



La Sicurezza Alimentare e le Politiche Locali del Cibo al Convegno SIDEA 2022

Francesca Felici, Università degli Studi del Molise

Francesca Curcio, Università degli Studi del Molise

La profonda instabilità del sistema agro-alimentare e le sfide che questo dovrà affrontare nel prossimo futuro richiedono investimenti in tecnologie ed innovazioni sostenibili, al fine di raggiungere un equilibrio tra lo sviluppo economico e la dimensione sociale ed ambientale. Tale argomento è stato prioritario nell'ambito del LVIII Convegno della Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA), ospitato dall'Università degli Studi di Palermo durante le giornate del 29 e 30 Settembre 2022. La Conferenza, animata da sessioni plenarie, parallele e tavole rotonde, si è concentrata sull'innovazione e sulla conoscenza, considerate come leve strategiche in grado di definire nuovi modelli comportamentali in relazione alla sostenibilità del *food system*. In questo scenario, le politiche locali del cibo rappresentano un'opportunità per ristabilire le dinamiche del sistema alimentare, favorendo le innovazioni che puntano al superamento dell'insicurezza alimentare e al raggiungimento di un welfare alimentare pubblico.

Durante la seconda giornata del Convegno SIDEA, si è tenuta una sessione speciale dedicata alle Politiche Locali del Cibo, intitolata "Food Security Policies Between Assistance and Public Intervention" (Politiche di sicurezza alimentare tra assistenza e intervento pubblico), guidata dal professor Davide Marino (Università del Molise). La sessione si è impegnata a raccogliere alcuni interventi intorno ai

temi della povertà alimentare, delle pratiche di assistenza e, più in generale, delle Food Policy.

Alla sessione hanno partecipato quattro gruppi di ricerca tra cui: Sabrina Arcuri, Gianluca Brunori e Francesca Galli (Università di Pisa) con un intervento dal titolo "Pratiche 'avanzate' di assistenza alimentare: un caso di studio rurale"; Alessia Toldo e Veronica Allegretti (Università di Torino) con una "Analisi socio-spaziale della povertà alimentare. Il caso di Torino"; Davide Marino, Francesca B. Felici, Francesca Curcio e Daniela Bernaschi (Università del Molise, Università di Firenze) hanno presentato "Il contrasto all'insicurezza alimentare nell'ambito delle politiche del cibo: il caso di Roma"; Stefania Chironi, Luca Altamore, Simone Bacarella, Marzia Ingrassia e Pietro Columba (Università di Palermo) sono intervenuti con "Cibo, sostenibilità e comunicazione: la Dieta Mediterranea per la promozione dello sviluppo locale in Sicilia".

Toldo e Allegretti, menzionando Dowler et al. (2001), hanno definito la povertà alimentare come l'incapacità di acquisire o mangiare una qualità adeguata o quantità sufficiente di cibo in modi socialmente accettabili (o l'incertezza di poterlo fare). Tuttavia, esistono diverse concettualizzazioni del termine, come

quella dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), che descrive la sicurezza alimentare come una situazione in cui “tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana” (World Food Summit, 1996). Marino e colleghe hanno citato questa definizione per descrivere le quattro dimensioni ad essa collegate (FAO, 2006):

- 1) la disponibilità di cibo: intesa come la disponibilità di quantità sufficienti di cibo di qualità, fornito attraverso la produzione interna, le importazioni o l'aiuto alimentare;
- 2) l'accesso al cibo: definito come l'accesso degli individui a risorse adeguate all'acquisizione di alimenti, determinato dai livelli di reddito e dall'andamento dei prezzi di mercato;
- 3) l'utilizzo di cibo: reso possibile mediante una dieta adeguata, acqua pulita, servizi igienico-sanitari e assistenza sanitaria per raggiungere uno stato di benessere nutrizionale in cui tutti i bisogni fisiologici sono soddisfatti;
- 4) la stabilità di cibo: riguardante la continuità di accesso fisico e materiale al cibo, che può essere interrotta a causa di fattori politici, economici e/o ambientali.

Toldo e Allegretti, riprendendo la definizione di Rebecca O'Connell e Julia Brannen (2016), hanno definito ulteriori dimensioni della povertà alimentare, tra cui quella materiale, legata alle risorse (mancanza del reddito e delle risorse alimentari); sociale (relativa alla relazionalità e come questa viene condizionata quando si sperimentano situazioni di fragilità alimentare); e psico-emotiva (che attiene allo stigma, allo stress, al disagio emotivo ed emozionale provato dalle persone).

I contributi sopra citati presentano i medesimi obiettivi di ricerca, ossia, approfondire la comprensione del fenomeno della povertà alimentare nei contesti urbani, rispettivamente nelle città di Torino e Roma.

