



La rete Food PRIDE Italia: buone pratiche per il contrasto alla povertà alimentare e allo spreco.

Veronica Allegretti, Università di Torino

La rete Food PRIDE Italia (Partecipazione, Recupero, Inclusione, Distribuzione, Educazione) nasce nel 2019 da un'iniziativa torinese, sostenuta dalla Compagnia di San Paolo, che unisce inizialmente nel gruppo Food Pride Torino decine di realtà associative della città impegnate nella lotta allo spreco alimentare e all'esclusione sociale delle persone in difficoltà. In particolare, la rete torinese aveva come obiettivi principali il recupero e la valorizzazione sociale delle eccedenze alimentari e il sostegno materiale alle persone in difficoltà, favorendo allo stesso tempo iniziative di sensibilizzazione e educazione contro lo spreco e promuovendo lo sviluppo di una comunità solidale e consapevole. Il cibo invenduto, proveniente da numerosi mercati rionali e negozi di quartiere della città, diviene in questo modo un prodotto di valore e non uno scarto.

Molto presto cresce la necessità di una riflessione collettiva allargata - in grado di andare oltre il territorio della città di Torino - sui temi della povertà alimentare, dello spreco e delle forme che assumono le diverse iniziative di solidarietà, al fine di superare un sistema emergenziale e depoliticizzato dell'assistenza. Nasce così Food PRIDE Italia, rete attualmente composta da circa 50 organizzazioni, distribuite in 10 regioni italiane, che si occupano, su varia scala e con modalità differenti, di perseguire gli obiettivi sanciti dal manifesto Food PRIDE, che possono riassumersi nei cinque principi/azioni che compongono l'acronimo PRIDE e che, a loro volta, possono essere associate ad altrettante buone pratiche, oggetto delle azioni di

alcune organizzazioni firmatarie del manifesto Food PRIDE¹.

Per quanto riguarda il primo principio - la Partecipazione - una pratica virtuosa è rappresentata dall'operato dell'Associazione Eufemia e, in particolare, dal progetto di Cibofficina. Negli ultimi anni, l'Associazione Eufemia ha progettato e condotto numerosi laboratori di cucina socializzanti, svolti insieme a persone in condizione di estrema fragilità, al fine di favorire il recupero dell'agency e delle capacità legate al cibo di ciascun e ciascuna partecipante, concentrandosi sulle dimensioni sociali e psico-emotive della povertà alimentare e favorendo l'incontro e la relazione attraverso la pratica del cibo all'interno di programmi di welfare innovativi. L'iniziativa viene così descritta: "Parte dei prodotti raccolti da mercati e negozi sono utilizzati nei nostri laboratori di cucina sociale in cui i partecipanti, appartenenti a fasce deboli quali disabili psichici, senza fissa dimora, richiedenti asilo, persone a bassissimo reddito, diventano protagonisti nella realizzazione di piatti creativi e nella preparazione di merende condivise cucinate per alimentare momenti conviviali"². In parallelo, l'Associazione ha avviato il progetto Cibofficina, uno spazio comunitario definito come un laboratorio permanente di cucina sociale, aperto a tutte le persone in condizione di fragilità, in cui saranno disponibili due cucine

¹ Si veda <http://www.foodpride.eu/il-manifesto-food-pride/>, per la lista completa delle organizzazioni aderenti.

² <http://www.foodpride.eu/cucina/>

professionali attrezzate, un frigo e una dispensa di quartiere, in cui le eccedenze raccolte saranno messe a disposizione per preparare autonomamente i pasti e una zona refettorio, per consumarli in un ambiente conviviale e accogliente. La Cibofficina ospiterà anche eventi di formazione legati al cibo e una mensa sociale, in cui le eccedenze saranno trasformate in pasti.

Il secondo principio -il Recupero – vede nell’esperienza della “Città a spreco zero” con Ricibo a Genova una pratica virtuosa e potenzialmente replicabile, laddove vi siano le condizioni. La rete Ricibo nasce nel 2017 a Genova, su iniziativa di numerose organizzazioni locali dedite al contrasto allo spreco alimentare e alla povertà, con l’obiettivo di “rafforzare l’impatto delle azioni di recupero [del cibo] e distribuzione in città”³. Attraverso la mappatura del territorio, in particolare del welfare alimentare locale e dell’offerta di cibo in città, la rete si è dotata di uno strumento innovativo di gestione del sistema di recupero e redistribuzione, attivando un sistema capillare di recupero di quartiere. Insieme a decine di altre realtà benefiche italiane, Ricibo utilizza la web app Bring the Food, nata nel 2020 da un’idea del Banco Alimentare del Trentino-Alto Adige e della Fondazione Bruno Kessler: la piattaforma permette di segnalare in tempo reale le eccedenze alimentari, mettendo in contatto il sistema di distribuzione del cibo e le organizzazioni solidali, garantendo un sistema di comunicazione e di condivisione delle informazioni, che riduce il carico di lavoro sui volontari e sulle volontarie e che permette di aumentare così le capacità di recupero, in un’ottica di riduzione dello spreco. L’introduzione dello strumento informatico nella gestione delle attività della rete Ricibo costituisce uno dei tasselli per la buona riuscita dell’esperienza genovese, insieme alla capacità di condivisione delle risorse alimentari e logistiche tra le strutture, fornendo così a chi fruisce delle attività “cibo sano e vario, pasti più completi e prodotti più variegati”⁴.

