



mangiafin²²



RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

Volume 1, Numero 2

Dicembre 2022

RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo

La rivista RE|CIBO nasce all'interno della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo con l'obiettivo di creare un contesto interdisciplinare di dibattito e di confronto sui temi alimentari. La rivista ospita articoli scientifici ("primi piatti") e divulgativi ("secondi piatti"), e delle rubriche che anticipano temi di ricerca e raccontano progetti ("antipasti"), e che ospitano recensioni e buone, o cattive, pratiche alimentari ("caffè e ammazzacaffè").

Volume 1, Numero 2

Dicembre 2022

DIRETTRICE RESPONSABILE: Chiara Spadaro

DIRETTORE SCIENTIFICO: Davide Marino

COMITATO DI REDAZIONE: Luca Battisti; Federico Cuomo; Egidio Dansero; Giulia Giacché; Isabella Giunta; Davide Marino; Giampiero Mazzocchi; Bianca Minotti; Yota Nicolarea; Giacomo Pettenati; Angelica Pianegonda; Vittoria Santarsiero; Chiara Spadaro; Alessia Toldo

COMITATO SCIENTIFICO: Giaime Berti; Panos Bourlessas; Paola Branduini; Gianluca Brunori; Andrea Calori; Egidio Dansero; Francesca Forno; Alessandra Manganelli; Davide Marino; Giampiero Mazzocchi; Mariavaleria Mininni; Yota Nicolarea; Claudia Paltrinieri; Giacomo Pettenati; Matteo Puttilli; Adanella Rossi; Roberto Sensi; Alessia Toldo

CURATORI DELLE SEZIONI:

ANTIPASTI: Luca Battisti, Federico Cuomo, Bianca Minotti

PRIMI PIATTI: Egidio Dansero, Giulia Giacché, Isabella Giunta, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi

SECONDI PIATTI: Egidio Dansero, Giulia Giacché, Isabella Giunta, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi

CAFFÈ' E AMMAZZACAFFÈ': Federico Cuomo, Chiara Spadaro, Alessia Toldo

GRAFICA DI COPERTINA: Margherita Brunori

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE: Angelica Pianegonda

STAMPA: giugno 2023

Re|Cibo è edito dall'Università di Torino in collaborazione con la Rete italiana politiche locali del cibo, c/o Università di Torino, Dipartimento Culture Politica Società, Lungo Dora Siena 100, 10153 Torino

ISSN 3034-834X

Re|Cibo è pubblicato dall'Università di Torino nella piattaforma Open Access Journals dell'Università di Torino:

<https://www.ojs.unito.it/index.php/recibo/index>

Tutte le immagini sono state fornite dagli autori, salvo diversa indicazione.

Il presente volume è coperto da licenza Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International Public License

Contatti: redazione.recibo@gmail.com

MENU

1 EDITORIALE

Il cibo al centro del mondo a un anno dall'invasione dell'Ucraina
a cura della Redazione

2 ANTIPASTI

Un assaggio

I progetti europei del Comune di Milano per innovare la food policy
Andrea Magarini e Marco Mazziotti

Cosa bolle in pentola

La mensa che nutre. Sfide e opportunità per la comunità e il territorio
Alessandra Manganelli e Claudia Paltrinieri

Quasi cotto

15-Minute City e Alternative Food Networks
Riccardo Bruno

3 PRIMI PIATTI

Atlante del Cibo di Matera. Verso una governance agro-urbana
Mariavaleria Mininni e Miriam Romano

Viaggio verso la sostenibilità: un'opportunità per il settore della distribuzione automatica di cibo e bevande

Alberto Bertossi, Francesco Marangon, Stefania Troiano

Una food policy federiciana: il Food Policy Hub di Andria
Nicola Fattibene e Daniele Fattibene

Il progetto Nutrire Trento: evoluzione e aggiornamento dell'esperienza
Francesca Forno e Mattia Andreola

6	<i>L'implementazione di un Piano del Cibo: il caso di Castel del Giudice</i> Francesca Curcio, Giampiero Mazzocchi, Manuela Virtuoso e Carmine V. Mosesso	78
6	<i>Alimentazione, prezzi, mercato e povertà. Le interazioni delle molteplici cause della più lunga crisi economica nella storia recente viste dai campi.</i> Antonio Onorati	87
11	4 SECONDI PIATTI	
11	<i>La Sicurezza Alimentare e le Politiche Locali del Cibo al Convegno SIDEA 2022</i> Francesca Felici e Francesca Curcio	98
14	<i>La sessione sugli Atlanti del cibo a Terra Madre, una lettura trasversale</i> Chiara Spadaro	102
17	<i>I sistemi montani del cibo: tra cibo di montagna e cibo in montagna</i> Giacomo Pettenati	107
21	<i>Dai programmi europei alle politiche urbane del cibo, in un approccio di "policy mobility"</i> Luca Battisti, Riccardo Giovanni Bruno, Federico Cuomo, Egidio Dansero e Giacomo Pettenati	112
41	5 CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ	
41	Cibo per l'anima <i>The practice of eating</i> Alessia Toldo	119
55	Buone da mangiare	
62	<i>La rete Food PRIDE Italia: buone pratiche per il contrasto alla povertà alimentare e allo spreco.</i> Veronica Allegretti	121

Editoriale



Il cibo al centro del mondo a un anno dall'invasione dell'Ucraina

La Redazione

Il secondo numero di Re|Cibo, chiuso il 31 dicembre 2022, segue il nostro “menù” attraverso una varietà di “portate” che attraversano in diversi modi i temi delle politiche locali del cibo. Si conclude con questo secondo numero il primo anno della rivista, anno che ha in gran parte coinciso con la crisi russo-ucraina che, a sua volta, si sovrappone e interagisce con molteplici crisi globali, prime fra tutte quella climatica e quella pandemica. La drammatica guerra russo-ucraina ha riportato all'attenzione mondiale il tema delle filiere del cibo, dell'approvvigionamento, degli input connessi alla produzione, e delle politiche con cui, a scale differenti, si affrontano simili crisi. Ed è questo il tema a cui abbiamo voluto dedicare l'apertura di questo numero della rivista.

La prima conseguenza della guerra, brutale e diretta – anche se spesso trascurata da molti canali d'informazione –, è la grave insicurezza alimentare generata dagli impatti economici e umanitari sulla regione di guerra. Maggiore risalto è stato dato alla questione dei mercati e delle filiere globali. La Russia e l'Ucraina producono insieme circa il 12% di tutte le calorie alimentari scambiate a livello globale, e rappresentano il 29% delle esportazioni mondiali di grano, il 19% delle esportazioni di mais e il 78% di oli di semi. Dal 2018 al 2020, solo l'Ucraina è stata responsabile della produzione del 50% di questo prodotto a livello globale, e tra il 10 e il 15% di grano, orzo e mais. L'effetto globale sui prezzi dei prodotti alimentari – in particolare modo dei cereali – è stato immediato. Gli indici dei prezzi alimentari calcolati

dalla FAO hanno subito nei primi mesi di guerra una impennata rapidissima, con picchi dei prezzi mai così estremi dalla crisi del 2008-2011.

L'impatto di questa oscillazione dei mercati – sia per la contrazione dell'offerta, sia per i prezzi – è stato a carico soprattutto per quei paesi fortemente dipendenti dalle esportazioni dalla regione del Mar Nero, anche se grazie anche all'accordo *Black Sea Grain*¹ l'allarme è, almeno in parte, rientrato. Ma i prezzi dei prodotti agricoli sono stati spinti al rialzo non solo dalle difficoltà delle filiere globali, ma anche dalle forti perturbazioni che hanno interessato il mercato dei fertilizzanti e quello dell'energia. La Russia è infatti un importante produttore di fertilizzanti azotati (il 10% circa della produzione globale nel 2018), ma anche di potassici e fosfatici. Inoltre, le sanzioni economiche sulle esportazioni di gas naturale hanno agito sui costi dell'energia, e quindi dei fertilizzanti, oltre che di altri fattori della produzione.

Questo processo si è quindi tradotto in una sensibile crescita dei costi di produzione e dei costi del cibo. I generi alimentari, insieme all'energia, sono infatti il fattore che maggiormente ha spinto al rialzo i prezzi al consumo, con una spinta inflattiva che non si registrava da decenni (in Italia l'inflazione al 2022 si è attestata all'8,1%, il valore più alto dal 1985). L'*International Monetary Fund* ha stimato che l'aumento dei prezzi abbia aggiunto nel 2022 sei punti percentuali all'inflazio-

¹ *Black Sea Grain* è l'accordo internazionale con il quale è stata garantita l'esportazione agricola dall'Ucraina.

ne dei prodotti alimentari al consumo, mettendo a rischio soprattutto le persone che erano già più vulnerabili.

Nonostante i segnali incoraggianti degli indici FAO, secondo l'ultimo *World Economic Outlook*,² i prezzi alimentari globali rimarranno elevati e turbolenti, sia per la guerra, sia per il mercato dell'energia, e ancora per cause ambientali che influiranno sui raccolti.

“Siamo sulla strada di una furiosa catastrofe alimentare”, ha affermato il segretario generale delle Nazioni Unite, António Guterres, al G20 di Bali, nel novembre 2022. Pochi giorni prima, alla COP27 di Sharm el-Sheikh, aveva detto: “Siamo sulla strada per l'inferno climatico con il piede sull'acceleratore”. La siccità e altri fenomeni climatici estremi hanno ridotto i raccolti in tutto il mondo, rendendo visibile la sinergia tra crisi differenti, già resa evidente dalla pandemia di Covid-19 (si era parlato allora di “sindemia”). In questo scenario, la crisi climatica diverrà il *driver* più importante dell'insicurezza alimentare, rendendo più incerta la produzione di cibo nei prossimi decenni, mentre la popolazione mondiale si avvicina ai 10 miliardi.

La crisi alimentare susseguente la guerra ha messo in evidenza la fragilità e l'insostenibilità del sistema alimentare globale, con una rete commerciale controllata da una manciata di multinazionali e con pochi paesi che dominano la produzione e la vendita del cibo. Jennifer Clapp, vicepresidente dell'High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition, ha dichiarato: “C'è una concentrazione di raccolti, una concentrazione di paesi e la concentrazione di aziende... e poi c'è la quarta C in questa equazione, il clima”.

In questo scenario, crediamo che a breve termine sia indispensabile dare continuità alla *Black Sea Grain Initiative*, la cui sospensione ridurrebbe le forniture globali di grano e mais di 1,5 punti percentuali, con una ripercussione sui prezzi dei cereali del 10% entro un anno.

Ma è anche necessario guardare oltre la contingenza: per farlo, ripartiamo dalle

parole di António Guterres al G20 di Bali: “La guerra in Ucraina ha messo in luce i profondi rischi della nostra dipendenza dai combustibili fossili. Le crisi urgenti di oggi non possono essere una scusa per ricadere o fare *greenwashing*. Semmai, sono un motivo per una maggiore urgenza, un'azione più forte e una responsabilità effettiva”.

Queste crisi hanno dimostrato l'importanza della costruzione di sistemi agroalimentari resilienti, concetto che si è paradossalmente svuotato di politiche reali, al crescere della sua virale diffusione. Anche la strategia europea *Farm To Fork* si pone l'obiettivo di una trasformazione del sistema alimentare europeo (prevedendo, ad esempio, la riduzione dell'uso di fertilizzanti minerali del 50% entro il 2030), e dovrebbe diventare uno degli assi principali del *Green Deal*. Eppure, questa politica è stata recentemente messa in discussione. Il commissario europeo per l'agricoltura, Janusz Wojciechowski, ha affermato che occorre “tenere d'occhio gli obiettivi di queste politiche nel contesto della sicurezza alimentare”. Il concetto di sicurezza alimentare sembra così essersi saldato a quello di sovranità alimentare, e quest'ultimo viene ormai adottato da alcuni governi (compreso quello italiano) e dalle *lobby* agroindustriali, in un modo molto diverso dall'idea proposta per la prima volta da La via Campesina nel 2003.³ L'ex ministro dell'Agricoltura e del cibo francese, Julien Denormandie, ha dichiarato: “I terribili eventi che si stanno verificando in Ucraina gettano una luce tragica sulla necessità di rafforzare la nostra sovranità alimentare in modo da garantire la sicurezza alimentare in tempi di crisi, sia all'interno dell'Unione europea che nel mondo”.⁴ Anche la Federazione Nazionale dei Sindacati degli Agricoltori (FNSEA) ha dichiarato che “la logica della decrescita auspicata dalla strategia europea *Farm To Fork* deve essere profondamente messa in discussione”, criticando la devoluzione del 4% della terra alle aree non produttive nella Politica Agricola Comune (PAC).

In direzione contraria a questi segnali crediamo, invece, che quanto sta succedendo dovrebbe essere un incentivo per accelerare la transizione attraverso un'agri-

² Si veda il report www.imf.org/en/Publications/WEO/Issues/2022/10/11/world-economic-outlook-october-2022.

³ Si veda: viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria.

⁴ Tratto da: presidence-francaise-consilium-europa-eu.

coltura indipendente dai combustibili fossili e dai fertilizzanti di sintesi. In altre parole, l'attuazione della strategia *Farm To Fork* dovrebbe essere accelerata: le preoccupazioni in tema di sicurezza e sovranità alimentare non possono e non devono mettere in secondo piano il percorso verso la transizione ecologica.

È un punto di vista emerso anche dalle Osservazioni sulla prima versione del Piano Strategico Nazionale della PAC, inviate all'Italia dalla Commissione Europea, che ricordavano che “l'attuale impennata generalizzata dei prezzi dei prodotti di base pongono in primo piano, con la massima evidenza, il legame essenziale tra la transizione per il clima e la sicurezza alimentare”. Il *position statement* del Center for Food Policy di Londra, nel dicembre 2022 si esprimeva in maniera analoga, denunciando lo scarso impegno politico: “Le riunioni del G20 e della COP27 del novembre 2022 hanno compiuto progressi minimi sugli impegni per cambiare i sistemi alimentari. La necessità di mantenere bassi i prezzi del cibo viene utilizzata per giustificare il nostro sistema alimentare insostenibile e malsano”.⁵

Quale ruolo possono avere in questo quadro le politiche locali del cibo? Se si prendono in esame – anche in modo estremamente sintetico – le analisi, i commenti, le valutazioni che provengono da diversi centri di ricerca e da *think tank*, possiamo trovare da un lato delle indicazioni sulla scala internazionale e/o macroeconomica; dall'altro su una scala più ridotta, o transcalari.

Tra le prime, ad esempio, viene citato il ruolo fondamentale del commercio internazionale dei cereali, ma anche l'accesso globale ai fertilizzanti, eliminando, per quanto possibile, le barriere commerciali che limitano l'offerta globale con impatti negativi globali, come si è già visto nella crisi alimentare del 2007-2008. Diverse indicazioni di *policy* vengono fornite per allentare le tensioni di approvvigionamento; da un lato si dovrebbe dare corso a politiche che stimolino la produzione alimentare interna (pur con le possibili contraddizioni viste prima); dall'altro rispolverare la “vecchia” politica delle scorte, utilizzabili per contrastare la crisi alimentare in aree come il Medio Oriente e il Nord Africa – particolarmente colpite dalla mancanza di grano per la crisi Ucraina. In questa fase, evitare di accumulare scorte può contribuire a tenere bassi i prezzi, mentre a livello euro-

peo sarebbe strategico gestire le riserve in modo aggregato. È evidente che tali iniziative vanno considerate in un'ottica globale, considerate le speculazioni che, “giocando” proprio con le commodities, scommettono sulle variazioni di prezzo indotte dalle ingenti immissioni o ritiri dal mercato delle materie prime agricole, spesso manovrati dagli stessi investitori o da società collegate. Ulteriori sforzi andrebbero fatti, inoltre, per sostenere il Programma alimentare mondiale delle Nazioni Unite, per affrontare le crisi alimentari acute nelle regioni vulnerabili.

Un segnale importante potrebbe infine riguardare la politica dei sussidi, indirizzandoli maggiormente verso le colture per il consumo umano e riducendo quelle per l'alimentazione del bestiame e la produzione di biocarburanti. Questi ultimi sono un punto focale: secondo il World Resources Institute la riduzione del 50% della produzione utilizzata per ottenere etanolo negli Stati Uniti e in Europa compenserebbe tutte le esportazioni perse di grano, mais, orzo e segale ucraini. La minore domanda di biocarburanti agirebbe anche sui prezzi dei prodotti alimentari. Aumentare il rendimento delle colture sulle terre già agricole sarebbe importante anche per la sicurezza alimentare ed economica dei piccoli agricoltori nei paesi a basso reddito. Combinato con altre politiche per proteggere la natura, inoltre, tale aumento potrebbe offrire benefici per il clima e la biodiversità.

La maggior parte di queste politiche sono di natura contingente, a breve termine. In tempi più lunghi, invece, sarebbe necessaria una forte convergenza verso politiche in grado di indirizzare il sistema alimentare globale su un percorso più sostenibile in grado di resistere agli shock politici e climatici.

È questo, dunque, lo scenario in cui dovrebbero muoversi le politiche locali del cibo, che spesso si pongono obiettivi coerenti con quelli richiamati in precedenza, primo fra tutti quello della sicurezza alimentare. Ne scriviamo anche tra le pagine di questo secondo numero di Re|Cibo, attraverso la sintesi di una delle sessioni sulla *food policy* del convegno della Società italiana di economia agraria (Sidea), nel settembre 2022. Rispetto a una prospettiva globale viene sottolineata l'importanza di trasformare dei sistemi agricoli per garantire il diritto al cibo. Questo secondo numero propone anche alcuni esempi concreti di politiche locali (nelle città di Andria, Matera, Trento, Castel del Giudice) che, a diversa scala territoriale e con strumenti multiformi, perseguono la ricerca di una governance dei relativi

5 Si veda: www.city.ac.uk.

sistemi alimentari. Il tema della governance viene anche ripreso attraverso una analisi comparata degli Atlanti del cibo, che riporta gli esiti di un incontro svoltosi a Terra Madre, a Torino, nel settembre 2022. Inoltre, un'attenzione verso la sostenibilità è testimoniata dal tema della distribuzione del cibo e delle bevande, e ai riflessi di questa modalità di distribuzione. Tra gli articoli troviamo infine un riferimento "territoriale" importante nell'analisi tra *food policy* e aree montane. Il numero è completato – come prevede la struttura della rivista – dalle rubriche: gli "antipasti" e il "caffè". Nei primi vengono presentati alcuni progetti europei – tra cui "Food Trail" – che lavorano sulle *food policy* in Italia, e viene dato spazio al tema centrale delle mense scolastiche, attraverso il lavoro di uno dei tavoli della Rete politiche locali del cibo. Nelle rubriche finali invece vengono presentate letture e buone pratiche ("Practice of eating", di Alan Warde, e l'esperienza di "Food Pride"), e un aggiornamento della mappa delle politiche del cibo in Italia proposta dal primo numero della nostra rivista.

Antipasti



I progetti europei del Comune di Milano per innovare la food policy

Andrea Magarini, Comune di Milano

Marco Mazziotti, Comune di Milano

L'innovazione delle food policy in Europa passa anche dai progetti finanziati dal programma Horizon. Le città europee del Working Group Food di Eurocities e del Milan Urban Food Policy Pact (in primis Milano, Copenhagen e Ghent) dal 2015 sono attive in un'ampia strategia di advocacy, avviata a Milano durante Expo con il lancio di "Food 2030", che ha generato opportunità a cascata in oltre 60 città (fig. 1) e contribuito a rafforzare l'azione sulle food policy delle DG europee coinvolte.

Il Comune di Milano dispone di un punto di vista privilegiato; essendosi sia promotore dell'advocacy, sia beneficiario di tali opportunità. In quest'ottica, tralasciando l'interessante percorso che ha consentito di arrivare ai risultati odierni, Milano sta coordinando e partecipando a 9 progetti europei¹, gestendo direttamente un budget europeo di 21,5 M€ e lavorando con 167 partner dei quali 56 città europee. L'intuizione del Comune di Milano e della Fondazione Cariplo è stata quella di connettere localmente ogni progetto ad un'azione attuativa della food policy, avendo un approccio integrato e non occasionale.

1. Catalogo dei progetti e del loro impatto sulla food policy

Oltre al contributo nel perseguire la missione del MUFPP, ogni progetto è stato

ideato fin dalla scrittura per innovare le azioni attuative della food policy del Comune di Milano. Aderire a questi partenariati stimola il confronto con attori rilevanti verso l'innovazione:

- *Horizon Food Trails (capofila)*, azione pilota di *nudging* nelle mense scolastiche per la riduzione dello spreco alimentare;
- *Horizon School Food 4 Change (partner)*, azioni pilota di educazione alimentare e filiere corte nelle mense scolastiche;
- *Horizon Cultivate (partner)*, analisi costi-benefici delle azioni di aiuto alimentare e contrasto allo spreco di cibo;
- *Horizon Clever Food (partner)*, analisi sulla sussidiarietà delle food policy locali rispetto all'attuazione delle politiche nazionali.
- *DEAR Food Wave (capofila)*, campagna di informazione e ingaggio realizzata con giovani under-35 sull'impatto ambientale del cibo;
- *Urbact Next Agri (capofila)*, sviluppo di azioni integrate sull'agricoltura urbana e periurbana;
- Si aggiungono inoltre 3 progetti (*AfriFOODlinks*, *IURC* e *ICP*) per la diffusione del MUFPP in Africa e Asia Pacifico.

In diversi progetti il Comune ha coinvolto altri partner come Milano Ristorazione, SogeMi, AMSA, Fondazione Cariplo, Politecnico di Milano, contribuendo allo sviluppo di innovazioni comuni e radicate.

¹ 3 capofila, 6 partner; progetti Horizon, Urbact, Dear, IURC, ICP.

In quest'ottica risulta efficace monitorare gli ambiti e le infrastrutture impattate dai progetti, per attivare i meccanismi di scalabilità.

Policy	Ambiti di policy	Infrastruttura impattata	Valorizzazione risultati
Food trails	Mense scolastiche Spreco Alimentare	8 Refettori pubblici intervento nudging	160 refettori, orientando budget manutenzione
School Food 4 Change	Educazione Alimentare	12 scuole pubbliche	340 scuole, attraverso formazione personale
	Filiere Corte	4 bandi di fornitura	37 bandi, riorientamento
Cultivate	Aiuto Alimentare Dono di eccedenze	Mappatura degli Enti attivi nell'aiuto alimentare e colmare i gap operativi	

Tabella 1 - Relazione tra gli ambiti di policy impattati dai progetti e loro scalabilità sull'intera infrastruttura gestita (elaborazione propria).

In conclusione il Comune di Milano, implementando il ciclo di vita di ciascun progetto europeo, sta sviluppando una serie di approcci per innovare le proprie azioni.

Lo fa coinvolgendo le proprie strutture amministrative, le società partecipate e gli attori locali, restando in contatto con un'ampia rete di partner in tutta Europa per un costante aggiornamento con le più recenti tendenze, sperimentazioni e ricerche.

Attraverso gli strumenti della ricerca e innovazione il Comune di Milano ha maturato una capacità di lettura del contesto per porre le "decisioni di policy" su

basi scientifiche; monitorando l'impatto anche grazie al coinvolgimento di terze parti del mondo della ricerca, impegnandosi nella rendicontazione (interna ed esterna) dei risultati raggiunti.

L'insieme di questi approcci e attitudini rappresenta il circolo virtuoso delle innovazioni alla base della food policy di Milano.

L'obiettivo è inoltre che l'esperienza presente possa fornire una serie di innovazioni da scalare in altri contesti. In particolare, grazie al lavoro del *Food Trails Impact Investors Living Lab*, si stanno sviluppando strumenti anche su questa componente attraverso il riorientamento del Bilancio Comunale, l'ottenimento di grant per investimenti ad elevato rischio, la costruzione di partnership con altri attori in grado di co-investire, lo sviluppo di strumenti di impact financing. Innovazioni che, sperimentate a Milano, sono pronte per diffondersi a cascata in tutta Europa.



La mensa che nutre. Sfide e opportunità per la comunità e il territorio

Alessandra Manganelli, HafenCity Universität Hamburg
Claudia Paltrinieri, Foodinsider

Parte integrante degli acquisti pubblici sostenibili, i programmi di mensa scolastica incarnano una visione del cibo come bene pubblico e come motore di sviluppo di una comunità locale. Come tali, i programmi mensa costituiscono il cardine di una food policy. Tale centralità della mensa nella food policy è data dal fatto che il cibo consumato collettivamente si trasforma da bene di consumo privato—e quindi soggetto a logiche di mercato individualistiche e prettamente funzionali—a motore educativo, di sensibilizzazione e socialità. Inoltre, creando comunità e favorendo processi di re-localizzazione, le mense scolastiche hanno il potenziale per innescare processi di trasformazione del sistema alimentare, obiettivo centrale di una food policy. Da un lato, introducendo opportuni criteri sulla provenienza dei prodotti, i programmi mensa possono aiutare a promuovere un’agricoltura locale, basata su filiere corte e specificità regionali, aprendo così fette di mercato locale ai piccoli-medi produttori. Dall’altro, attraverso scelte di menu sostenibili, i programmi mensa, costituiscono un mezzo per incentivare regimi alimentari sani e nutritivi, favorendo il diritto al cibo e contribuendo alla salute ed al benessere delle giovani generazioni (Comitato delle Regioni, 2020). Oltre a ciò, in sinergia con politiche di riduzione degli sprechi alimentari, i programmi mensa possono costituire una leva per favorire resilienza ed economia circolare.

Tuttavia, per far sì che la mensa contribuisca ai suddetti obiettivi politici di trasformazione del sistema alimentare in senso sostenibile ed equo, sono necessari alcuni elementi. Un primo fattore è la volontà politica di autorità locali “illumi-

nate”, e la capacità di “vision” da parte di soggetti pubblici ed altri attori chiave intenzionati a promuovere politiche sulla mensa. A tal riguardo, nel contesto Brasiliano un caso emblematico e molto studiato è la città di Belo-Horizonte, dove i programmi mensa sono parte costitutiva di una politica pubblica integrata sul sistema alimentare, guidata da una visione forte sul diritto al cibo, giustizia sociale, sicurezza alimentare e nutrizionale (IPES Food, 2017b, p. 22). La volontà politica del sindaco Patrus Ananias nei primi anni ‘90, assieme al ruolo di uno staff amministrativo motivato e competente, sono stati tra i fattori chiave nel favorire il successo di questi programmi e la loro longevità (Rocha & Lessa, 2009).

Un secondo elemento, legato al primo, è l’adozione di un approccio sistemico ed integrato alla mensa. Infatti, l’adeguata integrazione della mensa nelle politiche locali garantisce che i programmi mensa siano pensati come una sotto-politica abbracciata dall’intera amministrazione, che si interseca con altri progetti e politiche urbane legate al cibo, alle politiche sociali, alla salute e, più in generale, allo sviluppo sostenibile (Ashe e Sonnino, 2013). Un esempio è l’integrazione di programmi mensa con programmi educativi sul cibo per le giovani generazioni, o con orti educativi e scolastici. In questi casi, la contaminazione tra diversi programmi diventa anche ibridazione tra diversi attori, quali studenti, genitori, insegnanti, associazioni, istituti scolastici, municipalità, creando quindi una comunità del cibo attorno alla mensa. In altre parole, lo stesso approccio sistemico che si auspica per le politiche sul sistema alimentare deve valere anche per i programmi mensa.

Infine, un terzo punto consiste nell'adoperarsi per la messa in atto di quadri istituzionali e di governance multi-livello che facilitino l'approvvigionamento locale e la sostenibilità delle mense "dal campo alla forchetta". Tornando al Brasile, un esempio proviene da Rio de Janeiro, dove il Food Policy Council "CONSEA-Rio" si è impegnato in azioni di advocacy al fine di modificare le linee guida del Comune di Rio in materia di appalti, per soddisfare i requisiti del Programma nazionale Brasiliano sulle mense scolastiche (PNAE) (RUAF, 2019, pp. 42-44). La legge nazionale brasiliana prevede infatti che il 30% del budget federale speso per gli acquisti scolastici sostenga agricoltori familiari, preferibilmente locali (ibid., 2019, p. 42).

In Italia le mense virtuose sono nate grazie ad una precisa volontà politica, come i casi del Brasile, e da un substrato culturale che ha influenzato le scelte dell'Amministrazione. Se guardiamo alle migliori mense italiane di cui si parla nel report del 7° rating dei menù scolastici di Foodinsider l'indagine che monitora lo stato e l'evoluzione del servizio di ristorazione scolastica nel nostro Paese, non è un caso che Parma e Fano siano in cima alla classifica dei migliori menù scolastici mentre Reggio Calabria sia fanalino di coda. Parma si trova nella culla della Food Valley, Fano è conosciuta in tutto il mondo come 'la città dei bambini' e Cremona, al secondo posto, è la città dove è nata la prima mensa scolastica italiana. Dove la mensa ha una radice storica e risente di una cultura del cibo il pasto a scuola è di alto profilo; dove la mensa non appartiene alla tradizione alimentare e scolastica di un territorio, come nella Regione Calabria¹ è difficile trovare un menù di qualità.

In Italia coesistono tre modelli di mensa scolastica che perseguono obiettivi diversi: la mensa che punta a saziare la fame dei bambini che si ritrova in menù 'standard' che privilegiano cibo processato, senza alcun alimento né ricetta che attinge dalla produzione o dalla cultura del territorio; la mensa che mira a nutrire il corpo e la mente delle bambine e dei bambini con menù che mostrano un buon equilibrio delle diverse fonti proteiche e una varietà degli alimenti biologici con i quali si esprime un approccio attento verso la salute e l'educazione; la mensa

che nutre la comunità che si realizza connettendo il cibo offerto a scuola con le produzioni locali che vengono convertite in colture sostenibili per rispondere al bisogno di salute delle bambine e dei bambini e dell'ambiente. Quest'ultimo tipo di mensa scolastica, che troviamo al nono posto della classifica di Foodinsider con il caso di Sesto Fiorentino, rappresenta un modello concreto di come la ristorazione scolastica possa diventare uno strumento di politica sociale, ambientale ed economico per i Comuni.

Il caso della mensa scolastica di Sesto Fiorentino, fornita dall'azienda pubblica Qualità & Servizi, mostra come potrebbero diventare tutte le mense scolastiche, applicando i Criteri Ambientali Minimi che qui sono stati adottati, non per legge ma per scelta di un management visionario, a partire dal 2017. In cinque anni, sono state adottate soluzioni, che ritroviamo oggi nella legge dei Criteri Ambientali Minimi che disciplina le gare d'appalto della mensa scolastica, in vigore dall'agosto del 2020: eliminazione dei piatti processati sostituiti con ricette fatte a partire dalle materie prime sostenibili del territorio, conversione ecologica dei produttori locali (biologico, grani antichi, miglio, legumi); formazione dei cuochi che hanno imparato a cucinare piatti a basso impatto ambientale utilizzando anche parti che generalmente sono considerate 'scarti'; introduzione di ricette della cultura gastronomica locale; eliminazione della plastica da tutti i processi aziendali; monitoraggio sistematico degli scarti e recupero delle eccedenze da destinare agli enti caritatevoli; utilizzo di veicoli elettrici per il trasporto; avvio di attività di formazione ed educazione per creare una comunità del cibo che si riconosca nei valori legati alla salute e alla sostenibilità. Tutte queste azioni non solo promuovono la salute e sono utili al Pianeta ma hanno anche una positiva ricaduta economica su "l'Azienda Toscana" e sui fornitori locali.

La mensa che nutre la comunità e il territorio, prima dell'entrata in vigore dei Criteri Ambientali Minimi, si realizzava solo per merito della volontà di un amministratore visionario, come nel caso dell'azienda pubblica Qualità & Servizi, oggi, con la normativa in vigore dall'agosto del 2020 è un obbligo e un'opportunità per tutte le Amministrazioni. Con i CAM si supera la logica visionaria di pochi amministratori e si realizza quell'approccio sistemico che può avere un impatto, su larga scala, sulla salute delle comunità, così come sull'economia e sull'ambiente.

¹ La Regione Calabria è una delle 5 regioni dove la ristorazione scolastica è un servizio per pochi con una percentuale di alunni che va dal 20 al 37% massimo. Fonte: Savethechildren (Non) tutti a mensa 2018

Bibliografia

Ashe, L.M. and Sonnino, R., 2013. Convergence in diversity: New York City school food and the future of the food movement. *International Planning Studies*, 18(1), pp.61-77.

Comitato delle Regioni (CdR), (2020). From farm to fork – the local and regional dimension. Parere sulla Strategia Europea From Farm to Fork (EU Green Deal): consultabile qui.

IPES Food (2017b) What makes urban food policy happen? Insights from five case studies. Report dell'International Panel of Experts in Sustainable Food Systems, scaricabile in: https://www.ipes-food.org/_img/upload/files/Cities_full.pdf (consultato Novembre 2022)

Paltrinieri, C. e Taglietti, V., (2022), Il Caso Qualità e Servizi: tra Legumi e Sviluppo del Territorio, scaricabile in: https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2022/08/Case_study_Slow_Beans_ITA_small.pdf (consultato Novembre 2022)

Rocha, C., Lessa, I., (2009) Urban governance for food security: the alternative food system in Belo Horizonte, Brazil. *International Planning Studies* 14(4):389–400

RUAF (2019) Food Policy Councils, RUAF Urban Agriculture Magazine 36, scaricabile in: <https://ruaf.org/document/urban-agriculture-magazine-no-36-food-policy-councils/> (consultato Novembre 2022)

Paltrinieri, C. (2020) *Mangiare a scuola: la rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo*; Franco Angeli Editore.

Foodinsider, Report 7° Rating menù scolastici 2021-22, <https://www.foodinsider.it/>

Save the children (2018) (Non) tutti a mensa 2018 <https://www.savethechildren.it/cosa-facciamo/pubblicazioni/non-tutti-mensa-2018>



15-Minute City e Alternative Food Networks

Riccardo Bruno, Politecnico di Torino

1. Le città e il cibo

Questo articolo propone una riflessione teorica mirata ad offrire nuovi spunti analitici per leggere il contesto urbano nella contemporaneità. Infatti, negli ultimi decenni, le città sono state caratterizzate da gravi condizioni di insostenibilità sotto numerosi aspetti. In termini ambientali in primis, ma anche economici e, soprattutto, sociali, poi, le città sono estremamente problematiche oggi. Tra le numerose criticità alla base di questa situazione, si cita il modello centro-periferie con cui gli spazi urbani si sono sviluppati, provocando un accentramento di servizi e opportunità, a scapito delle periferie (Friedman, 1966). Ciò ha condizionato anche l'accessibilità ai beni alimentari; infatti, a causa del *redlining dei supermercati* (Li & Yuan, 2022), vi è scarsa disponibilità di scelta di cibo ad elevata qualità nelle aree urbane periferiche. In altre parole, presupponendo bassa domanda alimentare, limitato potere d'acquisto e costi operativi più elevati, i fornitori di generi alimentari tendono ad ignorare i quartieri percepiti a minore reddito. Tale condizione genera contemporaneamente povertà in termini alimentari e di opportunità sociali (Sen, 1981) (Eisenhauer, 2001).

Data la complessità delle problematiche menzionate, è necessario riflettere circa soluzioni che possano combinare una maggiore vivibilità di tutte le aree urbane da un lato, e una migliore accessibilità a cibo di qualità dall'altro. Ambedue i temi evidentemente devono trovare risposte che riflettono più ampi target di

sostenibilità; dunque, per quanto riguarda gli spazi urbani, ciò comporta la presa in considerazione di approcci che promuovono città più accessibili in prossimità. In questo senso, un interessante modello di sviluppo urbano è offerto dalla 15-Minute City (FMC). La FMC prevede un miglioramento della vivibilità delle città attraverso l'implementazione di cambiamenti circoscritti e ben strutturati a livello dei singoli quartieri. In particolare, la FMC definisce gli elementi necessari affinché ciascun quartiere sia vivibile entro una distanza di 15 minuti a piedi o in bicicletta, indipendentemente dalla zona di residenza. Tra gli altri, sono considerati fondamentali i servizi istituzionali quali sanità e istruzione, un numero sufficiente di spazi verdi, il riutilizzo di edifici abbandonati e la presenza di distributori di beni alimentari ad elevata qualità (C40, 2021).

Alcuni criticano la definizione a priori degli elementi utili a costruire una città realmente "accessibile". Tuttavia, il modello è particolarmente interessante poiché consente di adattarsi alle esigenze degli abitanti adottando una scala di applicazione estremamente locale (Moreno, 2021). Per far ciò, è necessario che la FMC coinvolga gli abitanti in processi di policy-making costruiti interamente dal basso e mirati a determinare le specifiche necessità dei diversi quartieri. In questo ambito, uno strumento innovativo può essere trovato nelle reti di distribuzione del cibo.

Tra i numerosi percorsi di interesse dei food studies, alcuni riguardano la neces-

sità di ripensare le catene di approvvigionamento urbane esistenti, promuovendo filiere più brevi e di prossimità, che eliminano i cosiddetti “intermediari”. Ciò implica la creazione di Alternative Food Networks (AFNs), in italiano *Reti agroalimentari alternative*, le quali intendono “riconnettere” i produttori e i consumatori, rendendo accessibile il cibo di alta qualità indipendentemente dalla zona urbana di appartenenza (Luscher, 2021) (Matacena, 2016). Sebbene questo insieme di esperienze risulti a tratti ancora poco chiaro e affidabile su una scala urbana, la necessità di utilizzare reti di produzione e distribuzione di prossimità è evidente se si studiano i numeri delle emissioni provenienti dalla Grande Distribuzione Organizzata. Infatti, sebbene alcuni sforzi di miglioramento siano in atto, i grandi distributori tendono a non impegnarsi sufficientemente per garantire maggiore sostenibilità nei propri prodotti e, addirittura, la GDO è direttamente responsabile di elevate emissioni proprio per il funzionamento delle complesse e lunghe filiere di produzione e distribuzione (Kahn & Kok, 2014).

2. Una prospettiva innovativa

Descritti i due approcci e appurata la necessità di un diverso stile di consumo nei contesti urbani, il punto di congiunzione è situato nella suggestione che gli AFNs e la FMC possano essere reciprocamente utili per rispondere ad insufficienze pragmatiche evidenti. Infatti, sebbene sia la FMC che gli AFNs si basino su basi teoriche convincenti, entrambi sono manchevoli per alcuni elementi strategici. Da un lato, sebbene efficace nell'affrontare le questioni locali, la FMC non prevede un sufficientemente ampio ruolo degli abitanti nell'individuazione e creazione di proposte concrete per il proprio vicinato. D'altra parte, gli AFNs non contemplano strategie efficaci per estendere il numero di persone dei networks e, al tempo stesso, raramente dispongono di aree di distribuzione che possano fungere da spazio di aggregazione per i consumatori. In altre parole, per il momento, le reti non riescono a intraprendere efficacemente il processo di up-scaling necessario ad avere un ruolo cardine nelle città, mentre la FMC non riesce a coinvolgere adeguatamente gli abitanti urbani (Navin, 2015) (Corsi, Barbera, Dansero, & Peano, 2018)

Queste lacune trovano una soluzione se gli obiettivi e le opportunità dei due sistemi sono connessi. Infatti, l'esperienza dei AFNs può crescere e trovare solidità se si coglie l'opportunità socio-ambientale da un punto di vista politico. Al momento, le reti sono raramente percepite come portatrici di buone pratiche di sostenibilità e accessibilità; tutt'al più, alcune città ne riconoscono la capacità di distribuire cibo ad alta qualità in maniera capillare, ma quasi nessuna apprezza gli AFNs come esperienze potenzialmente strutturali nell'ambito della progettazione di sistemi di alimentazione urbana. Manca, dunque, una chiara consapevolezza delle opportunità che gli AFNs generano se maggiormente coinvolti nei processi di elaborazione delle politiche alimentari della città. Le reti rimangono opportunità positive per chi autonomamente intende avvicinarle. Tuttavia, non possono stimolare alcun cambiamento significativo nei comportamenti degli abitanti urbani, né, soprattutto, possono determinare l'emersione di buone pratiche di aggregazione dal basso, in chiave di un efficace policy-making per la FMC.

Con la presente riflessione, si intendono quindi affermare i benefici sociali e politici che gli AFNs possono apportare se considerati partner strategici nella progettazione delle città. Per questo motivo, non mi concentro sulla definizione e struttura di un eventuale insieme di AFNs con scopo politico; bensì, intendo mettere l'accento sulle opportunità che tale interlocutore politico può avere all'interno del governo urbano. Infatti, questo soggetto risponde a più esigenze contemporaneamente: in termini di disponibilità di alimenti di alta qualità, gli AFNs possono contare su una struttura organizzata per raggiungere un più ampio numero di persone; poi, gli AFNs possono migliorare la propria immagine garantendo più elevati livelli di trasparenza e affidabilità; così facendo, è plausibile prevedere che queste strutture sfidino le narrazioni dei grandi distributori tradizionali in termini di sostenibilità e qualità dei prodotti. Inoltre, questa esperienza è particolarmente positiva per stimolare la creazione di FMC poiché, come anticipato sopra, consente di aggregare un gran numero di individui in maniera estremamente localizzata, per invitarli a riflettere circa le esigenze del proprio quartiere; infatti, se la FMC è intesa come un insieme di quartieri abitabili in prossimità per opportunità e servizi offerti, un interlocutore politico che nasce da esperienze di consumo sostenibili può fornire una base sociale aggregativa per gli abitan-

ti delle città per favorire esperienze di trasformazione all'interno del quartiere; in altre parole, affidandosi agli AFNs, gli acquirenti di cibo possono trasformarsi in individui consapevoli e attenti ai propri consumi, che, contemporaneamente, partecipano a processi di policy-making all'interno del vicinato, mirati a riflettere circa lo stato di salute del proprio quartiere e a generare trasformazioni urbane guidate dal basso.

Bibliografia

- C40. (2021). *C40KnowledgeHub*. Tratto il giorno February 18, 2022 da https://www.c40knowledgehub.org/s/article/15-minute-cities-How-to-create-complete-neighbourhoods?language=en_US
- Calori, A., Dansero, E., Pettenati, G., & Toldo, A. (2017). Urban food planning in Italian cities: a comparative analysis of the cases of Milan and Turin. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 1-18.
- Corsi, A., Barbera, F., Dansero, E., & Peano, C. (2018). *Alternative Food Networks An Interdisciplinary Assessment*. Palgrave Macmillan.
- Eisenhauer, E. (2001). Supermarket redlining and urban nutrition. *GeoJournal*, 125-133.
- Friedman. (1966). *Regional development policy: A case study of Venezuela*. Cambridge: MIT Press.
- Kahn, M., & Kok, N. (2014). *Big-box retailers and urban carbon emissions: the case of Wal-Mart*. National Bureau of Economic Research.
- Li, M., & Yuan, F. (2022). Historical redlining and food environments: A study of 102 urban areas in the United States. *Health & Place*.
- Luscher, D. (2021). *15MinuteCity*. Tratto il giorno February 17, 2022 da <https://www.15minutecity.com/blog/hello>
- Matacena, R. (2016). Linking alternative food networks and urban food policy: a step forward in the transition towards a sustainable and equitable food system? *International Review of Social Research*, 49-58.
- Moreno, C. (2021, January 25). The 15-minute city | Carlos Moreno. Tratto il giorno February 17, 2022 da <https://www.youtube.com/watch?v=TQ2f4sJVXAI>
- Navin, M. (2015). Scaling-Up Alternative Food Networks. *Journal of Social Philosophy*, 434-448.
- Sassen, S. (2001). *The Global City*. Princeton University Press.
- Sen, A. (1981). *Poverty and Famines An Essay on Entitlement and Deprivation*. Clarendon Press Oxford.

Primi piatti



Atlante del Cibo di Matera. Verso una governance agro-urbana

Mariavaleria Mininni, Università degli Studi della Basilicata

Miriam Romano, Università degli Studi della Basilicata

Abstract

L'articolo descrive il caso dell'Atlante del Cibo Matera, un percorso di ricerche indirizzate a costruire un processo di conoscenze a supporto della decisione in grado di attivare una governance delle politiche del cibo in chiave agrourbana e farsi dispositivo per la transizione ecologica. L'Atlante del Cibo Matera vuole sperimentare le sue potenzialità operando in una realtà meridionale con una grande tradizione agricola e agroindustriale ma con deficit infrastrutturali, scarsa disposizione alla cooperazione di filiera, alla territorializzazione e alla valorizzazione dei processi produttivi. L'articolo offre elementi di discussione in merito al rapporto tra strumenti, processi, e azioni mostrando le potenzialità della piattaforma dell'Atlante dentro una visione di City-Region Food Governance.

The article describes the case of the Matera Food Atlas, a research as a process of knowledge and decision making, capable of activating a governance of food policies in an agro-urban key and becoming a device for the ecological transition. The Matera Food Atlas test its potentiality in a southern reality with a agricultural and agro-industrial tradition, with infrastructural deficits, low supply chain cooperation disposition, scarce territorialization and enhancement processes. The article offers elements of discussion regarding the relationship between tools, processes, and actions showing the potential of the Atlas platform within a vision of City Region Food Governance.

Parole Chiave/Keywords: governance, agrourbano/agro-urban, Atlante/Atlas, piattaforma digitale/digital platform

1. Nuovi modelli di consumo e geografie critiche del cibo

Le geografie del cibo contemporanee risentono della frattura della concezione del cibo provocata dall'espansione dei mercati globali che hanno portato a una visione materialistica del cibo (MacKendrick, 2014), interpretato progressivamente come una risorsa da incorporare nei processi produttivi o da sfruttare per fornire specifici servizi separando il significato del cibo dalle storie locali e dalle identità culturali (Sonnino, 2016). Questa frattura sarà la giustificazione ideologica del

conflitto città campagna, ovvero la separazione fisica e delle rappresentazioni tra sistemi agricoli di produzione intensiva e gli spazi urbani di consumo di massa.

L'enfasi sulla produzione alimentare anche in chiave di *food security* ha portato a non considerare il cibo come marcatore culturale, trascurando la predisposizione di modelli critici della ricostruzione del sistema locale del cibo. Problematizzare il fenomeno, aprendo visuali di osservatori disciplinari nelle quali il cibo si colloca, smontare i luoghi comuni, potrebbe aiutare a leggere la trasformazione in atto di

alcuni processi urbani contemporanei, soprattutto quelli sottoposti dal turismo, ad una transizione alimentare.

Il cibo può diventare un interessante marcatore dei processi di transizione che avvengono nelle città, soprattutto quelle sottoposte a una revisione dei loro metabolismi (quantità e qualità della domanda di cibo, scarti alimentari, rifiuti, etc.) legati ai fenomeni della globalizzazione innescati dal turismo, leggendo al contempo come la transizione delle scelte alimentari si riverbera sulla modificazione dell'*habitus*, intendendolo contemporaneamente come principio generatore di pratiche oggettivamente classificabili, e sistema di classificazione di queste stesse pratiche (Bourdieu, 1983).

Il campo di indagine del *food planning* ha il vantaggio di aiutare a svelare le dicotomie obsolete (produzione e consumo, globale e locale, città e campagna,) e la tendenza ad affrontare separatamente le singole tematiche, richiedendo invece un approccio *food system* capace di muoversi tra dinamiche complesse dentro una nuova etno-antropo-geografia alimentare che tenga conto dei comportamenti emergenti e delle economie sopravvenute, guardandole come combinato disposto tra cambiamento delle dinamiche produttive, l'adozione di una dieta sostenibile e gli stili alimentari.

Le visioni dei *critical food studies* potrebbero aiutare ad abbandonare le posizioni unilaterali e trovare *cross-fertilization* nelle interfacce poco esplorate del sistema delle filiere agroalimentari, smentendo molti luoghi comuni: le *Alternative Food Networks* che si oppongono alla grande distribuzione organizzata sono sempre giuste e solidali? Le filiere corte, assunte a priori come sostenibili ecologicamente ed economicamente, lo sono poi per davvero? I prodotti dell'agricoltura biodinamica sono per tutti oppure soddisfano solo un mercato elitario ad alta capacità di spesa? (Barbera et al 2014). Si arriva al punto che la distinzione tra reti del cibo convenzionale e alternativo non sembrano più utili per analizzare le reti del cibo contemporanee (Sonnino, Marsden 2006).

Privilegiare la sfera della produzione a quella del consumo, e comunque considerare le due fasi come cronologicamente consecutive nella costruzione della "biografia" del cibo, non ha permesso di tenere nella giusta considerazione analitica

la complessa catena di valori e disvalori che la filiera accumula nelle sue diverse fasi. Alle posizioni teoriche e metodologiche dell'economia politica sempre di più oggi si fa riferimento al modello di analisi "*follow the thing*", che ci fornisce l'etnografia (Hannerz, 2004), a sua volta riconducibile ai concetti chiave dell'*actor network theory* (Appadurai, 2012). Questa teoria attribuisce agli oggetti una vita sociale e quindi la possibilità di seguirli nella loro storia geografica, liberandola della direzionalità univoca produzione-consumo, aiutandola invece a trovare lungo il percorso le pratiche creative dei soggetti coinvolti nella filiera, con le loro emozioni e contraddizioni.

Le riflessioni dell'urbanistica nella costruzione tanto di politiche alimentari che di nuove geografie spaziali sono chiamate a confrontarsi con questo filone di ricerca contenuto tra scienze sociali, umanistiche e progetto spaziale, aggiornando le prospettive di lavoro. Le città si sono poste in prima linea nello sviluppo di una sintesi città-territorio, creando un nuovo contro-paradigma di strategie *place-based* che possono diventare significativi spazi di resistenza di un'agenda alimentare urbana, con riverberi nei diversi campi coinvolti, dalla qualità dei luoghi alle nuove economie, dalle relazioni spaziali alla proposta di welfare immateriali.

Le tecniche d'indagine etnografiche, dunque, possono aiutare l'urbanista a rintracciare nello spazio le molteplici scritte che la geografia del cibo traccia, lasciando intravedere le geografie nascoste e gli itinerari sensoriali e cognitivi che aprono le porte al campo di azione dei cittadini rendendoli consapevoli del potere di incidere sul cambiamento (Colombino, 2014).