Lo studio di Torino ha voluto indagare le condizioni socioeconomiche, le abitudini alimentari, il livello di benessere bio-psico-sociale, e l'intensità della povertà alimentare delle persone beneficiarie di assistenza, approfondendo il rapporto tra povertà e genere, l'interconnessione tra povertà alimentare e salute, i paesaggi alimentari dei beneficiari. La ricerca è stata condotta da Ottobre a Dicembre 2021, presso 26 organizzazioni del terzo settore torinese, utilizzando un campionamento non probabilistico. Sono state raccolte 205 interviste e primi risultati hanno rilevato delle condizioni precarie inattese. Dal punto di vista materiale, sociale, relazionale e psicologico sono emersi nuovi profili di vulnerabilità. Tuttavia, le abitudini alimentari sono risultate in linea con le indicazioni per una dieta sana. Inoltre, è stato osservato che le persone sono spesso in una condizione di auto-segregazione alimentare, ovvero difficilmente escono dalla loro residenza per esplorare il paesaggio alimentare circostante. Un aspetto rilevante emerso dalla ricerca, è l'assenza di *food desert* nel contesto territoriale torinese, nonostante le enormi disuguaglianze in termini di accesso al cibo. Infine, è stata identificata una femminilizzazione della relazione di aiuto.

Il lavoro di Marino e colleghe, per comprendere la diffusione del fenomeno della povertà alimentare a livello territoriale, ha utilizzato il concetto di “foodability” ovvero quell'approccio che identifica i gruppi sociali e le aree geografiche caratterizzate da un basso accesso economico al cibo sano e nutriente. Per misurare l'accessibilità economica ad una dieta sana e, quindi, la dimensione economica della sicurezza alimentare, il gruppo di ricerca ha sviluppato un indicatore inedito chiamato, Indice di Accessibilità Economica (IAE). L'indice rappresenta il rapporto tra la spesa reale delle famiglie e la spesa ideale che dovrebbero avere per condurre un'alimentazione sana: l'accessibilità risulta bassa quando aumenta la

¹ Le indicazioni per una dieta sana sono state fornite dal CREA nel report “Linee guida per una sana alimentazione” (2018). Questo documento può essere identificato come il punto di riferimento italiano sulla sana alimentazione, in quanto raccoglie e aggiorna periodicamente una serie di consigli e indicazioni alimentari elaborate da un'apposita commissione scientifica. Le Linee Guida italiane per una sana alimentazione sono ritagliate sulla base del modello alimentare mediterraneo. Più dettagliatamente, nel report vengono suggeriti comportamenti da seguire per contribuire in modo efficace alla messa in pratica del concetto di sostenibilità delle diete, tra cui: moderazione del consumo di carne; utilizzo raccomandato di materie prime nutrienti e poco costose (latte, yogurt,

distanza tra queste due misure. Inoltre, l'indice si è impegnato a misurare l'accessibilità a seconda delle diverse tipologie di punti vendita (discount, supermercato della grande distribuzione e negozio biologico specializzato), per indagare come il costo di una dieta sana può variare a seconda del punto vendita e condizionare, così, l'accessibilità. Secondo i primi risultati dall'applicazione dell'indice sul territorio metropolitano romano, è emerso che alcune aree (verosimilmente quelle con un reddito economico più basso) sono caratterizzate da una bassa accessibilità al cibo, soprattutto per quanto riguarda supermercati e negozi biologici specializzati.

Il lavoro presentato da Arcuri e colleghi si è concentrato sull'analisi del sistema dell'assistenza alimentare. Utilizzando il framework della "practice theory(ies)", hanno cercato di studiare il fenomeno dell'assistenza, scomponendolo in tre principali elementi: materiali, significati e competenze. L'aspetto interessante della teoria della pratica è che si tratta di un approccio elementare, ovvero un framework utile per gestire le complessità. Consente di guardare i piccoli cambiamenti e osservarli gradualmente, permettendo di capire come i vari elementi si combinano e la pratica cambia. In questo caso specifico, la metodologia si è prestata per studiare come gli approcci dell'aiuto si evolvono dal modello caritativo del pacco alimentare ad altri modelli alternativi. Lo studio si è svolto in maniera continuativa dal 2014 al 2018, poi ripreso nel 2019, con le ultime interviste svolte durante la primavera del 2022. Il caso studio analizzato è stato quello della "Bottega Cinque Pani" nella provincia di Lucca, gestita dalla Caritas diocesana in collaborazione con una Onlus locale parrocchiale e il Comune di Capannori, il quale si configura come comune rurale. Alcuni degli elementi di questo modello innovativo sono: la layout diversa rispetto agli empori tradizionali (la bottega guida, attraverso le varie categorie nutrizionali, l'utente che fa la spesa); si utilizza una tessera punti caricati in funzione delle esigenze nutrizionali e salutari degli individui che compongono la famiglia; vi è una diversificazione dei fornitori (aldilà

dei fornitori tradizionali come FEAD e Banco Alimentare, per via della sua posizione lontana dal centro città, si sono attivate delle filiere locali); tale modello offre uno spazio di comunità con servizi non necessariamente legati al cibo (come ad esempio servizi sociali o corsi di lingua per migranti). La relatrice ha affermato che questo modello non sopperisce unicamente alle carenze di un sistema di welfare, ma anche alle necessità di un territorio rurale e distante dal centro.

