



mangiafin



RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

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 2, Numero 2

Dicembre 2023

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 Maanganelli; 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

CAFFE' E AMMAZZACAFFE': Federico Cuomo, Chiara Spadaro, Alessia Toldo

GRAFICA DI COPERTINA: Margherita Brunori

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE: Angelica Pianegonda. Tommaso Tonet

STAMPA: dicembre 2023

Re|Cbo 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

Di quale formazione abbiamo bisogno per le politiche del cibo?
a cura della Redazione

2 ANTIPASTI

Un assaggio

Afrifoodlinks: Embracing an Innovative Path Towards African Urban Food Policies
Andrea Calori, Luke Metelerkamp e Bianca Minotti

Cosa bolle in pentola

Emplacing food: un progetto di ricerca in corso
Egidio Dansero e Veronica Allegretti

Quasi cotto

Per una food policy policentrica nel Torinese
Karl Krähmer, Luca Battisti, Giaime Berti, Riccardo Bruno ed Egidio Dansero

3 PRIMI PIATTI

Quadro delle competenze per rafforzare le politiche locali del cibo
Mimmo Decaro

Un Sistema Alimentare a prova di pianeta
Eva Alessi ed Erica de Rysky

Dicotomie e riconfigurazioni della governance globale dell'agricoltura
Mauro Conti

Parole per la Laguna. Una lingua madre per l'Atlante del Cibo della Laguna di Venezia
Amerigo Alberto Ambrosi, Cristina Catalanotti, Amina Chouairi, Marta De Marchi,
Alessia Franzese, Alessandra Marcon, Chiara Spadaro

Paesaggi agroecologici rigenerativi: un progetto europeo per co-progettare paesaggi del cibo
Sara Favargiotti, Angelica Pianegonda e Giulia Zantedeschi

Dalle politiche del cibo al territorio, per un parco agricolo per Padova
Giulia Canilli, Catherine Dezio, Giulia Lucertini, Davide Primucci

4 SECONDI PIATTI

6 *Building resilience in city region food systems (CRFS) – the CRFS Assessment and Planning Handbook and Toolkit* 100
Isabella Trapani, Jia Ni, Carmen Zuleta Ferrari, Guido Santini, Roman Malec

15 *UN Food Systems Summit +2 Stocktaking Moment: quali implicazioni per le Politiche Locali del Cibo?* 107
Francesca Benedetta Felici

17 *Politiche alimentari nel Mediterraneo: verso azioni condivise* 113
Andrea Calori, Francesca La Rocca, Bianca Minotti

20 *Food governance e trasformazione dei sistemi alimentari: dai vertici mondiali alle politiche locali* 119
Paolo Venezia

24 *"Politiche locali del cibo tra città e campagna": tavola rotonda al festival Tuttaunaltracosa Padova* 124
Gabriella D'Amico

24 *Politiche locali del cibo oltre la crescita?* 128
Karl Krähmer

5 CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ

Cibo per l'anima

34 *Recensione del volume "Cibi e Poteri" e brevi riflessioni su un'antropologia critica del cibo* 135
Francesca Benedetta Felici

Buone da mangiare

44 *Per una mappatura condivisa delle innovazioni fallite* 139
Francesca Forno

Buone da mangiare

58 *Per una cartografia delle politiche locali del cibo in Italia: le mappe di Re|Cibo 4 e un focus sui Food Desert* 142
Egidio Dansero, Veronica Allegretti e Tommaso Tonet

Editoriale



Editoriale Re|Cibo 4

La Redazione

Apriamo questo nuovo numero di Re|Cibo con una riflessione di Andrea Calori su un tema che ci sembra particolarmente interessante, quello della formazione, al centro in questi mesi di diverse iniziative – alcune delle quali vedono coinvolta anche la nostra Rete Politiche locali del cibo.

Alla formazione è dedicato anche uno degli articoli di questo numero, in apertura della sezione di articoli scientifici – i “Primi piatti” –, completata da due pezzi sul tema della sostenibilità e della governance alimentare, e da due casi studio dedicati alle città di Padova e Venezia.

I “Secondi piatti” (articoli dal taglio divulgativo) spaziano invece da una visione globale – con due contributi sul City Region Food System della FAO e sul processo del Food System Summit delle Nazioni Unite – a contributi di ampio respiro nella prospettiva della decrescita e della sostenibilità, ai report di due incontri sulle politiche alimentari a cui abbiamo partecipato come Rete, a Napoli e a Padova.

Completano il numero, come sempre, le rubriche di apertura – “Antipasti” – e chiusura – “Caffè e ammazzacaffè” –, tra le quali segnaliamo una nuova rubrica a cura di Francesca Forno dal titolo “Maionese impazzita”, dedicata all’analisi dei fallimenti delle innovazioni sociali nel settore agro-alimentare, e una nuova mappatura tematica dedicata ai “Food deserts”.

Di quale formazione abbiamo bisogno per le politiche del cibo?

A cura di Andrea Calori

Negli ultimi anni è cresciuto notevolmente sia l’interesse per le politiche del cibo, sia il numero di esperienze che si definiscono tali. Più recentemente, a fronte di questa crescita, in diverse parti d’Italia sono state organizzate anche iniziative formative: in parte come supporto alle esperienze locali e, in parte, con funzioni più generali di sensibilizzazione per la cittadinanza e di scambio tra diversi contesti.

In questa fase di crescita evidente, ma non ancora formalizzata, è utile avviare una riflessione condivisa circa gli obiettivi e le forme che possono assumere delle attività formative che intendano contribuire alla diffusione e al consolidamento di politiche locali del cibo. Tra l’altro, in Italia la diffusione parallela di esperienze concrete e di attività formative è facilitata anche dalla compresenza in entrambi i casi di un numero significativo di gruppi di lavoro appartenenti a università e centri di ricerca che, a fianco delle proprie attività di ricerca e insegnamento, svolgono ruoli importanti proprio nell’attivazione di istituzioni e attori sociali per la promozione di diverse forme di politiche del cibo. Questa peculiarità, che non riscontra simili caratteristiche in molte altre parti del mondo, rappresenta una risorsa rilevante per tenere insieme pratiche, politiche, formazione e ricerca.

Per capire lo stato della formazione su questi temi, in concomitanza con l'incontro annuale della Rete delle Politiche locali del cibo che si è tenuto a Bari alla fine del gennaio 2024 è stato diffuso un primo questionario per rilevare elementi utili alla comprensione dell'esistente e per stimolare una discussione allargata. Il tema formativo è ripreso anche in altre parti di questo numero di Re|Cibo come ulteriore contributo d'analisi e verso l'individuazione di alcune prospettive e contesti in cui sviluppare la formazione.

Il quadro che emerge è, al momento, molto parziale, ma ragionevolmente rappresentativo delle tipologie a oggi diffuse: cioè corsi relativamente concentrati nel tempo e che assumono diverse forme (corsi intensivi residenziali; corsi di specializzazione per tecnici; corsi promossi da ordini professionali; master universitari; corsi per attivisti, insegnanti, educatori; ecc). Oltre a corsi articolati in diverse giornate o lezioni tematiche, esiste poi un più ampio numero di attività che, nei contenuti e nelle modalità comunicative, non differiscono in modo sostanziale dai "corsi" veri e propri, anche se non sono proposti come tali. Il riferimento è, ad esempio, a iniziative pubbliche (cicli di conferenze, seminari, visite sul campo, ecc.) che, nella maggior parte dei casi, sono inserite all'interno di progetti finanziati o di iniziative sociali "dal basso" nelle quali, analogamente alla maggior parte dei corsi, generalmente si associano parti introduttive che definiscono il campo di interesse delle politiche del cibo, la descrizione di casi di studio e la testimonianza di esperienze.

Buona parte di questi corsi sono delle prime esperienze, dei "numeri zero" di cui è utile discutere in termini di capitalizzazione, di consolidamento dei contenuti e dei modi, e di commento sugli effetti che ciascuno di essi ha prodotto.

Politiche del cibo, un mondo di differenze

Per contribuire a mettere ordine rispetto al tema della formazione in termini di obiettivi, destinatari, contenuti e modalità, è utile riconsiderare

che cosa è una "politica del cibo", tenendo conto che questo nome viene sempre di più assegnato a esperienze che hanno origini molto diverse, così come diverse sono le loro declinazioni.

In molti casi si tratta di iniziative pubbliche che danno un nome differente ad attività che già si fanno come parte dei compiti istituzionali propri del Comune (es. gestione della ristorazione scolastica, piani del commercio, pianificazione spazi aperti a destinazione agricola, ecc.). In altri casi queste iniziative vengono riorientate introducendo nuovi obiettivi (es. il biologico; il Km 0; un maggiore recupero di eccedenze alimentari; ecc.) o a motivo di un cambio di Giunta, o a fronte di un maggiore investimento comunicativo.

Numerose poi sono le situazioni in cui attori sociali o economici realizzano un progetto (es. un mercato; un sistema di recupero e redistribuzione di eccedenze alimentari; un percorso educativo; ecc.) grazie alla partnership con un ente locale che partecipa utilizzando le sue prerogative istituzionali e i suoi strumenti (es. messa a bando; patrocinio; supporto amministrativo; ecc.). In qualche caso si sviluppano forme di coordinamento tra settori diversi dell'Amministrazione, si promuovono percorsi di consultazione o partecipazione con attori del territorio variamente scelti o si producono documenti che contengono principi, indirizzi o obiettivi generali che intrecciano tra loro compiti degli enti locali e questioni rilevanti per il miglioramento del sistema alimentare (es. minori impatti ambientali; maggiore accesso e equità; redistribuzione del valore lungo la filiera; ecc.).

Si tratta evidentemente di un contesto in grande crescita che sollecita l'interesse di moltissimi soggetti e che, per la complessità dei temi coinvolti, si presta a un ampio numero di sperimentazioni che intrecciano tra loro questi temi, o che ridefiniscono ambiti molto consolidati entro nuove cornici di senso. Però, a fianco di questo fermento, una delle ragioni fondamentali che ha dato origine al tema stesso delle "politiche del cibo" rimane in larga parte disattesa o appena abbozzata. A parere di chi scrive, infatti, risulta ancora poco diffusa la prospettiva di contribuire alla

maggiore sostenibilità sociale, economica e ambientale dei sistemi alimentari partendo da “approcci locali” e inquadrando tutte le competenze settoriali riguardanti i sistemi del cibo che sono in capo ad un’istituzione entro un quadro di governance unitaria. L’idea originaria di una “politica del cibo”, infatti, è sostanzialmente questa.

Questa condizione dipende da diversi fattori: il grande ritardo che si registra in Italia sui temi della sostenibilità; la poca consapevolezza delle profonde e articolate interrelazioni che esistono tra sistema del cibo e sostenibilità, l’idea diffusa che quando si parla di “sistema del cibo” (o anche di altri “sistemi”) ci si riferisca a cose fumose e poco concrete, e la percezione che ciò che si può fare su questi temi a livello locale sia poco rilevante. E questo solo per nominare alcuni dei fattori in campo, che attingono prevalentemente ai temi legati al cibo.

Sullo sfondo di tutto ciò, infatti, va considerata anche la diffusa difficoltà strutturale di operare per progetti integrati e di lungo respiro, e di implementare prassi in cui vengono concatenati obiettivi, strumenti di programmazione e monitoraggio, comunicazione, ecc. Difficoltà che caratterizza larga parte delle nostre amministrazioni pubbliche, ma anche l’azione di molta parte degli attori socioeconomici quando sono impegnati in attività di rilevanza pubblica che vanno oltre l’attività di ciascuno di essi considerato singolarmente.

Le dimensioni orizzontali e verticali della formazione

A fronte di questa grande vitalità - e, al contempo, considerati questi limiti rimane sempre viva la domanda: “Che fare?”.

Che cosa fare, ad esempio, per rafforzare tutte le sperimentazioni esistenti; a partire dalle molte che vengono definite politiche ma che, più correttamente, dovrebbero essere definite pratiche? O cosa fare affinché istituzioni di livello superiore creino o rafforzino politiche e strumenti che rendono maggiormente abili gli attori locali nel governare questioni strutturali in un’ottica di sussidiarietà? O, ancora, cosa fare per far crescere la

consapevolezza della rilevanza delle questioni in gioco connesse con un diverso modo di governare i sistemi alimentari (i diritti umani, la lotta al cambiamento climatico, il peso di interi settori economici, ecc.) nelle arene politiche dal locale al globale?

È chiaro che, a fronte di questioni complesse, le risposte non possano essere semplici né tantomeno uniche. E, come spesso accade, se le questioni in gioco sono di questa natura, dovrebbe essere quasi banale ricordare che servono azioni nel breve, medio e lungo termine.

Circoscrivendo il campo degli argomenti proviamo qui a dire qualcosa in merito al contributo che possono dare attività di tipo formativo; in modo da stimolare il dibattito con tutti gli interessati e le interessate.

Se fino a qui abbiamo parlato di varietà di temi, di prevalenza degli approcci settoriali, ma anche di spinte all’integrazione e di tensione alla complessità, si pone subito una questione di fondo. È possibile tenere insieme in un curriculum formativo sia il necessario livello di dettaglio che richiede la conoscenza di strumenti istituzionali settoriali caratterizzati da una grande quantità di leggi e regolamenti di diverso ordine e grado, sia un addestramento robusto agli approcci e agli strumenti propri del pensiero della complessità che caratterizzano la sostenibilità? Semplificando: è possibile tenere insieme tutte le necessarie componenti settoriali e “verticali” del sistema che vorremmo governare con quelle che potremmo definire trasversali e “orizzontali”?

A fronte di questa domanda la risposta è necessariamente no; perché non è materialmente possibile e non ha neanche senso che in un curriculum formativo si preveda la conoscenza specifica delle leggi, regolamenti, strumenti e passaggi formali che sono necessari a costruire e implementare tutte le politiche di settore connesse con la dimensione locale dei sistemi del cibo. D’altra parte, quando si parla di politiche non si parla di definire solo principi o idee - magari confondendole con degli obiettivi -, ma di connetterle alle dimensioni tecniche, gestionali e amministrative che permettono a questi principi e idee di concretizzarsi nelle varie forme dell’azione istituzionale. In un contesto formativo, quindi, è necessario

entrare nello specifico di queste dimensioni che costituiscono la strumentazione di base per il funzionamento di un'istituzione. E, quindi, delle politiche. E non si può pensare che la costruzione di una politica locale del cibo possa essere supportata sul piano formativo solo dalla conoscenza di "buone pratiche".

Rimane però la questione di fondo, che è legata al fatto che l'idea di costruire e implementare politiche del cibo a tutti i livelli, compresa quella locale, nasce dalla tensione verso il governo del sistema alimentare nella sua complessità e non dal solo - pur necessario - lavoro settoriale. Quindi, anche in una formazione di carattere più settoriale, non ci si dovrebbe limitare alla somministrazione di contenuti tecnici, a cui aggiungere la conoscenza di nuovi target normativi *green* o *social*, o ai temi delle conformità ai parametri ESG (acronimo di "Environmental", "Social" e "Governance"). Anche questi elementi, così come tutte le componenti tecnico-amministrative di carattere settoriale, hanno un senso nella prospettiva di contribuire a una migliore sostenibilità del sistema alimentare e, quindi, sono meritevoli di una formazione. Ma chiaramente, né la capacità progettuale né, soprattutto, la spinta a cambiamenti di carattere sistemico come quelli che sono qui in gioco può avvenire solo attraverso la sola aggiunta di parametri correttivi o l'adeguamento agli ultimi riferimenti normativi di settore.

Questo è l'approccio *end of pipe* che caratterizza molta della recente proliferazione di corsi per "leader in ESG e sostenibilità" di cui si legge in diversi dei mondi che si sono recentemente affacciati ai problemi della sostenibilità, e da cui è opportuno differenziarsi per costruire qualcosa più solido, progettuale e più propriamente "sostenibile".

La progettazione di percorsi formativi orientati a una politica del cibo dovrebbe piuttosto includere una parte rilevante dedicata alle ragioni profonde e strutturali che rendono urgente una spinta alla sostenibilità in tutti gli ambiti delle nostre socioeconomie, compreso il sistema del cibo. Se è relativamente da pochi anni che si stanno introducendo temi come la lotta agli sprechi alimentari, la riduzione degli impatti climatici, l'atten-

zione per la stagionalità degli alimenti, la diminuzione dei rifiuti alla fonte e le varie declinazioni del diritto al cibo, è perché, fino ad anni altrettanto recenti, non si percepivano questi come temi meritevoli di consenso ad operare, a sviluppare tecniche, a definire forme di regolazione e, quindi, a formare persone orientate in queste direzioni. Tutto ciò per dire che questa componente, che potremmo definire "dei fondamenti e dei fini", può essere dimensionata diversamente a seconda dei contesti formativi, ma dovrebbe mantenere la sua rilevanza sotto il profilo della trasmissione del senso. E, pur nell'ampia varietà di modalità didattiche che può assumere una formazione sulle politiche del cibo, sarebbe molto utile che questa componente fosse pensata in modo quanto più possibile interattivo e dialogico; proprio al fine di contribuire a destrutturare e riorientare pensieri e prassi ereditati da approcci che non rispondono più a molti dei bisogni che caratterizzano le nostre società e gli ambienti in cui viviamo.

Chi pensiamo di formare?

Quanto è stato detto finora attiene soprattutto al bilanciamento tra la dimensione "verticale" della specializzazione tecnica e quella "orizzontale" dei fondamenti e dei fini; considerando come un dato implicito il fatto che i destinatari di attività formative siano soprattutto il personale delle pubbliche amministrazioni e persone che gravitano intorno alle attività di queste ultime. E, soprattutto, dando per scontato che i destinatari delle azioni formative debba essere il personale degli enti locali.

In realtà, il mondo delle istituzioni comprende una galassia di soggetti estremamente differenziati, che vanno dalle agenzie internazionali al piccolo Comune, a istituzioni che si interfacciano direttamente con i cittadini ad altre che hanno funzioni tecniche, strumentali, di supporto o di missione. Non tutte hanno o possono avere un ruolo nell'ambito di politiche locali del cibo, ma è altrettanto vero che la dimensione locale di queste politiche non coincide con le competenze degli enti locali così come essi sono definiti nel Testo Unico degli enti locali (Dlgs 267/2000). La possi-

bilità di operare sul sistema del cibo con un approccio locale dipende infatti anche da politiche che possono essere messe in atto solo - o in prevalenza - da istituzioni di livello superiore (Regioni, Stato, ecc.) o da agenzie tecniche o, ancora, attraverso politiche concorrenti tra i diversi livelli istituzionali. La formazione per il personale di tutte queste istituzioni richiede necessariamente declinazioni specifiche che solo in parte coincidono con le necessità formative di un ente locale, ma che sono di importanza strategica.

A ciò si aggiunge che la grande varietà di attori che lavorano con gli enti locali richiedono, da un lato, la consapevolezza delle prerogative e del funzionamento di questi enti e, dall'altro, anche la conoscenza delle dimensioni tecniche, normative e motivazionali che sono specifiche di ciascuno di questi mondi: professionisti, soggetti del Terzo Settore, agricoltori, imprese, mondo del commercio, scuole, università, associazioni professionali e di categoria, ecc. E ciò al fine di aumentare la possibilità che gli elementi di interesse o di innovazione che ciascuno di essi porta in un'arena pubblica mediante le proprie pratiche possano contribuire anche a politiche differenti. Pensare formazioni specifiche per tutti questi attori è importante perché i loro diversi apporti hanno una rilevanza strategica per le politiche del cibo: non solo sul piano del consolidamento delle loro pratiche - senza le quali buona parte delle politiche non sarebbe neppure pensabile -, ma anche nella prospettiva di sostenere forme di innovazione istituzionale.

Un ragionamento a parte, infine, va fatto per il personale politico *latu sensu*, per il quale il bilanciamento tra i diversi contenuti formativi dovrebbe, forse, ragionevolmente concentrarsi più sul lato dei fondamenti e dei fini, che attiene più propriamente alla dimensione politica delle politiche, e sulla conoscenza di casi ed esperienze che ispirino scelte orientate ai quegli stessi fini.

Qualche considerazione di sintesi

Volendo riassumere alcune delle questioni di fondo che stanno dietro alle domande poste in questo articolo ci pare utile sottolineare almeno due cose.

Da un lato l'importanza di una discussione ampia rispetto alla rilevanza delle questioni in gioco. Se i temi sono tanti, sono influenzati e hanno impatto su questioni molto rilevanti a tutti i livelli (i diritti umani, il clima, l'uso delle risorse, la sopravvivenza di interi settori economici, ecc.) e richiedono un ragionamento complessivo, altrettanto ampia deve essere la discussione ma anche l'offerta formativa. Il tema non riconducibile a "che corsi di formazione organizzare tenendo dentro tutto e tutti", ma attiene alla necessità e alla capacità di articolare un'offerta formativa molto ampia e non riconducibile ad un "modello di corso", per quanto articolato. Un'offerta diversificata per competenze; contesti sociali, economici e istituzionali; orientata all'analisi e all'azione; che vada dal consolidamento di basi culturali ampie fino all'individuazione di tecniche specifiche; non basata solo sui contesti e sulle caratteristiche specifiche di ciò che chiamiamo politiche del cibo, ma connessa al più ampio mondo della sostenibilità e dei suoi strumenti.

E tutto ciò non solo perché non ci può essere una sola risposta formativa a tale complessità, ma anche per evitare la formazione di una nicchia formativa dedicata agli "appassionati del genere" che rischia di ripetere formule simili in contesti molto diversi. Inoltre, osservando ciò che accade su altri temi di sostenibilità, per arginare sul nascere fenomeni come la già citata proliferazione di corsi per "leader in ESG e sostenibilità" a cui si è accennato in un paragrafo precedente che, per loro stessa concezione, non possono essere disruptive come il marketing del *greenwashing* racconta.

Da un altro lato, in un'ottica più strutturale e di lungo periodo, tutto ciò va inquadrato nella prospettiva di una formazione che comprenda anche le scuole primarie, secondarie e la didattica universitaria, intrecciandosi con i rispettivi curricula. Chiaramente le prospettive sono diverse e, se a

livello universitario può avere un senso la predisposizione sia di singoli insegnamenti, sia di interi curricula che formino ai diversi mestieri connessi con le politiche del cibo, questa prospettiva non si pone per la scuola primaria e per buona parte di quella secondaria; se non nel più ampio quadro dell'educazione alimentare, alla sostenibilità e alla cittadinanza globale che dovrebbe coinvolgere ogni persona come individuo, anche al di là di un contesto di politiche.

Nondimeno, se si riprendono le premesse poste a questo articolo - cioè il pensiero sistemico e della complessità, la sostenibilità in senso proprio e la conoscenza delle componenti e delle dinamiche del sistema alimentare - si può dire che i temi di cui tratta Re|Cibo possono integrarsi e contribuire al sempre maggiore arricchimento del nostro sistema formativo nazionale, quantomeno come chiavi di lettura per molte materie di insegnamento sia nella scuola secondaria sia, a maggior ragione, nel contesto universitario.

Poste queste domande e fatte queste considerazioni, ci pare che emergano le basi per l'avvio di una discussione ampia che merita il coinvolgimento non solo di chi, professionalmente, organizza attività formative ma anche di chi ha fatto esperienze a diverso livello vedendone debolezze e potenzialità. E questo sia per pensare a qualcosa che non c'è e a cui bisogna rispondere con offerte adeguate, sia per connettersi a quanto già c'è al fine di produrre reciproco arricchimento e consolidamento. E, come detto sopra, per evitare il rischio di una formazione pensata per una "nicchia di appassionati" che rischierebbe di contribuire in modo limitato all'obiettivo originario e ultimo di una politica del cibo: cioè il rafforzamento delle capacità di governare il sistema del cibo nel suo complesso con approcci locali, come contributo ad una maggiore sostenibilità sociale, economica e ambientale del nostro modello di sviluppo.

Antipasti



Afrifoodlinks: Embracing an Innovative Path Towards African Urban Food Policies

Andrea Calori, EStà – Economia e Sostenibilità

Luke Metelerkamp, Environmental Learning Research Centre, Rhodes University, Grahamstown, South Africa

Bianca Minotti, EStà – Economia e Sostenibilità

Introduction:

AfriFOODlinks is a transformative initiative revolutionizing urban food systems in 65+ African and European cities. Challenging traditional research models, it prioritizes African-led approaches, focusing on inclusivity and aligning solutions with stakeholders' needs. This collaborative effort targets multifaceted challenges in African urban food systems, emphasizing the importance of informal systems, empowering women, youth, and small-scale entrepreneurs for economic growth and inclusion. By fostering citizen-led platforms and partnerships, AfriFOODlinks aims to reshape governance structures, promoting inclusive dialogue and policy development for food security and environmental sustainability. The project focuses on knowledge creation, governance enhancement, environmental regeneration, entrepreneurial empowerment, and fostering EU-AU partnerships to drive resilient urban food systems. This visionary initiative aims to amplify African voices globally, promoting fair trade practices and scaling innovative solutions through shared methodologies. AfriFOODlinks stands as a pioneering force, fostering sustainable and equitable urban food systems across continents.

The project:

AfriFOODlinks represents a paradigm shift in addressing the challenges

of equitable food provision in African cities. This groundbreaking initiative advocates for a transformative approach to conducting research within the continent, challenging the existing paradigms and theories inherited from external institutions. It's time for African research entities to lead the charge, leveraging their experiences and perspectives to reshape the discourse on urban food systems. Endowed with abundant resources and opportunities, Africa stands as a fertile ground for pioneering new solutions to its inherent challenges. AfriFOODlinks, a collaboration between African and European institutions, aims not only to revolutionize food system governance but also to overhaul the research landscape between these continents. By uniting leading scientific teams, food system practitioners, advocacy groups, and local governments committed to progressive urban food policies, the project seeks to impact over 65 cities, fostering inclusive and sustainable governance models.

This innovative project approaches research differently, engaging end-users such as political actors, stakeholders, and the general populace in co-creating solutions. It's a departure from conventional methods, prioritizing the alignment of research with the needs of those it aims to benefit. This innovative approach blends the co-generation of knowledge with collaboration for implementation. Focusing significant investment into the real-world application of co-generated knowledge, AfriFOODlinks

is working with researchers and city officials to initiate tangible food system interventions at a city level. Careful monitoring and evaluation of these, seeks to support Cities in the mobilization of investment the so urgently need to scale their responses to the food system challenges they face.

AfriFOODlinks integrates the expertise of ICLEI, the Milan Urban Food Policy Pact and a coalition of leading food systems researchers, facilitating city engagement, knowledge sharing, and pioneering approaches that surpass existing standards. The urban transition in Africa presents significant challenges, with rapid population growth leading to increased food insecurity and malnutrition. However, the issue isn't solely about food production but also revolves around equitable access to nutritious food and combating the rise of obesity and non-communicable diseases in African cities. While African cities are increasingly gaining attention for their urban challenges, the focus on food-related issues within urban planning remains limited. Through AfriFOODlinks, cities are pushing to reimagine their mandate around food and reframe the narrative that local governments have limited role to play when it comes to ensuring cities right to food is upheld.

Urbanization in Africa has intensified consumption patterns, straining water and land resources, threatening biodiversity, and amplifying environmental concerns. The surge in packaged food consumption has led to increased waste production, escalating the environmental footprint of food systems. Addressing these challenges necessitates investment in circular business models and infrastructures to create sustainable, resilient, and low-impact systems. The COVID-19 pandemic shed light on the vulnerabilities within African urban food systems. African cities faced food loss, price hikes, limited food availability, and increased vulnerability among certain segments of the population. However, the crisis also highlighted the resilience displayed by local actors, including civil society and informal systems, in mitigating the impact.

Empowering women and youth is crucial in harnessing the potential of Africa's urban demographic shift. Women constitute a significant portion of the urban workforce, particularly in the informal economy but face barriers due to socio-economic constraints, cultural norms, and unequal access to resources. Similarly, Africa's burgeoning youth population requires increased investment in entrepreneurship and job creation to unleash their potential. The burgeoning urban food markets in Africa offer vast economic opportunities. However, the role of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) is impeded by challenges such as limited finance, infrastructure, and disorganized value chains. Creating an enabling environment within which sustainable and employment intensive local enterprises can flourish is pivotal for economic inclusion and growth across the continent. A policy and investment environment which celebrates local fresh produce markets and enhances the ability of the informal economy to compete with large-scale agri-food companies is key. Addressing the systemic challenges within African food systems necessitates cohesive governance structures, effective systems of accountability and the integration food policies into urban planning. Despite growing awareness among city authorities, there remains a lack of capacity and institutional frameworks to effect substantial change. Additionally, the existing governance tends to favor powerful corporations and larger retail chains, often overlooking the real benefits offered by smaller-scale food systems actors predominant in African cities.

The confluence of climatic, health, and political crises has amplified concerns regarding the resilience of African food systems. Structured, targeted responses are imperative to navigate these challenges and instill robustness within the food systems that cater to the majority in African cities - the informal and semi-formal systems. In summary, AfriFOODlinks endeavors to revolutionize African urban food systems by bridging the gap between research and action, fostering inclusivity, and prioritizing the needs of diverse stakeholders. Through collaborative efforts, innovative strategies, and reshaped governance, it aspires to pave the way for

sustainable and equitable urban food systems in Africa.

AfriFOODlinks is a visionary initiative dedicated to revolutionizing urban food systems in 65+ cities across Africa and Europe. The project focuses on direct food system transformation in 5 African Hub Cities and collaborates with 10 African and 5 European Sharing Cities. These cities, diverse in size, language, and economic functions, engage in mutual learning, co-designing pilot projects to drive implementation within their unique contexts. AfriFOODlinks aims to establish these cities as beacons of inspiration by developing novel practices, methodological guides, and awareness toolkits. The LINCS value framework, emphasizing Learning, Inclusivity, Novelty, Collaboration, and Sustainability, forms the core of project activities. The initiative is guided by a visionary objective, envisioning thriving cities where food systems and nutrition are integral to local governance agendas. This involves citizen-led multi-stakeholder governance platforms that foster inclusive dialogue and policy development for food and nutrition security while addressing environmental impacts.

To achieve its vision, AfriFOODlinks has delineated five overarching objectives, implemented through seven work packages:

1. Building Action-Oriented Knowledge Bases: Focusing on place-based knowledge creation to empower local actors in driving resilient urban food systems.
2. Enhancing Multi-Stakeholder Food Governance Platforms: Strengthening governance processes in cities to support diverse and vulnerable voices in policy development.
3. Improving Specific Food Environments: Conducting socio-technical experiments to enhance physical and economic access to nourishing foods while promoting environmental regeneration.
4. Empowering Small-Scale Entrepreneurs: Facilitating the growth of circular food businesses by overcoming barriers and enabling access

to finance and training.

5. Facilitating EU-AU Partnerships for Mutual Learning: Engaging with existing projects and fostering partnerships to spread fair trade practices and amplify African voices in global urban food agendas.

AfriFOODlinks is committed to innovation, grounding itself on African-led initiatives and partnerships, recognizing multiple knowledge sources, and employing real-world experiments to influence food environments positively. The project is poised to elevate its innovative solutions to a broader scale and aims to empower network cities through shared methodologies and training packages.