Matera, città contadina, laboratorio politico del Dopoguerra, portatrice di patrimoni tradizioni alimentari e gastronomie locali, da tempo è divenuta campo di esplorazione dei cambiamenti in corso dei modelli di consumo alimentari anche per la domanda turistica soprattutto quella internazionale accentuata dalla proclamazione della città a Capitale Europea della Cultura 2019. Al cibo viene riconosciuto il potere di rappresentare identità culturali e di veicolare significati sociali nel loro strutturarsi nello spazio, aiutando a identificare spazialità intermedie tra urbano, periurbano ed extraurbano. Una questione comunque collegata al tema della patrimonializzazione del cibo riguarda quello sbilanciamento che molte vol-

te si crea tra le forze sociali che si sono attivate per la valorizzazione e quelle che rappresentano l'effettivo potenziale della produzione di beni locali alimentari, gli agricoltori in particolare. Soprattutto nelle pratiche discorsive che si sviluppano nei contesti di rilancio e negli spazi istituzionali tendono ad escludere o a mettere in secondo piano proprio i produttori, o comunque creano delle fratture tra questi. Il caso di Matera non sembra fare eccezione.

Anche le operazioni di innovazione che il programma di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 ha cercato di condurre sul patrimonio culturale "genetico" della città non hanno trascurato il tema del cibo e del pane, di fatto rientrando nel gioco delle retoriche se pur in modo alternativo. Almeno due progetti, uno con l'obiettivo di evidenziare le fasi che compongono la filiera del pane ("*Breadway – Le vie del pane*"), l'altro con quello di evidenziarne il carattere di catalizzatore di identità fatta di ricordi e tradizione ma anche di convivialità attraverso un viaggio per l'Europa passando di famiglia in famiglia e raccogliendo durante le cene - ne sono previste circa 10 mila - le loro storie e quelle legate ai loro cibi, che confluiranno in una sorta di atlante della cultura del cibo europea ("*Mammamiaaaa*").

Matera e il suo legame con le tradizioni alimentari e gastronomiche locali, proclamata Capitale Europea della Cultura per il 2019, potrebbe oggi, costituire un interessante campo di esplorazione dei cambiamenti in corso dei modelli di consumo alimentari, nelle forme che assume la distribuzione e somministrazione del cibo messa alla prova di fronte alla forte domanda turistica, soprattutto quella internazionale, per elaborare un progetto di transizione ecologica come rilancio culturale, sociale ed economico per la città alla luce dei nuovi fondi messi a disposizione dal *Recovery Fund*. Dopo i due anni di emergenza Covid che sembrano aver distolto l'attenzione dalla rielaborazione dei lasciti di un'esperienza importante di politica culturale com'è stata la proclamazione di Matera capitale Euro-

pea della Cultura 2019, il cibo e il suo portato culturale potrebbero rappresentare il dispositivo per rilanciare un progetto rigenerativo per la città (Mininni, 2021). Al cibo viene riconosciuta la prerogativa rigenerativa di rappresentare identità culturali e di veicolare significati sociali nel loro strutturarsi nello spazio, che aiutano a identificare attivazioni e spazialità intermedie tra urbano, periurbano ed extra-urbano, ripensando l'abitare e il coltivare la terra in chiave retro-innovativa, oltre le dicotomie tra città e campagna (Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V. 2019.a).

2. Politiche urbane e politiche locali del cibo. Apertura di un dibattito

Le interferenze tra agricoltura urbana e welfare, qualità alimentare e produzione sostenibile, cultura e impresa creativa nella triade cibo, città e territorio definiscono nuove relazioni tra patrimoni, economie e spazio. La città gioca un ruolo sempre più centrale nel *food system*, capace di integrare la dimensione culturale ai concetti di sviluppo a base locale, produzione e salute, aprendo a nuovi scenari di condivisione istituzioni, imprese e comunità locali (Giacchè, Giarè, Mininni, 2019).

Il sistema urbano del cibo è ancora poco visibile pur essendo una presenza pervasiva e capillare nelle città. Renderlo visibile è fondamentale per portarlo in una prospettiva di policy che si orienta tra pubblico, privato e no profit per passare dalla rigidità delle settorialità burocratiche alla ricchezza delle persone, dei flussi autogenerativi, dei comportamenti, delle geografie alimentari urbane. Il cibo infatti potrebbe contribuire bene alla costruzione di politiche urbane esplicite, territorializzate e sistemiche lì dove queste sono ancora latenti, autoregolate, ma non per questo inefficaci e inutili (Mininni, 2021)

Il sistema del cibo è stato per decenni invisibile alle politiche e alle strategie di governo e pianificazione della città (Pothukuchi and Kaufman, 2000), invisibile per la frammentazione delle competenze e ingovernabile per la dispersione della sfera decisionale, inesistente la dimensione geopolitica agro-urbana e la scala operativa di agglomerazione in grado di mettere meglio a fuoco il problema

¹ Il primo, *Breadway*, è una iniziativa della Fondazione Matera Basilicata 2019 e coprodotto da Murgiamadre in collaborazione con Elisava Scuola di design di Barcellona, L'Associazione per il Disegno industriale, Slow Food, Il Consorzio Pane di Matera Igp, Arteria e made in Carcere; il secondo (<https://www.mammamiaaaa.it/en/>) rientra nel tema "Radici e Percorsi" del programma culturale di Matera 2019, è un progetto dell'associazione Casa Natural e ha come media partner Italian Food Experience

La scala del fenomeno urbano è cruciale per definire il campo di competenze e di azione di una politica, il cui areale operativo è desumibile solo a posteriori, come frutto dell'azione ricognitiva ed esito di questa conoscenza. Se la città è rilevante in virtù della concentrazione della popolazione, delle attività che ospita e della prossimità delle politiche urbane ai cittadini, lo è anche perché la scala locale aiuta a mettere in luce la complessità del sistema che alimenta una città, consentendo di far emergere le connessioni tra dinamiche, problemi e competenze, rilevando azioni pubbliche formali e altre informali già in essere, delineando le possibilità di intervento nel limite del possibile e la scala implicita di progettualità consentita (Berti, Giordano, Mininni, 2021).

La scala urbana, più di altre, è in grado di gestire competenze settoriali rilevanti sui temi del cibo e dell'alimentazione, quali la ristorazione collettiva pubblica e la regolazione della distribuzione spaziale delle attività commerciali e della logistica legata al cibo (i mercati al dettaglio e all'ingrosso), degli usi del suolo (per le varie forme possibili di agricoltura in e attorno alle città), incrociandole con le altre competenze tipicamente urbane (ambiente, mobilità, servizi scolastici, sociali e sanitari, urbanistica e assetto dello spazio urbano).

La scala urbana enfatizza il concetto di filiera corta, di prossimità, di accessibilità, aiutandoci a territorializzare un processo in cui la dimensione politica ha molto a che vedere con lo spazio, integrando le visioni della sostenibilità ecologica con quella sociale ed economica, interazioni che se non vengono guardate non si riescono a problematizzare (Bifulco, Bisciglia, 2020). La sicurezza alimentare ha bisogno di essere supportata nelle fasi intermedie (Hinrichs, 2004; Sonnino, Moragues Faus A. Maggio A., 2014) migliorando i nessi mancanti, dove allignano le opportunità concrete per riconnettere i produttori e i consumatori. La filiera corta, arginato il rischio di local trap (Purcell M, 2006), apre alla ricchezza della prossimità, come concreta possibilità per riconfigurare i legami (economici, sociali e ambientali) tra aree urbane e rurali, tra persone che vivono vicine ma lontane dal centro, puntando a ricomporre la frattura tra produzione e consumazione, tra aree agricole e aree urbane e peri-urbane (Mundler e Rumpus, 2012, Mininni, 2013). Un compito importante fino ad ora trascurato dalla pianificazione spaziale,

ignorato se non contrastato dalle politiche agricole e inesistente nel dibattito disciplinare (Giacchè, Giarè, Mininni, 2019).

Con il programma *Healthy Cities* dell'Organizzazione Mondiale della Sanità del 2000, si ha per la prima volta esplicito riferimento all'inclusione delle politiche alimentari nei piani urbanistici. Successivamente seguirà un'intesa produzione di protocolli sul tema di politiche alimentari, il *Report of the Special Rapporteur on the Right to Food* adottato nel 2010 con una risoluzione dell'Assemblea Generale dell'ONU; i 17 *Sustainable Development Goals*, la *New Urban Agenda* definita nell'ambito della Conferenza Habitat III delle Nazioni Unite (Quito 2016). Solo nell'ultimo decennio le politiche alimentari urbane sono diventate campo di riflessione e azione sul dibattito della sostenibilità, la giustizia e l'efficienza dei sistemi alimentari, assumendo subito una posizione di crescente rilievo fino a diventare il campo privilegiato dell'azione politica e laboratorio strategico di alternative food network (Morgan, 2013 e 2014; Calori e Magarini, 2015). Il rapporto fra cibo e la città è, inoltre, sempre più presente nel dibattito politico, grazie anche alla ribalta che l'emergenza Covid gli ha riservato entrando nelle agende politiche di numerose città, campo discorsivo e disciplinare ormai onnipresente nei seminari e nella saggistica non più solo settoriale.

Al compito teorico, che è competenza più delle discipline antropo-geografiche e delle politiche economiche e agrarie, sempre di più il *food planing* si è riservato la natura più politico-progettuale, legando gli obiettivi alla scala di sussidiarietà degli attori coinvolti e delle competenze che la città può più facilmente attivare, impensabili in altre scale date le implicazioni globali in cui la food chain si muove. La nozione di *City-Region Food System* (Hinrichs, 2004), fa riferimento ad una caratterizzazione storico-geografica degli ispessimenti che i segmenti del network possono assumere sulla base delle diverse connessioni, attività e attori che popolano la filiera alimentare dove è più facile riconoscere le tradizioni locali e le relazioni con i territori; da qui il carattere con una forte connotazione *place-based* di ogni politica urbana alimentare.

Le risposte delle politiche pubbliche e del settore privato non sono però adegua-

te ad affrontare le sfide dei sistemi agroalimentari contemporanei, perché radicate in processi tradizionali e resistenti alla trasformazione. D'altronde è la stessa Comunità Europea che chiede agli stati membri una riforma per costruire nuove politiche sostenibili e comuni per l'agri-food system, e la promozione di innovazione sociale in questo sistema.

La costruzione di un Atlante del cibo Matera (Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V. 2019a, 2019 b.) ha lo scopo di aumentare la visibilità del sistema produttivo della filiera agroalimentare in città, valorizzando le pratiche di agricoltura urbana, grazie a una ruralità mai espunta dalla città; per farne significativi spazi di resistenza al rischio di banalizzazione innescato dal crescente turismo perché la città possa elaborare politiche agro-urbane dentro una dimensione urbana di ruralità, che non è diventata post-ruralità, in continuità con un passato ancora persistente, e che tutto questo si configuri nella potenza simbolica della forma urbana e della qualità del suo spazio abitabile.

3. L'Atlante del cibo Matera: una ricerca in azione

L'Atlante del cibo Matera è l'esito di *SMART Basilicata Culture e Tourism*, un'attività di ricerca e sviluppo che aveva come obiettivo la costruzione "di un quadro conoscitivo per l'identificazione di procedure e strumenti a supporto delle politiche per il recupero e il riuso del patrimonio architettonico, monumentale e paesistico con finalità di valorizzazione turistica (UNIBAS)". All'interno di questo obiettivo molto generale si è deciso di operare alla costruzione di un Atlante del cibo per aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale informazioni, conoscenze, attori, e ricerche che operavano sul tema del cibo rendendo visibile un mondo "troppo grande per essere visto" (Steel, 2008), troppo aperto e dispersivo perché potesse trasformarsi in una politica. Lo scopo era quello di rendere visibile una realtà a volte sommersa, costruita da tanti frammenti di buone pratiche per portarle alla luce e rendere collaborativi i tanti attori che agiscono all'interno di una politica implicita e simbolica per trasformarla in una base di intese istituzionalizzata.

Da questa ricerca, che aveva prodotto un dimostratore² come prototipo da validare grazie alla collaborazione con la parte industriale coinvolta nel progetto R&S, si è passati ad una serie di ricerche che da questa sono partite, dimostrando le tecnologie abilitanti grazie alla presenza di un sito consultabile dal pubblico, implementato da informazioni che i soggetti coinvolti iniziavano a sperimentare (Slowfood Basilicata) e popolato di dati, rilievi, interviste, video, immessi dagli studenti dei corsi di studio dell'Università della Basilicata nel polo di Matera in cui erano di volta in volta coinvolti nelle esercitazioni d'anno. Il finanziamento di dottorati industriali 4.0 inerenti l'attuazione delle Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente all'interno della traiettoria di sviluppo a priorità nazionale del turismo, del patrimonio culturale e dell'industria creativa aveva come obiettivo lo sviluppo di soluzioni innovative per i patrimoni materiali ed immateriali custoditi nei territori lucani. La ricerca ha seguito l'obiettivo di studiare e applicare soluzioni innovative per la valorizzazione in chiave cibo dei patrimoni etno-storico-culturali a scala urbana e territoriale. Il punto fondamentale in tal senso è stato il riconoscimento delle occasioni di valorizzazione e di innovazione dei processi e lo studio dei risvolti sulle geografie spaziali e sociali anche in un'ottica di sviluppo sostenibile. Nell'ambito della ricerca, Matera è sembrato il luogo speciale in cui costruire un laboratorio sulla cultura del cibo, mettendo in fase il passato della città e la sua esperienza riformista, le specializzazioni del territorio e la tradizionale indole frugale dell'intera regione Basilicata, diventando così un luogo di apertura, di valorizzazione, di innovazione e di scoperta di un entroterra autentico per pratiche, saperi e tradizioni.

I dottorati Industriali 4.0 hanno permesso di incontrare le industrie agroalimentari coinvolte nel progetto di ricerca per condividere le idee implementandole durante i periodi di tirocinio dei dottorandi che hanno svolto presso le stesse industrie, sperimentando e verificando le potenzialità del progetto in fase di trasferimento all'impresa.

La prosecuzione di Smart Basilicata nella ricerca *Basilicata Heritage Smart Lab*, at-

² www.atlantedelcibomatera.it

tualmente in corso, ha l'intento di costruire azioni efficaci e sostenibili in sei delle sette traiettorie tecnologiche dell'Area di specializzazione dell'Industria Culturale e Creativa. Per la prima volta in Italia è stato ideato un progetto di filiera che vedrà la collaborazione tra i più importanti organismi di ricerca nazionale operanti in materia di beni culturali (CNR ed ENEA), Università della Basilicata e oltre 40 Imprese specializzate aderenti al cluster Basilicata Creativa.

Importante sotto l'aspetto dei paesaggi culturali e paesaggi del cibo identitari è stata la ricerca relativa alla "Documentazione e valorizzazione dei patrimoni alimentari e dei saperi agrari tradizionali della Basilicata nel Geoportale della Cultura Alimentare", ancora in corso. Il Geoportale, ideato e gestito dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI) del Ministero della Cultura, nasce come piattaforma web, realizzata dal Ministero della cultura (MiC) e dedicata al tema delle culture alimentari. La ricerca mira a costruire uno spazio dedicato alla documentazione e valorizzazione dei patrimoni agricoli, alimentari e officinali della Regione Basilicata.

La ricerca Bando PON Miur 2017: "RESO RESilienza e SOstenibilità delle filiere alimentari ortofrutticole e cerealicole, nel rispetto della vocazionalità e per la valorizzazione dei territori" ha lo scopo di garantire un continuo trasferimento tecnologico teso all'innovazione dei processi/prodotti capace di difendere la competitività del comparto agricolo attraverso, la qualità dei prodotti, la sicurezza alimentare e la redditività e della sostenibilità delle produzioni e degli agroecosistemi. Inoltre, la garanzia della sicurezza alimentare non è solo nel cambiamento delle dinamiche produttive, ma anche nell'adozione di una dieta sostenibile – vale a dire, una cultura del cibo che passa attraverso un consumatore sempre più consapevole che adotta uno stile di alimentazione sano, "a basso impatto ambientale che collabora con il comparto produttivo e contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale per le generazioni attuali e future" (FAO e Biodiversity International, 2010). Il progetto prevede lo sviluppo di nuove cultivar e nuove tecniche di produzione basate su agricoltura sostenibile e di precisione capaci di mitigare l'impatto negativo derivante dagli stress biotici ed abiotici e di garantire attraverso la tracciabilità di prossimità, la possibilità per il consumatore

di ricostruire, grazie ad una nuova sezione dell'Atlante del cibo Matera, i processi produttivi, le sue diverse fasi di raccolta, lavorazione, distribuzione e consumo fino all'offerta di itinerari per la visita nei campi, partecipando alle fasi di semina, raccolta, etc., scegliendo il momento del processo produttivo a cui si desidera partecipare.

Le ricerche, attualmente in corso, inoltre, stanno consentendo di migliorare il supporto informatico grazie anche ai miglioramenti della tecnologia sul settore e soprattutto grazie alla opportunità di utilizzare come base spaziale e geografica i dati *Open Street Map* sempre disponibili e aggiornati.

La possibilità di capitalizzare i risultati delle varie ricerche dentro uno stesso prodotto industriale, oggi già molto più complesso rispetto all'idea iniziale, arricchito anche dell'avanzamento del dibattito sulle politiche locali del cibo a scala urbana e territoriale che l'emergenza Covid ha ulteriormente fatto emergere, sta avendo oggi ulteriori opportunità di sviluppo grazie ai progetti finanziati dal PNRR e alle ricadute che questi richiedono nel trasferimento tecnologico della strategia Ricerca & Sviluppo. L'Atlante mira, dunque, allo sviluppo e all'innovazione sostenibile dei processi industriali perché diventino tecnologie abilitanti a sfondo sociale.

4. Atlanti e piattaforme. Il Geoportale della cultura alimentare

L'atlante si rivela uno strumento utile per produrre nuova conoscenza, attraverso l'aggregazione di dati e informazioni esistenti che permettono di conoscere in modo più approfondito il sistema del cibo fino a suggerire degli orientamenti per politiche specifiche. Un atlante può essere pensato e implementato a diverse scale e con formati che variano secondo i contesti e le priorità identificate a livello territoriale.

Per quanti riguarda l'approccio dell'urbanista, gli atlanti e le piattaforme digitali possono costituire oggi l'estensione virtuale dei processi di pianificazione territoriale multisettoriale. Gli atlanti, costruiti su basi geografiche, rappresentano

veri e propri luoghi di scambio, in grado di confrontare, connettere e mettere a sistema un'infinita mole di dati provenienti da qualsiasi settore, abilitanti il dialogo. Le piattaforme digitali rappresentano ormai un vero e proprio ecosistema in cui entrano in connessione aziende, utenti e dati, eliminando il limite fisico della distanza geografica.

Le piattaforme e gli atlanti digitali, risultato della transizione digitale, hanno accorciato le distanze tra servizi e persone, ma hanno contribuito ad allontanarci da quello che accade nei luoghi reali a noi più prossimi, che per varie ragioni non fanno parte del network virtuale e quindi non intercettano il percorso abituale che la maggior parte delle persone esegue quando è alla ricerca di un bene, di un servizio o di un'informazione.

La loro facile accessibilità, per la quasi totalità della popolazione, li definisce quali canali preferenziali per la diffusione di informazioni, la creazione di connessioni e per la costruzione di una conoscenza che supporti l'opinione. Rappresentano quindi ecosistemi da implementare e sui quali investire per rafforzare la connessione tra reale e virtuale e promuoverne i rispettivi valori.

Tra le piattaforme del cibo, già da tempo presenti sulla rete, vi è il progetto Geoportale della Cultura Alimentare, ideato e gestito dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI) del Ministero della Cultura. Esso promuove la raccolta, produzione e divulgazione di dati di cultura etnoantropologica legati al tema cibo, contestualizzati spazialmente, e connessi con l'archeologia, il paesaggio, i sistemi produttivi, le pratiche tradizionali, etc. Questa ricerca vede coinvolto un gruppo di ricercatori dell'Università degli studi della Basilicata, che proprio in questa Regione sta operando, rilevando la ricchezza delle tradizioni e degli usi legati al sistema agroalimentare attraverso i volti e le voci delle comunità che le praticano. Quella che può sembrare una banale catalogazione di beni materiali e immateriali, rappresenta invece una fotografia dinamica di ciò che un territorio produce dalla terra, operando attraverso l'aggiornamento di antichi processi esemplari per il loro carattere da sempre sostenibile.

Il sistema del cibo coinvolge varie sfere dell'organizzazione della società odierna dentro lo spazio abitabile e coltivabile. Per questo motivo, i contesti selezionati sono stati analizzati e studiati tenendo conto di ogni aspetto che concorre alla costruzione di *food landscapes*: le tecniche di coltivazione, di produzione e trasformazione; la stagionalità; i riti e le festività; la contaminazione di culture, linguaggi e pratiche; i modelli di architettura rurale; le tradizioni e la storia evolutiva.

Indagando le produzioni locali e tradizionali delle Basilicata, non solo emerge la ricchezza e l'unicità dei prodotti agroalimentari, ma è possibile leggerne la strettissima relazione con il territorio: negli aspetti geomorfologici, microclimatici, ma soprattutto culturali e sociali. L'individuazione dei casi studio è stata operata partendo dall'elenco delle produzioni di qualità, ma già dai primi incontri con gli interlocutori si è creata una rete di connessioni che ha permesso l'individuazione di realtà meno note ma altrettanto radicate nel territorio e che hanno saputo aggiornare la tradizione lavorando con creatività e innovazione.

I contesti produttivi e i paesaggi analizzati, di seguito descritti, restituiscono la straordinaria capacità delle comunità di operare rispettando i caratteri specifici di un preciso ambito territoriale, generando paesaggi e dispositivi spaziali ogni volta diversi. I caratteri idrogeomorfologici sono certamente i più determinanti nella scelta delle modalità di coltivazione, produzione e conservazione dei prodotti agroalimentari. Tuttavia, in alcuni contesti, la contaminazione con culture diverse da quelle indigene ha accelerato processi di innovazione, diventando di fatti il fattore scatenante della trasformazione.

I paesaggi del peperone

La coltivazione del peperone nell'Alta Valle del Sinni è presente in questi territori da secoli. La vocazione contadina lucana e i fattori ambientali e climatici hanno determinato la diffusione di questa coltura, importata in Europa intorno al XVI secolo, fino a farla divenire la produzione protagonista di questi territori. Nel 1996 nasce il Consorzio di Tutela del Peperone di Senise e nel 2016 viene riconosciuto come prodotto ortofrutticolo a indicazione geografica protetta (IGP). Nel 2020 le aziende produttrici erano solo 9. In 2 anni i produttori sono diventati 29 ed è

previsto l'ingresso di altri 10 giovani agricoltori nei prossimi mesi. Le produzioni di qualità, seppur caratterizzate da radici che affondano nel passato, oggi si aggiornano alla contemporaneità operando un'agricoltura di precisione, migliorando le sementi attraverso processi di attenta selezione, creando nuove preparazioni culinarie: facendo ricerca.

Il Grottino

La produzione del vino Grottino di Roccanova, riconosciuto nel 2000 come IGT e nel 2009 come DOC, interessa un areale ristretto dell'entroterra lucano e corrisponde ai territori dei comuni di Roccanova, Castronuovo S. Andrea e Sant'Arcangelo, che presentano condizioni morfologiche e microclimatiche perfette per la produzione vitivinicola. La storia del vino in questo territorio è molto antica, infatti, alcune delle grotte destinate alla sua conservazione risalgono al 1700 e proprio queste, scavate nelle tempe di arenaria presenti nell'area, danno il nome al Grottino.

La tradizionale produzione di vino è ancora oggi riconoscibile nella produzione contemporanea che dalla tradizione trae insegnamento per l'applicazione di metodi di coltivazione sostenibili, operando in regime biologico e con strategie di tutela della biodiversità, al fine di ottenere un prodotto di altissima qualità e allo stesso tempo salvaguardare i territori.

Le misule

Le misule sono antichi terrazzamenti recuperati dalle ripide pendenze del costone roccioso su cui sorge il paese di Castelluccio Superiore, creati allo scopo di avere terreni coltivabili nelle immediate vicinanze delle abitazioni, per la produzione di ortaggi e di piante aromatiche e officinali. Le misule sono ubicate in pieno centro storico ma anche nelle località rurali poco fuori il centro abitato, dove presentano una maggiore estensione in termini di superficie delle singole aree terrazzate.

Il sistema di costruzione ed organizzazione delle misule era davvero all'avanguar-

dia. Le acque che sgorgano dalle sorgenti presenti nella parte alta del paese venivano convogliate in una complessa rete di canali e condotti che raggiungeva ognuna delle terrazze articolate lungo il versante. Nelle aree del paese escluse da questa complessa rete di approvvigionamento idrico, per ovvie ragioni morfologiche, ogni misula possedeva una vasca per la raccolta delle acque piovane, successivamente utilizzate per l'irrigazione.

Queste strutture terrazzate si pensa siano state introdotte in questi territori dalla permanenza dei monaci basiliani; sapienti agricoltori e artigiani, che oltre a lasciare un'impronta indelebile nel paesaggio hanno tramandato alle popolazioni locali il sapere legato alla coltivazione e all'utilizzo di erbe e piante medicinali e aromatiche.

Rilevare e raccontare queste realtà ci ha permesso di entrare in contatto con le buone pratiche presenti sul territorio. Nell'Alta Valle del Sinni l'importante lavoro di promozione e valorizzazione operato dal Consorzio di Tutela del Peperone di Senise IGP e da alcune Amministrazioni, ha determinato l'attivazione di nuove realtà produttive, quindi di un presidio territoriale sempre più esteso. La scelta di praticare viticoltura in regime biologico nell'areale DOP del Grottino di Roccanova ha determinato l'aggiornamento di un processo produttivo e la creazione di un prodotto competitivo, oltre ad attuare una tra le più importanti misure di tutela dell'ecosistema. A Castelluccio Superiore, dal processo di valorizzazione degli orti pensili - le misule - e delle essenze in questi coltivate, è nato il primo Conservatorio di Etnobotanica, centro di ricerca e documentazione per lo studio della Botanica applicata ed Etnobotanica, fondato e promosso da aziende del territorio che operano in questo settore.

5. Perché Matera per un atlante del cibo?

L'idea dell'Atlante del cibo Matera nasce pensando al cibo e alle sue potenzialità come lascito culturale e materiale del processo che ha accompagnato Matera durante la candidatura prima, e poi la proclamazione a Capitale Europea della Cultura 2019. L'obiettivo era emulare, trovando una declinazione meridiana, il

successo della gestione del post evento dell'Esposizione Universale Milano 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita" a sostegno del settore dell'alimentazione e del cibo come diritto inalienabile dei popoli della Terra. Il *Milan Urban Food Policy Pact*, firmato a ottobre nel 2015 e sottoscritto da 260 città di tutto il mondo dove vivono oltre 450 milioni di persone ha rappresentato il senso profondo della legacy di Milano 2015 dando l'opportunità alle idee prodotte durante l'evento di Milano di riverberarsi negli anni futuri nelle agende urbane delle città aderenti: lavorare per rendere sostenibili i sistemi alimentari, garantire cibo sano e accessibile a tutti, preservare la biodiversità, lottare contro lo spreco .

Matera aveva tutte le prerogative per intercettare intorno a questi temi una propria specificità, legata alla sua vicenda riformista del Dopoguerra, riportata anche nei programmi culturali del dossier di Matera 2019, temi tornati oggi attualissimi nell'intercettare le esigenze di una società alla ricerca di nuovi modelli dell'abitare e vivere sostenibile

Non è superfluo ricordare che Matera era stata palcoscenico di quel capitolo a sé nella storia del Mezzogiorno, estremamente singolare e inedito in cui la "questione urbana" era la denuncia di problemi differenti, dalle lotte per la terra e il lavoro, fino alla situazione abitativa dei Sassi (Giura Longo, 2001). La cornice urbana che assunsero i problemi dei contadini condizionò in modo univoco la vicenda, dandone visibilità e arricchendone la drammatica risonanza associata al problema del rione Sassi, alla ribalta già ad inizio (Morgan, 2014) Nonostante questo e malgrado la città fosse stata protagonista di differenti rivolte per la terra, la questione giunse ad un punto di svolta solo nell'immediato dopoguerra, con la ripresa dell'attività politica e culturale, e assunse caratteri concreti con l'avvento della democrazia. L'uscita del libro *Cristo si è fermato ad Eboli* contribuì a portare alla ribalta un mondo fuori dal tempo di cui Carlo Levi fu prima testimone e poi ambasciatore, Matera come avamposto del mondo rurale nel mondo urbano e profeta di quegli ideali della rivoluzione contadina (Calvino, 1967)

La casa, il lavoro e la terra diventano i temi di rilievo, anche a seguito dell'inasprimento delle tensioni sociali dei contadini, circostanza che riaprì il dibattito sulle

trasformazioni agrarie. Il progetto di trasformazione fondiaria di Nello Mazzocchi Alemanni proponeva l'idea ambiziosa di un popolamento rurale attraverso la costruzione di alcuni borghi, piccoli insediamenti sparsi nell'agro con funzioni residenziale e di servizio. Questo progetto di campagna abitata per l'agro di Matera, con indubbie influenze delle teorie del *regional planning*, voluto da Adriano Olivetti dopo la fortunata esperienza di Ivrea, era "una visione organica del problema, che è contemporaneamente urbano e rurale, igienico ed economico, e intimamente correlato con il problema della trasformazione agraria di tutto il territorio". Come ampiamente si è detto, la fine dei propositi associati alla Riforma Agraria avvenne per la mancanza di infrastrutture, l'indebolimento del fervore contadino, l'incompleta assegnazione delle terre, che portò ad un ridimensionamento spaziale del problema, che divenne del tutto urbano. L'esigenza di innovazione del modello agricolo dominante nel mezzogiorno scemò rapidamente di pari passo ai rapidi progressi che stava registrando il settore dell'industrie e delle costruzioni nell'Italia settentrionale. La corretta soluzione al problema Sassi fu la scelta di provvedere al problema abitativo con la realizzazione di nuove case localizzate nei borghi rurali avvicinando alla terra i contadini che abitavano nelle case grotta portandoli in abitazioni civili, all'altezza della migliore cultura architettonica del tempo. A tal proposito Riccardo Musatti scrisse del senso di modernità insito nell'intero progetto riformista, un'ipotesi che voleva estendere la città fuori da essa, esportando i valori civici a cui i contadini erano abituati nella ruralità, affinché la campagna potesse proporsi in un modo moderno ed emancipato con la compresenza di ideali della vita urbana e rurale.

Già da allora da Matera fu lanciata una proposta innovativa, che superava l'antitesi città-campagna nel modo in cui, almeno nelle intenzioni, lo spazio rurale veniva pensato e progettato come nuovo materiale per ricostruire le relazioni tra città e territorio agricoltura (Mininni, 2017).

Oggi da Matera, città capitale del mondo contadino del XXI secolo, si muove il tentativo di ricostruire un ragionamento attorno al tema "cibo", teso ad interpretare i lasciti di quella stagione riformista aggiornando al presente i temi che essa poneva di una nuova sintesi delle eccedenze tra spazio società ed economie.

I borghi rurali nell'agro o i mulini urbani, ormai non più solo pezzi di archeologia rurale e industriale, possono aiutare a spazializzare una politica alimentare reinterpretando nuovi modelli abitativi del vivere decentrati, pratiche post-agricole come nuovi mestieri che producono economie dai paesaggi culturali, recuperando una dimensione folkloristica e di frugalità delle tradizioni alimentari, ancora preservata in questo laboratorio urbano e territoriale di marginalità (Mininni, 2017).

Ripensare l'abitare e il coltivare la terra in chiave innovativa e retro-innovativa, potrebbe rappresentare il lascito dei modi in cui la cultura può consentire di rimettere in fase le politiche della sostenibilità con quelle sociali ed economiche andando oltre le dicotomie città-campagna ma inventando una nuova spazialità periurbana, più urbana e più agricola. (Musatti, 1957).

La dimensione territoriale del cibo è la sfida teorica e pratica a cui sottende il dispositivo dell'atlante nelle 6 diverse declinazioni in cui riassume la sua dimensione complessa, dove il cibo diventa il pretesto per parlare di periurbanità (Mininni, 2013, Donadieu, 1998) permettendo di pensare l'agricoltura attraverso la sua dimensione produttiva ma anche culturale, politica e sociale che porti alla definizione di un progetto territoriale integrato. Le città sono ormai luoghi di una rinnovata antropogeografia agro-urbana, dove la dimensione produttiva di questi spazi si intreccia con l'esigenza di sostenibilità della società contemporanea ma anche con il bisogno di prossimità con la campagna del cittadino post-metropolitano (Giacchè, Giarè, Mininni 2022). Una prospettiva che permette di ampliare le prerogative delle politiche urbane, agricole, territoriali delineando obiettivi e misure per renderli cooperanti nelle trasformazioni e processi di rigenerazione delle città e dei territori in trasformazione a cui siamo chiamati nel prossimo futuro.

6. Atlante del cibo Matera. La piattaforma

L'obiettivo dell'Atlante è quello di aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale informazioni, conoscenze, attori, e ricerche che operano sul tema del cibo rendendo visibile e consultabile. I prodotti dell'atlante sono map-

pe, immagini, documenti, attraverso una impostazione statica (documenti da scaricare) dinamica (carte che si aggiornano *Open Street Map*) e social (che promuove attività e coinvolge i cittadini, i turisti, imprenditori, esercenti, ristoratori e clienti). La piattaforma raccoglie una comunità di attori attivi nella speranza che, una volta lanciata, ci si augura possa essere in grado di auto-promuoversi e auto-alimentarsi.

La piattaforma è organizzata in 6 sezioni tematiche ognuna delle quali ha lo scopo di organizzare in campi interagenti i 4 ambiti in cui agisce: Politiche (supporto alle politiche e ai progetti urbani e territoriali); Società (attivazione di iniziative e network per la sensibilizzazione e la responsabilità della cultura alimentare); Economie (valorizzare le relazioni tra agricoltura città patrimoni turismo e territorio); Ricerca (dare all'UNIBAS un ruolo strategico nella ricerca & sviluppo & formazione coinvolgendo il mondo delle imprese agroalimentari).

6.1. Cibo e città

La cultura del cibo e le politiche urbane definiscono sempre di più una posizione nuova della città, non più solo consumatrice, ma anche attore e interlocutore politico e culturale della triade «cibo, territorio e società» ampliando e aprendo a nuovi scenari di condivisione la città, la campagna, le comunità locali e l'agricoltura.

Le politiche urbane del cibo, sempre di più rappresentano un nuovo spazio di riflessione e azione politica perché il cibo è capace di aggregare e sollecitare in una visione sistemica una pluralità di azioni localmente specifiche e di progettualità, che vanno dall'agricoltura urbana, all'accesso al cibo come bene comune, al food design, altrimenti sconnesse e tra loro divergenti, muovendosi verso un orizzonte di condivisione e di convergenza.

6.2. Cibo e società

Il cibo, per molto tempo nascosto nella quotidianità delle pratiche alimentari, è

sempre di più al centro di un nuovo protagonismo sociale, messo in moto dalla crisi economica e dal cambiamento dei consumi alimentari.

Il consumatore è sempre più consapevole di quello che mangia, si interessa di conoscere le fasi che compongono il sistema alimentare – produzione, distribuzione, preparazione, consumo e scarto –, seleziona i prodotti rispettosi dell'ambiente e della propria salute. Il cibo diventa sempre di più un veicolo di esperienza piuttosto che di semplice nutrizione. Il consumatore consapevole è sempre di più capace di incidere sui processi produttivi innalzando il livello della sicurezza e della responsabilità alimentare.

6.3. Cibo e paesaggio

I paesaggi del cibo contemporanei vogliono ricostruire la frattura della concezione materialistica del cibo provocata dalla globalizzazione, interpretato progressivamente come una risorsa da incorporare nei processi produttivi o da sfruttare per fornire specifici servizi separando il significato del cibo dalle storie locali e dalle identità culturali.

La ricostruzione dei paesaggi culturali agricoli, aggiornando le relazioni di solidarietà tra città e campagna, da una parte contribuiscono a fare della campagna un luogo di svago e di natura addomesticata per il cittadino, portando con sé i valori simbolici di cui è depositaria, dall'altra entra in città sotto forma di cibo, crudo e cotto, agricoltura urbana, aprendo le porte al mondo della produzione agricola e delle filiere agroalimentari e invitandole a contribuire alla definizione delle nuove relazioni della città come vetrina di un territorio allargato.

6.4. Cibo e produzione

Alla domanda di produzione sostenibile diventa indispensabile affiancare la visione territoriale e il sistema ecologico locale del sistema alimentare, che richiede la valorizzazione di pratiche agro-ecologiche indigene e un cambiamento nei modelli di consumo.

Da questa prospettiva, la soluzione principale al problema della sostenibilità e della sicurezza alimentare è data dalla convergenza tra il cambiamento delle dinamiche produttive e l'adozione di una dieta sostenibile vale a dire, uno stile di alimentazione a basso impatto ambientale che contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale per le generazioni attuali e future. Una dieta sostenibile si basa sul consumo prevalente di frutta e verdura; il rispetto per la varietà e la stagionalità dell'offerta; e l'acquisto di prodotti bio-ecologici prestando attenzione al contempo alla promozione della biodiversità colturale.

6.5. Cibo e spazio pubblico

La città, non è più solo consumatrice, ma anche produttrice, attore e interlocutore economico capace di integrare la dimensione culturale del cibo ai concetti di sviluppo a base locale aprendo a nuovi scenari di condivisione istituzioni, imprese e comunità locali.

Il cibo è capace di aggregare e sollecitare una pluralità di azioni globali e locali attivando specifiche progettualità, riconnettendo il *foodscape*, come paesaggio culturale, al tessuto imprenditoriale della filiera agroalimentare, promuovendo economie circolari dentro una visione di *food design system*.

La città come giardino produttivo promuove i tessuti economici di punta portando in città il territorio attraverso i suoi prodotti di qualità, spingendo all'innovazione i cicli di produzione agroalimentari e la promozione del prodotto, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e responsabile.

Lo spazio aperto urbano partecipa alla cura dello spazio pubblico, agganciando le periferie urbane ai territori agricoli di prossimità dando vita ai nuovi paesaggi periurbani e agro-urbani.

Attraverso lo strumento multimediale della piattaforma www.agrinatural.it, il sistema del verde urbano entra in connessione con le sue potenzialità di utilizzo produttivo con www.atlante.ambientale.MATERA per costruire in città una vetri-

na dei prodotti del territorio materano e lucano e fare rete tra tutti gli attori del cibo che si fanno coinvolgere.

6.6. Cibo e risorse

La sostenibilità alimentare cerca oggi di risolvere le criticità del sistema produttivo che sono riassumibili in degrado del suolo agricolo, che si stima riguardi il 16-40% della superficie terrestre a seguito principalmente delle pressioni create dall'urbanizzazione; la perdita di biodiversità che, secondo la FAO nel secolo scorso ha riguardato il 75% delle colture agricole, con danni ingenti legati alla riduzione del patrimonio genetico e alla perdita di "servizi" dell'ecosistema agricolo; la pressione esercitata dall'agricoltura sulle risorse idriche, che ha ormai raggiunto livelli vertiginosi a seguito dell'aumento di popolazione; il degrado ambientale causato dall'uso intensivo di fertilizzanti e pesticidi che interferiscono con il ciclo nutritivo naturale, facendo uso spesso di risorse non-rinnovabili. Dieta e produzioni sostenibili, biodiversità posso trovare nella città vista come nicchia ecologica alimentare, un terreno fertile per un ripensamento del rapporto tra sicurezza e sostenibilità alimentare per far avanzare una nuova agenda politica e scientifica che tenga in considerazione il profondo incastro che esiste tra sistemi economici, sociali e ambientali. Le città possono farsi laboratorio della sostenibilità e della biodiversità favorendo con le pratiche di agricoltura urbana la coltivazione di specie che favoriscono la biodiversità culturale e colturale, ad alto valore educativo e simbolico.

1. CIBO E CITTÀ

SERVIZIO 1.)

- a) Attività di vendita del cibo in città
- b) Luoghi del consumo del cibo in città mappe rilievo (dato dinamico)

SERVIZIO 1.2.

Presidi urbani del cibo

- a) Censimento e georeferenziazione di parrocchie, scuole, (servizio mensa, con orto)
- b) Censimento e georeferenziazione delle associazioni, enti, etc

SERVIZIO 1.3

Mappe dei distretti urbani del cibo.

SERVIZIO 1.4

Geografie alimentari in transizione tra locale-globale, prossimità e intermediazione, slow-fast.

SERVIZIO 1.5.

Nuove rappresentazioni del cibo

SERVIZIO 1.6.

Come governare il processo.

SERVIZIO 1.7.

Food Events

**MAPPA DEL SITO
ATLANTE DEL CIBO MATERA
Cos'è?**

- 1. CIBO E CITTÀ*
- 2. CIBO E SOCIETÀ*
- 3. CIBO E PAESAGGIO
- 4. CIBO E PRODUZIONE
- 5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
- 6. CIBO E RISORSE



2. CIBO E SOCIETÀ

SERVIZIO 2.1.

- a) Mercato urbano alimentare alternativo
- b) Associazionismo e reti del gusto

SERVIZIO 2.2.

Dalla tavola al paesaggio

- a) Censimento e georeferenziazione delle imprese agroalimentari che servono i ristoranti a cucina locale (a campione)
- b) Visualizzazione delle aziende agro alimentari che forniscono i loro prodotti al sistema alimentare urbano
- c) Mappe di correlazione tra paesaggi agrari e prodotti alimentari (lenticchia Murgia fragola metapontino etc)

SERVIZIO 2.3.

Comunicazione eventi. Food street

SERVIZIO 2.4.

Profilo utente

Iscrizione alla piattaforma

SERVIZIO 2.5.

Connessioni produzione-distribuzione-ristorazione--consumatore

- a) Organizzazione di canali di consumo diretto tra produzione di prossimità e ristorazione
- b) Creazione di un marchio agricolo per la certificazione di prossimità.
- c) Network di navigazione dell'abitante turista per indirizzarlo alla scelta del prodotto fresco e di prossimità

SERVIZIO 2.6.

TESTING LANDSCAPE Scegli il paesaggio da mangiare

MAPPA DEL SITO ATLANTE DEL CIBO MATERA Cos'è?

1. CIBO E CITTÀ'
2. CIBO E SOCIETÀ'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE



3. CIBO E PAESAGGIO

SERVIZIO 3.1.

Paesaggi culturali agricoli

- a) Mappe tematiche che illustrano il patrimonio ambientale e storico culturale presente nel territorio materano
- b) Parchi e circuiti enogastronomici nei parchi.
- c) Sistema della mobilità e isocrome distanza destinazione.
- d) Mappe dei paesaggi e dei borghi della Riforma Agraria.
- e) Mappe delle feste e delle processioni del territorio con riferimento alle tradizioni alimentari.

SERVIZIO 3.2.

Dalla tavola al paesaggio.

- d) Censimento e georeferenziazione delle imprese agroalimentari che operano nella provincia di Mater
- e) Visualizzazione delle aziende agro alimentari che forniscono i loro prodotti al sistema alimentare urbano
- f) Mappe di correlazione tra paesaggi agrari e prodotti alimentari (lenticchia Murgia fragola metapontino etc)

SERVIZIO 3.3

Itinerari narrativi

- a) Itinerari paesaggistici ed enogastronomici
- b) Itinerari pedo-ciclo-pedonali e della mobilità lenta.
- c) Itinerari stagionali (fioriture e fruttificazione, festività e sagre, etc)

SERVIZIO 3.4

Storie parlanti

SERVIZIO 3.5

Politiche agricole

- a) Mappe tematiche che illustrano il territorio sotto il profilo delle produzioni d'eccellenza e delle certificazioni di qualità DOC DOP IGP.
- b) Mappe dei GAL e dei prodotti tipici locali. Politiche e progetti.

4. CIBO E PRODUZIONE

SERVIZIO 4.1.

Profilo utente

Iscrizione alla piattaforma

SERVIZIO 4.2.

a) Organizzazione di canali di consumo diretto tra produzione di prossimità e ristorazione Creazione di un marchio agricolo per la certificazione di prossimità.

b) Network di navigazione dell'abitante turista per indirizzarlo alla scelta del prodotto fresco e di prossimità

c) Circuiti di visita da parte del cittadino turista alle aziende agricole del territorio

SERVIZIO 4.3.

Network per domande di collaborazione per la cura e la rigenerazione dello spazio pubblico aperto da parte imprese coinvolte. sportello della domanda di concessione da parte di cittadini e associazioni;

a) imprese disponibili a dare expertise e supporto tecnico operativo

b) ricercatori e corsi didattici da coinvolgere

SERVIZIO 4.3.

Biografia produttori

MAPPA DEL SITO ATLANTE DEL CIBO MATERA Cos'è?

1. CIBO E CITTÀ'
2. CIBO E SOCIETÀ'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE



5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO

SERVIZIO 5.1.

- c) censimento delle aree demaniali per verificare la consistenza del patrimonio di aree pubbliche;
- d) verificare le aree pubbliche abbandonate o da gestire attraverso il contributo di cittadini e associazioni;

SERVIZIO 5.2. indicatori per l' idoneità aree

Individuazione di indicatori della proprietà (pubblico-privato) e della qualità urbana e sito specifica

SERVIZIO 5.3.

- a) mappa degli spazi aperti delle associazioni, enti, parrocchie

SERVIZIO 5.4.

Gestione di uno sportello virtuale delle domande per la concessione di aree pubbliche;

Raccolta di domande di cittadini, associazioni, aziende agricole che si candidano per avere uno spazio pubblico in dotazione

SERVIZIO 5.5

Scenari progettuali del sistema ambientale a Matera

- a) Lettura delle strategie progettuali dello spazio aperto a Matera sulla base dei dispositivi dello spazio aperto
- b) Visualizzazione strumenti urbanistici esistenti georeferenziati

SERVIZIO 5.6.

Best practice

MAPPA DEL SITO ATLANTE DEL CIBO MATERA Cos'è?

1. CIBO E CITTA'
2. CIBO E SOCIETA'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE



6. CIBO E RISORSE

SERVIZIO 6.1.

Rilievo e dati sulla qualità dell'ambiente urbano

SERVIZIO 6.2

a) Cruscotto per valutare la convenienza economica delle attività di AU per la PA

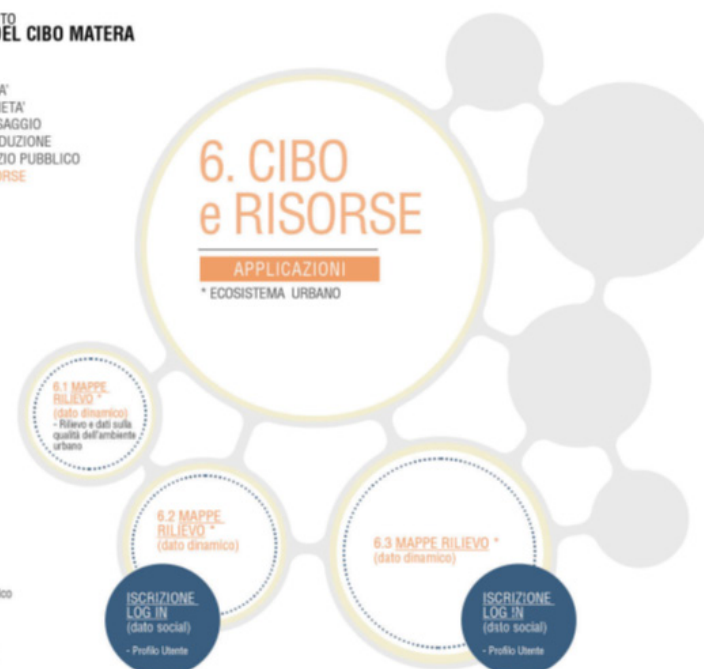
b) Cruscotto per valutare la convenienza ecologica delle attività di AU in termini di sostenibilità

SERVIZIO 6.3.

Cruscotto per incentivare e gestire la raccolta differenziata di RSU con particolare enfasi alla frazione organica

MAPPA DEL SITO
ATLANTE DEL CIBO MATERA
 Cos'è?

1. CIBO E CITTA'
2. CIBO E SOCIETA'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE



Bibliografia

Appadurai A. *Modernità in polvere*, Raffaello Cortina Editore, 2012,

Berti Giordano, Mininni Assessing the Transformative Potential of Food Banks: The Case Study of Magazzini Sociali (Italy)” *Agriculture* 2021, 11, 249. (registrazione DOI) MDPI

Bifulco L, Bisciglia S., Quale resilienza per quali paesaggi? in Mininni M., Martinelli N, Croci E., (2021), *Introduzione*, in (a cura di N, Martinelli, E Croci, M. Mininni.) “Sesto Rapporto sulle città “Le città protagoniste dello sviluppo sostenibile.” Il Mulino, Bologna. pp.15-32 - 2020

Bourdieu P., 1983, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.

Calori A., Magarini A. (a cura di), 2015, *Food and the Cities. Food policies for sustainable Cities*, Edizioni Ambiente, San Giuliano Milanese.

Calvino, I. (1967), “Introduzione”, in *Cristo si è fermato ad Eboli*, Einaudi.

Colombino A., 2014, “La Geografia del cibo”, in *Bollettino della Società Geografica Italiana*, Serie XIII, vol. VII, pp. 647-656

Donadieu P. (1998). *Campagnes Urbaine*, Actes Sud, trad it. *Campagne urbane. Una proposta di paesaggio per la città*, a cura di Mininni M. Roma: Donzelli.

FAO (ed.) (2013), *Food systems for better nutrition. Rome (The state of food and agriculture, 2013)*.

Giacchè G., Mininni M., Giarè F., *Politiche Urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata. Quali politiche adottare? quali strumenti? Quali campi di azione?* C. Spadaro, A. Toldo, E. Dansero (a cura di), *Geografi a e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto Società di Studi Geografici. Memorie geografiche NS 20*, 2022, pp. 621-638.

Hinrichs C.C., 2004, “Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market”, in *Journal of rural studies* 16 (3), 295-303.

Marsden T., Sonnino R., 2012, “Human health and wellbeing and the sustainability of urban–regional food systems”, in *Current Opinion in Environmental Sustainability* 4 (4), 427-430.

MacKendrick, N. (2014), ‘Foodscape’, *Contexts*, 13(3), pp. 16–18.

Mininni M., *Territori post-rurali. Genealogie e prospettive / Territoires post-ruraux. Généalogies et perspectives*, (a cura di Marta De Marchi e Hessam Khorasani Zadeh), Officina Edizioni, pp.113-123, 2020.