Per il terzo principio – Inclusione - la buona pratica riguarda il progetto di governance partecipativa della Piana del Cibo, in Toscana. Nel 2019, dalla collaborazio-

ne fra i Comuni di Lucca, Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica, nasce il Consiglio del cibo unitario della Piana di Lucca, uno strumento di democrazia alimentare, volto alla gestione coordinata e partecipata delle politiche del cibo. Il Piano intercomunale viene sancito a seguito di un processo comunitario, che ha visto la partecipazione di cittadini e cittadine e altri soggetti portatori di interesse, finanziato dai comuni partecipanti e della Regione Toscana⁵, il cui obiettivo primario consiste nella realizzazione di un sistema del cibo sostenibile, giusto, buono e sano. L’esperienza della Piana del Cibo si distingue per l’innovativo sistema di governance, costruito in modo da facilitare la partecipazione di tutti gli attori del sistema alimentare; il più importante è il Consiglio, che permette di: “coordinare l’azione delle amministrazioni locali, di promuovere la co-progettazione con gli attori del territorio e di garantire il protagonismo dei cittadini, delle associazioni e del terzo settore attraverso la partecipazione al disegno delle politiche del cibo e il monitoraggio dell’attuazione del Piano del cibo” (Piano Intercomunale del Cibo Piana di Lucca 2019). Le Agorà del Cibo, insieme ai Tavoli tematici, ai Coordinatori dei tavoli tematici e all’Assemblea dei sindaci del cibo, costituiscono dei momenti fondamentali di partecipazione degli stakeholder, degli esperti e delle esperte del sistema del cibo e di chi amministra il territorio, garantendo un sistema fondato sulla democrazia e la partecipazione attiva.

Il quarto principio attiene alla Distribuzione delle eccedenze a fine di sostenibilità ambientale e sociale, e trova nelle azioni di Avanzi Popolo 2.0 a Bari una pratica virtuosa. Il progetto Avanzi Popolo 2.0 nasce a Bari dall’iniziativa dell’Associazione Onlus “Farina o8o”, da tempo impegnata nel contrasto alla povertà alimentare e allo spreco. La rete, che da una decina di volontari/e nel 2014 è passata a comprendere circa 80 organizzazioni benefiche, basa le proprie attività solidali e antispreco su molteplici forme di condivisione alimentare, dalla più tradizionale distribuzione di pasti recuperati in favore di persone senza fissa dimora, all’impiego di una piattaforma di food sharing, su cui chiunque può condividere con gli altri iscritti alimenti che ha in casa, in prossima scadenza o che non consuma. La condivisione del cibo viene promosso anche attraverso reti fisiche di prossimità, grazie al progetto

3 <https://ricibo.org/progetto/chi-siamo/>.

4 <https://ricibo.org/progetto/cosa-facciamo/>

5 <https://pianadelcibo.it/come-funziona/>

Frigo Solidale che: “promuove azioni d’interazione sociale sul territorio e la diffusione della pratica del food sharing attraverso l’installazione, in tutto il territorio della città di Bari e provincia, di sette frigoriferi e dispense solidali, utili a lasciare o ritirare cibo ancora commestibile⁶, situati presso gli sportelli Caritas, uno spazio di co-working e l’Università di Bari”. Il frigo di comunità, in questo modo, diventa non solo uno strumento di contrasto alla povertà alimentare, ma anche uno momento di costruzione della comunità, in cui commercianti, residenti, comunità universitaria, organizzazioni benefiche, volontari e volontarie, beneficiari e beneficiarie mettono al centro il valore della sostenibilità, sia sociale, sia ambientale.

Infine, per quanto concerne il quinto principio – l’Educazione - è possibile citare come buona pratica in merito al rapporto fra nuove generazioni e il cibo, l’esperienza di WhyNok? A Ceglie Messapica, In Val d’Itria, il movimento WhyNok? lotta dal 2019 contro lo spreco alimentare causato dalla raccolta selettiva nei campi, che, per esigenze estetiche e di mercato, lascia a terra frutta e ortaggi perfettamente edibili, ma con forme e dimensioni considerate imperfette. Alla riduzione del food loss si affiancano le numerose attività educative rivolte ai più giovani, la vera vocazione del movimento: “WhyNok? ha tra gli obiettivi quello di far conoscere il calendario della stagionalità per scegliere frutta e verdura giusta al momento giusto, di sensibilizzare alla bellezza dell’imperfezione, di abituare a non sprecare⁷” le giovani generazioni, attraverso laboratori e lezioni interattive, in cui l’educazione alimentare viene narrata, impiegando strumenti pedagogici quali il racconto fantastico e il disegno.

Nel febbraio 2022 la Rete Food PRIDE Italia si è incontrata per la prima volta a Torino, dopo due anni di lavori a distanza: l’evento ha registrato la partecipazione di numerose organizzazioni della rete, dell’Università di Torino e dell’Associazione Action Aid, costituendo un importante passo verso il consolidamento del network, sia verso l’interno, sviluppando la reciproca conoscenza delle realtà locali, sia verso l’esterno, costituendosi come interlocutore legittimo a tutti i livelli.

6 <https://www.avanzipopaolo.it/frigo-solidale/>

7 <https://www.whynok.com/scuola>