The project is coordinated by ICLEI Africa and Funded by The European Union. Here's the list of the 28 partners involved in the project:

- ACRA
- African Population and Health Research Center
- African Centre for Cities at University of Cape Town
- Agence de Financement et de Promotion des Petites and Moyennes Entreprises
- Agence du Developpement Economique Urbain
- CIRAD
- Centre for Food Policy, City, University of Londono
- Comune di Milano, Milan Urban Food Policy Pact
- EStà – Economia e Sostenibilità
- Food Rights Alliance
- Institut de Recherche en Sciences Appliquees et Tehnologie
- HIVOS
- ICLEI

- ICLEI Europe
- Inades- Formation Burkina
- Institut de Recherche pour le Developpement
- Institut National de Nutrition et de Technologie Alimentaire
- Jaramogi Oginga Odinga University of Science and Technology
- Oribi
- Rete Semi Rurali
- Rikolto
- Shona
- SA Urban Food and Farming Trust
- UNESCO Chair in World Food Systems and L'intitut Agro
- University of Ghana
- Women in Sustainable Enterprise (WISE)
- Consent
- Ligue des Consommateurs du Burkina

References:

<https://afrifoodlinks.org/>



Emplacing food: un progetto di ricerca in corso

Egidio Dansero, Università di Torino, Dipartimento di Culture, Politiche e Società
Veronica Allegretti, Università di Torino, Dipartimento di Culture, Politiche e Società

Il progetto di ricerca di interesse nazionale “PRIN - Emplacing Food Narratives, policies and spaces in Italy. Rethinking the territorial dimensions of food, in the challenges of justice, sustainability, cultural identity and local development”¹, avviato nel giugno 2022, ha come principale obiettivo il ripensamento critico della relazione cibo-spazio, con particolare attenzione al ruolo delle scale urbane e locali, al fine di fornire un contributo critico e operativo all'elaborazione di nuove politiche alimentari mirate ad un'ampia gamma di dimensioni del sistema alimentare, quali la povertà alimentare, la democrazia e la giustizia alimentare; il nesso cibo-salute; l'impatto ambientale e il cambiamento climatico; i rapporti produzione-consumo, la gestione del paesaggio, il consumo di suolo; l'innovazione tecnologica nelle catene alimentari; le identità e i valori culturali e sociali legati al cibo.

Il progetto raggruppa un ampio team di ricerca, coinvolgendo cinque unità locali legate alle università di: Catania (responsabile Donatella Privitera); Milano Bicocca (responsabile Elena Dell'Agnese), Salento (responsabile Fabio Pollice), Pisa (responsabile Michela Lazzeroni), Torino (capofila, responsabile nazionale Egidio Dansero). Partecipano attivamente

al gruppo di ricerca, oltre a docenti di discipline geografiche, anche ricercatrici e ricercatori delle discipline antropologiche, economiche (e in particolare economia agraria), giuridiche, politiche e sociologiche.



Figura 1 – Il logo del progetto

Un primo esito del progetto è la pubblicazione del numero monografico della Rivista Geografica Italiana², in cui si propone una lettura trasversale dei contributi, espressione di approcci e punti di ingresso differenti: “problematizzando il cibo e i diversi valori ad esso associati, per poi

¹ Per maggiori informazioni, è possibile consultare il sito web del progetto: <https://www.emplacingfood.unito.it/>.

² Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023, Issn 0035-6697, pp. 5-16, Doi: [10.3280/rgioa4-2023oa16842](https://doi.org/10.3280/rgioa4-2023oa16842).

considerare il modo di pensare lo spazio e riflettere sulla 'collocazione' del tema cibo nel dibattito contemporaneo, confrontandoci con il modello analitico dell'emplacement proposto da Barron et al. (2020)" (Battisti et al., 2023, p.6).

È in preparazione un volume sul tema "Vino, heritage, territorio", focalizzato su quali conseguenze territoriali, ambientali, demografiche e sociali comporta il processo di patrimonializzazione del vino e quali gli esiti della produzione di vino sul processo di patrimonializzazione del territorio (relative al settore del turismo, in termini di variazione dei prezzi e di ultra specializzazione produttiva).

All'interno della ricerca, che adotta approcci e metodologie differenti, sono in preparazione diversi casi studio territoriali, considerando aree urbane metropolitane, città medio-piccole e territori diffusi e tematici. Questi ultimi in particolare si concentrano su aree caratterizzate da produzioni altamente riconoscibili e che rappresentano processi di branding territoriale. L'analisi dei casi studio si concentra su tre obiettivi: analizzare i sistemi territoriali del cibo attraverso la ricostruzione delle dinamiche di contesto e degli attori coinvolti; analizzare i processi di policy locali legati al cibo; analizzare le narrazioni e i discorsi legati al cibo, come rappresentato nella Figura 2. Gli esiti saranno raccolti in un volume di analisi comparata.

Il progetto Emplacing Food prevede anche la costruzione di un Food Policy Atlas, che mappa e rappresenta le politiche del cibo formalizzate e in via di costruzione, prendendo in considerazione tre scale territoriali:

- il livello internazionale e macroregionale, esaminando il grado di riconoscimento del diritto al cibo nei trattati internazionali e nelle fonti derivate di organizzazioni sovranazionali regionali come l'ONU e l'Unione Europea (UE). Si analizza se il diritto al cibo sia riconosciuto in modo esplicito o implicito nei trattati, e se vi siano disposizioni specifiche per la tutela della sicurezza alimentare e dell'agro-biodiversità.

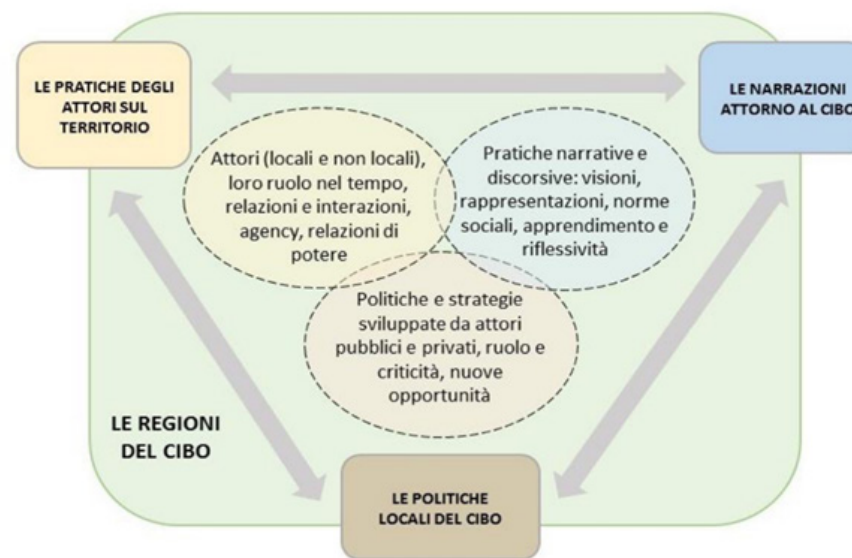


Figura 2 – Ambiti, dinamiche e interconnessioni dei processi territoriali attorno al cibo, in Lazzeroni, Berti, Bruno e Rossi, (2023).

Inoltre, si indaga se le fonti derivate, come i regolamenti e le direttive dell'UE, riconoscono il diritto al cibo e se vi sono disposizioni specifiche per la tutela della sicurezza alimentare e dell'agro-biodiversità;

- il livello nazionale comparato, con particolare riferimento all'area mediterranea (Italia, Spagna, Portogallo, Francia e Grecia) e dell'America del Sud (Brasile, Venezuela, Colombia, Ecuador, Perù). Il Food Policy Atlas servirà a mappare se e in che forma il diritto al cibo è riconosciuto esplicitamente o implicitamente nella Costituzione di ciascuno Stato, se è prevista la tutela della sicurezza alimentare e dell'agro-biodiversità e si fa riferimento al concetto di sovranità alimentare (e con quali esiti);
- il livello locale, dei casi studio territoriali considerati (aree metropolitane, città medio-piccole e territori diffusi).

In sintesi, il progetto Emplacing Food mira a costruire nuova conoscenza multidisciplinare sul tema del cibo e delle politiche locali del cibo, fornendo un avanzamento teorico sul ruolo del territorio e dei processi di territorializzazione all'interno di questi strumenti.

Bibliografia

Battisti, L., Dansero, E., Epifani, F., Graziano, T. (2023). Emplacing food, ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio. Prospettive di ricerca – Emplacing food, or rethinking the food-space relationship. Research perspectives, *Rivista Geografica Italiana*, CXXX(4): 5-16.

Lazzeroni, M., Berti, G., Bruno, R. G., Rossi, A. (2023). Le regioni del cibo: processi, politiche, narrazioni – Food regions: processes, policies, narratives, in *Rivista Geografica Italiana*, CXXX(4): 152-171.



Per una food policy policentrica nel Torinese

Karl Krähmer, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Luca Battisti, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Giaime Berti, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Riccardo Bruno, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Egidio Dansero, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Lo spazio del cibo oggi è molto di più di una relazione tra un centro urbano che consuma e un'area rurale circostante che produce, ammesso che sia mai stato una realtà così semplice. Nel tempo i flussi del cibo si sono complessificati, con le estensioni globali delle reti di approvvigionamento, l'urbanizzazione delle campagne, nonché i tentativi di un ritorno ad una necessariamente ridotta produzione di cibo nello spazio più strettamente urbano. La maggior parte dei processi di costruzione di politiche urbane del cibo fanno riferimento a situazioni monocentriche, con una città centrale che svolge un ruolo di riferimento per un territorio più ampio. Per quanto sia consolidato che il territorio municipale abbia un senso limitato - salvo casi particolari come, in Italia, il caso di Roma, dato il suo territorio con le sue caratteristiche dimensionali e agronomiche - di fatto questo rimane il principale riferimento. Anche in un approccio di City Region Food System (CRFS), quale quello proposto dalla FAO e RUAF¹, il modello concettuale sembra essere quello di un centro circondato da un ampio territorio (areale e reticolare) di riferimento.

In questo scenario, una politica del cibo monocentrica può svolgere alcu-

ne funzioni rilevanti - in quanto ovviamente anche in uno spazio di flussi reticolari più complessi, il luogo nodale che, ad esempio, una città come Torino occupa, permette di prendere una serie di decisioni sui flussi che la attraversano - ma mostra anche tutti i suoi limiti, innanzitutto quello di essere eccessivamente focalizzata sul lato dei consumi e sul solo agglomerato urbano principale come attore di policy.

Sembra pertanto promettente in questo contesto storico e in un territorio come quello torinese, esplorare il senso e le possibilità di una politica del cibo policentrica ad una scala metropolitana o di città regione.

Nell'ambito della più ampia progettualità dell'Atlante del Cibo di Torino metropolitana, e in particolare grazie al PNRR-Agritech² e al PRIN Emplacing food³, il gruppo di ricerca del Food Studies Lab⁴ sta lavorando a

² <https://agritechcenter.it/>

³ <https://www.emplacingfood.unito.it/>

⁴ Il Food Studies Lab raggruppa numerose ricercatrici e ricercatori del Dipartimento Culture Politiche Società, con un nucleo centrale che è il principale animatore dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana.

¹ <https://ruaf.org/focus-area/city-region-food-systems/>

questa ipotesi in un percorso di ricerca-azione che fa riferimento all'approccio del CRFS. Per quanto quest'ultimo sia definito come il sistema territoriale effettivo di cibo da produzione e consumo, in un territorio quindi definito da questi flussi e relativi attori e non dai confini amministrativi, si è in questo caso scelto di dare peso al confine amministrativo del CRFS, in quanto l'accento è sul lato delle politiche e non dell'analisi pura. Non si tratta tanto di capire quale sia effettivamente il sistema del cibo della regione urbana torinese, quanto piuttosto di contribuire alla costruzione collettiva di politiche per riorientare, per quanto possibile alla scala locale, questo sistema verso una maggiore sostenibilità, rafforzando così le istituzioni che lavorano ad una scala intermedia tra quella municipale e quella regionale.

Questa ricerca si inserisce nel quadro di una pluriennale collaborazione con la Città Metropolitana di Torino - ufficialmente partner dell'Atlante del cibo dal 2020, ma che sin dall'inizio ha contribuito alla sua impostazione - con cui si è avviato nel 2015 il processo Nutrire Torino Metropolitana⁵⁶, fatto proprio dal primo piano strategico della Città Metropolitana (PSM 2018-20)⁷, in una specifica azione (6.3), alla quale però non è stato dato seguito. Il successivo PSM 2021-23⁸, pur all'interno di sguardi innovativi sul territorio metropolitano, non dedica infatti particolare attenzione al tema del cibo. Tuttavia, nella sua revisione attualmente in corso verso il nuovo PSM 2024-26⁹, al tema viene data una maggiore rilevanza,

anche nel tentativo di allinearsi con l'Agenda metropolitana di sviluppo sostenibile¹⁰. Quest'ultima, infatti, riserva invece grande attenzione all'“ecosistema del cibo”, dedicando una delle missioni (1.3) a “Realizzare la transizione verso un sistema alimentare rigenerativo per l'ambiente, sano, inclusivo e accessibile”¹¹. In questo modo, la Città metropolitana di Torino, oltre ad un lavoro di promozione e accompagnamento a diversi costituendi distretti del cibo, riprende un'attenzione alle politiche locali del cibo, anche nel confronto con altre Città metropolitane - come quelle di Roma, Bari e più recentemente Cagliari - che si sono variamente attivate sul tema.

In accordo con la Città metropolitana si è dunque avviato un percorso di ricerca-azione che si sviluppa principalmente attraverso delle interviste e dei workshop territoriali in diversi dei principali centri del Torinese, come Chieri (firmataria del MUFPP nel 2019), Ivrea, Settimo Torinese e altri ancora da definire, in modo da coprire buona parte del territorio dell'ex Provincia, almeno per la parte collinare e di pianura. In ciascuno di questi incontri da mezza giornata ciascuno, si svolgono quattro tavoli di lavoro paralleli, che coinvolgono stakeholder attivi in diverse fasi del sistema del cibo, includendo gli stessi enti locali. I tavoli sono articolati in: (1) Diete sostenibili e accessibilità per tutte e tutti (pratiche di consumo sostenibile, ambiente alimentare e contrasto alla povertà alimentare e agli sprechi alimentari), (2) Produzione agricola e la crisi climatica (contrasto a rischi come siccità e alluvioni, evoluzione verso pratiche produttive sostenibili), (3) Distribuzione, trasformazione e filiere (sostenibili, eque, ancorate nel territorio, relazioni con reti lunghe e riduzione dello spreco alimentare), (4) Strategie di cambiamento e processi di governance (da educazione e sensibilizzazione a politiche e strategie collettive, il ruolo della scala e della città metropolitana). Attorno a ciascuno di questi quattro temi, si

5 <http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/politiche-alimentari/nutrire-to-metro>

6 <https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/44/nutrire-torino-metropolitana-verso-una-politica-alimentare-locale>

7 <http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/sviluppo-economico/piano-strategico/piano-strategico-1820>

8 <http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/sviluppo-economico/piano-strategico/vision>

9 <http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/sviluppo-economico/piano-strategico/verso-nuovo-psm>

10 <http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/ambiente/agenda-metro-svil-sostenibile/amsvs>

11 http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/risorse/ambiente/dwd/agenda-metropolitana/WEB_agenda_sviluppo_sostenibile_A4_MISSIONI.pdf

individuano in modo dialogico le questioni e problematiche che il territorio in questione presenta e si sviluppano ipotesi su quali possano essere gli indicatori più appropriati per misurare questi aspetti, sia ex novo che in relazione con il sistema di indicatori del MUFPP¹². Questo lavoro contribuisce a quello di altri affiliati dello Spoke 9 del progetto di ricerca PNRR Agritech che insieme produrrà un dashboard di indicatori a livello nazionale, dal quale il gruppo torinese deriverà una versione adattata al territorio metropolitano torinese, confrontandosi con il Torino Food Metrics Report¹³ (giunto alla III edizione), che tuttavia fa riferimento alla scala comunale sia per le analisi sia per le policy.

Allo stesso tempo, questi incontri sono da considerarsi come dei momenti di attivazione territoriale, ossia un prezioso punto di inizio per costruire quelle relazioni e avviare quei dialoghi indispensabili per costruire una politica del cibo policentrica in concreto. La funzione di animazione territoriale svolta dagli incontri è stata confermata dalle reazioni positive e dalla partecipazione attiva e appassionata delle amministrazioni e di tutti gli stakeholder coinvolti. Una politica del cibo, si spera, che possa contribuire in quest'epoca di crisi climatica e di dibattiti accesi sulla transizione ecologica (ma purtroppo spesso più polemici che costruttivi) a costruire un sistema del cibo metropolitano torinese più giusto e sostenibile per chi produce, chi consuma, chi abita e per il territorio in generale, resiliente di fronte agli impatti climatici come la siccità, con meno impatti negativi su ambiente e persone qui e altrove e che sia in grado di garantire l'accesso al cibo di qualità a tutte e tutti.

12 <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/resources/the-milan-urban-food-policy-pact-monitoring-framework-handbook-and-resource-pack/>

13 <https://www.torinovivibile.it/aree-tematiche/torino-food-metrics-report/>

Primi piatti



Quadro delle competenze per rafforzare le politiche locali del cibo

Mimmo Decaro, Formez

Abstract

L'articolo si sofferma sul fattore umano come elemento essenziale per le politiche locali del cibo. L'approfondimento parte dalla consapevolezza della complessità delle politiche del cibo e attraverso l'analisi di framework di competenze europee e nazionali mira ad individuare un quadro delle competenze che i soggetti della pubblica amministrazione devono possedere per ideare, progettare, realizzare, monitorare azioni che rientrano nelle politiche di sostenibilità locale per il cibo.

The research focuses on the human factor as an essential element for urban food policies. The analysis starts from the awareness of the complexity of food policies and through the analysis of European and national skills frameworks aims to identify a framework of skills that public administration subjects must possess to conceive, plan, implement and monitor actions that fall within in urban sustainability policies for food.

Parole Chiave/Keywords: Politiche locali del cibo/Urban food policies; Sviluppo Sostenibile/Sustainable Development; Biodiversità/Biodiversity; Formazione/Training; Competenze/Skills

1. Premessa

Il crescente interesse per le politiche locali del cibo porta all'esigenza di alcune riflessioni su quali siano le condizioni per una loro efficace attuazione.

Tra i presupposti più importanti vi sono sicuramente tutti gli atti programmatici e regolatori che definiscono obiettivi, ruoli e compiti dei diversi soggetti che intervengono a vario titolo nella policy, come ad esempio gli

atti di adesione al Milan Urban Food Policy Pact o i Piani di azione locali per il cibo. Per quanto riguarda i soggetti, risultano poi decisive tutte le azioni di creazione di reti tra il mondo accademico, la pubblica amministrazione e i gruppi che associano i soggetti privati.

La complessità della policy non consente di escludere un altro elemento fondamentale legato agli aspetti culturali e in particolare l'elemento relativo alle competenze, intese come l'insieme delle conoscenze (saperi), abilità (saper fare) e attitudini (comportamenti e relazioni) di chi è coinvol-

to nell'ideazione, pianificazione, attuazione, valutazione e revisione delle politiche locali del cibo. Sono quindi le persone che possono incidere sul raggiungimento di obiettivi e risultati delle politiche locali del cibo.

Questo approfondimento parte dalla considerazione che non si possono implementare politiche locali del cibo soltanto con documenti di programmazione e con iniziative di networking, e che vi è necessità di incidere sugli aspetti culturali di riconoscimento dell'esigenza della policy e del valore aggiunto che ne può derivare per il benessere della collettività; l'articolo in particolare intende portare elementi di riflessione rispetto a quali siano le competenze dei soggetti della Pubblica Amministrazione chiamati a promuovere le politiche locali del cibo. Partendo dalla analisi delle politiche locali del cibo nei termini della sostenibilità, si descriverà il framework delle competenze green predisposto dal Joint Research Center (JRC) della Commissione europea. La valorizzazione del capitale umano è al centro della riforma della Pubblica Amministrazione, tra l'altro fortemente voluta e finanziata dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza. Nell'articolo si cercherà di descrivere le nuove politiche nazionali per la formazione, con un particolare approfondimento sulle competenze trasversali per il personale non dirigente della PA. Il percorso di analisi appena descritto consentirà di individuare e proporre un framework di competenze per i soggetti pubblici che si occupano di politiche locali del cibo.

2. Le politiche locali del cibo sono complesse

La complessità delle politiche locali del cibo è maggiormente comprensibile se si leggono le azioni che rientrano in tali politiche alla luce delle più ampie politiche della sostenibilità.

Nella figura 1, senza pretesa di esaustività, si propongono diversi elementi e azioni collegabili a politiche locali del cibo e si classificano a seconda della loro (pre)valenza sociale, economica e ambientale.

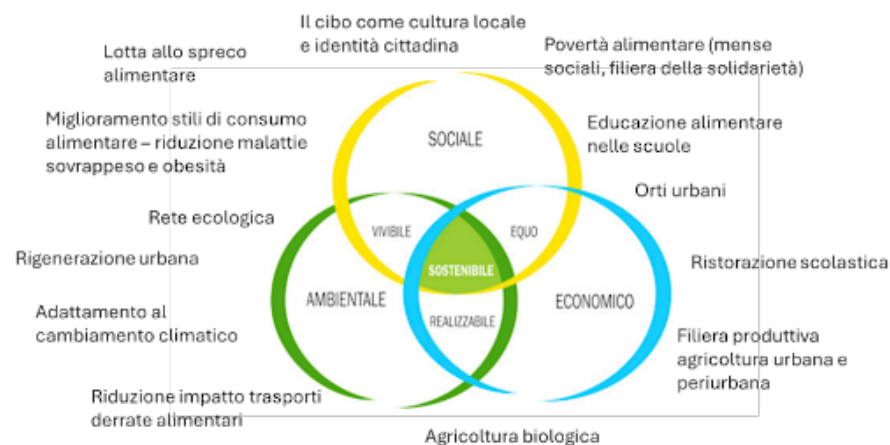


Figura 1 – Azioni delle politiche locali del cibo (ns. elaborazione)

Risulta evidente che si tratta di politiche sistemiche, con forti correlazioni tra gli interventi e apparentemente senza un obbligato ordine cronologico di intervento. Inoltre, gli interventi e le correlazioni dipendono fortemente dai contesti di riferimento e per questo motivo la loro pianificazione non è facilmente standardizzabile.

Lo schema consente di ricostruire il livello strategico e di pianificazione sovra-ordinato alle politiche locali del cibo.

Il primo riferimento strategico è all'Agenda 2030, approvata dalle Nazioni Unite nel 2015. La complessità delle politiche locali del cibo è testimoniata dal numero di goal e target a cui le stesse politiche fanno riferimento. Oltre al più diretto Goal 2 (*Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile*) con i suoi target 2.1 (...assicurare a tutte le persone, in particolare i poveri e le persone in situazioni vulnerabili, tra cui i bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente per tutto l'anno) e 2.4 (*garantire sistemi*

*di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, alle condizioni meteorologiche estreme, alla siccità, alle inondazioni e agli altri disastri, e che migliorino progressivamente il terreno e la qualità del suolo), le politiche locali del cibo possono contribuire al raggiungimento del Goal n. 11 *Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili* (in particolare il target 11a prevede di raggiungere l'obiettivo di sostenere rapporti economici, sociali e ambientali positivi tra le zone urbane, periurbane e rurali) e del Goal n.12 *Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo* (il target 12.3 prevede di dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto). Se i Goal 2, 11 e 12 hanno target direttamente collegabili alle politiche locali del cibo, non sfugge la correlazione con altri Goal dell'Agenda 2030, a cominciare dal Goal 13 relativo agli interventi che diminuiscono l'impatto del cambiamento climatico, e dai Goal 14 e 15 relativi alla tutela della biodiversità terrestre e marina. In generale si può affermare che le politiche locali del cibo risultano trasversali rispetto a molti degli obiettivi dell'Agenda 2030.*

L'interesse, ma soprattutto la coerenza in termini di sostenibilità delle policy legate al cibo e allo sviluppo delle comunità locali è ripercorribile anche attraverso l'analisi della Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile, che si pone l'obiettivo generale di contestualizzare e attuare i goal e i target dell'Agenda 2030.

Anche nella Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile è possibile ritrovare obiettivi che orientano e danno rilevanza alle politiche locali del cibo. La Strategia è costruita partendo dalla classificazione delle 5 P dell'Agenda 2030: Persone, Pianeta, Prosperità, Pace e Partnership. Nell'ambito relativo alle Persone, sono rilevanti per le politiche locali del

cibo la scelta strategica I e la scelta strategica III e in particolare gli obiettivi strategici nazionali I.2 *Combattere la deprivazione materiale e alimentare* e III.2 *Diffondere stili di vita sani e rafforzare i sistemi di prevenzione*. Per l'ambito relativo al Pianeta, tutte le scelte strategiche incidono sulle politiche locali del cibo: ai fini del presente articolo si segnalano gli obiettivi strategici nazionali I.4 *Proteggere e ripristinare le risorse genetiche di interesse agrario, gli agroecosistemi e le foreste*; I.5 *Integrare il valore del capitale naturale (degli ecosistemi e della biodiversità) nei piani, nelle politiche e nei sistemi di contabilità*; II.3 *Minimizzare i carichi inquinanti nei suoli, nei corpi idrici e nelle falde acquifere, tenendo in considerazione i livelli di buono stato ecologico e stato chimico dei sistemi naturali*; III.1 *Promuovere il presidio e la manutenzione del territorio e rafforzare le capacità di resilienza di comunità e territori anche in riferimento agli impatti dei cambiamenti climatici*; III.3 *Garantire il ripristino e la deframmentazione degli ecosistemi e favorire le connessioni ecologiche urbano-rurali*. L'ambito Prosperità della Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile prevede la scelta strategica IV *Affermare modelli sostenibili di produzione e consumo*, all'interno della quale l'obiettivo IV.5 prevede proprio di *Garantire la sostenibilità dell'agricoltura e dell'intera filiera forestale*. L'esercizio di verificare la complessità del tema anche rispetto alla Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile non è completo se non si presentano le correlazioni con i vettori trasversali della stessa Strategia. Si tratta di 3 ambiti strategici che sono comuni a tutte le scelte e a tutti gli obiettivi della Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile (Figura2).

E' evidente che le politiche locali del cibo si intersecano sia con gli obiettivi che puntano a verificare la coerenza con le politiche per lo sviluppo sostenibile (proprio per il loro risvolto strettamente legato al benessere dei cittadini), sia con gli obiettivi legati alla diffusione di una cultura per la sostenibilità (basti pensare alle azioni di educazione alimentare e di contrasto allo spreco di cibo), sia con gli obiettivi legati ai processi partecipativi per la sostenibilità (si tratta di politiche che richiedono un consistente intervento di stakeholder pubblici e privati).



Figura 2 – I vettori di sostenibilità nella Strategia Nazionale di Sviluppo Sostenibile e gli ambiti di azione in cui sono articolati

Nell'analisi delle strategie sovraordinate alle politiche locali del cibo rientrano a pieno titolo le Strategie Europea e Nazionale per la Biodiversità. Si può affermare in generale che per entrambe le strategie, adeguate politiche locali del cibo incidono sul livello di conservazione della biodiversità e degli ecosistemi; d'altra parte, la preservazione degli ecosistemi può consentire di migliorare la produzione e l'approvvigionamento di cibo di qualità.

Nella Strategia Europea per la biodiversità vi sono almeno due obiettivi che sono strettamente collegati alla produzione agricola sostenibile: da una parte si afferma che almeno il 25% dei terreni agricoli deve essere coltivato con i metodi dell'agricoltura biologica; dall'altra si prevede che almeno il 10% dei terreni delle aziende agricole deve essere destinato alla diversità. Le politiche locali del cibo hanno sicuramente vantaggi da que-

ste previsioni strategiche: la preservazione della biodiversità all'interno delle aziende agricole (anche con porzioni di territorio costituiti da fossi, muretti a secco e altri suoli difficilmente coltivabili) contribuisce alla presenza delle specie avifaunistiche che possono essere antagonisti naturali di alcuni insetti nocivi e alla presenza delle specie impollinatrici che contribuiscono direttamente alla produttività agricola. Inoltre, la diffusione di tecniche produttive che vanno verso l'agricoltura biologica incide sicuramente sulla produttività dei suoli nel futuro, superando la logica intensiva del brevissimo periodo.

È il collegamento tra Strategia Europea per la Biodiversità e la Strategia europea cd. Farm to Fork a costituire il principale elemento di interesse strategico sovraordinato per le politiche locali del cibo: in quest'ultima strategia si afferma infatti l'intenzione di avvicinare il più possibile i luoghi di produzione ai luoghi di consumo e si ribadisce l'importanza del valore della sostenibilità alimentare, della sicurezza e del benessere dei cittadini. Nella Strategia Nazionale per la Biodiversità, all'interno dell'obiettivo strategico B "Ripristinare gli ecosistemi terrestri e marini" si ritrova l'ambito di intervento Cibo e Sistemi Agricoli, Zootecnia.

Si riporta direttamente lo schema degli obiettivi specifici di questo ambito di intervento

- B.4** INVERTIRE LA TENDENZA AL DECLINO DEGLI IMPOLLINATORI.
- B.5** RIDURRE DEL 50 % I RISCHI E L'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI E IN PARTICOLARE RIGUARDO QUELLI PIÙ PERICOLOSI.
- B.6** DESTINARE ALMENO IL 10 % DELLE SUPERFICI AGRICOLE AD ELEMENTI CARATTERISTICI DEL PAESAGGIO CON ELEVATA DIVERSITÀ E VALORIZZARE LE SUPERFICI RESIDUALI AGRICOLE VICINO ALLE CITTÀ.
- B.7** ADIBIRE ALMENO IL 25 % DEI TERRENI AGRICOLI ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA E AUMENTARE IN MODO SIGNIFICATIVO LA DIFFUSIONE DELLE PRATICHE AGRICOLE E ZOOTECNICHE SOSTENIBILI.
- B.8** RIDURRE LE PERDITE DI NUTRIENTI DI ALMENO IL 50%, GARANTENDO AL TEMPO STESSO L'ASSENZA DI DETERIORAMENTO DELLA FERTILITÀ DEL SUOLO. RIDURRE L'USO DI FERTILIZZANTI DI ALMENO IL 20%.

Da una prima analisi degli obiettivi strategici emerge l'importanza della visione futura rispetto alle azioni che consentono sia di preservare la biodiversità, sia di conservare e anzi migliorare la produttività agricola: si tratta infatti di obiettivi che apparentemente possono portare ad una riduzione della produttività agricola, ma che invece tutelano le aziende da un aumento esponenziale dei costi dei fattori necessari per la produzione (perché consentono nel medio periodo di risparmiare sui costi dei fertilizzanti e dei prodotti fitosanitari in genere).

Si segnala sinteticamente che, sempre in relazione all'obiettivo strategico B, anche gli ambiti di intervento relativi alle Foreste e ai Sistemi verdi urbani presentano correlazioni con le politiche locali del cibo. Le strategie per la biodiversità risultano quindi un punto di riferimento per le politiche locali del cibo. Per comprendere meglio le sinergie, è opportuno inquadrare il tema del cibo all'interno dei servizi ecosistemici, ovvero quei servizi che la natura ci offre.