Mininni M, *Approssimazioni alla città, Urbano Rurale, Ecologia*. Donzelli, Roma 2013

Mininni M. *Città, natura e sostenibilità* in Martinelli N., Mininni M. (a cura di), *Città, sostenibilità, resilienza. L’urbanistica italiana di fronte all’Agenda 2030*, Donzelli Editore, (2021),

Mininni M. Santarsiero V. (2018) *Food Planning and Foodscape. Matera as a Laboratory of Urban Food Policy AESOP SUSTAINABLE FOOD june 2018 Planning Workshop 2018 Towards sustainableCity Region Food Systems NewDist 2/2018-pp 32-36*

Mininni M., 2017, *MateraLucania2017. Laboratorio di Città Paesaggio*, Quodlibet, Macerata.

Mininni M., 2019, “Matera 2019, Esercizi di cittadinanza europea”, in *Urban@it*, febbraio 2019, articolo disponibile all’indirizzo <https://www.urbanit.it/matera-2019-esercizi-di-cittadinanza-europea/>.

Mininni M., Bisciglia S., Favia F., 2016, “Matera: la cultura dei patrimoni e quella delle persone”, in G. Pasqui, P. Briata, V. Fedeli (a cura di), 2017, *Rapporto sulle*

città. Le agende urbane delle città italiane. Il Mulino, Bologna.

Mininni M., Santarsiero, Bisciglia S., 2018, “Atlante del cibo Matera: osservatorio per una politica locale del cibo”, in Urban@it Background Papers Rapporto sulle città 2018. Le economie delle città italiane. Strutture, trasformazioni, governo, ottobre 2018.

Mininni, M., V. Santarsiero, and G. Giacchè. “La sfida dell’atlante del cibo Matera per promuovere una governance alimentare trans-locale.” *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, A cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea, Celid 2019

Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V., XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi- Politiche e progetti per città e territori in transizione, “Nuove geografie urbane del cibo e cultura alimentare. Matera capitale contadina del XXI secolo?”, in AA. VV. (2019), *Atti della XXI Conferenza Nazionale SIU. Confini, movimenti, luoghi. Politiche e progetti per città e 150 territori in transizione*, Firenze 6-8 giugno 2018, Planum Publisher, Roma-Milano

Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V., XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi- Politiche e progetti per città e territori in transizione, “Matera meno uno. Sistema urbano del cibo tra storie locali e nuovi modelli di consumo”, in AA. VV. (2019), *Atti della XXI Conferenza Nazionale SIU. Confini, movimenti, luoghi. Politiche e progetti per città e territori in transizione*, Firenze 6-8 giugno 2018, Planum Publisher, Roma-Milano 2019b

Mininni M., Santarsiero V., Bisciglia S., (2018), “Atlante del cibo Matera: osservatorio per una politica locale del cibo”, working papers, Rivista online di Urban@it, 2/2018

Musatti R., “Terra senza città” in Nord e Sud, n.28(1957),

Morgan, K., (2012), “The rise of Urban food Planning”, *International Planning studies*, 18:1, pp. 1-4

Morgan, K., (2014), “The new urban foodscape”, in Bohn, K. and Viljoen, A. (eds) *Second Nature Urban Agriculture: Making Cities Productive*. London: Routledge, pp. 18–23.

Mundler, P., Rumpus L., 2012, “The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution”, in *Food Policy*, Elsevier, vol. 37(6), pages 609-615.

Pothukuchi K., Kaufman J., 2000, “The Food System: A Stranger to the Planning Field”, in *Journal of the*

Purcell M., *Urban democracy and local trap*, *Urban Studies*, vol 11 pag 1921-1941, 2006

R. Giura Longo, *Matera, sassi e secoli*, Matera, Galleria studio, 1961, Matera.

Ritzer G., 1997, *Il mondo alla McDonald’s*, Il Mulino, Bologna.

Sonnino R., 2016, “The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies”, in *The Geographi-*

Sonnino R., Marsden T., 2006, “Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe”, in *Journal of Economic Geography*, Volume 6, Issue 2, April 2006, Pages 181–199.

Sonnino R., Moragues Faus A., Maggio A., 2014, “Sustainable food security: an emerging research and policy agenda”, in *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 1 (1), pp. 173-188.

Steel C., 2008, *Hungry Cities. How food shapes our lives*. Londra: Vintage Publisher.



Viaggio verso la sostenibilità: un'opportunità per il settore della distribuzione automatica di cibo e bevande

Alberto Bertossi, Università degli Studi di Udine
Francesco Marangon, Università degli Studi di Udine
Stefania Troiano, Università degli Studi di Udine

Abstract

Il presente contributo mira a discutere sul ruolo del settore della distribuzione automatica di cibo e bevande in un'ottica di sviluppo sostenibile. Lungo il testo verranno presentate: a) le principali problematiche che il settore deve affrontare perseguendo il suo viaggio verso la sostenibilità; b) alcuni esempi di interventi sul prodotto, sul contesto o sulla filiera finora implementati; c) alcune possibili soluzioni a livello politico, finanziario e aziendale in grado di superare gli ostacoli ad una completa transizione sostenibile.

The paper aims to discuss the role of the food and beverages vending sector from a sustainable development perspective. Along the text, the following will be presented: a) the main issues facing the sector as it pursues its journey toward sustainability; b) some examples of product, context or supply chain interventions implemented so far; and c) some possible solutions at the policy, financial and corporate levels that can overcome the obstacles to a full sustainable transition.

Parole Chiave/Keywords: sostenibilità/sustainability, distribuzione automatica/vending, cibo salutare/healthy food, filiera corta/food supply chain

1. Introduzione

Nel 2015, a New York, è stato formalizzato il più grande programma di studio e azione sui problemi ambientali, sociali ed economici: l'Agenda 2030. Ancora in corso, il programma mira a riformulare gli attuali modelli economici e industriali entro il 2030, riprogettandoli tenendo conto dei cicli biologici ed ecologici del pianeta Terra, dell'organizzazione e della distribuzione efficiente ed equa delle risorse e dei bisogni sociali delle persone nel raggiungimento di una vita sosteni-

bile (Raworth, 2018). Uno dei settori economici che necessita urgentemente di un nuovo modello allineato a questi principi è quello agroalimentare (von Braun et al., 2021).

Quando si parla di agroalimentare, ci si riferisce a un settore complesso ed eterogeneo. È ampiamente dimostrato come l'attuale sistema agroalimentare, spinto da sempre a massimizzare la produzione agricola di materie prime per la produzione di alimenti industrializzati, ad alta densità calorica, poco costosi, convenien-

ti, altamente trasformati e con il cosiddetto valore aggiunto, abbia contribuito alla diffusione dell'obesità (Hall, 2018) e a significativi impatti ambientali (Amundson et al., 2015; Crippa et al., 2021; Notarnicola et al., 2017). Oltre a ciò, nel 2020 i sistemi alimentari di tutto il mondo sono stati sconvolti dalla crisi sanitaria del COVID-19, incidendo sulla sicurezza alimentare, sulla nutrizione delle popolazioni rurali e urbane, e mettendo in discussione la loro resilienza (FAO, 2021). La crisi sanitaria ha portato anche consistenti perdite economiche per alcune tipologie di servizi (es. ristoranti e, come si discuterà in seguito, la distribuzione automatica) a causa delle restrizioni imposte dal lockdown (Panzone et al., 2021), e ai rallentamenti lungo le catene di fornitura (Barman et al., 2021).

Tutte queste evidenze contribuiscono all'alto livello di insostenibilità e fragilità dell'intero settore alimentare e sono il motivo per cui esso è al centro dell'Agenda 2030 e affrontato da tutti gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile¹, nonché da altri programmi (von Braun et al., 2021) come la strategia europea "From farm to Fork" (European Commission, 2020). Ciò di cui la nostra società ha bisogno è un sistema agroalimentare resiliente in grado di resistere a stress esterni (FAO, 2021), nonché allineato alle politiche internazionali e comunitarie in materia di transizione sostenibile (von Braun et al., 2021).

Tuttavia, per preparare il sistema agroalimentare a tale transizione, è imperativo identificare i settori industriali che hanno impatti sociali e ambientali negativi significativi, quindi riprogettarli e adattarli ai principi della sostenibilità. Uno di questi settori che dovrebbe essere riconsiderato e riprogettato per il futuro è quello della distribuzione automatica, chiamato anche vending.

2. Il settore della distribuzione automatica (vending)

Il settore del vending si colloca all'interno della filiera alimentare e il suo ruolo è quello di fornire cibo e bevande a basso costo da consumare sul momento. Sebbene esistano altri servizi di vendita al dettaglio (ad esempio supermerci Na-

zioni Unite <https://www.un.org/en/food-systems-summit/sdgs> ati, negozi di alimentari, caffetterie), il vending ha due caratteristiche uniche: è diffuso nelle città all'interno di spazi pubblici (ad esempio università, ospedali), privati (ad esempio aziende, uffici) o ibridi (ad esempio centri commerciali, palestre) e fornisce, attraverso i distributori automatici, un accesso facile e veloce a diversi tipi di alimenti e bevande, soddisfacendo le esigenze dei consumatori. Fin dalla sua diffusione globale negli anni 1960-70, il settore della distribuzione automatica ha dovuto il suo successo alla capacità di sfruttare alcune dinamiche sociali. Ad esempio, i distributori automatici non sono solo un modo per fornire cibo e bevande, ma servono anche come luoghi di incontro per le persone che si scambiano idee durante le pause dal lavoro o dallo studio. Inoltre, quando gli esseri umani lavorano o studiano intensamente per molto tempo, l'organismo ha bisogno di una certa quantità di energia e i carboidrati (soprattutto lo zucchero) ne rappresentano la fonte più facilmente assimilabile (Peters, 2019). Ecco perché in queste occasioni molti sentono un irresistibile desiderio di dolci, e i distributori automatici rappresentano spesso la soluzione più vicina. Un'altra situazione in cui le persone ricorrono spesso ai servizi di distribuzione è quando non sono altrimenti in grado di occupare la mente (Koball et al., 2012).

La noia è abbastanza potente da spingere le persone a fare spuntini extra, ed è per questo motivo che i distributori automatici sono sempre collocati in prossimità di spazi come sale d'attesa di aeroporti o ospedali. Infine, ma non per questo meno importante, l'utilizzo dei distributori automatici è una comodità, in quanto consentono alle persone di trovare un'ampia varietà di cibi e bevande senza doversi preoccupare di portarli da casa.

2.1. Il mercato europeo e italiano

La capacità del settore della distribuzione automatica di raggiungere qualsiasi area geografica, fornendo alle persone ciò che desiderano quando lo desiderano, ha creato notevoli profitti. Si stima che il fatturato totale in Europa nel 2019 abbia

¹ Nazioni Unite <https://www.un.org/en/food-systems-summit/sdgs>

raggiunto l'importo di 17.2 miliardi di euro². La vendita di bevande calde rappresenta la forza trainante, con quasi 11 miliardi di euro di ricavi (62,5% del totale), seguita da bevande fredde (22%), snack (12,5%) e altri alimenti (3%). Complessivamente, in meno di dieci anni (dal 2011 al 2019), il mercato europeo ha ampliato in modo significativo la propria offerta all'interno di un maggior numero di siti pubblici e privati, aumentando, a sua volta, i propri ricavi del 21%. Tuttavia, l'intero settore è stato pesantemente colpito dalla crisi COVID-19 a causa della chiusura dei canali di vendita, con un significativo calo nel fatturato del 30% rispetto al 2019³.

L'Italia è il più grande mercato del vending tra gli Stati membri europei, con oltre 820.000 distributori automatici in tutte le regioni e un fatturato totale nel 2019 pari a quasi 2 miliardi di euro grazie ai quasi 5 miliardi di prodotti venduti⁴. Come tutti gli altri Stati europei, anche il mercato italiano è stato fortemente colpito nel 2020 dalla crisi COVID-19, con un calo dei consumi e dei ricavi rispettivamente del 30,4% e del 31,95%⁵. Tuttavia, i recenti dati economici mostrano una leggera seppur lenta ripresa del settore, dovuta agli effetti che la crisi COVID-19 ha provocato soprattutto in termini di nuove abitudini di utilizzo degli ambienti più strettamente legati al settore, come scuole, ospedali e uffici. Infatti, anche se ancora molto al di sotto dei valori del 2019, i ricavi totali del 2021 (1,4 miliardi di euro) e i consumi (oltre 3,5 miliardi) sono aumentati con un tasso del +12% e del +10%, rispettivamente, rispetto alla situazione del 2020⁵. Come nella situazione pre-pandemia, nel 2021 le bevande calde hanno rappresentato la quota di mercato maggiore, pari al 68% dell'intero fatturato (quasi 950 milioni di euro), con il caffè come prodotto più consumato (oltre 2 miliardi di consumi)⁵. Le bevande fredde (acqua minerale, soda, tè, bevande energetiche, succhi di frutta) sono la seconda categoria di prodotto più consumata, con il 18% del mercato e un fattu-

rato totale di quasi 250 milioni di euro⁵. Infine, gli snack dolci e salati sono la terza categoria di prodotti consumati, con il 14% del mercato e un fatturato totale di quasi 200 milioni di euro⁵.

2.2. Un settore ancora insostenibile

Nonostante la lenta ripresa economica, la crisi del COVID-19 ha messo in evidenza la staticità e la fragilità del settore del vending di fronte a squilibri su larga scala. Questo ha portato le principali associazioni del settore a riflettere su come trasformarlo in vista delle sfide future e renderlo al passo con i tempi⁵. Uno dei tanti temi emersi recentemente in Europa e in Italia è la maggiore attenzione agli aspetti aziendali legati alla sostenibilità, in particolare alla salute umana e all'ambiente⁶. L'attuale settore del vending, infatti, non può essere considerato sostenibile per due motivi principali. Il primo è legato al tipo di prodotti venduti, mentre il secondo alla sua filiera.

2.2.3. Prodotti insalubri e (forse) ambientalmente e socialmente insostenibili

Fin dagli anni '60 e '70, i distributori automatici sono stati considerati uno dei simboli del consumismo moderno e possibili responsabili di abitudini alimentari non salutari e, di conseguenza, dell'aumento delle malattie. Questa accusa è stata sostenuta negli anni successivi da evidenze cliniche e nutrizionali consolidate riguardanti 1) il profilo nutrizionale molto basso degli alimenti e delle bevande vendute e 2) una possibile esistente relazione tra il consumo di tali prodotti e il rischio di sviluppare sovrappeso e obesità.

I distributori automatici vendono principalmente snack salati (ad esempio pa-

² European Vending & Coffee Service Association (EVA) <https://www.vending-europe.eu/eva-report-vending-market-growth-to-be-offset-by-covid-19-impact/>

³ European Vending & Coffee Service Association (EVA) <https://www.vending-europe.eu/expanded-eva-market-report-covers-24-european-countries/>

⁴ Confida – Associazione Italiana Distribuzione Automatica <https://www.confida.com/dati-di-settore/>

⁵ European Vending & Coffee Service Association (EVA) <https://www.vending-europe.eu/covid-19-new-opportunities-for-vending/>

⁶ Il tema della sostenibilità è stato ampiamente affrontato in diverse conferenze organizzate durante la fiera Venditalia 2022 tenutasi a Milano dall'11 al 14 maggio 2022 https://www.venditalia.com/novita_di_venditalia-2022/

tatine), barrette di cioccolato, biscotti, caramelle, trail mix, barrette di muesli, cracker e cereali come alimenti; bevande gassate/non gassate zuccherate, bevande energetiche, acqua zuccherata contenente nutrienti, bevande gassate/non gassate dietetiche come bevande fredde; caffè, cioccolato, tè e specialità a base di latte come bevande calde (Byrd-Bredbenner et al., 2012). Calcolando il rapporto tra i componenti degli alimenti raccomandati e quelli da evitare, Byrd-Bredbenner et al. (2012) e Faris et al. (2021) hanno valutato la qualità nutrizionale degli alimenti e delle bevande venduti nei campus universitari, che si è dimostrata piuttosto bassa. Infatti, il punteggio di qualità nutrizionale (ovvero la media del punteggio “nutrienti da massimizzare” diviso per il punteggio “nutrienti da minimizzare”) di quasi tutti gli alimenti e le bevande era inferiore a 100, indicando così che i nutrienti da minimizzare (ovvero grassi saturi, colesterolo, sodio e zuccheri totali) erano presenti in quantità maggiori rispetto ai nutrienti da massimizzare (ovvero vitamina A, vitamina C, proteine, fibre alimentari, ferro e calcio). Grech et al. (2017) hanno trovato evidenze simili, secondo cui gli snack venduti nelle università erano ad alto contenuto energetico, ricchi di grassi saturi (>5 g/100 g) o grassi trans (>1% di energia), ricchi di sodio (>400 mg/100 g), poveri di fibre (<2 g per porzione) o ricchi di zuccheri aggiunti (>10% di energia). Osservando lo scarso contenuto nutrizionale, ci sono studi che mettono in relazione il consumo frequente di questi alimenti e bevande con un aumento del rischio di insorgenza dell'obesità. Nel loro studio, Fox et al. (2009) hanno trovato un'associazione positiva tra il loro consumo e il punteggio z dell'indice di massa corporea (IMC) tra i bambini di una scuola media. Analogamente, altri autori hanno dimostrato una relazione positiva tra la presenza di distributori automatici nelle scuole e il loro uso frequente e gli alti tassi di sovrappeso e obesità (Raposo et al., 2018).

In altre parole, i soggetti obesi e in sovrappeso erano quelli che consumavano più frequentemente snack acquistati ai distributori automatici. Ciò è in accordo con Bertéus Forslund et al. (2005) che hanno dimostrato che 1) gli snack erano positivamente e direttamente correlati all'assunzione di energia e indirettamente all'assunzione assoluta di proteine, grassi e carboidrati e 2) i soggetti obesi erano più assidui consumatori di snack rispetto ai soggetti non obesi. Risultati simili sull'impatto del consumo quotidiano di bevande dolci sono stati recentemente

discussi da Malik & Hu (2022). Sebbene in letteratura vi siano studi contrastanti sull'impatto del consumo di bevande zuccherate sulla salute, la maggior parte delle ricerche concorda sul fatto che un consumo eccessivo di tali bevande può aumentare il rischio di obesità, diabete e malattie cardiovascolari. Nel complesso, sulla base di queste evidenze, è possibile dedurre un'influenza positiva dei prodotti della distribuzione automatica sui problemi di salute cronica, anche se l'entità dell'effetto non è ancora del tutto chiara. Tuttavia, esistono studi che forniscono risultati opposti. Ad esempio, Park & Papadaki (2016) non hanno osservato alcuna associazione tra l'IMC e l'uso dei distributori automatici, così come tra l'IMC e la scelta di alimenti specifici. La discrepanza esistente tra gli studi suggerisce che manca ancora una comprensione completa dei reali effetti dei prodotti di distribuzione automatica sulla salute e che sono necessarie ulteriori ricerche.

Oltre a potenziali effetti negativi sulla salute umana, una recente ricerca ha evidenziato una significativa carenza all'interno dei distributori automatici di prodotti alimentari sostenibili (Bertossi et al., 2022), ovvero prodotti alimentari non solo “adeguati dal punto di vista nutrizionale, sicuri e salutari”, ma anche “protettivi e rispettosi della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili, economicamente equi e convenienti, ottimizzando le risorse naturali e umane”. Lo scopo dello studio era ottenere una prima panoramica esplorativa del livello di sostenibilità dei prodotti venduti attraverso un'analisi delle dichiarazioni grafiche e testuali presenti sulle confezioni. Per l'occasione sono stati valutati 171 prodotti venduti in quattro luoghi in Friuli Venezia Giulia: un'università pubblica, un centro sportivo, una scuola privata e un'azienda. I risultati (Figura 1) dimostrano una decisa mancanza di dichiarazioni sostenibili sugli imballaggi, soprattutto quelli riguardanti il supporto a coltivatori di materie prime (es. logo FairTrade), le caratteristiche ecologiche del packaging (es. minor quantità di materiale utilizzato), gestione delle risorse (es. logo del Forest Stewardship Council) e produzione a basso impatto (es. biologico). Si nota, invece, una maggior tendenza ad evidenziare il tipo di materiale dell'imballaggio, il suo corretto smaltimento e l'assenza di particolari nutrienti (es. grassi o zuccheri aggiunti). Sebbene l'assenza di dichiarazioni sostenibili possa non riflettere la sostenibilità reale di un prodotto e debba sottostare a delle regole europee spesso incomplete, essa rappresenta comun-

che una grossa mancanza in grado di influenzare le opinioni dei consumatori. L'obiettivo delle dichiarazioni sostenibili sugli imballaggi dei prodotti è infatti quello di superare l'asimmetria informativa tra consumatori e produttori, e spingere i consumatori verso scelte di consumo più nutrienti, ecologiche ed eque. In altre parole, le indicazioni sulla confezione sono gli unici elementi su cui i consumatori fanno affidamento per farsi un'idea delle caratteristiche di un prodotto. Ad esempio, se un prodotto dichiara esplicitamente di avere un composto salutare, i consumatori possono pensare che il prodotto favorisca la loro salute. Lo stesso ragionamento vale per le indicazioni ambientali e sociali. Pertanto, i consumatori possono percepire l'assenza di indicazioni di sostenibilità sui prodotti alimentari come una reale assenza di caratteristiche di sostenibilità, con gravi conseguenze per il mercato. Infatti, oggi i consumatori mostrano generalmente atteggiamenti e preferenze positive nei confronti dei prodotti alimentari accompagnati da indicazioni di sostenibilità (EFSA, 2022; Osservatorio Immagino, 2021) e l'assenza di tali informazioni sulle confezioni degli alimenti può portare a un aumento dello scetticismo e della sfiducia dei consumatori nei confronti dei servizi alimentari, rendendoli meno disposti ad acquistare vari prodotti alimentari.

2.2.4. *Una filiera ancora lunga, complessa e impattante*

Il settore della distribuzione automatica rientra nei servizi di vendita al dettaglio e può essere considerato la versione semplificata di un supermercato. Sebbene ci siano delle sostanziali differenze tra le due tipologie di servizi, essi possiedono due punti in comune: condividono la stessa filiera ed entrambi devono essere costantemente riforniti di alimenti a basso costo disponibili ai consumatori ogni giorno dell'anno. Soddisfare in modo continuo tale domanda richiede un'enorme quantità di materie prime coltivate principalmente nei Paesi in via di sviluppo, dove le condizioni di lavoro sono spesso inadeguate a garantire alle persone uno stile di vita dignitoso (è il caso, ad esempio, di alcune delle principali materie prime per i prodotti della distribuzione automatica, ovvero zucchero, caffè e tè) (ILO, 2017, 2020a, 2020b). Nel suo libro, Lorr, (2021) evidenzia il lato oscuro dei supermercati americani, un sistema di vendita al dettaglio in cui i consumatori spendono quasi

700 miliardi di dollari all'anno. Il suo messaggio è semplice: i consumatori si sono abituati ad avere accesso a tonnellate di alimenti tutto l'anno a prezzi il più bassi possibile e la variabile nell'equazione alimentare che generalmente viene modificata per garantire tali prezzi è il costo del lavoro. Nel complesso, il basso prezzo degli alimenti che i consumatori desiderano porta con sé centinaia di decisioni ingiuste che ricadono sui lavoratori (compresi gli agricoltori e i trasportatori) che compongono l'intera catena di approvvigionamento. Dal momento che il settore della distribuzione automatica e quello dei supermercati condividono la stessa filiera, è possibile ipotizzare che condividano anche tali impatti sociali.

Oltre a ciò, è risaputo che la filiera agroalimentare segue un modello di tipo lineare, con consistenti impatti ambientali (Amundson et al., 2015; Crippa et al., 2021; Notarnicola et al., 2017) causati principalmente da pratiche agricole convenzionali che privilegiano la quantità rispetto alla qualità (Ellen McArthur Foundation, 2019).

3. **Imparare dal passato per creare il futuro**

Il dilemma tra quantità e qualità della produzione è al centro del dibattito economico da moltissimo tempo, ormai. Se per molti anni la nostra economia ha inseguito senza freni il principio di crescita illimitata, ora siamo arrivati ad un punto in cui bisognerebbe lasciare un po' di spazio anche alla dimensione qualitativa. In ambito agroalimentare ciò significa crescere producendo meglio e portare benefici ambientali e sociali.

I sistemi e settori agroalimentari del futuro dovrebbero evolversi verso diverse dimensioni (Deloitte, 2021; The Food and Land Use Coalition, 2019), sostenendo la diffusione di diete sane, un'agricoltura produttiva e rigenerativa, la protezione e ripristino della natura, il mantenimento di oceani sani e produttivi, la diversificazione dell'approvvigionamento proteico, la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, la creazione circuiti e collegamenti locali, la rivoluzione digitale, mezzi di sussistenza rurali più forti, e il genere e demografia. Le due dimensioni su cui il settore della distribuzione automatica può avere un certo potere decisivo sono

quelle delle diete sane e la creazione di circuiti locali.

3.1. Proporre alimenti più salutari funziona?

L'evidenza dell'elevata insalubrità dei prodotti alimentari venduti nei distributori automatici è stata (ed è tuttora) il principale motore di diversi tipi di interventi volti a favorire i consumatori verso scelte nutrienti, i più comuni dei quali hanno riguardato la sostituzione dei prodotti non salutari con soluzioni più salutari, talvolta combinati con l'uso di cartelli promozionali (ad esempio etichette).

Tuttavia, la preoccupazione per le perdite di profitto dovute a iniziative di distribuzione automatica più salutari è un ostacolo comunemente citato che impedisce spesso i rivenditori (così come le istituzioni pubbliche e private) di implementare questo tipo di strategie. Sebbene si tratti di una preoccupazione legittima, è possibile sostituire i prodotti non salutari con altri più salutari mantenendo (in al-

cuni casi aumentando) sia il volume delle vendite che il profitto, oltre a diminuire efficacemente l'assunzione di calorie, zuccheri o sodio da parte dei consumatori per ogni snack o bevanda. Ad esempio, durante un intervento effettuato in Nuova Zelanda nel 2007-2008 (Gorton et al., 2010), i distributori automatici collocati in due ospedali sono stati riforniti con il 50% di "scelte salutari" e il 50% di "scelte convenzionali". L'intervento ha portato, nell'arco di un anno, alla rimozione di circa 12.400 MJ di energia, 210 kg di grassi totali, 130 kg di grassi saturi e 220 kg di zuccheri dai distributori automatici senza incidere sul volume delle vendite. Griffiths et al. (2020) hanno ottenuto risultati simili sostituendo completamente i normali snack con prodotti sani. Il calo delle calorie vendute è stato del 61%. Anche se l'intervento ha comportato un calo del 27% del volume delle vendite e del 30% dei profitti, questi risultati non sono stati significativi, suggerendo che il vending salutare può essere introdotto in spazi pubblici e privati senza incorrere in una perdita catastrofica delle vendite. Sebbene manchino documenti clinici che dimostrino che il consumo di prodotti di distribuzione automatica più salutari porti direttamente a una diminuzione del rischio di obesità, esistono prove dell'influenza positiva di modelli alimentari sani sulla perdita di peso. Infatti, il consumo di prodotti sani comporta una significativa riduzione del rischio di obesità centrale e, di conseguenza, di sviluppare sindromi metaboliche (ad esempio, pressione sanguigna elevata e intolleranza al glucosio) e malattie non trasmissibili (MNT). Pertanto, poiché è stato confermato che la sostituzione di prodotti non salutari con altri più sani riduce la quantità di energia, grassi, zuccheri e sodio, è plausibile presumere che tale strategia possa contribuire anche a una riduzione dell'IMC, della pressione arteriosa, dei livelli di glucosio e di colesterolo, influenzando, a sua volta, il rischio di insorgenza di MNT. Nel loro studio condotto negli Stati Uniti, Schwartz et al. (2020) hanno contribuito a rafforzare questa ipotesi dimostrando che un miglioramento della qualità nutrizionale dei prodotti di distribuzione automatica, in linea con la politica sanitaria dello Stato, ha portato a una riduzione dell'IMC tra gli studenti. Tuttavia, non si deve presumere che la sostituzione dei prodotti da sola abbia sempre successo. Ci sono molti fattori da considerare e recenti evidenze dimostrano che un buon modo per spingere i consumatori ad acquistare alimenti più sani dai distributori automatici è quello di combinare

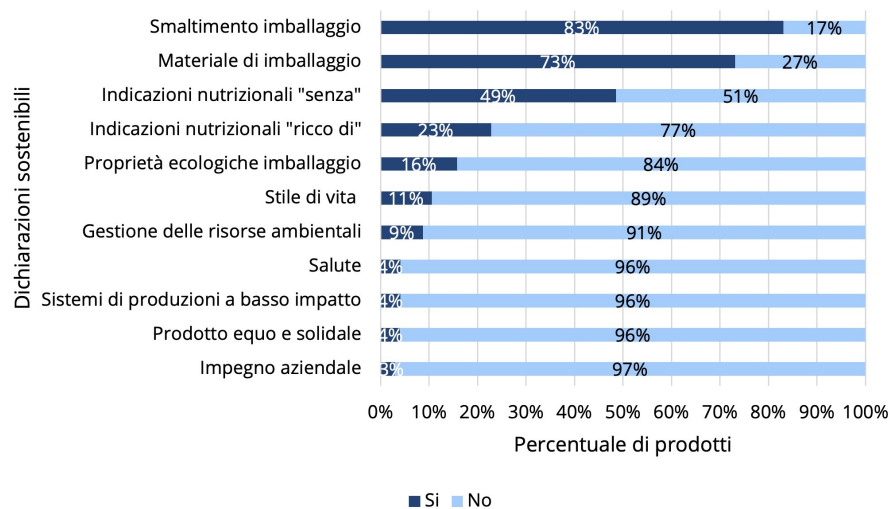


Figura 1. Percentuale di dichiarazioni sostenibili grafiche e testuali sugli imballaggi di snack e bevande. Fonte: Bertossi et al. (2022)

diverse strategie. Ad esempio, Viana et al. (2018) hanno riscontrato che il riordino dei prodotti e l'etichettatura di quelli più salutari ha portato a percentuali molto più elevate di acquisto di prodotti più sani senza compromettere le prestazioni finanziarie.

3.2. Creare una filiera più corta e sostenibile funziona?

Il settore della distribuzione automatica è stato da sempre oggetto di studio e dibattito, ma con un focus orientato principalmente agli aspetti nutrizionali. Gli aspetti ambientali, invece, non hanno ricevuto la stessa attenzione, ma una ricerca che merita sicuramente di essere approfondita è quella condotta da Pereira et al. (2018). Nel loro lavoro, gli autori hanno analizzato un caso studio di una catena di fornitura locale di latte fresco venduto ai distributori automatici in Spagna. L'obiettivo della ricerca era valutare se la vendita di latte locale attraverso i distributori automatici (filiera più corta) avesse impatti ambientali inferiori rispetto alla vendita dello stesso latte all'interno dei supermercati (filiera più lunga). I risultati hanno dimostrato come creare una filiera più corta che preveda la vendita diretta al consumatore tramite distributori automatici porti ad un impatto ambientale inferiore del 45% rispetto a quella tradizionale, grazie, soprattutto, all'eliminazione degli intermediari tra produttori e consumatori e, quindi, alla riduzione nell'uso di risorse ed energia (imballaggio e trasporto). Secondo gli autori, una filiera corta del latte con vendita diretta attraverso distributori automatici rappresenta un sistema agroalimentare alternativo rispetto le filiere tradizionali in linea con i principi dell'economia circolare promossi dall'Unione Europea. Tuttavia, nonostante i risultati positivi ottenuti in 6 anni di attività, l'iniziativa non ha funzionato per molte ragioni socioeconomiche, come la mancanza di capacità di trasformazione e commercializzazione da parte degli agricoltori, la difficoltà di fare rete e di collaborare con altri stakeholder chiave, la necessità di sensibilizzare i consumatori sui benefici del latte pastorizzato e la gamma limitata di prodotti caseari offerti.

Un altro caso di filiera corta che sta avendo difficoltà simili riguarda un'azienda di distribuzione automatica italiana in Friuli Venezia Giulia, la quale, assieme ad

una cioccolateria locale, ha creato uno snack dolce che può essere considerato l'esempio perfetto di alimento sostenibile. *“Materie prime e sapienza pasticceria da un lato, distribuzione di qualità dall'altro, si interconnettono manifestando amore per il territorio, rispetto dei valori, gusto genuino e autentico e attenzione alla green economy; da questa base nasce il contenuto prezioso e goloso dello snack SQUISÏT, che esprime così la sintesi dell'eccellenza friulana”*. Così l'azienda friulana di vending presenta lo snack sulla sua pagina web. Il rispetto e l'amore per la Terra e l'ambiente circostante, il senso di appartenenza, la collaborazione e la volontà di servire la comunità locale con serietà e qualità è stato ed è tuttora l'impegno condiviso tra l'azienda e la cioccolateria nella produzione dello snack. SQUISÏT si differenzia dagli altri prodotti tradizionali non solo per il nome che porta (in lingua friulana), ma anche per la scelta di materie prime locali di altissima qualità: è infatti realizzato con farina di grano, nocciole e crema di gianduia e cacao prodotti e lavorati esclusivamente all'interno della regione. La sostenibilità dello snack va anche oltre i suoi ingredienti: acquistandolo, infatti, i consumatori possono sostenere un'associazione locale che aiuta i pazienti affetti da disturbi alimentari e le loro famiglie.

Per quanto SQUISÏT rappresenti un caso quasi più unico che raro nel panorama della distribuzione automatica italiana, e la dimostrazione che è possibile creare prodotti salutari e a filiera corta, dalla sua presentazione avvenuta a marzo 2022 ha incontrato e sta incontrando parecchie difficoltà a conquistare la sua fetta di mercato. La prima ragione è legata sia a bisogni impulsivi (ad esempio la fame o il desiderio di dolce) sia alla “paura delle novità” (detta anche neofobia) da parte dei consumatori. La maggior parte dei consumatori acquista cibo dai distributori automatici quando sono affamati. La fame può generalmente motivare comportamenti di ricerca di cibo e consumo di alimenti non salutari, nonché ostacolare i consumatori nella scelta di prodotti sostenibili a causa della sua influenza sulla valutazione del gusto e sulla preferenza per alimenti specifici (Hoffmann et al., 2019). Inoltre, i consumatori spesso si basano sulle loro esperienze passate quando effettuano le loro scelte alimentari. Pertanto, è possibile che di fronte ai distributori automatici, i consumatori affamati o “vogliosi di dolci” tendano a scegliere il prodotto “convenzionale” e “malsano” che già sanno soddisfare il loro

desiderio piuttosto che un nuovo prodotto, anche se il nuovo prodotto (in questo caso, SQUISÎT) è percepito come più sano, sostenibile e locale. La seconda ragione è legata al prezzo, che è piuttosto elevato rispetto a quello di uno snack medio. Il costo di alimenti e bevande è uno dei principali fattori che governa le scelte dei consumatori (Ogundijo et al., 2021). In generale, i prodotti alimentari più sani hanno costi più elevati rispetto alle soluzioni non salutari e questa tendenza è stata osservata anche per i prodotti della distribuzione automatica. Per quanto riguarda il comportamento dei consumatori, la letteratura scientifica ha idee molto divergenti sull'argomento: alcuni autori hanno dimostrato che i consumatori tendono a trattenersi dall'acquistare e pagare di più per i prodotti sani e sostenibili, mentre altri studiosi hanno ottenuto prove opposte. Per quanto riguarda il settore della distribuzione automatica, le strategie di manipolazione dei prezzi sono comuni (Grech & Allman-Farinelli, 2015). Inclusion criteria: (i, e la maggior parte degli autori concorda sul fatto che i consumatori esprimono una maggiore disponibilità ad acquistare prodotti più sani e sostenibili solo quando il loro prezzo viene abbassato.

3.3. Cosa serve per cambiare la situazione?

Sebbene in letteratura esistano, come appena dimostrato, casi studio che testimoniano come sia possibile creare un settore della distribuzione automatica in grado di offrire prodotti sani e salutari, sono ancora presenti delle barriere al completo sviluppo di tali strategie sostenibili. Lo stesso vale per la creazione di economie locali e a filiera corta. Tuttavia, tali problematiche possono essere risolte in tre modi: il primo attraverso l'adozione di una forte politica aziendale e istituzionale, il secondo attraverso cospicui finanziamenti, il terzo attraverso l'impegno aziendale.

3.3.4. Politica e accordi commerciali sostenibili

Quello della distribuzione automatica è un servizio di vendita al dettaglio e, per quanto riguarda il settore pubblico, in Europa è soggetto alle regole del Green

Public Procurement (GPP). Il GPP è un importante strumento nel contesto del consumo e della produzione sostenibili con cui le istituzioni pubbliche cercano di acquistare beni, servizi e opere con un impatto ambientale ridotto durante il loro ciclo di vita. Ciò riguarda anche i servizi legati all'alimentazione, in cui è compresa la distribuzione automatica. Pertanto, attraverso il GPP le autorità pubbliche sono incoraggiate ad integrare diversi criteri di sostenibilità nelle loro gare d'appalto e selezionare i fornitori la cui offerta alimentare mostra una maggiore conformità a tali criteri. Ad esempio, i criteri aggiornati al 2019 prevedono la presenza nei distributori automatici di una certa quantità di prodotti biologici e derivanti da commercio equo solidale, nonché salutari (European Commission, 2019). Tuttavia, nei paragrafi precedenti è stato discusso come ancora oggi la maggior parte dei prodotti che possono essere trovati all'interno dei distributori automatici possiedano caratteristiche nutritive e produttive non in linea con le linee guida europee.

Sebbene possano esserci numerose spiegazioni a questo fatto, un elemento sicuramente cruciale è la mancanza di una politica istituzionale orientata allo sviluppo sostenibile. La politica è definita dalla ragione d'essere dell'organizzazione (mission), dalle sfide a lungo termine (vision), dagli obiettivi imposti e dalle strategie operative. Senza una politica chiara, una qualsiasi istituzione (ad esempio, un'università) avrà serie difficoltà a programmare un piano di crescita, una strategia operativa e gli interventi necessari a raggiungere una condizione di sviluppo sostenibile (Blanco-Portela et al., 2017; Leal Filho et al., 2018), tra cui utilizzare in modo corretto il GPP, il quale è uno strumento a supporto della politica di organizzazione (Cheng et al., 2018).

In letteratura esistono diversi studi che dimostrano come la creazione di politiche istituzionali orientate al miglioramento della salute dei consumatori abbia portato ad una forte diminuzione dei prodotti non salutari presenti all'interno dei distributori automatici in diversi luoghi (Blake et al., 2021; Schwartz et al., 2020; Wickramasekaran et al., 2018). Nel loro lavoro, Blake et al. (2021) discutono degli effetti di una politica universitaria chiamata "Deakin Food Charter" nata con l'obiettivo di fornire alimenti sani, nutrienti e sostenibili che potessero soddisfare

sia le esigenze della comunità universitaria che quelle commerciali del fornitore, creando, allo stesso tempo, un ambiente il più possibile stimolante all'adozione di nuovi stili di vita. La politica ha previsto l'adozione di una strategia operativa con i "classici" interventi possibili ai distributori, cioè l'utilizzo del sistema a semaforo per l'identificazione dello status nutritivo dei prodotti, una migliore visibilità dei prodotti più sani, e l'utilizzo di plastica riciclata per gli imballaggi delle bevande. Nei due anni di monitoraggio, l'adozione di una politica così inclusiva e integrata ha portato diversi benefici, sia nutrizionali che economici. Ma il punto più importante è che tale impegno da parte della Deakin University ha stimolato il gestore del servizio non solo ad adeguarsi alla nuova politica universitaria, ma a migliorarla e a implementare gli interventi effettuati nel campus anche in altri contesti. Ciò dimostra quanto sia importante la creazione di politiche chiare, ambiziose e inclusive, le quali possono avere effetti positivi anche nei rapporti con i fornitori di servizi.

Ovviamente, l'impegno allo sviluppo sostenibile non deve riguardare solamente le istituzioni, ma anche le stesse aziende di distribuzione automatica. Pertanto, per la società del futuro, le aziende di distribuzione automatica dovrebbero riconsiderare la loro posizione di semplici fornitori passivi di alimenti e bevande, diventare più proattive e avere il coraggio di sviluppare e valutare nuovi modelli di business con la salute dei consumatori come obiettivo da raggiungere entro il 2030. In altre parole, dovrebbero collaborare attivamente con le istituzioni locali nello sviluppo di politiche e interventi che 1) forniscano un ambiente favorevole all'apprendimento di preferenze salutari (ad esempio, attraverso lo sviluppo di competenze alimentari, l'alfabetizzazione alimentare e l'educazione nutrizionale per bambini e adulti); 2) superino le barriere che impediscono l'espressione di preferenze salutari (ad esempio, istituendo iniziative per rendere disponibili specifici alimenti sani in luoghi pubblici e privati); 3) incoraggiare le persone a rivalutare le preferenze non salutari esistenti (ad esempio, ridisegnando l'architettura delle scelte nei punti vendita, fornendo etichette nutrizionali con simboli di avvertimento o un sistema di classificazione nutrizionale); e 4) stimolare una risposta positiva dei sistemi alimentari (Hawkes et al., 2015).

3.3.5. Finanziamenti pubblici

Una delle cose più importanti di cui ogni settore incluso all'interno della filiera agroalimentare ha bisogno per accelerare la transizione verso lo sviluppo sostenibile sono i finanziamenti. Il passaggio a una dieta sana per l'uomo e per il pianeta richiede investimenti annuali pari a circa 30 miliardi di dollari, che a loro volta possono portare a quasi 2.000 miliardi di dollari di opportunità commerciali annuali (The Food and Land Use Coalition, 2019) Tali investimenti sono fondamentali per 1) orientare la dieta delle persone verso alimenti più protettivi, limitando il consumo di cibi malsani e ultra-lavorati ad alto contenuto di sale, zucchero o grassi saturi; 2) sostenere le piccole e medie imprese verso attività commerciali che diano priorità alla disponibilità, all'appetibilità e alla qualità di alimenti sicuri e nutrienti; 3) riorientare le finanze pubbliche verso alimenti sani, scoraggiando allo stesso tempo la produzione e il consumo di alimenti non salutari attraverso l'uso di tasse e trasferimenti fiscali; 4) stimolare l'innovazione, sfruttare il potere delle imprese e orientarle verso linee di prodotti alimentari nutrienti e sostenibili grazie all'accesso agli investimenti; 5) promuovere il cambiamento comportamentale attraverso nuove strategie di marketing che garantiscano una migliore visibilità agli alimenti sani e nutrienti.

L'investimento economico annuale necessario, invece, per la transizione verso economie alimentari sostenibili forti, efficienti e locali ammonta a circa 10 miliardi di dollari, che a loro volta possono portare a circa 215 miliardi di dollari di opportunità commerciali annuali entro il 2030 (The Food and Land Use Coalition, 2019). L'espansione dell'offerta locale comporterà reti di distribuzione più corte, con una diminuzione delle relative emissioni di gas serra; una disponibilità più ampia e più rapida di alimenti nutrienti per contribuire a contrastare l'obesità e la sotto-nutrizione; vantaggi economici per minori costi di trasporto derivanti da catene di approvvigionamento più brevi e dall'approvvigionamento diretto da agricoltori locali, nonché dalla creazione di nuovi posti di lavoro grazie all'innovazione dei prodotti; sicurezza alimentare grazie alla riduzione della dipendenza dalle importazioni di materie prime coltivate a livello globale; promozione di un rapporto più stretto tra produttori e consumatori.

La quantità di finanziamenti prevista riguarda l'intero sistema agroalimentare internazionale. Al momento, non esistono documenti specifici che parlino di investimenti per il settore della distribuzione automatica; pertanto, non è possibile né fare delle stime sull'ammontare utile alle imprese del settore per svilupparsi verso dinamiche sostenibili, né parlare delle procedure specifiche per ottenerlo. Tuttavia, è possibile discutere riguardo un sistema di finanziamento alternativo ai tradizionali e di più facile accesso alle piccole medie imprese (le quali, ad eccezione dei grandi gruppi, rappresentano l'intero settore della distribuzione automatica in Italia) coinvolte nelle filiere alimentari corte collaborative. Nel loro lavoro Behrendt et al. (2022) propongono modelli di finanziamento basati sulla comunità che coinvolgono cittadini e consumatori come potenziali modi per affrontare sia la produzione che il consumo alimentare sostenibile. Gli autori discutono del ruolo della prossimità nel promuovere gli investimenti comunitari in attività e mercati locali. La prossimità si riferisce all'"essere vicini" e comprende sia la dimensione geografica che quella non geografica. Pertanto, sembra che i consumatori e i cittadini che si sentono vicini a una certa attività alimentare locale possano essere più disposti a investire in tale attività e a pagare di più per i prodotti alimentari, grazie all'instaurazione di un rapporto di fiducia e alla presenza di valori condivisi. Oltre alle considerazioni di carattere finanziario, il finanziamento comunitario può servire anche come strumento di marketing, aiutando a costruire o intensificare le relazioni con i clienti. Tale modello finanziario può essere considerato un'alternativa ai modelli tradizionali, troppo incentrati sulla massimizzazione dei profitti; essi, infatti, possono contribuire ad aumentare la prosperità, a costruire la capacità di adattamento, ad aumentare il capitale sociale e a promuovere l'innovazione nelle comunità rurali in cui le attività alimentari locali sono comuni.

Il modello proposto da Behrendt et al. (2022) è molto simile all'ormai noto crowdfunding, e mira a coinvolgere la comunità locale nell'investire in realtà vicine geograficamente e moralmente. L'elemento fondamentale per il successo di tale modello, però, è l'impegno aziendale.

3.3.6. Impegno aziendale

Per più di settant'anni, il principio dominante dell'economia è stato la crescita illimitata con massimizzazione dei profitti a scapito dell'ambiente e della società (Raworth, 2018). Oggigiorno, tale modello di business deve essere ripensato, e le prime realtà che devono intraprendere un percorso di trasformazione sono le aziende. Le aziende sono gli elementi all'interno del nostro sistema economico in grado di generare la ricchezza, la quale, per essere in linea con i programmi di sviluppo internazionale come l'Agenda 2030, non deve solo essere economica, ma anche ambientale e sociale (Raworth, 2018). Ciò è la base per quello che Michel Porter ha definito "valore condiviso" (Porter & Kramer, 2019), cioè un insieme di "politiche e pratiche operative che aumentano la competitività di un'azienda e contemporaneamente migliorano le condizioni economiche e sociali delle comunità in cui opera".

In linea con questa visione, nel 2006 negli Stati Uniti è nata una nuova concezione di azienda, chiamata B Corp. Le B-Corp sono imprese che si impegnano a misurare e considerare le proprie performance ambientali e sociali con la stessa attenzione tradizionalmente riservata ai risultati economici e che credono nel business come forza positiva che si impegna per produrre valore sostenibile. Il motto che accomuna tutte le B-Corp attualmente esistenti a livello mondiale è "non essere le migliori del mondo, ma le migliori per il mondo". Per poter diventare B-Corp, le aziende devono perseguire un processo di certificazione, il quale inizia con un'autovalutazione delle performance sostenibili attraverso un lungo questionario comprensivo degli aspetti ambientali, economici (di governance aziendale) e sociali (legati al rapporto con la comunità, con i lavoratori e con i clienti). A questo segue la fase di valutazione dei documenti e di quanto dichiarato nel questionario da parte di un ente esterno. Pertanto, si diventa B-Corp non solo dichiarando il proprio impegno a modificare il proprio business in ottica sostenibile, ma soprattutto dimostrandolo. Oltre alle B-Corp, in Italia è presente anche lo status di "società benefit", il quale identifica aziende che, nell'esercizio di un'attività economica, "oltre allo scopo di dividerne gli utili, perseguono una o più finalità di beneficio comune e operano in modo responsabile, sostenibile

e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, enti e associazioni e altri portatori di interesse” (legge 208 del 28 dicembre 2015, commi 376-384). Il loro obiettivo è lo stesso delle B-Corp ma, a differenza di queste ultime, le società benefit non sono certificate. Essere una B-Corp o una società Benefit significa condurre il proprio business in modo diverso rispetto i metodi classici; presuppone, innanzitutto, una presa di coscienza dell’importanza del cambiamento, la quale, poi, si traduce in attività operative volte a migliorare le attività aziendali; implica, inoltre, la responsabilità di creare valore economico, ambientale e sociale per la comunità in cui si opera. L’Italia conta 200 B-Corp⁷ (a novembre 2022), di cui 23 nel settore cibo e bevande, e più di 2000 società benefit. Tra queste, il settore della distribuzione automatica, al momento, può contare su due aziende: CDA in Friuli Venezia Giulia (società benefit) e Service Vending in Veneto (sia società benefit che B-Corp). Considerando che l’Italia è il mercato più importante a livello europeo per la distribuzione automatica, sapere che solamente due aziende del settore sulle 3000 sparse lungo la penisola hanno intrapreso ufficialmente un percorso di sviluppo sostenibile suggerisce quanto ancora ci sia da fare per trasformare il settore entro il 2030.

Diventare società benefit o B-Corp rappresenta, oggi, il massimo livello di responsabilità e impegno che un’azienda può ottenere. Tuttavia, sebbene i grandi cambiamenti partano sempre da un singolo soggetto, i grandi risultati si ottengono attraverso la collaborazione e la creazione di gruppi di soggetti con gli stessi valori e sogni. Pertanto, è fondamentale che l’obiettivo di uno diventi l’obiettivo di molti. Ciò ha fatto nascere nel 2020 E’ Ora, la prima rete di distribuzione automatica italiana con lo scopo di dare una nuova vita al settore, renderlo più innovativo e orientarlo verso la sostenibilità. Si tratta di un progetto imprenditoriale volto a creare una “comunità” sia a livello nazionale che di singola regione, composta da diversi attori impegnati nel settore che possano fare rete, collaborare e contribuire alla creazione di valore condiviso sul territorio. Ciò è perfettamente in linea con l’Agenda 2030 (in particolare con l’obiettivo 17) e, a livello europeo, con la strategia “From farm to fork”, le quali ribadiscono l’importanza delle par-

tnerships tra i diversi soggetti che compongono le varie filiere. Questa potrebbe essere la soluzione alle varie barriere indicate da Pereira et al. (2018) nel loro studio riguardante la filiera corta del latte in Spagna, tra cui, ricordiamo, c’era la mancanza di rete e collaborazione tra i vari attori chiave.

