sulla stagionalità secondo natura degli agroalimenti. Raccolta dal Consumatore al Consumatore: Raccolta delle ciliegie a cura dei partecipanti. Laboratori di Confetture: Avvio della preparazione della confettura di ciliegie (snocciolamento); Preparazione della confettura di ciliegie. I partecipanti utilizzano i frutti raccolti il giorno precedente

## **Età del Ferro: Laboratori per studenti**

Settembre 2017/Dicembre 2018

Laboratori per studenti di ogni ordine e grado, realizzati con scarti metallici di recupero industriale, finalizzato alla diffusione dei temi dell'economia circolare, del riuso e riciclo.

## **Anno 2017-2018 Abitare sostenibile**

Novembre 2017

Eventi seminariali presso l'I.I.S.S. Pertini-Anelli, sede Castellana Grotte, nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro, sull'abitare sostenibile: la tradizione Costruttiva Locale tra Recupero e Innovazione (in Aula Magna); Riuso e Riciclo Casa - scelte tecniche ecologiche e Sostenibili.

## **Mercatino dell'Artigianato Solidale**

Dal 10 novembre 2017 al 7 gennaio 2018

Partecipazione e supporto organizzativo al Mercatino dell'Artigianato Solidale, Presso Vivai Giannini a Conversano, con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni locali, in funzione

di attrattività del territorio, aggregazione e in coerenza con uno sviluppo locale equo e sostenibile.

### **EcoPenso: Letture sul tema dell'ecologia e del riuso**

24 Novembre 2018

Organizzazione, in occasione del SERR (Settimana Europea sulla Riduzione dei Rifiuti), presso il Parco Scientifico Tecnologico Tecnopolis, di Letture sul tema dell'ecologia e del riuso: Italo Calvino 'Le città invisibili': Leonia, la città che ogni giorno produce prodotti che saranno rifiuti il giorno dopo; Raj Patel (ex consigliere ONU per finanza internazionale) 'Il valore delle cose': descrizione del panorama commerciale e del sistema consumistico; limiti del sistema produttivo capitalista; Daniel Goleman 'Intelligenza Ecologica': elementi per un'economia equa e circolare.

### **Itinerari turistici**

Febbraio 2018 - in corso

Organizzazione di itinerari turistici nelle seguenti aree tematiche: Natura e paesaggio, Enogastronomia, Arte e cultura; elaborazione di programma annuale di itinerari turistici, basati sui principi del Turismo Sostenibile e del Turismo Responsabile, organizzati nei mesi compresi tra Settembre e Luglio, per favorire la destagionalizzazione.

### **RurArte**

26-27 Maggio 2018

Week-end dedicato alle bellezze paesaggistiche della Puglia, con una mostra di dipinti sulla natura rurale del nostro territorio, banchetti di prodotti bio e di eco-artigianato, un seminario informativo sulla prevenzione delle criticità causate dai mutamenti climatici, con particolare riferimento all'agricoltura, focalizzando l'attenzione sull'ottimizzazione della sostenibilità delle attività agricole

### **Programma di Educazione alla Sostenibilità Rurale: Anno scolastico 2018-2019**

6 giugno 2018 - 2019

Presentazione alle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, delle attività di Educazione alla Sostenibilità Rurale per l'Anno Scolastico 2018-2019, suddivise per aree tematiche: agro-biodiversità, alimentazione, e ambiente; permacultura; patrimonio naturalistico e storico-artistico; riciclo; lettura di fiabe per bambini sulla natura

### **Esposizione di orto casalingo presso la 9<sup>a</sup> Mostra-Mercato "Madonna degli Angeli di Quasano"**

24 Giugno 2018

Esposizione di vasi di piante arboree realizzate con scarti alimentari (semi da alberi da frutto), e di piante erbacee (piante da orto) per poter realizzare piccoli orti casalinghi, presso balconi, terrazzi, parti comuni in condominio, piccoli giardini o spazi aperti in genere. Presso la 9<sup>a</sup> Mostra-Mercato "Madonna degli Angeli di Quasano"