In particolare, i servizi ecosistemici sono fortemente legati ai cicli della produttività agricola e inoltre adeguate politiche del cibo possono contribuire a preservare, e in taluni casi ripristinare le funzioni ecosistemiche, che incidono fortemente sul benessere dei cittadini.

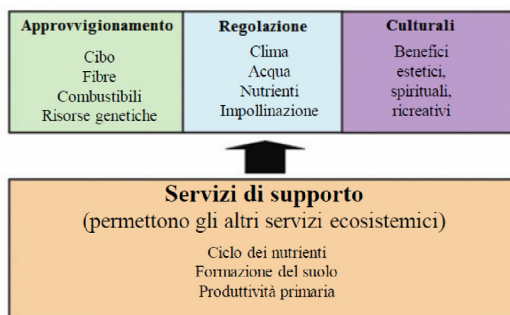


Figura 3 – Rappresentazione schematica dei servizi ecosistemici, basata su Millenium Ecosystem Assessment

3. Come stanno cambiando le strategie e le politiche rivolte al pubblico impiego

L'obiettivo di individuare un modello di competenze per chi, nella Pubblica Amministrazione, si deve occupare di Politiche locali del cibo passa dall'analisi delle più recenti novità nelle politiche del pubblico impiego, in merito soprattutto alle politiche formative e alla definizione di nuovi profili professionali.

Tutti i documenti di policy del Dipartimento della Funzione Pubblica, all'interno della Presidenza del Consiglio dei Ministri, individuano nella valorizzazione del capitale umano il primo asset strategico della riforma della Pubblica Amministrazione: è ormai acclarata la percezione che oltre a stabilire norme, regolamenti, linee guida e altri strumenti cd. di soft regulation, sia importante investire sulla componente umana per una pubblica amministrazione moderna, efficace ed efficiente. Le politiche di valorizzazione del capitale umano costituiscono un cambio di prospettiva rispetto alle meno recenti politiche di blocco del turn over nella PA (all'epoca legate a politiche di spending review) e in considerazione della scarsa attrattività del "posto fisso nella PA". La formazione è uno degli strumenti a disposizione di questo asset strategico. Le strategie del Ministro della Pubblica Amministrazione prevedono una pluralità di azioni a supporto dell'accrescimento delle competenze dei pubblici dipendenti. Si richiama in questo approfondimento il Progetto Syllabus delle competenze, che trova un rafforzamento nell'investimento M1C1 2.3.1 finanziato dal PNRR, e che mira a mettere a disposizione delle pubbliche amministrazioni corsi on line aperti a supporto delle competenze per la transizione amministrativa, la transizione ecologica e l'innovazione nella PA¹.

¹ Foromez PA è uno dei soggetti attuatori della Piattaforma Syllabus delle competenze e del corrispondente intervento finanziato dal PNRR. Per maggiori informazioni sulla

È lecito chiedersi quale formazione risponda maggiormente all'obiettivo di potenziare e sviluppare il capitale umano della PA., riportando gli elementi e le caratteristiche, che secondo chi scrive, sono fondanti della nuova concezione della formazione in ambito pubblico.

Innanzitutto, è riconosciuto che la formazione deve essere considerata un investimento da parte della PA. Sotto questo aspetto, si può rilevare che i piani formativi interni alle Pubbliche Amministrazioni fanno parte dei Piani Integrati di Attività e Organizzazione (PIAO, introdotti dalla legge 113/2021): la formazione si lega quindi sia alle attività dell'ente, sia agli obiettivi di performance dei dipendenti e dei dirigenti.

La seconda caratteristica della formazione riguarda l'oggetto: "la formazione deve essere incentrata sulle competenze per l'innovazione e il cambiamento, non solo sui mestieri della PA"². Sembra quindi variare l'orizzonte temporale della formazione: non più legata all'emergenza e allo svolgimento dei compiti ordinari, ma con una funzione di aiutare la trasformazione, in considerazione degli scenari futuri.

Un'azione necessaria per la progettazione formativa è l'analisi dei fabbisogni formativi del personale (è uno dei punti ineludibili dei piani di formazione), condotta sulla base delle competenze individuali dei dipendenti e dei bisogni organizzativi dell'ente. Dall'analisi ovviamente emergono indicazioni per l'aggiornamento delle competenze dei dipendenti (upskilling) o per lo sviluppo di nuove competenze (reskilling).

Infine: è una considerazione ampiamente condivisa nei documenti di po-

piattaforma: www.syllabus.gov.it

² Direttiva del Ministro per la Pubblica Amministrazione per la Pianificazione della formazione e sviluppo delle competenze funzionali alla transizione digitale, ecologica e amministrativa promosse dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, pag. 7

licy sulla formazione della PA che per competenza si intende l'insieme di conoscenze (saperi), abilità (saper fare) e attitudini (o soft skill, corrispondenti al saper essere). L'elemento relativamente nuovo è costituito proprio dalle soft skill: non sono più riconosciute necessarie per i soggetti dirigenziali della PA, ma sono viste come necessarie anche per tutto il personale dipendente. Nel prossimo paragrafo sarà analizzato il framework delle competenze trasversali adottate dal Dipartimento della Funzione Pubblica.

Il sistema delle competenze è centrale per le politiche formative, ma anche per la definizione dei nuovi profili professionali della Pubblica Amministrazione. Si tratta di un'azione che mira sinteticamente ad individuare le nuove professioni della PA: ogni profilo è l'insieme di competenze necessarie per svolgere una particolare attività. Si può pensare ad un nuovo profilo professionale nella PA di esperto delle politiche locali del cibo o le competenze necessarie per attivare politiche locali del cibo devono essere comuni a più profili della PA? Probabilmente la risposta non è univoca: a seconda degli enti, sarà necessario individuare un nuovo profilo professionale specialistico di referente delle politiche locali del cibo, ma questo non è alternativo alla disseminazione di competenze sul tema anche tra altri profili professionali della PA.

4. I framework delle competenze per la sostenibilità

A quali framework di competenze si può attingere per costruire uno specifico framework delle competenze per le politiche locali del cibo?

Considerate le connessioni con le strategie per la sostenibilità il primo riferimento è il framework delle "GreenComp - Quadro europeo delle competenze in materia di sostenibilità", elaborato dal JRC Centro Comune di Ricerca (il servizio della Commissione Europea per la scienza e la conoscenza), con un metodo incentrato sulla partecipa-

zione e sul confronto di esperti provenienti da diversi paesi europei. In modo chiaro e facilmente comprensibile il GreenComp individua quattro macro-aree di competenza, in ognuna delle quali sono riportate 3 competenze chiave. Per ognuna delle 12 competenze chiave il documento descrive, in maniera analitica, conoscenze, abilità e attitudini.

Area	Competenza	Descrizione
1. Incorporare i valori di sostenibilità	1.1 Dare valore alla sostenibilità	Riflettere sui valori personali; identificare e spiegare come i valori variano tra le persone e nel tempo, valutando criticamente come si allineano con i valori di sostenibilità.
	1.2 Sostenere l'equità	Sostenere l'equità e la giustizia per le generazioni attuali e future e imparare dalle generazioni precedenti per la sostenibilità.
	1.3 Promuovere la natura	Riconoscere che gli esseri umani sono parte della natura; rispettare i bisogni e i diritti delle altre specie e della natura stessa al fine di ripristinare e rigenerare ecosistemi sani e resilienti.
2. Abbracciare la complessità nella sostenibilità	2.1 Pensiero sistemico	Affrontare un problema di sostenibilità da tutti i punti di vista; considerare il tempo, lo spazio e il contesto al fine di capire come gli elementi interagiscono al loro interno e tra diversi sistemi.
	2.2 Pensiero critico	Valutare le informazioni e gli argomenti, identificare presupposti, sfidare lo status quo e riflettere su come il background personale, sociale e culturale influenza il pensiero e le conclusioni.
	2.3 Inquadramento dei problemi	Formulare le sfide attuali o potenziali come un problema di sostenibilità in termini di - difficoltà, persone coinvolte, dimensione temporale e geografica - al fine di identificare gli approcci adeguati per anticipare e prevenire i problemi, per mitigare e adattarsi ai problemi già esistenti.
3. Visione di futuri sostenibili	3.1 Alfabetizzazione sul futuro	Immaginare futuri alternativi sostenibili sviluppando scenari alternativi, identificando i passi necessari per raggiungere un futuro sostenibile preferito.
	3.2 Adattabilità	Gestire le transizioni e le sfide in situazioni complesse di sostenibilità e prendere decisioni relative al futuro di fronte all'incertezza, all'ambiguità e al rischio.
	3.3 Pensiero esplorativo	Adottare un modo di pensare relazionale esplorando e collegando diverse discipline, usando la creatività e la sperimentazione di idee o metodi nuovi.
4. Agire per la sostenibilità	4.1 Azione politica	Orientarsi nel sistema politico, identificare la responsabilità politica per i comportamenti non sostenibili, e richiedere politiche efficaci per la sostenibilità.
	4.2 Azione collettiva	Agire per il cambiamento in collaborazione con gli altri.
	4.3 Iniziativa individuale	Identificare il proprio potenziale di sostenibilità e contribuire attivamente a migliorare le prospettive per la comunità e per il pianeta.

Figura 4 - il framework delle GreenComp

Le quattro macro aree di competenze possono identificare un modello per un processo decisionale sostenibile: identificare tutti i valori sottesi all'ambito della decisione, acquisire consapevolezza della complessità dei problemi, mantenere costantemente uno sguardo al futuro, agire in maniera coerente.

Dalla lettura e dall'analisi dello schema risulta evidente che non ci sono competenze chiave esclusivamente legate a conoscenze tecnico/specialistiche ambientali, sociali ed economiche: ad esempio dare valore alla

sostenibilità presuppone sicuramente un minimo di set di conoscenze sui valori dei beni naturali, ma è molto più legato ad un approccio culturale che incentiva l'integrazione dei beni naturali, e in generale dei beni sostenibili, nei processi decisionali (individuali, collettivi, pubblici).

Le GreenComp sembrano molto orientate alle soft skill e alle attitudini (in alcuni casi proprio ai valori) dei singoli individui. Dallo schema emerge inoltre una concezione della sostenibilità come meta-disciplina che ha bisogno di meta-competenze (competenze che potrebbero andare bene per ogni ambito decisionale). È evidente, inoltre, che le GreenComp sono competenze "da agire", non da trasmettere: per chi si occupa di istruzione e formazione il messaggio è che non si insegna cosa è la competenza chiave, ma si aiuta a costruirla (per esemplificare: non si descrivono significati e elementi dello spirito critico, ma si utilizzano metodologie didattiche attive per svilupparlo).

In questo articolo si è parlato molto di attitudini e soft skill, che sono competenze che riguardano i modi di essere, di comunicare, di comportarsi degli individui. Le soft skill sono al centro, come già riportato nel precedente paragrafo, delle nuove politiche per lo sviluppo del capitale umano delle pubbliche amministrazioni e quindi per la formazione dei dipendenti pubblici.

Nell'estate del 2023, il Dipartimento della Funzione Pubblica ha approvato e adottato, con Decreto Ministeriale, il "modello delle competenze trasversali del personale di qualifica non dirigenziale delle pubbliche amministrazioni". Il modello individua 16 competenze trasversali, articolate in 4 aree di azione/obiettivo pubblico e 3 valori comuni per tutte le aree. Anche per questo documento vengono riportati i descrittori analitici per ogni singola competenza.

Senza analizzare puntualmente le varie competenze (non è l'obiettivo di questo articolo), lo schema evidenzia l'importanza delle competenze re-

lazionali e degli approcci individuali al lavoro pubblico individuando una competenza prioritaria per chi si occupa di formazione, ovvero l'orientamento all'apprendimento. Non mancano inoltre nello schema riferimenti agli strumenti del project management e ad una competenza che è fortemente entrata nel lessico pubblico, anche a seguito degli input che ci vengono dall'Unione Europea, non in ultimo con il Next Generation Eu e con il conseguente Piano di Ripresa e Resilienza, ovvero l'orientamento al risultato.

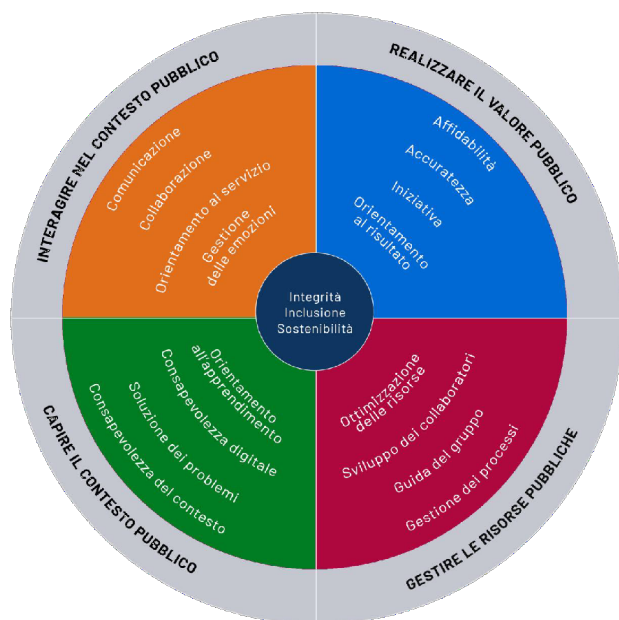


Figura 5 – Il framework delle competenze trasversali per il personale non dirigenziale delle Pubbliche Amministrazioni

5. Una prima costruzione di un quadro delle competenze per le politiche locali del cibo

L'analisi documentale e compilativa fin qui svolta consente di delineare un primo quadro di priorità delle competenze del personale delle pubbliche amministrazioni impegnato nell'ideazione, progettazione, attuazione, monitoraggio o valutazione di politiche locali del cibo. Il framework è utile anche per definire eventuali azioni di formazione o, meglio, di sensibilizzazione rivolte agli amministratori degli enti locali con la finalità di accrescere le capacità decisionali sul tema specifico. Come ogni framework, lo schema delle competenze è un punto di partenza: può essere rivisto, adattato, integrato e migliorato dopo esperienze specifiche di formazione sul campo o anche a seguito di ben definite e contestualizzate analisi dei fabbisogni formativi. Non si tratta quindi di individuare uno standard obbligatorio per tutti, ma di costruire uno strumento di aiuto alla progettazione formativa.

Lo schema proposto deve integrarsi rispetto ai particolari territori a cui la formazione fa riferimento ovvero rispetto alle conoscenze e competenze già possedute dai partecipanti alle attività formative.

Si riepilogano sinteticamente le considerazioni finora esposte e cioè che le politiche locali del cibo:

- sono politiche di sostenibilità a 360 gradi con l'integrazione delle componenti tipiche della sostenibilità (sociale, ambientale ed economica), così come riportato in figura 1;
- sono complesse perché non possono ridursi a limitati interventi e azioni e che tali azioni sono comunque interconnesse tra loro;
- sono innovative e presuppongono un cambiamento di approccio della Pubblica Amministrazione (soprattutto locale), attualmente in larga

parte organizzata come una somma di settori fra loro limitatamente comunicanti.

Se tutte queste considerazioni sono condivise, l'individuazione delle competenze per i dipendenti pubblici che lavorano sulle politiche locali del cibo, potrebbe partire dal seguente schema.

Competenza	Breve descrittore
Pensiero critico	Capacità di tener conto della complessità delle azioni che si mettono in campo nelle politiche locali del cibo
Pensiero sistemico	capacità di leggere e tener conto delle relazioni tra i vari ambiti settoriali e territoriali coinvolti dalle politiche locali del cibo; saper individuare impatti e saperli comunicare
Valore per la sostenibilità	Capacità di individuare i valori legati al cibo (benessere dei cittadini, processi produttivi compatibili con l'ambiente), e capacità di considerarli nella decisione pubblica, anche se non transitano dal "mercato" (quindi non hanno corrispettivi di prezzo)
Partecipazione e inclusività	Capacità di attivare processi decisionali partecipativi capacità di applicare tutte le metodologie di ascolto attivo e di negoziazione in caso di conflitti
Problem setting	Capacità di individuare i problemi e di contestualizzarli in funzione della decisione, valutando gli impatti su tutti gli ambiti coinvolti. Capacità di analisi del contesto territoriale in cui la decisione si pone
Pensiero anticipante	Capacità di considerare gli scenari futuri, facendo previsioni su quello che potrà accadere nel medio-lungo periodo e individuando i rischi legati alle eventuali scelte
Team working	Capacità di lavorare insieme ad altri soggetti che hanno competenze e compiti diversi

Competenza	Breve descrittore
Life cycle assessment	Capacità di considerare l'intero ciclo di vita dei prodotti e dei processi
Orientamento all'azione	Capacità di individuare leve, anche innovative, per supportare e orientare la decisione ad ogni livello (ente pubblico, soggetti privati, singoli individui)
Creatività	Capacità di individuare soluzioni alternative nella implementazione delle azioni per le politiche locali del cibo

Il descrittore individuato è sintetico. Per la puntuale progettazione formativa può essere declinato in conoscenze, abilità e attitudini.

Ad esempio, la competenza sul Team Working può prevedere obiettivi di conoscenza sui gruppi e sulle dinamiche di gruppo, obiettivi legati a saper impostare strumenti efficaci di comunicazione, obiettivi legati al comportamento orientato alla negoziazione e alla gestione dei conflitti.

Non è lo scopo di questa breve analisi individuare le modalità e le metodologie formative più opportune rispetto alle competenze individuate: risulta comunque evidente che le competenze proposte suggeriscono metodologie didattiche attive, che presuppongono un forte coinvolgimento dei partecipanti. Giochi di ruolo, simulazioni, esercitazioni, laboratori di progettazione e di confronto, analisi di casi, sono quindi le metodologie che più possono portare al risultato dell'accrescimento delle competenze.

Per testare il framework delle competenze, si è sperimentata la sua applicazione rispetto al quadro di azioni del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP).

Come è noto si tratta di un insieme di azioni volontarie e consigliate che consentono di attuare quando previsto all'interno del MUFPP.

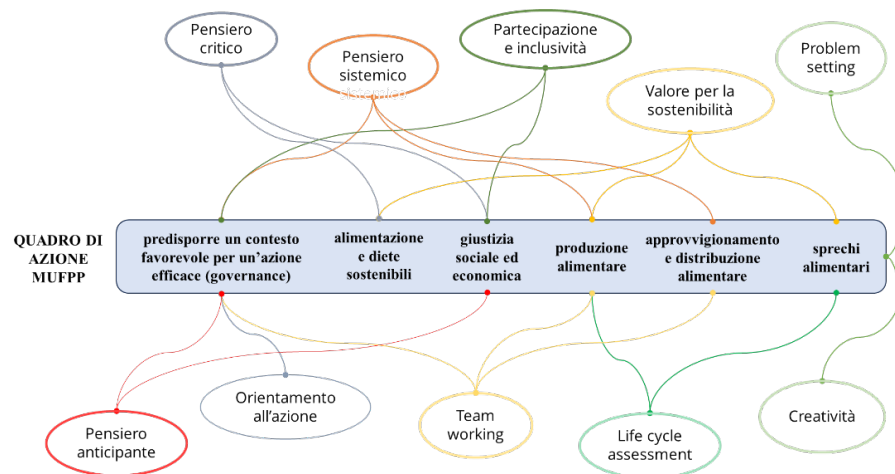


Figura 6 - competenze per le politiche locali del cibo e azioni consigliate all'interno del Milan Urban Food Policy Pact (ns. elaborazione)

Lo schema crea collegamenti tra le azioni consigliate del MUFP e le competenze individuate: a seconda del livello delle competenze dei destinatari delle eventuali azioni di formazione e in funzione dei compiti e delle azioni a cui sono chiamati, il framework consentirebbe di individuare le competenze al centro della progettazione formativa,

Si può notare che ci sono competenze trasversali e comuni a tutte le azioni consigliate all'interno del MUFP, come ad esempio il problem setting e la creatività

In conclusione, l'approfondimento proposto ha inteso fornire spunti di riflessione sulla componente umana responsabile dell'attuazione delle politiche locali del cibo e in particolare sulle competenze/capacità che incidono sulla loro efficacia.

Bibliografia e linkografia (al 26 febbraio 2024)

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, settembre 2015, <https://unric.org/it/agenda-2030/>

Strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile 2022, https://www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/allegati/sviluppo_sostenibile/SNSvS/SNSvS_2022.pdf

Strategia dell'Unione Europea sulla biodiversità per il 2030, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020DC0380>

Strategia nazionale per la biodiversità, <https://www.mase.gov.it/pagina/strategia-nazionale-la-biodiversita-al-2030>

Direttiva del Ministro per la Pubblica Amministrazione, Pianificazione della formazione e sviluppo delle competenze funzionali alla transizione digitale, ecologica e amministrativa promosse dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, marzo 2023, https://www.funzionepubblica.gov.it/sites/funzionepubblica.gov.it/files/documenti/Ministro%20PA/Zangrillo/2023_marzo/Direttiva_formazione.pdf

Commissione europea, Centro comune di ricerca, GreenComp, Quadro europeo delle competenze in materia di sostenibilità, Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2022, <https://data.europa.eu/doi/10.2760/172626>

Decreto del Ministro per la Pubblica Amministrazione, Framework delle competenze trasversali del personale di qualifica non dirigenziale delle pubbliche amministrazioni, agosto 2023, https://www.funzionepubblica.gov.it/sites/funzionepubblica.gov.it/files/DM_competenze_trasversali_personale_non_dirigenziale.pdf



Un Sistema Alimentare a prova di pianeta

Eva Alessi, WWF Italia

Erica de Rysky, WWF Italia

Abstract

I sistemi alimentari e le attuali diete sono alla base di una crisi mondiale che determina tanto elevati impatti sulla salute umana (es. malnutrizione e obesità), quanto gravi problemi ambientali, tra cui perdita di biodiversità, cambiamenti climatici. Manca poco alla scadenza dell'Agenda 2030 e, in un contesto di crescenti crisi sociali, politiche, sanitarie ed ecologiche, la comunità globale si trova ad affrontare un momento strategico per trasformare i sistemi alimentari. L'obiettivo è generare un futuro in cui tutte le persone abbiano accesso a diete sane, garantendo la sostenibilità e la resilienza ambientali e mezzi di sussistenza giusti ed equi.

Food systems and current diets are at the root of a global crisis that leads to both severe human health impacts (e.g., malnutrition and obesity) and serious environmental problems, including loss of biodiversity and climate change. The 2030 Agenda deadline is fast approaching, and in the context of growing social, political, health and ecological crises, the global community faces a strategic moment to transform food systems. The goal is to generate a future where all people have access to healthy diets, ensuring environmental sustainability resilience, and fair and equitable livelihoods.

Parole Chiave/Keywords: *Sistemi alimentari/Food systems; Resilienza/Resilience; Equità/Equity; Agroecologia/Agroecology; Sostenibilità/ Sustainability;*

1. L'insostenibilità dei sistemi alimentari

I sistemi alimentari plasmano in modo fondamentale la vita, il benessere e la salute umana e planetaria e sono fondamentali per affrontare alcune delle sfide globali più urgenti del nostro tempo (Fanzo et al., 2021; Ingram e Thornton, 2022). I sistemi alimentari sono costituiti da tutti gli attori e le attività coinvolti nella produzione, lavorazione, distribuzione, consumo e smaltimento di prodotti alimentari (FAO, 2018). Un sistema alimen-

tare sostenibile è un sistema che assicura accesso al cibo e nutrimento adeguato a tutti in modo tale da non compromettere l'ambiente, le basi economiche e sociali e la sicurezza alimentare anche per le generazioni future (FAO, 2018).

Ciò significa che deve:

- avere un impatto positivo o neutro sull'ambiente naturale (sostenibilità ambientale);

- apportare benefici per la società (sostenibilità sociale);
- essere redditizio (sostenibilità economica). Il concetto di sistemi alimentari appena descritto sottolinea la grandezza e la complessità di questi sistemi, che coinvolgono tutta la filiera del cibo e sono al centro delle necessità umane. Se da un lato è intuitivo considerare i sistemi alimentari come imprescindibili per la vita umana, dall'altro lato è meno immediato identificarne l'interdipendenza con gli ecosistemi del Pianeta e clima.

Nel corso della storia, lo sviluppo di sistemi alimentari sempre più specializzati, globalizzati e intensivi ha determinato grandi vantaggi per l'umanità (Barrett et al., 2020; Fanzo e Davis, 2019) sebbene siano presenti ancora sfide significative. Miliardi di persone non hanno accesso a diete sane ed economicamente sostenibili, e soffrono sempre più di malattie legate all'alimentazione (FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO, 2020; Mulik e Haynes-Maslow, 2017). Nonostante le cifre siano incerte, si stima ci siano poco meno di 1 miliardo di persone denutrite, 2 miliardi di persone con carenze di micronutrienti e oltre 2 miliardi di adulti in sovrappeso o obesi (FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO, 2020; Global Nutrition Report (GNR), 2018). Nel complesso, le diete "non salutari" sono oggi il fattore di rischio più significativo per il carico globale di malattie nel mondo (HLPE, 2017). Numeri così drammatici sono dovuti in parte alla recente pandemia e ai conflitti armati, sebbene i cambiamenti climatici e il nesso acqua-cibo-ambiente vengano sempre più identificati come amplificatori dell'instabilità sociale (Rockström et al., 2020).

L'attuale sistema alimentare è insostenibile non solo per la salute delle persone ma anche del Pianeta. La produzione, il trasporto e il consumo di cibo, insieme a perdite, sprechi e rifiuti, sono oggi responsabili del 37% delle emissioni globali di gas serra (Arneth et al., 2019) e contribuiscono a molte altre tipologie di degrado ambientale che minacciano gli ecosistemi terrestri (Cattaneo et al., 2020; Rockström et al., 2020; Gerten et al., 2020; Henriksson et al., 2021). Sono la principale causa di perdita di biodiversità

e deforestazione (IPBES, 2019), di consumo di acqua dolce, inquinamento dovuto all'uso eccessivo di nutrienti e pesticidi, di una crescente frequenza di epidemie e pandemie (Cardoso B. et al., 2021). Negli ecosistemi marini la situazione non è migliore: il 33% degli stock ittici mondiali monitorati è sfruttato in eccesso e più del 60% è sfruttato al massimo delle proprie capacità (FAO, 2020). È così che i sistemi alimentari incidono per circa un terzo sull'impronta ecologica mondiale (Footprintnetwork a), che è di 2,7 ettari globali pro capite, ovvero 1,2 volte la biocapacità disponibile sul Pianeta, con grandi squilibri tra Paesi (Footprintnetwork b). È evidente come i sistemi alimentari, guidati dai modelli economici prevalenti, siano i maggiori fattori di superamento dei limiti ecologici planetari e delle relative soglie di sicurezza (Rockström et al., 2009; Rockström et al., 2020; Springmann et al., 2018a).

Nell'Unione europea (UE) ogni anno si consumano circa 950 kg di alimenti pro capite che rappresentano il 27% dell'impronta ambientale totale dei consumi dell'UE (Gellert Paris et al., 2022), con una quota consistente di prodotti di origine animale (Beylot et al., 2019; Notarnicola et al., 2017; Sala et al., 2019a; Sala et al., 2019b; Tukker et al., 2011). Gli impatti ambientali del consumo alimentare nell'UE (nonostante abbia meno del 10% della popolazione mondiale) potrebbero aver già superato i confini planetari globali per quanto riguarda il cambiamento climatico e l'uso del suolo (Sala S. et al., 2020). Infatti, il consumo alimentare dell'UE contribuisce alle emissioni globali di gas serra, alla deforestazione e alla perdita di biodiversità attraverso le importazioni agricole e il commercio internazionale (Castellani et al., 2017; Crenna et al., 2019; Escobar et al., 2020; Sanyé-Mengual et al., 2019). Questo nonostante in Europa si produca (oltre che importare) più cibo di quanto se ne consumi: il 40% del cibo prodotto non viene consumato e questo spreco ha un costo enorme per il clima e la biodiversità (WWF, 2022). Il risultato è si perdono ogni anno enormi quantità di cibo, stimate in 173 kg di cibo a persona.

A livello globale, ai ritmi attuali di crescita della popolazione, stime recenti

suggeriscono che il consumo totale di cibo aumenterà del 51% rispetto al 2010 (van Dijk et al., 2021). Per soddisfare la domanda alimentare di una popolazione, peraltro sempre più urbanizzata che richiede diete ad alto consumo di risorse, entro il 2050 la produzione alimentare dovrà aumentare del 70% rispetto al 2009 (FAO, 2019a). Tuttavia, è improbabile che si verifichino incrementi di rendimento, sia produttivo sia economico, senza un aumento degli impatti ambientali, anche tenendo conto dei miglioramenti in termini di efficienza. Infatti, nello stesso arco di tempo, in uno scenario invariato, si prevede che le emissioni di gas serra legate al cibo aumenteranno dell'87%, l'uso dei terreni coltivati, del 67%, l'uso dell'acqua blu del 65% e l'utilizzo di fosforo e azoto del 54% e del 51% rispettivamente (Galli et al., 2023). I processi chiave del sistema Terra verranno certamente compromessi (Springmann et al., 2018a). Inoltre, già oggi, la maggior parte dei sistemi alimentari non è in grado di anticipare, assorbire e adattarsi realmente a shock e fattori stress né a soddisfare i bisogni a lungo termine delle popolazioni attuali e future, problematiche che potrebbero diventare ancora più rilevanti nei prossimi decenni (Puma et al., 2015; Yates et al., 2021). L'impatto su Paesi come l'Italia, una penisola soggetta sempre più spesso a siccità ed eventi meteorologici estremi, potrebbe essere devastante e le spese in termini sociali ed economici difficili da sostenere.

2. Quanto pesano le nostre diete sulla salute del pianeta e delle persone e quali sono le più sostenibili

L'aumento dei redditi e l'urbanizzazione stanno guidando una transizione alimentare globale in cui le diete tradizionali, a base di alimenti locali e di stagione, soprattutto vegetali ricchi di fibre, sono sostituite da diete più ricche di alimenti trasformati e ad alta densità energetica ricchi di zuccheri e amidi raffinati, grassi saturi raffinati, sale, oli e carni tipici della Western-Diet (Ministero della Salute, 2019). L'attuale livello di squilibrio alimentare può avere serie implicazioni per la salute umana e planetaria

(Willett et al., 2019). Entro il 2050 queste tendenze dietetiche, se non controllate, contribuiranno ad un aumento dell'80% delle emissioni globali di gas serra agricole, a causa dalla produzione alimentare e della deforestazione globale. Inoltre, questi cambiamenti nelle diete stanno aumentando notevolmente l'incidenza di malattie croniche legate all'alimentazione, come il diabete, che riducono l'aspettativa di vita globale (Tilman e Clark, 2014).