4. Conclusioni

Molti settori compresi all’interno del sistema agroalimentare non possono essere considerati ancora sostenibili. Questo a causa di pratiche operative e scelte aziendali che, ancora oggi, spesso privilegiano il profitto economico al profitto ambientale e sociale. Il settore della distribuzione automatica non fa eccezione, e le evidenze scientifiche riportate nel testo dimostrano che i tipi di alimenti offerti ai consumatori non si allineano alle recenti politiche in materia di sostenibilità, tra cui è importante ricordare la strategia europea “From farm to Fork”. Il settore della distribuzione automatica ha ancora molto lavoro da fare per abbandonare la vecchia immagine di “settore spazzatura” (giustamente?) affibbiatagli in passato e trasformarsi verso un settore in grado di offrire alla collettività sia valore sociale che ambientale, accanto a quello economico, ma le recenti evidenze a livello regionale (es. lo snack SQUISIT e la nascita delle B-Corp e società benefit) e nazionale (rete E’ Ora) dimostrano che il cambiamento tanto sperato e richiesto è cominciato.

Bibliografia

- Amundson, R., Berhe, A. A., Hopmans, J. W., Olson, C., Sztein, A. E., & Sparks, D. L. (2015). Soil and human security in the 21st century. *Science*, 348(6235), 1261071. <https://doi.org/10.1126/science.1261071>
- Barman, A., Das, R., & De, P. K. (2021). Impact of COVID-19 in food supply chain: Disruptions and recovery strategy. *Current Research in Behavioral Sciences*, 2, 100017. <https://doi.org/10.1016/j.crbeha.2021.100017>

7

https://bcorporation.eu/country_partner/italy-it/

- Behrendt, G., Peter, S., Sterly, S., & Häring, A. M. (2022). Community financing for sustainable food and farming: A proximity perspective. *Agriculture and Human Values*, 39(3), 1063–1075. <https://doi.org/10.1007/s10460-022-10304-7>
- Bertéus Forslund, H., Torgerson, J. S., Sjöström, L., & Lindroos, A. K. (2005). Snacking frequency in relation to energy intake and food choices in obese men and women compared to a reference population. *International Journal of Obesity*, 29(6), 711–719. <https://doi.org/10.1038/sj.ijo.0802950>
- Bertossi, A., Troiano, S., & Marangon, F. (2022). Where is sustainability? An assessment of vending products. *RIVISTA DI STUDI SULLA SOSTENIBILITA'*, 1, 155–180. <https://doi.org/10.3280/RISS2022-001010>
- Blake, M. R., Peeters, A., Livaditis, C., & Cameron, A. J. (2021). Favorable Commercial and Health Behavior Impacts of a Healthy Vending Policy at an Australian University. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 121(11), 2201–2209.e14. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2021.04.013>
- Blanco-Portela, N., Benayas, J., Pertierra, L. R., & Lozano, R. (2017). Towards the integration of sustainability in Higher Education Institutions: A review of drivers of and barriers to organisational change and their comparison against those found of companies. *Journal of Cleaner Production*, 166, 563–578. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.07.252>
- Byrd-Bredbenner, C., Johnson, M., Quick, V. M., Walsh, J., Greene, G. W., Hoerr, S., Colby, S. M., Kattelman, K. K., Phillips, B. W., Kidd, T., & Horacek, T. M. (2012). Sweet and salty. An assessment of the snacks and beverages sold in vending machines on US post-secondary institution campuses. *Appetite*, 58(3), 1143–1151. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.02.055>
- Cheng, W., Appolloni, A., D'Amato, A., & Zhu, Q. (2018). Green Public Procurement, missing concepts and future trends – A critical review. *Journal of Cleaner Production*, 176, 770–784. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.12.027>
- Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N., & Leip, A. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 2(3), 198–209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>
- Deloitte. (2021). *Future of Food—Dal campo allo scaffale. Elementi e strategie per ridisegnare l'AgriFood*. <https://www2.deloitte.com/it/it/pages/consumer-business/articles/future-of-food---deloitte-italy---consumer-products.html>
- EFSA. (2022). *Food safety in the EU: Report*. Publications Office. <https://data.europa.eu/doi/10.2805/729388>
- Ellen McArthur Foundation. (2019). *Cities and Circular Economy for Food*. <https://ellenmacarthurfoundation.org/cities-and-circular-economy-for-food>
- European Commission. (2019). *EU GPP Criteria for food, catering services and vending machines*. [https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_\(2019\)_366_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf)
- European Commission. (2020). *Farm to Fork strategy: For a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en#Strategy
- FAO. (2021). *The State of Food and Agriculture 2021—Making agrifood systems more resilient to shocks and stresses*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cb4476en>
- Faris, M. E., Al-Bakheit, A., Hasan, H., Cheikh Ismail, L., Jahrami, H., Rajab, D., Afra Almashgouni, A., Alshehhi, A., Aljabry, A., Aljarwan, M., Alnaqbi, M., & Obaid, R. S. (2021). Assessment of nutritional quality of snacks and beverages sold in university vending machines: A qualitative assessment. *British Food Journal, ahead-of-print(ahead-of-print)*. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2020-0601>
- Fox, M. K., Dodd, A. H., Wilson, A., & Gleason, P. M. (2009). Association between School Food Environment and Practices and Body Mass Index of US Public School Children. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(2), S108–S117. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2008.11.011>

doi.org/10.1016/j.jada.2008.10.065

Gorton, D., Carter, J., Cvjetan, B., & Mhurchu, C. N. (2010). Healthier vending machines in workplaces: Both possible and effective. *The New Zealand Medical Journal*, 123(1311), 10.

Grech, A., & Allman-Farinelli, M. (2015). A systematic literature review of nutrition interventions in vending machines that encourage consumers to make healthier choices: Efficacy of vending machine interventions. *Obesity Reviews*, 16(12), 1030–1041. <https://doi.org/10.1111/obr.12311>

Grech, A., Hebden, L., Roy, R., & Allman-Farinelli, M. (2017). Are products sold in university vending machines nutritionally poor? A food environment audit: Nutritionally poor university vending machines. *Nutrition & Dietetics*, 74(2), 185–190. <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12332>

Griffiths, M. L., Powell, E., Usher, L., Boivin, J., & Bott, L. (2020). The health benefits and cost-effectiveness of complete healthy vending. *PLOS ONE*, 15(9), e0239483. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0239483>

Hall, K. D. (2018). Did the Food Environment Cause the Obesity Epidemic? *Obesity*, 26(1), 11–13. <https://doi.org/10.1002/oby.22073>

Hawkes, C., Smith, T. G., Jewell, J., Wardle, J., Hammond, R. A., Friel, S., Thow, A. M., & Kain, J. (2015). Smart food policies for obesity prevention. *The Lancet*, 385(9985), 2410–2421. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(14\)61745-1](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(14)61745-1)

Hoffmann, S., Mai, R., Lasarov, W., Krause, J. S., & Schmidt, U. (2019). Hungry bellies have no ears. How and why hunger inhibits sustainable consumption. *Ecological Economics*, 160, 96–104. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2019.02.007>

ILO. (2017). *Child labour in the primary production of sugarcane*. https://www.ilo.org/ipecc/informationresources/WCMS_IPEC_PUB_29635/lang-en/index.htm

ILO. (2020a). *Wages and working conditions in the coffee sector: The case of Costa Rica, Ethiopia, India, Indonesia and Viet Nam*. https://www.ilo.org/global/topics/wages/projects/WCMS_765134/lang-en/index.htm

ILO. (2020b). *Wages and working conditions in the tea sector: The case of India, Indonesia and Viet Nam*. https://www.ilo.org/travail/areasofwork/wages-and-income/WCMS_765135/lang-en/index.htm

Koball, A. M., Meers, M. R., Storfer-Isser, A., Domoff, S. E., & Musher-Eizenman, D. R. (2012). Eating when bored: Revision of the Emotional Eating Scale with a focus on boredom. *Health Psychology*, 31(4), 521–524. <https://doi.org/10.1037/a0025893>

Leal Filho, W., Pallant, E., Enete, A., Richter, B., & Brandli, L. L. (2018). Planning and implementing sustainability in higher education institutions: An overview of the difficulties and potentials. *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 25(8), 713–721. <https://doi.org/10.1080/13504509.2018.1461707>

Lorr, B. (2021). *The Secret Life of Groceries: The Dark Miracle of the American Supermarket*. Penguin Publishing Group.

Malik, V. S., & Hu, F. B. (2022). The role of sugar-sweetened beverages in the global epidemics of obesity and chronic diseases. *Nature Reviews Endocrinology*. <https://doi.org/10.1038/s41574-021-00627-6>

Notarnicola, B., Tassielli, G., Renzulli, P. A., Castellani, V., & Sala, S. (2017). Environmental impacts of food consumption in Europe. *Journal of Cleaner Production*, 140, 753–765. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.06.080>

Ogundijo, D. A., Tas, A. A., & Onarinde, B. A. (2021). Factors influencing the perception and decision-making process of consumers on the choice of healthier foods in the United Kingdom: A systematic review using narrative synthesis. *International Journal of Food Science + Technology*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15478>

Osservatorio Immagino. (2021). *Le etichette dei prodotti raccontano i consumi*

degli italiani. <https://servizi.gs1it.org/osservatori/osservatorio-immagino-10/#item35302>

Panzone, L. A., Larcom, S., & She, P.-W. (2021). Estimating the impact of the first COVID-19 lockdown on UK food retailers and the restaurant sector. *Global Food Security*, 28, 100495. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100495>

Park, H., & Papadaki, A. (2016). Nutritional value of foods sold in vending machines in a UK University: Formative, cross-sectional research to inform an environmental intervention. *Appetite*, 96, 517–525. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.10.022>

Pereira, Á., Villanueva-Rey, P., Vence, X., Moreira, M. T., & Feijóo, G. (2018). Fresh milk supply through vending machines: Consumption patterns and associated environmental impacts. *Sustainable Production and Consumption*, 15, 119–130. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2018.05.003>

Peters, A. (2019). Why Do We Crave Sweets When We're Stressed? *Scientific American*. <https://www.scientificamerican.com/article/why-do-we-crave-sweets-when-were-stressed/>

Porter, M., & Kramer, M. (2019). Creating Shared Value: How to reinvent capitalism and unleash a wave of innovation and growth. In *Managing Sustainable Business* (pp. 323–346). Lenssen, G., Smith, N. (eds). https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-94-024-1144-7_16#citeas

Raposo, A., Pérez, E., Sanjuán, E., Saavedra, P., Millán, R., & Carrascosa, C. (2018). Vending machines and university students' consumption trends. *J. Food Nutr. Res.*, 57, 12.

Raworth, K. (2018). *Doughnut Economics: Seven Ways to Think Like a 21st-Century Economist*. Random UK.

Schwartz, M. B., Leider, J., Cohen, J. F. W., Turner, L., & Chriqui, J. F. (2020). Association between Nutrition Policies and Student Body Mass Index. *Nutrients*, 13(1),

13. <https://doi.org/10.3390/nu13010013>

The Food and Land Use Coalition. (2019). *Growing Better: Ten Critical Transitions to Transform Food and Land Use*. <https://www.unsdsn.org/growing-better-ten-critical-transitions-to-transform-food-and-land-use>

Viana, J., Leonard, S. A., Kitay, B., Ansel, D., Angelis, P., & Slusser, W. (2018). Healthier vending machines in a university setting: Effective and financially sustainable. *Appetite*, 121, 263–267. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.11.094>

von Braun, J., Afsana, K., Fresco, L. O., & Hassan, M. (2021). *Science and Innovation for Food Systems Transformation and Summit Actions, Papers by the Scientific Group and its partners in support of the UN Food Systems Summit*. <https://sc-fss2021.org>

Wickramasekaran, R. N., Robles, B., Dewey, G., & Kuo, T. (2018). Evaluating the Potential Health and Revenue Outcomes of a 100% Healthy Vending Machine Nutrition Policy at a Large Agency in Los Angeles County, 2013-2015. *Journal of Public Health Management and Practice*, 24(3), 215–224. <https://doi.org/10.1097/PHH.0000000000000702>



Una food policy federiciana: il Food Policy Hub di Andria

Daniele Fattibene, European Think Tanks Group (ETTG)

Nicola Fattibene, Progetto Andria Food Policy Hub

Progetto finanziato dalla Regione Puglia, POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 – Asse prioritario III – Azione 3.2 – Asse prioritario IX – Azione 9.3 – Programma regionale “PUGLIASOCIALEIN” – Hub di innovazione sociale

Abstract

Le città sono diventate degli attori chiave nella trasformazione dei sistemi alimentari. In Puglia, la città di Andria ha avviato un progetto di innovazione sociale che ruota intorno al Food Policy Hub. Attraverso 4 fasi che ruotano intorno a 5 leve strategiche, l'Hub si pone come obiettivo di fungere da polo di aggregazione e confronto capace non solo di accompagnare e aumentare l'efficienza della macchina amministrativa comunale sui temi dell'alimentazione sostenibile, ma anche di favorire delle importanti ripercussioni dal punto di vista economico, ambientale ed educativo sul territorio circostante, agendo su varie politiche. L'articolo si pone come obiettivo quello di presentare le attività e le potenzialità del Food Policy Hub di Andria, riflettendo allo stesso tempo sugli ostacoli che occorrerà affrontare per garantire un'implementazione efficace del progetto.

Cities have become key players in the transformation of food systems. In Puglia, the city of Andria has launched a social innovation project that revolves around the Food Policy Hub. Through 4 phases that revolve around 5 strategic levers, the Hub aims to act as a pole of aggregation and comparison capable not only of accompanying and increasing the efficiency of the municipal administrative machinery on sustainable food issues, but also of promote important repercussions from an economic, environmental and educational point of view on the surrounding area, acting on various policies. The article aims to present the activities and potential of the Andria Food Policy Hub, reflecting at the same time on the obstacles that will need to be addressed to ensure effective implementation of the project.

Parole Chiave/Keywords: Politiche Locali del Cibo/Food Policy, Andria, Puglia.

1. Ripensare il cibo partendo dalle città

Viviamo in un mondo sempre più urbanizzato. Attualmente più della metà della popolazione mondiale risiede in centri urbani più o meno formali e in meno di venti anni questo numero supererà i due terzi. Non è un caso quindi che fino all'80 per cento del cibo prodotto a livello globale serva a sfamare le nostre città. Nutrire le città è una sfida epocale e potenzialmente drammatica se pensiamo che, già prima della pandemia da Covid-19, il numero di persone affetto da (pluri-

me forme di) malnutrizione era in aumento e in cui si stimava che il 90 per cento della popolazione residente nelle grandi periferie degradate delle megalopoli del Sud del mondo non avesse accesso a cibo sano e nutriente. Non solo, questa crescita demografica, unita ad un progressivo abbandono di stili di vita e abitudini alimentari salubre, espone le città ad elevati costi economici e sanitari. Basti pensare all'incidenza delle malattie non trasmissibili legate a cattive abitudini alimentari (ad esempio il diabete di tipo 2 o l'obesità), che impattano sui bilanci pubblici e abbassano la qualità della vita delle persone. Solamente in Italia più di 3 milioni

di persone dichiarano di avere il diabete, (ovvero più del 5% della popolazione) e oltre 1 milione di persone non sanno di averlo.

La crescita spaventosa ed estremamente rapida della popolazione urbana non è spesso stata affiancata da una progettazione efficace, costringendo milioni di persone a vivere in contesti degradati, privi di servizi essenziali, e senza accesso a cibo sano e nutriente. Sono aumentati i cosiddetti “deserti” e “paludi alimentari”, ossia intere zone delle nostre città dove non è possibile accedere a cibo sano e nutriente a pochi chilometri da casa. Nelle città, il cibo rischia di diventare un grande acceleratore di disuguaglianze. Non è un caso che la pandemia abbia colpito in misura drammatica le città più che le zone rurali, acuendo i divari sociali ed economici, ma allo stesso tempo mostrando come quelle realtà che si erano dotate di sistemi di gestione più integrata del cibo, abbiano reagito in maniera più rapida ed efficace.

Rimodellare il sistema alimentare partendo dalle città rappresenta una sfida complessa ma fattibile, che può davvero contribuire a ridefinire le nostre filiere in un’ottica di reale sostenibilità economica, sociale e ambientale. Le politiche alimentari urbane, (le cosiddette urban food policies) sono processi che si stanno consolidando sempre di più a livello mondiale, con lo scopo di fornire alle amministrazioni e a tutta la cittadinanza, gli strumenti per regolare tutte quelle attività che influenzano il sistema alimentare urbano e metropolitano. Le urban food policies sono dei processi unici e fondamentali per supportare le transizioni che stanno avvenendo nel sistema alimentare globale e possono consentire alle città di trasformarsi da semplici poli di ricezione del cibo a catalizzatori del cambiamento, attraverso soluzioni che rafforzino la sostenibilità alimentare e ambientale, ricollegando le aree peri-urbane e rurali, e mettendo a sistema tutti gli attori della filiera alimentare dal campo alla forchetta. Da queste premesse nasce l’idea del Food Policy Hub di Andria, chiamato al difficile compito di accompagnare strategicamente l’amministrazione comunale garantendo una gestione integrata di tutte quelle politiche che in modo diretto (ad esempio il mercato cittadino o le mense scolastiche) o indiretto (ad esempio la riduzione dei livelli di spreco alimentare) incidono sul metabolismo urbano in linea con gli Obiettivi dell’Agenda

2030 (Sustainable Development Goals - SDGs) delle Nazioni Unite, della Strategia Farm to Fork della Commissione Europea e le priorità individuate nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR).

2. Perché Andria? Analisi di contesto

Il progetto di costituzione di un Food Policy Hub di Andria nasce in un contesto particolarmente sfidante, ma ricco di opportunità. Andria è la quarta città della Puglia per popolazione, capoluogo di una provincia che ospita al suo interno circa 400.000 cittadini (il 10% dell’intera regione). La città è sedicesima a livello nazionale per superficie, con una superficie di circa 400 chilometri quadrati e con un agro particolarmente esteso a testimonianza di una vocazione e tradizione agricola - soprattutto olivicola - dell’intero territorio, con tanti prodotti tutelati dai marchi DOP e IGP. Infine, con una popolazione studentesca che supera le 15.000 unità, Andria offre un bacino di utenza importante sia per lanciare delle politiche educative che formino alla corretta alimentazione, sia per plasmare i bandi relativi alla ristorazione collettiva e scolastica seguendo i principi della sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Nonostante questi importanti punti di forza la città presenta anche una serie di fragilità. Tra queste un settore agro-alimentare relativamente frammentato e poco organizzato che ha ridotto le possibilità dei piccoli produttori del territorio di fare sistema, in un contesto di progressiva crisi e impoverimento dell’imprenditoria agricola. Un esempio emblematico di questa frammentazione è rappresentato dal fatto che nonostante le numerose ricchezze ed eccellenze eno-gastronomiche, Andria non abbia mai organizzato Mercati Contadini (farmers’ markets) stabili sul territorio cittadino. Inoltre, la città non ha mai promosso una gestione integrata dalle politiche alimentari, dalle mense scolastiche al mercato rionale, dalla promozione di forme di agricoltura urbana e sociale alla lotta contro lo spreco alimentare. Infine, nonostante la grande ricchezza del territorio, la città ha sempre faticato a creare sinergie con le attività di promozione turistica, ad esempio creando percorsi eno-gastronomici in grado di connettere la città al suo

Castel del Monte, patrimonio UNESCO, che ogni anno attrae diverse centinaia di migliaia di visitatori da tutto il mondo, di cui però un numero ancora troppo esiguo decide di fermarsi e pernottare in città.

Se da un lato questa frammentazione ha reso e rende il progetto particolarmente sfidante, dall'altro le grandi ricchezze e il capitale umano, naturale (gran parte del territorio agricolo è ricompreso nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia) ed economico del territorio offrono al Food Policy Hub un'occasione enorme per valorizzare queste ricchezze, ed attuare delle politiche alimentari di particolare impatto sul territorio cittadino, provinciale e regionale. Una politica del cibo integrata per Andria appare oggi estremamente urgente. La pandemia da COVID-19 non ha solo dimostrato il nesso pericoloso tra le nuove pandemie e una gestione scellerata degli ecosistemi, ma ha anche esposto milioni di cittadini delle nostre città a gravi forme di marginalizzazione e insicurezza alimentare. Molte città sono state chiamate a lanciare una serie di iniziative per contrastare l'aumento della domanda di cibo, ri-organizzando la logistica e ridistribuendo o donando pasti a quelle categorie più vulnerabili (ad es. anziani e famiglie indigenti con bambini), maggiormente esposte agli effetti diretti e indiretti della pandemia. In Italia, si stima che più di una persona su 5 sia a rischio di povertà alimentare con situazioni di maggiore fragilità al Sud, dove la spesa per prodotti alimentari rappresenta una porzione significativa del reddito. Il Food Policy Hub si inserisce quindi in un contesto di crescente vulnerabilità e rappresenta un'occasione unica per mappare e rispondere alle nuove e vecchie fragilità presenti sul territorio cittadino, e dar vita ad un più consapevole sistema alimentare urbano.

Non si tratta di reinventare la ruota, ma di provare a replicare sul territorio andriese le numerose best practices presenti nel nostro paese (ad es. Milano, Torino, Trento, Livorno, Roma, Bari). Tante, infatti, sono le città italiane che in questi anni hanno adottato politiche e iniziative innovative sul piano dell'alimentazione, attraverso processi partecipativi che hanno condotto alla nascita dei cosiddetti Food Policy Councils (Consigli del Cibo). Molte di queste realtà hanno anche aderito al Milan Urban Food Policy Pact e si sono contraddistinte per una serie di politiche e iniziative settoriali particolarmente innovative sulle mense scola-

stiche, i mercati rionali oppure nella lotta allo spreco alimentare. In altre parole, la sfida del Food Policy Hub è quella di ridefinire la politica alimentare della città attraverso pratiche creative sperimentali e condivise per dare risposta a bisogni speciali, armonizzando i vari progetti che l'amministrazione porta avanti sul tema dell'alimentazione.

3. Il Food Policy Hub di Andria: genesi e obiettivi strategici

È proprio in virtù di questa grande ricchezza e dal confronto con le numerose realtà locali, che nel marzo del 2021 il Comune decide di assegnare ad un gruppo di consulenti ed esperti vincitori di un concorso di idee,¹ il compito di elaborare un progetto di innovazione sociale che gravita intorno al *Food Policy Hub*, intercettando un importante finanziamento europeo e regionale². Il *Food Policy Hub* si pone sin dall'inizio un triplice obiettivo. In primo luogo, rigenerare uno spazio pubblico abbandonato all'interno del centro storico della città di estremo rilievo (nell'antico chiostro medievale della Chiesa di San Francesco) per metterlo nuovamente a disposizione dell'intera cittadinanza. , In seconda battuta, il *Food Policy Hub* serve a sostenere l'avvio e il rafforzamento di 3 start up che operano nel settore agrifood e in particolare sui temi dell'agricoltura di qualità (tracciabilità ed eco compatibilità), della trasformazione (qualità dei processi, riduzione dello spreco alimentare a monte e creazione di nuovi modelli di riuso), e della distribuzione sostenibile. Infine, il Food Policy Hub viene concepito come polo di aggregazione e confronto capace non solo di accompagnare e aumentare l'efficienza della macchina amministrativa, ma anche di favorire delle importanti ripercussioni dal punto di vista economico, ambientale ed educativo sul territorio circostante, agendo su varie politiche.

Si pensi per esempio all'enorme potenziale offerto dalla possibilità di plasmare

¹ <https://www.comune.andria.bt.it/hub-di-innovazione-sociale-al-via-il-concorso-didee/>

² <https://por.regione.puglia.it/-/9.3-interventi-per-l-innovazione-sociale?redirect=%2Fasse-ix-promuovere-l-inclusione-sociale-la-lotta-alla-povert%25C3%25A0-e-ogni-forma-di-discriminazione>

i menù delle scuole seguendo i principi del *green public procurement* e della sostenibilità. L'ultimo bando per la refezione scolastica della città di Andria è stato aggiudicato per un valore superiore ai 8.000.000 di euro.³ Il *Food Policy Hub* si candida ad accompagnare l'amministrazione cittadina nella redazione, pubblicazione e aggiudicazione del futuro bando, con l'obiettivo di inserire meccanismi di premialità che valorizzano la filiera corta, promuovono menù sani, bilanciati ed accessibili e favoriscono la riduzione degli sprechi alimentari in un'ottica di economia circolare. Sul piano ambientale, il *Food Policy Hub* permette di accompagnare l'Amministrazione nella realizzazione di iniziative volte ad una gestione più efficace delle eccedenze alimentari, con vantaggi per le casse comunali e per i singoli cittadini o categorie in difficoltà, anche sfruttando le opportunità offerte dalla legislazione vigente (la cosiddetta *legge Gadda*). In aggiunta a questo, il *Food Policy Hub* consente di integrare la promozione del cibo di qualità con elementi presenti nella normativa che alcune realtà come la provincia autonoma di Trento hanno sviluppato circa l'economia solidale,⁴ coinvolgendo anche operatori economici di settori merceologici altri (e.g. detersivi, artigianato, manifatturiero) che hanno come cuore la sostenibilità etica, sociale ed ambientale.

Tutta l'attività di animazione del *Food Policy Hub* gravita attorno ad azioni derivanti dalla riflessione su 5 leve strategiche di progetto (Alimentazione e salute, Alimentazione ed educazione alimentare, Alimentazione ed agricoltura urbana, Alimentazione e territorio, Alimentazione ed economia circolare) che si articolano in numerose azioni preventivate e irregimentate da un cronoprogramma studiato per concatenare le fasi di sviluppo del *Food Policy Hub*.⁵ I servizi di animazione prevedono le seguenti attività:

³ <https://andria.news24.city/2020/06/12/mensa-scolastica-arriva-laggiudicazione-definitiva-alla-ditta-pastore-per-i-prossimi-5-anni/>

⁴ <https://www.consiglio.provincia.tn.it/leggi-e-archivi/codice-provinciale/Pages/legge.aspx?uid=21678>

⁵ <https://www.comune.andria.bt.it/andria-food-policy-hub-il-22-dicembre-la-presentazione-nel-chiostro-di-san-francesco-alle-18/>

- L'organizzazione di focus group tematici per sensibilizzare la comunità e gli stakeholders del territorio rispetto ai temi del Food Policy Hub e la creazione di un percorso di formazione continua tematizzata;
- L'organizzazione di un percorso formativo e di accelerazione imprenditoriale comprensivo di test operativo di 6 mesi destinato a tre Startup innovative selezionate attraverso una call lanciata e gestita dal Comune di Andria nel settore agrifood e/o del sociale;
- La realizzazione di uno o più orti urbani come momento di animazione e recupero di spazi pubblici degradati o a rischio degrado per favorire la coesione sociale multilivello e transgenerazionale;
- La progettazione di un percorso chiamato "A Scuola con Gusto", oltre che di attività di educazione alimentare nelle scuole elementari della città di Andria, con maggiore attenzione alle strutture dotate di mensa scolastica;
- Il coinvolgimento della comunità sui temi della agricoltura ed alimentazione sostenibile attraverso compagnie e artisti di strada che porteranno simboli e ricordi della Transumanza (fenomeno tradizionale e molto sentito sul territorio) per stimolare riflessioni sul futuro dei territori e rinsaldare vecchie tradizioni attraverso l'animazione del centro storico e dei suoi vicoli;
- La messa a sistema delle numerose realtà agricole presenti sul territorio cittadino e provinciale, con lo scopo di rendere l'Hub un punto di riferimento per tutti gli attori della filiera agricola. Il *Food Policy Hub* offre infatti un luogo di aggregazione per i produttori locali, e diventa il nucleo da cui partire per lanciare il primo vero *Mercato Contadino di Andria*.

Per raggiungere questi obiettivi, le attività del *Food Policy Hub* si articoleranno in

4 fasi principali⁶:

1. Fase 1, basata sull'ascolto e l'analisi del territorio attraverso una mappatura di tutti i soggetti che operano nel settore food del territorio cittadino e la loro messa a sistema per la realizzazione di 5 focus group tematici (base delle conseguenti formazioni continue) e per la ricerca di 3 Startup innovative nel settore Agroalimentare e Sociale.⁷
2. Fase 2, dedicata alle iniziative di animazione territoriale, formazione continua dentro e fuori gli istituti scolastici e alla progettazione e realizzazione di uno o più orti urbani che costituiranno luogo di aggregazione e anche sperimentazione dei processi posti in essere. Si darà spazio, nei locali del Food Policy Hub e presso gli orti urbani, a momenti di scambio tra giovani agricoltori, professionisti, ricercatori, comunicatori e creativi e la società civile e gli enti del terzo settore.
3. Fase 3, pensata per l'accompagnamento delle 3 Startup ad un percorso di accelerazione che consisterà nel supporto su misura di accompagnamento al mercato con l'acquisizione anche della strumentazione necessaria allo start-up dell'attività progettata. Con i soggetti che saranno selezionati e che parteciperanno alla realizzazione della Proposta di Servizio o Prodotto Innovativo sarà stipulato un accordo della durata minima di 5 anni per il mantenimento del prodotto/servizio realizzato nell'ambito del progetto.
4. Fase 4, dedicata alla analisi delle attività svolte e alla redazione del documento di *food policy* che, adottato ufficialmente dalla Amministrazione, servirà a definire la strategia alimentare della città di Andria, sviluppan-

do da un lato le linee guida definite dalla policy, e dall'altro elaborando un toolkit operativo per l'applicazione della Food Policy nei contesti reali di applicabilità. Tale strumento costituirà anche la base per accordi di filiera o costituzione di partnership con i vari portatori di interesse del territorio e, in ultimo, darà vita al Consiglio del Cibo della Città che integrerà le attività del Food Hub con la costituzione di uno strumento permanente di ausilio dell'Amministrazione nella gestione e definizione delle strategie alimentari.

4. Un sentiero irto di ostacoli

Oltre alle difficoltà relative al territorio enunciate in precedenza e alla complessità intrinseca del corposo progetto se si valutano i tempi ristretti, è possibile individuare una serie di ostacoli specifici o strutturali a cui il progetto del *Food Policy Hub* dovrà far fronte. In particolare, è possibile individuare 3 ostacoli maggiori legati in modo specifico al progetto. In primo luogo, la rifunzionalizzazione degli spazi che ospiteranno l'Hub non è perfettamente allineata con le esigenze del progetto, dal momento che occorreranno diversi mesi prima che lo staff possa perfettamente insediarsi negli uffici preposti. Il rischio, di fatto più che concreto, è che lo spazio sia inaugurato solo nelle fasi finali del progetto, impedendo parzialmente alla cittadinanza di poterne usufruire per l'organizzazione delle attività di formazione e condivisione. Si tratta di un importante edificio storico soggetto a tutela e le insidie della ristrutturazione e rifunzionalizzazione aggiungono incertezza alle varie dinamiche che scaturiranno nel corso del progetto.

In secondo luogo, il *Food Policy Hub* è chiamato a fare da ponte tra la parte politica e la macchina burocratica e amministrativa, per provare a consigliare ma anche formare i decisori politici ad un nuovo modo più organico di concepire i progetti e le politiche che gravitano intorno al cibo. Trovare la quadra e il linguaggio più opportuno per dialogare al meglio con tutte le parti in causa non sarà semplice ma è essenziale per garantire il miglior esito possibile. Tale percorso di conoscenza reciproca è la chiave per dare gambe, in futuro, ai processi di cui si sta parlando

⁶ Una prima presentazione ufficiale del progetto è disponibile a questo link: https://www.facebook.com/watch/live/?extid=NS-UNK-UNK-UNK-IO5_GKoT-GK1C&ref=watch_permalink&v=460092732469933

⁷ <https://andrialive.it/2022/12/28/andria-food-policy-hub-la-nuova-sfida-di-innovazione-culturale-e-sociale/>

ed evitare che al possibile mutamento di indirizzo politico tutte le progettualità subiscano un colpo d'arresto.

Infine, l'orizzontalità della food policy si scontra con la verticalità e rigidità del sistema amministrativo, e non è semplice coordinare e dialogare in maniera trasversale con i vari Assessorati e Dipartimenti che amministrano i diversi processi (culturali, economici, sociali, agricoli) relativi alla Food Policy. In quest'ottica portare i vari uffici a conoscenza del progetto risulta essenziale non solo per rafforzare la fiducia e la coesione tra le parti, ma anche per coinvolgere adeguatamente lo staff del progetto - e quindi la cittadinanza - in tutti quelle attività (e.g. approvazione bandi relativi a vari settori della politica alimentare) in cui il *Food Policy Hub* può avere un grande valore aggiunto. Il rischio è di creare duplicazioni e disallineamento con gli obiettivi di sostenibilità economica, sociale ed ambientale di cui il progetto si fa portavoce e promotore.

Accanto a questi ostacoli più specifici ve ne sono poi due più strutturali. In primo luogo, c'è la necessità di assicurare una sostenibilità finanziaria duratura del progetto, per evitare che al termine del periodo di finanziamento regionale non ci siano le risorse necessarie per garantirne la continuità. D'altronde si tratta di una problematica comune a molte città italiane che hanno avviato progetti di food policy e che patiscono una situazione di riduzione progressiva della capacità finanziaria, a causa di minori trasferimenti statali e dell'effetto combinato di pandemia e rincari energetici dovuti anche alla guerra in Ucraina. Il rischio più grande è che dopo aver investito economicamente nella realizzazione dell'Hub, nella creazione degli orti urbani e nella formazione della cittadinanza e del personale amministrativo, il progetto non abbia la forza e le risorse per autosostenersi nei prossimi anni. Un soccorso in questo senso potrebbe essere fornito dalla progettazione nazionale, regionale ed europea. In questi anni, moltissime città sono ricorse al *fundraising* esterno, per esempio attraverso la partecipazione a progetti europei (e.g. FP7, Interreg, Horizon 2020, Horizon Europe, etc.) per finanziare le attività di food policies.

L'esperienza del *Food Policy Hub* mostra purtroppo un quadro preoccupante per

una serie di motivi. Ad esempio, la comunità locale non è sempre provvista delle *skills* adeguate per pensare e successivamente implementare progetti di qualità e questo rischia di far svanire numerose opportunità di finanziamento che potrebbero avere ricadute significative per il tessuto economico e sociale del territorio. In un contesto in cui la progettazione esterna diventa una delle armi principali per gli enti locali per finanziare progetti sul territorio, è quindi necessario riflettere su come formare gli Amministratori del presente e del futuro, fornendo loro le competenze necessarie (linguistiche, informatiche, manageriali) per realizzare tali progetti. Ciò appare tanto più urgente se si pensa all'enorme quantità di risorse finanziarie che i comuni italiani saranno chiamati a gestire nei prossimi anni per dare piena attuazione ai progetti previsti nel PNRR. La sensazione è che la strada sia ancora lunga e questo rischia di compromettere non solo l'efficacia dei progetti che saranno realizzati, ma anche la loro legittimità democratica, nel caso in cui il governo centrale o locale decidesse di affidare la scrittura e gestione a soggetti totalmente esterni, magari for profit - che non sono ancorati ai territori e alle loro necessità.

5. Conclusioni e raccomandazioni

In conclusione, appare evidente come le problematiche del caso studio della Food Policy della città di Andria abbiano parallelismi e similitudini con tante altre esperienze del nostro paese, ma non solo. Il mondo della Amministrazione deve interrogarsi sugli strumenti che ha a disposizione per aiutare le città a vincere le sfide che ogni giorno vengono poste con un approccio nuovo, più ecologico e di prospettiva rispetto al passato. Ancora oggi ogni Amministrazione affronta gran parte dei suoi problemi guardando solo al suo interno mentre tante sono le problematiche comuni che, affrontate già a livello provinciale, potrebbero portare ad azioni congiunte più efficaci e in grado di portare benefici a pioggia sulle filiere agro-alimentari e sui loro principali beneficiari, i cittadini. Occorre uno sforzo collettivo per superare questa disgiuntura tra bisogni reali della cittadinanza e regolamenti burocratici sempre complessi e rigidi nella loro ricerca di definizione e, giustamente, trasparenza. Tali difficoltà si acuiscono ancora di più quando ad es-

sere interessato è il terzo settore, associazioni e organismi basati sul volontariato che ancora più difficilmente riescono a parlare il linguaggio della cosa pubblica.

Considerato l'impatto anche sociale del progetto del *Food Policy Hub* di Andria, l'auspicio è che tutti gli attori della filiera alimentare del territorio, dal campo alla forchetta, possano aderire pienamente al progetto, viverne i processi e i rinnovati spazi e comprendere come ogni azione intrapresa va considerata come azione corale espressione del territorio e delle sue difficoltà, bellezze e potenzialità.



Il progetto Nutrire Trento: evoluzione e aggiornamento dell'esperienza

Francesca Forno, Università di Trento

Mattia Andreola, Università di Trento

Abstract

Questo contributo aggiorna la riflessione sull'esperienza del Tavolo di lavoro denominato Nutrire Trento, una iniziativa promossa congiuntamente dal Comune e dall'Università di Trento avviata nel 2017 nell'ambito del progetto UniCittà. Nel contributo a firma di Forno et al. (2019) pubblicato nel volume "Lo spazio della politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive" si era posta l'attenzione in particolare sui fattori che favoriscono e ostacolano l'implementazione di percorsi verso una politica alimentare per le città mettendo a confronto due esperienze di città medie, quella di Trento e quella di Bergamo, avviate seguendo un simile percorso. Questo contributo riprende alcune parti sviluppate all'interno di quella riflessione aggiornando l'esperienza trentina con i suoi più recenti sviluppi.

This contribution updates the reflection on the experience of the working Table called Nutrire Trento, an initiative jointly promoted by the Municipality and the University of Trento launched in 2017 as part of the UniCittà project. In the contribution authored by Forno et al. (2019) published in the volume "The space of local food policies: issues, experiences and perspectives," attention had been focused in particular on the factors that favor and hinder the implementation of pathways towards a food policy for cities by comparing two experiences of medium-sized cities, that of Trento and that of Bergamo, initiated following a similar pathway. This contribution takes up some parts developed within that reflection by updating the Trento experience with its most recent developments.

Parole Chiave/Keywords: Alternative food networks, politiche locali del cibo/local food policies, community action and planning, ricerca per l'azione/action research

1. Introduzione

La necessità di sviluppare forme sostenibili di produzione, distribuzione e consumo di cibo è al centro del dibattito sulla transizione ecologica. Negli ultimi anni, la comunità internazionale ha gradualmente riconosciuto l'insostenibilità degli attuali sistemi alimentari. Un dato importante messo spesso in evidenza è il contributo dell'attuale sistema del cibo al cambiamento climatico: circa il 21-37% delle emissioni totali di gas a effetto serra (GHG) sono attribuibili a come il cibo viene

prodotto, distribuito e consumato (Rapporto speciale dell'IPCC Cambiamento climatico e territorio, 2019). Oltre agli allarmanti impatti ambientali, altrettanto problematiche sono le questioni sociali, con 2 miliardi di persone che soffrono di obesità e malattie correlate, mentre 800 milioni di persone sono ancora sottanutrite. Cifre che appaiono ancor più sconcertanti se si pensa che ogni anno un terzo del cibo prodotto - circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno - viene sprecato (Gustavsson et al., 2011). Un sistema alimentare che è quindi non solo insostenibile dal punto di vista ambientale e sociale, ma anche sempre più instabile e incerto a

livello mondiale (Marsden e Morley, 2014), condizioni evidenziate ulteriormente in questi tempi di crisi: ad esempio, gli effetti della pandemia di Covid-19 prima e del conflitto in Ucraina poi sono stati catastrofici dal punto di vista dei sistemi alimentari di tutto il mondo. Per far fronte a questa situazione, sempre più spesso viene sottolineata l'importanza di rivalorizzare e sostenere i sistemi alimentari locali, promuovendo modelli di economia circolare (SAPEA, 2020).

Come già messo in evidenza nel precedente contributo (Forno et al., 2019), questo tipo di riflessione appare per molti versi in continuità e allo stesso tempo riconosce come importanti innovazioni sociali le risposte spontanee ('grassroots') che, soprattutto a partire dagli anni '90, hanno iniziato a prendere forma e a diffondersi in modo auto-organizzato all'interno della società e nelle comunità locali. La diffusione di mercati contadini, gruppi di acquisto solidale, iniziative di agricoltura sostenuta dalla comunità, negozi biologici, (ecc.) non solo hanno creato degli spazi di commercializzazione per i piccoli produttori locali, altrimenti destinati alla marginalizzazione in un sistema alimentare altamente competitivo perchè basato sul prezzo più basso ad ogni costo, ma hanno permesso anche di immaginare e rendere praticabili forme diverse di approvvigionamento, rinnovando modalità tradizionali di produzione e consumo di cibo che hanno avuto anche l'importante ruolo di riconnettere le persone con il territorio, i suoi ritmi e la sua biodiversità (Sage, 2003).

Come è noto, le strategie principali di queste reti sono l'accorciamento delle catene di approvvigionamento, la promozione di un'agricoltura su piccola scala, il consumo di alimenti stagionali di qualità a prezzi equi, la costruzione di relazioni di sostegno reciproco e di fiducia tra produttori e consumatori (Grasseni, 2013; Forno e Graziano, 2016). Tuttavia, nonostante le speranze che hanno circondato queste iniziative, le Reti Alternative del Cibo (*Alternative Food Networks*, [AFNs¹])

¹ Le Reti Alimentari Alternative sono un insieme di pratiche legate all'approvvigionamento alimentare che si differenziano dai sistemi alimentari tradizionali, soprattutto in termini di accessibilità, sostenibilità (sia dal punto di vista ambientale che economico e sociale) e qualità. Nascono come reazione alla standardizzazione, alla globalizzazione e alla natura non etica del sistema alimentare industriale. Esempi comuni sono l'agricoltura sostenuta dalle comunità, i mercati contadini, il com-

hanno dimostrato una sostanziale tendenza a rimanere frammentate e di nicchia. In particolare, queste iniziative incontrano molti limiti, sia interni che esterni, nel coinvolgimento di settori della popolazione meno dotati di risorse economiche e culturali, cosa che nel tempo ha sollevato molteplici dubbi sul loro impatto duraturo e sul loro potenziale democratico (Candel, 2022). Anche per questo, più recentemente, in molti territori sono stati avviati progetti per favorirne la convergenza nel tentativo di aumentarne la massa critica e capacità di influenza (Forno e Maurano, 2016; Maticena, 2016). Sia a livello nazionale che internazionale, con una accelerazione negli ultimi anni, si è osservato peraltro un aumento nel coinvolgimento diretto delle municipalità e l'implementazione di nuove strategie alimentari urbane (Urban Food System-UFS) finalizzate ad accelerare il processo di rafforzamento dei sistemi alimentari locali (Davies et al., 2019). Come affermato da Moragues-Faus e Morgan, le strategie alimentari urbane sono processi attraverso i quali "una città immagina un cambiamento nel suo sistema alimentare e individua le modalità per raggiungere questo cambiamento" (2015: 6). Le città, d'altronde, sono oggi non solo i luoghi dove si concentra la maggior parte delle persone, ma dall'azione degli enti locali dipendono l'organizzazione e la gestione dei servizi pubblici, l'individuazione delle risorse per perseguire determinate progettualità, la disponibilità e la gestione delle risorse umane. Essendo il livello più prossimo alle persone, le decisioni prese a livello comunale hanno evidentemente un impatto fondamentale sulla vita quotidiana di chi le abita. È all'interno di questo dibattito che si inserisce l'esperienza del progetto Nutrire Trento, un progetto avviato grazie al protocollo UniCittà, il memorandum d'intesa tra Comune e Università di Trento nato nel 2016 per promuovere azioni volte a favorire l'integrazione tra la comunità cittadina e quella universitaria.

Nelle pagine che seguono, dopo una prima parte introduttiva sul contesto territoriale e una breve riflessione sulla metodologia adottata nell'ambito del progetto, verranno descritte le diverse progettualità nate e/o promosse dal Tavolo di lavoro Nutrire Trento dal momento della sua istituzione ad oggi. Dopo questa let-

mercio equo e solidale, l'agricoltura urbana, le forme specializzate di agricoltura biologica, la vendita diretta al dettaglio nelle fattorie e il movimento slow food.

tura diacronica e l'illustrazione dei vari progetti alla luce della nostra esperienza², nelle conclusioni rifletteremo sui vari fattori che sembrano aver bloccato, almeno fino a questo momento, la definizione di un documento di indirizzo contenente priorità e obiettivi di una strategia locale del cibo per la città.

2. Il contesto

La Città di Trento, capoluogo della omonima Provincia Autonoma, è sita in un territorio alpino con una superficie di circa 620.000 ettari e un numero totale di abitanti pari a circa 540.000, di cui 120.000 nella sola municipalità di Trento, il capoluogo. La provincia è costituita da valli, spazi di media quota e alte montagne con elevate percentuali di pendii ripidi e la maggior parte dei comuni della Provincia (64%) si trova al di sopra dei 600 m s.l.m. Queste caratteristiche topografiche hanno sempre reso difficili le attività di coltivazione e per ovviare a questo problema sono stati creati dei terrazzamenti: il 70% della superficie provinciale è ricoperto da boschi e pascoli, assieme alle acque dei suoi laghi e dei suoi corsi d'acqua. Le aree agricole coltivate, invece, interessano circa il 9% della superficie provinciale. Soltanto l'1,8% della stessa risulta occupato da aree urbane, mentre oltre il 16% del territorio risulta costituito da nude rocce, ghiacciai e nevai (Provincia Autonoma di Trento, 2008). In Trentino, circa 16.500 aziende sono coinvolte nel settore agricolo e il 63,5% di esse occupa una superficie inferiore ai 2 ettari. La Produzione Lorda Vendibile (PLV) del settore agricolo e forestale ammonta a 698,4 milioni di euro, attribuibile per il 95% al settore agricolo e per il 5% al settore forestale (Provincia Autonoma di Trento, 2022a). La frutticoltura è l'attività principale, con il 33% della PLV del settore, seguita dalla zootecnia con il 17% e dalla viticoltura con

il 15%. La produzione di mele rappresenta l'82% del PLV della frutticoltura, seguita dai piccoli frutti con l'11%. I meleti si estendono su 10.798 ettari e coinvolgono 5.864 aziende agricole. Per quanto riguarda il settore vitivinicolo, il 91% del valore del PLV proviene dal settore dell'uva da vino e il 7% dalla vendita di barbatelle. Le aziende vitivinicole sono poco meno di 8.000, con una superficie investita di circa 10.389 ettari. La superficie media è di 1,3 ettari, a conferma di una dimensione media molto ridotta anche in questo segmento. È inoltre molto importante considerare che l'80% della produzione di vino viene conferita a 15 cantine sociali, ovvero cooperative che si occupano sia della trasformazione che della vendita del prodotto (Provincia Autonoma di Trento, 2022a). Il settore biologico, sebbene in crescita, è ancora molto limitato. Nel 2021, le aziende certificate biologiche erano solo 1.153 e la superficie coltivata con metodi biologici era di 23.628 ettari, pari al 3,8% dell'intera superficie provinciale. Tuttavia, va anche considerato che la tendenza è in costante aumento: nel 2000 c'erano solo 200 aziende e 1.000 ettari coltivati con metodo biologico (Trentino Agricoltura, 2021³).

L'attuale paesaggio agricolo quasi monoculturale (vite/melo) è un fatto relativamente recente. Fino agli anni Sessanta il sistema agricolo era caratterizzato da consociazioni: in ogni azienda agricola dove si coltivava la vite con il sistema della pergola doppia, tra i filari venivano messi a dimora anche altri prodotti come cereali (tra cui varietà di grani antichi e minori come orzo, spelta, miglio, segala, avena) e ortaggi (soprattutto patate o crucifere). Le alberature di gelso (retaggio dell'allevamento del baco da seta settecentesco e ottocentesco) costellavano la campagna di fondovalle (Villa, 2022). Infine la coltivazione di tabacco, soprattutto nella zona della bassa Vallagarina, costituiva un'importante fonte di reddito. Il mais era diffuso prevalentemente in alcune valli laterali (come la Valle del Chiese, la Val di Fiemme e la Valsugana). La media e alta quota vedevano invece piccole aziende multifunzionali, dove accanto alla coltivazione di cereali, ortaggi e qualche albero da frutto era previsto l'allevamento di ovini, caprini e bovini con numeri esigui per ogni stalla. Una parte consistente di territorio era di gestione

² La prima autrice di questo articolo, Francesca Forno, ha ricoperto un ruolo attivo nell'organizzazione e gestione del Tavolo di lavoro di Nutrire Trento sin dalla sua creazione, in quanto componente del Comitato di Coordinamento del progetto Unicittà e come rappresentante e coordinatrice scientifica dell'Università in questa iniziativa.

Il secondo autore, Mattia Andreola, ha partecipato ai lavori del Tavolo di Nutrire Trento sin dal 2018, come tirocinante presso la Direzione Generale del Comune di Trento, prima, e di ricercatore dell'Università di Trento, poi. Inoltre, durante quest'esperienza ha coordinato alcune iniziative promosse da Nutrire Trento, come #Fase2 e la Comunità a Supporto dell'Agricoltura.

³ <http://www.trentinoagricoltura.it/Trentino-Agricoltura/Aree-tematiche/Produzioni-Biologiche-e-piante-ufficiali/Biologico-in-Trentino>

collettiva (boschi e pascoli): questa modalità specifica di governance autonoma delle singole comunità di retaggio moderno permetteva soprattutto nelle zone più difficili di integrare il reddito familiare e di avere a disposizione risorse utili anche per ulteriori investimenti (Bigaran, Villa, 2019). Ciononostante, c'è sempre stata la necessità di importare ortaggi e frutta da fuori i confini della Provincia.

Come documenta l'antropologa Marta Villa, il settore agricolo trentino è sempre stato in crisi poiché fin dal XVIII secolo le fonti storiche coeve rivelano che non fu mai un territorio autosufficiente (Villa, 2019a). Infatti tra l'età moderna e il XX secolo tale territorio montuoso subì le catastrofiche conseguenze della Piccola Glaciazione (Villa, 2017): alluvioni, gelate improvvise e persistenti, problematiche fitosanitarie in alcuni settori produttivi (come quello gelsibachicolo e vitivinicolo) hanno caratterizzato la forte arretratezza in agricoltura. Un altro fattore storico importante fu la dimensione socio-politica che questa regione visse dalla fine del Principato vescovile con l'avvento della conquista bonapartista e il passaggio prima sotto l'Impero austro-ungarico (Villa, 2019b) e sotto il Regno d'Italia a conclusione della Prima guerra mondiale. Il territorio vedeva infatti un disinteresse da parte dell'amministrazione centrale (Vienna prima e Roma poi) che non apportava concretamente soluzioni o investimenti, pur continuamente richieste dai politici trentini. Solo l'istituzione dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e l'opera scientifica di Edmund Mach in congiunzione al lavoro capillare del cooperativismo fondato da don Lorenzo Guetti nel XIX secolo hanno permesso alla popolazione di trovare dei mezzi di sussistenza alternativi e di reimpostare il settore agricolo scegliendo una monocoltura prima legata alla vite (Bigaran, Villa, 2022) e poi a fasi alterne alla frutticoltura sia nel fondovalle sia nelle vallate con territorio più favorevole, come la Val di Non (Villa, 2021).

