

Un assaggio

Trasformare il sistema alimentare urbano.

Il progetto FUSILLI in 12 città europee

di Federico Cuomo, Luca Battisti

Il progetto europeo “FUSILLI” (Fostering Urban Food System Transformation through Living Labs Implementation) mira a formulare strategie urbane del cibo condivise per completare la transizione verso un sistema del cibo di qualità, sostenibile, sicuro e inclusivo in dodici città europee (Atene, Castelo Branco, Differdange, Kharkiv, Kolding, Oslo, Rijeka, Roma, San Sebastian, Tampere, Torino). In linea con la strategia del cibo della Commissione Europea denominata “Food 2030”, FUSILLI si basa sulla sperimentazione di policy innovative lungo cinque assi portanti della catena del cibo: la produzione, la distribuzione, il consumo, la gestione degli scarti e la governance. Per promuovere tali iniziative sul territorio e rispondere alle peculiari necessità del sistema alimentare di riferimento, le città hanno deciso di adottare l’approccio Living Lab, un metodo di intervento e ricerca applicata basato sul coinvolgimento della cittadinanza nel progettare, formulare, testare e valutare azioni innovative in contesti di vita reale.

Parallelamente alla sperimentazione a cielo aperto, FUSILLI intende costruire una comunità di conoscenza sul sistema alimentare, agendo tanto su scala locale quanto a livello internazionale. Da un lato i partenariati locali sviluppano in maniera condivisa e partecipata le soluzioni proposte, attraverso un dialogo aperto e continuativo tra pubbliche amministrazioni, enti di ricerca, associazioni territoriali e imprese. Dall’altro, le dodici città coinvolte sono chiamate a confrontarsi mediante una Dynamic Learning Agenda (DLA), una metodologia di monitoraggio che, dopo aver individuato delle questioni di policy o domande di ricerca particolarmente spinose (le Learning Questions), prevede un costante scambio di buone pratiche al fine di apprendere da esperienze altrui, ispirare e generare sinergie per trasformare il sistema alimentare urbano.

A un anno dall’avvio di FUSILLI (2021), possiamo delineare un primo bilancio, offrendo una sintetica panoramica di come i Living Lab si stanno sviluppando nelle 12 città (figura 1), mettendo in evidenza i risultati raggiunti, le problematiche e le sfide ancora in corso.



Figura 1. Stati e città coinvolte nel progetto FUSILLI (fusilli-project.eu)

Ad Atene FUSILLI ha acceso la miccia per la trasformazione del sistema alimentare grazie a iniziative innovative sia sotto il profilo ambientale, testando nuovi sistemi di raccolta e compostaggio dell'organico, che sociali, grazie all'avvio di attività di coinvolgimento e partecipazione nella raccolta e distribuzione di cibo all'interno di un centro d'accoglienza.

A Castelo Branco, in Portogallo, l'amministrazione cittadina ha lanciato un progetto di design urbano, coinvolgendo artisti del posto per colorare e decorare mura pubbliche utilizzando colorazioni ricavate da prodotti

ortofrutticoli locali. A Differdange, città dalla forte connotazione industriale-siderurgica, la municipalità sta sviluppando un quartiere-laboratorio dove raccogliere e far dialogare il vasto panorama di start-up impegnate nella sostenibilità alimentare. A Kolding, cittadina portuale danese, l'amministrazione locale in collaborazione con la Southern Denmark University, ha avviato corsi di orticoltura, cura del verde urbano e apicoltura, per diffondere tra i cittadini competenze utili per partecipare al sistema di produzione locale. Il consiglio comunale di Nilufer, in Turchia, ha deciso di rafforzare le filiere locali, attivando un servizio di accompagnamento e formazione per imprese agricole interessate a produrre e distribuire cibo all'interno dei confini comunali. La città di Oslo, dopo un'analisi dell'impatto ambientale delle pietanze distribuite all'interno degli uffici pubblici, ha deciso di sperimentare un nuovo menù, dimezzando la carne per introdurre più verdure stagionali e legumi. Grazie a FUSILLI, la città croata di Rijeka, così come San Sebastian in Spagna, ha lanciato un ciclo di incontri, workshops e laboratori interattivi all'interno di comunità di quartiere, scuole e asili municipali per consapevolizzare le famiglie riguardo l'importanza di una dieta equilibrata, sostenibile e di qualità. Grazie a un forte impegno del partenariato locale nel coinvolgere la società civile, Roma è riuscita a istituzionalizzare un consiglio del cibo per coordinare le politiche alimentari urbane. Nella fredda Tampere, in Finlandia, una

sperimentazione di orto urbano biointensivo, in grado di risparmiare il consumo di suolo e ridurre al tempo stesso il fabbisogno idrico, è stata avviata grazie alla collaborazione di studenti dell'Università di Scienze Applicate e appassionati cittadini. Una menzione speciale va a Kharkiv, città ucraina dilaniata dalla recente invasione russa che, nonostante la grave situazione, ha comunque dimostrato di poter contare su una fitta rete di attori attivi nel sistema alimentare (cooperative, comitati di cittadini e associazioni) pronti a mettersi in prima linea, collaborando con la municipalità per raccogliere e distribuire cibo alla popolazione. A tal scopo, bar, ristoranti e mense pubbliche sono stati velocemente riadattati, diventando veri e propri hub polivalenti per la conservazione, gestione e somministrazione delle donazioni alimentari. Allo stesso tempo, l'Università di Kharkiv, tra i partner locali del progetto FUSILLI, si è da subito attivata per raccogliere fondi e avviare corridoi umanitari per permettere ai propri studenti e ricercatori di raggiungere altre accademie europee. Negli ultimi giorni, proprio grazie alla rete di FUSILLI, una dottoranda ucraina in Sociologia è riuscita a raggiungere la Spagna e sta attualmente conducendo la propria ricerca all'Università di Valladolid. Infine, Torino, oltre ad aver avviato la trasformazione di un chiosco e un ristorante in ottica circolare nel quartiere di Mirafiori Sud, ha lanciato un processo di coinvolgimento degli uffici e assessorati cittadini, arrivando a costituire, grazie al lavoro dell'Università di Torino e del centro di ricerca

ESTà, un gruppo interassessorile per gestire in maniera sinergica ed efficiente le politiche del cibo. Tale gruppo sarà impegnato nell'accompagnare l'amministrazione a raggiungere gli obiettivi delineati dal Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), accordo redatto e siglato nel 2015, volti a realizzare politiche che promuovano sistemi alimentari equi, sostenibili e resilienti, agendo in sei ambiti di intervento (Governance, Diete sostenibili, Giustizia sociale ed economica, Produzione del cibo, Distribuzione del cibo, Spreco alimentare).