Negli ultimi decenni sono emersi numerosi lavori scientifici sull'impatto ambientale di diversi tipi di diete (Castaldi et al., 2022; Dixon K.A. et al., 2023; Springmann M. et al., 2018b; Bach L.Y., et al., 2023), da cui è emerso come diete ricche di vegetali e caratterizzate da un basso consumo di alimenti di origine animale possano essere definite "win-win", ossia doppiamente benefiche sia per le persone sia per il Pianeta. Ciononostante, a livello globale oltre a lacune esistenti in materia di conoscenze, non vi è ancora un accordo su cosa si intenda per dieta sana e per produzione alimentare sostenibile e se entro il 2050 si possa raggiungere l'obiettivo di creare diete della salute planetaria per una popolazione mondiale di 10 miliardi di persone. Valutando le prove scientifiche esistenti, la EAT-Lancet Commission ha elaborato obiettivi scientifici globali per diete sane e produzione alimentare sostenibile e li ha integrati in un quadro comune, lo "spazio operativo sicuro" per i sistemi alimentari (Willett et al., 2019). Questi obiettivi si concentrano su due aree chiave che riguardano tutte le persone e il pianeta: obiettivi per l'assunzione di specifici gruppi di alimenti per migliorare la salute umana e obiettivi per la produzione alimentare sostenibile, per garantire la stabilità del sistema Terra. Il passaggio a una dieta sana, entro il 2050, richiederà cambiamenti sostanziali: raddoppiare il consumo di alimenti sani come frutta, verdura, legumi e noci e ridurre di oltre il 50% il consumo globale di alimenti meno sani, come gli zuccheri aggiunti e la carne rossa (principalmente riducendone il consumo eccessivo nei Paesi più ricchi. Ogni linea guida del rapporto in relazione al regime dietetico è adattabile allo stato di salute, al contesto

sociale e ai bisogni della persona.) (EAT-Lancet Commission, 2019).

La Dieta Mediterranea (DM), proclamata nel 2010 “Bene immateriale dell’Umanità” dall’Unesco, è il modello alimentare più vicino alla proposta di “dieta planetaria” della Commissione EAT-Lancet (Willett et al., 2019; Tucci et al., 2022), rappresentando un sistema alimentare che potrebbe nutrire il Pianeta, rivestendo un ruolo importante per il raggiungimento degli obiettivi di mitigazione climatica. Nonostante gli assodati benefici, negli ultimi 30 anni, si è assistito a importanti “deviazioni” dal modello originale di DM in molti: l’assunzione di cibi sani è sostanzialmente inferiore all’assunzione dietetica raccomandata mentre il consumo di cibi non salutari è in aumento (Willett et al., 2019). In Italia (soprattutto i giovani), non rispettano più un regime alimentare basato su verdure e cereali, cibi stagionali e un basso consumo di proteine animali (Berry, 2019). La percentuale della popolazione italiana che segue realmente la dieta mediterranea è molto bassa: solo il 13% ha un’aderenza elevata al modello DM mentre il 30% dimostra una scarsa aderenza (Aureli e Rossi, 2022). Quello che emerge è che la dieta praticata dalla popolazione risulta svuotata delle sue regole di base, soprattutto per quanto concerne la carne. Attraverso il calcolo della carbon footprint il modello ideale di dieta mediterranea genera 2,3 kg di CO₂e pro capite, valore perfettamente in linea con gli obiettivi climatici globali di contenimento delle emissioni. Andando però a misurare la CO₂ realmente prodotta, si rileva come le emissioni pro capite della dieta arrivino a 4,5 kg di CO₂e, quasi il doppio di quelle previste dal modello ideale e addirittura più della media giornaliera di emissioni generate dalla dieta degli altri Paesi non mediterranei, che si attestano a 4,04 kg di CO₂ pro capite. Il principale fattore di divergenza alimentare nei paesi come l’Italia è risultato essere il consumo eccessivo di carne, che ha contribuito al 60% dell’eccesso giornaliero di emissioni (1,8 chilogrammi di CO₂ pro capite), passato dai 25 kg pro capite del 1960 agli oltre 80 attuali (Castaldi et al., 2022).

Gli alimenti di origine animale sono responsabili di circa il 75% degli ef-

fetti del cambiamento climatico, mentre le colture di base come il grano, il riso e altri cereali sono responsabili del 30%-50% delle pressioni su altri settori ambientali (Willett et al., 2019). Grazie al metodo LCA (Life Cycle Assessment), uno studio dell’EUFIC (Consiglio europeo di informazione sull’alimentazione) ha mostrato come la produzione di alimenti di origine animale rilasci gas serra con valori che arrivano anche a 50 volte di quelli dei prodotti agricoli vegetali (frutta e verdura) e che la frutta e la verdura con le emissioni di gas serra (GHG) più basse sono quelle coltivate all’aperto durante la loro stagione naturale senza un uso eccessivo di energia e consumate nello stesso Paese o regione (EUFIC, 2020). Queste appaiono benefiche all’ambiente perché utilizzano meno energia per riscaldamento o illuminazione artificiale, per la refrigerazione e la conservazione riducendo gli sprechi, riducendo le emissioni di GHG, rispetto a frutta e verdura coltivate sotto protezione, importate o conservate. Per comprendere l’impatto delle nostre scelte alimentari, basti pensare che 1 kg di verdura coltivata in campo durante la stagione giusta può produrre fino 100 volte meno CO₂e di quella in serra fuori stagione (WWF Italia, 2022). Anche il trasporto incide (sebbene meno del processo produttivo - EUFIC, 2020 -): 1 kg di ananas trasportato in aereo produce circa 15 kg di CO₂e, mentre 1 kg di mele biologiche coltivate sul territorio nazionale circa 75 volte meno CO₂ (0,2 kg di CO₂e) (WWF Italia, 2022). Inoltre, secondo la FAO sebbene storicamente per l’alimentazione umana siano state utilizzate oltre 6.000 piante, oggi il 75% del cibo mondiale proviene da sole 9-12 piante e 5 specie animali e mangiamo solo 150 delle 30.000 specie di piante edibili (FAO, 2019b; UN Biodiversity Convention Partners, Slow Food, 2019). Questa mancanza di diversità nella dieta si ripercuote anche una perdita di diversità in natura (FAO, 2019b) e ci rende meno resistenti ai parassiti, alle malattie e rende ancora più vulnerabili alle sfide poste dai cambiamenti climatici.

Il costo ambientale e sulla salute della produzione degli alimenti può essere però molto variabile a seconda del metodo di produzione e con-

sumo. In genere, gli impatti dei prodotti animali anche i “più sostenibili” sono comunque maggiori di quelli dei sostituti vegetali, fornendo ulteriori evidenze dell'importanza del cambiamento della dieta (Poore e Nemecek, 2018). Sistemi di produzione intensivi con un maggiore utilizzo di pesticidi e fertilizzanti di sintesi, insieme ad un consumo eccessivo di prodotti animali, provenienti da altri Paesi e fuori stagione, hanno un peso ambientale e sulla salute maggiore rispetto a sistemi produttivi che seguono i principi dell'agroecologia, come ad esempio il biologico. È pertanto importante calcolare e monitorare gli impatti dei prodotti alimentari secondo un approccio LCA e comunicarli correttamente ai consumatori per permettere loro di fare scelte alimentari consapevoli. Ciò contribuirebbe a identificare i prodotti, i metodi e i consumi sui cui agire per migliorare la sostenibilità delle diete occidentali in un'ottica di One Health.

3. Verso un impegno a livello internazionale e nazionale per orientarsi verso diete sane e sostenibili

Avvicinandosi rapidamente la scadenza degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) e in un contesto di crescenti sfide sociali, politiche, sanitarie ed ecologiche, trasformare i sistemi alimentari è più urgente che mai (Sachs et al., 2022; Blesh et al., 2019). Nonostante nel 2010 l'alimentazione adottata a livello globale avesse già superato i limiti planetari più strettamente legati ai sistemi alimentari, quali emissioni di gas serra, utilizzo di suolo e acqua, immissione di nutrienti come fosforo e azoto, allo stato attuale dei sistemi alimentari (produzione e consumi) nessuna regione del mondo ha intrapreso azioni realmente incisive per raggiungere gli Obiettivi ambientali globali di sostenibilità, ovvero l'Obiettivo 2 (“porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile”), l'Obiettivo 12 (“garantire modelli di consumo e di produzione sostenibili”) e l'Obiettivo 13 (“intraprendere azioni urgenti per combattere il cambiamento climatico e i suoi impatti”) (Springmann M. et al., 2018b). Il mancato raggiungimento

degli Obiettivi di sostenibilità e degli accordi di Parigi per l'abbattimento delle emissioni per mantenere entro 1,5 gradi il riscaldamento globale potrebbe determinare ripercussioni sui sistemi alimentari, determinando lo spostamento delle zone climatiche e trasformazione degli ecosistemi (Wang et al., 2022; WWF Italia, 2023) con conseguenze quali:

- scarsità d'acqua e quindi aumento dei fabbisogni idrici per irrigare e allevare,
- sfasamento delle stagioni idonee alla coltivazione di specifiche colture, spesso con riduzione del tempo a disposizione per terminare la raccolta ed avere una buona resa,
- spostamento delle aree idonee alla coltivazione di alcune colture specifiche, con conseguente cambiamento della distribuzione stagionale dei prodotti agricoli,
- diffusione di specie invasive e/o di patogeni a causa delle temperature elevate con anche una modifica nella distribuzione geografica e stagionale degli agenti patogeni e dei loro vettori,
- cambiamenti nelle proprietà nutrizionali dei cibi dovuti all'eccesso di CO₂ e all'impoverimento dei suoli (Colino, 2022)
- diversa e scarsa disponibilità di pascoli e foraggio per l'allevamento a causa della degradazione e dei suoli.

Questo quadro preoccupante offre però uno slancio crescente per le politiche pubbliche, il settore privato e la società civile per trasformare i sistemi alimentari dall'attuale insostenibilità e iniquità verso un futuro più sano, equo, sostenibile e resiliente (FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO, 2021; IPCC, 2022).

L'Italia, sede delle tre agenzie del polo agroalimentare delle Nazioni Unite, il WFP, la FAO e l'IFAD, ha ospitato nel 2021 il primo Food Systems Summit

(UNFSS) (UN Food Systems Summit), che ha dimostrato l'interconnessione dei sistemi alimentari con gli SDGs e fornito ai Paesi un'opportunità per sviluppare percorsi nazionali per la trasformazione dei sistemi alimentari. I sistemi alimentari hanno avuto un posto di rilievo anche negli obiettivi dell'Accordo di Kunming-Montreal sulla biodiversità (Casey, 2022) e alla fine del 2023 anche alla 28ª Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC) di Dubai. Solo due anni fa, sul palco dell'evento High Level Champions for Climate a Glasgow alla COP26, il WWF fece un appello esplicito per una Giornata dell'alimentazione incentrata sui suoi impatti, da tenere in occasione delle future COP. Grazie all'ambizione e al sostegno collettivi della comunità del cibo, la trasformazione dei sistemi alimentari è stata un argomento centrale alla COP28 che si è aperta con una dichiarazione (COP28 UAE, prima nella storia delle COP sul clima ma purtroppo non giuridicamente vincolante) su agricoltura sostenibile, sistemi alimentari resilienti e azione per il clima, impegnandosi a includere agricoltura e sistemi alimentari nei rispettivi Piani di Adattamento Nazionale (NAP) e Contributi Determinati a livello Nazionale (NDC) firmata da oltre 130 Paesi. Per la prima volta in assoluto, l'evento ha dedicato un'intera giornata ad alimentazione e agricoltura, che ha portato alla predisposizione di una road map (FAO, 2023) dei sistemi alimentari da parte della FAO, che sottolinea la necessità di una riduzione entro il 2030 del 25% delle emissioni di metano provenienti dagli allevamenti di bestiame e il dimezzamento delle emissioni dai rifiuti alimentari nonché l'incentivo alla maggiore diversificazione delle colture rispetto a quella su cui si basano le attuali produzioni. L'aspetto più positivo è che al termine della Conferenza è stato siglato un accordo (United Nations, 2023) che riconosce l'agricoltura sostenibile come parte della risposta al cambiamento climatico. Sono stati fatti grandi passi avanti, ma purtroppo, gli interessi delle grandi lobby dell'agroindustria hanno fortemente indebolito il testo finale che non ha incluso direttamente le raccomandazioni dell'IPCC per trasformare i sistemi alimentari al fine di mitigare le emissioni di gas serra, le consultazioni informali del joint work di Sharm-el-Sheikh sul cibo sono

state improduttivi e le decisioni sono state rinviate almeno fino a giugno 2024. Sebbene siano stati presi molti impegni finanziari per il cibo, esiste ancora un deficit di molti miliardi di dollari, con il cibo che riceve appena il 4% di tutti i finanziamenti per il clima. Per questo motivo, dobbiamo essere misurati nel valutare il successo della COP28 per i sistemi alimentari.

4. Le strategie per una grande trasformazione alimentare

I sistemi alimentari detengono un enorme potenziale positivo per realizzare davvero una Grande Trasformazione Alimentare, ma per farlo serve una trasformazione nella produzione e consumo di cibo che sia science based (basata su studi scientifici rigorosi), multidisciplinare e inclusiva, che solleciti l'azione e la responsabilizzazione dei decisori a tutti i livelli con l'obiettivo di preservare il capitale naturale, sia nazionale sia globale, così da mantenere e migliorare la resilienza dei sistemi alimentari nei prossimi decenni (Nyström et al., 2019).

Il ripensamento e la riorganizzazione dei sistemi alimentari è quindi un percorso obbligatorio. Alla luce dei significativi ritardi nell'ottenere progressi globali sulla mitigazione del clima, costruire sistemi alimentari sostenibili e resilienti richiede un approccio olistico, interdisciplinare, integrato e sistemico che consideri il carbonio, l'azoto e il fosforo, l'acqua, l'uso e il benessere del suolo, la conservazione della biodiversità, ma anche le culture e la sicurezza alimentare nonché la stabilità geopolitica. Il rischio dell'era dell'Antropocene è che i cambiamenti prodotti dalle nostre attività possano mettere a rischio la nostra stessa sopravvivenza o portare a un pesante regresso delle nostre condizioni di vita (è stato valutato come sei dei nove "limiti planetari" siano stati già superati) e come il benessere umano dipenda, oltre che dal mantenimento dei sistemi naturali in buona salute, anche dal soddisfacimento, da parte dei singoli individui, di alcune esigenze fondamentali necessarie per condurre una vita dignitosa in cui ovviamente primeggia la disponibilità del cibo. La spe-

cie umana è chiamata a comprendere il proprio impatto e ad accettare il rispetto (oltre che la guida) di tutte le altre comunità ecosistemiche e dei limiti imposti dal pianeta. Le analisi modellistiche suggeriscono che è bio-fisicamente possibile nutrire 10 miliardi di persone con una dieta sana entro limiti planetari e lasciando almeno il 50% degli ecosistemi naturali intatti. Questa importante transizione basarsi sinteticamente su: promozione dell'agroecologia azzerando, o riducendo in modo rilevante, l'uso dei prodotti chimici di sintesi, garantendo il mantenimento dei cicli della biosfera (carbonio, azoto, fosforo, acqua) fondamentali per la fertilità dei suoli; sostenendo una vera transizione energetica attraverso l'eliminazione dei combustibili fossili e incentivando le energie rinnovabili, democratizzazione ed equità delle relazioni tra i soggetti fuori e dentro il sistema, riduzione dei consumi e diete sane basate prioritariamente su prodotti vegetali e non iperprocessati, sviluppo di reti (autosufficienti e cooperative) di sistemi alimentari locali, ecologici, di piccola scala e solidali in grado di prevenire e ridurre drasticamente gli sprechi. Il tutto attuando modalità partecipative e condivise nella creazione di scenari e quadri di riferimento per la transizione dei sistemi alimentari.

Grandi passi avanti sono stati fatti nelle tecnologie e nelle pratiche che possono aiutare i sistemi alimentari a gestire i rischi esistenti ed emergenti. Da sole, però, le soluzioni tecnologiche non saranno sufficienti. Le politiche e le misure di protezione, rigenerazione e valorizzazione della biodiversità (come le nature based solutions) possono contribuire a migliorare la resilienza dei sistemi alimentari, la prosperità e il benessere generali, riuscendo ad andare oltre il paradigma della crescita economica. In questo contesto è necessario eliminare i sussidi dannosi che incentivano il settore agricolo a concentrarsi soprattutto sulla produttività e fornire invece risorse per promuovere l'agroecologia, la protezione e la rigenerazione della biodiversità, aumentando in contesti agricoli o urbanizzati la connettività delle reti ecologiche. Inoltre, serve ridurre il potere di mercato di un ristretto numero di imprese multinazionali che

oggi esercitano un enorme controllo sul panorama dei prodotti e sui programmi di ricerca e deve essere messo in campo uno sistema coordinato di monitoraggio attraverso lo sviluppo di indicatori capaci di realizzare una vera contabilità delle esternalità negative create dai sistemi alimentari, identificando le opzioni per affrontare le sfide. Nel 2020, la strategia europea Farm to Fork ha introdotto nuovi obiettivi per realizzare sistemi alimentari sostenibili come punti centrali del Green Deal dell'UE, ma tale strategia deve essere ancora migliorata e essere maggiormente efficace e deve porsi obiettivi più sfidanti che siano parte integrante delle future iniziative legislative e delle politiche dell'Unione Europea, ad iniziare dalla PAC.

Infine, per una reale transizione ecologica, si impone anche la necessità di un cambiamento comportamentale. Il passaggio a diete più sane può avere importanti co-benefici nel ridurre la pressione sull'ambiente, sulle risorse naturali e sulla salute delle persone. Una produzione migliore parte anche da un consumo migliore, critico e informato. I consumatori sono una vera forza di mercato e hanno il potere di innescare incredibili processi di trasformazione guidando la domanda di beni e spingendo le imprese dal lato della produzione ad adeguare l'offerta verso una maggiore sostenibilità ambientale, sociale e salutare. Tuttavia, ciò non è possibile senza l'aiuto di linee guida proposte dai governi (IPES-Food, 2023). In generale, i consumatori tendono a prendere decisioni di consumo alimentare basate sul principio domanda-offerta e a scegliere il cibo più economico e più accessibile ed è sempre più evidente come l'impatto negativo delle disuguaglianze sociali ed economiche contribuisce a scelte alimentari meno sostenibili e potenzialmente non salutari (Polyak et al., 2023). Pertanto i governi devono concentrarsi anche su questioni socio-economiche come il miglioramento dei mezzi di sussistenza, l'educazione e lo sviluppo di abitudini alimentari sostenibili definendo efficaci politiche nazionali alimentari e nutrizionali orientate verso diete sostenibili a base vegetale.

Per attuare delle politiche alimentari e nutrizionali efficaci, le città hanno un ruolo fondamentale (de Oliveira Alves e de Oliveira 2022; FAO, 2019c). Quasi l'80% di tutto il cibo prodotto nel mondo viene consumato nelle aree urbane (FAO, 2019c). Il passaggio all'urbanizzazione sempre più estrema, ha contribuito all'uniformazione degli stili alimentari con un maggior consumo di cibi altamente processati e a lunga conservazione, una diminuzione dei prodotti freschi e il ricorso sempre più frequente a cibi pronti e fast food. L'ambiente alimentare: ossia lo spazio fisico, economico, politico e socioculturale collettivo, le opportunità e le condizioni che influenzano le scelte alimentari delle persone. Gli elementi portanti di tale ambiente sono ovviamente i prezzi, la disponibilità, la qualità, la sicurezza, l'etichettatura, la convenienza nonché il marketing, ossia tutti quegli elementi di connessione tra il sistema alimentare e il consumatore. Gli ambienti urbani dispongono di una grande varietà di prodotti alimentari e di esperienze gastronomiche tra cui scegliere ma per ragioni sociali, economiche e di accessibilità, questa ricchezza non è distribuita in modo uniforme. Nei grandi agglomerati urbani moderni crescono i cosiddetti deserti alimentari (Food Deserts), dove la mancanza di supermercati, negozi, mercati limita enormemente la possibilità di acquistare frutta, verdura e altri prodotti alimentari freschi, di qualità, a prezzi accessibili, e le paludi alimentari (Food Swamps), ovvero aree caratterizzate da un'elevata percentuale di luoghi che vendono fast e junk food ad alto contenuto calorico rispetto a negozi e punti vendita di cibo più salutare (Marino et al., 2020).

Sono finiti i tempi in cui bastava "pensare globale e agire locale": tutte le nostre azioni sono interconnesse con capitale naturale globale e con il sistema Terra. Non si può immaginare il futuro del pianeta senza capire quale sarà il rapporto che legherà l'umanità alla produzione e al consumo di cibo. La relazione che costruiremo con il cibo costituisce infatti un tassello fondamentale nella progettazione di un domani prospero ed equo per tutta l'umanità.

Bibliografia

- Arneith A. et al., 2019. Framing and context. in *Climate Change and Land: an IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems* (eds Shukla, P. R. et al.) Ch. 1 (IPCC, 2019).
- Aureli V., Rossi L., 2022. Nutrition Knowledge as a Driver of Adherence to the Mediterranean Diet in Italy. *Front. Nutr.*, 9, 804865.
- Bach L.Y., et al., 2023. A sustainability analysis of environmental impact, nutritional quality, and price among six popular diets. *Front. Sustain. Food Syst. Sec. Nutrition and Sustainable Diets*, 7:1021906 doi: [10.3389/fsufs.2023.1021906](https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1021906).
- Barrett C.B. et al., 2020. Bundling innovations to transform agri-food systems. *Nat. Sustain.*, 3 (12), 974-976.
- Berry E.M., 2019. Sustainable Food Systems and the Mediterranean Diet. *Nutrients*, 11(9), 2229.
- Beylot A. et al., 2019. Assessing the environmental impacts of EU consumption at macro-scale. *J. Clean. Prod.*, 216, 382-393
- Blesh J. et al., 2019. Development pathways toward 'zero hunger'. *World Dev.*, 118, 1-14.
- Cardoso B. et al., 2021. Causal Impacts of Epidemics and Pandemics on Food Supply Chains: A Systematic Review. *Sustainability*, 13, 9799.
- Casey M., 2022. Historic biodiversity agreement reached at UN conference. Associated Press <https://apnews.com/article/china-united-nations-biodiversity-climate-and-environment-eee5683a8fac71540f94e9934031bd22>
- Castaldi S., et al., 2022. The positive climate impact of the Mediterranean diet and current divergence of Mediterranean countries towards less climate sustainable food consumption patterns. *Sci. Rep.*, 12, 8847.
- Castellani V. et al., 2017. Hotspots analysis and critical interpretation of food life cycle assessment studies for selecting eco-innovation options and for policy support. *J. Clean. Prod.*, 140, 556-568.
- Cattaneo A. et al., 2020. The environmental impact of reducing food loss and waste: A critical assessment. *Food Policy*, 98, 101890.

- Colino S., 2022. Fruits and vegetables are less nutritious than they used to be. National Geographic. Environment and Conservation. <https://www.nationalgeographic.co.uk/environment-and-conservation/2022/05/fruits-and-vegetables-are-less-nutritious-than-they-used-to-be>
- COP28 UAE <https://www.cop28.com/en/food-and-agriculture>
- Crenna E. et al., 2019. Biodiversity impacts due to food consumption in Europe. J. Clean. Prod., 227, 378-391.
- de Oliveira Alves D., de Oliveira L., 2022. Commercial urban agriculture: A review for sustainable development. SCS, 87, 104185.
- Dixon K.A. et al., 2023. Modern Diets and the Health of Our Planet: An Investigation into the Environmental Impacts of Food Choices. Nutrients, 15(3): 692. doi: [10.3390/nu15030692](https://doi.org/10.3390/nu15030692).
- EAT-Lancet Commission, 2019. Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Food Planet Health. Summary adapted report Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet, 393, 447-492.
- Escobar N. et al., 2020. Spatially-explicit footprints of agricultural commodities: mapping carbon emissions embodied in Brazil's soy exports. Glob. Environ. Chang., 62, 102067.
- Fanzo J. et al., 2021. Viewpoint: rigorous monitoring is necessary to guide food system transformation in the countdown to the 2030 global goals. Food Policy, 104, 102163.
- Fanzo J., Davis C., 2019. Can Diets Be Healthy, Sustainable, and Equitable? Curr. Obes. Rep., 8 (4), 495-503.
- FAO, 2018. Sustainable Food Systems: Concept and Framework (Prepared by Nguyen, H.) <https://go.nature.com/3hgKcHP>
- FAO, 2019a. How to feed the world in 2050 http://www.fao.org/fileadmin/templates/wfs/docs/expert_paper/How_to_Feed_the_World_in_2050.pdf
- FAO, 2019b. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, J. Bélanger & D. Pilling (eds.). FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments. Rome. 572 pp. <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>
- FAO, 2019c. FAO framework for the Urban Food Agenda <https://www.fao.org/3/CA3143EN/ca3143en.pdf>
- FAO, 2020. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in action.
- FAO, 2023. Achieving SDG 2 without breaching the 1.5°C threshold: A global roadmap, Part 1 - How agrifood systems transformation through accelerated climate actions will help achieving food security and nutrition, today and tomorrow, In brief. Rome. doi: [10.4060/cc9113en](https://doi.org/10.4060/cc9113en).
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2020. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets, FAO, Rome.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2021. The State of Food Security and Nutrition in the World 2021: Transforming Food Systems for Food Security, Improved Nutrition and Affordable Healthy Diets for All.
- Footprintnetwork a <https://www.footprintnetwork.org/>
- Footprintnetwork b <https://www.footprintnetwork.org/food4future/>
- Galli A. et al., 2023. EU-27 ecological footprint was primarily driven by food consumption and exceeded regional biocapacity from 2004 to 2014. Nat. Food, 4(9), 810-822.
- Gellert Paris J.M. et al., 2022. Changing dietary patterns is necessary to improve the sustainability of Western diets from a One Health perspective. Sci. Total Environ., 811, 151437.
- Gerten D. et al., 2020. Feeding ten billion people is possible within four terrestrial planetary boundaries. Nat. Sustainability, 3 (3), 200-208.
- Global Nutrition Report (GNR), 2018. Shining a light to spur action on nutrition. Report produced by the Independent Expert Group of the Global Nutrition Report. Bristol, UK: Development Initiatives Poverty Research.
- Henriksson P.J.G. et al., 2021. A rapid review of meta-analyses and systematic reviews of environmental footprints of food commodities and diets. Glob. Food Sec., 28, 100508.
- HLPE, 2017. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.
- Ingram J., Thornton P., 2022. What does transforming food systems actually mean? Nat. Food, 3, 881-882.
- IPBES (2019): Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. S. Díaz et al., (eds.). IPBES secretariat, Bonn, Germany. 56 pages.
- IPCC, 2022. Climate Change 2022: Impacts, Adaptation, and Vulnerability (eds Pörtner, H.O.

et al.) Cambridge Univ. Press, 2022.

IPES-Food, 2023. From plate to planet: How local governments are driving action on climate change through food.

Marino D. et al., 2020. Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'agenda 2030, ASVIS, Roma. ISBN 9788894528015.

Ministero della Salute, 2019. Modelli di diete sane e sostenibili a partire dalle Diete tradizionali. Progetto CCM - Azione centrale 2019 del Ministero della Salute (Segretariato generale). Piattaforma per il contrasto alla malnutrizione in tutte le sue Forme ("triplo burden": malnutrizione per eccesso, per difetto e per carenza di Micronutrienti). https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_4968_11_file.pdf

Mulik K., Haynes-Maslow L., 2017. The Affordability of MyPlate: An Analysis of SNAP Benefits and the Actual Cost of Eating According to the Dietary Guidelines. *JNEB*, 49 (8), 623-631.

Notarnicola B. et al., 2017. Environmental impacts of food consumption in Europe. *J. Clean. Prod.*, 140, 753-765.

Nyström M. et al., 2019. Anatomy and resilience of the global production ecosystem. *Nature*, 575, 98-108.

Polyak E. et al., 2023. Food and Sustainability: Is It a Matter of Choice? *Sustainability*, 15, 7191.

Poore J., Nemecek T., 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360, 987-992.

Puma M.J. et al., 2015. Assessing the evolving fragility of the global food system. *Environ. Res. Lett.*, 10 (2), 024007.

Rockström J. et al., 2009. A safe operating space for humanity. *Nature*, 461(7263), 472-475.

Rockström J. et al., 2020. Planet-proofing the global food system. *Nat. Food*, 1, 3-5.

Sachs J. et al., 2022. Sustainable Development Report 2022. Cambridge Univ. Press, 2022.

Sala S. et al., 2019a. Consumption and Consumer Footprint: methodology and results. Luxembourg: Publications Office of the European Union, ISBN 978-92-79-97256-0, doi:10.2760/98570, JRC 113607

Sala S. et al., 2019b. Indicators and assessment of the environmental impact of EU consu-

mption - Consumption and Consumer Footprints for assessing and monitoring EU policies with Life Cycle Assessment. Luxembourg: Publications Office of the European Union, ISBN 978-92-79-99672-6, doi:10.2760/403263, JRC114814.

Sala S. et al., 2020. Environmental sustainability of European production and consumption assessed against planetary boundaries. *J. Environ. Manag.*, 269, 110686.

Sanyé-Mengual E. et al., 2019. Assessing the decoupling of economic growth from environmental impacts in the European Union: a consumption-based approach. *J. Clean. Prod.*, 236, 117535.

Springmann M. et al., 2018a. Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562, 519-525.

Springmann M. et al., 2018b. "What we eat matters: Health and environmental impacts of diets worldwide" In: *Global Nutrition Report: The state of global nutrition*. Bristol, UK: Development Initiatives. 2021. Updated version on 17 October 2022

Tilman D., Clark M., 2014. Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature*, 515:518-522.

Tucci M. et al., 2022. The Environmental Impact of an Italian-Mediterranean Dietary Pattern Based on the EAT-Lancet Reference Diet (EAT-IT). *Foods*, 11, 3352.

Tukker A. et al., 2011. Environmental impacts of changes to healthier diets in Europe. *Ecol. Econ.*, 70, 1776-1788.

UN Biodiversity Convention Partners, Slow Food, 2019. <https://www.cbd.int/doc/press/2019/pr-2019-05-22-idb-en.pdf>

UN Food Systems Summit <https://www.un.org/en/food-systems>

United Nations, 2023. https://unfccc.int/sites/default/files/resource/cma2023_L17_adv.pdf

van Dijk M. et al., 2021. A meta-analysis of projected global food demand and population at risk of hunger for the period 2010-2050. *Nat. Food*, 2, 494-501.

Wang W. et al., 2022. Future climate-zone shifts are threatening steep-slope agriculture. *Nat Food*, 3(3):193- 196 doi: [10.1038/s43016-021-00454-y](https://doi.org/10.1038/s43016-021-00454-y).

Willett W., et al., 2019. Food in the anthropocene: The EAT-Lancet commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 393, 447-492.