La viticoltura e la frutticoltura specializzata si affermarono negli anni Cinquanta e Sessanta. La meccanizzazione, l'istituzione di nuovi contratti di affitto dei terreni, la diversificazione dei redditi familiari e, fattore molto importante, la presenza del sistema cooperativo in quegli anni assicurano una nuova prosperità al segmento agricolo (De Bertolini, 2014). Nel 1945 venne ricostruita l'unità della Cooperazione Trentina e, grazie alla nascita di Regione e Provincia che sostennero la coo-

perazione, il movimento rifiorì. All'inizio del nuovo Millennio Legacoop trentina, costituita per tutelare il lavoro e i diritti dei consumatori e formata da 40 cooperative e 7.500 soci, si fuse con la Federazione (Trentino Agricoltura, 2013⁴). In particolare, proprio la cooperazione in questo territorio appare svolgere un ruolo importante nella tutela delle aziende di piccole dimensioni che, unendosi, riescono a far fronte alla crescente concorrenza globale. È proprio questa caratteristica organizzativa che ha reso il settore agricolo locale economicamente efficiente, tutelando al contempo i redditi dei lavoratori. Oggi ci sono cinque organizzazioni di produttori: Melinda, Trentina, Sant'Orsola, Paganella e C.I.O. (Associazione Produttori Ortofrutticoli del Trentino). Circa il 95% della produzione ortofrutticola trentina è gestito ed immesso sul mercato da queste organizzazioni (dal sito della Provincia Autonoma di Trento), alle quali fanno riferimento le 370 cooperative del territorio. È inoltre presente un'Associazione delle Organizzazioni dei produttori con funzioni di rappresentanza e coordinamento. Un modello organizzativo che coglie profondamente l'impostazione sottesa all'organizzazione dei mercati agricoli come auspicata e incentivata dalla UE nella Organizzazione Comune di Mercato unica (Reg UE 1308/2013), e che pertanto riesce proficuamente a cogliere le opportunità giuridiche ed economiche. Le Organizzazioni dei produttori realizzano i cosiddetti "programmi operativi" e beneficiano di un aiuto finanziario comunitario pari al 50% delle spese sostenute.

Tuttavia, se da un lato il sistema cooperativo trentino è ciò che a detta di molti ha garantito una maggiore resilienza economica per il settore agricolo anche in tempi di crisi, dall'altro viene anche spesso messo in evidenza come questo stesso sistema ponga degli ostacoli (veri e propri "lock-in") all'adozione di pratiche più sostenibili (Fonte, Cucco, 2017). A questo riguardo, di rilievo appare quanto rilevato dai dati ISPRA (2018) che indicherebbero il Trentino come la seconda regione in cui vengono venduti più pesticidi in Italia rispetto alla superficie agricola utilizzata. Se la media nazionale italiana di principi attivi venduti era pari a 4,3 kg per ettaro nel 2019, per la Provincia autonoma di Trento, questo valore è di 9,8 kg/ha, ovvero più del doppio. La cooperazione, soprattutto in agricoltura, si basa sulla

4

<http://www.trentinoagricoltura.it/Trentino-Agricoltura/Apia/Dati-statistici/Dati-2013>

necessità di produrre risultati economicamente soddisfacenti nel breve periodo, per evitare tensioni interne tra i soci. Ciò ha determinato un progressivo orientamento verso un modello meramente produttivista, incentrato su un paradigma di mercato competitivo, cosa che porta a una scarsa attitudine alla differenziazione delle colture, all'impiego di tecniche sperimentali e persino di metodi noti come l'agricoltura biologica (Gios, Santuari, 2002). In altre parole, nella cooperazione tradizionale il carattere mutualistico prevale sugli aspetti di interesse generale, ossia lo scopo economico (comunità di interessi) diventa molto più importante di quello territoriale (comunità di luogo) (Magnani, Osti, 2016).

La presenza di un sistema cooperativo tradizionale che ha in parte perso le connessioni con i valori cooperativi originari, come già mettevamo in evidenza nel precedente contributo (Forno et al., 2019), sembra non solo limitare l'adozione del metodo biologico ma anche ostacolare la diffusione delle reti alimentari alternative, che infatti in questo territorio riscontrano difficoltà a trovare spazi di commercializzazione adeguati e questo sebbene, come vedremo, proprio la Provincia di Trento dal 2010, prima istituzione locale in Italia, si sia dotata di una legge (LP 13/2010) per la promozione dell'Economia Solidale e della Responsabilità Sociale d'Impresa. A questo riguardo, va anche detto che la Provincia di Trento è caratterizzata da un elevato valore fondiario, un altro fattore che sembra porre un ulteriore ostacolo alla diffusione delle reti alimentari alternative (cfr. Andreola et al., 2021).

3. Creare opportunità di confronto e discussione attorno al cibo

È opinione diffusa che i cambiamenti verso la sostenibilità del sistema del cibo debbano coinvolgere i cittadini. Come sostenuto in un noto discorso presso l'UK Berkley Food Institute da Olivier De Schutter ⁵, in qualità di relatore spe-

⁵ "Towards Sustainable Food Systems: A Tale of Three Transitions," Olivier De Schutter, *United Nations Special Rapporteur on the Right to Food*, UC Berkeley Food Institute Inaugural Symposium, 6 maggio 2013 <https://www.youtube.com/watch?v=FrWoXIJxO2U> (ultima consultazione 18.12.2022).

ziale dell'ONU per il diritto all'alimentazione, Stato e Mercato possono definire strumenti di regolazione, incentivi, schemi di etichettatura, ma un processo che nasce e/o coinvolge la società civile è più proficuo, poiché pone i partecipanti nella condizione di essere protagonisti, responsabilizzandoli. Difatti, le domande e i processi che nascono "dal basso" possono essere fondamentali per rompere gli assetti consolidati di potere che reggono l'attuale sistema agroalimentare. Muovendo dalle riflessioni e dagli spunti critici emersi dalla letteratura scientifica sulla AFNs (Corsi et al., 2018) e orientati da un approccio divenuto negli ultimi anni centrale negli studi della transizione denominato prospettiva multi livello (*Multi-Level Perspective*⁶ [MLP]), nell'avviare il progetto Nutrire Trento si è cercato non solo di coinvolgere le esperienze presenti sul territorio già attive nella promozione di un consumo e produzione più sostenibile – come ad esempio il Tavolo dell'Economia Solidale, i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS), Slow Food ed altre iniziative che verranno illustrate più avanti – ma anche di individuare metodologie e strumenti volti da un lato ad aumentarne il riconoscimento e dall'altro a stimolare una maggiore collaborazione tra società civile e istituzioni, con l'obiettivo di superare i limiti riconosciuti delle reti alternative.

È bene sottolineare che, inizialmente, il progetto non si è dato un obiettivo definito, come ad esempio la costruzione di un piano per la *food policy* di Trento, questione che come si vedrà è emersa molto più avanti nel percorso. Seguendo

⁶ La *Multi-Level Perspective* (Geels, 2002; Geels e Schot, 2007) è uno strumento analitico che si occupa delle trasformazioni dei sistemi socio-tecnici, in particolare delle transizioni verso la sostenibilità e la resilienza. In questo approccio la transizione è intesa come un processo d'interazione non-lineare tra tre livelli socio-tecnici: le "nicchie", cioè limitati e protetti luoghi dove si creano e sviluppano innovazioni radicali, i "regimi", ovvero gli ambiti delle pratiche sociali e delle regole e istituzioni che vincolano le azioni nei sistemi esistenti, e il "paesaggio" (*landscape*), lo sfondo generale nel quale si situano i macro-processi e si generano fonti di pressioni per i cambiamenti a livello di regime. In altre parole, secondo questo schema, le innovazioni si sviluppano nelle nicchie, ma hanno chance di diffondersi nei regimi – che tendono ad auto-conservarsi – quando i cambiamenti nel landscape sono tali da destabilizzarli dall'esterno. In tal senso l'allineamento tra nicchie, regimi e landscape può consentire delle innovazioni che possono essere anche radicali, portando importanti cambiamenti sociali. Ogni innovazione è tuttavia incorporata e co-evolve dentro un sistema di relazioni che deve essere innanzitutto approfondito per successivamente individuare le modalità per raggiungere il cambiamento.

un approccio tipico dei cosiddetti “*living lab*” ovvero “*ecosistemi di innovazione aperta guidati dagli utenti e basati su partenariati tra imprese, cittadini e istituzioni che consentono agli utenti di partecipare attivamente al processo di ricerca, sviluppo e innovazione*” (Commissione Europea, 2009) scopo delle prime riunioni è stato quello di mettere in relazione i diversi attori del cibo per fare in modo che i bisogni specifici potessero individuare risoluzioni tenendo conto dell’obiettivo collettivo: nutrire meglio e in modo più sostenibile la città di Trento.

Non solo il dialogo tra gli attori ha aiutato ad esplicitare maggiormente i bisogni, ma con il passare del tempo ha altresì permesso ai partecipanti di prendere maggiore consapevolezza delle criticità legate al sistema di produzione e consumo locale del cibo, dimostrando come i cittadini stessi – siano essi consumatori, produttori, ricercatori, distributori o amministratori – possano non essere del tutto consapevoli delle criticità legate al proprio territorio e che i cambiamenti nel modo di pensare e di agire non possono che avvenire attraverso un’auto-responsabilizzazione che può essere aiutata da processi partecipativi.

Nella prima fase di avvio del progetto, centrale è stata l’individuazione e la condisione della metodologia di lavoro. Sin dall’inizio ci si è avvalsi di una molteplicità di tecniche, sia quantitative che qualitative al fine di valutare i progressi e permettere discussioni informate. I partecipanti al Tavolo di lavoro sono stati, cioè, coinvolti nell’organizzazione e nella raccolta di informazioni tramite sondaggi, interviste e focus group, volti a conoscere meglio le caratteristiche delle organizzazioni e le motivazioni di chi ne faceva parte, con l’obiettivo di ricostruire le diverse storie e traiettorie, valutarne i problemi e le diverse visioni. Inoltre, particolare importanza ha ricoperto la costruzione di una mappatura georeferenziata digitale costruita in forma partecipata che ha avuto lo scopo di rendere visibile le esperienze di AFNs già presenti nel territorio. Tutti questi strumenti hanno via via aiutato ad aumentare la consapevolezza del processo in atto tra i partecipanti.

Nello sviluppo del progetto è stata altresì fondamentale la predisposizione di riunioni mensili a cadenza regolare, nonché la redazione di dettagliati verbali che hanno permesso di riflettere sui diversi contenuti in tempi diversi, riconoscendo

i risultati che via via si raggiungevano. Durante le riunioni non sono mai mancati momenti in cui si sono discusse le diverse criticità che nell’opinione dei presenti caratterizzano il sistema locale del cibo, mettendo a confronto le varie opinioni. Alle volte le discussioni venivano arricchite con riflessioni derivanti dallo studio e analisi di dati provenienti da ricerche e dal confronto con altri contesti territoriali.

Se in una prima fase senz’altro il ruolo dell’Università è stato fondamentale, come si vedrà in seguito, nel momento in cui si è valutato fosse necessario passare da una fase preparatoria – che ha mirato principalmente a facilitare la creazione di relazioni tra i diversi attori locali del cibo – ad una fase più concreta finalizzata all’elaborazione di una strategia locale del cibo per la città, il ruolo del Comune è diventato via via necessariamente più centrale.

4. Le tre fasi di Nutrire Trento

La creazione di reti alimentari alternative nasce dalla volontà di ri-territorializzare, ri-socializzare e ri-collocare gli alimenti, attraverso relazioni dirette tra produttori e consumatori. Dal punto di vista economico, le filiere corte hanno il merito di ridistribuire il potere contrattuale lungo la filiera. In particolare, i piccoli produttori agricoli hanno la possibilità di riposizionarsi in un sistema agroalimentare globalizzato entro il quale faticano a trovare un’adeguata collocazione. Ciò deriva dal fatto che spesso sono meno competitivi nelle catene convenzionali a causa dei loro costi di produzione più elevati (a causa della mancanza di economie di scala e della diversa organizzazione dei processi produttivi) e dei prezzi più alti (Aubree et al., 2013). Progetti come Nutrire Trento mirano quindi favorire lo sviluppo del *local food system*, in quanto viene riconosciuta l’importanza delle città come luoghi chiave di territori densamente popolati ed evidenziano l’aspetto locale nei sistemi alimentari, favorendo così il passaggio ad un tipo di approvvigionamento più sostenibile come prescritto dagli obiettivi elencati dall’Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Di fatto, l’undicesimo obiettivo riconosce come strategiche le azioni rivolte a rendere le città e le comunità più sostenibili, per rendere gli insediamenti umani inclusivi, sicuri e duraturi. La salvaguardia della biodiversità agra-

ria, alimentare ed urbana, l'applicazione dei paradigmi dell'economia circolare al sistema agroalimentare, l'inclusione sociale nella cura della salute, la promozione di mobilità sostenibile, e il contrasto ed adattamento ai cambiamenti climatici in atto, sono solo alcuni dei temi che compongono lo scenario all'interno del quale il progetto sviluppa le proprie attività basandosi sul riconoscimento delle responsabilità dei governi locali nel sostenere la transizione.

Il progetto Nutrire Trento nasce dunque con la volontà di promuovere la collaborazione attiva delle persone, delle organizzazioni, delle associazioni e delle realtà produttive sul territorio attraverso un approccio di tipo partecipativo, con l'obiettivo di trovare modi innovativi e sostenibili per "nutrire meglio la nostra città". Tra i suoi obiettivi generali vi è la promozione di un consumo più consapevole, la sensibilizzazione a una produzione più sostenibile e l'accorciamento delle distanze tra produttore e consumatore, tra città e campagna. Ripensando a ritroso il delinearsi del progetto possiamo riconoscere tre fasi:

- La fase di avvio del progetto
- La fase caratterizzata dall'emergenza dalla pandemia da COVID-19
- La fase che va dall'insediamento della nuova amministrazione ad oggi.

4.1. La fase di avvio

Come anticipato, il progetto prende avvio nel 2017 nell'ambito del protocollo d'Intesa UniCittà e quindi dalla volontà e azione congiunta tra Comune e Università di Trento con lo scopo di migliorare, favorendo la relazione tra gli attori locali del sistema locale del cibo, il sistema di approvvigionamento della città. Al centro dell'idea generale d'inizio c'è la volontà di rilanciare l'agricoltura urbana e periurbana sostenibile, facilitando l'incontro diretto tra produttori e consumatori, valorizzando filiera corta e vendita diretta, riavvicinando quindi la città alla campagna attraverso il cibo.

Nello specifico gli obiettivi del progetto prevedevano le seguenti attività principali:

- aumentare l'informazione e la sensibilizzazione dei cittadini sulla produzione e sul consumo sostenibile anche tramite il coinvolgimento delle associazioni dei consumatori;
- promuovere studi e ricerche sugli stili di vita e di consumo di giovani e adulti e sulle filiere corte;
- pianificare attività con le scuole, con interventi indirizzati alle mense e all'educazione alimentare coinvolgendo alunni e genitori;
- attivare e/o corsi di formazione tecnica e commerciale per i produttori agricoli;
- sviluppare soluzioni logistiche per facilitare l'accesso ai prodotti locali e ridurre i costi per i piccoli produttori per sostenerne il reddito.

Sin da subito Nutrire Trento si presenta come un progetto aperto a tutti gli attori della filiera agroalimentare locale quali produttori, cittadini, ricercatori, categorie economiche, scuole e professionisti, associazioni culturali, cittadini con tipologie di conoscenze pratiche e scientifiche complementari tra loro. Tra i suoi obiettivi centrale è l'idea di creare uno spazio che possa favorire la messa a sistema di iniziative già in atto sul territorio quali, ad esempio: i mercati contadini, gli orti urbani e il recupero delle eccedenze alimentari. Sin dall'inizio si rileva, inoltre, la necessità di collegare progetti che lavorano su problematiche simili, per sostenere possibili collaborazioni che concentrino i propri sforzi in un'unica sinergia d'azione. Oltre a ciò, uno degli obiettivi che emerge sin dalla fase iniziale è quello di ripensare i rapporti tra pubblico e privato per assicurare la tutela delle risorse locali nei processi produttivi, garantendo l'accesso al cibo salutare e di qualità ad un giusto prezzo, curando l'informazione e l'educazione alimentare.

Nella fase di avvio del progetto possono essere distinti tre momenti principali: 1) l'istituzione del tavolo di lavoro; 2) la definizione dei soggetti; 3) la messa a fuoco degli obiettivi (Fig. 1).



Fig. 1 – Prima fase: Avvio del progetto e costituzione del tavolo Nutrire Trento

4.4.2. L'istituzione del tavolo Nutrire Trento

L'idea di un progetto per la valorizzazione dell'agricoltura urbana e periurbana per la città di Trento viene portata all'attenzione dell'Amministrazione Comunale (direttamente nella figura del Sindaco della Città) da un consigliere comunale, molto impegnato sui temi della sostenibilità e attivo nella locale rete di GAS (Trento Consumo Sostenibile) che farà anche da tramite per costruire il rapporto tra Università e Amministratore, creando l'occasione per l'avvio del progetto.

La firma del protocollo viene preceduta da un calendario di tre incontri il 2-3-4 giugno 2017 che mette in collegamento tre iniziative che, sebbene da angolature diverse e coinvolgendo soggetti diversi, avevano al centro il tema del cibo e in particolare del rapporto tra cibo e città. Il primo è il dibattito "Cibo, salute e città" organizzato presso il Festival dell'Economia di Trento che vede tra i relatori anche Andrea Calori ed Edigio Dansero, due dei fondatori della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo. Il secondo, che si svolge presso il Parco di Santa Chiara, ha il titolo "Nutrire Trento. Patto virtuoso tra produttori agricoli e consumatori" ed è organizzato dalla rete locale dei gruppi d'acquisto solidali. Infine, la terza iniziati-

va, svoltasi presso l'aula Magna della Fondazione Demarchi, riguarda il convegno pubblico di presentazione del Biodistretto di Trento. Tre iniziative che dimostrano come il tema del cibo fosse già un tema "caldo" in città ben prima dell'avvio del progetto Nutrire Trento.

La prima riunione di quello che sarebbe diventato successivamente il *Tavolo di lavoro di Nutrire Trento* si svolge il 4 ottobre 2017 presso la sede del dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento e vede la partecipazione di 15 persone tra funzionari, ricercatori, membri di associazioni e cittadini impegnati nella locale rete dei G.A.S. Già in questa prima riunione si individuano alcuni strumenti utili ad avviare il percorso e viene stabilita la convocazione regolare delle riunioni una volta al mese. Tra questi troviamo la creazione di una mappatura online per la visualizzazione delle esperienze di filiera corta attive nel territorio e l'organizzazione di una serie di attività di comunicazione orientate a far conoscere alla cittadinanza il progetto, ma anche informazioni utili per un'alimentazione più genuina e uno stile di vita sano e sostenibile.

La mappatura delle realtà e progetti presenti sul territorio – che si dimostrerà un ottimo strumento informativo non solo per la cittadinanza in generale ma anche, e forse soprattutto, per gli stessi partecipanti al Tavolo di lavoro – viene realizzata nell'ambito di un progetto Interreg Alpine Space sull'economia circolare a cui il Comune di Trento stava già partecipando. Sin da subito, si avvia quindi una prassi che diventerà una sorta di *modus operandi* del tavolo, ovvero far convergere all'interno del progetto di Nutrire Trento altri progetti, o parte di essi, su tematiche e progettualità simili. Il Tavolo di per sé gode infatti durante tutto il periodo di un finanziamento dedicato complessivo di 10.500 euro messi a disposizione dal progetto UniCittà come una sorta di *seed grant*.

La mappa viene predisposta per permettere l'adesione volontaria di produttori, negozianti e gruppi di acquisto solidali interessati a partecipare al progetto. I diversi soggetti che vogliono entrare "in rete" hanno la possibilità di auto segnalarsi attraverso la compilazione di un modulo online. Sono 5 le categorie di soggetti con cui si decide di popolare la mappa di Nutrire Trento: aziende agricole, GAS,

negozi di prossimità, orti urbani e mercati agricoli. I criteri di adesione sono formulati in base alla categoria di appartenenza. Dopo una lunga discussione condivisa si stabilisce che se il candidato è un'azienda agricola, per aderire al progetto deve essere operativo all'interno della Regione Trentino Alto-Adige. Inoltre, almeno uno dei criteri seguenti deve essere soddisfatto:

- vendita diretta in azienda o in altri locali siti nel Comune di Trento;
- vendita nei mercati contadini e/o dell'economia solidale del Comune di Trento;
- vendita diretta in altri mercati del Comune di Trento (autorizzazione al commercio su area pubblica);
- vendita a Gruppi di Acquisto Solidale del Comune di Trento.

Se invece la richiesta di adesione proviene da un GAS o da un negozio della filiera corta, esso deve avere sede ed essere operativo nel Comune di Trento. I negozi con superficie inferiore a 150mq devono avere disponibilità di almeno 5 prodotti alimentari tra fresco e secco/trasformato provenienti da produttori locali che aderiscono a Nutrire Trento. Invece, per i negozi con superficie tra i 150mq e i 500mq, i prodotti alimentari con le stesse caratteristiche devono essere almeno 7. I mercati e gli orti sociali/urbani vengono invece segnalati direttamente dal personale del Comune di Trento.

Per far conoscere il progetto e favorire il coinvolgimento della cittadinanza, oltre alla mappa che verrà inserita nel sito www.nutritrento.it, il Tavolo di lavoro ha ideato e promosso altre iniziative nel primo anno della sua attività, come la realizzazione del logo di Nutrire Trento, avvenuta tramite un concorso bandito dal Comune e dall'Università riservato ai giovani, al quale hanno partecipato 14 studenti. Si è lavorato poi alla realizzazione di un video informativo animato realizzato dagli studenti dell'Istituto Artigianelli, una scuola professionale locale. Inoltre, sono state realizzate e distribuite centinaia di cartoline in cui si chiedeva ai cittadini di rispondere alla domanda: *Come nutrire meglio Trento?* I commenti sono stati raccolti in diversi eventi e successivamente analizzati. Anche se privi di valore scientifico, in quanto per l'iniziativa non è stato selezionato un campione rappresentativo di cittadini, tramite le cartoline raccolte si è potuta rilevare la do-

manda da parte della cittadinanza di maggiori informazioni sui temi concernenti l'alimentazione sostenibile, percepita come necessaria anche al fine di estendere la conoscenza di certe tematiche al di fuori delle solite cerchie, stimolando maggiore consapevolezza da parte di tutti i cittadini. In alcuni casi, si è segnalato nello specifico l'importanza di aumentare l'informazione sui costi dell'elevato consumo di carne, anche promuovendo le alternative già disponibili. Alcuni commenti hanno messo in evidenza la necessità di migliorare in termini di qualità il cibo venduto nei supermercati. Più di una cartolina riportava la richiesta di aumentare il numero dei mercati contadini e dei negozi di prodotti biologici e locali e questo anche per facilitare l'acquisto di prodotti freschi e salutari. L'università, le scuole e le aziende sono state spesso indicate come i luoghi deputati all'educazione su questi temi. Alcuni commenti raccolti enfatizzavano, inoltre, il bisogno di creare spazi dove favorire il contatto diretto tra cittadini e i produttori. La ricorrenza di messaggi contenuti nelle cartoline che sottolineavano l'importanza della promozione della filiera corta, della tutela dei prodotti locali, della relazione diretta tra chi produce e chi consuma il cibo che arriva sulla tavola indicavano quindi una certa potenziale convergenza con gli obiettivi generali del progetto e un sentimento diffuso all'interno della cittadinanza.

4.4.3. La definizione dei soggetti

Anche se i lavori del Tavolo Nutrire Trento entrano subito in una fervente attività progettuale, il processo non è tuttavia privo di difficoltà. La sua stessa costituzione genera infatti non pochi dubbi e perplessità soprattutto tra i GAS e le organizzazioni appartenenti al Tavolo dell'Economia Solidale Trentina che infatti, se in una fase iniziale partecipano alle riunioni, dopo qualche mese decidono di abbandonare il tavolo di lavoro per una non completa condivisione dei principi e delle regole che il processo partecipativo stava generando. A creare il primo grande diverbio è la definizione dei criteri di inclusione dei soggetti nella mappa di Nutrire Trento, tra i quali non era stata inclusa, per i produttori, la certificazione biologica. Questo ha portato al rifiuto dei movimenti locali del cibo ad entrare in un tavolo e collaborare con altri soggetti che, pur praticando la filiera corta,

non utilizzano il metodo biologico come metodo di produzione. Ciò dimostra al contempo una particolare attenzione di questi soggetti per il tema del biologico.

Come già accennato, le AFNs in Trentino hanno una storia particolare legata all'azione del Tavolo dell'Economia Solidale Trentina, un tavolo di lavoro riconosciuto nel 2010 dalla Provincia di Trento – tra le prime istituzioni locali in Italia a dotarsi di una legge per la promozione dell'Economia Solidale e della Responsabilità Sociale d'Impresa – nato grazie alle proposte di due consiglieri provinciali e alla regia di Trentino Arcobaleno, storica associazione attiva sin dal 2004 sui temi del consumo critico e degli stili di vita sostenibili. Se da un lato il riconoscimento sul piano istituzionale, che ha significato anche il poter disporre di finanziamenti della Provincia Autonoma di Trento, ha permesso in particolare alle organizzazioni del consumo critico di sviluppare tutta una serie di importanti attività con una certa continuità (come ad esempio la Fiera Fa' la Cosa Giusta!), dall'altro, le AFNs a Trento appaiono molto meno propense ad entrare in relazione e a dialogare con altri soggetti del territorio rispetto ad altre realtà.

Ad ogni modo, se in alcune esperienze internazionali riguardanti le politiche urbane del cibo si lamenta una carenza di partecipazione, nel caso di Nutrire Trento partecipazione e interesse non rappresentano risorse scarse. Sebbene in alcuni momenti faticose, a causa dei tempi lunghi e non sempre coincidenti con le aspettative degli attori coinvolti, le riunioni riescono a coinvolgere nel tempo tutti i soggetti più rappresentativi del sistema locale del cibo. Oltre al personale dell'Amministrazione Comunale, presente con responsabili di diversi servizi, e ai ricercatori dell'Università, ai lavori del tavolo prendono parte almeno una volta dalle nuove organizzazioni dei consumatori (GAS, Slow Food) alle organizzazioni dei produttori, sia quelle con una storia più antica e radicata (Coldiretti, CIA), sia nuove reti di produttori o di bio-distretti. Numerose sono inoltre le associazioni che sebbene non direttamente coinvolte nella filiera del cibo, condividendone le finalità nel tempo, aderiscono e partecipano al progetto. L'aver lasciato il processo sempre aperto ha infatti facilitato l'aggregazione nel tempo di vari soggetti. Il semplice passaparola fa in modo che alla fine del 2019 si siano potute contare più di 120 persone che avevano partecipato ad almeno una delle 23 riunioni organizza-

zate da ottobre 2017 a dicembre 2019.

4.4.4. *La messa a fuoco degli obiettivi*

Oltre che le discussioni avvenute durante le riunioni, molto importanti per la definizione degli obiettivi del progetto Nutrire Trento sono stati i diversi eventi, tra cui la Festa dell'Agricoltura e le giornate della Biodiversità, ma soprattutto, il convegno dal titolo “Cibo, Territorio e Sostenibilità” tenutosi in novembre 2019. La preparazione dell'evento ha seguito un modello di organizzazione partecipata, coinvolgendo i membri del Tavolo e attivando i soggetti della mappa di Nutrire Trento per renderli protagonisti attivi della realizzazione dell'evento. Ad esempio, nel tentativo di far in modo che il convegno fosse il più possibile generatore di relazioni, si è pensato alla realizzazione di un buffet autogestito, preparando i catering del convegno con alimenti offerti dagli stessi produttori poi cucinati e preparati da uno dei ristoranti aderenti alla rete. Lo stesso mercato del contadino che si svolge il sabato è stato spostato dalla sede consueta alla via di accesso al palazzo del Comune, a simbolicamente testimoniare come vi fosse un'unione di intenti da parte dell'intera cittadinanza.

L'organizzazione del convegno, che dura quasi sei mesi e impegna il Tavolo nella definizione di tutti i suoi dettagli, prevede l'organizzazione di due giornate: una prima che si prevede da svolgere in Università e una seconda nella sede del Comune. Durante il percorso sono diverse le tematiche che vengono discusse dal tavolo ed è durante questo periodo che il tema delle politiche del cibo viene toccato per la prima volta. Questo percorso di conoscenza delle diverse iniziative in atto nel paese porta all'adesione, a ottobre del 2019, del Comune di Trento al Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). La firma del patto viene annunciata con una conferenza stampa che è anche l'occasione per presentare le due giornate del convegno.

Il convegno, vero e proprio momento di formazione e autoformazione, prevede il primo giorno l'incontro e il confronto tra i partecipanti al tavolo ed esperti del settore. Dopo una prima parte in plenaria ci si divide in tre gruppi di lavoro. Ogni

gruppo ha il compito di approfondire un'area tematica della filiera agroalimentare: Produzione, Distribuzione e Consumo. La seconda giornata, svoltasi presso il Comune, raccoglie le esperienze di città con caratteristiche demografiche simili a quella di Trento. In quanto città aderenti al MUFPP, vengono presentate le esperienze di Milano, Bergamo, Cremona e Livorno, includendo i successi e le problematiche riscontrate nel loro percorso verso il miglioramento del sistema alimentare. Lo scambio avvenuto durante queste due giornate contribuisce chiaramente a definire ulteriormente gli obiettivi del Tavolo, aprendo la strada alla richiesta di definizione di un piano di *food policy* per la città. Mentre matura la consapevolezza nelle due successive riunioni del 9 dicembre 2019 e del 13 gennaio 2020, scoppia però la pandemia da COVID-19.

4.5. La fase caratterizzata dall'emergenza dalla pandemia da COVID-19

L'esplosione della pandemia porta ad una deviazione nel percorso intrapreso all'interno del Tavolo di lavoro Nutrire Trento. La pandemia, e soprattutto il periodo di *lockdown*, attribuiscono peraltro una inedita centralità al cibo. Non solo durante i primi mesi della pandemia le abitudini alimentari delle persone vengono radicalmente sconvolte. I piccoli produttori locali si trovano con l'impraticabilità dei canali di vendita "alternativi" dopo la chiusura dei mercati locali e il divieto di incontrare le persone. Il 30 marzo il Tavolo Nutrire Trento si riunisce per la prima volta online. Alla riunione partecipano ben 40 persone. La discussione è animata, assieme ci si chiede cosa si può fare in questa difficile situazione. Emerge fin da subito come sia necessario avviare delle azioni a sostegno dei piccoli agricoltori locali, che a seguito della chiusura dei mercati agricoli non hanno più canali di vendita per i propri prodotti. L'ufficio agricoltura del comune di Trento individua 71 aziende interessate e disponibili a effettuare consegne a domicilio. Le aziende che non erano già presenti vengono aggiunte immediatamente alla mappa di Nutrire Trento per facilitare il contatto diretto tra produttori e cittadinanza.

Nonostante le oggettive difficoltà della filiera di riorganizzarsi, si è notato come l'emergenza da Covid-19 abbia stimolato una crescente sensibilità dei cittadini

verso la ricerca di prodotti locali e sostenibili. Infatti, in tutto il periodo emergenziale, si sono diffuse tanto in città, quanto nel resto del Paese, nuove forme di approvvigionamento, come le iniziative di consegna a domicilio. In quel momento si decide di cercare di intercettare e accompagnare ciò che stava nascendo spontaneamente. È così che prende avvio Nutrire Trento #Fase 2. Nonostante le risorse limitate messe a disposizione, tre giovani partecipanti alla riunione decidono subito di offrire la loro disponibilità a coordinare l'iniziativa. Dopo qualche giorno viene emesso da parte del Comune di Trento un comunicato stampa rivolto a famiglie e ai produttori e la notizia viene diffusa attraverso i giornali locali e i social network. Nel comunicato si chiarisce come il progetto non miri solo a creare una piattaforma per la vendita di prodotti, ma soprattutto una iniziativa di agricoltura supportata dalla comunità. Durante le nove settimane del progetto, produttori e consumatori prendono parte anche ad un piccolo studio, rispondendo ad alcuni questionari online con l'obiettivo di approfondire e monitorare cambiamenti nelle pratiche d'acquisto. In totale, le famiglie partecipanti sono state 82; tra queste, 68 hanno partecipato all'intero progetto, acquistando e rispondendo ai questionari. Per quanto riguarda i produttori, 13 sono stati immediatamente disponibili e altri 2 hanno aderito al progetto in una fase successiva, in quanto sono stati contattati in un secondo momento per sopperire alla carenza di prodotti freschi offerti agli acquirenti. Con il ritorno alla normalità, tuttavia, le consegne a domicilio sono state abbandonate per l'impossibilità di produttori e consumatori di vedersi incontro. Per i produttori risultava impossibile conciliare le consuete attività quotidiane con la necessità del recapito dei beni alimentari su tutto il territorio urbano e peri-urbano in diversi momenti della giornata; parimenti, la ripresa graduale del lavoro in presenza ha reso irrealizzabile o più disagiata la prospettiva di attendere le consegne nel corso della giornata. Un'altra criticità emersa durante il progetto è stata la ristrettezza della scelta dei prodotti offerti dall'agricoltura locale, in quanto in Trentino anche i piccoli produttori tendono ad essere poco diversificati. Parallelamente all'attività di consegna, in questo periodo il gruppo di lavoro di Nutrire Trento #Fase2 ha deciso di iniziare anche un blog dove sono stati inseriti articoli divulgativi, per dare risposta alla domanda di informazione e conoscenza delle persone, in quanto è emerso che molte di loro non erano alla

ricerca di prodotti, ma avevano un interesse più culturale.

Sono mesi in cui la città di Trento non solo è impegnata nella difficile situazione dovuta alla pandemia. Alle elezioni comunali del 20 e 21 settembre 2020, con una percentuale del 54,66 per cento delle preferenze, viene eletto il nuovo Sindaco della città che entra in carica il 23 settembre con una coalizione di centrosinistra autonomista.

4.6. La fase che va dall'insediamento della nuova amministrazione ad oggi

L'elezione della nuova amministrazione apre non poche speranze per il prosieguo del progetto: nel programma elettorale del Sindaco eletto compare, infatti, un punto specifico dedicato all'agricoltura nel quale si prevede il piano "Trento città agricola" per il potenziamento del biologico e per la promozione del lavoro di coltivatori e produttori locali in ambito commerciale e turistico. Nel programma c'è anche un esplicito riferimento al progetto Nutrire Trento, alla valorizzazione della filiera corta, all'attuazione degli "Indirizzi di politica agricola comunale", anche attraverso le potenzialità del Biodistretto di Trento. L'insediamento della nuova Giunta appare tuttavia da subito complicato con le dimissioni dopo solo qualche settimana del neo assessore alla transizione ecologica, mobilità, partecipazione e beni comuni e l'avvio di radicali cambiamenti interno agli uffici dell'amministrazione comunale, tra cui anche il cambio del dirigente del servizio a cui rispondeva il progetto Nutrire Trento. Come rilevato in altri casi (Forno et al., 2019), i cambi di amministrazione possono creare sia finestre di opportunità sia momenti di rallentamento dei progetti in atto.

Nonostante questi cambiamenti, il lavoro del Tavolo Nutrire Trento continua. Da Nutrire Trento #Fase2 nasce infatti tra alcuni produttori e consumatori l'idea di dar seguito al progetto avviando una CSA (*Community Supported Agriculture*⁷).

⁷ Le Comunità che Supportano l'Agricoltura sono progetti che seguono principi di auto-organizzazione non gerarchica e di solidarietà, finalizzati all'autoproduzione di cibo sano, locale e sostenibile.

La fase di strutturazione del progetto comincia nell'agosto del 2020 e, dopo aver raccolto la partecipazione dei primi 13 produttori, l'iniziativa viene presentata ufficialmente il 26 marzo 2021 in un incontro online, per poi prendere avvio il 10 aprile. Al progetto di costruzione della CSA partecipano diversi ricercatori appartenenti a due gruppi di ricerca che, così come successo in precedenza, supportano il progetto inserendolo all'interno delle proprie progettualità. In questo modo si riescono a indirizzare alcune risorse per sostenere piccole attività di promozione del progetto e per finanziare parte del convegno nazionale della costituenda rete nazionale delle CSA, che viene organizzato a Trento il 13-14 novembre 2021. Il convegno delle CSA vede l'intervento del vicesindaco, nel cui discorso di benvenuto ai rappresentanti delle CSA viene menzionata anche la partecipazione di ottobre 2021 al 7° Forum Globale delle città aderenti al Milan Urban Food Policy Pact.

Anche se tutto all'apparenza sembra procedere, dalla fine dell'emergenza da COVID-19 non solo il Tavolo di Nutrire Trento ha difficoltà a rincontrarsi in presenza, ma alle riunioni non partecipano più i soggetti maggiormente organizzati, come ad esempio Coldiretti e CIA. Va tenuto in considerazione che durante l'estate dello stesso anno, la provincia di Trento è attraversata da un acceso dibattito attorno ad un referendum per la trasformazione del Trentino in un "biodistretto" che si svolge il 26 settembre 2021. Obiettivo del referendum è quello di innalzare nella provincia di Trento le coltivazioni biologiche al 50% dei terreni agricoli, rispetto all'attuale 6% e rispetto a una media italiana del 15%. Fin da subito le associazioni dei produttori, in primis Coldiretti e CIA, avevano manifestato perplessità sull'iniziativa, sostenendo che se l'agricoltura biologica rappresenta senza dubbio un settore in crescita che va incentivato, l'approccio adottato per promuovere il referendum aveva mancato il giusto coinvolgimento sia dei rappresentanti del settore agricolo, sia degli altri settori economici. Il giorno del voto solo il 15% dei trentini va a votare, quando il quorum da raggiungere avrebbe dovuto essere di almeno il 40%.

Con la ripresa del nuovo anno viene deciso che per dare una maggiore incisività al progetto è necessario un cambio di passo verso una maggiore concretezza da parte dell'Amministrazione nella definizione di un piano di *food policy*. Se l'ope-

ratività del Tavolo di lavoro non viene mai a mancare (nel frattempo si portano avanti numerosissimi progetti tra cui “FoodWave⁸”, “la solidarietà va al mercato⁹” ecc. e vengono stretti partenariati di ricerca nell’ambito di progetti europei come FOODIVERSE¹⁰ e HelpFood 4.0¹¹), il lavoro di un piano di *food policy* stenta a prendere avvio fino a che un gruppo di consiglieri comunali decide di intraprendere un’azione interna all’assemblea cittadina. Il 22 agosto 2022 viene rivolta al presidente del Consiglio Comunale una mozione (5.369/2022) con la quale si chiede l’avvio di un percorso strutturato all’interno dell’Amministrazione pubblica e sul territorio per la definizione di una politica del cibo per la città di Trento. Per la prima volta, peraltro, una mozione viene proposta da 3 commissioni congiunte: Commissione ambiente, mobilità e agricoltura, Commissione politiche sociali e Commissione turismo e sport. Il 14 settembre la mozione viene votata all’unanimità dal Consiglio comunale impegnando la Giunta comunale a iniziare un percorso concreto per una strategia locale del cibo con progetti e attività dedicate.

8 Foodwave: un progetto promosso dal Comune di Trento volto a “sensibilizzare i giovani in merito all’importanza di pratiche sostenibili di produzione e consumo alimentare a livello urbano per la mitigazione del cambiamento climatico, stimolare l’attivismo e fornire gli strumenti per influenzare le decisioni istituzionali, così che i ragazzi possano guidare la transizione globale verso un sistema alimentare sostenibile entro il 2030”.

9 La solidarietà va al mercato: formula di aiuto alimentare ideata dal Comune di Trento e Trentino Solidale che prevede la distribuzione di buoni acquisto presso famiglie che già accedono a forme di aiuto economico, e la creazione di sconti appositi per il mercato contadino e dell’economia solidale.

10 FOODIVERSE: “il progetto esamina come l’aumento della diversità delle specie nei campi e nelle fattorie, la diversità dei prodotti nei mercati, la diversità delle politiche alimentari e la diversità dei pasti nel nostro piatto possano contribuire a creare sistemi alimentari più sostenibili e a raggiungere un livello più elevato di sicurezza alimentare”.

11 HelpFood: “intende studiare e testare l’importanza di progettare, sostenere e gestire infrastrutture paesaggistiche e sociali per rendere la sostenibilità del cibo più circolare, condivisa e adottata nella vita quotidiana. Attraverso un approccio interdisciplinare, multiscalare e multilivello, il progetto ha come obiettivo l’esplorazione dei paesaggi agroecologici come luoghi di innovazione sociale, cura e trasformazione a supporto di politiche del cibo sostenibili nei Paesi RIS (Italia, Spagna, Portogallo)”.

5. Conclusioni: bilanci e rilanci

L’esperienza di Nutrire Trento sembra ribadire come il percorso di costruzione di una politica locale difficilmente assuma un andamento lineare, ma più spesso sia segnato da momenti di accelerazione e momenti di stallo, di ripensamenti e conflitti, perché tanti sono gli interessi contrastanti in gioco. Percorsi lunghi e accidentati sono peraltro ancor più normali in un contesto nazionale in cui si è sviluppata una reciproca diffidenza tra organizzazioni della società civile, imprese private, istituzioni e territori.

Considerando a ritroso il periodo che va dal 2017 ad oggi appare quasi sorprendente la quantità di iniziative promosse dal Tavolo Nutrire Trento che, va ricordato, sono sostanzialmente il risultato dell’impegno e partecipazione dei cittadini. Questa esperienza sottolinea altresì l’importanza della costruzione di una “cornice” operativa e di senso che permetta di non disperdere le diverse progettualità e risultati che spesso si producono grazie a piccole (e non così piccole) iniziative magari supportate da bandi locali, nazionali ed europei che, pur producendo nuove conoscenze e relazioni, a causa del loro essere limitati nel tempo (in quanto collegati a finanziamenti), rischiano di perdere la loro capacità di incidere su processi che hanno bisogno per essere realmente trasformativi anzitutto di continuità.

Perseguire l’idea di un approvvigionamento di cibo e di un’agricoltura più sana e sostenibile per tutti è tuttavia possibile solo quando le istituzioni riescono a “mettere a sistema” le iniziative dal basso, superando un *modus operandi* che tende spesso ad agire con una logica a “silos”. Appare infatti difficile che le AFNs possano, da sole, operare un cambiamento consistente nel sistema del cibo: ricordiamo infatti come queste reti siano criticate per il loro agire e per la loro tendenza - spesso volontaria - a confinarsi in un mercato di nicchia (Maurano e Forno, 2017) e perché spesso di mostrino poco inclini all’apertura verso collaborazioni e confronti con altri attori sociali, per timore - a volte fondato - di ridurre la propria radicalità.

In conclusione, alla luce della nostra esperienza, possiamo sostenere che se è evidente che senza la partecipazione attiva della cittadinanza non vi è alcuna possibilità di riuscita nell'affrontare le problematiche dell'attuale sistema di produzione, consumo e distribuzione del cibo, è altresì vero che senza una reale convinzione e lungimiranza politica, qualsiasi sforzo rischia non solo di essere vano, ma di creare una distanza ancora più profonda tra cittadini e politica. Nutrire Trento ha sicuramente dimostrato di essere un progetto longevo e particolarmente creativo. Tuttavia, rispetto all'obiettivo che via via è stato condiviso, ovvero la messa a sistema di buone pratiche ambientali e sociali finalizzate allo sviluppo di una *food policy* partecipata sostenibile per la città, per il quale si sono firmati patti e presi impegni, riteniamo che i risultati siano ancora lontani dall'essere raggiunti. Si potrebbe dire che con l'approvazione della delibera di fine estate si siano poste delle buone premesse. Trattandosi di un fatto recente, importante sarà continuare a monitorarne l'evoluzione. Come si dice: *to be continued...*

Il presente articolo fa parte degli output del progetto FOODIVERSE, Diversificare i sistemi alimentari sostenibili e biologici, finanziato nell'ambito del programma ERANet Cofund (H2020) SUSFOOD2 / Core Organic e MIPAAF, volto a fornire una prospettiva multilivello sulla trasformazione dei sistemi alimentari locali in Europa (Germania, Italia, Norvegia, Polonia, Regno Unito).

Bibliografia

- Andreola M., Pianegonda A., Favargiotti S., Forno F. 2021. Urban food strategy in the making: Context, conventions and contestations. *Agriculture* 11(2): 177.
- Aubree P., Brunori G., Dvortsin L., Galli F., Gromasheva O., Hoekstra F., Prior A. 2013. *Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development*. Evidence Document. Document developed in the framework of the FP7 project FOOD-LINKS (GA No. 265287). Laboratorio di studi rurali Sismondi.
- Bigaran F., Villa M. 2019. "Gestione delle aree di Uso Civico, protezione della biodiversità e salvaguardia del paesaggio: il case study dell'allevamento e monticazione della Vacca di razza Rendena nei territori a proprietà collettiva in Provincia di Trento. Un approccio ecologico ed antropologico". In: *Archivio Scialoja-Bolla*, n. 1.2019, 365-390.
- Bigaran F., Villa M. 2022. Il paesaggio e la sua struttura agroecologica come soggetto terzo e bene comune. Il case study di Mezzolombardo nella Piana rotaliana (TN). *Culture della sostenibilità*, 2, 157-185.
- Candel J. J. 2022, Power to the people? Food democracy initiatives' contributions to democratic goods. *Agriculture and Human Values*, 1-13.
- Corsi A., Barbera F., Dansero E., Peano C. (Eds.), 2018. *Alternative Food Networks: An Interdisciplinary Assessment*, 137–162. London: Palgrave.
- Davies A., Evans D. 2019. Urban food sharing: Emerging geographies of production, consumption and exchange. *Geoforum* 99: 154-159.
- De Bertolini A. 2014. *Terre Coltivate. Storia dei Paesaggi Agricoli del Trentino*. Trento: Fondazione Museo Storico del Trentino.
- European Commission, Directorate-General for the Information Society and Media, 2009, *Living Labs for user-driven open innovation : an overview of the Living Labs methodology, activities and achievements : January 2009*, Publications Office, 2009. Disponibile in: <https://data.europa.eu/doi/10.2759/34481> (ultima consultazione 02/02/2022).
- Fonte M., Cucco I. 2017, Cooperatives and alternative food networks in Italy. The long road towards a social economy in agriculture. *Journal of Rural Studies* 53: 291-302.
- Forno F., Graziano P.R. 2016. *Il consumo critico: una relazione solidale tra chi acquista e chi produce*. Bologna: Il mulino.

- Forno F., Maurano S., Vittori F. 2019. “Costruire processi partecipativi attorno al cibo : le esperienze di Bergamo e Trento”. In: Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di), 2019. *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid, 73-84.
- Forno F., Maurano S. 2016, Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils. *Rivista Geografica Italiana* 123: 1–20.
- Geels F. W. 2002. Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study. *Research policy* 31(8-9): 1257-1274.
- Geels F. W. , Schot J. 2007. Typology of sociotechnical transition pathways. *Research policy* 36(3): 399-417.
- Gios G., Santuari A. 2002. Agricultural cooperatives in the County of Trento (Italy): Economic, organizational and legal perspectives. *J. Rural Coop.* 30, 3–12.
- Grasseni C. 2013. *Beyond alternative food networks: Italy's solidarity purchase groups*. London: A&C Black.
- Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., Van Otterdijk R., Meybeck A. 2011. *Global food losses and food waste*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Mbow C., Rosenzweig C., Barioni L., Benton T., Herrero M., Krishnapillai M., Waha K. (2019). *Food Security. IPCC Special Report on Climate Change and Land*. Cambridge University Press.
- ISPRA 2018. *Rapporto nazionale pesticidi nelle acque. Dati 2015-2016*. Roma: Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. Disponibile in: http://www.isprambiente.gov.it/files2018/pubblicazioni/rapporti/Rapporto_282_2018.pdf (ultima consultazione 02/02/2022).
- Magnani N., Osti G. 2016. Does civil society matter? Challenges and strategies of grassroots initiatives in Italy's energy transition. *Energy Research & Social Science* 13, 148-157.
- Marsden T., Morley A. 2014. *Sustainable food systems. Building a new paradigm*. London: Earthscan from Routledge.
- Matacena R. 2016. Linking alternative food networks and urban food policy: a step forward in the transition towards a sustainable and equitable food system. *International Review of Social Research* 6(1), 49-58.
- Maurano S., Forno F. 2017. Le Alternative Food Networks in tempo di crisi. Un'analisi delle percezioni e delle azioni territoriali: il caso di Bergamo. *Boll. della Soc. Geogr. Ital.* X, 149–164.
- Moragues-Faus A., Morgan K. 2015. Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environ. Plan. A Econ. Sp.* 47, 1558–1573.
- Provincia Autonoma di Trento 2008. *Servizio Statistica. Trentino in Numeri (2008)*. Disponibile in: http://www.statistica.provincia.tn.it/binary/pat_statistica/altro_generale/TrentinoInNumeri2008.1220250284.pdf (ultima consultazione 21 dicembre 2022).
- Provincia Autonoma di Trento 2022a. *Programma di Sviluppo Rurale di Trento 2014–2022*. Disponibile in: <http://www.psr.provincia.tn.it/Sviluppo-Rurale-2014-2020/Scarica-Materiale/PSR-2014-2022> (ultima consultazione 02/02/2022).
- Provincia Autonoma di Trento 2022b. *Trentino Agricoltura—Organizzazione dei Produttori*. Disponibile in: <http://www.trentinoagricoltura.it/> (ultima consultazione 20 dicembre 2022).
- Sage C. 2003. Social embeddedness and relations of regard: alternative ‘good food’ networks in south-west Ireland. *Journal of rural studies* 19(1), 47-60.

SAPEA, Science Advice for Policy by European Academies 2020. *A sustainable food system for the European Union*. Berlin: SAPEA. <https://doi.org/10.26356/sustainablefood>

Villa M. 2017. "Leggende e racconti delle Alpi per descrivere i cambiamenti climatici". In: Zola L. (Ed.). *Ambientare. Idee, saperi, pratiche*. Milano: Franco Angeli, 220-233.

Villa M. 2019a. Dalla crisi del Principato vescovile alla modernizzazione dell'Impero asburgico: l'operoso fondovalle dell'Adige nel XIX secolo. *Percorsi di ricerca Serie II-2*. Lampi di stampa, Vignate (MI), 91-112.