### **Anno 2018-2019**

#### **Equacoltura**

Settembre 2018 - 2019

Organizzazione di una rete di piccoli coltivatori locali, per ridurre gli impatti sociali e ambientali creati dal sistema della grande distribuzione

## **Hous&Bio Cooking**

Ottobre 2018 - in corso

Percorso di degustazione di piatti della tradizione locale, con il consumo di agroalimenti prodotti esclusivamente di metodi biologici, o secondo natura, attraverso la preparazione dei pasti presso il domicilio o la residenza degli interessati, sulla falsariga dell'Home Restaurant

## **Festa degli Alberi 2018**

24 Novembre 2018

Organizzazione della Festa degli Alberi 2018: messa a dimora di piantine forestali; laboratorio di semina con piante orticole

## **Laboratori openspace per UfoDay**

Domenica 9 dicembre 2018

Laboratori openspace di semina e di arti decorative con riciclo creativo

## **Mostra di presepi Pro Loco Toritto-Quasano**

12 dicembre 2018 - 6 gennaio 2019

Partecipazione alla mostra presepistica allestita e organizzata da Pro Loco Toritto-Quasano, con una creazione realizzata con ciò che ci offre la natura: foglie di quercia roverella, rosmarino, muschio.

## **Pellegrinaggio in onore di San Michele Arcangelo**

2 aprile - 12 maggio 2019

Adesione alla campagna di sensibilizzazione sul recupero e la valorizzazione del patrimonio storico-culturale locale, e promozione del Pellegrinaggio in onore di San Michele Arcangelo, di cui Confartigianato di Toritto si fa promotore in collaborazione con Proloco Toritto

## **Raccolta ciliegie Ferrovia Dal consumatore al consumatore**

08/06/2019

Giornata dedicata alla Ciliegia Ferrovia, cultivar tipica del territorio locale.

La finalità dell'evento è stata anche di sensibilizzare sul consumo diretto, per facilitare il dialogo e l'interscambio tra produttore e consumatore, e per ridurre gli impatti sociali e ambientali creati dal sistema della Grande Distribuzione.

Per trasformare i danni causati dal maltempo in una risorsa, sono stati recuperati anche gli scarti per trasformarli in confetture in un momento successivo.

Abbiamo mostrato come si raccolgono le ciliegie senza rovinare il ramo, essendo il ciliegio un albero molto delicato: fase della raccolta, selezione delle ciliegie, snocciolatura delle ciliegie scartate per farle cuocere in pentola col metodo tradizionale di cottura a legna nel camino. I singoli partecipanti hanno portato con sé le ciliegie che hanno raccolto.

## **Programma di Trasferimento di Conoscenze in Agricoltura 2020**

25 Gennaio-19 Dicembre/2020

L'obiettivo del programma è di favorire uno scambio di conoscenze tra l'agricoltore e il consumatore finale, attraverso lo svolgimento di attività che forniscano delle nozioni di base per l'avviamento all'autoproduzione di agroalimenti, creare spazi e sinergie in cui i

consumatori, attraverso attività sul campo, diverranno più consapevoli sui tempi e sui ritmi di un sistema basato sull'agricoltura naturale

### **Partecipazione alla call europea Farm-to-Fork**

Dicembre 2020-Febbraio 2021

Partecipazione alla call europea Farm-to-Fork con un progetto finalizzato a raggiungere imprese alimentari climaticamente neutre mitigando i cambiamenti climatici, riducendo l'uso di energia e aumentando l'efficienza energetica nella lavorazione, distribuzione, conservazione e preparazione degli alimenti; con il ruolo di divulgazione dei risultati del progetto e dialogo con gli stakeholder, in particolare: decisori politici, consumatori, imprenditori agricoli, associazioni di categoria, reti di produttori locali di alimenti biologici, certificati e non.