Dicotomie e riconfigurazioni della governance globale dell'agricoltura

Mauro Conti, Università della Calabria, Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali

Abstract

L'articolo interpreta in un unico quadro teorico l'attuale fase di finanziarizzazione dell'economia, la ridefinizione della governance globale dell'agricoltura e l'emersione dei Movimenti Agrari Transnazionali (MAT). Lo spazio della governance globale dell'agricoltura viene definito come uno spazio di tensione dicotomica tra un paradigma politico-normativo basato su diritti di proprietà intellettuale e uno basato sui diritti collettivi, dove le politiche derivanti dalla finanziarizzazione e le strategie dei Movimenti Agrari Transnazionali si scontrano per ridefinire una nuova fase di espansione del ciclo economico basato su remunerazione del capitale e l'appropriazione delle risorse naturali o la remunerazione del lavoro e della natura.

The paper understands in one theoretical framework the current phase of financialisation of the economy, the redefinition of global governance of agriculture and the emergence of Transnational Agrarian Movements (MAT). The space of the global governance of agriculture is defined as a space of dichotomous tension between a political-normative paradigm based on intellectual property rights and one based on collective rights, where the policies stemming from financialisation and the strategies of the Transnational Agrarian Movements (MAT) collide to redefine a new phase of expansion of the economic cycle based on the remuneration of capital and the appropriation of natural resources or the remuneration of labour and nature.

Parole Chiave/Keywords: *Governance globale agricoltura/Global governance agriculture; sovranità alimentare/food sovereignty; agroecologia/ agroecology; movimenti agrari transnazionali/transnational agrarian movements*

1. Dicotomie della governance globale dell'agricoltura

1.1. Un quadro teorico per comprendere le dicotomie della governance globale dell'agricoltura

Questo studio mette in relazione tre quadri teorici: l'elaborazione teorica dei Critical Agrarian Studies (Bernstein 2015; Edelman and Borrás 2016),

la World System Theory di Arrighi (1994; 1999; 2007), applicata all'agricoltura attraverso il lavoro di Jason Moore (2008; 2009; 2010a; 2010b; 2010c), e la governance non territoriale (Coleman e Wayland, 2006), per definire un quadro adatto ad analizzare la governance globale dell'agricoltura, come uno spazio conteso tra paradigmi politico-normativi opposti: da un lato, i diritti collettivi delle comunità sulle risorse locali secondo le cosiddette Convenzioni di Rio, e dall'altro, i diritti di proprietà intellettuale

dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC). Questa tensione dicotomica tra opposti paradigmi viene analizzata attraverso il percorso dei Movimenti Agrari Transnazionali (MAT) per la sovranità alimentare che si formano a partire dagli anni Novanta e si posizionano strategicamente nello spazio delle Nazioni Unite per contrastare le politiche neoliberiste in agricoltura dell'OMC. I Critical Agrarian Studies indagano le cause, le condizioni e le conseguenze delle trasformazioni sociali concentrando l'analisi sull'interazione tra strutture sociali, istituzioni e attori che danno forma ai processi di cambiamento nel mondo rurale e in relazione ad esso. Il quadro concettuale offerto dagli studi agrari critici permette di inquadrare l'emergere di nuovi MAT che rivendicano la sovranità alimentare rispetto all'impostazione classica della questione agraria (Lenin, 1964) focalizzata sulla penetrazione del capitale nelle campagne con una conseguente differenziazione di classe tra braccianti e borghesia rurale; quindi la formazione di nuovi MAT come agenzia di difesa dei piccoli agricoltori (Edelman e Borras, 2016) indicherebbe come questa transizione delle campagne al capitalismo fosse ancora incompleta.

La World Systems Theory è un approccio multidisciplinare alla storia mondiale e al cambiamento sociale che enfatizza il sistema-mondo (e non gli Stati nazionali) come unità primaria (ma non esclusiva) dell'analisi sociale. Assumendo il quadro della teoria del sistema mondo di Arrighi, le politiche neoliberiste sono l'espressione della fase di finanziarizzazione dell'attuale ciclo egemonico di accumulazione. Arrighi (1994, 2007) e Arrighi e Silver (1999) descrivono la finanziarizzazione come un esito ricorrente di una crisi di sovraccumulazione, in cui il capitale non riesce a trovare opportunità per investimenti reali remunerativi. Il risultato è un'intensificazione della concorrenza interstatale e interaziendale, che porta all'integrazione verticale e orizzontale delle imprese, all'estensione del processo di proletarizzazione, alla polarizzazione della società, alla riduzione della classe media e, infine, alla moltiplicazione dei conflitti sociali. Solo l'emergere di un nuovo blocco sociale che generi un cambiamento

di egemonia sarà in grado di domare i conflitti sociali.

Moore (2000, 2003, 2007, 2008, 2010c) elabora questo aspetto della teoria di Arrighi, in cui la rivoluzione organizzativa del processo produttivo durante la fase di finanziarizzazione è il punto di partenza per una nuova espansione materiale. Secondo la lettura di Moore di Arrighi e della teoria del sistema mondo, questo passaggio dalla fase finanziaria a quella materiale è incentrato sull'agricoltura. Infatti, ogni periodo di crisi emerge come l'esaurimento delle strutture organizzative che hanno creato il nuovo ciclo di accumulazione ed espansione "materiale". Dopo un periodo di caos e di incertezza, il ciclo di accumulazione si conclude con l'emergere di nuove strutture organizzative, rivoluzionando ogni relazione stato-capitale e generando nuove opportunità per rivoluzioni organizzative di classi, stati e organizzazioni imprenditoriali. Gli approcci di Arrighi e Moore sono utili per avere un quadro analitico globale, considerando insieme i cicli capitalistici di accumulazione, la svolta politica che ha dato il via ai MAT negli anni Ottanta, e il ruolo giocato dalle Nazioni Unite, dal Fondo Monetario Internazionale (FMI), dall'OMC e dalla Banca Mondiale (BM) nella fase attuale del capitalismo.

Nel modello di Arrighi, si alternano cicli di accumulazione commerciali e cicli di accumulazione finanziari: i cicli basati sull'espansione materiale dell'economia si basano su una specifica struttura organizzativa aziendale, che con l'intensificarsi dell'espansione commerciale perde profittabilità a causa della competizione tra imprese avviando così la transizione ad un ciclo di accumulazione finanziaria, che spinge le aziende commerciali verso un'innovazione organizzativa per far riprendere l'espansione commerciale. Secondo Moore, le innovazioni organizzative necessarie a far riprendere un'espansione commerciale si basano sulle rivoluzioni agricole che riducendo il costo di produzione del cibo, conseguentemente abbassano quello dei salari, permettendo una nuova fase di espansione materiale dell'economia.

In questo quadro teorico, le politiche neoliberiste della fase di finanziarizzazione post-Bretton Woods, promosse dall'Uruguay Round fino alla nascita dell'OMC, sono funzionali ad una nuova era di "cibo a basso costo" basato sulla rivoluzione biotecnologica e sulle nuove enclosures di terre, così da permettere un abbassamento del livello del salario di sussistenza e la ripresa della profittabilità degli investimenti commerciali.

La fine degli accordi Bretton Woods ha dato origine a un nuovo quadro economico neoliberista di austerità attraverso i programmi di aggiustamento strutturale e gli accordi commerciali bilaterali e multilaterali sotto l'egida della Banca Mondiale e del Fondo Monetario Internazionale, così come anche dei negoziati sul *General Agreement on Trade and Tariffs* (GATT) che a partire dall'Uruguay Round culminano nel 1995 con la formazione dell'OMC. Questo processo ha dato centralità alla governance globale, con la compressione dei poteri normativi degli stati nazionali definita anche come governance non territoriale da Coleman e Wayland (2006) che elaborano un quadro teorico in grado di trascendere il concetto di territorio come costruito finora dagli stati nazionali, e riguarda le relazioni tra diversi attori sociali, stati nazionali e organizzazioni internazionali, che vanno oltre i confini territoriali specifici. In questo senso, la governance può essere vista come una serie di diverse istanze di decisione politica, caratterizzate da una mancanza di coerenza e consistenza, ma che possono anche essere contraddittorie tra loro.

La compressione dei poteri statali nazionali è quindi esercitata in uno spazio politico frammentato e disordinato, composto da un mix di strutture formali e informali, in cui le gerarchie sono penetrabili: le frontiere e i confini del *policy making* sono variabili e porosi, e vengono creati e ricreati in risposta ai processi di globalizzazione e agli sviluppi politici. Negli spazi transnazionali, gli stati "agiscono" insieme a una serie di attori non statali. In questi spazi il nesso simmetrico e la congruenza tra decisori e cittadini che sono caratteristici della "governance territoriale" si perde. Fino agli anni Settanta, le politiche agricole venivano discusse tra i diversi ministe-

ri nazionali, quindi le relazioni a livello transnazionale erano episodiche. Per garantire la centralità dei mercati nazionali, il GATT aveva permesso alcune restrizioni quantitative alle importazioni di prodotti agricoli, permettendo programmi nazionali di controllo dell'offerta e sussidi all'esportazione per i prodotti primari.

Per ridefinire il quadro politico e il processo storico all'interno della FAO e delle Nazioni Unite, ho utilizzato documenti ufficiali della FAO, l'archivio dell'International Planning Committee for Food Sovereignty¹ (IPC) - ospitato dal Centro Internazionale Crocevia, un'organizzazione non governativa (ONG) con sede a Roma, responsabile del segretariato dell'IPC- documenti e articoli pubblicati sui siti web delle organizzazioni della società civile (CSOs per la sigla in inglese) e la letteratura accademica.

La ricerca è stata definita dalla mia posizione di coordinatore generale del segretariato dell'IPC a Roma dal 2011 al 2020 con il compito di sostenere le negoziazioni dei MAT all'interno dei processi della FAO per realizzare l'agenda della sovranità alimentare. Significa che la ricerca è legata all'uso della partecipazione osservante e all'impossibilità di separarmi dall'oggetto della ricerca in quanto gran parte delle analisi e l'accesso ai dati e alle informazioni non ufficiali sono stati resi possibili dal prendere parte al processo. Per questo studio, è stato sufficiente distinguere la posizione del ricercatore come situata e parte del processo, mantenendo comunque un forte rigore intellettuale, che può essere ricondotto alle argomentazioni fornite (Rossi, 1957).

1.2. Il ruolo dei Movimenti Agrari Transnazionali

L'emergere dei MAT per la sovranità alimentare negli anni Novanta è generalmente riconosciuto come una reazione contro le po-

1 www.foodsovereignty.org

litiche neoliberiste e contro i negoziati sul GATT legati all'Uruguay Round, che ha portato alla nascita dell'OMC, nel contesto della crescente importanza delle istituzioni di governance globale, comprese le Nazioni Unite, accompagnata dalla compressione della sovranità degli stati nazionali sotto la finanziarizzazione neoliberista. L'emergente spazio politico transnazionale in agricoltura viene letto nel contesto di un più ampio momento neoliberale generato dal passaggio del ciclo di accumulazione del capitale dal livello materiale a quello finanziario. L'emergere di MAT che lavorano sulla sovranità alimentare può essere letto come *un'indicazione dell'incompletezza della transizione al capitalismo in agricoltura* (Edelman e Borras, 2016): durante il periodo di intensificazione della penetrazione del capitale nell'agricoltura alla fine degli anni Ottanta e negli anni Novanta, le organizzazioni contadine e di piccoli produttori alimentari hanno riconosciuto l'impatto del neoliberismo sui loro mezzi di sussistenza e la fine del sostegno del settore pubblico; e, finalmente, si sono organizzate a livello globale come MAT attraverso un processo di differenziazione di classe da altre piattaforme internazionali che rappresentano gli interessi dei produttori di prodotti agricoli orientati all'esportazione (Desmarais, 2007; Edelman e Borras, 2016). In questo spazio conteso, i governi nazionali sono gli attori centrali delle politiche di sviluppo rurale (Keohane e Nye, 2000; Borras e Franco, 2009), anche se il loro ruolo è stato trasformato dalla globalizzazione, dal decentramento e dalle politiche di privatizzazione, e spesso sono orientati da altri gruppi di interesse che li usano per agire nello spazio di governance transnazionale (Coleman et al., 2004).

Infatti, durante il Summit della Terra di Rio de Janeiro (1992), i governi hanno firmato una Convenzione sulla Diversità Biologica (CBD) che ospita anche un accordo internazionale sulla biosicurezza, il Protocollo di Cartagena sulla Biosicurezza della Convenzione sulla Diversità Biologica. Il Protocollo di Cartagena è un accordo internazionale che stabilisce procedure per garantire la manipolazione sicura, il trasporto transfrontaliero e

l'uso di organismi viventi modificati (OVM). Così, sono emerse due sfere di autorità concorrenti: da un lato, il sistema commerciale internazionale (compresa l'OMC) e le regole sulla proprietà intellettuale come l'accordo TRIPS², gli accordi supervisionati dall'Organizzazione mondiale della proprietà intellettuale (OMPI) e l'Unione internazionale per la protezione delle nuove varietà di piante (UPOV); dall'altro, la Convenzione sulla diversità biologica (CBD), il suo protocollo di biosicurezza associato e il Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (ITPGRFA). L'ITPGRFA riconosce che i benefici dell'uso delle risorse genetiche in un luogo diverso da quello originario dovrebbero andare agli agricoltori e alle popolazioni indigene che stanno conservando e moltiplicando la biodiversità nei campi, attraverso il riconoscimento dei diritti degli agricoltori basato sull'enorme contributo che hanno dato alla biodiversità attuale e la loro maggiore partecipazione nei processi decisionali. Tuttavia, il fondo di condivisione dei benefici previsto dall'ITPGRFA era chiaramente in conflitto con la proprietà intellettuale prevista dal TRIPS. I MAT sono riusciti a rafforzare il ruolo dell'ONU in questa governance, facendo un chiaro riferimento all'approccio basato sui diritti umani, mettendo in atto in questo spazio complesso una strategia di "guerriglia istituzionale", aprendo diversi punti di ingresso a livello istituzionale per ottenere dei risultati politici e normativi che possono essere utilizzati in altri negoziati, approfittando della mancanza di coerenza e coordinamento tra i diversi spazi, anche tra diverse delegazioni dello stesso governo. L'occasione fondativa è stata fornita dal Vertice Mondiale dell'Alimentazione della FAO a Roma nel novembre 1996 (FAO, 1996; Shaw, 2007), che affrontava la questione degli 800 milioni di persone che non avevano accesso a cibo adeguato (FAO, 1995) offrendo come soluzione la visione neoliberista di politiche commerciali che promuovevano la sicurezza alimentare per tutti attraverso un commercio globale governato dalle logiche di mercato (sulla scia della recente nascita dell'OMC). Per opporsi a questa visione,

2 Trade-related Intellectual Property Rights

il Forum parallelo delle ONG, tenutosi dall'11 al 17 novembre 1996, sotto la leadership dei MAT, chiese fermamente una revisione dell'Uruguay Round per allontanarsi sia dalle soluzioni basate sul mercato, dominate dalle corporazioni transnazionali che operano nell'economia globale, sia dal quadro politico creato dai programmi di aggiustamento strutturale della Banca Mondiale e del Fondo Monetario Internazionale, proponendo una nuova agenda basata sul diritto al cibo e sulla sovranità alimentare (La Vía Campesina, 1996; Shaw e Clay, 1998). Il coordinamento tra i diversi MAT e altre organizzazioni della società civile è continuato fino al *Forum ONG/CSO per la sovranità alimentare: un diritto per tutti*, tenutosi in parallelo al *Vertice mondiale sull'alimentazione: cinque anni dopo a Roma* (8-13 giugno 2002), che ha istituzionalizzato il coordinamento globale tra i MAT attraverso il Comitato internazionale di pianificazione per la sovranità alimentare (IPC, per la sigla in inglese) come meccanismo di partecipazione dentro i processi negoziali della FAO. Così, il nuovo spazio di governance transnazionale dell'agricoltura, modellato dalla finanziarizzazione e dalle politiche neoliberali, è emerso con una dicotomia intrinseca tra due sfere: una legata ai diritti di proprietà intellettuale, al commercio internazionale e all'agricoltura industriale, e l'altra legata ai diritti collettivi e comunitari, alle politiche pubbliche e all'agricoltura contadina.

In occasione del successivo *Vertice Mondiale sull'Alimentazione: Cinque Anni Dopo*, i MAT, organizzati attraverso la piattaforma globale di rivendicazione della sovranità alimentare (l'IPC), hanno firmato un accordo formale con la FAO che riconosce i principi della partecipazione dal basso delle organizzazioni della società civile. In questo accordo, la FAO accetta i principi di autonomia e auto-organizzazione della società civile e si impegna ad applicarli in tutte le sue relazioni con le ONG/OSC. Entrambe le parti concordano sulla necessità di distinguere tra gli interessi, da un lato, dei movimenti sociali e delle Ong senza scopo di lucro e, dall'altro, quelli del settore privato, e di predisporre meccanismi di partecipazione distinti per queste due categorie di organizzazioni.

Nel quadro di questo accordo, i MAT hanno iniziato a partecipare ai processi della FAO attraverso l'IPC che è diventato il principale interlocutore, facilitando l'inclusione delle organizzazioni contadine nei processi della FAO, come pure delle altre organizzazioni della società civile. Come primo atto, l'IPC partecipò ai negoziati per la stesura delle *Linee guida per il diritto all'alimentazione* che vennero adottate dal Consiglio della FAO nel novembre 2004 come strumento per l'attuazione del Piano d'azione del Vertice Mondiale dell'Alimentazione del 1996, riaffermato dalle raccomandazioni finali del *Vertice Mondiale dell'Alimentazione: Cinque anni dopo*. Lo strumento delle *linee guida volontarie* viene identificato a livello internazionale come *soft law* che consente di avere uno strumento volontario internazionale non immediatamente vincolante a livello nazionale, ma comunque di riferimento nel regolare la materia oggetto delle direttrici, essendo state approvate a livello internazionale da tutti i governi in un organo come la FAO che definisce gli standard e le normative di settore a livello internazionale. La strategia dei MAT per la sovranità alimentare è stata quella di negoziare le linee guida con i governi per aprire spazi a livello nazionale e creare un quadro internazionale per fornire l'accesso alle risorse produttive come la terra, l'acqua, i semi, ecc. Questo quadro internazionale per l'accesso alle risorse naturali costituirebbe la base per discutere di agroecologia al di là di un semplice modello di produzione, al fine di raggiungere la sovranità alimentare.

Nel 2003, alla riunione ministeriale dell'OMC a Cancun, il gruppo di paesi di riferimento del G22 (tra cui Brasile, Cina, India e Sudafrica) hanno rifiutato qualsiasi negoziato sulla liberalizzazione del commercio internazionale dei prodotti agricoli (Coleman et al., 2004). Mentre i MAT e alcuni governi strettamente legati alla loro agenda (come il Brasile del presidente Lula e, in qualche modo, la Cina e l'India) bloccavano i negoziati dell'OMC sull'agricoltura, l'IPC preparava la sua partecipazione alla *Conferenza internazionale sulla riforma agraria e lo sviluppo rurale* (ICAARD per la sigla in inglese) che ebbe luogo nel 2006 a Porto Alegre e che ha promosso

la riforma agraria come elemento cruciale per combattere la fame e la povertà, aprendo la strada alla negoziazione delle *Linee guida volontarie sulla governance responsabile dei regimi di proprietà della terra, della pesca e delle foreste nel contesto della sicurezza alimentare nazionale*, adottate dal Comitato Mondiale per la Sicurezza Alimentare (CFS) nel maggio 2012 (Gaarde, 2017; Margulis et al., 2016).

Nel 2007, in Mali, l'IPC organizza il Forum di Nyeleni a Sélingué come forum mondiale sulla sovranità alimentare (cinque anni dopo l'ultimo Vertice Mondiale sull'Alimentazione del 2002), al fine di avere una definizione comune di sovranità alimentare e di costruire collettivamente una strategia convergente tra i differenti MAT. Undici anni dopo il lancio del concetto di sovranità alimentare, era giunto il momento di definire e chiarire meglio le implicazioni che le politiche agroalimentari avevano a livello regionale e nazionale. L'incontro di Sélingué del 2007 fu strategico anche per stabilire una definizione comune di sovranità alimentare - da cui sono scaturiti i sei pilastri della sovranità alimentare (ECVC, 2018) - che va oltre le precedenti dichiarazioni e offre indicazioni concrete per la sua attuazione.

1.3. La riforma del Comitato Mondiale per la Sicurezza Alimentare

La crisi dei prezzi alimentari nel 2007 ha riportato le politiche alimentari in cima all'agenda della governance globale. Riprendendo la proposta del 1996 di una Convenzione globale sulla sicurezza alimentare, l'IPC, insieme alla FAO e al gruppo regionale dei governi latinoamericani (GRULAC), ha proposto una riforma del CFS - Comitato Mondiale per la Sicurezza Alimentare tale da trasformarlo nel forum mondiale più inclusivo per il dialogo politico e la coerenza verso la sicurezza alimentare e la nutrizione attraverso la costituzione di un Meccanismo della Società Civile (CSM) basato sui principi di autonomia e auto-organizzazione.

Una proposta alternativa di riforma del CFS (che non ha ottenuto il consenso per essere approvata) prevedeva di spostare il centro decisionale della governance del cibo presso l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite a New York e il G8, ossia un tentativo non molto diverso da quello che più avanti vedremo in relazione al Summit dei Sistemi Alimentari del 2021. La riforma del Comitato Mondiale per la Sicurezza Alimentare (CFS) viene adottata nel 2009 e i MAT per la sovranità alimentare facenti parte dell'IPC assumono la leadership nel definire il funzionamento del Meccanismo della Società Civile (CSM) per il CFS quasi interamente costituito dalle organizzazioni che rappresentavano i produttori di cibo su piccola scala: contadini, pastori, pescatori, etc. La nuova struttura del CSM fu adottata nel 2010 e il primo negoziato del rinnovato CFS con l'attiva partecipazione del CSM ebbe come oggetto la stesura e l'approvazione delle *Linee guida volontarie sulla governance responsabile dei regimi di proprietà della terra, della pesca e delle foreste nel contesto della sicurezza alimentare nazionale* (VGGT). Dopo l'approvazione delle VGGT, seguendo lo slancio della riforma del CFS, la FAO è entrata in una nuova fase di inclusione della società civile nei suoi processi (Gaarde, 2017; McKeon, 2016). Nonostante il CFS venga definito come piattaforma multistakeholder³ nel documento di riforma, la divisione dei ruoli nella definizione dell'agenda e nella partecipazione alla discussione in plenaria riconosceva differenti ruoli agli attori coinvolti. Innanzitutto, la partecipazione del mondo della ricerca veniva circoscritto all'High Level Panel of Experts (CFS -HLPE) che riconosceva uguale dignità alle conoscenze accademiche e scientifiche di alto livello, all'esperienza sul campo, alle conoscenze degli attori sociali e all'applicazione pratica in vari contesti. Il CFS-HLPE aveva il mandato di produrre report su temi prioritari definiti dai governi, dalla società civile attraverso il CSM e dal settore privato attraverso il suo meccanismo autonomo ed auto-organizzato, ossia il Private Sector Mechanism (PSM). Anche al CSM era riconosciuto un ruolo di attore con quattro rappresentanti

3 https://www.FAO.org/fileadmin/templates/CFS_2009/CFS_Reform_Final_en.pdf

nell'Advisory Group del CFS e in plenaria contro un solo rappresentante per il PSM. Una volta ottenute le linee guida sul diritto al cibo nel 2004, la strategia dei MAT per la sovranità alimentare mirava a discutere l'accesso alle risorse naturali e produttive (per es: terra, semi, acqua, etc) attraverso i diritti collettivi per poi passare a discutere la transizione dell'intero sistema agroalimentare verso l'agroecologia per arrivare alla sovranità alimentare. La riforma del CFS fornì l'opportunità di avanzare su questa agenda, ma subito dopo l'approvazione delle *Linee guida sull'accesso alla terra* nel maggio 2012, il CFS subì un processo di burocratizzazione nella definizione dell'agenda e delle priorità emergenti, che non riflettevano più le priorità dei MAT per la sovranità alimentare. L'introduzione di un processo di programmazione dell'agenda per gli anni successivi, attraverso la costituzione di un Gruppo di lavoro aperto, *Multi Year Programme of Work*, ha di fatto implicato il veto su qualsiasi discussione urgente e possibilmente conflittuale con l'agenda dell'OMC, come le risorse genetiche o l'agroecologia. Alla ridefinizione della riforma ha contribuito anche la richiesta dell'Organizzazione Mondiale degli Agricoltori (WFO-OMA), che ha rivendicato ed ottenuto uno spazio di auto-rappresentazione al di fuori dei meccanismi ufficiali del CSM e del PSM (Mckee, 2015, 2017; Duncan e Zanella, 2016).

Nel biennio 2012-2013, l'IPC ha lavorato per l'approvazione della Strategia FAO per il Partenariato con le Osc (FAO, 2013), che ha trasferito a livello dell'intera FAO una istituzionalizzazione della partecipazione della società civile negli organi di governo in maniera analoga al CFS, che è un comitato che riporta direttamente sia alla FAO che all'Assemblea Generale delle Nazioni Unite attraverso il Consiglio Economico e Sociale delle Nazioni Unite (ECOSOC). All'interno dei processi FAO, a partire dal 2012, l'IPC ha ottenuto: 1) l'approvazione delle *Linee guida volontarie per garantire una pesca sostenibile su piccola scala nel contesto della sicurezza alimentare e dell'eliminazione della povertà* (SSF Guidelines); 2) sei conferenze sull'agroecologia tra globali e regionali, che hanno riconosciuto l'agroecologia

all'interno della FAO; 3) un processo di attuazione dell'art. 9 del *Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura* (Itppgrfa) sui diritti collettivi degli agricoltori alle sementi; e 4) una partecipazione attiva alle Conferenze Regionali della FAO.

Quindi, i meccanismi di partecipazione e negoziazione delle Rome Based Agencies (RBA), si sono sviluppati all'interno del framework basato sui diritti collettivi e sulla partecipazione della società civile al dialogo politico (policy dialogue). In oltre venticinque anni dal vertice del 1996, nella FAO sono stati approvati nuovi strumenti internazionali basati sui diritti collettivi al cibo, alla terra, alle sementi e alle risorse naturali che hanno riconosciuto contadini, pescatori artigianali, pastori e indigeni e il modello di produzione agroecologico come assi portanti della produzione del cibo a livello mondiale.

2. Cambiamento climatico e riconfigurazione delle linee di confronto

2.1. Nuovi OGM per l'agricoltura biologica

Il processo di negoziazione del cambiamento climatico COP21 ha trasformato il focus dei processi della FAO, sotto la direzione generale brasiliana di Graziano da Silva: infatti a partire dal 2014, la discussione sull'Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare e il simposio internazionale di agroecologia hanno permesso di cambiare l'approccio storico basato su politiche di modernizzazione agraria e Rivoluzione verde. Nel 2014, la FAO ha celebrato l'Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare (IYFF), che ha riconosciuto che l'agricoltura familiare è il modello dominante di produzione agricola. In questo modo, la FAO ha presentato una narrazione diversa che ha sfidato le pratiche discorsive mainstream (World Bank World Development Report, 2008; FAO SoWA, 2016): le piccole produzioni agricole stanno alimentando il mondo in modo sostenibile, mentre nella

visione mainstream i piccoli agricoltori rimangono inefficienti e migliorare il loro modello di produzione mira a ridurre la loro vulnerabilità al cambiamento climatico.

Il tentativo di reazione dell'agroindustria è stato di includere le Nuove Tecniche di Miglioramento Genetico (New Breeding Techniques – NBT) come un cavallo di Troia all'interno dell'agroecologia, permettendo l'appropriazione della biodiversità globale come la risorsa principale dell'agricoltura contadina. Infatti, i governi statunitense, canadese e australiano e il settore privato hanno supportato attivamente le raccomandazioni della FAO che incorporavano l'agricoltura familiare e l'agroecologia riducendo la dimensione sociale ed economica a dimensione tecnica, più facile da integrare in un toolbox con altre tecniche senza mettere in discussione il modello di produzione capitalista. Questa ipotesi è stata sostenuta da Louise Fresco (Wageningen University & Research e membro del comitato direttivo del Simposio sulle biotecnologie) durante la sessione plenaria di chiusura:

Come è stato detto molto chiaramente in questo simposio, la cassetta degli attrezzi delle biotecnologie deve essere collegata alla cassetta degli attrezzi dell'agroecologia e coordinata in modo completo e inclusivo. [...] Ciò che è importante qui è che ci allontaniamo dalla visione in bianco e nero di brevetti contro accesso aperto e facciamo in modo che i piccoli agricoltori, i paesi poveri e i consumatori poveri non diventino le vittime di questo dibattito (FAO, 2016, pp. 258-260).

Questa dichiarazione finale della signora Fresco presenta una visione delle politiche di sviluppo rurale che si vogliono promuovere attraverso lo spazio di governance globale, ossia il superamento della definizione di OGM data dal Protocollo di Cartagena, al fine di considerare gli NBT come non transgenici per generare un nuovo quadro normativo che possa superare l'attuale blocco degli OGM. Anche la dichiarazione di chiusura dell'allora direttore generale della FAO, José Graziano da Silva, riprende il suggerimento di integrare le biotecnologie nell'agroecologia:

Nessun singolo strumento, tecnologia o approccio fornirà una soluzione completa a tutti i problemi che dobbiamo affrontare. Rispondere alle sfide urgenti e diverse del 21° secolo richiederà una combinazione di risposte. E anche le nostre risposte si evolveranno con il progredire delle nostre conoscenze. Signore e signori, abbiamo aperto la porta per discutere e analizzare come l'agroecologia e la biotecnologia possano coesistere e, forse, essere utilizzate come opzioni complementari. Questo è un risultato eccezionale di questo simposio. Si apre una finestra di opportunità per lo sviluppo di nuove tecnologie che potrebbero rendere i settori agricoli più sostenibili nei prossimi anni. Abbiamo anche concordato che gli strumenti e gli approcci devono essere utili e accessibili agli agricoltori, in particolare agli agricoltori familiari (FAO, 2016:260).

La critica a questa posizione è stata portata da Guy Kastler di La Vía Campesina, unico panelista al Simposio in rappresentanza dei MAT per la sovranità alimentare, che ha sottolineato il fallimento degli OGM nel fermare il declino delle rese della Rivoluzione verde, stigmatizzando il tentativo di riscrivere la definizione di OGM del Protocollo di Cartagena come qualsiasi tecnica di acido vitronucleico. Guy Kastler menziona esplicitamente la possibilità che le NBT offrono di accedere alla diversità delle colture nella loro totalità: questa appropriazione della biodiversità per essere efficace dovrebbe funzionare nell'agricoltura familiare che si basa in gran parte sull'agroecologia, lavorando con la natura secondo principi ecologici. Pertanto, l'agricoltura familiare, in particolare quella contadina, costituisce un serbatoio di risorse naturali e modelli di produzione che non sono ancora completamente catturati all'interno della frontiera interna dell'accumulazione del capitale, rappresentando così una grande opportunità per la penetrazione del capitale in agricoltura per espandere le frontiere agro-ecologiche e abbassare il costo della produzione alimentare attraverso una tecnica innovativa che, più che la promessa di aumentare le rese, permetterà l'appropriazione della biodiversità e di tutti i sistemi agricoli. Questa nuova narrazione costruita intorno al cambiamento climatico, all'agricoltura familiare e all'agroecologia presuppone

che gli agricoltori familiari stiano nutrendo il mondo e siano implicitamente i produttori di cibo più sostenibili ed efficienti. Quindi, per creare le condizioni per intervenire in questo modello agroecologico di produzione, è necessario sottolineare perché gli agricoltori familiari hanno bisogno del sostegno delle biotecnologie.