Villa M. 2019b.. "Quando il cibo è specchio del territorio: l'antropologia culturale e l'alimentazione". In: Di Bernardo G., Villa M. (a cura di). *Alimentazione e arte della cucina. L'esperienza del Trentino*. Bari-Roma: Laterza, 51-83.

Villa M. 2021. *Lo sviluppo di un fondovalle delle Alpi orientali (XVIII-XX secolo). Paesaggio, sistemi di proprietà e uso del suolo nella Piana rotaliana (Trento)*, Tesi di Dottorato in Storia Contemporanea, Accademia di Architettura, Università della Svizzera Italiana.

Villa M. 2022. "La campagna nutrive la città? Paesaggio agricolo e relazioni prosimile nel fondovalle montano Il case study della Piana rotaliana secondo un approccio storico e antropologico". In: Leggero R., Villa M., *Nutrire le città italiane attraverso le pianure e le montagne. Il contributo delle scienze umane attraverso un approccio applicativo*, Roma: Aracne, 153-182.



L'implementazione di un Piano del Cibo: il caso di Castel del Giudice

Francesca Curcio, Università del Molise
Giampiero Mazzocchi, CREA Politiche e Bioeconomia,
Manuela Virtuoso, Coordinatrice Piano del Cibo di Castel del Giudice,
Carmine Valentino Mosesso, poeta contadino

Abstract

Partire o restare? È questa la domanda più frequente che si pongono le persone che vivono al margine. Gli abitanti di Castel del Giudice, insieme all'Amministrazione comunale, hanno deciso di mettersi in gioco e praticare nuove forme di riabitare i luoghi, facendo leva sulle potenzialità del sistema agroalimentare locale. L'articolo esplora l'evoluzione della politica locale del cibo di Castel del Giudice con l'obiettivo di valutarne la coerenza rispetto al Piano del Cibo adottato nel 2019 dopo un percorso di costruzione dal basso.

To leave or to stay? This is the most frequent question people who live in the inner areas ask themselves. The inhabitants of Castel del Giudice, together with the municipal administration, have decided to get involved and practice new ways of re-inhabiting places, leveraging the potential of the local agri-food system. The article explores the evolution of the local food policy of Castel del Giudice with the aim of assessing its consistency with the Food Plan adopted in 2019 after a bottom-up policy design process.

Parole Chiave/Keywords: Aree interne/ inner areas, abbandono/abandonment, pianificazione alimentare/Food Policy, Piano del Cibo/Food Plan, Castel del Giudice

1. La nuova centralità del cibo

La necessità di un cambiamento dei sistemi agroalimentari globali è stata ampiamente riconosciuta in quanto questi non sono in grado di garantire situazioni di sicurezza alimentare e di fornire una alimentazione adeguata per tutti. In questo contesto, International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food) denuncia come il funzionamento della parte industriale dei sistemi alimentari stia distruggendo la fertilità del suolo e la biodiversità, sfruttando eccessivamente le risorse idriche, inquinando il suolo, l'aria e l'acqua e producendo più emissioni di gas serra di qualsiasi altro settore. Attualmente, i paesi del Sud

Globale quanto quelli del Nord Globale stanno vivendo problemi che possono essere ricondotti in maniera diretta o indiretta al funzionamento dei loro sistemi alimentari, generando effetti negativi sulla salute pubblica (Morgan e Sonnino, 2010), sulle condizioni socioeconomiche (OECD e FAO, 2009) e ambientali (FAO, 2011). Anche in risposta a tali sfide, nel 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile con i suoi 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG), i quali rappresentano obiettivi comuni su questioni importanti (lotta alla povertà, raggiungimento sicurezza alimentare, contrasto al cambiamento climatico etc.), e chiamano in causa tutti i Paesi e tutti gli individui. Molti di questi obiettivi sono connessi alla sostenibilità dei sistemi alimentari,

e forniscono utili indicazioni per indirizzare le politiche del cibo a livello locale, nazionale e globale. Analogamente, la Commissione europea attraverso il Green Deal ha adottato una serie di proposte per ridurre le emissioni nette di gas a effetto serra di almeno il 55% entro il 2030. Le ambizioni del Green Deal Europeo sono confermate all'interno delle strategie tematiche che ne costituiscono i pilastri: From Farm to Fork e Biodiversità. Come dichiarato dalla stessa Commissione, la strategia From Farm to Fork (F2F) è il cuore del Green Deal Europeo, poiché affronta in maniera sistemica le sfide legate alla sostenibilità dei sistemi alimentari, riconoscendo le connessioni che legano la salute delle singole persone, delle società e dell'ambiente.

Negli ultimi anni l'attenzione per la questione urbana legata al cibo è sempre più marcata, dirigendo l'interesse di professionisti e studiosi verso la Pianificazione Alimentare Sistemica (Marino e Mazzocchi, 2019a). La progressiva presa di coscienza del ruolo del cibo nei modelli di sviluppo territoriali e la maggiore consapevolezza delle esternalità negative provocate dal sistema agroalimentare hanno sollecitato le amministrazioni locali a riappropriarsi delle responsabilità in materia di alimentazione e a impegnarsi attivamente nella creazione di percorsi istituzionali e processi di *governance* alimentare locali (Marino e Mazzocchi, 2019b). Il ruolo e l'impegno delle amministrazioni pubbliche, dei progettisti e dei diversi *stakeholders* è andato progressivamente aumentando, poiché è stato riconosciuto come l'azione combinata tra questi attori sia determinante per la riorganizzazione dei portatori d'interesse, di natura economica sociale e politica, e per impostare nuovi approcci e strategie con lo scopo di rendere i sistemi alimentari più sostenibili (Tendall et al., 2015). Pertanto, il cibo può essere considerato lo strumento vitale per la transizione verso la sostenibilità e la resilienza dei territori, attraverso la messa in pratica di strategie e politiche specifiche.

La volontà di intraprendere delle politiche legate alle questioni alimentari inizia a diffondersi in America a partire dagli anni '80 con i primi Consigli del cibo (*Food Councils*), per provare a risolvere i problemi legati all'obesità, dapprima con movimenti sociali, e poi come rappresentanze di cittadini che si occupavano di politiche urbane - non sempre collegate al cibo -, anche per facilitare l'accesso, sociale,

economico e fisico ad un cibo sano e fresco all'interno del territorio circostante. Nel corso degli anni, grazie a movimenti internazionali come Via Campesina, sono state diverse le esperienze che si sono diffuse a livello mondiale e che hanno consentito l'attivazione di molti *network* per la diffusione delle buone pratiche tra le diverse città in tutto il mondo.

Oggi a livello nazionale, sia in ambito urbano che rurale, si assiste ad un numero crescente di iniziative di Politiche locali del cibo avviate da amministrazioni cittadine o su spinta di processi spontanei dal basso, che sono fortemente interessate alla progettazione di un sistema alimentare sostenibile e sicuro. Alcune di esse sono istituzionalizzate, come la Food Policy di Milano, mentre molte altre possono essere ricondotte a politiche del cibo non istituzionalizzate derivanti da specifiche esigenze territoriali e volte a implementare processi di democrazia alimentare. Per tale motivo non sempre è possibile riscontrare la visione sistemica e integrata di cui le politiche del cibo si fanno portatrici (Dansero et al., 2019).

L'elemento cibo risulta, così, necessario in quanto è indirizzato a regolare le attività legate ad esso al fine di raggiungere specifici obiettivi, andando a coordinare la filiera agroalimentare in ogni suo passaggio, dalla coltivazione al post-consumo e chiamando in causa direttamente o indirettamente diversi attori.

Nello specifico, il Piano del Cibo è un percorso multidimensionale, intersettoriale e multidisciplinare costituito da un insieme di principi e azioni volti a migliorare la produzione, la distribuzione e il consumo di alimenti che garantiscono il diritto all'alimentazione sana per tutta la popolazione. Si tratta di un documento strategico creato dalla comunità locale, volto a definire la visione, i principi e le linee guida da seguire nei processi decisionali e le azioni per garantire l'accesso ad una alimentazione sostenibile a tutti i cittadini (Terra! Onlus e Lands Onlus, 2019). La multi-disciplinarietà dello strumento considerato si traduce essenzialmente nella capacità di far dialogare dipartimenti, uffici, funzionari e competenze provenienti da ambiti differenti, nella ricerca di soluzioni condivise e trasversali (Dansero et al., 2019). Tuttavia, come evidenziato da Lazzarini e Mareggi (2021), molte iniziative legate a Piani del Cibo sembrano ancora declinate in obiettivi piuttosto che

aver trovato ambiti di applicazione territoriale, oltre a segnalare un certo grado di omologazione delle risposte di istituzioni e comunità ai problemi legati al cibo. Gli stessi autori, pur riconoscendo la diversità dei percorsi dei Piani, sia in termini di promotori, di strumenti di *governance* e di obiettivi enunciati, segnalano la difficoltà fra il coordinamento del Piano del Cibo e l'insieme di progetti, azioni e pratiche avviate al di fuori di esso.

In questo contesto, l'obiettivo di questo articolo è quello di fornire una valutazione qualitativa circa l'implementazione del Piano del Cibo di Castel del Giudice, approvato nel 2019 dall'amministrazione comunale, in particolare rispetto alla coerenza fra il documento programmatico e le azioni effettivamente messe in opera. Si tratta, dunque, di un'analisi che cerca di rispondere alla domanda circa la coerenza della *policy* fra programmato e messa in opera.

2. Il Piano del Cibo di Castel del Giudice: genesi e contenuti

Situato ad un'altezza di 800 m.s.l.m., Castel del Giudice è un piccolo paese montano della provincia di Isernia, in Molise, al confine con l'Abruzzo e classificato come area marginale e svantaggiata. In quanto tale, ricade nella Strategia Nazionale per le Aree Interne dell'Alto Medio Sannio (Strategia Aree Interne, 2020). Il Paese è uno dei Comuni più piccoli del Molise e rappresenta un simbolo della marginalità sociale ed economica della regione. Il territorio di Castel del Giudice si inserisce in una geografia di aree interne nella quale la campagna si trova a ridosso dell'abitato e nella quale l'agricoltura e il paesaggio agrario sono stati per secoli il volano dell'economia locale. Tuttavia, il sensibile calo demografico - il Comune è passato da 1.400 abitanti di inizi '900 ai 346 nel 2015 - e l'abbandono di attività agricole storicamente presenti hanno determinato un cambiamento del paesaggio che è l'esito di un profondo cambiamento del territorio. L'Area Alto Molise Medio Sannio è costituita da 33 comuni e da 35.803 persone e il suo processo di marginalizzazione ha preso vita a partire dal secondo dopoguerra per via della separazione tra le due Regioni Abruzzo e Molise (1963) generando una riduzione della quantità e qualità dei servizi di ogni genere. Difatti, la comu-

nità è soggetta a differenti criticità tra cui: l'assenza di una stazione ferroviaria e la debolezza del trasporto pubblico su gomma; assenza di scuole (asilo, scuole primarie e secondarie a 2,8 km e istituti secondari di secondo grado a Km 13,9, a Km 24,7, a Km 44, i cui tempi di percorrenza si allungano notevolmente durante i periodi invernali); distanza dagli istituti ospedalieri, i quali negli ultimi anni hanno subito la perdita di reparti fondamentali (pneumologia e i punti nascita) e hanno rischiato la chiusura (il pronto soccorso); *digital divide*, che rende complesso studiare, formarsi, informarsi e lavorare.

Il Comune di Castel del Giudice conta 322 persone nel 2022 (dati ISTAT), composta per circa un 1/3 da over 65 (alcuni dei quali vivono in condizioni di isolamento sociale), da molti pendolari costretti a spostarsi per lavoro o per studio e da una componente multiculturale di 42 stranieri (20 uomini e 22 donne), alcuni dei quali sono stati integrati attraverso il Sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati (SPRAR). In questo contesto, negli ultimi 15 anni, grazie alla lungimiranza dell'amministrazione, il Comune di Castel del Giudice è divenuto luogo di sperimentazione di forme di sviluppo locale e *governance* partecipata, incentrate sulla valorizzazione del territorio al fine di disinnescare le dinamiche dello spopolamento. Tra le iniziative più rilevanti, che hanno favorito il rilancio del paese, rientrano la realizzazione di una residenza sanitaria assistenziale (RSA), mediante la riconversione di una scuola chiusa, che oggi offre accoglienza e assistenza sanitaria a persone non autosufficienti; il recupero di 50 ettari di terreni abbandonati, per volontà di 50 soci del luogo, attraverso la coltivazione di mele biologiche che ha dato vita all'Azienda agricola Melise; la realizzazione di un albergo diffuso (Borgo Tufi), nato dal recupero di case e stalle abbandonate nel centro storico del paese. Il 15 Marzo del 2019, da un percorso di cooperazione fra amministrazione, università e soggetti locali, nasce il Piano del Cibo di Castel del Giudice con lo scopo di riorganizzare il sistema alimentare locale a partire dalle buone pratiche preesistenti. Si tratta di un'iniziativa pionieristica nel centro Sud Italia ma che nel mondo sta trovando notevole diffusione. Basti pensare che il Milan Urban Food Policy Pact conta ad oggi 250 città firmatarie. Affinché il processo fosse condiviso ad ogni livello, il Piano si è affidato allo strumento di *governance* del Consiglio del Cibo, coordinato da una referente locale e da un ricercatore esperto in *urban food*

policy, spazio nel quale ne viene monitorato, valutato e discusso l'avanzamento. Inoltre, il Consiglio del Cibo raffigura il significato di democrazia per quanto riguarda il sistema del cibo comunale, poiché ogni cittadino in forma singola o associata può rappresentare le proprie esigenze e aspettative.

1. Il Piano del Cibo è divenuto lo strumento normativo attraverso cui Castel del Giudice persegue obiettivi legati alla sostenibilità del sistema agroalimentare tra cui:
2. Promuovere le specificità legate al cibo, in un'ottica di *marketing* territoriale.
3. Creare un modello economico vivace intorno al sistema alimentare, garantendo un reddito adeguato a tutti gli attori della filiera e favorendo la crescita delle realtà esistenti e lo sviluppo di nuove.
4. Promuovere diete bilanciate e basate sul consumo di cibo sano e nutriente.
5. Ridurre gli sprechi alimentari lungo tutte le fasi della filiera.
6. Riconoscere il valore della sostenibilità del cibo.
7. Sviluppare le forme di filiera corta e la diversificazione aziendale in un'ottica di connessione fra ambiti rurali e urbani (anche esterni ai confini amministrativi del Comune).
8. Promuovere una gestione sostenibile delle risorse naturali e degli ecosistemi.
9. Impostare un modello di *governance* condiviso dalla comunità.

Il documento con cui è stato istituzionalizzato nel marzo 2019, è stato sviluppato intorno a 4 macroprogetti:

- Castel del giudice Comunità del Cibo: teso a rafforzare le connessioni tra rurale e urbano, promuovendo l'organizzazione di forme di filiera corta e valorizzando le produzioni locali mediante l'attivazione non solo di nuove forme di collaborazione tra chi produce e chi vende, ma anche con la concessione di terreni incolti e abbandonati per offrire lavoro a migranti e cittadini interessati alla coltivazione del terreno. Nell'ambito di questo primo macroprogetto vi è anche il desiderio di coinvolgere i cittadini e le scuole per

il recupero di antiche ricette, sapori e narrazioni.

- Agricoltura (e) Sociale: volto ad incentivare forme di cooperazione sociale ponendosi come obiettivo l'accrescimento della consapevolezza ambientale ed inclusiva degli individui. La sua *mission* è convertire tutta la produzione agricola del comune in biologico. Tra le azioni di questo secondo macroprogetto rientrano la conduzione di piccoli orti da parte degli ospiti della RSA per la produzione di cibo da consumare nella struttura e l'organizzazione di laboratori e/o eventi di formazione rivolte agli studenti delle scuole del territorio, per una maggiore consapevolezza relativamente al cibo, agli effetti delle diete, all'agricoltura e al consumo consapevole.
- Castel del Giudice Laboratorio Permanente: mira ad instaurare percorsi educativi e turistici all'interno del territorio per promuovere un turismo rurale responsabile e rendere il cibo il punto di forza e di attrazione di Castel del Giudice in maniera tale da diversificare e ampliare l'offerta turistica territoriale, altrimenti soggetta a stagionalizzazione. Tra le azioni troviamo l'organizzazione di percorsi sensoriali e di eventi innovativi ospitati nelle strutture di Borgo Tufi (*yoga, summer school, seminari*).
- Castel del Giudice Green Community: la comunità si appresta ad adottare condotte, in tutti gli ambiti di vita, a spreco zero, a pesticidi zero, *plastic* e *carbon free*. Lo scopo è promuovere tecniche riconducibili al tema dell'economia circolare attraverso azioni di riduzione dello spreco alimentare, dell'utilizzo degli imballaggi di plastica e di emissioni di CO₂. Tra le azioni rientrano il recupero di sottoprodotti alimentari per altri utilizzi; la promozione, la distribuzione e la vendita al dettaglio di prodotti senza plastica, organizzando il negozio di paese come piattaforma logistica sostenibile e incentivando la vendita di prodotti sfusi o anche l'apertura di un negozio di prodotti "alla spina" e l'emanazione di un regolamento comunale nel quale il Comune dichiara la volontà di azzerare l'uso di pesticidi in agricoltura nell'arco di 5 anni.

È importante ricordare come il Piano del Cibo sia stato il risultato di un processo di consultazione degli attori chiave e di rappresentanti dell'amministrazione e di una prima indagine diagnostica ed esplorativa svolta sul campo da ricercatori dell'Università del Molise, rappresentando dunque un interessante caso di

interfaccia scienza-politica-società. La sua *vision* ruota attorno al concetto di "accesso" ad un cibo di qualità e prodotto localmente in piena armonia con il paesaggio.

3. L'implementazione della politica del cibo locale: progetti, attori, risorse, scenari futuri

In riferimento ai macroprogetti sopra riportati, varie sono le azioni messe in campo e i risultati raggiunti fin dall'avvio del Piano del Cibo. Infatti, fin dal 2019, azioni di promozione del capitale naturale, culturale e sociale locale, di riconoscimento dei valori materiali, immateriali e simbolici correlate al cibo sono state discusse in seno al Consiglio del Cibo di Castel del Giudice e portate avanti dagli attori territoriali. Una delle prime azioni è stata quella di una mappatura degli aspetti del sistema alimentare locale particolarmente rilevanti per il Comune.

Sempre con l'obiettivo di mappare l'esistente e il "potenziale", si è provveduto a far adottare al Comune la De.Co. (Denominazione Comunale), con relativo regolamento per la sua gestione. Si tratta di uno strumento per la tutela e la valorizzazione delle attività agroalimentari e artigianali tradizionali locali che costituiscono una risorsa di valore economico, culturale e turistico. Il percorso è stato svolto anche grazie alla stipula di una convenzione di supporto tecnico a titolo gratuito da parte dell'ARSARP di Isernia (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, Rurale e della Pesca), al fine di redigere i disciplinari di ogni prodotto che possiede le caratteristiche per essere rappresentativo e distintivo del paese (Virtuoso et al., 2021).

Un'altra azione che è stata conseguita con il contributo di un'ampia serie di soggetti locali è stata quella che ha portato all'individuazione e al collegamento di diversi punti di attrazione del paese in una sentieristica dei sensi. Questa rete funge da strumento di connessione tra i luoghi di produzione, trasformazione e fruizione del cibo, insieme a luoghi di interesse naturalistico e culturali, assumendo sia una valenza turistica di tipo esperienziale enogastronomico/culturale e responsabile, in quanto permette al visitatore di partecipare alle diverse attivi-

tà agricole semina, raccolta, processi di trasformazione, degustazione prodotti nelle diverse stagioni, sia rispondendo ad un'esigenza di inclusione sociale e cooperazione, rendendo infatti fruibili aree isolate, e rianimando i luoghi vissuti e abbandonati da tempo. L'azione è stata portata avanti secondo una logica per la quale individuare, tracciare, riconoscere e soprattutto percorrere questi sentieri diviene occasione più immediata e continuativa di monitorare lo stato dei luoghi, i cambiamenti climatici, le criticità ad esempio in termini di dissesto idrogeologico. Il camminare e l'attraversare diventano azioni-sentinella dei cambiamenti e di tutela del territorio. Tutto ciò viene promosso attraverso una piattaforma in cui sono descritte inoltre le aziende, i loro prodotti, le attività e gli eventi. Tra i prodotti, si ricordano quelli rappresentativi della montagna e la biodiversità agricola del territorio: mele e luppoli autoctoni (Melise), la coltivazione del vitigno Tintilia ad alta quota (Azienda Agricola di Virtuoso Laura), miele dell'alveare di comunità (Apiario di Comunità), patate viola (MaCubo), formaggi di capra (L'Oasi e Dentroterra). Fra le attività mappate, rientrano le strutture ricettive come Borgo Tufi, presto Casale Sant'Antonio, L'Oasi, il Vecchio mulino, Sangro Experience con le loro attività esperienziali quali rafting sul fiume, trekking someggiati e a cavallo, visite ai meleti, vigneti, luppoli e orti. Nella sezione eventi si trovano, infine, occasioni come Festa della Mela, Maggiolata, Festa di Sant'Antonio con il suo fuoco, oggi inserito nella rete italiana di valorizzazione dei fuochi di Sant'Antonio.

Altre due iniziative molto rappresentative del coinvolgimento degli abitanti sono una mappatura partecipata delle mulattiere e dei tholos presenti (ad oggi sei ritrovamenti) e la costituzione di una Biblioteca del Grano da parte di Politeia, una neonata associazione. Quest'ultima, su ispirazione del modello della Cooperativa Sociale Terra di Resilienza di Caselle in Pittari, mira a raccogliere il patrimonio genetico e varietale importante (82 varietà diverse e miscugli per pasta e pane che, a loro volta, hanno all'interno centinaia di combinazioni di frumenti e orzi). Il progetto ha avuto dei momenti di approfondimento con buone pratiche di altri paesi dell'Appennino e con gli istituti agrari territoriali che ha visto coinvolto anche il vicino comune di Sant'Angelo del Pesco e presto la riserva MAB (Programma *Man and the Biosphere*) di Montedimezzo. In questo contesto, si sta delineando l'opportunità di documentare attraverso anche dei video le testimonianze e i ricordi

degli anziani, legate ai saperi delle attività rurali che si sono fatte e/o che in parte si svolgono ancora nel paese, le quali attraverso la progettazione divengano memoria e soprattutto strumento di facilitazione per l'invecchiamento attivo e di confronto tra le generazioni.

Consapevoli dell'importanza di sensibilizzare le nuove generazioni sui temi dell'educazione ambientale e sui comportamenti responsabili e sostenibili, sono stati realizzati laboratori/campiscuola, momenti di formazione di orticoltura, cucina, laboratori di riciclo e di riutilizzo. È stato inoltre realizzato un percorso di educazione diffusa in natura con "La Scuola nel Bosco", in collaborazione con la pro loco G. Caldora e con il sostegno della comunità locale, che ha previsto una serie di attività che hanno coinvolto bambini e bambine in attività di creazione di oggetti con materiali di riciclo, raccolta e manipolazione di materiali naturali, conoscenza della flora e fauna locale ed in particolare delle piante spontanee. Un'attenzione speciale è stata dedicata alla biodiversità e ai valori ecologici del rispetto e di un utilizzo consapevole dell'ambiente attraverso escursioni naturalistiche, laboratori di cucina con prodotti locali spontanei o tradizionali preparati dai bambini con l'aiuto di esperti e consumati insieme ai genitori e a persone del posto. Tali attività, in ottica intergenerazionale, sono state anche strumento di mappatura organica ed emozionale anche tra i più piccoli all'interno del proprio paese, in quanto ha dato l'opportunità ai bimbi *in primis* ma anche agli adulti di sviluppare e consolidare relazioni significative con le realtà presenti, aziendali, associative e di singoli cittadini che hanno fatto da ciceroni, attraverso cui i bambini hanno acquisito un proprio modo affettivo e competente di esplorare il "territorio paese" e contribuirvi in maniera costruttiva.

4. Discussione

In questa sezione si intende offrire un'analisi critica della politica del cibo di Castel del Giudice cercando di verificare la coerenza tra quanto era stato programmato e quanto è stato effettivamente realizzato. L'analisi è stata svolta attraverso la condivisione di informazioni tra gli autori del presente articolo, che rappresenta-

no attori privilegiati avendo svolto o svolgendo tutt'ora ruoli all'interno del Piano e del Consiglio del Cibo. Nella stessa definizione della metodologia, si segnala una prima debolezza: secondo il Piano del Cibo, tra gli strumenti di gestione avrebbe dovuto esserci "un piano di azione dettagliato e un programma di monitoraggio delle attività programmate, nel quale siano dettagliati gli obiettivi target, gli indicatori (che devono essere misurabili, quantificabili, condivisi, realistici), e l'analisi SWOT di ogni progetto, al fine di modificare i progetti in itinere per renderli più efficaci" (2019, p. 6). Tuttavia, tale azione non è stata ancora implementata, e per questo motivo la valutazione deve necessariamente essere basata sull'esperienza diretta degli autori, pur riconoscendo la parzialità che potrebbe essere generata a causa della sovrapposizione, seppur limitata, fra soggetto valutatore e oggetto dello studio. In tale contesto, la domanda alla quale gli autori cercano di rispondere è se il Piano del Cibo sia stato uno strumento per l'avvio di un confronto istituzionale fra amministrazione e territorio o se, invece, abbia effettivamente guidato le azioni e le iniziative messe in piedi. In merito al caso studio trattato, l'avvio del processo di pianificazione alimentare è stato fortemente desiderato dall'amministrazione, e in particolare dallo stesso sindaco Lino Gentile, per mitigare gli effetti negativi dello spopolamento e della grave crisi socioeconomica e con l'intento di coinvolgere tutti i soggetti dell'area. È bene ricordare come il Piano del Cibo si ponga in continuità rispetto a una serie di azioni che l'amministrazione aveva promosso negli anni precedenti, fra le più importanti delle quali ricordiamo (1) la conversione di circa 50 ettari di terre abbandonate in frutteti destinati alla produzione di mele biologiche, (2) la riqualificazione di edifici scolastici non più utilizzati in residenze sociosanitarie per anziani e disabili e (3) la ristrutturazione di antichi manufatti per la creazione di un hotel multifunzionale e diffuso. Tuttavia, nella consapevolezza della ricchezza paesaggistica e del sistema agroalimentare locale ma allo stesso tempo dei rischi di abbandono evidenziati dai trend demografici, lavorare nella direzione di una politica del cibo ha permesso di mettere a sistema e mappare una serie di attività, e di relativi *stakeholder*, presenti sul territorio e attivi nel settore agroalimentare, culturale e turistico ma ancora scarsamente integrate.

Prendendo in esame i 4 macroprogetti del Piano del cibo e confrontandoli con

le azioni implementate si possono dedurre alcune evidenze. Innanzitutto, per rispondere alla domanda di ricerca principale, si può constatare come il Piano del Cibo e l'istituzionalizzazione del Consiglio del Cibo abbiano rappresentato dei catalizzatori di un fermento culturale, in senso lato, intorno alle tematiche dell'agricoltura e del cibo nel territorio nel quale il Comune di Castel del Giudice è immerso. Infatti, il Consiglio ha permesso di riunire intorno allo stesso tavolo soggetti istituzionali, associativi e privati che, nonostante le ridotte dimensioni del paese, raramente si erano trovati a dialogare e a progettare collettivamente. Questo paradosso è stato superato grazie a un lungo percorso di costruzione dal basso che l'amministrazione ha fortemente voluto e al quale ha contribuito direttamente, pur garantendo un elevato grado di autonomia e spazi di discussione agli altri soggetti facenti parte del tavolo. A tal proposito, riprendendo Ostrom (1990), si può riconoscere come la co-produzione di servizi innovativi fra l'operatore pubblico e il soggetto privato produce un migliore utilizzo delle risorse territoriali locali e favorisce pratiche di gestione che tengono conto delle evoluzioni socioeconomiche e dei bisogni degli attori locali, trasformando i fattori esterni – spesso involontari e dati – in servizi – operazioni volontarie.

Importante osservare come la stessa esistenza del Piano del Cibo abbia permesso lo sviluppo di un modello di *governance* gestito a livello locale, che consente agli abitanti del luogo di scegliere circa l'utilizzo delle risorse del territorio e prendere le adeguate decisioni. Fra le ricadute più importanti, questo approccio comporta minori costi legati al fatto che la conoscenza del territorio, la saggezza locale e il capitale culturale sono già incorporati nei sistemi di scelta e di decisione politica. Tale aspetto appare tanto più importante se si considera come i casi di abbandono del territorio sono determinati non solo da aspetti demografici e sociali, ma anche dalla mancanza di una *governance* gestita a livello locale (Cavallo e Marino, 2013). In questo senso, Castel del Giudice si è ulteriormente rafforzato nel suo ruolo di laboratorio di buone pratiche innovative, coerentemente con gli obiettivi enunciati nel Piano (macroprogetto 3: Castel del Giudice Laboratorio Permanente). Si tratta di un approccio che da alcuni anni viene promosso dall'amministrazione e che ha portato il Comune ad ottenere nel 2014 da Legambiente il Premio Angelo Vassallo e nel 2015 il Premio Comuni Virtuosi per la gestione del

territorio. D'altronde, il sindaco Lino Gentile ha perseguito fin dal 1995, anno del suo ingresso nel consiglio comunale, una logica basata sul trasformare un problema e un danno (quello dello spopolamento, di immagine ed economico) in opportunità e sviluppo, contrastando attraverso un'instancabile azione generativa e propositiva la tendenza alla rassegnazione e allo scetticismo che caratterizza molte aree interne depresse. Questo porta ad osservare come i risultati ottenuti, soprattutto quando riferiti a una scala territoriale contenuta come quella di un piccolo comune, si devano in gran parte all'azione di individui particolarmente carismatici e trainanti (che vengono talvolta denominati *champion locali*). È questo il caso non solo del sindaco, ma anche di altri attori (imprenditori, scrittori, etc.) che hanno la capacità, ognuno attraverso le proprie leve, di costruire una nuova narrazione fiduciosa, ma allo stesso tempo decisa, intorno agli esiti di un piccolo comune di un'area interna in via di spopolamento. A tal proposito, un altro fattore che ha reso possibile l'instaurarsi di un clima di fiducia fra l'amministrazione e gli attori territoriali intorno al Piano del Cibo è stato quello del linguaggio e della narrazione. In un contesto lontano dalle dinamiche, narrazioni e tendenze più tipicamente urbane, lo sforzo iniziale promosso dall'Università del Molise è stato quello di “tradurre” un *corpus* di teoria delle politiche pubbliche intorno ai temi del cibo in un linguaggio adatto per un contesto marginale e interno. Questo non ha significato una banalizzazione dei contenuti, quanto piuttosto uno sforzo congiunto verso modalità di scambio in cui entrambe le parti (l'attore “esterno” – l'Università - e l'attore “interno”) mostrassero disponibilità ad aprirsi verso conoscenze - teoriche da un lato, e territoriali dall'altro – utili per l'efficacia del progetto complessivo. Quello che in altri contesti potrebbe essere ricondotto a *marketing territoriale*, espressione alquanto vasta e che nasconde dinamiche più o meno virtuose, nel Comune di Castel del Giudice si è trasformato in una serie di pratiche e di diffusione di una nuova cultura del fare comunità. Ovviamente, queste dinamiche non possono che portare alla luce un rischio: ovvero che i progetti, le azioni, ma anche le narrazioni intorno al territorio di Castel del Giudice possano essere indirizzati e canalizzati da un ristretto gruppo di portatori di interesse particolarmente attivi, con il rischio di non mettere a frutto quel capitale culturale insito in una comunità che, seppur ricca di tradizioni e conoscenze, fatica a stare

alle regole di un gioco le cui dinamiche sono forzatamente spinte dai principi di efficienza, rapidità, capacità progettuale, condivisione.

Alla luce di queste considerazioni, alcune raccomandazioni possono essere stilate:

- le azioni e le iniziative sono guidate dall'amministrazione: questo è sicuramente un aspetto importante, ma bisogna tener conto anche di cosa potrebbe comportare ciò in futuro. Per fare in modo che tutto il lavoro fatto non vada in fumo e abbia continuità negli anni e nel tempo sarebbe opportuno una maggiore cooperazione con chi vive il luogo e capire le loro priorità e i loro disagi, andando a definire nuovi obiettivi e nuovi ruoli;
- questo andrebbe ad influire sull'accrescimento della piena consapevolezza delle nuove generazioni, spesso distaccate dal contesto reale e politico e quindi non informate. Di conseguenza, sarebbe utile la costruzione di una solida relazione con tutti i giovani del luogo e dar loro la possibilità di agire, creare, ideare, facendoli sentire parte fondamentale del processo di sviluppo locale;
- attivare azioni non solo in relazione al turismo, ma volte a rendere vivi i luoghi giorno per giorno in maniera tale da invogliare le persone a mettersi in gioco e offrire le proprie qualità;
- individuare soluzioni differenti per i fenomeni di inclusione sociale e di nuova povertà e per i processi di isolamento degli individui e delle famiglie al fine di valorizzare tutte le potenzialità territoriali;
- dare importanza alla progettazione partecipata: il coinvolgimento degli *stakeholder* nella pianificazione alimentare è un aspetto indispensabile perché gran parte delle risorse essenziali per favorire lo sviluppo locale dipendono da soggetti esterni all'ente locale. Inoltre, data la mancata istituzione di un sistema di monitoraggio del Piano, l'occasione della progettazione partecipata potrebbe rappresentare un interessante e proficuo metodo di valutazione costante del progressivo svolgersi delle azioni da parte dei soggetti attuatori. Questo potrebbe avere effetti positivi anche sulla capacità di organizzazione interna e sulla messa a sistema di azioni dal carattere sponta-

neo che, seppur coerenti con gli obiettivi del Piano, difettano di interazione e sinergia con le altre progettualità in corso.

5. Conclusioni

Come strutturare in maniera innovativa la relazione tra la gestione del territorio e le sue risorse? Come passare da una visione di mera salvaguardia del territorio verso processi che abbiano un impatto significativo sull'economia locale? In risposta a queste sfide, il Comune di Castel del Giudice, grazie alla messa a sistema di una serie di fattori – geografici, sociali, demografici, economici – ha creato le condizioni affinché si elaborassero forme di resistenza territoriale fondate su pochi, ma significativi, punti fermi: il recupero di un'agricoltura sana, la trasformazione di ogni debolezza in punto di forza, la voglia di creare un modello di *governance* che prevedesse la partecipazione dei cittadini alle scelte di sviluppo e alle azioni concrete. La portata del territorio comunale e la dimensione demografica hanno permesso di fare di Castel del Giudice un laboratorio di buone pratiche innovative, nella consapevolezza che per i piccoli centri questa è l'unica strada per migliorare la qualità della vita, costruire uno sviluppo sostenibile e aumentare l'attrattività e la competitività del territorio. Le aree interne, con la loro ricchezza in termini di risorse ambientali, conoscenze, artigianato e manifattura, se gestite in modo lungimirante e condiviso dalla comunità, rappresentano dei bacini di resilienza che possono essere chiamati all'azione in un contesto nel quale le pressioni antropiche stanno mettendo a rischio la capacità di alcuni ecosistemi di riprodursi e generare quelle funzioni essenziali per la vita dell'essere umano. Per troppo tempo, vi è stata la ferma convinzione, nell'immaginario collettivo, che le aree interne non fossero in grado di offrire condizioni di vita adeguate. E se invece fossero quelle stesse zone montane a rappresentare la giusta dimensione per poter realizzare il proprio progetto di vita, per partecipare autenticamente alle sorti dello sviluppo di un paese? (Virtuoso et al., 2021). D'altronde la "restanza" non è affatto un atto di pigrizia o debolezza, ma è la necessità di generare un nuovo senso dei luoghi. Questo non è un tempo segnato soltanto dal "partire", ma è anche il tempo di chi decide di restare nel suo luogo di origine; è un processo dinamico, conflittuale e rigenerativo del luogo in sé e di chi lo abita. In tale ottica

gli abitanti di Castel del Giudice manifestano e sperimentano pratiche relative alla restanza poiché ancorati, ma anche palesemente spaesati, in un luogo da proteggere e nel contempo da rigenerare radicalmente (Teti, 2022).

Bibliografia

Cavallo A., Marino D. 2013. “Building resilient territories in the face of changes: a co-evolutionary approach to understanding the role of local communities”. Atti della XXV Conferenza ESRS, Firenze, Italia, 29 luglio – 1 agosto 2013

Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. 2019. *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive. Lo spazio delle politiche locali del cibo*. Torino: CELID. Disponibile in: <https://www.celid.it/scheda-libro?aaref=1403>

FAO 2011. *Food for the Cities Initiative, Food, Agriculture, and cities. Challenges of food and nutrition security, agriculture and ecosystem in an urbanizing world*, Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Disponibile in <https://www.fao.org/3/au725e/au725e.pdf>

Lazzarini L., Mareggi M. 2021. “I Piani del Cibo in Italia: in bilico tra sperimentazione e omologazione”. In: Cinciripini D., Lazzarini L., Marchionni S., Sargolini M., Stimili F. (a cura di). *Atlante del Cibo di Monsampolo e la Valle del Tronto*. Firenze: AltraLinea Edizioni, 35-50.

Marino D., Mazzocchi G. 2019a. *La pianificazione alimentare: concetti e modelli*. Working Paper. Rete Rurale Nazionale 2014-2020.

Marino D., Mazzocchi G. 2019b. *Working paper: la pianificazione alimentare: Casi studio*. Rete Rurale Nazionale 2014-2020. Disponibile in <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20247>

Morgan K., Sonnino R. 2010. *The urban foodscape: World cities and the new food*

equation, *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3 (2): 209–224. <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq007>

OECD, FAO 2009. *Agricultural Outlook 2009-2018* ISBN 978-92-64-01144-1. Disponibile in: <https://www.oecd.org/berlin/43042301.pdf>

Ostrom E. 1990. *Governing the commons: the Evolution of Institutions for Collective Action*. Cambridge University Press.

Strategia Aree Interne 2020. *Il Molise che (r)esiste. Strategia d'Area Alto Medio Sannio*. Disponibile in: <https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/11/Molise-Alto-Medio-Sannio-strategia.pdf>

Tendall D.M., Joerin J., Kopainsky B., Edwards P.J. 2015. Food System Resilience defining the concept, *Global Food Security*, 6, 17-13.

Terra! Onlus, Lands Onlus (2019). *Una Food Policy per Roma. Perché alla Capitale d'Italia serve una Politica del Cibo*. Disponibile in: <https://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2019/10/Una-Food-Policy-per-Roma.pdf>

Virtuoso M., Mosesso C.V., Petrocelli A., Zarlenga A. 2021. Castel del Giudice: un borgo virtuoso. In Chizzola V., Gabbi F., Giovannini T., (a cura di), 2021. *Vivere la montagna che cambia: prospettive ed esperienze di welfare generativo*. Trento: FBK Press, 49-61. ISBN 978-88-98989-67-6

Teti V. 2022. *La restanza*. Torino: Giulio Einaudi editore.



Alimentazione, prezzi, mercato e povertà. Le interazioni delle molteplici cause della più lunga crisi economica nella storia recente viste dai campi.

Antonio Onorati, Assorurale

Abstract

Manchiamo di cibo, manchiamo di produzione agricola o manchiamo di politiche pubbliche capaci di invertire le tendenze attuali che lasciano i sistemi agricoli ed alimentari alla mercé del potere di mercato di un numero ristrettissimo di operatori, in particolare dell'industria finanziaria? Il diritto al cibo viene messo in discussione anche nelle società cosiddette avanzate, le rare aperture verso una transizione agroecologica contenute in alcune proposte europee vengono pesantemente messe in discussione con la scusa della guerra in Ucraina. Qualche spunto per riflettere su alcuni degli elementi che caratterizzano la crisi attuale come risultano dal dibattito interno delle organizzazioni contadine europee.

Do we lack food, do we lack agricultural production, or do we lack public policies capable of reversing the current trends that leave agricultural and food systems at the mercy of the market power of a very few players, particularly the financial industry? The right to food is being questioned even in so-called advanced societies, the rare openings towards an agro-ecological transition contained in some European proposals are heavily questioned with the excuse of the war in Ukraine. A few points to reflect on some of the elements characterising the current crisis as they result from the internal debate of European farmers' organisations.

Parole Chiave//Mots-clés: produzione/production; speculazione/ spéculation; finanza/ finance; povertà/ pauvreté; diritti/ droits

1. Le mille narrazioni

Non è facile né agevole districarsi dalle mille narrazioni che vengono – in un diluvio di dichiarazioni e notizie – quotidianamente fornite al consumo dell'informazione spesso fatta di sintesi o di slogan sulla crisi del sistema alimentare attuale “a causa della guerra in Ucraina”.

Non ho una tesi prefabbricata, mi interessa mettere in fila fatti e – noiosissimi dati – per poter condividere qualche riflessione considerando che il sistema alimentare, sia globale che locale, è in continua modificazione sotto la spinta di molteplici agenti, alcuni visibili e noti altri silenziosi o silenziati.

Creare l'allarme è la strategia abituale sia di chi vuole porsi come “salvatore per-

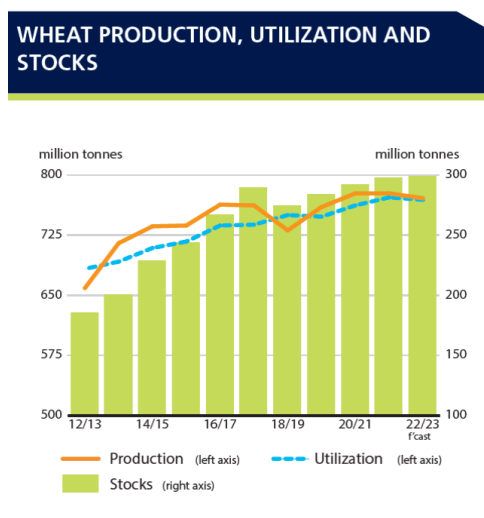
ché fa” sia di chi – pur di fare un'azione di propaganda visibile sui social – taglia corto e semplifica. Ma la riflessione accademica e, ancor più, quella sociale e politica non possono essere ostaggio delle strategie fondate sulla paura.

1.1. A che punto siamo con la produzione

A noi interessa il grano ma ad altri interessa il riso o un elenco di prodotti locali di cui spesso non conosciamo il nome e che non sono intercettati dalla catena del valore globale, come ad esempio il fonio (Digitaria exilis), alcune varietà di miglio e di fagioli che sono identificati dalla loro specificità biologica in territori ben definiti dell'Africa dell'ovest. Ma “... i prodotti alimentari derivati dall'agricoltura

di sussistenza o dallo sfruttamento di queste risorse specifiche di ecosistemi o territori storici sono il più delle volte destinati ai mercati regionali e godono di una chiara reputazione dovuta alla loro specifica origine naturale e storica”, forniscono la base di una sovranità alimentare possibile e realistica, come sta emergendo in questo accelerarsi della crisi globale.

Tornando al “nostro” grano, ecco i dati di fonte FAO (da cui i più attenti copiano) relativi all’annata agraria 2022/23.²



Come si vede, la produzione del grano supera il consumo considerando che nel consumo è incluso non solo il consumo per l’alimentazione umana. Il commercio globale è leggermente in calo e rappresenta in media nelle 3 annate considerate (2020-2023) meno del 25% del raccolto totale. Quota questa che è restata praticamente uguale nel corso degli ultimi anni, senza significativi incrementi nel corso del decennio. In termini di raccolto globale dei cereali si segnala una piccola ridu-

¹ « Produits d’origine en Afrique de l’Ouest et du Centre : Potentiels et controverses des démarches de certification » - P. Maizi; D. Sautier (CNEARC; CIRAD) - 2006

² FAO FOOD OUTLOOK - Date de publication: 07/10/2022

WORLD WHEAT MARKET AT A GLANCE

	2020/21	2021/22 estim.	2022/23 f'cast	Change: 2022/23 over 2021/22
	million tonnes		%	
WORLD BALANCE				
Production	776.7	776.8	770.8	-0.8
Trade ¹	189.2	192.1	188.9	-1.7
Total utilization	762.4	771.7	768.6	-0.4
Food	525.5	531.3	535.9	0.9
Feed	148.0	149.8	143.7	-4.1
Other uses	88.9	90.6	89.0	-1.8
Ending stocks ²	291.4	296.5	297.8	0.4
SUPPLY AND DEMAND INDICATORS				
Per caput food consumption:				
World (kg/yr)	67.4	67.5	67.4	-0.1
LIFDC (kg/yr)	40.1	39.8	39.3	-1.1
World stocks-to-use ratio (%)	37.8	38.6	37.9	
Major exporters stocks-to-disappearance ratio ³ (%)	15.5	17.6	19.0	
FAO WHEAT PRICE INDEX⁴ (2014-2016=100)				
	2020	2021	2022 Jan-May	Change: Jan-May 2022 over Jan-May 2021 %
	101	132	173	45.4

¹ Trade refers to exports based on a common July/June marketing season.

² May not equal the difference between supply (defined as production plus carryover stocks) and total utilization due to differences in individual country marketing years.

³ Major exporters include Argentina, Australia, Canada, the European Union, Kazakhstan, the Russian Federation, Ukraine and the United States of America.

⁴ Derived from the International Grains Council (IGC) wheat index.

zione inferiore al 2%. La maggior parte del calo complessivo del mese di ottobre 2022 è dovuto alla riduzione delle previsioni per la produzione mondiale di cereali secondari, poiché le prospettive di resa hanno continuato a diminuire nei principali paesi produttori a causa del perdurare di condizioni climatiche avverse. La maggior parte del calo è legato alla riduzione delle prospettive di produzione di mais negli Stati Uniti d’America³.

La nostra abitudine eurocentrica ci fa guardare alla disponibilità necessaria a garantire la sicurezza alimentare solo attraverso la disponibilità di grano e mais. Ma

³ FAO FOOD OUTLOOK - Date de publication: 07/10/2022

la produzione alimentare a disposizione degli abitanti del pianeta è assolutamente più ampia quindi, in generale, è saggio guardare alla totalità della produzione agricola, evitando categorie che confondono situazione globale con situazione di una parte minoritaria della popolazione mondiale (il sorgo da noi è una pianta foraggera, in altri continenti come Africa e Asia è una pianta alimentare fondamentale tanto da essere tra i cereali più importanti dell'economia agricola mondiale, dopo mais, riso, grano e orzo). I cereali sono la merce più scambiata sul mercato globale per quantità nel 2019: le Americhe e l'Europa sono i maggiori esportatori e l'Asia il maggiore importatore. La nostra visione è influenzata da questa realtà. La produzione di colture primarie è stata di 9,4 miliardi di tonnellate nel 2019, il 53% in più rispetto al 2000. La produzione di oli vegetali è più che raddoppiata tra il 2000 e il 2019, trainata da un forte aumento dell'olio di palma. Nel 2019 è stata prodotta una quantità di carne pari al 44% in più rispetto al 2000, con la carne di pollo che ha rappresentato più della metà dell'aumento.

Molti si chiedono se ci sarà un aumento della popolazione mondiale più ampio della capacità di produzione di derrate alimentari.

Nel periodo di proiezione 2021-2031, la popolazione mondiale dovrebbe crescere da 7,8 miliardi nel 2021 a 8,6 miliardi di persone nel 2031. Ciò corrisponde a un tasso di crescita medio annuo dello 0,9%, un rallentamento rispetto al tasso dell'1,1% annuo registrato nell'ultimo decennio. La crescita della popolazione si concentra nelle regioni in via di sviluppo, in particolare nell'Africa subsahariana, che si prevede avrà la crescita più rapida, pari al 2,5% annuo, nel prossimo decennio. Con una popolazione di 1,51 miliardi di persone nel 2031, l'India dovrebbe superare la Repubblica Popolare Cinese come Paese più popoloso del mondo.

Poiché tutte le proiezioni più accreditate (FAO, OCSE⁴) confermano che non ci sarà un aumento dei consumi alimentari e che questo seguirà solo l'andamento della crescita della popolazione, considerando che *“a livello globale, si prevede che la disponibilità alimentare aggregata crescerà del 4% nel prossimo decennio”*⁵

4 “La crescita della domanda agricola dovrebbe rallentare nel prossimo decennio ed essere trainata principalmente dalla crescita demografica” - . OECD-FAO Agricultural Outlook 2022-2031 - Agricultural and food markets: Trends and prospects

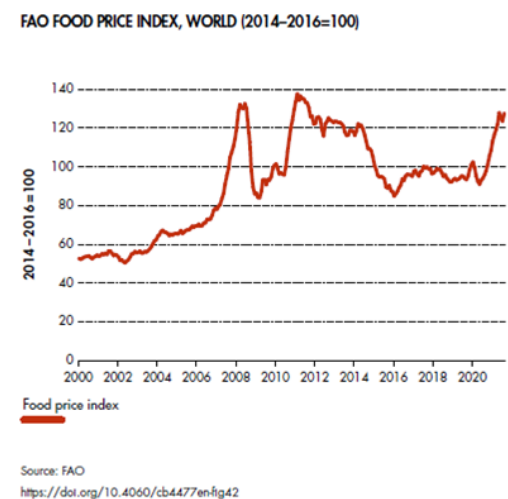
5 <https://www.oecd.org/agriculture/oecd-fao-agricultural-outlook-presents-production->

contro uno 0,9% di aumento della popolazione, non ci sarà mancanza di disponibilità di cibo. Quella che invece continua a crescere è la difficoltà economica di un numero crescente di abitanti, sia dei paesi ricchi che dei paesi poveri (con le dovute proporzioni) che sono condannati alla malnutrizione (mancanza di accesso ad alimenti di qualità o eccesso di uso di alimenti di scarsa qualità) e alla fame.

1.2. Una buona notizia

Cominciamo con una buona notizia di cui però i consumatori italiani, guardando al carrello della spesa, non si sono accorti.

Guardando il periodo agosto 2021- agosto 2022.