I lavori di ricerca sopradescritti sono relazionati agli attuali processi partecipativi di politiche del cibo a Torino (Dansero et al., 2016), Roma (Mazzocchi et al., 2022) e Lucca (Arcuri et al., 2022). Negli ultimi anni, infatti, il cibo sta assumendo un ruolo sempre più rilevante nell'ambito delle politiche urbane, diventando un asse d'intervento prioritario per riorganizzare i processi locali di produzione e consumo secondo paradigmi più sostenibili (Dansero, Toldo, 2014).

Allontanandoci dalla povertà alimentare e abbracciando il tema più ampio delle politiche del cibo per lo sviluppo locale, troviamo il lavoro di Marzia Ingrassia e colleghi, i quali hanno affrontato la dieta mediterranea come impulso allo sviluppo locale del territorio siciliano. Il termine «Dieta Mediterranea» è stato coniato per la prima volta da Ancel Keys e Margaret Haney Keys nel 1975 (Keys and Keys, 1975), con l'intento di contrastare le mode delle diete dimagranti e iperproteiche. Dal 2010 l'UNESCO ha riconosciuto la Dieta Mediterranea (DM) come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Nonostante la candidatura della DM come patrimonio immateriale sia stata rappresentata congiuntamente da ben sette paesi del Bacino del Mediterraneo (Italia, Spagna, Grecia e Marocco, Cipro, Croazia e Portogallo), la Sicilia è stata individuata dagli stessi Paesi come luogo simbolico di rappresentanza, per via della sua posizione geografica e della storia che ha visto la fusione di molteplici civiltà e popoli. Accanto alla sua valenza nutrizionale e culturale si sta prendendo coscienza dell'importanza che riveste anche in tema di sostenibilità ambientale. Nel corso della ricerca, è stato portato avanti uno studio per capire se la Dieta Mediterranea è considerata nella promozione dello sviluppo locale in Sicilia. Lo studio dimostra che il significato della Dieta Mediterranea è poco conosciuto dai turisti che soggiornano in Sicilia (anche da quelli siciliani) e poco utilizzato come valore aggiunto dai ristoratori. Nonostante ciò, il

ricotta, pollo, uova) e di alimenti vegetali (frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali); riciclo di avanzi con nuove ricette; programmazione ex-ante della spesa familiare evitando grandi scorte che potrebbero non essere consumate.

38,3% dei ristoratori considera la Dieta Mediterranea come una risorsa locale, e il 48,3% una risorsa turistica o un elemento da utilizzare per promuovere i prodotti e la cucina italiana nel mondo. Attraverso il turismo è possibile attivare un meccanismo virtuoso che genera importanti ricadute economiche e sociali, coinvolgendo l'intero tessuto sociale e tutti i settori di attività.

In seguito agli interventi, sono emerse questioni interessanti in merito alle tematiche sopradescritte. In particolare, è stato evidenziato che il fallimento del mercato e dello stato sociale possono considerarsi tra le principali cause del fenomeno della povertà alimentare. In questo doppio fallimento degli attori privati e pubblici, il terzo settore e la società civile hanno risposto prontamente attraverso pratiche innovative di solidarietà. Infine, è stata affermata più volte la necessità di includere il raggiungimento della sicurezza alimentare tra i principali obiettivi delle Food Policy, così da garantire il diritto al cibo e giungere ad una ri-politicizzazione dello stesso in termini di accesso, uguaglianza e sovranità alimentare.

Bibliografia

Arcuri, S., Minotti, B., & Galli, F. (2022). Food policy integration in small cities: The case of intermunicipal governance in Lucca, Italy. *Journal of Rural Studies*, 89, 287-297.

CREA. (2018). Linee Guida per una sana alimentazione- Revisione 2018. Available online at: <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

Dansero, E., Di Bella, E., Peano, C., & Toldo, A. (2016). Nutrire Torino Metropolitana: verso una politica alimentare locale. *Agriregionieuropa*, 44.

Dansero, E., Toldo, A. (2014), "Nutrire le città: verso una politica alimentare metropolitana", editoriale n.27 *PolitichePiemonte*.

Dowler, E., Turner, S., and Dobson, B., (2001) *Poverty Bites: Food, Health and Poor Families*. London: Child Poverty Action Group.

FAO. (2006). *Food Security*. June 2006, Issue 2.

Keys, A., and Keys, M. (1975). *How to Eat Well and Stay Well: The Mediterranean Way*. Garden City: Doubleday.

Mazzocchi, G., Minotti, B., & Marino, D. (2022). Governance Scenarios on the Co-design of the Food Policy in Rome. *Rivista Italiana di Politiche Pubbliche*, 17(3), 451-477.

O'Connell, R., & Brannen, J. (2016). *Food, families and work*. Bloomsbury Publishing.

World Food Summit. (1996). *Rome Declaration on World Food Security*.