Il simposio della FAO sulle biotecnologie ha portato ad una discussione più approfondita sulla regolamentazione delle nuove tecniche di riproduzione, che è stata istituzionalizzata dalla Federazione Internazionale delle Sementi (ISF) durante il suo congresso annuale del 2017: il Congresso Mondiale delle Sementi ISF a Budapest ha riunito 1.680 delegati provenienti da sessantotto paesi di tutto il mondo, con l'obiettivo specifico di *riaffermare l'impegno e il contributo dell'industria delle sementi nel trovare soluzioni per un sistema efficace di accesso e condivisione dei benefici come parte del trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche*, come dichiarato dal presidente dell'ISF1 Jean Christophe Gouache. Il Congresso ha lanciato la World Seeds Partnership, uno sforzo congiunto dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE), dell'International Seed Testing Association, dell'UPOV e dell'ISF per sostenere lo sviluppo del settore delle sementi nei paesi di tutto il mondo, attraverso una regolamentazione dei sistemi sementieri armonizzata a livello internazionale. L'armonizzazione della regolamentazione dei sistemi sementieri è urgente, dato che i governi stanno discutendo i quadri normativi per le nuove tecniche di riproduzione. La World Seed Association (WSP) sostiene che i governi adottino un approccio a regolamentazione zero per le tecniche di editing genetico, come gli NBT (come presentato all'evento collaterale del Simposio FAO sulle biotecnologie). Infatti, la WSP ha sviluppato il concept paper "Consistent Criteria for the Scope of Regulatory Oversight", affermando che questo è un concetto centrale: Le varietà vegetali sviluppate con gli ultimi metodi di riproduzione non dovrebbero essere soggette a una regolamentazione differenziale se sono simili o indistinguibili dalle varietà che avrebbero potuto essere prodotte con metodi di riproduzione

precedenti". Per sostenere la sua campagna, il WSP ha sviluppato un toolkit per guidare la discussione pubblica dei suoi membri per presentare le Nuove Tecniche di Allevamento come un'evoluzione naturale nella storia dell'agricoltura e della selezione umana dei semi. (CorporateEurope, 2018, p.8)

L'ultima parte del *toolkit* si concentra sulla politica pubblica e sui quadri normativi per le nuove tecniche di riproduzione per promuovere una regolamentazione armonizzata che potrebbe escludere alcune categorie di prodotti dall'attuale regolamentazione sugli OGM, e usare principi scientifici comuni per sviluppare una politica pubblica che dia certezza giuridica ai coltivatori di piante quando adottano soluzioni innovative come le NTB. I MAT per la sovranità alimentare hanno sollevato la questione di come le NBT possano portare a brevettare quelli che vengono chiamati tratti nativi delle risorse genetiche: infatti, la mappatura del genoma di una pianta permette di identificare un gene di interesse per il ricercatore, e se il ricercatore attribuisce a questo gene alcune nuove caratteristiche (resistenza alle inondazioni) esso può essere considerato un'invenzione e brevettato. Una volta brevettati, i diritti di proprietà intellettuale (DPI) possono essere trasferiti a tutti i landraces⁴ e ai parenti selvatici nel mondo. Per esempio, qualsiasi pianta contenente l'equivalente "naturale" del materiale biologico brevettato può essere brevettata secondo la direttiva europea 98/44/CE: sia la brevettazione dell'informazione genetica che la possibilità di brevettare i tratti dei semi autoctoni sollevano un'importante questione relativa alla digital sequeencing information (DSI), che si riferisce alla componente di informazione contenuta nelle risorse genetiche, o nelle loro parti e componenti. La DSI può essere acquisita da tecnici e può portare alla risintesi delle risorse genetiche in un laboratorio, rendendo inutile l'accesso fisico alla risorsa genetica. La DSI non è inclusa nel ITPGRFA o in qualsiasi altro strumento di accesso ai benefici, ma sta

4 Una cultivar locale o una razza animale migliorata con metodi agricoli tradizionali

influenzando il suo funzionamento: data la mancanza di governance e di un quadro normativo, lo scambio di DSI elude i requisiti di condivisione dei benefici del Trattato ITPGRFA, anche se può portare ad applicazioni commerciali e alla privatizzazione dei semi tradizionali e delle conoscenze associate.

2.2. Dicotomie della governance globale

La governance globale dell'agricoltura è quindi uno spazio composito dove il contrasto sulla regolamentazione della biodiversità agricola si sta intensificando, dato che la CBD e l'ITPGRFA sono collegati ai nuovi quadri politici in agricoltura discussi nella FAO per affrontare il cambiamento climatico. È su questa linea che, a partire dal 2004, dopo il fallimento del Cancun Round e i negoziati successivi, il commercio internazionale è andato avanti attraverso accordi bilaterali di libero scambio (con una frammentazione simile osservata nel GATT), mentre lo spazio per governare la biodiversità è diventato più complesso con i nuovi sviluppi tecnologici e la crescente relazione tra i diversi processi internazionali come la CBD, la FAO, l'ITPGRFA, il CFS e il Consiglio dei diritti umani. La FAO ha organizzato il 2° Simposio Internazionale sull'Agroecologia nell'aprile 2018, con oltre 600 partecipanti provenienti da governi, ONG internazionali, MAT e aziende private, per sintetizzare e costruire sui risultati degli incontri regionali, e fornire un'opportunità per condividere e discutere le politiche che possono aiutare a scalare ed espandere l'agroecologia al fine di raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile. Il simposio è stato anche l'occasione per trasformare il processo da dialogo tecnico a politico, con la pressione del precedente direttore generale della FAO (quasi alla fine del suo mandato) per avere una chiara eredità nei futuri programmi strategici della FAO e nelle iniziative regionali, inviando il risultato finale del simposio al Comitato FAO per l'Agricoltura e poi alla conferenza FAO.

Nella stessa settimana, la 14° Conferenza delle Parti della Convenzione

sulla Diversità Biologica (CBD) si è riunita a Sharm El Sheikh (Egitto), con un chiaro punto all'ordine del giorno sulla DSI; in quell'occasione, una delegazione IPC ha condannato il tentativo di bloccare qualsiasi discussione, in quanto:

riducendo le modifiche genetiche così ottenute a semplici "informazioni" smaterializzate per adattarsi agli algoritmi dei computer, l'industria estende la portata dei suoi brevetti a tutte le piante, gli animali o i microrganismi che contengono naturalmente le stesse "informazioni". Il brevetto sull'informazione genetica associata ai geni che accelerano la crescita dei polli permette quindi l'appropriazione di tutti i polli a crescita rapida naturale! Avevamo sperato che queste informazioni genetiche sarebbero state verificate per vietare questi brevetti sui "geni nativi" (comunicato stampa IPC COP 14)⁵.

Il confronto è in corso e il fatto che i MAT per la sovranità alimentare possano intervenire in modo coordinato in due forum paralleli è un primo tentativo di ampliare la loro organizzazione nello spazio della governance transnazionale dell'agricoltura.

3. La crisi del multilateralismo

3.1. I Summit delle Nazioni Unite sui sistemi alimentari

Il Summit delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari (UNFSS), tenutosi il 23 Settembre 2021 a New York, è stato convocato dal Segretario delle Nazioni Unite nell'ambito del *Decennio d'azione per il raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (Sdg) entro il 2030* per arrivare a definire delle *game changing solutions* in grado di realizzare tutti i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, ognuno dei quali si basa in qualche misura su sistemi alimentari più sani, sostenibili ed equi.

5

Fonte: foodsovereignty.org

Il passaggio dai *Vertici Mondiali sull'Alimentazione* (World Food Summits) organizzati sotto la guida della FAO dal 1996 in poi, al *Vertice U.N. sui Sistemi Alimentari* (Food Systems Summit) allarga il mandato delle discussioni dall'alimentazione ai sistemi alimentari dove il termine “*sistema alimentare*” si riferisce alla costellazione di attività coinvolte nella produzione, trasformazione, trasporto e consumo di cibo. I sistemi alimentari toccano ogni aspetto dell'esistenza umana. La salute dei nostri sistemi alimentari influisce profondamente sulla salute dei nostri corpi, così come sulla salute del nostro ambiente, delle nostre economie e delle nostre culture⁶. La questione è quindi rafforzare il controllo della governance del cibo da parte dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite di New York, che però non riconosce i meccanismi di autonomia e auto-organizzazione per la partecipazione della società civile, come invece avviene nelle Rome Based Agencies - RBAs delle Nazioni Unite (FAO, IFAD - International Fund Agriculture Development e WFP- World Food Programme) grazie ad oltre due decenni di negoziazioni. Come menzionato in precedenza, in occasione della riforma del CFS nel 2009 e nel biennio 2012-2013, si è discussa senza successo la possibilità di creare un *mirror bureau* a New York per limitare l'autonomia del processo a Roma, dopo l'approvazione delle linee guida sull'accesso alla terra.

In questo senso, la nomina a *special envoy* di Agnes Kalibata (attuale presidente dell'Alleanza per la Rivoluzione Verde in Africa -AGRA, soggetto promotore di istanze biotecnologiche e agroindustriali creato dalla Fondazione Gates e dalla Fondazione Rockefeller), incaricata di organizzare il Vertice e dargli direzione strategica, lascia pochi dubbi sulla direzione che si voleva dare al vertice. La prima missione di Agnes Kalibata a Roma a febbraio 2020, durante il Farmers Forum dell'IFAD, ha generato molte perplessità e critiche per la totale assenza di conoscenza dei *policy framework* approvati negli ultimi venti anni e per i meccanismi di partici-

zione multi-attoriale costruiti negli anni. Infatti, gli organi principali che hanno gestito il percorso verso il Summit definendo tematiche e agenda di discussione erano un Advisory Committee, lo Scientific Group e il Champions Group, che si basavano su nomine dall'alto senza criteri trasparenti se non una non meglio precisata expertise. Il percorso verso il Summit, con un budget di 20,7 milioni di dollari, è stato guidato da esperti legati a una visione convenzionale della modernizzazione in agricoltura e orientati a discutere di una trasformazione necessaria dei sistemi agro-alimentari senza distinguere le responsabilità del sistema industriale da quello contadino e agroecologico, con il risultato di mettere allo stesso tavolo le multinazionali e le comunità indigene, senza differenziarne il ruolo nella discussione con i governi sulla trasformazione del sistema attuale e bilanciare le differenze di potere e di capacità di partecipazione al processo, quasi esclusivamente online e in lingua inglese. In particolare, le *game changing solutions* sono iniziate ad emergere da tre tipologie di eventi: i 'global dialogues' che dovevano avere luogo a latere di eventi globali sul clima, biodiversità, ecc.; i dialoghi nazionali organizzati dai governi con gli attori rilevanti a livello nazionale; infine dialoghi indipendenti che potevano essere organizzati in maniera autonoma rispettando dei criteri minimi. Questa mobilitazione multi-livello non era supportata da un processo trasparente per consolidare i risultati e le tematiche delle varie discussioni all'interno del Summit.

In sintesi, il processo verso il Summit ha riprodotto nella forma esteriore i processi di consultazione dal basso dei movimenti sociali (ad esempio usando il termine Peoples' Summit), svuotandoli però di ogni contenuto trasformativo. Di fatto il Summit non ha assicurato i principi di autonomia e auto-organizzazione che sono alla base dei meccanismi di partecipazione e negoziazione – spesso lunghi ed estenuanti, ma sempre e comunque trasparenti e democratici – che i MAT hanno costruito all'interno della FAO a partire dall'accordo tra FAO e IPC nel 2002 fino alla riforma del CFS del 2009, e alla Strategia della FAO per il partenariato con la società civile

6 <https://www.un.org/en/food-systems-summit/about>

del 2013.

Queste critiche al processo del Summit non sono appannaggio dei MAT e delle lettere che Via Campesina, CSM e IPC hanno inviato al Segretario Generale delle Nazioni Unite, ma gli stessi governi hanno espresso le medesime criticità nella discussione del Comitato di Programma della FAO 129 del novembre 2020⁷, di fatto riportando all'interno del processo istituzionale degli organi direttivi della FAO qualsiasi eventuale raccomandazione del Summit approvata all'unanimità dagli stati membri: "k) ha riconosciuto che il Vertice sui sistemi alimentari dell'ONU 2021 e i suoi risultati attesi, se approvati dai membri, potrebbero sostenere il raggiungimento dell'Agenda 2030 e dei suoi SDG, in particolare l'SDG2, e dovrebbero essere presi in considerazione dai membri, come appropriato, attraverso gli organi direttivi". In altre parole, i rappresentanti dei governi nella FAO hanno chiarito che i risultati del Vertice solo se approvati da tutti i Paesi potrebbero essere successivamente considerati per la discussione dagli Organi direttivi della FAO, cercando di riportare il processo all'interno dell'effettiva governance degli organi attuali delle Nazioni Unite. Inoltre, lo stesso documento riflette le preoccupazioni del GRULAC sulla mancanza di equilibrio nel processo di preparazione del Summit delle Nazioni Unite: "preso atto con preoccupazione della mancanza di neutralità e di solidità scientifica nel lavoro di alcuni Action Tracks, così come della mancanza di coinvolgimento dei membri, delle incertezze sulla governance e sul processo, incluso il ruolo del Comitato Consultivo, del Gruppo di Campioni, della partecipazione dei membri agli Action Tracks e dei risultati desiderati dal Summit, e ha sottolineato l'importanza del pieno coinvolgimento dei membri nel processo preparatorio".

Il risultato del summit si è concretizzato in una serie di coalizioni formate da governi e stakeholders per promuovere una lista di soluzioni tra loro contrastanti, con la conseguenza di indebolire l'attuale governance mul-

ti-laterale basata su procedure trasparenti. Per poter coordinare l'azione contrastante e poco trasparente delle coalizioni, il Segretario Generale delle Nazioni Unite ha costituito un Food Systems Hub, presso la FAO, incaricato di supportare l'implementazione delle decisioni dell'UNFSS senza creare nuovi organismi, né duplicare gli attuali meccanismi. L'Hub dovrebbe sostenere lo sviluppo e l'attuazione dei percorsi nazionali di trasformazione dei sistemi agroalimentari. Sulla base delle competenze del sistema delle Nazioni Unite a livello nazionale, regionale e globale, l'Hub fornirà sostegno ai dialoghi sui sistemi alimentari e ai percorsi nazionali attraverso il coordinamento del supporto tecnico e politico, su richiesta dei paesi. Sia a breve che a medio termine, l'Hub dovrà analizzare le richieste di assistenza dei paesi e far corrispondere le game changing solutions disponibili alle esigenze dei paesi. Inoltre l'Hub sosterrà anche la rete dei convenor nazionali per continuare a condividere esperienze e conoscenze per migliorare ulteriormente la collaborazione, promuovere l'azione intersettoriale e alimentare la solidarietà globale.

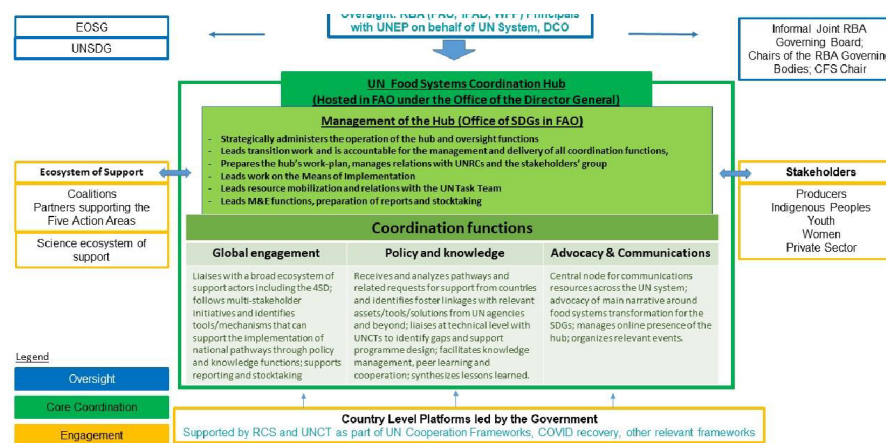


Figura 1 - Architettura post-UNFSS e UNFSS Coordination Hub (Fonte: web Nazioni Unite¹)

7

<http://www.FAO.org/3/ne222en/ne222en.pdf>

1

https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/2022/07/hub_faqs_en.pdf

La supervisione dell'Hub è affidata a un gruppo direttivo composto dai direttori di FAO, IFAD, WFP, United Nations Development Coordination Office (UNDCO) e United Nations Environmental Programme (UNEP). Il Gruppo di supervisione si confronterà con l'Ufficio Esecutivo del Segretario Generale (EOSG) e con il Gruppo delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile (UNSDG) sul lavoro dell'Hub. Il Gruppo di supervisione informerà e condividerà regolarmente le informazioni sui progressi con i governi, la riunione congiunta informale degli organi direttivi delle RBAs, i presidenti degli organi direttivi delle RBAs, il presidente del Comitato per la sicurezza alimentare mondiale (CFS) e il Forum politico di alto livello (HLPF) attraverso il Consiglio economico e sociale delle Nazioni Unite (ECOSOC). L'attuale forma presa dall'Hub sovrascrive i processi multilaterali delle Nazioni Unite limitando gli spazi multilaterali di dialogo tra governi e movimenti sociali, per lasciare spazio agli accordi bilaterali. Di fatto, il modello di governance sottostante l'Hub serve per portare avanti una contro-riforma del sistema di governance mondiale dell'agricoltura e delle risorse naturali, nel tentativo di superare la dicotomia della governance globale tra diritti collettivi e diritti di proprietà intellettuale instaurata ad inizio anni Novanta (Coleman et al., 2004).

4. Conclusioni

L'urgenza del UN Food Systems Summit è la risposta del Segretario Generale delle Nazioni Unite alle crescenti critiche all'insostenibilità dei sistemi alimentari industriali basati sulla Rivoluzione verde. Le stesse negoziazioni all'interno del sistema multilaterale come la FAO e la Convenzione per la Biodiversità mettono all'indice l'agricoltura industriale promuovendo agroecologia, agricoltura familiare e altri policy frameworks basati sull'accesso collettivo alle risorse naturali.

Le *game changing solutions* dell'UNFSS sono anticipate dalla dichiarazione del G20 sull'agricoltura tenutosi a Firenze il 17-18 Settembre 2021:

l'obiettivo è entrare nell'era dell'agricoltura 4.0, guidata dai droni e dai big data gestiti e messi a valore dalle grandi piattaforme, in un processo di «uberizzazione» dell'agricoltura che porterà a un'ulteriore concentrazione di potere economico fra multinazionali agrochimiche e colossi del digitale. L'obiettivo è il rilancio già in atto delle biotecnologie e nuove restrizioni sulla proprietà intellettuale, che trasformano l'agricoltore in un mero prestatore d'opera, privandolo di qualunque controllo sui mezzi di produzione e instaurando una nuova mezzadria digitale.

In questo senso, il quadro teorico offerto dalla World System Theory di Arrighi (1994, 2007) e dell'ecologia mondo di Moore (2010) ci permettono di comprendere l'attuale passaggio del sistema economico sempre più finanziarizzato come ricerca di nuove opportunità di remunerazione per gli investimenti reali, soprattutto in un settore come quello dell'agricoltura che attraverso il costo di produzione del cibo definisce anche il costo della vita, del lavoro e di riproduzione del sistema economico. Per rendere questo passaggio effettivo, alcuni governi del Nord globale stanno superando il multilateralismo della governance globale dell'agricoltura verso un multistakeholderismo o accordi bilaterali che permettono di promuovere politiche e quadri normativi favorevoli alla maggiore penetrazione del capitale privato nelle politiche pubbliche dei paesi attraverso il sistema internazionale.

Bibliografia

- Arrighi G. 1994. *The Long Twentieth Century: Money, Power and the Origins of our Times*. Londra: Verso.
- Arrighi G. 2007. *Adam Smith a Pechino*. Milano, Feltrinelli.
- Arrighi G., Beverly S.J. 1999. *Chaos and Governance in the Modern World System*. University of Minnesota Press.
- Arrighi G., Piselli F. 2017. *Il capitalismo in un contesto ostile. Faide, lotta di classe, migrazioni nella Calabria tra Otto e Novecento*. Roma, Donzelli.

Arrighi G., Terence K.H., Wallerstein I. 1989. Movimenti antisistemici. Londra, Verso.

Bernstein H. 2015. Regimi alimentari e analisi dei regimi alimentari: un'indagine selettiva. BICAS Working Paper Series, No. 2. L'Aia, Istituto Internazionale di Studi Sociali. Disponibile in: www.iss.nl/bicas.

Bernstein H. 2014. Sovranità alimentare attraverso la "via contadina": una visione scettica. *Journal of Peasant Studies*, 41(6): 1031-1063.

Borras Jr., Franco J. 2009. MATs Struggling for Land and Citizenship Rights. IDS Working Paper, 323.

Coleman W.D., Wayland S. 2006. The origins of global civil society and nonterritorial governance: Some empirical reflections global governance. *Global Governance*, 12(3): 241-261.

Coleman W.D., Grant W., Josling T. 2004. Agriculture in the New Global Economy. Cheltenham, Edward Elgar.

Corporate Europe 2018 #EmbracingNature? Biotech industry spin seeks to exempt new GMOs from regulation. Disponibile in: https://corporateeurope.org/sites/default/files/attachments/isf_pbi_discussion_guide_feb-2017.pdf.

CSM4CFS Open Call for Engagement to Respond to the UN Food Systems Summit. Disponibile in: <http://www.CSM4CFS.org/open-call-civil-society-indigenous-peoples-engagement-respond-un-food-systems-summit/>.

ECVC 2018. Una guida alla sovranità alimentare. Disponibile in: <https://www.assorurale.it/wp-content/uploads/2020/12/IT-FoodSov-ECVC.pdf>.

Edelman M. 2003. "Movimenti e reti transnazionali di contadini e agricoltori". In: Kaldor M., Anheier H., Glasius M., a cura di, *Global Civil Society*. Londra: Oxford University Press, pp. 185-220.

Edelman M., Borras S. Jr. 2016. Le dinamiche politiche dei movimenti agrari transnazionali. Halifax: Fernwood.

Edelman M., Weis T., Bavisar A., Borras S. Jr., Holt-Giménez E., Kandiyoti D., Wolford W. 2014. Introduzione: prospettive critiche sulla sovranità alimentare. *Journal of Peasant Studies*, 41(6): 911-931.

FAO 2016. Atti del Simposio internazionale sul ruolo delle biotecnologie agricole nei sistemi alimentari e nutrizionali sostenibili.

FIAN 2009. Madrid World Food Conference. Outcome, 2 febbraio. Disponibile in: <http://www.fian.org.eur.idm.oclc.org/news/news/madrid-worldfd-conferene-an-evaluation>.

Fraser N., Honneth A., Golb J. 2003. Redistribuzione o riconoscimento? Uno scambio politico-filosofico. Londra: Verso.

IPC 2020. CSOs Letter on UN Food Systems Summit. Disponibile in: <https://www.foodsovereignty.org/csos-letter-on-un-food-systems-summit/>.

Keohane R., Nye S. Jr. 2000. "Governing in a globalizing world". In: Nye S. Jr., Donahue J., a cura di, *Visions of Governance for the 21st Century*. Cambridge University Press, pp. 1-41.

McMichael P. 2016. Commento: regime alimentare per la riflessione. *The Journal of Peasant Studies*, 43(3): 648-670.

Moore J.W. 2000. Environmental crises and the metabolic rift in world-historical perspective. *Organizzazione & Ambiente*, 13(2): 123-158.

Moore J.W. 2003a. Il sistema mondiale moderno come storia ambientale? L'ecologia e l'ascesa del capitalismo. *Teoria e società*, 32(3): 307-377.

Moore J.W. 2003b. Nature and the transition from feudalism to capitalism. *Rassegna*, 26(2): 97-172.

Moore J.W. 2003c. Capitalism as world-ecology: Braudel and Marx on environmental history. *Organization & Environment*, 16(4): 431-458.

Moore J.W. 2008. Ecological crises and the agrarian question in world-historical perspective. *Monthly Review*, 60(6): 54-63.

Moore J.W. 2009. Ecologia e accumulazione del capitale. Paper presentato alla conferenza Food, Energy, and Environment. Binghamton, New York, 9-10 ottobre. Disponibile in: <https://jasonwmoore.com/> consultato il 5 dicembre 2009.

Moore J.W. 2010a. Amsterdam is Standing on Norway, Part I: The Alchemy of Capital.

Moore J.W. 2010b. Amsterdam è in piedi sulla Norvegia, Parte II: Il Nord globale.

Moore J.W. 2010c. La fine della strada? Agricultural revolutions in the capitalist world-ecology, 1450-2010. *Journal of Agrarian Change*, 10(3): 389-413.

Mori S., Onorati A. 2017. Nuove tecniche di allevamento: quali rischi? E quale regolamento dovrebbe essere applicato a loro? Centro Internazionale Crocevia.



Parole per la Laguna. Una lingua madre per l'Atlante del Cibo della Laguna di Venezia

Amerigo Alberto Ambrosi, Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture del Progetto

Cristina Catalanotti, Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture del Progetto

Amina Chouairi, Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture del Progetto

Marta De Marchi, Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture del Progetto

Alessia Franzese, Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture del Progetto

Alessandra Marcon, Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture del Progetto

Chiara Spadaro, Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società

Abstract

Il contributo raccoglie le riflessioni di un gruppo di ricerca impegnato nella costruzione dell'Atlante del Cibo della Laguna di Venezia. Le autrici osservano l'oggetto di ricerca a partire da competenze, posture, approcci e strumenti diversi che arricchiscono di sguardi diversi il lavoro in corso. Al contempo, il gruppo condivide il bisogno di individuare un linguaggio comune, una lingua madre per parlare del cibo in Laguna, raccontarlo e rappresentarlo. L'articolo è dunque una prima occasione di esplorare alcune parole significative che possono costituire il primo nucleo di un glossario del cibo lagunare, utile al confronto e allo scambio tra saperi.

This contribution brings together the reflections of a research group engaged in the construction of the Atlas of the Food of the Venice Lagoon. The authors observe the object of research from different competences, postures, approaches and tools that enrich the work with different looks. At the same time, the group shares the need to identify a common language, a mother tongue to talk about food in the Lagoon, to tell and represent it. This article is therefore a first opportunity to explore some significant words that may constitute the first nucleus of a glossary of Lagoon food, useful for the comparison and exchange of knowledge.

Parole Chiave/Keywords: *Ecosistema alimentare/Food Ecosystem; Laguna di Venezia/Venice Lagoon; Atlante del Cibo/Food Atlas; glossario/glossary; narrazioni/narratives*

1. Introduzione: Cibo e Laguna, la narrazione di un territorio

La Laguna di Venezia rappresenta un caso emblematico per riflettere su alcune questioni contemporanee urgenti quali, ad esempio, il cambiamento climatico, la crisi energetica, le implicazioni sociali delle trasforma-

zioni economiche, il difficile equilibrio tra attività umana e tutela dell'ambiente e delle sue risorse (Borelli e Busacca, 2020; Iovino and Beggiora, 2021). La Laguna è da sempre, dunque, un laboratorio a cielo aperto in cui per secoli esperti e studiosi delle più diverse discipline hanno osservato e sperimentato cambiamenti e innovazioni.

Oggi, quegli effetti e implicazioni necessitano ancora di sguardi plurali e condivisi, di scambi e confronti tra saperi tecnici e saperi locali, di osservazioni attente e di sperimentazioni prudenti. Le autrici e l'autore di questo contributo condividono questa consapevolezza e intendono esplorare le possibilità di una reale collaborazione tra discipline – dall'urbanistica alla geografia¹ – e tra diversi metodi di ricerca. Il nostro insieme di studiose collabora in vario modo e su diverse geografie dal 2021, e prova a costituirsi come gruppo in occasione della redazione di questo articolo, pur consapevole della diversità delle voci, dei linguaggi e degli sguardi adottati.

Il presente lavoro, infatti, ha un doppio intento: da un lato, riconoscerci come gruppo di lavoro e di ricerca sul campo, un gruppo che condivide principi, obiettivi e temi di interesse; dall'altro, mantenere e valorizzare le autonomie e le peculiarità dei nostri sguardi. Questa volontà ha uno stretto legame con il tema che accomuna le nostre diverse ricerche: il sistema cibo della Laguna di Venezia. Un tema vasto e complesso – così come la Laguna stessa – che può essere affrontato solo con un approccio transdisciplinare, e che il nostro gruppo di lavoro intende restituire come insieme complesso di saperi ed esperienze.

Chi scrive si colloca attorno ad una particolare occasione di incontro: il progetto di costruzione dell'Atlante del Cibo della Laguna di Venezia, a partire dal 2022. L'Atlante è insieme una cornice, uno sfondo e un output di ricerca. Una cornice di senso che, sulla scorta di altre esperienze italiane analoghe², costituisce un riferimento per una metodologia condivisa

1 Ambrosi è urbanista; Catalanotti, Chouairi, De Marchi, Franzese e Marcon sono urbaniste; Spadaro è geografa. Le competenze specifiche si articolano nei campi dell'architettura, dell'architettura del paesaggio, della pianificazione, dell'antropologia e del diritto.

2 Pensiamo all'Atlante del Cibo di Matera, piattaforma multimediale che individua nel capoluogo della Basilicata la "capitale del mondo contadino del XXI secolo" (Atlante Del Cibo Di Matera, 2013); all'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana (Atlante Del Cibo Di Torino Metropolitana, 2017), strumento cruciale nella definizione di politiche attente alle sfide contemporanee; e all'Atlante del cibo della Città metropolitana di Roma Capitale (Atlante Del Cibo Della Città Metropolitana Di Roma Capitale, 2022),

utile a iscrivere le diverse esperienze, indagini e riflessioni condotte dai membri del gruppo in un perimetro comune. Uno sfondo tematico che, pur prendendo spunto da precedenti esperienze simili, è esplorato attraverso approcci che provano a essere innovativi, sia per gli strumenti utilizzati sia attraverso il coinvolgimento di pratiche e soggetti in forme di laboratori e momenti partecipati e aperti alla cittadinanza. Un output di progetto, in quanto il percorso di ricerca e azione, tuttora in corso è un processo aperto, condiviso e incrementale che intende rappresentare le molte forme del sistema del cibo lagunare dando spazio e voce agli "agenti" che li compongono. L'Atlante in costruzione, dunque, racchiude insieme due temi, due ecosistemi potremmo dire³, fatti di complesse dinamiche interne, e in relazione reciproca e interdipendente: il cibo e la Laguna di Venezia. Scopo dell'Atlante è rappresentare questi due ecosistemi, e i legami esistenti tra essi, tenendo conto di sguardi e voci diverse, di soggetti operanti nel territorio e nelle filiere, di pratiche e di politiche che trasformano e che si evolvono con il cambiare delle condizioni socio-economiche e ambientali del territorio considerato.