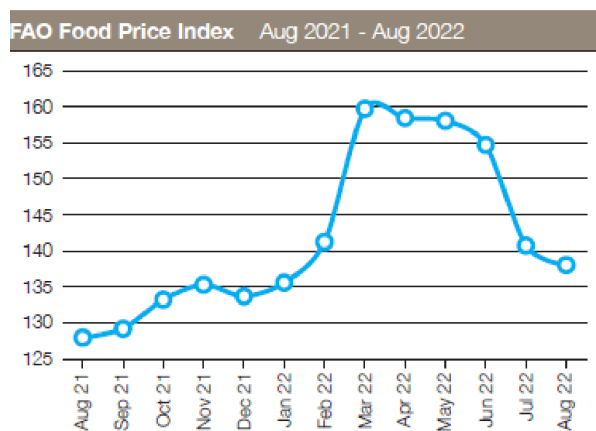


“L’Indice FAO dei prezzi alimentari ha registrato una media di 136,3 punti nel settembre 2022, 1,5 punti (1,1%) in meno rispetto ad agosto.”*⁶. Ormai da 6 mesi si susseguono diminuzioni dell’indice, dovute anche alla diminuzione dei prezzi internazionali degli oli vegetali, dello zucchero, dei prodotti lattiero-caseari.

Ma l’andamento dei prezzi al consumo in Italia non ha subito questo processo po-

[consumption-trade-and-price-trends-for-the-coming-decade.htm](#) (2021)

6 FAO FOOD OUTLOOK – Roma, giugno 2022

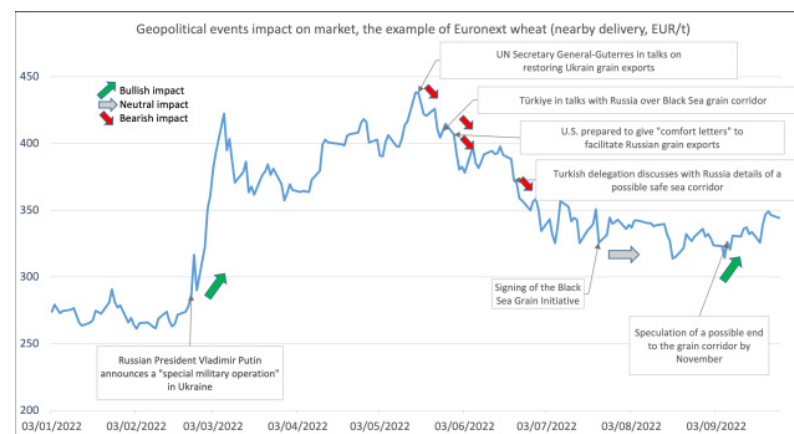


sitivo. Infatti i prezzi imposti al consumo sono stati “guidati” dalla pretesa “penuria” di grano, mais, fertilizzanti e gas generata – secondo la lettura del racconto dominante - dalla guerra in Ucraina. I prezzi dei cereali nel mercato globale sono aumentati dalla metà del 2020 e continueranno ad aumentare nella stagione di commercializzazione 2021/2022 (vedi sopra). I prezzi del grano sono aumentati fortemente così come i prezzi dei cereali secondari, i prezzi internazionali del riso nel 2021 sono stati in media del 4% inferiori al livello del 2020, a causa dell’ampia offerta. Scarso quindi il rapporto con l’andamento della guerra in Ucraina. Se non c’è un problema di penuria della produzione, se non c’è uno squilibrio tra la crescita dei consumi e la crescita della popolazione, allora sono altri i fattori che influenzano o, meglio, di fatto determinano l’andamento dei prezzi delle commodity agricole nel mercato globale e la loro capacità di modificare la catena globale del valore.

2. L’Industria finanziaria al lavoro

La Banca Mondiale, come l’insieme delle istituzioni dominate da USA e UE, evidenzia la volatilità dei prezzi dei contratti *future* alla borsa di Parigi – Euronext attribuendone ancora una volta la causa alla invasione russa dell’Ucraina e presentano una confortevole spiegazione “...la speculazione finanziaria non fa che anticipare i livelli dei prezzi che verranno..”. La questione è molto più complessa

e definitivamente più grave. Intanto esistono due branche dell’industria finanziaria: le banche e gli intermediari finanziari non bancari (“banche ombra”) che svolgono molte delle stesse funzioni fondamentali delle banche, eppure rimangono non regolamentati.⁷ Nell’ultimo decennio il sistema bancario ombra globale si è ampliato in termini di dimensioni, geografia e diversità. La loro quota di attività finanziaria globale è passata dal 42% del 2008 a quasi il 50% alla fine del 2019. Nel 2020, gli istituti del sistema bancario ombra hanno dato origine a più di due terzi di tutti i mutui ipotecari degli Stati Uniti. Nel 2021, le banche ombra controllano 226,6 trilioni di dollari di attività su un totale di 468,7 trilioni di dollari (FSB, 2021). Mancando una forte capacità di controllo pubblico, di monitoraggio e valutazione dei processi, malgrado gli aumenti dei costi di produzione, i profitti sono rimasti elevati, in particolare per le grandi imprese.



Fonte: <https://thedocs.worldbank.org/en/doc/40ebbf38f5a6b68bfc11e5273e1405d4-0090012022/related/Food-Security-Update-LXX-September-29-2022.pdf>

⁷ “Iniziata nel segmento relativamente isolato del mercato ipotecario statunitense, la crisi finanziaria si è diffusa attraverso i canali del sistema bancario ombra, è stata amplificata dalla speculazione degli hedge fund e da altre operazioni che coinvolgevano prodotti finanziari complessi e non regolamentati e ha minacciato la sostenibilità del settore bancario ufficiale. (Kelleher e Basil, 2022).” - TRADE AND DEVELOPMENT REPORT 2022 Development prospects in a fractured world: Global disorder and regional responses (UNCTAD, 2022)

In periodi di alti profitti e bassi investimenti le grandi imprese internazionali mirano a consolidare le loro posizioni “... Grazie al loro potere di mercato, hanno spesso generato reddito dalla produzione di scarsità piuttosto che dalla produzione di beni o dalla fornitura di servizi (TDR, 2017; 2018).. La diffusione di questi comportamenti attraverso monopoli della conoscenza, fusioni e acquisizioni, contratti di appalto pubblico, ecc. è stata accompagnata da una sistematica elusione fiscale, compresa la canalizzazione dei profitti attraverso paradisi fiscali offshore, la crescita dei flussi finanziari illeciti e l’uso diffuso di leveraged buyout⁸ e riacquisti di azioni...” In molti casi, ciò ha portato a una crescente divergenza tra le grandi società ricche di liquidità e le piccole imprese con problemi di liquidità, nonché a una tendenza a una maggiore concentrazione dei mercati (Akcigit et al., 2021). Queste tendenze hanno ... Esasperato gli alti livelli di disuguaglianza emersi prima della crisi finanziaria globale (TDR, 2017; 2018; 2021)”⁹. Modalità questa non nuova, è una riedizione di quanto accaduto nel 2006-2008, questa “ricchezza di liquidità” si è riversata nella speculazione sui future di commodity agricole e, per l’UE, anche sul gas (Amsterdam - TTF gas¹⁰).

Gli alti prezzi sul mercato speculativo globale si trasferiscono, spesso con un effetto moltiplicatore con la crescita dei prezzi dei prodotti alimentari e l’inflazione che ne segue che pongono problemi significativi alle famiglie più povere, che spendono una quota rilevante del loro reddito in cibo. “L’aumento dei prezzi dei generi alimentari comporta una forte riduzione dei redditi reali per la maggior

8 Un leveraged buyout (LBO) si verifica quando l’acquirente di una società si accolla una quantità significativa di debito come parte dell’acquisto. L’acquirente utilizzerà le attività della società acquistata come garanzia e prevede di ripagare il debito utilizzando il flusso di cassa futuro. In un’operazione di leveraged buyout, l’acquirente assume una partecipazione di controllo nell’azienda.

[https://www.bdc.ca/en/articles-tools/entrepreneur-toolkit/templates-business-guides/glossary/leveraged-buyout#:~:text=A%20leveraged%20buyout%20\(LBO\)%20occurs,controlling%20interest%20in%20the%20company.](https://www.bdc.ca/en/articles-tools/entrepreneur-toolkit/templates-business-guides/glossary/leveraged-buyout#:~:text=A%20leveraged%20buyout%20(LBO)%20occurs,controlling%20interest%20in%20the%20company.)

9 TRADE AND DEVELOPMENT REPORT 2022 Development prospects in a fractured world: Global disorder and regional responses (UNCTAD, 2022)

10 Il TTF gas è un mercato virtuale per lo scambio del gas naturale ed uno dei principali mercati di riferimento per lo scambio del gas naturale in Europa

parte dei lavoratori a basso reddito, i cui salari non aumentano con l’inflazione, e può spingere (a livello globale – NDR) milioni di persone verso la povertà. Si stima che l’aumento dei prezzi dei generi alimentari da solo spingerà altri 75 milioni-95 milioni di persone verso la povertà estrema nel 2022, rispetto alle tendenze pre-pandemia (Gerszon Mahler et al., 2022)”.

CME futures volumes and prices evolution			
Average daily volume (1000 tonnes)	Sep 2022	M/M	Y/Y
Wheat	11 819.1	-15.8%	+22.6%
Maize	27 004.0	-30.3%	-2.4%
Soybean	25 004.5	+18.5%	+36.6%

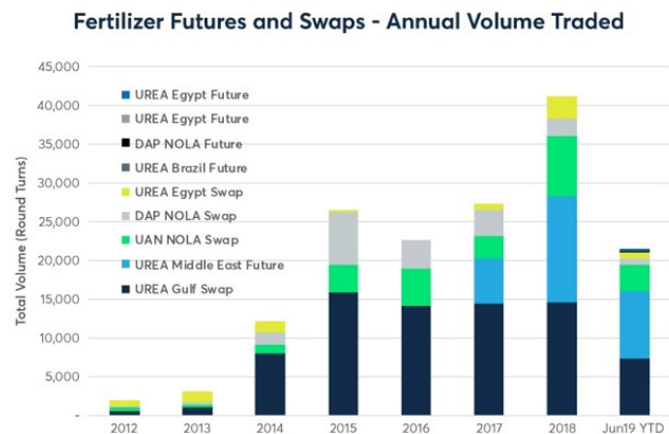
CME futures volumes and prices evolution			
Prices (USD/t)	Sep 2022	M/M	Y/Y
Wheat	315.1	+7.7%	+20.9%
Maize	266.3	+7.5%	+29.0%
Soybean	526.0	+0.9%	+11.7%

Fonte: AMIS Market Monitor - No. 102 October 2022

CME futures volumes and prices evolution			
Average daily volume (1000 tonnes)	Sep 2022	M/M	Y/Y
Wheat	11 819.1	-15.8%	+22.6%
Maize	27 004.0	-30.3%	-2.4%
Soybean	25 004.5	+18.5%	+36.6%

CME futures volumes and prices evolution			
Prices (USD/t)	Sep 2022	M/M	Y/Y
Wheat	315.1	+7.7%	+20.9%
Maize	266.3	+7.5%	+29.0%
Soybean	526.0	+0.9%	+11.7%

Fonte: AMIS Market Monitor - No. 102 October 2022



Fonte: <https://www.cmegroup.com/education/articles-and-reports/trading-cbot-fertilizer-derivatives.html>

In definitiva, con la creazione di indici relativi alle materie prime agricole le banche, ormai senza distinzioni tra banche d'affari e banche commerciali, hanno trascinato una forte finanziarizzazione del mercato delle materie prime. L'aumento dei prezzi è la normale conseguenza del crescente peso degli investitori nel mercato delle materie prime per un esclusivo calcolo finanziario. **“...Oggi è ampiamente dimostrato che lo scollamento tra speculazione finanziaria e copertura commerciale è un fattore importante che fa salire i prezzi dell'energia, dei prodotti alimentari e delle materie prime....** la partecipazione di grandi istituzioni finanziarie - banche d'investimento, fondi pensione, fondi sovrani ecc. - nelle scommesse sui prezzi delle materie prime è arrivata a superare il ruolo degli hedger commerciali...”¹¹

Guardando le decisioni che le politiche pubbliche, ed in particolare le autorità che dovrebbero controllare il sistema borsistico e finanziario, hanno preso pra-

¹¹ TRADE AND DEVELOPMENT REPORT 2022 Development prospects in a fractured world: Global disorder and regional responses (UNCTAD, 2022)

ticamente niente è stato fatto dopo la grande crisi del 2006/08. “Nel frattempo, l'innovazione finanziaria e le strategie di arbitraggio, in particolare quelle impiegate nelle operazioni over-the-counter (OTC) con contratti di swap finanziario¹², hanno reso più difficile la distinzione concettuale tra copertura commerciale e speculazione finanziaria (Chadwick, 2017)”¹³

¹² Contratto con il quale due parti si impegnano a scambiarsi futuri pagamenti. Tale contratto definisce le date in cui verranno effettuati i pagamenti reciproci e le modalità secondo le quali dovranno essere calcolate le rispettive somme. Rientra nella categoria dei derivati. <https://www.borsaitaliana.it/notizie/sotto-la-lente/swap.htm>

¹³ TRADE AND DEVELOPMENT REPORT 2022 Development prospects in a fractured world: Global disorder and regional responses (UNCTAD, 2022)

Box 1. Volatilità dei prezzi e future

- La volatilità dei prezzi delle materie prime agricole è un fenomeno ormai stabile, risultato di decisioni politiche tutt'altro che recenti quali liberalizzazione dei mercati e natura dei contratti utilizzati nel commercio mondiale;
- Dal 1999, uno strumento borsistico che permette di vendere/comprare contratti (e il loro valore) senza l'effettiva consegna di grano o altri prodotti è entrato negli strumenti dell'industria finanziaria e può quindi muoversi secondo le proprie esigenze, che nulla hanno a che vedere con l'andamento dei raccolti o il pompaggio di greggio o gas;
- Dal 2003 al marzo del 2008, gli investimenti finanziari sull'agricoltura e l'alimentazione sono stati moltiplicati di venti volte abbattendosi severamente sui prezzi dei beni alimentari;
- Si stima che un miliardo di dollari al giorno sono affluiti su future di commodity agricole tra febbraio e marzo 2008;
- Esistono luoghi di riferimento deputati a tale commercio globale, la più famosa la Borsa di Chicago e la seconda, per importanza, Nyse-Euronext a Parigi, entrambe caratterizzate da una forte attività in termini di European Durum Wheat Futures;
- I prezzi dei contratti negoziati in questi luoghi finiscono per scaricarsi sul commercio internazionale del grano o delle altre commodities agricole e, da questo, sui mercati interni dei Paesi, pur non avendo un effettivo riferimento all'andamento delle produzioni nazionali o globali;
- L'esplosione attuali dei prezzi delle commodity - in particolare quello del gas, determinato da Dutch TTF Natural Gas Future della Borsa di Amsterdam - ha ricadute pesanti sull'andamento dei costi di produzione agricoli;
- La finanziarizzazione ha modificato il panorama del potere di mercato nelle economie fino a travolgere i dati macroeconomici e produttivi, come dimostrato dal crack del 2008 e dalla crisi attuale in UE, a riprova che l'economia speculativa non è separata dall'economia reale in quanto le due sono intimamente intrecciate: da una parte, l'industria si serve di strumenti finanziari per rispondere all'esigenza di raccogliere capitale utile agli investimenti e di produrre maggiori dividendi per gli azionisti; dall'altra, la speculazione sul mercato delle commodities influenza le scelte produttive e il valore reale dei beni che ne derivano;
- L'8 marzo 2022, il contratto future sul grano alla borsa di Chicago ha toccato il massimo storico di 13,635 dollari/bushel senza che questo abbia provocato nessun intervento della

Commissione statunitense per la negoziazione dei future sulle materie prime (CFTC). Il fallimento della CFTC ha un impatto globale a causa del potere di mercato delle borse di negoziazione dei future statunitensi, sulla produzione e le esportazioni statunitensi e, più in generale, sul ruolo del dollaro come valuta principale del commercio globale;

- In questo tipo di mercato si usa il termine "contratto" perché lo scambio del prodotto finale è minimo o nullo. Un contratto è una quantità di prodotto che verrà consegnata in una data futura. I traders acquistano grandi quantità di materie prime attraverso questi contratti future, senza alcuna intenzione di acquistare la merce, poiché il loro vero interesse è quello di trarre profitto dall'acquisto e dalla rivendita di un contratto;
- La speculazione al rialzo consiste nell'acquisto di un bene il cui valore, si prevede, si apprezzerà nel tempo per rivenderlo successivamente a un prezzo più alto e trarre un profitto dal differenziale di prezzo tra l'acquisto e la vendita del contratto. Inoltre, la speculazione al ribasso è la vendita di un prodotto quando il suo valore si deprezza;
- Il mercato dei future avviene in una borsa regolamentata. La localizzazione è precisa: Chicago per il Chicago Board of Trade (CBOT), Parigi o Londra, secondo la commodity, per il mercato Nyse Liffe (Euronext). Gli scambi sono possibili solo nei locali della borsa (Exchange), attraverso una contrattazione "alle grida" (outcry). In alternativa, si può ricorrere alla piattaforma elettronica gestita da Exchange. In un caso e nell'altro, il mercato regolamentato assicura l'anonimato delle contrattazioni;
- L'operatività su questo tipo di mercato borsistico è dominata da fondi speculativi che dispongono di quantità di risorse finanziarie di grandissima dimensione che consente loro la possibilità di un ampio controllo dell'andamento del mercato stesso;
- Il ruolo delle Borse europee non è marginale. Esse hanno una grande responsabilità sull'andamento dell'attuale crisi, dovuta all'aumento dei prezzi che si scaricano sulle popolazioni aggravando il numero dei poveri e degradando ulteriormente le loro condizioni, in particolare la loro possibilità di accedere ad un cibo sano e di qualità.

3. Accesso al cibo e diritto al cibo

Torniamo in Italia per mettere in evidenze alcuni degli elementi – molti altri andrebbero considerati – che dalla pandemia in poi hanno caratterizzato l'accesso al cibo nel nostro paese.

3.1. Cibo e povertà

Come documentato dall'ISTAT, il livello di povertà assoluta rilevato nel 2021 (7,5%) è tra i più elevati dall'anno in cui si è iniziato a misurare questo indicatore. Se percorriamo gli andamenti di questo indicatore, questo era del 6,9% nel 2017, già cresciuto rispetto al 2016 e di circa un punto percentuale superiore all'incidenza media del quadriennio precedente (2013-2016) “..quando risultava stabile e pari al 6,1%.”¹⁴

Nella rilevazione dei prezzi al consumo, una misura del processo inflattivo, l'apporto dell'andamento dei prezzi dei beni alimentari è il più consistente. Nel passaggio dal mese di agosto al mese di settembre 2022 sono cresciuti da +10,1% di agosto a +11,4% di settembre, sia per i prodotti lavorati (da +10,4% a +11,4%) sia per non lavorati (da +9,8% a +11,0%).

Indici nazionali NIC per divisione di spesa

Prodotti alimentari e bevande analcoliche

Base: 2015 =100

2017	102,1
2018	103,3
2019	104,1
2020	105,6
2021	106,2
2022 (sett.)	118,4

Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) – ISTAT, 09.2022

L'andamento dei prezzi globali di commodity agricole ed energia – come detto sopra – si è trasferito nel mercato interno rendendo difficile l'accesso all'alimentazione per fasce crescenti di popolazione visto l'aumento della povertà. Questo processo di certo non sembra arrestarsi visto che ad ottobre 2022 l'inflazione raggiunge il 12%, un tasso che non si vedeva dal 1984.

Secondo l'Istat, rispetto al 2021 a luglio 2022 le vendite di beni alimentari registrano un marcato aumento in valore (+6,1%) e una diminuzione in volume (-3,6%) dovuto all'aumento dei prezzi dei prodotti. Possibili due diverse strategie di acquisto: chi ha disponibilità economiche mantiene il suo livello di consumi alimentari di qualità, affrontando la maggior spesa. Chi ha un bilancio ridotto del 12% a causa dell'inflazione (categoria in cui ricadono anche i poveri da salario fisso, visti i livelli salariali mediamente bassi e non corretti per adeguarli all'inflazione nel nostro paese) manterrà nominalmente la stessa disponibilità finanziaria per gli acquisti di prodotti alimentari ma potrà acquistare meno e prodotti di peggiore qualità. A settembre 2022 rispetto all'inizio dell'anno, erano aumentati del 9,6% in valore gli acquisti di alimentari nei discount.

“Le famiglie in condizioni di povertà relativa sono circa 2,9 milioni (l'11,1%, contro il 10,1% del 2020) per un totale di quasi 8,8 milioni di individui (14,8%, contro il 13,5%). Rispetto al 2020, l'incidenza di povertà relativa familiare aumenta soprattutto nel Mezzogiorno dove passa al 20,8% dal 18,3% del 2020. Anche a livello individuale si registra una crescita significativa dell'incidenza di povertà relativa sia in media nazionale (che torna ai livelli del 2019 quando era 14,7%) sia, in particolare, nel Mezzogiorno (dal 22,6% del 2020 al 25,3% del 2021) e nel Centro (dall'8,9% del 2020 al 10,0% del 2021)”¹⁵.

Il taglio ai consumi della fascia più povera del nostro paese continuerà ad abbattersi sui consumi alimentari stravolgendo – presumibilmente – le abitudini alimentari. Come sostenuto in tempi non sospetti nell'assemblea generali di ARI (2015) “In questo quadro di crescente impoverimento delle persone, delle famiglie e del Paese, i prezzi al consumo dei prodotti alimentari tra il 2005 ed il 2012 sono aumentati quasi del 20%. Normale una riduzione dei consumi in valore e

quantità. La questione resta di sapere chi ha incassato la quota più rilevante di questo aumento del 20%?”.

L’accesso al cibo ed il rispetto del diritto a questo “... tutti gli esseri umani, infatti, hanno diritto ad aver cibo che sia disponibile in quantità sufficiente, sia adeguato da un punto di vista nutrizionale e culturale, e sia fisicamente ed economicamente accessibile...”⁶ viene costantemente messo in discussione e spesso violato.

4. Qualche considerazione finale

La struttura dei sistemi alimentari e la concentrazione del potere nei nodi chiave della catena agroalimentare è, in definitiva, determinata da un numero ristretto di operatori finanziari e grandi imprese dell’agroalimentare. Questo sia a livello globale che più specificamente a livello nazionale, mancando politiche pubbliche capaci di regolare, monitorare e ridimensionare il potere di mercato di questi operatori. Visto che in prospettiva non si prefigura un periodo di penuria nella produzione agricola, risultano gravi – forse anche ridicoli – i rinnovati appelli dei rappresentanti dell’agricoltura industrializzata ad “aumentare le superfici coltivate in Europa o in Italia”.

4.1. La necessità di ripensare le politiche pubbliche dell’alimentazione

Un’esemplificazione della necessità di una svolta è ben illustrata guardando al settore dell’allevamento, settore che ha subito l’impatto maggiore sia della crisi sanitaria che della più recente crisi dovuta all’aumento dei costi di produzione.

La questione degli “allevamenti” è al momento una delle questioni più controverse. Da un lato una crescente sensibilità verso il rispetto della vita in tutte le sue forme – cosa che condividiamo – è stato scippato dalle élite dominanti e deviato verso comportamenti individuali (che però rapidamente diventano una nuova segmentazione del mercato e, quindi, diventano comportamenti di massa) che hanno bisogno di un nemico da combattere: gli allevatori visti come una massa di assassini per denaro (vedi vegani, animalisti e più in generale tutte le sfumature

del capitalismo compassionevole). La motivazione che ci viene venduta è quella della lotta al cambiamento climatico e il supporto ad una vita sana e salutista (vedi la lunga lista di diete che portano questo nome). Dall’altro lato c’è la difesa ad oltranza dell’ “allevamento” da parte di chi – in verità – vuole difendere l’allevamento industriale ed il sistema che a monte ed a valle lo sostiene (PAC, politiche pubbliche, ciclo del mais, ciclo dei mangimi, industria lattiero- casearia, etc) consigliando un consumo di carne rossa e altri prodotti zootecnici come “molto salutari”.

Nell’ Unione Europea, le aziende zootecniche con oltre 500.000 € di valore della produzione ricevono il numero più alto di risorse della PAC, ma sono assolutamente minoritarie nel panorama degli allevamenti. Ad esempio, nella UE ci sono solo 19.200 stalle da latte che hanno un ricavo superiore ai 500.000€, in aziende con una superficie superiore ai 100 ettari e con oltre 100 vacche in lattazione. Sul totale delle stalle da latte rappresentano un modestissimo 1,3%.¹⁷

Vale la pena di notare che il numero più elevato dei grandi allevamenti si concentrano in Germania, Francia, Paesi Bassi ed Italia per i bovini, Germania e Spagna per i maiali, Paesi Bassi per le pecore e ancora Paesi Bassi per le capre. Da un punto di vista dell’occupazione queste aziende forniscono un ben magro contributo: degli oltre 3 milioni di addetti regolarmente censiti in Europa che lavorano negli allevamenti, meno di 150.000 lavorano in queste grandi aziende.

In aggiunta, la concentrazione di grosse installazioni zootecniche in alcuni territori europei obbliga a spostamenti di animali anche a grande distanza all’interno della UE. A questo si aggiungono politiche in favore delle importazioni di animali da Paesi Extra UE: la scomparsa di piccole produzioni animali da parti sempre più ampie del territorio della UE comporta l’aumento del trasporto di animali vivi o di carcasse all’interno dell’Unione con gravi impatti verso il benessere animale e/o l’inquinamento dovuto al trasporto su gomma di grandi quantità di carne. All’allevamento industriale va imposto un limite ed un obbligo di transizione ecologica per ridurre i danni che producono all’ambiente. E’ contemporaneamente necessario contrastare le politiche che le supportano nella loro insostenibilità

16 <https://www.waterandfoodsecurity.org/scheda.php?id=52>

17 Dati di fonte EUROSTAT. Nostra elaborazione (dati riferiti al 2016)

economica ed ambientale.

Per destrutturare la dipendenza cronica dell'allevamento industriale dagli input produttivi provenienti dal mercato globale (alimentazione, prodotti veterinari, genetica, etc) è necessaria una trasformazione radicale per tornare ad un rapporto sostenibile tra animali e forniture alimentari aziendali. Di conseguenza per una transizione agroecologica degli allevamenti occorre risolvere il problema dell'accesso alla terra: la competizione che da ogni parte arriva per l'uso della terra agricola è troppa ed è ormai insostenibile. Inoltre spesso le terre per il pascolo sono facilmente accaparrate sia con dubbi meccanismi formali ("pascoli di carta") sia per un uso agricolo più specializzato o definitivamente artificializzate da l'urbanizzazione, le infrastrutture, le miniere o l'industria del tempo libero.

Questo esempio evidenzia come non c'è nessuna possibilità di sviluppare politiche del cibo basate sull'esercizio effettivo del "diritto al cibo" senza una trasformazione profondo del sistema agricolo affrontando gli elementi strutturali che lo caratterizzano.

Al momento in cui scriviamo (ottobre 2022), possiamo solo ipotizzare che la narrazione sulla penuria delle derrate alimentari e dell'inflazione che vi corrisponde, continuerà con buona pace dei dati e di qualunque approccio sistemico che analizzi, mettendoli insieme ed in rapporto fra di loro, i molteplici aspetti della fase attuale della crisi che, prima di essere alimentare, è geopolitica, economica ed ambientale. Possiamo già affermare che il ripensamento delle politiche pubbliche, iniziando da quelle della PAC dell'UE, va nella direzione contraria a quella auspicabile. Infatti – sotto la pressione del COPA-COGECA¹⁸, e non solo – si vanno delineando cancellazioni progressive di quel poco di transizione ecologica che era previsto originariamente nella PAC. L'appello ad aumentare ed intensificare la produzione agricola, in particolare cereali, unito ad un sostegno accresciuto allo sforzo per un ulteriore sostegno dell'export agroalimentare della UE in nessun modo faciliterà l'accesso al cibo delle fasce più povere ma, al contrario, aumenterà il peso dei sistemi agricoli industriali sugli ecosistemi. Resta da esplorare a fondo il processo di finanziarizzazione dell'agricoltura non limitandosi a qualche

denuncia ma, attraverso indagini approfondite che rilevino modalità di funzionamento e responsabilità, si possano indicare possibilità di riforma dei controlli dei sistemi borsistici, delle banche e delle "banche ombra" e rimettere nelle mani delle politiche pubbliche il governo dei mercati agricoli.

18 <https://copa-cogeca.eu/>

Secondi piatti



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. *Agriregionieuropea*, 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*.



La sessione sugli Atlanti del cibo a Terra Madre, una lettura trasversale

Chiara Spadaro, Università degli Studi di Padova

Negli ultimi anni, la comunità accademica impegnata in ricerche sulle politiche del cibo ha cercato un linguaggio per rappresentare queste ricerche. In alcuni casi, questo linguaggio ha preso la forma dell'Atlante, in particolare dell'Atlante del cibo, che rappresenta “un contesto, un processo e uno strumento”, come hanno scritto Egidio Dansero, Franco Fassio e Paolo Tamborrini, tra i primi a riflettere su questa rappresentazione del sistema del cibo, dall'osservatorio d'avanguardia della città di Torino.¹ Infatti, “rendere visibile e condivisibile (pertanto anche criticabile), vale a dire rappresentare, il sistema locale del cibo – oltre che il sistema del cibo locale, dove il “locale” è necessariamente aperto e in tensione dialettica (e metabolica) con il globale – è una sfida per una ricerca che sappia riconoscere e alimentare la progettualità implicita in ogni geografia del rapporto cibo-città”.²

Sono, a oggi, cinque i progetti di Atlanti del cibo in fase di sviluppo in Italia. Il 24 settembre 2022, in occasione della manifestazione Terra Madre – Salone del Gusto, organizzata a Torino da Slow Food, queste esperienze – Torino, Matera, Roma, Bari e la Laguna di Venezia – si sono confrontate in una tavola rotonda dal titolo “Atlanti locali del cibo in rete per un Osservatorio sulle politiche locali del

cibo”, promosso dalla Rete italiana Politiche locali del cibo. La conferenza è stata l'occasione per avviare un primo dialogo tra questi diversi progetti di Atlante: strumenti conoscitivi che analizzano e descrivono sistemi multiformi, restituendo la complessità di tali sistemi, come ha sottolineato nell'introduzione Alessia Toldo, geografa dell'Università di Torino, moderatrice del dibattito.³ “Mappare il sistema del cibo significa produrre delle rappresentazioni, non solo cartografiche, produrre dati e informazioni, ma soprattutto costruire una narrazione che vada oltre l'idea delle eccellenze enogastronomiche per mostrare la complessità dei sistemi alimentari e far comprendere la necessità e immaginare la fattibilità di politiche incisive su questi temi, che sappiano essere inclusive, rispondere alla crescente povertà alimentare e coniugare lo sviluppo economico e il diritto universale al cibo ‘buono, pulito e giusto’”, ha affermato Egidio Dansero, geografo dell'Università di Torino.

Il presente articolo è un resoconto delle esperienze portate attorno a quel tavolo di confronto. Ci sembra un interessante punto di partenza per continuare a riflettere sugli strumenti degli Atlanti del cibo. Chi volesse segnalarci altri simili progetti in corso, o contribuire al dibattito, può scrivere alla mail della rivista: redazione.recibo@gmail.com.

¹ Dansero, E., Fassio, F., Tamborrini, P. (a cura di), Atlante del cibo di Torino metropolitana. Rapporto 1. Celid, Torino, 2018. Le citazioni tra virgolette sono tratte da p. 17.

² Dansero, E., Pettenati, G., Toldo, A. (2016). Le politiche alimentari urbane come spazio di azione per la ricerca geografica, *Rivista Geografica Italiana*, 123/1, 87-92, p. 90.

³ Un resoconto di quell'incontro a Terra Madre è in fase di pubblicazione anche sul secondo numero della rivista della Rete italiana Politiche locali del cibo, Re|Cibo.

L'esperienza dell'**Atlante del cibo di Torino metropolitana** (atlantedelcibo.it) è quella che ha origini più lontane; ne ha parlato Egidio Dansero, coordinatore dell'Atlante. Immaginato nel 2013 e concretizzato a partire dal 2015, l'Atlante del cibo torinese è entrato nel vivo nel 2016, come uno degli esiti del confronto nell'associazione "Torino strategica", e oggi coinvolge una pluralità di soggetti. Il tavolo partecipato attivato nell'ambito del progetto "Torino Capitale del cibo" era infatti giunto a due proposte: la creazione di una specie di Consiglio del cibo, denominato *Food Commission* (sulla scorta della fortunata esperienza torinese della *Film Commission*) e di un Atlante alimentare. Mentre la *Food Commission* – che si era avvalsa dello studio di fattibilità del compianto Wayne Roberts, vero guru nel mondo delle politiche urbane del cibo – non è stata mai attivata, l'Atlante del cibo è stato promosso e avviato dall'Università di Torino, coinvolgendo il Politecnico di Torino, l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (TO) e la Camera di Commercio di Torino. A questi attori si sono poi uniti, nel 2020, la Città e la Città metropolitana di Torino, l'Ires Piemonte e l'Urban Lab.

L'idea che sta alla base dell'Atlante è che per supportare e promuovere le politiche locali del cibo sia necessario capire il funzionamento del sistema alimentare

urbano, con i suoi diversi soggetti, che in molti casi hanno una conoscenza precisa del loro lavoro. L'Atlante è quindi prima di tutto uno strumento di messa in comune di queste conoscenze, nelle diverse fasi del sistema torinese del cibo e in connessione con i temi ambientali, socioeconomici e culturali che riguardano le filiere alimentari.

La costruzione dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana si è articolata parallelamente al percorso per una *food policy* torinese, a partire dal 2013, prima con il progetto "Torino Smile" e poi, ad esempio, con "Torino Capitale del cibo" e con il processo "Nutrire Torino metropolitana", fino alla situazione attuale, con un coordinamento inter-assessorile e con una mozione del Consiglio comunale per la politica locale del cibo. In questa progettualità, il ruolo dell'Atlante è stato mappare il sistema del cibo e diffondere conoscenze sull'"ecosistema del cibo" torinese.

Concretamente, l'Atlante è rappresentato dal sito atlantedelcibo.it (al momento in ristrutturazione), dove sono pubblicati rapporti periodici sul sistema del cibo della città di Torino (atlantedelcibo.it/category/rapporti/), oltre al recente "Torino Food Metrics report 2020", di cui a breve sarà disponibile la seconda edizione, e da un gruppo di ricerca attivo che organizza seminari ed eventi, con diversi approfondimenti tematici.

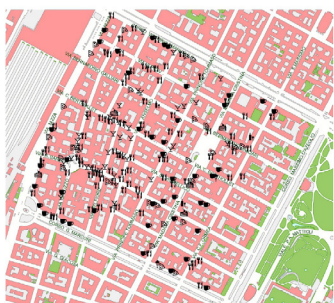
Davide Marino, economista dell'Università del Molise e di Roma Tre, ha parlato dell'esperienza di **Roma**, il cui obiettivo principale era la definizione di un "Piano del cibo" all'interno del Piano strategico metropolitano in fase di realizzazione: al suo interno c'è anche il progetto di Atlante del cibo come strumento della conoscenza del sistema alimentare. A Roma è stata quindi avviata nel 2019 una mappatura del *food system* rispetto agli obiettivi dell'Agenda 2030, per capire dove fosse possibile fare degli interventi migliorativi, e su questa base è stato redatto un documento strategico di indirizzo del sistema del cibo metropolitano. Nel caso di Roma, l'Atlante è uno strumento messo in gioco all'interno di una *governance* molto complessa: a livello comunale esistono una *food policy* e un piano strategico sull'agrifood; c'è poi la scala regionale che invita a prestare attenzione



ATLANTE
del
CIBO
Torino food system



La trasformazione e la specializzazione "alimentare" di San Salvario



291 esercizi di somministrazione
alimentare in un quadrato di 400 m X
400 m

Legenda

San Salvario

- ☐ Bar e caffetterie
- 🍷 Enotecche e wine bar
- 🍷 Street food
- 🍦 Gelaterie
- 🌙 Locali serali e notturni
- 🍰 Pasticcerie
- 🍴 Ristoranti

ai rapporti più ampi dal punto di vista territoriale e politico.

Sono state realizzate quasi 200 cartografie interattive⁴, predisposte per ricevere informazioni da altri soggetti, consentendo così un’evoluzione nel tempo per implementare la conoscenza e costruire un sapere condiviso. Nell’Atlante del cibo di Roma metropolitana sono state incluse informazioni statistiche, cartografiche e dati georeferenziati tramite il GIS, ma anche altri dettagli ricavati da quasi un centinaio di interviste fatte ai protagonisti del sistema alimentare e riportando poi queste informazioni nella mappatura.

Tra le idee più interessanti, la prima è quella di un parco agricolo metropolitano che colleghi diverse aree agricole che si trovano dentro la confusa urbanizzazione della città metropolitana, nell’ottica della “città dei 15 minuti”, per offrire dei servizi multifunzionali utili alla città. A partire da questa prospettiva sono state mappate le aziende che forniscono servizi, per capire quali siano le aree più o meno servite e quindi pianificare il futuro del parco agricolo. Un altro elemento mappato è l’accessibilità al cibo: per approfondire il tema della sicurezza e della povertà alimentare è stato creando un indicatore che mostra l’accessibilità economica al cibo, incrociato poi con la distribuzione e la ristorazione. Da qui è nata l’idea di creare, all’interno del CURSA (Consorzio universitario per la ricerca socioeconomica e per l’ambiente), un Osservatorio sull’insicurezza alimentare nella Città metropolitana di Roma capitale, oggi in fase di sviluppo, con l’obiettivo di monitorare il fenomeno della povertà alimentare e l’accesso al cibo sul territorio metropolitano.⁵

⁴ Le pagine dell’Atlante di Roma sono consultabili sulla pagina: cittametropolitanaroma.it/notizia/e-online-latlante-del-cibo-della-citta-metropolitana-di-roma-capitale. Disponibile sul sito geoportale.cittametropolitanaroma.it/sites/default/files/inline-files/AtlanteDelCibo_CURSA_PSMCmRC-1.pdf

⁵ Come detto, il progetto si inserisce nel lavoro più ampio dell’Atlante del cibo e del Piano del cibo della Città metropolitana di Roma Capitale. In particolare, il lavoro di ricerca che ha portato alla redazione dell’Atlante del cibo ha evidenziato che una quota importante della popolazione romana ha difficoltà ad accedere a una dieta sana. Da questa riflessione, è nata la necessità di costituire l’Osservatorio, per fornire conoscenza scientifica e formulare misure politiche innovative di contrasto al fenomeno della povertà alimentare. Si veda: [cursa.it/project/progetto-osservatorio-sull-](http://cursa.it/project/progetto-osservatorio-sull-insicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022)

Le 6 sezioni dell’Atlante del Cibo



La piattaforma è organizzata in 6 sezioni tematiche che organizzano in campi interagenti i 4 ambiti in cui agisce: **Politiche** (supporto alle politiche e ai progetti urbani e territoriali) **Società** (attivazione di iniziative e network per la sensibilizzazione e la responsabilità della cultura alimentare) **Economie** (valorizzare le relazioni tra agricoltura città patrimoni turismo e territorio) **Ricerca** (dare all’UNIBAS un ruolo strategico nella R&S&F Ricerca Sviluppo Formazione coinvolgendo il mondo delle imprese agroalimentari).

L’urbanista Mariavaleria Mininni, dell’Università della Basilicata, e Rossella Nicoletti, del Comune di Matera, hanno illustrato l’**Atlante del cibo di Matera** (atlandelcibomatera.it), un processo nato da una ricerca di sviluppo industriale con un piccolo fondo di finanziamento, ma con idee chiare che hanno portato alla progettazione di una piattaforma 4.0. Il sito prevede una parte statica, dalla quale è possibile scaricare documenti e approfondimenti, una parte dinamica dove si implementano le mappe sulla base di dati satellitari, e una parte *social* di coinvolgimento *open source* dei diversi attori.

Si sono quindi immaginati sei “cruscotti tematici” – cibo e città, cibo e paesaggio, cibo e società, cibo e produzione, cibo e spazio pubblico, cibo e risorse –, alcuni dei quali sono rimasti volutamente aperti per essere implementati con lo svilup-

[insicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022](http://cursa.it/project/progetto-osservatorio-sull-insicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022).

po del progetto. Lo scopo dell'Atlante è quello di costruire conoscenze interoperabili per essere quindi utilizzate come strumento di *governance*.

Inizialmente si è faticato a trovare il giusto spazio di interlocuzione con le pubbliche amministrazioni e con il settore industriale, e la ricerca è proseguita grazie al lavoro di studenti e dottorandi. Ma in una fase successiva, grazie a un finanziamento del “Programma operativo nazionale” (Pon R.E.S.O.), il progetto dell'Atlante di Matera ha avuto un nuovo impulso, grazie alla maggiore performatività della tecnologia della strumentazione informativa e a un rinnovato interesse da parte delle industrie e dell'amministrazione comunale. La piattaforma è stata vista come un'opportunità per trasformare le politiche implicite, già attive sul territorio, e trovare una convergenza dell'Atlante con lo spirito che ha orientato gli studi svolti dallo stesso gruppo di ricercatori a supporto della redazione del Piano paesaggistico della Regione Basilicata. Attraverso l'Atlante, a Matera il cibo è diventato così uno strumento per aprire un dialogo con le politiche locali del paesaggio e con le politiche intersettoriali coinvolte – urbane, agricole, culturali e sociali –, e allineandole ai principi della sostenibilità richiesti dalla programmazione del Recovery Fund. Oggi è in corso da parte del Comune di Matera un processo di pianificazione ispirato anche dall'Atlante, che comprende, ad esempio, il regolamento urbanistico – approvato dopo 14 anni –, il Piano strutturale comunale, che anticiperà le visioni del Piano paesaggistico, sperimentandole nel territorio rurale materano.

L'**Atlante del cibo della Laguna di Venezia** è un progetto nato da poco, nell'arco del 2022, da una collaborazione fra ricercatrici delle due università cittadine (Ca' Foscari e luav) e da uno scambio interdisciplinare, un'esperienza raccontata dall'urbanista Marta De Marchi dell'Università luav di Venezia. Il processo di costruzione di questo Atlante nasce da una riflessione sulle politiche del cibo lagunari. Il Comune di Venezia, infatti, ha firmato il Milan Urban Food Policy Pact fin dal 2015, ma senza poi sviluppare una *food policy*; nel frattempo, è stato costruito un “Contratto di area umida”, uno strumento di tutela del territorio della Laguna Nord, e si è avviato il progetto Horizon 2020 “CITIES2030”, che si pone come obiettivo la costruzione di politiche urbane del cibo. Dal 2002 esiste, inol-

tre, l'Atlante della Laguna (atlantedellalaguna.it), un geoportale che raccoglie molti dati in ambito idraulico e idrogeologico, ma che non tocca il tema delle filiere alimentari lagunari.

A partire da queste progettualità in corso, la finalità dell'Atlante del cibo è quindi riuscire a coinvolgere e fare rete fra i diversi attori delle filiere del cibo in Laguna, ma anche costruire una narrazione plurivocale sul sistema locale del cibo, coinvolgendo student* e ricercator* di diverse discipline, illustratore* e scrittore*, e quindi anche soggetti che non sono gli attori* professionali della filiera del cibo, per riuscire insieme a riconoscere e mettere a sistema le fragilità e le urgenze di un ecosistema così complesso. Attraverso questo processo, si intende arrivare a coinvolgere le istituzioni in una visione sistemica della politica alimentare, usando l'Atlante come strumento di dialogo di confine, fra i mondi che stanno dentro e fuori le filiere del cibo.

Il primo passo verso la costruzione dell'Atlante del cibo della Laguna è stato l'organizzazione a Venezia, da parte delle Università IUAV e Ca' Foscari, del workshop “Cibo e Laguna. Towards an Atlas”, nel giugno 2022. Il workshop ha coinvolto una ventina di studenti di diverse discipline che hanno iniziato a riflettere – in aula e navigando in Laguna per conoscere gli attori delle filiere – su quali contenuti e quale forma possa avere l'Atlante. L'esito è stato una collezione di schede su filiere e progetti attivi in Laguna: un processo aperto che sarà sviluppato ulteriormente nell'arco del 2023 e nell'ambito del progetto CITIES2030.

Infine, Alessandro Bonifazi, urbanista del Politecnico di Bari, ha raccontato il lavoro in corso verso un **Atlante del cibo della città metropolitana di Bari** (barifoodpolicy.data.labmito.com). La cornice è analoga alla maggior parte delle altre esperienze: all'adesione del Comune di Bari al Milan Urban Food Policy Pact già nel 2015, e il seguente avvio di politiche settoriali sui temi alimentari.⁶ La ricerca di sinergie con la Città metropolitana di Bari si è poi sviluppata nell'ambito del

⁶ Si vedano, ad esempio, il progetto sul contrasto allo spreco alimentare “Bari social food” (barisocialfood.it) e il percorso di attivazione civica di spazi pubblici per creare o consolidare la rete di orti urbani e scolastici (bariinnovalazione sociale.it/rigenerazioni-creative).

progetto Horizon 2020 “Foodshift 2030”⁷ e di un’azione di inclusione sociale attraverso la promozione della nuova imprenditorialità agricola, finanziata dal Pon legalità.

L’Atlante in questo caso si innesta su una piattaforma digitale curata dal Politecnico di Bari per facilitare un *living lab* sulle politiche territoriali del cibo, nell’ambito di un progetto di cooperazione territoriale tra la Puglia e la regione greca delle isole ioniche.⁸ Nata per facilitare l’apprendimento reciproco fra i partecipanti al *living lab*, questa piattaforma di gestione, elaborazione e visualizzazione di dati territoriali è stata successivamente messa a disposizione del processo di costruzione di una *food policy* locale. I diversi strumenti della piattaforma, dinamici e aperti, che possono essere personalizzati dagli utenti, si sono così rivelati utili sia nella comunicazione sia nel rafforzamento delle comunità di pratiche. In questo senso, l’Atlante di Bari mira a svolgere una duplice funzione: l’estensione interattiva del “Rapporto sul sistema alimentare locale di Bari”, che il gruppo di ricerca a supporto delle amministrazioni comunale e metropolitana sta redigendo, e la creazione di uno spazio digitale di partecipazione e condivisione di conoscenze aperto a tutti i soggetti che animano la transizione alimentare.

In conclusione, Alessia Toldo ha sottolineato alcuni tratti comuni di questi progetti, che portano con sé una tensione trasformativa, in parte legata alla natura performativa implicita delle rappresentazioni, ma che ha anche un obiettivo esplicito di supporto al cambiamento.

Questi Atlanti, che spesso nascono dalla preziosa collaborazione con le associazioni e la società civile, lavorano su diverse scale territoriali e provano a far dialogare e intersecare diverse competenze e livelli amministrativi, aprendo un confronto con altri attori – in particolare con l’amministrazione pubblica –, verso un riconoscimento formale del valore di tali progetti nel supportare l’azione politica sui territori. Gli Atlanti del cibo diventano così strumenti attivi di costruzione di

comunità e spazi di dialogo, ed è importante interrogarsi su quale forma possano avere, e di conseguenza sulle risorse di cui abbiamo bisogno per portare avanti simili progetti nel lungo periodo, nel solco dell’iniziativa di connessione portata avanti dall’Osservatorio sulle politiche locali del cibo promosso dalla Rete italiana politiche locali del cibo.

7 Si veda il sito foodshift2030.eu.

8 Si veda il sito interreginnonets.eu/en.



I sistemi montani del cibo: tra cibo di montagna e cibo in montagna

Giacomo Pettenati, Università del Piemonte Orientale

1. Introduzione'

Nell'immaginario collettivo l'associazione tra montagna e alimentazione è spesso fondata su una rappresentazione stereotipata della montanità, che coniuga la qualità ambientale dei territori e la storicità di tradizioni e pratiche culturali legate al cibo. Quasi sempre queste rappresentazioni derivano da uno sguardo urbano sulla montagna, costruita culturalmente come luogo "altro" rispetto agli spazi della vita quotidiana, frequentato soprattutto nel tempo libero. Il modo in cui l'idea di montagna viene costruita culturalmente, anche attraverso il cibo, è da anni oggetto delle attenzioni di molti studiosi, tra cui i geografi svizzeri Bernard Debarbieux e Gilles Rudaz (2010), che hanno dedicato un importante saggio a quella che definiscono "orogenesi politica", e il padovano Mauro Varotto, che ha recentemente pubblicato con Einaudi un approfondito volume dedicato alle "montagne di mezzo" (Varotto, 2020). Nel suo testo, Varotto evidenzia la forte distanza tra le idilliache geografie immaginarie del rapporto tra prodotti agroali-

mentari e territori montani, veicolate soprattutto dal marketing, e la realtà molto più variegata e problematica dei sistemi di produzione.

La montagna, inoltre, viene rappresentata quasi esclusivamente come luogo di produzione di alimenti "tipici", "sostenibili" o "tradizionali", destinati ad essere consumati quasi esclusivamente da consumatori lontani, da quella vasta categoria di fruitori temporanei della montagna rappresentata dai turisti, o da montanari autoctoni descritti in maniera spesso appiattita su stereotipi lontani nel tempo. Le molteplici sfaccettature del rapporto individuale e collettivo degli e delle abitanti dei territori montani con il cibo, sono invece raramente oggetto dell'attenzione del dibattito pubblico e della ricerca scientifica.

In parole meno accademiche: quando si tratta di cibo, la montagna è considerata soprattutto come il luogo ameno della produzione di prodotti tipici ad uso dei turisti e dei cittadini in cerca di sapori di una volta, da consumare una volta ogni tanto. Chi è invece quasi completamente assente dalla scena sono i consumatori che in montagna ci vivono e che hanno bisogno quotidianamente di soddisfare i propri bisogni alimentari, pensando anche al portafoglio e alla salute. E (purtroppo) mangiare fondata ogni giorno non è una pratica salutare, nemmeno se il formaggio con cui viene prodotta è d'alpeggio e deriva da una cultura secolare e sostenibile di gestione delle risorse ambientali.

Questo è vero soprattutto per quanto riguarda le montagne dei paesi a economia avanzata del Nord del mondo, mentre sono numerosi i contributi relativi alla

¹ Parte dei contenuti di questo articolo rielabora testi già pubblicati in: Pettenati G. (2022), "Riflessioni sui sistemi del cibo metromontani", in Lorenzetti L., Leggero R. (a cura di), *Montagne e territori ibridi tra urbanità e ruralità*, Mendrisio, Mendrisio Academy Press, ISBN 978887624946, pp. 233-246 e Pettenati G. (2020) "Produrre cibo è produrre montagna. Pratiche e rappresentazioni del futuro della montagna rurale tra i produttori", in Ferrario V. e Marzo M., *La montagna che produce*, Milano, Mimesis, ISBN 9788857573564, pp. 249-267.

sicurezza alimentare nelle aree montane del Sud globale (al riguardo la FAO ha pubblicato nel 2020 un rapporto intitolato *Vulnerability of mountain peoples to food insecurity*).