Tale restituzione è intesa come forma di narrazione di un territorio o, meglio, un insieme di narrazioni diverse corrispondenti alla pluralità di istanze, relazioni e conflitti in corso nella Laguna. Una tale complessità – già da tempo riconosciuta al sistema cibo, che risulta troppo grande per essere visto (Steel, 2020) – ci sembra che possa essere descritta solo parzialmente e per parti, e sempre appoggiandosi a linguaggi e strumenti differenti. Linguaggi che hanno bisogno di concetti e parole – ritrovati,

banca dati analitica e sintetica strutturale nella costruzione del Piano Cibo di Roma.

3 Considerare il cibo come un ecosistema alimentare, anziché un semplice sistema, suggerisce un cambiamento di prospettiva necessario ad affrontare la complessità delle sfide che i paesaggi alimentari affrontano. Secondo Reissig e Lebendiker (2021), sei aspetti chiave che definiscono un ecosistema alimentare: le istanze, gli attori coinvolti, le connessioni tra di loro, gli elementi scambiati, l'ambiente circostante e la scala. Un'analisi approfondita di tali aspetti, considerati in interazione all'interno di contesti specifici, può portare a una comprensione più chiara dell'ampia portata degli impatti e delle implicazioni connesse al cibo.

rinnovati, inventati o ripensati – che abbiano affinità con i paesaggi di riferimento⁴ e che possano costituire un “glossario territoriale”.

La costruzione collettiva di questo glossario è un processo incrementale che dovrebbe coinvolgere quanto più possibile le molteplici voci del territorio. Il tentativo di questo gruppo e di questo contributo è, dunque, quello di costituire un nucleo iniziale di questo glossario del cibo della Laguna, a partire da alcune parole che ciascuno dei componenti sente come cruciali per rappresentare aspetti rilevanti emersi fin qui dalla ricerca.

Naturalmente, le parole di seguito presentate sono una prima selezione di un elenco aperto e in continua costruzione ed espansione, che troverà poi spazio nell’Atlante. Immaginiamo questo glossario come un dispositivo narrativo ma anche critico, capace, cioè, di sollevare questioni e far emergere aspetti controversi o in trasformazione del sistema cibo e del territorio lagunare. Di volta in volta, ogni parola, combinata con le altre, può diventare uno strumento per comunicare con gli altri, comprendere le dinamiche di trasformazione, descrivere pratiche e azioni esistenti, costruire politiche e progetti (Pace e Velo, 2023). Al contempo, le parole hanno una loro autonomia, un significato – che pure è in continua ridefinizione – condiviso tra soggetti diversi; in cui, soprattutto, le molte voci del sistema cibo lagunare possano riconoscersi e che possa corrispondere alle peculiarità del territorio e dei paesaggi di riferimento. Nel tempo, quando questo glossario del sistema alimentare della Laguna sarà popo-

lato, ci piacerebbe mettere sempre più in evidenza anche le connessioni tra le diverse parole e, quindi, tra i diversi sistemi di significato e di valori che ogni parola restituisce.

Scarsità / Fame / Pane / Sale / Terra / Rizoma / Petrolio

Sono le parole che abbiamo scelto di esplorare per questo contributo. All’inizio del lavoro per il presente articolo, ciascuna di noi ha proposto delle parole e le ha condivise con le altre persone del gruppo. Le abbiamo discusse insieme per arrivare a decidere su quali lavorare in questa occasione. Scelte le parole, su cui ognuna ha lavorato singolarmente, ci siamo poi immerse in un flusso continuo tra le singole persone e il gruppo di ricerca, qualcosa di simile all’andamento delle (singole) maree della Laguna, un respiro continuo che dà ritmo alla vita stessa (collettiva) del paesaggio che indaghiamo.

Questo glossario va inteso come primo esperimento di restituzione di riflessioni e intuizioni intorno a esperienze dirette di ricerca sul campo, rispetto alla quale il corpus di dati raccolti finora non è sempre esaustivo, ma tuttora in costruzione. I vocaboli scelti rappresentano molteplici cose allo stesso tempo: questioni spinose e irrisolte, verità nascoste, relazioni perdute da riscoprire e condizioni nuove da abbandonare, germi di speranza e cura da abbracciare al più presto. Ecco perché questo glossario non è da intendersi come “contenitore di risposte” da consultare per rispondere a quesiti, ma piuttosto come diario di bordo, un quaderno di appunti che contiene ancora molti dubbi e domande aperte. Queste ultime emergono dall’osservazione di una condizione di estrema complessità: un ambiente mutevole, dinamico, conteso come quello della laguna; un sistema multilivello, multiscalare, non sempre trasparente come quello del cibo.

Il gruppo si considera ancora “acerbo” per dare risposte certe alle questioni contemporanee legate al territorio e al cibo e questa introduzione

4 In questo senso, si veda “Expanding the Lexicon: Lessons from the Landscape” finissage di “A Fragile Correspondence” evento collaterale commissionato da Scotland + Venice e curato da Architecture Fringe, -ism, e /other alla 18. Mostra Internazionale di Architettura, Biennale di Venezia. Il lessico, composto dai curatori insieme a scrittori, artisti e architetti, funge da punto di partenza. A partire da tre casi studio (Loch Ness, Ravenscraig, e Orkney), A Fragile Correspondence ne investiga le relazioni tra linguaggio, identità, architettura e paesaggio attraverso lemmi provenienti da varie lingue (Greco Antico, Gaelico, Nor, Scozzese, Inglese, Irlandese, e Scozzese delle Isole Orcadi). Il progetto esplora come i paesaggi ci trasmettono costantemente informazioni, se decidiamo di vederle e ascoltarle. Ristabilendo il nostro dialogo con la terra, come possiamo dare valore allo scambio piuttosto che all’estrazione e all’uguaglianza piuttosto che al dominio? Come possiamo creare una connessione più reciproca con la terra?

si intende come un libretto di istruzioni per l'uso, e al contempo una dichiarazione di intenti e caratteri del gruppo stesso.

L'ordine con cui presentiamo le parole non è alfabetico; esso definisce, invece, un percorso concettuale, talvolta persino spaziale, che restituisce in parte il flusso di lavoro e scambio tra le autrici. Il percorso inizia dalla constatazione che il sistema cibo della Laguna affronta crisi e condizioni in parte comuni a quelle di altri territori europei e del mondo, provando però a mettere a fuoco le specificità che tali aspetti critici assumono nel concretizzarsi in un territorio preciso. Alcuni elementi, apparentemente più materici, consentono di affondare la riflessione su particolari aspetti che caratterizzano la Laguna e che l'hanno caratterizzata nel passato, facendo emergere una stretta relazione nelle trasformazioni del territorio e del suo cibo tra passato e presente. Infine, alcuni elementi del glossario, che possono sembrare parole strane per questo contesto e per questo tema, chiudono il percorso, riflettendo sul futuro di questo luogo e del suo sistema cibo, individuando minacce e opportunità, e facendo emergere la difficoltà di procedere verso una giusta transizione alimentare.

2. Glossario del cibo lagunare

Scarsità⁵

Abbondante, Venezia: così siamo sempre state abituate a pensarla, da crocevia di commerci e scambi internazionali – alimentari, e non solo – a palcoscenico del turismo di massa. Se guardiamo all'origine delle parole, è affascinante osservare che l'abbondanza viene dal latino *abūndare*, da *unda*⁶, onda: un'inondazione salsa, quella veneziana, territorio al quale le acque – dolci e salate – hanno sempre garantito il nutrimento della città,

5 A cura di Chiara Spadaro, geografa, assegnista di ricerca all'Università di Udine.

6 Dal vocabolario Treccani: [treccani.it/vocabolario/abbondare](https://www.treccani.it/vocabolario/abbondare).

dai cibi esotici provenienti da altre geografie ai pesci di laguna.

Così, prima della metà del Cinquecento, a Venezia solo l'acqua potabile era associata alla scarsità⁷. [...] *una città [Venezia, ndr] sorta dall'acqua, che sull'acqua aveva fondato la sua potenza e ricchezza e che dall'acqua traeva abbondanti e variati nutrimenti per le mense dei suoi abitanti e dei suoi ospiti; ma anche una città che, nonostante i tanti ingegnosi sistemi di raccolta pluviale e di approvvigionamento d'acqua dolce trasportata con barconi dai vicini fiumi, rischiava a ogni stagione secca di svigorire e morire di sete* (Calabi e Galeazzo, 2015: 76).

Oggi ci è forse più facile osservare Venezia e la sua Laguna attraverso la lente interpretativa della scarsità, della scomparsa, dell'assenza. Lo è nel solco di eventi globali che ci stanno portando in quella direzione: basti pensare agli effetti sulla fame e la povertà alimentare della pandemia, delle guerre in corso e della crisi climatica⁸. E se la crisi alimentare globale è connessa a questioni di potere – come l'andamento dei flussi internazionali e la diseguale distribuzione delle risorse –, più che alla scarsità della produzione⁹, anche dal nostro micro-osservatorio della Laguna di Venezia possiamo considerare dinamiche simili. Torniamo, per fare questo, all'etimologia: “scarso” viene dal latino tardo *excarpsus*, da *ex-* e *carpĕre*: tirare fuori, portar via¹⁰. È una parola che in origine porta con sé un'azio-

7 Cfr.: Calabi, D. e Galeazzo, L. (a cura di, 2015). *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città, Marsilio, Venezia*.

8 Si veda unric.org/it/salite-a-828-milioni-nel-2021-le-persone-che-soffrono-la-fame-nel-mondo/. Mentre le grandi imprese agroalimentari moltiplicano i propri abbondanti profitti, nel 2022 oltre 800 milioni di persone – un decimo della popolazione mondiale – soffrivano la fame: in particolare donne. Si veda il report [oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2023/01/Report-OXFAM-La-disuguaglianza-non-conosce-crisi_final.pdf](https://www.oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2023/01/Report-OXFAM-La-disuguaglianza-non-conosce-crisi_final.pdf).

9 Si veda [agi.it/estero/fame_nel_mondo_oxfam_fao_onu-2157731/news/2017-09-16/](https://www.agi.it/estero/fame_nel_mondo_oxfam_fao_onu-2157731/news/2017-09-16/).

10 Ancora dal vocabolario Treccani: [treccani.it/vocabolario/scarso](https://www.treccani.it/vocabolario/scarso).

ne – l’atto del togliere –, un richiamo alla nostra responsabilità. Tra le cose fondamentali, connesse alle filiere alimentari, che “abbiamo tolto” alla Laguna c’è il paesaggio.

Dal punto di vista globale, scarseggia la terra coltivabile: il consumo di suolo, il *land grabbing* e anche il *water grabbing* hanno ridotto drasticamente terre e acque un tempo produttive (Liberti, 2015; Bompan e Iannelli, 2018; Krasna, 2019). E in molti casi, la terra rimasta è “scarsa”. Impoverita. Assetata. Stanca. In questo senso, nella Laguna di Venezia, un caso esemplare è quello del miele di barena. È un miele dal gusto salmastro che deriva dal nettare del *Limonium vulgare*, o limonio, una pianta erbacea dai piccoli fiori violacei – amati dalle api – che cresce sui terreni imbevuti di sale delle barene (**fig. 1**).



Figura 1 - una porzione di barena fiorita, nella Laguna Nord. Ph. Chiara Spadaro, 2021

Baro è il terreno incolto che dà il nome alle barene, una delle formazioni morfologiche caratteristiche della Laguna veneta: bassi isolotti che vengono sommersi quando la marea è più alta. Siamo in un paesaggio oggi minacciato dall’erosione, in particolare a causa del moto ondoso. Secondo i dati disponibili (D’Alpaos, 2010b), in un centinaio d’anni la superficie delle barene nella Laguna di Venezia si è ridotta da 170 (nel 1901) a 47 chilometri quadrati (nel 2003). Un paesaggio sempre più scarso, in termini di quantità, e ormai poco nutriente, in termini di qualità della fioritura, per le api che cercano il nettare del *Limonium*. La progressiva scomparsa delle colonie d’api – dovuta, ancora una volta, a qualcosa che la specie umana ha tolto all’ambiente, o messo nell’ambiente: come i pesticidi, la biodiversità coltivata, o il parassita *Varroa destructor* –, è ormai un fatto noto¹¹. Ma ci siamo soffermate ancora poco a riflettere sulla scomparsa di alcuni cibi come effetto della scomparsa di alcuni paesaggi. Nell’imprevedibilità della produzione annuale di miele all’epoca della crisi climatica, il miele di barena è comunque sempre più scarso: i suoi vasetti (vuoti) restituiscono una perdita nel paesaggio lagunare, qualcosa che “abbiamo tolto” senza quasi accorgercene – fino a quando non abbiamo iniziato a lamentarci per la mancanza del miele dalle nostre tavole.

E sono già diversi i casi in cui la scarsità si è tramutata in vera e propria scomparsa: pensiamo a molti dei mestieri storici legati alla produzione alimentare a Venezia, oggi perduti¹² portando con loro un enorme patrimonio di saperi legati al cibo, alle sementi, alla terra, agli attrezzi da pesca... Poco prima di quel momento, ci resta ancora l’idea che quel che

11 Tanto da diventare oggi oggetto di greenwashing da parte di aziende dell’industria alimentare che invitano a essere “amici e amiche delle api”: un fenomeno che è stato definito *bee washing* (Fontana, 2021).

12 Per rendersi conto è utile rileggere il Compendio delle arti della Dominante, del 1773, ripreso in Dal Borgo, M. (2015). “Acqua e cibo in laguna e in terraferma”, in: Calabi et al., *Acqua e cibo...*, op. cit., p. 140. Si veda anche il Giornale Luav 158/2017, Paesaggi del cibo a Venezia: iuav.it/Ateneo1/chi-siamo/pubblicazi1/Catalogo-G/pdf-giorna/Giornale-luav-158.pdf.

è scarso abbia un valore incommensurabile, da preservare. E se è vero, come scrive Elena Svalduz (2015), che *la scarsità [...] stimola l'immaginazione*¹³, non ci resta che metterla in pratica per rimediare ai nostri stessi danni.

Fame¹⁴

Il cibo è un bisogno fisiologico; è, quindi, un diritto fondamentale dell'uomo, degli esseri viventi. Parafrasando le parole di Piero Calamandrei¹⁵ (2007), il cibo – in quanto diritto – è come l'aria: ci rendiamo conto di quanto vale quando comincia a mancare. La fame come meccanismo che relaziona i corpi al cibo è innescata da una condizione di scarsità, dalla mancanza o assenza di cibo che genera un bisogno. La fame, però, è anche un raptus, un istinto, un attacco compulsivo che plachiamo per cercare un appagamento psicologico piuttosto che fisiologico; fame nervosa, *emotional eating* spostano l'asse ermeneutico della fame dalla dimensione del bisogno a quello del desiderio (o della frustrazione), svincolando la fame dalla sola dimensione di necessità – in cui il cibo è l'obiettivo – e allargando il campo a una dimensione – quella del desiderio, che Lacan definisce come scarto tra domanda e bisogni, tra il simbolico e il corpo (Lacan, 2016) – in cui il cibo si fa veicolo o strumento per l'affermazione di sé. Il cibo, infatti, è cultura e identità (Neresini e Rettore, 2008): *nell'atto del mangiare, esprimiamo ciò che siamo e lo facciamo decidendo che ruolo ha il cibo, ma anche scegliendo a quale cibo permettiamo di varcare la soglia* (Guidobaldi, 2021:14).

Parlare di fame e diritto al cibo da una prospettiva di *Global North*, da

una (privilegiata) posizione che non si interfaccia prevalentemente più all'alimentazione sotto il profilo della povertà, dell'indigenza e della sussistenza, può consentire di osservare la fame nella dicotomia tra bisogno essenziale fisiologico legato alla sopravvivenza¹⁶ e abbondanza che autotalimenta la brama. Bisogno e desiderio diventano le chiavi interpretative delle declinazioni della fame con cui si può osservare un territorio, e nello specifico l'iperturistificata Laguna di Venezia. Quali forme e geografie assume la fame in laguna? La fame si fa istanza per interrogare le dinamiche di questo territorio, i suoi flussi, le sue pratiche, le popolazioni, i cibi che la attraversano, i luoghi in cui si manifesta. Seguendo questa impostazione esplorativa, la fame è intesa come condizione di scarsità che si può riconoscere in tutte le fasi del sistema cibo – dalla produzione alla distribuzione al consumo allo scarto – ma si declina secondo due dimensioni, a seconda che derivi da un bisogno o alimenti un desiderio, oscillando tra la necessità di mangiare e l'esperienza elitaria.

Quando si manifesta in qualità di bisogno, intercetta specifici attori, sia in rappresentanza di comparti produttivi e distributivi, dalla pesca all'agricoltura, sia abitanti, turisti e altri esseri viventi. C'è fame di terra da coltivare così come di acqua dolce per irrigare i campi; c'è scarsità di braccia e braccianti, che porta ad abbandonare forme di lavoro, tradizioni e prodotti alimentari; c'è fame di luoghi in cui acquistare un pasto a prezzi accessibili, o gratuito, e di spazi pubblici e attrezzati per consumare liberamente i propri cibi. Infine, c'è la fame dei nuovi predatori, come quella del granchio blu – l'ultimo killer di pesci e molluschi lagunari, vorace danneggiatore di reti da pesca e nasse (Scotellaro, 2023) – o quella dei gabbiani che, come avvoltoi, assaltano passanti per rubar loro il cibo (Borzomi, 2023).

La fame intesa come desiderio fa, invece, della scarsità un elemento di

13 Calabi et al., *Acqua e cibo...*, op. cit., p. 248.

14 A cura di Alessia Franzese, ricercatrice in urbanistica dell'Università Luav di Venezia.

15 Pronunciato al discorso sulla Costituzione nel 1955, tenutosi a Milano e rivolto a un gruppo di studenti universitari e medi (2007).

16 Secondo la piramide dei bisogni di Maslow, detta anche scala gerarchica delle necessità umane.

esclusività e intercetta quindi altri attori e settori legati prevalentemente al lusso, il sistema ricettivo alberghiero e ristorativo di alta gamma e turisti facoltosi in cerca di esperienze sinestetiche uniche. Questa è la fame di tipicità enogastronomiche esclusive ed escludenti: il vino di laguna, le moeche, la salicornia, il miele di barena etc. diventano un veicolo per manifestare uno status sociale. C'è fame di qualità, a cui filiere corte-eque-controllate-garantite – dalla produzione al consumo – danno risposta; c'è fame di innovazione, in cui i momenti di trasformazione e consumo si fanno evento e la soglia-cucina diventa palcoscenico; infine c'è la fame di luoghi – gli orti in laguna, la cantina, il resort, il ristorante stellato, l'acqua stessa della laguna solcata da esclusive gite in barca, i pescherecci – che allargano semanticamente il proprio valore per accogliere e sfamare la curiosità di alcuni attraverso immersioni esperienziali.

Questi primi elenchi non esaustivi, che si intendono come tassonomie aperte e incrementabili, consentono di dare una prima forma fisica alla questione della fame intesa nella direzione di diritto al cibo, e di riconoscere alcuni paradossi. Le reti di produzioni eque non sono accessibili a tutti, perchè la genuinità ha un costo ancora troppo elevato; così come prodotti e piatti "tipici" della tradizione, legati a un immaginario folkloristico, da una parte perdono di autenticità quando sono proposti in menù standardizzati a costi contenuti in locali a gestione straniera, dall'altra diventano – di nuovo – inaccessibili ed elitari; ed anche l'internazionale junk food dei fast food – anatema di ogni nutrizionista – segue protocolli di controllo così rigidi da renderlo più sicuro, pur mantenendo un'alta soglia di accessibilità – di costi, spazi e servizi (come l'accesso ai bagni) – da renderlo paradossalmente più democratico (cifr. Coppola, 2012).

La fame dà corpo all'astrazione giuridica del diritto al cibo. Riconosciuto come *diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame*¹⁷, il diritto al cibo è un diritto aumentato, universale, somma di altri diritti specifici

17 Nel "Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali" dell'Onu (1966).

ci, vecchi e nuovi (Rodotà, 2015): alla salute (cibo sano, sicuro, adeguato), alla diversità culturale e all'autodeterminazione personale, alla dignità, alla vita; è principio di solidarietà e fraternità, di uguaglianza sostanziale; è un diritto sociale e collettivo ed è un forte strumento per contrastare il riduzionismo da cittadini a clienti (Barber, 2010). Liberando il cibo dalla fame, lo si affranca anche dalla dimensione di merce, ritornando ad essere un valore fondativo dell'esistenza della persona (Rodotà, *ivi*: 67).

*Pane*¹⁸

Il pane è un soggetto difficile da descrivere e collocare con precisione sulla linea del tempo, difficile tracciare il confine entro cui dire dove, come e quando sia stato inventato. Anche la storia e l'archeologia riportano più storie sovrapposte, racconti simultanei, molteplici punti di sperimentazione e innesco.

Mettendo in parallelo lo sviluppo delle civiltà con il gesto di fermentare farina e acqua osserviamo come, anche nella Laguna veneta, sono rintracciabili alcuni punti di contatto tra il pane, durante e dopo la costruzione della Repubblica, e le leggi che ne hanno regolato gli equilibri dei suoi territori.

Per far comprendere la capillarità e l'importanza strategica di questo alimento, è utile fare una ricognizione della filiera intesa come l'insieme di edifici, luoghi e mansioni dedicati a questo alimento: il *Fontego*¹⁹ de la farina, sede della Magistratura dei Signori al *Formento*; il *Fonteghetto* de la farina, sede del Magistrato delle Farine, i *granéri* pubblici di San Marco e

18 A cura di Amerigo Alberto Ambrosi, dottorando in urbanistica dell'Università Iuav di Venezia.

19 Dal vocabolario Treccani: *fóndaco* s. m. [dall'arabo funduq, che è dal gr. πάνδοκος, πάνδοκειον «albergo»] (pl. -chi, non com. -ci). – 1. Edificio o complesso di edifici dove, nel medioevo e nei secoli successivi, i mercanti forestieri per concessione dell'autorità del luogo depositavano le loro merci, esercitavano i loro traffici e spesso anche dimoravano.

di calle San Biasio e il deposito del *megio*²⁰, affacciato sul Canal Grande. A questo sistema urbano si aggiunge il sistema diffuso di mulini e ruote della terraferma, in particolare del fiume Sile (Pitteri, 2015), ed i *moledini* o *aquimoli* di laguna: mulini ad acqua, azionati dalla forza del flusso di marea. Oltre agli edifici, una testimonianza scritta di questo nutrimento è *la stele del pan*: una iscrizione lapidea situata nel sestiere di Cannaregio che riporta un proclamo emanato dal doge Alvise III Mocenigo, nel quale si proibiva il commercio del pane al di fuori dei negozi autorizzati dalla Serenissima. Il fine era quello di tutelare i cittadini dal cibo di contrabbando e difendere la stratificata filiera messa assieme dalla Repubblica. Un esempio di come l'alimentazione in generale, e in particolare il pane, fossero indice e allo stesso tempo indicatore dello stato di salute della città in termini sanitari, economici e politici. La tutela del prodotto in ogni sua forma era ripartita su più livelli e non era solo la condizione di chi col pane aveva a che fare direttamente: le *paneterie*, i *pistori*²¹, i *forneri* detti anche *pancogoli* o *panicuocoli*, e delle loro rispettive *mariègole*²². Questi elementi suggeriscono come, alla dimensione fisica e spaziale della filiera del grano e del pane, corrispondesse un tessuto sociale attivato dalla produzione, distribuzione e consumo di questi, che non si limitava all'efficienza delle singole parti, ma si componeva sull'alleanza di reti di attori umani e non umani.

Questa veloce ricognizione non è il tentativo di generare un senso di nostalgia verso il passato, al contrario, vuole essere una sorta di esercizio

per produrre alcune riflessioni rispetto alla situazione odierna, provando a porre al centro il caso della Laguna di Venezia per parlare di pane e il pane per parlare di alcuni temi che interessano la Laguna di Venezia nel suo insieme. La cronaca quotidiana rileva infatti un momento di crisi per gli artigiani del pane. Complici, sono gli attuali conflitti bellici e il conseguente scoppio economico che ne deriva, le diverse scale di valori e priorità che intercorrono tra generazioni e, non in ultima, la condizione di una città che dal punto di vista logistico risulta non essere misurabile con parametri tarati, ad esempio, sul trasporto veicolare. Il clamore mediatico sollevato dai quotidiani nei confronti del pane a Venezia²³, genera alcune questioni: quale mutamento in corso sta evidenziando la perdita dei forni in città? Pane per chi se qui si abita sempre meno? Quali dinamiche si stanno instaurando col territorio?

Le specificità del territorio lagunare, si sommano ad una situazione di crisi generalizzata del settore, un segnale è stata la legge regionale n. 36 del 24 dicembre 2013²⁴, con la quale la Regione del Veneto si impegnava nello sviluppo e tutela dell'attività di panificazione, su più fronti. Nonostante queste nuove direttive regionali e la presenza di un'associazione di categoria a tutela del mestiere del fornaio in ambito Lagunare, si evince una mancanza di interesse sia alla prosecuzione di questo tipo di attività sia al consumo di questo prodotto.

In questo senso, il pane può essere preso come lente per leggere la re-

20 Dal dizionario del dialetto veneziano: MEGIO (coll'e serrata) e. m. Miglio, Specie di bieda minuta notissima, nata da una pianta conosciuta da' Sietematici col nome Panicum miliacemn.

21 Dal vocabolario Treccani: pistor s. m. [dal lat. pistor -oris, der. di pinsère «pestare», part. pass. pistor; propr. «pestatore», perché in origine il pistor pestava i cereali].

22 Dal vocabolario Treccani: mariègola s. f. [forma veneta corrispondente all'ital. matricola]. – Nella Repubblica di Venezia, denominazione degli statut'i delle corporazioni d'arte e mestieri, ognuno dei quali era preceduto o seguito da un indice alfabetico, per rioni, quartieri o sestieri, di tutti gli iscritti alla corporazione stessa.

23 Si fa riferimento ad una serie di articoli apparsi sui quotidiani locali nel corso degli ultimi anni, tra i più rilevanti: https://nuovavenezia.gelocal.it/veneziana/cronaca/2023/04/20/news/cercansi_fornaio_veneziana_mau-ro_semenzato-12764374/; https://www.ilgazzettino.it/nordest/veneziana/lavoro_cercasi_personale_fornai_allarme_forno_colussi_paolo_stefani-7327837.html; <https://nuovavenezia.gelocal.it/veneziana/cronaca/2021/11/15/news/a-veneziana-il-turismo-fa-scomparire-i-panettieri-erano-60-e-sono-ri-masti-in-20-1.40923723>

24 Il testo fornisce anche i parametri per la definizione di "forno di qualità", senza mai menzionare il termine "filiera". <https://bur.regione.veneto.it/BuryServices/pubblica/DettaglioLegge.aspx?id=264792>

lazione interposta tra l'atto del mangiare inteso come nutrirsi e quello dell'abitare inteso come vivere un luogo sottolineando alcune contraddizioni in risposta alle preoccupazioni della cronaca per la graduale sparizione di pane, panettieri e forni. Non è compito semplice esaurire questi interrogativi in una manciata di righe. Rilevare e rivelare questi processi, però, diventa uno dei modi che abbiamo per costruire nuove alleanze interne ed esterne alla Laguna e, più in generale, tra consumatori e produttori, tra prodotto e filiere, tra suolo e territorio. Sulla scorta di questa affermazione si vedano tre delle esperienze virtuose nel panorama nazionale: sull'idea di filiera il gruppo dei Panificatori Agricoli Urbani (PAU)²⁵, sul pensare col pane MadreProject²⁶ la Scuola del Pane e dei Luoghi, sul rapporto virtuoso con il suolo produttivo in ambito lagunare l'associazione no-profit Vignole Energia Rinnovabile Agricoltura Sana (VERAS)²⁷ sull'omonima isola della laguna. Se il pane, contro ogni aspettativa, rimarrà un ricordo appeso alle pareti in qualche "calle del forno" o "de la panateria", non ci rimarrà che il gusto di proseguire la ricerca e assaporare le storie più o meno nascoste in Laguna, tra il campanile della chiesa di San Girolamo ed il monumentale Mulino Stucky.

Sale²⁸

Per secoli, il sale estratto dalle velme²⁹ della Laguna ha determinato la

25 Per approfondire: <https://panificatori-agricoli-urbani.prezly.com/>

26 Per approfondire: <https://madreproject.org/>

27 Per approfondire: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100070400553942>

28 A cura di Amina Chouairi, dottoranda in urbanistica dell'Università Iuav di Venezia.

29 Le velme sono porzioni di fondale lagunare che emergono solamente in occasioni di bassa marea. Proprio per la caratteristica di costante sommersione sono generalmente prive di vegetazione. Nonostante ciò, dal punto di vista ecologico, anche le velme sono particolarmente interessanti, in quanto le forti variazioni di salinità e ossigenazione a cui sono soggette le rendono un ambiente profondamente selettivo.

prosperità e la ricchezza di Venezia, ben prima dei fasti e degli ori della Repubblica Serenissima. Già nel VI secolo d.C. Cassiodoro, in una lettera ai Tribuni Marittimi, scrive dei Veneziani che in molti lavorano nelle saline e non ve ne esiste alcuno che non desideri possedere il sale³⁰. Fu proprio su questo prodotto così indispensabile che la città fondò e consolidò la sua grandezza: *dai primi documenti scritti sull'importazione del sale a metà del XIII secolo, alla decomposizione, a cavallo tra il XVI e il XVII secolo, dell'intero sistema di acquisto, trasporto e rivendita che Venezia aveva pazientemente costruito intorno al sale* (Aymard, 1983, p. 414). Non più sistematicamente coltivato ormai da secoli, oggi il sale nella Laguna di Venezia ricopre un ruolo profondamente diverso, una minaccia alle poche colture rimaste in queste terre umide sempre più salate e sempre meno salmastre. È il caso dell'isola di Sant'Erasmo, storicamente definita l'orto di Venezia e tutt'oggi ancora popolata da estesi terreni agricoli che, trovandosi precisamente di fronte alla bocca di porto di Lido, più di tutte perisce l'esposizione al sale marino. La crescente salinità delle acque lagunari sta influenzando anche la composizione della fauna acquatica, sempre più marina. Questa progressiva attenuazione e scomparsa del gradiente salmastro viene storicamente inaugurata dai primi esperimenti idraulici del XIV secolo volti alla deviazione dei principali fiumi alpini sfocianti in Laguna (D'Alpaos, 2010a; D'Alpaos, 2010b). Le titaniche opere idrauliche (argini de *intestadure*, *tajade*, etc.) erano principalmente volte ad evitare il naturale interramento dovuto all'enorme quantità di sedimenti trasportati dal Piave, dal Sile e dal Brenta, ma hanno compromesso irreversibilmente l'apporto di acque dolci nel bacino lagunare. Negli ultimi decenni, la Laguna di Venezia ha accelerato la sua trasformazione in un braccio di mare, a causa

30 «Ogni emulazione fra gli abitanti delle isole, sta nel lavorare le saline; invece, di aratri e falci fanno girare i cilindri, e da ciò nasce ogni loro frutto, poiché per essi possiedono ciò che non hanno prodotto. All'arte loro è soggetta ogni loro produzione, poiché ben può l'oro esser meno ricercato, ma non v'è alcuno che non desideri il sale.» (Cassiodorus, Variarum Libri XII, XII, 24). Scritta nell'anno 537 D.C. da Cassiodoro, prima ministro ostrogoto poi prefetto sotto l'Impero Romano d'Oriente, questa lettera testimonia che i Veneziani hanno come principale attività la raccolta e il commercio del sale, materia prima importante alla stregua dell'oro e commerciabile a scala mondiale (Calaon, 2022).

dell'innalzamento globale delle temperature e del livello medio delle acque (D'Alpaos, 2010b). Nel bacino meridionale della Laguna di Venezia è stato riscontrato che l'intrusione salina massima si spinge ormai oltre 20 km dalla costa, favorita da quote topografiche generalmente inferiori al livello marino (Carbognin *et al.*, 2005). Il sale, prodotto ormai scomparso dalla storia recente della Laguna di Venezia, continua però a determinarne il paesaggio in maniera ecologicamente selettiva ed esclusiva attraverso sempre più marcati gradienti di salinità.