Un numero monografico della rivista scientifica *Revue de Géographie Alpine/ Journal of Alpine Geography*, curato da chi scrive e da Caroline Brand (geografa dell'istituto universitario di studi agrari ISARA di Lione), è stato di recente specificamente dedicato al rapporto tra cibo e montagna nel contesto europeo, con l'obiettivo di raccogliere contributi che offrano uno sguardo più ampio sul tema. Nel dibattito italiano sui sistemi e le politiche locali del cibo diventa dunque fondamentale chiedersi quali caratteristiche hanno i sistemi del cibo nelle aree montane italiane e quali politiche potrebbero contribuire a indirizzarne le trasformazioni e la gestione in ottica di maggiore sostenibilità ambientale e giustizia sociale.

2. Sistemi montani del cibo: cibo di montagna e cibo in montagna

In primo luogo è necessario chiedersi che cosa si intenda per montagna e se i sistemi del cibo montani abbiano delle caratteristiche che li differenziano dai sistemi del cibo di contesti rurali, periurbani o urbani situati a quote diverse.

Sembra infatti problematico racchiudere in un'unica categoria i sistemi del cibo dei fondivalle periurbani di alcune grandi vallate alpine, quelli delle valli rurali semi-spopolate di vaste porzioni delle Alpi e dell'Appennino e quelli delle località ad altissima specializzazione turistica, che costituiscono di fatto delle enclaves urbane d'alta quota.

Questo scritto si concentra soprattutto sulle aree montane interne alpine, a prevalenza rurale, i cui sistemi locali del cibo hanno alcune caratteristiche ricorrenti, storicamente condizionate dalle specificità geografiche e sociali di questi territori e oggi strettamente connesse a processi economici, sociali, culturali e politici sovrallocali.

La storia racconta di sistemi del cibo e paesaggi incardinati su un sistema produttivo condizionato da due fattori fondamentali, quali la morfologia e la forte stagionalità, che hanno portato allo sviluppo di alcune filiere e pratiche necessarie per garantire la sussistenza degli abitanti di borgate spesso sovrappopolate.

Intorno a queste filiere, differenziate in base all'altitudine e fortemente legate a una gestione attenta delle risorse ambientali e paesaggistiche, si è sviluppata una cultura alimentare alpina, che è oggi al centro di processi di patrimonializzazione². Le rappresentazioni prevalenti del rapporto dei montanari e delle montanare con il cibo sono spesso mediate da uno sguardo che si sofferma su elementi storici e su una visione romantica ed estetizzante del paesaggio produttivo e delle comunità alimentari. Così al centro del racconto del rapporto tra cibo e montagna si trova spesso un'esaltazione delle filiere più iconiche (alpeggio, castagneti, vigneti terrazzati, etc.), delle quali si mettono in evidenza gli elementi di sostenibilità ambientale e territoriale, e delle pratiche tradizionali, interpretate come espressione di comunità coese (es. la gestione comunitaria delle risorse, i forni di borgata, etc.).

Queste rappresentazioni sono al centro dei processi di valorizzazione dei prodotti storicamente legati ai sistemi produttivi di montagna, spesso formalmente riconosciuti come "tipici", attraverso l'attribuzione di marchi di origine geografica (es. DOP o IGP). Se da un lato questi processi hanno l'obiettivo di preservare le pratiche produttive locali e di garantire il riconoscimento del valore aggiunto delle produzioni di montagna sul mercato, spesso generano effetti distorsivi, di iperspecializzazione dell'economia locale e di separazione tra un sistema produttivo quasi monofunzionale, rivolto soprattutto all'esterno e ai turisti, e la realtà più complessa del sistema locale del cibo, in tutte le sue fasi e dimensioni.

Nonostante siano numerosi gli esempi virtuosi di filiere agroalimentari montane di piccola scala, basate su una gestione sostenibile delle risorse locali, e di reti locali di attori impegnati in pratiche di costruzione di progetti di territorio incentrati sulla produzione e il consumo di cibo, la realtà dei sistemi montani del cibo, soprattutto in ambito rurale, deve fare i conti con problematiche molto complesse, tanto sul versante produttivo quanto su quello dei consumi.

In primo luogo, negli ultimi decenni, l'agricoltura di montagna ha vissuto due

² Il progetto Interreg Spazio Alpino *Alpfoodway* ha visto 14 partner in tutto l'arco alpino coinvolti in attività di ricerca e animazione territoriale sul tema del patrimonio culturale alimentare alpino. Da quel progetto è nato un percorso di candidatura del Patrimonio Culturale delle Alpi al Registro delle Buone Pratiche di Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

grandi stravolgimenti. Il primo deriva spopolamento delle montagne rurali, che nel XX secolo ha caratterizzato molti territori, nei quali la maggioranza della popolazione è emigrata, attratta dalla stabilità delle economie industriali di pianura e dagli stili di vita urbani. Il secondo è collegato alle più ampie trasformazioni che l'agricoltura ha generalmente affrontato nelle economie avanzate d'Europa, a causa dei cambiamenti politici, dell'industrializzazione, della globalizzazione, della riduzione della forza lavoro e della terra disponibili. Questo stravolgimento ha generato un indebolimento dei legami tra produzione alimentare e ambiente locale e un'interruzione della trasmissione intergenerazionale dei saperi tradizionali. Gli spazi agricoli montani hanno iniziato a differenziarsi. Alcune aree si sono integrate con le catene del valore sovraregionali dell'agricoltura industriale o dell'integrazione tra agricoltura e turismo, altre hanno visto un progressivo degrado del settore agricolo e una perdita di diversità biologica, colturale e culturale, che hanno determinato un più ampio processo di marginalizzazione degli spazi rurali, che mette a rischio la stessa sopravvivenza dell'agricoltura di montagna (Mann, 2013).

In secondo luogo, spostando l'attenzione dai sistemi produttivi al *food environment* degli abitanti della montagna, emerge una differenziazione tra territori integrati in reti agroalimentari solide e diffuse e aree particolarmente fragili dal punto di vista socio-economico, nelle quali emergono perfino rischi per la sicurezza alimentare delle fasce più deboli della popolazione, in particolare gli anziani. Per esempio, nei 1.181 comuni piemontesi, sono ben 107 le realtà nelle quali non è presente neanche un punto di vendita di cibo e 185 quelle in cui ce n'è uno solo, spesso ad apertura solo stagionale. Ciò significa che gli abitanti di questi comuni, che nella maggior parte dei casi sono montani e caratterizzati da un'età media superiore alla media regionale e da un reddito pro-capite inferiore, sono obbligati a spostarsi per diversi chilometri, per raggiungere i negozi di alimentari o i mercati più vicini (Pettenati, 2020). In alcuni contesti montani, come quello alpino piemontese, la popolazione, soprattutto di sesso maschile, risulta anche avere profili di salute più sfavorevoli rispetto al resto della popolazione, dovuti in buona parte a comportamenti alimentari scorretti e a un eccessivo utilizzo di alcool (Versino et al., 2011).

Eppure, i territori di montagna raramente sono direttamente oggetto di politiche locali del cibo, a differenza di un numero sempre maggiore di aree urbane. Le politiche sembrano al momento molto più concentrate sul *terroir*, ovvero sulla valorizzazione della - reale o presunta - unicità dei rapporti tra un prodotto alimentare e il territorio, che sul *foodshed*, ovvero sulla costruzione di filiere localizzate, orientate a garantire l'accesso a un cibo sano e sostenibile, possibilmente locale, anche agli abitanti delle valli (Ilieva, 2012). In altre parole l'attenzione è molto più rivolta al cibo *di* montagna, reale o presunto, che al cibo *in* montagna.

3. Una prospettiva metromontana?

Nei sempre più numerosi casi di politiche locali del cibo adottate da città montane o pedemontane, la montagna rurale è considerata soprattutto nel suo ruolo di spazio di produzione di cibo e servizi ecosistemici rivolti alla città e non come un luogo caratterizzato da un sistema locale del cibo che necessita di interventi mirati, indipendentemente dal proprio legame con i poli urbani.

Sono rari gli esempi di "politiche locali del cibo" rivolte in maniera esplicita a aumentare, in maniera integrata e strategica, la sostenibilità del sistema del cibo di un territorio di montagna extraurbano: tra queste si possono citare i piani del cibo delle Madonie, in Sicilia (Ebbreo, 2019) e di Castel del Giudice, in Molise (Mazocchi e Marino, 2019) o la Food Policy della Comunità Montana del Piambello, nelle Prealpi Lombarde.

Affinché una "politica montana del cibo" possa realmente ambire ad aumentare la giustizia sociale, la salute pubblica, la sicurezza e la sovranità alimentare e la sostenibilità ambientale dei sistemi montani del cibo, così come negli obiettivi del "food planning" (Viljoen e Wiskerke, 2012), è necessario che essa sia costruita a partire da una visione della montagna come territorio dall'economia complessa e variegata, abitato da una popolazione che possa svolgere un ruolo attivo nel costruire e garantire il proprio diritto al cibo.

Al tempo stesso, le montagne italiane non possono essere rappresentate come contesti isolati dalla densa e capillare rete di piccole e grandi città che costituiscono i poli funzionali intorno ai quali si struttura la vita della grandissima maggioranza della popolazione, come testimonia anche l'approccio "in negativo" utilizzato

dalla Strategia Nazionale Aree Interne per definire il proprio contesto prioritario d'azione, identificato in base alla distanza dai centri dove si localizzano i servizi. Una ricomposizione delle relazioni urbano-montano che si producono intorno al cibo potrebbe essere costruita a partire dalla costruzione di “sistemi del cibo metromontani”, prendendo a prestito uno dei concetti più utilizzati nel recente dibattito sulla montagna italiana (Barbera e De Rossi, 2021).

Secondo Giuseppe Dematteis, per geografia “metromontana” intendiamo “una descrizione ragionata di possibili relazioni virtuose tra centri metropolitani e territori montani. Essa si basa su fatti oggettivi, come i flussi di servizi ecosistemici, la chiusura di cicli, i differenziali climatici, i rapporti input-output tra le imprese, le risorse produttive naturali riutilizzabili, le filiere corte del cibo, la gravitazione per lavoro e servizi, le reti infrastrutturali e così via. Ma non solo. Fanno parte di questa geografia anche le interazioni immateriali, le immagini progettuali, gli scambi e le ibridazioni culturali città-montagna, le rappresentazioni e le valutazioni soggettive” (Dematteis e Corrado, 2021, p. 41).

Da un lato, quindi, l'idea di metromontagna deriva dall'analisi territoriale, che prende atto delle strette relazioni che esistono tra molte aree urbane e le aree montane contigue, con le quali si intersecano fino a costituire un sistema territoriale unico. Quello della metromontagna è però anche un orizzonte, progettuale e politico, che ambisce a ripensare queste interazioni, riducendone gli squilibri, rendendole generatrici di sviluppo sostenibile e dotandole di una cornice di governance adeguata.

Immaginare un sistema del cibo metromontano – e quindi “food policy metromontane” – implica una visione strategica finalizzata a costruire nuove connessioni tra montagna e città attraverso il cibo. Il sistema montano del cibo non vedrebbe più una netta separazione tra la città consumatrice dei prodotti “di qualità” provenienti dalle valli e queste ultime produttrici, bensì un vasto e complesso foodshed multidirezionale, che alimenta per quanto possibile la popolazione metromontana (che non è quasi mai solo “metro-“ o solo “-montana”), attraverso prodotti sostenibili e di qualità, e dal quale partono prodotti ad alto valore aggiunto, la cui qualità si fonda sul terroir locale, rivolti prevalentemente a mercati esterni.

La sfida principale consiste probabilmente nel ricomporre la separazione tra il bisogno di prodotti di uso quotidiano delle popolazioni locali e la necessità di valorizzare le produzioni locali di qualità, i cui elevati costi di produzione sono legati anche all'orografia, attraverso la costruzione di reti commerciali ampie.

Il sistema del cibo metromontano può essere immaginato come *multiscalare*, ovvero caratterizzato da geografie variabili, che connettono in diversi modi le aree montane con le piccole città di valle, con le metropoli pedemontane e con territori più lontani; come *multidirezionale*, caratterizzato non solo dalla filiera corta, ma da produzioni variegata con mercati differenti e da flussi di materie prime e trasformate che non si muovono solo dalle aree montane verso la città, ma anche in direzione opposta e verso l'esterno; come *aperto*, supportando e gestendo l'inevitabile coesistenza tra il rafforzamento delle filiere corte e la valorizzazione delle relazioni sovralocali che si costruiscono intorno al cibo.

Bibliografia

Barbera F. e De Rossi A., a cura di (2021), *Metromontagna. Un progetto per riabitare l'Italia*, Roma, Donzelli.

Debarbieux B. e Rudaz G. (2010), *Les faiseurs de montagne*, Parigi, CNRS Éditions

Dematteis G. e Corrado F. (2021), Per una geografia metromontana dell'arco alpino italiano, in Barbera F. e De Rossi A. (a cura di), *Metromontagna. Un progetto per riabitare l'Italia*, Roma, Donzelli, pp. 41-62.

Ebbreo C. (2019), “Cambiare piano (del cibo). Politiche, processi e riflessioni per una governance del cibo di comunità a partire dal caso delle Madonie”, in Dansero E. et al. (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze, prospettive*, Torino, Celid, pp. 143-152.

FAO (2020), *Vulnerability of mountain peoples to food insecurity*, Roma, FAO

Ilieva, R. T. (2012). Empowering local food connections for resilient city-regions:

planning through foodsheds or terroir? *Territorio*, (60), 61–66.

Mann S. (2013), *The future of mountain agriculture*, Cham, Springer.

Mazzocchi G. e Marino D. (2019), Food policy councils as levers for local development: the case of Castel del Giudice, Italy, *Urban Agriculture Magazine*, 36, pp. 40-41.

Pettenati G. (2020) “Produrre cibo è produrre montagna. Pratiche e rappresentazioni del futuro della montagna rurale tra i produttori”, in Ferrario V. e Marzo M., *La montagna che produce*, Milano, Mimesis, pp. 249-267.

Pettenati G. (2020), “Food desert di montagna?”, *Dislivelli*, 104, pp. 25-28.

Pettenati G. (2022), “Riflessioni sui sistemi del cibo metromontani”, in Lorenzetti L., Leggero R. (a cura di), *Montagne e territori ibridi tra urbanità e ruralità*, Mendrisio, Mendrisio Academy Press, pp. 233-246.

Pettenati G. e Brand C. (in uscita) “Montagne et alimentation : dynamiques et enjeux actuels dans les montagnes européennes”, Numero monografico della *Revue de Géographie Alpine/Journal of Alpine geography*.

Varotto M. (2020), *Montagne di mezzo*, Torino, Einaudi.

Versino E. et al. (2011), “Montagna e salute: uno svantaggio solo geografico o legato anche alla migrazione selettiva?”, *Epidemiologia e Prevenzione*, 5-6, pp. 184-185.

Viljoen A., Wiskerke J.S., a cura di (2012), *Sustainable food planning: evolving theory and practice*. Wageningen, WUP



Dai programmi europei alle politiche urbane del cibo, in un approccio di “policy mobility”

Luca Battisti, Università di Torino

Riccardo Giovanni Bruno, Politecnico di Torino - Università di Torino

Federico Cuomo, Università di Torino

Egidio Dansero, Università di Torino

Giacomo Pettenati, Università del Piemonte Orientale

1. Premessa

Questo contributo intende offrire una prima analisi¹ dei progetti finanziati attraverso i programmi Horizon 2020 promossi dall’Unione Europea, con particolare riferimento ai temi delle politiche urbane del cibo. Si tratta di un’analisi preliminare che ha soprattutto l’obiettivo di avviare una riflessione critica, trasversale rispetto ai progetti europei come elemento di innovazione e accelerazione di processi verso food policy urbane e locali, a fianco e al di là delle logiche di monitoraggio e valutazione e dei canali di comunicazione e confronto che gli stessi progetti prevedono e attivano e la Commissione europea propone e richiede. In questa prospettiva, all’interno del VI incontro nazionale della Rete PLC (Roma, 26-27 gennaio 2023) è stata organizzata una tavola rotonda di confronto tra i progetti europei di seguito analizzati². Le considerazioni che seguono intendono

fornire ulteriori elementi per un’attività di confronto sistematica all’interno di un nuovo gruppo di lavoro della Rete PLC.

Si tratta di un’analisi basata sulle sintesi dei progetti presenti sulla piattaforma Cordis, quindi preliminare rispetto al divenire dei progetti, prendendo in considerazione più gli obiettivi e attività generali presentati e il linguaggio specialistico utilizzato, considerando i progetti nel loro significato etimologico di “qualcosa (idee) lanciato verso il futuro” con intenti trasformativi. E’ in questo senso un’analisi volutamente superficiale, che consente tuttavia una serie di considerazioni che riteniamo interessanti e stimolanti, soprattutto se letti attraverso una prospettiva teorica come quella della “mobilità delle politiche”, che ha ricevuto una certa attenzione nell’ambito degli studi urbani (Peck, 2011; Prince, 2012; Ward, 2006).

1 Una prima versione di questo scritto è stata presentata alla conferenza “Feeding the melting pot: agroecological urbanism for inclusive and sustainable food practices” organizzata dal gruppo Sustainable Food Planning di AESOP ad Almere, nell’ottobre 2022.

2 Si rinvia al rapporto del VI incontro nazionale per una sintesi del confronto <https://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2023/03/Report-VI-Incontro-Nazionale-Rete-PLC.pdf>, p.

25-26.

2. Progetti e reti verso politiche urbane del cibo: la spinta della Commissione europea

Dal 2019, la Commissione Europea ha cominciato a mettere a fuoco il tema delle politiche urbane del cibo attraverso programmi di innovazione e ricerca nell'ambito di Horizon³. Si tratta, in particolare delle Call CE-SFS-24-2019 - Innovative and citizen-driven food system approaches in cities; CE-FNR-07-2020 - FOOD 2030 - Empowering cities as agents of food system transformation; CL6-2021-COMMUNITIES-01-05 - Integrated urban food system policies – how cities and towns can transform food systems for co-benefits.

Non sono probabilmente le uniche call che hanno a che fare con il rapporto cibo-città, ma le tre indicate sono certamente le più specifiche sulle politiche urbane del cibo. A queste più recentemente si sono aggiunte la Call CL6-2022-FAR-M2FORK-01-14 “African Food Cities” che è però focalizzata sulle città africane pur coinvolgendo diverse città europee in un ruolo di scambio di buone pratiche, e la Call HORIZON-CL6-2022-COMMUNITIES-01-04: Social innovation in food sharing to strengthen urban communities’ food resilience (che ha attirato 5 proposte, finanziando 1 progetto, Cultivate⁴).

E' interessante seguire il divenire dell'attenzione della Commissione europea, attraverso i titoli delle call: “approcci ai sistemi del cibo nelle città innovativi e guidati dai cittadini”, a cui è poi è seguita quella dedicata al “rafforzare il ruolo del-

³ Non è possibile affrontarlo in questa sede, ma un elemento di sicuro interesse riguarda il cercare di comprendere con il tema delle politiche urbane del cibo si è fatto strada nella programmazione Horizon, con l'azione di confronto, pressione e lobbying di attori come ICLEI, il MUFPP, reti di città come Healthy Cities ed esperti e centri di ricerca universitari, variamente coinvolti nel lavoro preparatorio dei bandi.

⁴ CULTIVATE: CO-DESIGNING FOOD SHARING INNOVATION FOR RESILIENCE. (<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/how-to-participate/org-details/999999999/project/101083377/program/43108390/details>)

le città come agenti di trasformazione del sistema del cibo” e, infine, “politiche integrate per i sistemi urbani del cibo. Come possono le città (cities and towns) trasformare i sistemi del cibo per co-benefici?”

La risposta a queste call è stata importante. La prima (SFS-24-2019) ha attirato ben 24 progetti, finanziandone 2; la seconda (FNR-07-2020) ha ricevuto 20 proposte a fronte di 3 progetti finanziati, la terza (CL6-2021-COMMUNITIES-01-05) a fronte di 5 proposte ha finanziato 1 progetto. Le tre call hanno dunque ricevuto nel complesso 49 proposte, a fronte di 6 progetti finanziati, di seguito elencati, evidenziando la presenza di partner italiani:

- (SFS 24-2019) Food System Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030 FoodShift <https://cordis.europa.eu/project/id/862716>. Coordinato da una università danese, coinvolge in Italia la Città metropolitana di Bari, il CIAAM di Bari, l'Università di Milano;
- (SFS 24-2019) Promoting urban-rural governance to transform food systems FoodE <https://cordis.europa.eu/project/id/862663>. Coordinato dall'Università di Bologna, coinvolge le città di Bologna e Napoli, l'Università Federico II di Napoli e la società Flytech;
- (FNR-07-2020) Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation FUSILLI Cordis <https://cordis.europa.eu/project/id/101000717>. Coordinato dalla Fondazione spagnola Caritif, coinvolge in Italia le città di Roma e Torino, le società Risorse per Roma, Civiesco e Tecnoalimenti, la Fondazione di Comunità di Mirafiori (Torino) e altri partner terze parti della Città di Torino (Orti Generali, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Università di Torino);
- (FNR-07-2020) Building pathways towards FOOD 2030-led urban food policies FoodTrail <https://cordis.europa.eu/project/id/101000812>. Coordinato dal Comune di Milano, coinvolge la Città di Bergamo, la Fondazione Cariplo, la Fondazione Politecnico di Milano (con Politecnico e ASPRE come terze parti), la Fondazione Slow Food Italia.
- (FNR-07-2020) Co-creating resilient and sustainable food systems

towardS FOOD2030 Cities 2030 <https://cordis.europa.eu/project/id/101000640>. Coordinato dall'Università di Ca' Foscari, coinvolge la Città di Vicenza (con l'Associazione La Vigna come terza parte), lo IUAV, le società EPC European Project Consulting e Quantitas srl e il Future Food Institute.

- (CL6-2021-COMMUNITIES-01-05) Integrated urban FOOD policies – developing sustainability Co-benefits, spatial Linkages, social Inclusion and sectoral Connections to transform food systems in city-regions FoodClic <https://cordis.europa.eu/project/id/101060717>. Coordinato da un'università olandese, coinvolge in Italia il Comune di Capannori, l'Università di Milano, la Fondazione Cariplo e la Fondazione Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti climatici.

Dalla tabella 1 emerge la preminenza delle università in qualità di parti capofila dei progetti: infatti, ben quattro dei sei progetti selezionati sono guidati da università. Sono tutti grandi progetti con un numero di partner coinvolti che varia da 25 a 43 e finanziamenti comunitari che tra i 7 e i 12 milioni di euro. I 6 progetti mobilitano direttamente, nel complesso, un budget di oltre 60 milioni di euro, coinvolgendo 190 partner in totale, tra cui ben 49 città, con quasi tutti i paesi comunitari coinvolti, con poche eccezioni, mentre alcuni paesi come Danimarca, Francia, Paesi Bassi, Spagna, oltre all'Italia, vedono diverse città o aree metropolitane attive. Non disponiamo dei dati sui progetti presentati, ma da quelli finanziati emerge un notevole protagonismo italiano, con il maggior numero di città coinvolte tra i paesi europei e la guida di ben 3 tra i 6 progetti considerati. E tra questi spicca, in buona parte atteso, il ruolo di Milano, unica città tra i progetti considerati a guidare un partenariato (e coinvolta anche nei progetti finanziati nei successivi bandi “African Food Cities”, con AfriFOOD-links e “food sharing” con il progetto “Cultivate”) e della Fondazione Cariplo (presente in 2 sui 6 progetti) che da tempo ha sostenuto molteplici iniziative, tra cui l'avvio della Food policy di Milano, il MUFPP e varie altre.

Projects	Leader	Partner total	Cities	Research Organization	HSEE	Private	Other	Total cost
Food Shift	Uni Copenhagen	33	6	6	5	9	8	7,5 M
FoodE	Uni Bologna	25	5	3	6	8	4	7,2 M
Cities 2030	Uni Ca'FoscariVe	43	10	10	8	8	8	11,8 M
FoodTrail	City Milano	25	11	3	6	2	4	11,9 M
FUSILLI	Found Cartif	39	11	4	9	10	5	12,2 M
FoodClic	Uni Aarhus	25	6	3	6	2	8	11,2 M
	total	190	49	29	40	39	37	61,7 M

Tabella 1: Alcuni dati sui 6 progetti europei considerati



Figura 1: Le città coinvolte nei 6 progetti considerati

Un'analisi davvero preliminare, attraverso la lettura dei documenti di sintesi - che, è bene ribadirlo, riflettono solo una minima parte dei progetti - ha considerato l'utilizzo di alcune parole chiave, come si può vedere in tabella 2. Alcuni termini erano espressamente previsti e richiesti dalla specifica Call, come si vede dalla differenza tra i primi due progetti (FoodE e FoodShift) che avevano più un focus sui cittadini e gli altri in cui il focus era spostato più sulle città (come livelli di governo e sistemi territoriali). Quella dei Policy e Living Lab (Nesti, 2018) è una prospettiva espressamente richiesta dalle call e sarà interessante analizzare come i progetti avranno interpretato e applicato questo strumento. Il MUFPP, dai documenti di sintesi, viene citato solo da Food Trail - ovviamente, essendo a guida del Comune di Milano - così come alcuni temi e prospettive analitiche sono menzionati in modo specifico solo da alcuni progetti (es. circular economy, food chain). Sarà da verificare come il riferimento al City Region Food System troverà elaborazione teorica e concreta applicazione nei progetti. Infine, essendo tutti progetti "RIA" Research and Innovation, sarà interessante vedere le innovazioni e ricadute applicative.

keywords	projects	Food Shift	FoodE	Cities 2030	FoodTrail	FUSILLI	FoodClic
Citizen driven		xx	xx	x	x		
Multi-stakeholder						x	x
City-regions		x		x			xx
CRFS		x	xxx	xx	xx		
Consumer-Producer local connections			xx				
Urban food policy				xx	xx	xx	x
Urban food governance		x				x	xxx
Policy & Living Lab		xx		xx	xx	xx	xx
Circular economy						x	
Food chain						x	
MUFPP					xx		

Tabella 2: Ricorrenza di alcune parole chiave nei 6 progetti considerati

3. Una prospettiva analitica: la "mobilità delle politiche"

In una generalizzata carenza di risorse pubbliche, e in un contesto in cui il tema è ancora in cerca di legittimazione politica - perché una città dovrebbe fare una politica del cibo? - questi progetti possono giocare un ruolo determinante nel promuovere la circolazione di concetti, discorsi e metodologie alla scala europea e non solo, potendo promuovere e rafforzare la capacità di indirizzare lo sviluppo e l'implementazione di politiche e pratiche alimentari a livello locale all'interno di un dibattito internazionale (Morgan, 2013).

Anche per la tematica delle politiche urbane del cibo e della loro promozione attraverso i progetti europei si può riscontrare il rischio di depoliticizzazione di temi come quello della sostenibilità ambientale urbana (Swyngedouw, 2015). In questa prospettiva, la definizione delle politiche alimentari è tutt'altro che neutrale e deve confrontarsi con un'ampia gamma di interessi e pressioni provenienti da diversi livelli di governance (Ward, 2006).

La prospettiva della "mobilità delle politiche" appare particolarmente appropriata come riferimento teorico ed analitico per considerare il ruolo dei progetti europei, considerando come alcune politiche si avviino da specifici contesti territoriali - i casi "pionieri" nordamericani e alcuni altri tra Nord e Sud globale - e vengano poi replicati altrove attraverso svariati processi di de e ricontestualizzazione per poi stimolare tentativi di salti di scala (scaling up) per pervenire a delle generalizzazioni come nelle call europee. Il processo è in genere più complesso di un "semplice" "policy transfer", non è neutro, è esito di tensioni e spinte dall'alto, dal basso e orizzontali (il confronto con altre città internazionali e nazionali, tra scambio di buone pratiche e processi di emulazione e competizione territoriale) e va considerato in una prospettiva relazionale multiscalare e relazione, focalizzandosi "on the process of making policies local and of making up local policies" (Ward, 2006).

Come sottolineano McCann e Ward (2011) si tratta di cogliere la dimensione relazionale e analizzare cosa avviene durante “il viaggio” delle politiche da un luogo ad un altro, considerando questo processo di mobilità come parte di una più ampia trasformazione del regime di policy alle diverse scale (Peck, 2011).

Nel nostro caso si tratta del progressivo affermarsi di una prospettiva che cerca di affermare l'importanza e le potenzialità del ruolo delle città e del livello locale nella trasformazione del sistema del cibo, all'interno di un più generale dibattito sull'insostenibilità dell'attuale sistema del cibo (figura 2).

Questa prospettiva vede una pluralità di attori, a diverse scale - tra cui la stessa Rete PLC - orientati al “fare spazio” alle politiche urbane e locali del cibo, nelle agende politiche, nelle rappresentazioni e narrative dei diversi attori, cercando di andare al di là di mere operazioni gattopardesche di riproposizione con termini diversi di approcci consolidati (ad esempio reinterpretando i distretti del cibo come i “vecchi” distretti rurali).

I progetti europei possono dunque essere considerati un laboratorio di grande interesse vedere come idee, prospettive, approcci in un dibattito internazionale, ma che partono da riflessioni su esperienze locali, si traducono in stimoli e orientamenti da parte della Commissione europea, variamente interpretati da reti di progetto che andranno ad agire nei contesti locali. Quanto le politiche si rivelano malleabili e capaci di adattarsi al contesto, mantenendo comunque saldo l'impianto originario? Come, a fronte di un intento trasformativo generale, la “mobility” declina poi le intenzioni in strumenti specifici dello spazio a cui le politiche sono destinate (Prince, 2012)? Quanto i progetti saranno in grado di facilitare la diffusione di politiche capaci di stimolare l'emersione di un sistema alimentare alternativo basato sul riutilizzo, l'inclusione, l'accessibilità e l'equità (Peck 2011)?

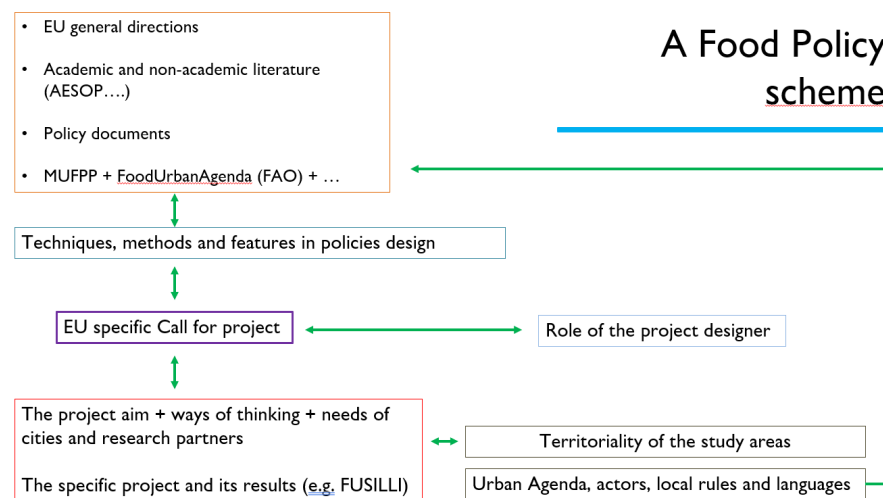


Figura 2: Le urban food policy tra dibattiti internazionali, progetti europei e azioni locali. Uno schema interpretativo

4. Conclusioni

E' bene sottolineare che la ricerca è davvero preliminare; tuttavia, a nostro avviso, questa prospettiva di analisi, con ricadute potenziali sia sul piano della ricerca sia su quelle applicative ed operative nei diversi contesti territoriali, è particolarmente promettente e merita l'attivazione di un gruppo di confronto e analisi sistematica, che coinvolga persone provenienti dal mondo della ricerca, dalle realtà della pubblica amministrazione e da progettualità relative sia alle 6 esperienze sopra considerate, sia da altre ad esse collegate o in via di sviluppo. Questi progetti possono concretamente rappresentare una stimolante opportunità per le strategie locali di essere implementate e potenziate, inquadrando e coinvolgendo diversi attori locali in un obiettivo progettuale comune.

Il ruolo della policy mobility come approccio utile a promuovere azioni e politiche che possano essere trasferite e replicate in contesti molto diversi, pare offrire nuove direttrici lungo le quali le politiche del cibo possono essere più facilmente costruite. Ad esempio, partendo da quanto meglio conosciamo e che più immediatamente ci coinvolge (Cuomo, Battisti, 2022), menzioniamo il progetto FUSILLI; il quale, nato con l'intento di stimolare l'emersione di nuove politiche del cibo in varie città europee, a Torino consente di raccogliere l'eredità delle iniziative e delle azioni condotte negli ultimi anni per costruire politiche alimentari locali, e di coordinarle entro una strategia più ampia. Il progetto, ereditato dall'attuale amministrazione a guida PD, dalla precedente amministrazione pentastellata, che a sua volta aveva ereditato una pluralità di processi in atto (Allegretti et al., 2022), ha svolto un ruolo di ponte e di catalizzatore dei processi finalizzati alla costituzione di un primo gruppo interassessorile, avente l'obiettivo di definire un'agenda specifica delle politiche alimentari della città, con l'intento di rafforzare il ruolo del quartiere di Mirafiori Sud come laboratorio di innovazione sociale e riqualificazione urbana. Lo stesso progetto FUSILLI svolge un ruolo analogo, ma in un contesto totalmente diverso, a Roma. Uno dei quesiti, con riferimento alla prospettiva della policy mobility, riguarda le modalità tramite cui il processo può essere replicato anche in altri contesti urbani, dato l'intento di rafforzare il dialogo tra l'area urbanizzata e il suo hinterland.

Bibliografia

Allegretti, V., Battisti L., Cuomo F., Dansero E., Pettenati G., Ravazzi S., Toldo A. (2022). L'evoluzione delle politiche alimentari a Torino. *Re|Cibo. Rivista della Rete italiana politiche locali del cibo*, 1, 40-54.

Battisti L., Cuomo F. (2022). Trasformare il sistema alimentare urbano. Il progetto FUSILLI in 12 città europee. *Re|Cibo. Rivista della Rete italiana politiche locali del cibo*, 1, 13-15.

McCann, E., & Ward, K. (Eds.). (2011). *Mobile urbanism: Cities and policymaking in the global age* (Vol. 17). U of Minnesota Press.

Morgan, K. (2013). The rise of urban food planning. *International Planning Studies*, 18(1), 1-4.

Nesti, G. (2018). Co-production for innovation: the urban living lab experience. *Policy and Society*, 37(3), 310-325.

Peck, J. (2011). Geographies of policy: From transfer-diffusion to mobility-mutation. *Progress in human geography*, 35(6), 773-797.

Prince, R. (2012). Metaphors of policy mobility: fluid spaces of "creativity" policy', *Geografiska Annaler: Series B, Human Geography* 94 (4): 317-331.

Swyngedouw, E. (2015). Depoliticized environments and the promises of the Anthropocene. In *The international handbook of political ecology* (pp. 131-146). Edward Elgar Publishing.

Ward, K. (2006). 'Policies in motion', urban management and state restructuring: the trans-local expansion of business improvement districts. *International Journal of Urban and Regional Research*, 30(1), 54-75.

Caffè & ammazzacaffè



Recensione di Alan Warde, *The practice of eating*, Polity press, Cambridge, 2016.

Carlo Genova, Università di Torino

Il cibo ha natura multidimensionale, essendo connesso per ogni essere umano a questioni non solo di sopravvivenza ma anche di politica, tempo libero, salute, cultura e comunicazione: così si apre il volume di Warde. Non stupisce quindi, agli occhi dell'autore, che mentre in passato di cibo si sono soprattutto occupate agricoltura, medicina e farmacia, nutrizione, economia, psicologia, da diverso tempo è diventato oggetto di indagine anche per le scienze sociali, quali antropologia, sociologia, geografia. D'altra parte è la stessa posizione e percezione del cibo all'interno delle società ad essere mutata: focalizzandosi sull'Occidente industrializzato, se nella prima metà del secolo scorso al centro erano questioni quali mancanza di cibo e malnutrizione, nei decenni successivi sono invece temi quali la qualità del cibo, la globalizzazione dei prodotti, l'ibridazione globale delle diete, la difesa delle produzioni locali, ad emergere nel dibattito pubblico e scientifico. Parallelamente, mentre in precedenza lo sguardo scientifico sul cibo era essenzialmente concentrato sui processi produttivi, successivamente l'analisi dei consumi ha acquistato sempre più rilevanza.

Nella prospettiva dell'autore, "eating is a form of consumption", intendendo il consumo non solo o tanto come attività pratica e strumentale, bensì anche o soprattutto come mezzo di comunicazione che permette agli individui di esprimere identità e stili di vita distintivi, come pratica non solo distruttiva ma anche costruttiva, come espressione non solo dell'assorbimento dei modelli culturali contestuali da parte degli individui ma anche dei significati da questi creati

mente prodotti. Il volume, più nello specifico, intende affrontare il tema del cibo e dell'alimentazione attraverso la lente delle "theories of practice", in quanto focalizzate su quelle attività quotidiane, ripetute, apparentemente banali ma in realtà al centro tanto della istituzionalizzazione dei processi sociali quanto del mutamento delle strutture sociali, e in quanto capaci di bilanciare una visione dell'attore troppo legata al modello del decisore razionale, che calcola e sceglie, con la consapevolezza della riflessività invece limitata che caratterizza la maggior parte delle nostre attività quotidiane.

Il testo si divide così in due parti e sette capitoli. La prima parte imposta le linee fondamentali per un'analisi dell'alimentazione secondo le teorie della pratica, la seconda parte introduce i concetti chiave per tale analisi. Più nello specifico, il capitolo 2 ricostruisce lo sviluppo degli studi socioculturali sul cibo nelle diverse discipline, segnalando la predominanza di riflessioni su produzione e approvvigionamento rispetto invece a quelle sul consumo, così come di analisi settoriali rispetto invece allo sviluppo di teorie complessive sull'alimentazione. Il capitolo 3 si focalizza sulle teorie della pratica, in particolare guardando alle proposte sociologiche di Bourdieu e Giddens e all'approccio ontologico di Schatzki. Il capitolo 4 discute quindi il valore della costruzione dell'alimentazione come oggetto scientifico, inteso quale forma di consumo finale, dopo le fasi di produzione, approvvigionamento e preparazione del cibo. La seconda parte del volume invece, a partire dall'analisi delle pratiche alimentari, propone una più generale cassetta

degli attrezzi concettuali utile ad una analisi teorica delle pratiche, mettendo in connessione i processi attraverso cui la società, le sue istituzioni e agenzie di socializzazione, cercano di diffondere determinate pratiche e modelli alimentari; la dimensione di abitudinarietà che caratterizza le pratiche alimentari degli individui; l'influenza che sulle scelte alimentari individuali hanno le dimensioni di identificazione, distinzione e riconoscimento sociale fondate su la visibilità pubblica di tali pratiche.

Nel suo complesso il volume coniuga quindi, si può dire efficacemente, la presentazione di uno specifico approccio alla teoria delle pratiche, una sintesi concettuale sulle analisi delle pratiche alimentari sin qui condotte in campo sociologico, ed una innovativa proposta interpretativa per questo campo di ricerca.



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>

Biografie



Veronica Allegretti Dottoranda in Sociologia e Metodologia della Ricerca Sociale, specializzata in studi sulla povertà alimentare e politiche di welfare. Collabora con il progetto Atlante del Cibo dell'Università di Torino e ha svolto un periodo di ricerca a Montpellier, presso il centro di ricerca CIRAD. È attualmente co-coordinatrice del progetto di ricerca "Povertà Alimentare a Torino" e cultrice della materia in Sociologia del Lavoro presso l'Università di Torino.



Mattia Andreola Dottorando in Scienze agroalimentari e ambientali all'Università di Trento. Ha conseguito la laurea magistrale in Sociologia e Ricerca Sociale nel 2020 presso la stessa Università. Durante il tirocinio e la tesi di laurea magistrale ha partecipato al progetto istituzionale "Nutrire Trento", dove ha sviluppato i suoi interessi nel campo della sociologia dell'alimentazione e dell'agricoltura.



Luca Battisti Dottore di ricerca in Scienze agrarie, forestali e agroalimentari, specializzato nell'analisi e nella valutazione dei servizi ecosistemici forniti principalmente dagli ecosistemi antropizzati. Attualmente è assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi di Torino e cultore della materia (Laboratorio di progettazione del paesaggio) presso l'Università degli Studi di Genova.



Alberto Bertossi Assegnista di ricerca presso il DIES (Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche) dell'Università degli Studi di Udine e docente del corso "Sistemi di gestione ambientale e analisi di ciclo di vita" (CdS Analisi e gestione dell'ambiente). Alberto Bertossi assegnista di ricerca presso il DIES (Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche) dell'Università degli Studi di Udine e docente del corso "Sistemi di gestione ambientale e analisi di ciclo di vita" (CdS Analisi e gestione dell'ambiente).



Riccardo Bruno Dottorando al Politecnico di Torino con una ricerca sulle politiche locali del cibo nell'ambito MAB UNESCO. Collabora con il progetto Horizon FUSILLI "Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation".



Federico Cuomo Dottore di ricerca in Innovation for the circular economy, specializzato in analisi delle politiche pubbliche. Ha collaborato per tre anni con l'ufficio Fondi Europei di Città di Torino e svolto periodi di ricerca in Olanda e Ungheria. Si occupa di studiare e approfondire come nuove forme di governance collaborativa tra governi locali, imprese e cittadinanza possano stimolare l'economia circolare e la sostenibilità su scala urbana.



Francesca Curcio Dottoranda in Ecologia e Territorio dell'Università del Molise, con un progetto di tesi sulla valorizzazione delle risorse ambientali e culturali di aree fragili attraverso l'innovazione del sistema agroalimentare. Collabora con la FAO per uno studio comparativo globale relativo i sistemi alimentari. Laureata in Scienze per la Cooperazione e lo Sviluppo presso l'Università della Calabria, ha svolto un tirocinio presso il CREA-PB di Rende sulle tematiche cibo e territorio



Egidio Dansero Docente di Geografia economico-politica all'Università degli Studi di Torino, Dipartimento Culture Politica e Società. È attualmente coordinatore della Rete Politiche locali del cibo, dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana e co-coordinatore del gruppo di lavoro cibo della RUS Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile.



Daniele Fattibene Ricercatore e consulente che si occupa di cooperazione allo sviluppo e sicurezza alimentare. Attualmente coordina lo European Think Tanks Group (ETTG), un network che riunisce i principali think tank europei che si occupano delle politiche europee di cooperazione allo sviluppo.



Nicola Fattibene Imprenditore e consulente in gestione sostenibile delle filiere agroalimentari. Nicola ha conseguito la Laurea in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) di Pollenzo ed è referente per il Comune di Andria e per Slow Food Puglia per i processi legati alle Food Policy e alla Rigenerazione Urbana.



Francesca Benedetta Felici Ricercatrice junior presso l'Università degli Studi del Molise. È laureata in Sviluppo Territoriale e Antropologia Applicata, si occupa di sistemi alimentari e sicurezza alimentare. Ha svolto ricerche in Italia e Francia. Attualmente collabora con l'Osservatorio sull'Insicurezza e Povertà Alimentare di Roma e con il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo delle Nazioni Unite.



Francesca Forno Professoressa associata di sociologia presso il dipartimento di sociologia e ricerca sociale dell'Università di Trento. La sua ricerca si concentra sulle conseguenze della diffusione delle forme d'azione basate sul mercato per la mobilitazione dei cittadini. Ha pubblicato articoli e volumi sulla partecipazione civica e sui movimenti sociali, conducendo ricerche sul consumo critico e le reti alimentari alternative.



Carlo Genova è professore associato all'Università di Torino, dove insegna Sociologia dei processi culturali e Stili di vita e spazi urbani. I suoi principali campi di ricerca empirica sono le culture giovanili nello spazio urbano, l'attivismo politico giovanile, consumi alimentari e sostenibilità. I suoi interessi teorici si concentrano principalmente su stili di vita e subculture, analisi sociale dello spazio e della cultura materiale, sociologia interpretativa



Andrea Magarini Coordinatore della Food Policy di Milano all'interno dell'Ufficio del Sindaco dal 2017. In questo ruolo, facilita l'impegno di agenzie comunali, fondazioni filantropiche, università, attori sociali e settore privato per l'implementazione di azioni sulla riduzione degli sprechi alimentari, filiere alimentari corte, abitudini alimentari dei bambini, incubatore di startup alimentari.



Francesco Marangon Economista agrario, insegna "Economia dello Sviluppo Sostenibile" (CdS Economia e Commercio), "Economia ed Estimo Ambientale" (CdS Scienze per l'ambiente e la natura) e "Economia e Marketing I" (CdS Scienza e cultura del cibo) presso l'Università di Udine. Direttore del corso di perfezionamento e aggiornamento "Environmental, Social and Governance - ESG Training Program" dell'Università di Udine. Partecipa al Gruppo "Cibo" nella Rete delle Università Sostenibilità.



Alessandra Manganelli. Con una formazione in pianificazione e governance urbana, ha ottenuto un PhD presso la Katholieke Universiteit Leuven e la Vrije Universiteit Brussel (2015-2019). Oltre a far parte della Rete Politiche Locali sul Cibo e del gruppo Mense Scolastiche, è stata consulente per il Comitato delle Regioni al fine di stilare un parere sulla Strategia Europea "from Farm to Fork" (2019-2020). Attualmente lavora come ricercatrice presso HafenCity Universität.



Giampiero Mazzocchi Ricercatore presso il CREA e la Rete Rurale Nazionale. Economista dell'ambiente e dello sviluppo con expertise sui temi delle politiche agricole e alimentari, dal livello europeo a quello locale. Ha conseguito con lode il dottorato di ricerca in Ambiente e Paesaggio presso la Sapienza Università di Roma. Fa parte del Gruppo di Coordinamento della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo.



Mariavaleria Mininni Architetto, si occupa di paesaggio e dell'abitare contemporaneo. È professore ordinario presso l'Università della Basilicata, DiCEM, Matera, dove insegna Urbanistica e Paesaggio. Oltre ad essere ricercatrice in Ecologia, si interessa di paesaggi periurbani, geografie agro-urbane e politiche locali del cibo.



Carmine Mosesso. Laureato in Agraria, è socio fondatore di un'azienda agricola gestita insieme alla sua famiglia. Alla cura dei campi e degli animali, affianca un forte impegno civile e politico per il riscatto dei paesi dell'Italia interna e dei territori cosiddetti marginali, e sempre centralissimi nella sua poesia. È attivissimo nel suo territorio e sui social per dare voce e mettere in rete le tante realtà rurali che perseguono lo stesso obiettivo.



Antonio Onorati. È oggi un contadino membro dell'Associazione Rurale Italiana, membro del Coordinamento Europeo di Via Campesina e presidente onorario del Centro Internazionale Crocevia. Come Presidente del Centro Internazionale Crocevia (1992-2016) ha presieduto il comitato organizzativo del Forum parallelo della Società Civile del 1996 ed è stato International Focal Point dell'International Planning Committee for Food Sovereignty dal 2002 al 2011. Autore di articoli, libri e interventi presso istituzioni nazionali ed internazionali.



Claudia Paltrinieri Fondatrice di Foodinsider l'Osservatorio sulle mense scolastiche. Attraverso Foodinsider ha lanciato una serie di iniziative che coinvolgono la ristorazione collettiva a livello nazionale: la Green Food Week e il format Ristorazione bellezza, un evento che si tiene in contesti esteticamente rilevanti per dibattere della mensa virtuosa all'interno di alcune regioni d'Italia particolarmente attente a questo servizio.



Giacomo Pettenati Ricercatore in Geografia Economica e Politica presso il Dipartimento Culture, Politica e Società dell'Università di Torino. I suoi principali temi di ricerca includono le geografie del cibo, i processi di patrimonializzazione del paesaggio e i processi territoriali in ambito rurale e montano. È membro del gruppo di lavoro Atlante del Cibo di Torino Metropolitana. Nel 2021 ha svolto un periodo di ricerca presso la Aberystwyth University, dedicato alle geografie rurali contemporanee.



Miriam Romano Architetto, si interessa di pianificazione paesaggistica per le aree interne e di paesaggi culturali. È dottoranda presso il dipartimento PASAP Med dell'Università degli Studi di Bari con una ricerca sui paesaggi produttivi della Basilicata. Ha lavorato al Piano Paesaggistico della Basilicata (2020), alla progettazione della piattaforma Atlante del Cibo Matera (2017) e sta portando avanti una ricerca per il Geoportale della Cultura Alimentare dell'ICPI (MiC) sulle tematiche food landscape ed ecologia.



Chiara Spadaro Giornalista ambientale e antropologa, è dottoranda in Studi geografici all'Università di Padova, con una ricerca sulle politiche del cibo in ambienti lagunari. Scrive da oltre dieci anni per il mensile Altreconomia, con cui ha pubblicato anche diversi libri, e si occupa di comunicazione per il terzo settore e gli enti locali. Il suo ultimo libro è "L'arcipelago delle api. Microcosmi lagunari nell'era della crisi climatica" (Wetlands, 2022).



Stefania Troiano Economista agraria, insegna “Economia delle Filiere Agroalimentari” (LM Scienze e tecnologie agrarie), “Environmental and Resource Economics” (LM Economics-Scienze Economiche e LM International Marketing, Management and Organization) e “Economics and Policy of Ecological Transition” (LM Economics-Scienze Economiche) presso l’Università di Udine. Partecipa al Gruppo “Cibo” nella Rete delle Università Sostenibili.



Manuela Virtuoso Progettista sociale e orientatrice professionale, specializzata in valorizzazione delle competenze, animazione territoriale e progettazione partecipata. Abituata a far dialogare profit e no profit e stakeholder di età differenti, in qualità di Responsabile Molise Donne Impresa Coldiretti e Coordinatrice interna del Piano del Cibo di Castel del Giudice, è impegnata in progettualità che mirino alla continuità educativa e al riconoscimento della multifunzionalità in agricoltura.

RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo

La rivista RE|CIBO nasce all'interno della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo con l'obiettivo di creare un contesto interdisciplinare di dibattito e di confronto sui temi alimentari. La rivista ospita articoli scientifici ("primi piatti") e divulgativi ("secondi piatti"), e delle rubriche che anticipano temi di ricerca e raccontano progetti ("antipasti"), e che ospitano recensioni e buone, o cattive, pratiche alimentari ("caffè e ammazzacaffè").

Volume 1, Numero 2

Dicembre 2022