La Salicornia veneta, pianta endemica nelle barene³¹ delle lagune dell'Alto Adriatico, è una delle poche specie floristiche in grado di tollerare le alte concentrazioni saline delle acque torbide e melmose in cui cresce. Il nome generico deriva dal latino *sal* (sale) e *cornū* (corno), per la forma dei rami mentre quello specifico allude al luogo di crescita (Laguna di Venezia). Un tempo essa veniva comunemente utilizzata a scopo alimentare, in quanto commestibile sia cruda che cotta, e definita "l'asparago dei poveri", o "il sale dei poveri" per il suo sapore salato ma soprattutto per il suo prezzo nettamente inferiore rispetto al sale. In questi tempi più recenti, le intense e drastiche modificazioni che la Laguna di Venezia sta subendo – sia fisiche come l'erosione delle barene e l'intrusione salina, che sociali come l'abbandono e lo spopolamento – stanno spingendo verso la riscoperta di relazioni perdute e l'adattamento alla variazione del paesaggio lagunare³². Mettendo in pratica quelli che l'antropologa Anna

31 Le barene sono terreni tabulari limoso-argillosi caratteristici delle lagune costiere dell'Alto Adriatico, costantemente emersi tranne nei periodi di alta marea. Le barene hanno un elevato tasso di sequestrazione di anidride carbonica, favoriscono il ricambio dell'acqua agendo come vasi di espansione, limitano l'impatto delle maree, riducono la potenza e la velocità delle onde e mitigano le raffiche ventose invernali. Le barene proteggono la Laguna di Venezia dalle inondazioni costiere e dall'erosione e dall'erosione.

32 Un esempio di queste pratiche di "sopravvivenza" è rappresentato dal progetto The Tidal Garden, Abitudini Alimentari per l'Adattamento Culturale al Cambiamento Climatico guidato da Filippo Grassi, Lodovica Guarnieri e Lorenzo Barbasetti di Prun accompagnati da studiosi e ricercatori interdisciplinari in collaborazione con una rete di aziende agricole nel Comune di Cavallino-Treporti (VE). Come già il sottotitolo esplicita chiaramente, The Tidal Garden ha come obiettivo "la riscoperta del potenziale edibile

Tsing definisce *esercizi di sopravvivenza su un pianeta infetto* (Tsing, 2014; Tsing *et al.*, 2017), in cui gli esseri umani sono chiamati a riconsiderare la loro esistenza in virtù di nuove forme di coesistenza con esseri-viventi-altri, l'accettazione della mutevolezza incessante del paesaggio lagunare (De Marchi e Luorio, 2021) si accompagna alla necessaria, doverosa e urgente ricerca di nuove forme di convivenza (anche, ma non solo) con la condizione di salinità. Nonostante quest'ultima stia profondamente compromettendo circoscritte attività umane, è proprio il riuscire a *stare con il problema* che ci permette di modificare il modo in cui guardiamo il problema (Haraway, 2016). Gli *esercizi di sopravvivenza* prendono la forma di pratiche di coesistenza situate, azioni tangibili, che sperimentano nuove condizioni e legami. In questi paesaggi danneggiati, la scelta di percorrere la strada dell'adattamento porta con sé sentimenti ecologici di speranza e cura, *passione e azione, stare fermi e muoversi, ancorarsi e lanciarsi* verso la creazione di parentele nell'ottica di una sopravvivenza collaborativa (Haraway, 2016). La trama resta comunque nelle nostre mani.

Terra³³

Il paesaggio della Laguna di Venezia è un intricato mosaico di terre asciutte e umide, di acque dolci e salmastre, che hanno sostenuto la vita e la prosperità del territorio per secoli. Questo equilibrio ecologico ha reso la città quasi completamente autosufficiente dal punto di vista alimentare nel corso della sua storia millenaria (Bevilacqua, 1998; Calabi e Galeazzo, 2015).

Immaginiamo di percorrere una sezione ideale che attraversi la Laguna, dalla terraferma al mare, esplorando le diverse consistenze di suolo, gra-

delle piante alofite" e la creazione di una filiera alimentare che riesca a sistematizzare le conoscenze e le infrastrutture agricole esistenti per una gestione consapevole del paesaggio in cambiamento.

33 A cura di Marta De Marchi, ricercatrice in urbanistica dell'Università Luav di Venezia.

dienti di umidità e salinità. Questo viaggio ci offre l'opportunità di osservare le variazioni e le metamorfosi tra acqua e terra che costituiscono le fondamenta delle ecologie lagunari, essenziali per la caratterizzazione dei prodotti alimentari locali.

Questa sezione territoriale, paragonabile alla sezione di valle di Patrick Geddes³⁴ (1915), ci mostra le microtopografie della laguna, la variazione della granulometria dei limi e delle sabbie, e gli strumenti delle produzioni alimentari di terra e acqua.

Dal punto di vista geologico, la laguna di Venezia è un'entità unica, mantenuta nel corso dei secoli nonostante le forze contrapposte della terra e dell'acqua. Le logiche di terra e acqua (Bertoncin, 2004), che si evolvono da secoli, avanzano e arretrano in base alle ambizioni e alle convenienze storiche. Queste logiche, antiche, contemporanee e future, riflettono la costante lotta per la conquista del mare e della terra.

La sezione territoriale attraversa una miriade di condizioni, tra insediamenti, aree industriali, infrastrutture, terreni agricoli, aree di bonifica, canali, idrovore, barene, valli da pesca, allevamenti di mitili, mercati, campi, orti, frutteti e dune.

L'entroterra veneto, al di là della gronda lagunare, è caratterizzato da un sistema di canali e idrovore che consentono di mantenere asciutti e colti-

34 Patrick Geddes (1850-1932) è stato un biologo, sociologo e urbanista, nonché pioniere dell'ecologia urbana che alla fine dell'Ottocento si stava sempre più delineando come una disciplina autonoma rispetto alla biologia. Ha contribuito allo sviluppo di concetti quali il bioregionalismo, grazie anche all'idea della "sezione di valle", capace di illustrare la relazione tra una città e la sua regione di riferimento. Tale relazione si struttura su specifiche geografie umane, in cui le diverse forme di agglomerazione e occupazione umana sono legate alle caratteristiche geografiche. L'illustrazione relativa alla sezione di valle – costruita su una sezione territoriale dell'area di Edimburgo dai rilievi montani fino al mare – associa i diversi ambiti geografici che si susseguono lungo la sezione, alle attività antropiche produttive, e alle relative attrezzature utili a svolgere tali attività. Questo concetto e la sua visualizzazione rappresentano un riferimento fondamentale per gli studi regionali e urbani di tutto il secolo successivo, perché capaci di sintetizzare l'interazione tra parti diverse di uno stesso ambito territoriale.

vabili i suoli argillosi retrostanti (Armani et al., 1991). Presenta coltivazioni seminative dominate dal mais, un cereale che ha sostenuto la dieta veneta per secoli, essenziale per la produzione di polenta, tra cui si distingue quella ottenuta dal pregiato mais biancoperla.

Superata la conterminazione lagunare, l'ambiente diventa più umido e incerto, introducendo le valli da pesca, un modello produttivo antico e complesso che, con le sue evoluzioni tecnologiche (Bullo, 1940; Chouairi, 2020), offre specchi d'acqua regolamentati che ospitano specie ittiche capaci di tollerare variazioni di salinità. Queste valli contribuiscono anche alle attività venatorie e rappresentano un elemento chiave nella tradizione culinaria veneziana (Pes, 2008).

Oltre e tra le valli, le barene – morfologie lagunari che consentono il *respiro della laguna* (Bonometto, 2015) – resistono a malapena alla trasformazione e scomparsa per erosione, causata da mutamenti ambientali, di origine naturale e antropica. Le barene sono cruciali per il ciclo biologico di alcune specie ittiche, ma sono anche una fonte di vegetali selvatici edibili oggi molto ricercati e pregiati, come la salicornia.

Più in là, osserviamo emergere dall'acqua le strutture in pali di legno, corde e reti degli allevamenti di cozze o, più di recente, di ostriche, un prodotto riscoperto negli anni 2000 ma allevato in laguna fin dall'epoca romana. Molluschi che caratterizzano la cucina di laguna e che costituiscono un asset economico soprattutto per l'esportazione in Europa.

Se proseguiamo attraversando la Laguna nord si incontrano di nuovo terre asciutte e coltivate come l'isola di Sant'Erasmus e la penisola di Cavallino-Treporti, dove piccoli agricoltori adottano diverse strategie per sopravvivere (**fig. 2**). Si tratta di piccole aziende a conduzione familiare, che nella maggior parte dei casi si affidano a pratiche convenzionali, ma tra cui non mancano esempi di sperimentazione biologica o agroecologica, nonostante il progressivo abbandono della terra da parte delle genera-

zioni più giovani, attratte dalla più remunerativa economia turistica. Nella Laguna sud, invece, i rapporti tra parti umide e asciutte cambiano, sono più distanti e richiedono di attraversare un ampio specchio d'acqua e raggiungere l'isola di Pellestrina, prima di trovare la campagna.

Le basse acque della laguna offrono un'opportunità aggiuntiva, quella delle alghe, considerate rifiuti speciali e convertite in biomassa negli impianti di Porto Marghera (Armeli Minicante, 2013).

Oltre i lidi, il mare Adriatico rappresenta un elemento cruciale del paesaggio alimentare, con grandi pescherecci che operano in mare aperto,



Figura 2 - una manciata di terra da un campo di carciofi sull'isola di Sant'Erasmus. Ph Chiara Spadaro, 2021

capaci di stare in mare giorni e notti, di pescare quintali di pesce, di procedere subito alla prima fase di conservazione, surgelamento e confezionamento, prima di rientrare nei porti. I pescatori, tuttavia, lamentano costi crescenti e una diminuzione del pescato, attribuendo le sfide alle stagionalità, alle restrizioni normative e alle leggi nazionali ed europee.

Questa sezione territoriale e alimentare ci svela le molteplici condizioni della Laguna e dei suoi paesaggi del cibo e ogni variazione rivela a sua volta traiettorie di cambiamenti in atto, in una prospettiva di lunga durata, al passato ma anche al futuro, che riguarda il tempo del territorio oggetto di osservazione (De Marchi e Khorasani Zadeh, 2020). Un punto di vista solo apparentemente lineare, in realtà capace di far emergere ciclicità legate all'acqua, ai sedimenti, ai prodotti, alle persone che lungo questa sezione, tra terraferma e mare, si muovono e si riproducono.

*Rizoma*³⁵

Il rizoma è un fusto che cresce e si ramifica orizzontalmente nel sottosuolo emergendo in superficie attraverso germogli laterali e radici avventizie (Evert, 2006) senza produrre alcuna gerarchia, a differenza, ad esempio, di una pianta che ha un fusto principale e ramificazioni secondarie. Il rizoma si espande e cresce in una o nell'altra direzione a seconda della disponibilità di nutrienti, materiale organico e acqua; la crescita del rizoma è "contingente" (Butler, 1992; Davis, 2020).

Nel fondale della Laguna di Venezia, le praterie di vegetazione sono composte da angiosperme acquatiche, i cui rizomi sotterranei costruiscono un'intricata rete: l'habitat per una varietà di specie marine tra cui, ad esempio, i mitili che popolano la cucina veneziana contemporanea. Di fatto, la natura rizomatica di queste piante perenni sostiene la biodiversi-

35

A cura di Cristina Catalanotti, ricercatrice in pianificazione, Università Iuav di Venezia.

tà della laguna (Bonometto et al., 2018)³⁶.

La struttura non lineare e non gerarchica del rizoma lo rende metafora perfetta per descrivere la complessità delle reti sociali e delle relazioni umane e non umane. Nel 1980, in "Mille piani", Deleuze e Guattari utilizzano il rizoma come metafora capace di rappresentare una visione generativa, fluida e decentralizzata delle relazioni e della conoscenza. La crescita e l'espansione del rizoma portano a nuove associazioni – assemblaggi – e possibilità di rete in modi e spazi relazionali inattesi e, a volte, imprevedibili. Rizoma diventa una figura utile a descrivere forme di relazione orizzontale e nuove possibilità di interazione tra agenti, capaci di oltrepassare le distanze locali e operare nuove forme di soggettività collettiva e individuale (Petcou, 2010). Diventare rizoma è andare incontro all'altro, non in una prospettiva di conflitto e distruzione, ma di alleanza e di costruzione di una micro-territorialità temporanea che presto potrà essere condivisa con altri, da nuove ramificazioni del rizoma (Querrien, 2008).

In ottica di rizoma, si può riconsiderare la collaborazione dei cittadini all'indagine sullo stato ecologico del paesaggio lagunare dopo l'alluvione del 1966, *l'acqua grande*. Emersero, allora, due traiettorie: il riconoscimento del ruolo centrale della laguna, da salvaguardare, e la formazione di un civismo necessario per condividere conoscenze attraverso la partecipazione (Pes, 2020) in ottica orizzontale e co-generativa.

Nonostante ciò, il progetto tecnico di salvaguardia elaborato in seguito all'*acqua grande*, il Mose, è sempre stato percepito come un'imposizione esterna, a causa di questioni ambientali, dinamiche politiche, economiche e della diffusa corruzione (Pes, 2020). Attorno al Mose prima, e alle

36 Il ruolo fondamentale giocato dai rizomi delle angiosperme è dimostrato dal progetto LIFE SeResto (LIFE12 NAT/IT/000331), che mirava a ripristinare gli habitat lagunari, innescando un processo di ricolonizzazione delle praterie di angiosperme.

sfide ambientali saldarsi con *l'overtourism* poi, si addensa un conflitto tra cittadini e istituzioni, delineando una frattura ben distante dalla mobilitazione del '66 (Pes, 2020; Busacca, 2020; Bertocchi e Visentin, 2019). Il sistema di connessioni tra cittadini e istituzioni si è spezzato, sebbene persistano forme di progettualità minuta che pongono la Laguna al centro come ecosistema³⁷. Alcune di queste pratiche, progetti e politiche rappresentano tentativi di governance collaborativa, inclusiva di forme di conoscenza sospese tra saperi esperti e non esperti; esse offrono esempi di innovazione e co-costruzione di sapere in forma rizomatica. Al di là dei numerosi esempi possibili, alcuni dei quali anche a regia pubblica³⁸, vale la pena soffermarsi sulle pratiche degli agricoltori lagunari.

Nel coltivare le loro terre, alcune aziende biologiche (ad esempio, I&S Farm a Sant'Erasmo e Az. Agricola Scarpi Francesco - Terre Salate a Lio Piccolo) hanno sviluppato un sistema rizomatico di scambi e relazioni sociali ed ecologiche con il suolo, il cibo, le soggettività che abitano, più o meno stabilmente la Laguna. Esse interagiscono con competenze tecniche (agroecologia, botanica, pedologia) e saperi locali e non esperti (come le ricette per usare la salicornia, o in quale vivaio rifornirsi per avere piante che sopravvivano). Nei sistemi alimentari, rizoma e micorrizza - cioè la relazione tra radici e alcune specie di funghi - sono metafore agroecologiche di reti di conoscenze e scambi relazionali tra agricoltori, che già esistono e che sono fondamentali per le possibilità epistemologiche del sistema alimentare intero (Bendfeldt et al., 2021). Ad esse ci riporta il concetto di rizoma nella Laguna di Venezia, invitandoci ad osservare con

37 Basti pensare che il piano strategico della Città Metropolitana di Venezia, nel 2018, si augurava l'estensione dei confini amministrativi fino ad includere il bacino scolante della laguna (Pes, 2020).

38 Vale la pena qui ricordare, a titolo puramente esemplificativo e più pertinenti con il tema del cibo: il programma "Blue & Green community" promosso dal Comune di Cavallino Treporti (<https://www.comune.cavallinotreporti.ve.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3405>); il progetto Interreg IT-HR "CREW" Coordinated Wetland management in Italy-Croatia cross border region, coordinato dall'Università Luav di Venezia, e la Banca Dati della pesca a Chioggia, progetto coordinato dall'Università Ca' Foscari di Venezia.

più attenzione le forme di conoscenze ibride e situate che prediligono tecniche a cavallo tra innovazione e tradizione, locale e globale, sviluppo economico e coscienza ambientale.

*Petrolio*³⁹

Accoppiare cibo e petrolio in Laguna potrebbe suonare strano, ma suonano in realtà come il binomio Venezia e *l'Antropocene per niente affatto improbabile, ma combinazione utile e (dolorosamente) necessaria* (De Capitani, 2022:9). La coppia apre ad una serie di riflessioni rispetto alla natura del sistema alimentare lagunare oggi dominante che, come nel resto dei paesi occidentali, ha profonde implicazioni con il sistema di estrazione, scambio e sfruttamento dell'oro nero⁴⁰.

Un rapporto del 2001 indicava che mangiamo petrolio, tanto il regime alimentare dominante di *cheap food* dipende oggi dal greggio (Jones, 2001; Patel e Moore, 2017). Anche il sistema cibo lagunare è per la sua maggior parte subordinato a questo regime petroalimentare globale che fa capo a logiche planetarie in tutte le sue fasi. Per indagare le relazioni tra cibo e petrolio in Laguna, si potrebbe ripercorrere la storia del Petrolchimico o, meglio, della Petrolchimica, così com'era declinata al femminile nei suoi primi vent'anni di esistenza (Zazzara, 2009).

La Petrolchimica era nata all'inizio di quella transizione tecnologica che avrebbe determinato il successo della rivoluzione verde: il passaggio dal-

la chimica del carbone alla chimica degli idrocarburi, cioè il metano e il petrolio, finalmente reperibili in grandi quantità da paesi terzi. La Petrolchimica, infatti, era una delle fabbriche dei veleni italiane (Casson, 2015) dove si ricavava dal petrolio – oltre a detersivi, scarpe, frigoriferi, giubbotti, imbottiture, elastici e colle – anche i fertilizzanti chimici che venivano esportati principalmente nel nord Europa⁴¹. Il petrolio infatti è stato, insieme all'abbondante apporto di fosforo e d'acqua, l'elemento che ha favorito la crescita della produzione agricola per ettaro coinvolgendo una trasformazione radicale dei paesaggi agrari occidentali e della cultura contadina⁴². Anche in Laguna l'utilizzo di fertilizzanti e pesticidi chimici derivanti da petrolio e gas naturale hanno avuto delle importanti conseguenze sull'aumento della produttività locale. Ma ne ha avuto altrettante sui suoli, l'aria e soprattutto i corpi idrici lagunari che raccolgono le acque del bacino scolante della pianura veneta, e che, stando ad una recente relazione Arpav sul loro stato ambientale, presentano una situazione allarmante per la salute degli abitanti e di tutte le specie dell'ecosistema lagunare da cui attingono sostentamento (Arpav, 2020; Misuraca, 2022).

La Petrolchimica era anche uno di quei luoghi in cui ha preso vita il mercato delle materie plastiche, che aprivano a numerose opportunità di commercializzazione anche nei mercati legati al sistema alimentare. Basti pensare alla produzione agricola e alla pesca e ai progressi tecnici permessi dall'utilizzo di nuovi strumenti e materiali plastici (tubi, contenitori, maglie, teloni, coperture, serre, reti, lenze etc.), che hanno gradualmente

39 A cura di Alessandra Marcon, ricercatrice in urbanistica, Università Iuav di Venezia.

40 Petrolio e cibo sono stati in realtà spesso accoppiati nella recente storia alimentare dell'umanità. Quando, a cavallo tra gli anni '60 e i primi '70, la Francia diventa il primo esportatore mondiale di prodotti agricoli e il tessuto agroalimentare francese viene comparato ai campi di petrolio del Medio Oriente (Bivar, Whited, 2020). O più recentemente nel programma delle Nazioni Unite "Oil for food", attivo tra il 1995 e il 2003, che permetteva all'Iraq di vendere petrolio nel mercato mondiale in cambio di cibo, medicine e altre necessità umanitarie, mettendo a dura prova i confini tra sfruttamento e aiuto umanitario (Nako e Pilaca, 2021).

41 Verso la fine degli anni '80, il 60% della produzione totale dei fertilizzanti prodotti in laguna venivano esportati nel nord Europa (Vianello, 1988).

42 Attualmente, il petrolio è indispensabile per la produzione di ammoniaca da cui derivano i nitrati utilizzati come fertilizzanti. È il processo Haber-Bosch che permette la produzione di ammoniaca (NH₃), un processo inizialmente molto costoso, ma i cui costi vengono abbassati grazie alla sua industrializzazione per la produzione di esplosivi bellici usati durante la Seconda Guerra Mondiale. Oggi, anche nei casi più efficienti, occorre poco più di una tonnellata di petrolio equivalente (TEP) per produrre una tonnellata di ammoniaca, e in molti casi il rendimento è di tre TEP per una tonnellata di ammoniaca. (Calame, 2019).

trasformato le tecniche agricole e ittiche e hanno invaso il paesaggio produttivo lagunare. La plastica ha offerto delle importanti opportunità di sviluppo anche al mercato della distribuzione dei generi alimentari avvolti nel cosiddetto packaging e conservati in sistemi frigoriferi, tecnologie che hanno contribuito all'emergere della Grande Distribuzione Organizzata. Grazie alle materie plastiche e al petrolio, la proliferazione di ipermercati, grandi magazzini e centri commerciali hanno drasticamente trasformato il regime alimentare lagunare introducendo alimenti provenienti anche da molto lontano.

Oggi la Petrolchimica e tutto il polo di Marghera attraversano una nuova fase di transizione iniziata verso il 2009, inscritta in un processo europeo di decarbonizzazione, in cui il petrolio è visto in relazione ai suoi effetti sul clima, la principale minaccia per il futuro del sistema alimentare di cheap food. In Laguna l'industria petrolchimica lascia spazio a quella della chimica di base e alla chimica "verde" prodotta da biomasse, e al riciclo di rifiuti (Trifirò, 2018). Nel sistema alimentare lagunare è proprio il rifiuto plastico che torna ad avere, secondo la logica di rivalorizzazione chiamata End of waste, un nuovo ruolo nella produzione di energia e di packaging. Infatti, da un lato è nel sito di Fusina che Eco+Eco, una società controllata da Veritas, trasforma il rifiuto secco costituito principalmente da plastiche derivanti da rifiuti solidi urbani in combustibile solido secondario (Css), rifiuti che hanno un discreto potere calorifico e dalle quale si ricava energia elettrica (Veritas, 2024). Dall'altra parte invece la plastica è reintrodotta nel ciclo degli imballaggi, come nel caso del nuovo investimento Eni sul centro Versalis che dovrebbe occuparsi del riciclo meccanico avanzato delle plastiche post consumo, ovvero rifiuti plastici selezionati dalla raccolta differenziata, per produzione di polimeri stirenici, in particolare polistirene e polietilene alta densità per il packaging e l'edilizia (Versalis, 2022). La storia tra cibo e petrolio in laguna sarà ancora molto lunga.

3. Cartografare la Laguna a parole

"Scrivere è un'operazione cartografica, il testo è una mappa, la mente è un territorio da cartografare a parole". Meschiari, 2008

Sette parole – scarsità, fame, pane, sale, terra, rizoma e petrolio –, sette punti di vista intrecciati, sono state il nostro punto di partenza per iniziare a raccontare, attraverso questo contributo scritto a più mani, il sistema cibo della Laguna di Venezia. Sono anche i sette punti sui quali ci siamo concentrate in questi ultimi mesi, nell'ambito della più ampia costruzione dell'Atlante del cibo lagunare avviata due anni fa. Questo ultimo (in senso temporale) esercizio collettivo rappresenta un nuovo livello della mappatura: una cartografia di parole connesse tra loro in modo dinamico, e continuamente mutevole, di relazioni di causa-effetto (geo-storiche, socioeconomiche, culturali...).

Sette punti nella mappa del cibo della Laguna ci aiutano a proseguire il viaggio, ma ci lascerebbero presto per mare se questo glossario iniziale non rimanesse aperto a sviluppi futuri, nuovamente collettivi. Il nostro desiderio è che le "parole per la Laguna" possano essere dette ancora da molte altre persone – le protagoniste del sistema locale del cibo, ma anche del mondo della ricerca e della vita culturale veneziana – con cui da alcuni anni ci stiamo confrontando in uno scambio aperto e generativo. Se scarsità, fame, pane, sale, terra, rizoma e petrolio sono solo le prime parole emerse dai nostri interessi di ricerca e dalle nostre competenze specifiche, sono molte altre le "parole per la Laguna" che potrebbero già essere sviluppate, mentre altre sono ancora da immaginare – in entrambi i casi con un ulteriore lavoro di ricerca e approfondimento che speriamo di portare avanti nei prossimi mesi.

Per farlo, insieme a un lavoro sul territorio lagunare, ci sembra allo stesso tempo necessario proseguire lo scambio già avviato nella rete degli Atlanti del cibo, nata in seno alla Rete italiana politiche locali del cibo.

Queste diverse esperienze di Atlanti esplorano i sistemi locali del cibo – a Matera, Roma e Torino, finora – con diversi strumenti e metodologie multiformi, che ci piacerebbe nel tempo intrecciare maggiormente. Da parte nostra, a partire da questo contributo, proviamo a fare l'invito a riflettere su queste stesse sette parole anche nei contesti degli altri Atlanti, per farle uscire dalla Laguna e proseguire un confronto più ampio. Quali altri significati potrebbero assumere queste stesse parole, ad esempio, se venissero declinate in altri contesti dove si sta riflettendo sul sistema cibo? E poi, quali altre parole popolerebbero le "lingue materne" degli altri Atlanti del cibo? Se, come ha detto Ursula Le Guin, "la lingua materna, parlata o scritta, aspetta una risposta", nel territorio della nostra ricerca e nella rete degli Atlanti del cibo vorremmo proseguire questa conversazione. Il linguaggio materno – dice Le Guin – è inteso non come mera comunicazione, ma come rapporto, relazione. Connette. Funziona nei due sensi, in molti sensi, è uno scambio, una rete. Il suo potere non è nel dividere ma nel legare, non nel distanziare ma nell'unire (1989). Ci sembra un buon auspicio per il proseguimento delle nostre ricerche.

Bibliografia

Arranz-Otaegui A., Gonzalez Carretero L., Ramsey M.N., Fuller D.Q., Richter T., Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan, <https://orcid.org/0000-0001-9902-8852-1>.

AA. VV., 1980. *Arti e mestieri nella Repubblica di Venezia*, Comune di Venezia. Assessorato alla cultura - Musei Civici- sezione didattica, Soprintendenza ai beni artistici e storici di Venezia, Comune di Venezia.

Armani E., Caniato G., Gianola R., 1991. *I cento cippi di conterminazione lagunare*. Venezia: Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti.

Armeli Minicante S., 2013. *Identificazione tramite DNA barcoding di macroalghe della Laguna di Venezia e loro potenziale impiego in ambito biotecnologico*. Tesi di Dottorato, Dottorato di ricerca in Scienze Ambientali Scuola Dottorale di Ateneo Ciclo XXV (A.A. 2011-2012).

Atlante del Cibo della Città metropolitana di Roma Capitale, 2022. <https://www.cittametropolitataroma.it/notizia/e-online-latlante-del-cibo-della-citta-metropolitana-di-roma-capitale/> (ultima consultazione 30/01/2024).

Atlante del Cibo di Matera, 2013. <http://www.atlantedelcibomatera.it/intro> (ultima consultazione 30/01/2024).

Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, 2017. <https://atlantedelcibo.it/> (ultima consultazione 30/01/2024).

Dipartimento Regionale Qualità dell'Ambiente Unità Organizzativa Qualità Acque Interne, 2020. *Stato ambientale dei corpi idrici del bacino scolante nella laguna di Venezia*, Arpav. https://www.arpa.veneto.it/temi-ambientali/acque-interne/acque-interne/bacino-scolante/relazione_stato_ambientale_bsl_2020_.pdf/@@display-file/file (ultima consultazione 03/02/2024).

Aymard, M., 1983. [Review of the book *Le Sel et la fortune de Venise*, vol. 1: Production et monopole; vol. 2: Voiliers et commerce en Méditerranée, 1200-1650, by Jean-Claude Hocquet]. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 38(2), 414-417.

Barber B.R., 2010. *Consumati. Da cittadini a clienti*. Torino: Einaudi.

Bendfeldt E., McGonagle M., Niewolny K., 2021. "Rethinking Farmer Knowledge from Soil to Plate through Narrative Inquiry: An Agroecological Food Systems Perspective". *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development* 11 (1): 137-51.

Bertocchi D., Visentin F., 2019. "The Overwhelmed City: Physical and Social Over-Capacities of Global Tourism in Venice". *Sustainability* 11 (dicembre): 6937.

Bertoncin M., 2004. *Logiche di terre e acque. Le geografie incerte del Delta del Po*. Caselle di Sommacampagna: Cierre Edizioni.

Bevilacqua P., 1998. *Venezia e le acque. Una metafora planetaria*. Roma: Donzelli Editore.

Boerio G., 1856. *Dizionario del dialetto veneziano*. Venezia: Giunti Editore.

Bompan E., Iannelli M., 2018. *Water grabbing. Le guerre nascoste per l'acqua nel XXI secolo*. Emi, Verona.

- Bonometto L., 2015. Il respiro della Laguna: Origini, caratteri e funzioni delle barene. Venezia: Corte del Fontego Editore.
- Bonometto A., Sfriso A., Oselladore F., Ponis E., Cornello M., Facca C., Boscolo R., 2018. Il trapianto di fanerogame acquatiche come misura per il ripristino delle lagune costiere. Vol. 12/2018. Ricerca marina. ISPRA, Quaderni.
- Borelli G., Busacca M., a cura di., 2020. Venezia: L'Istituzione Immaginata della Società. Soveria Mannelli: Rubbettino.
- Borzomi T., 2023. "Gabbiani come avvoltoi, assalti tra calli e piazze per un boccone di cibo". IlGazzettino.it del 16/06/2023. https://www.ilgazzettino.it/nordest/veneziana/gabbiani_assalto_turisti_cibo_cosa_succede-7465974.html?refresh_ce (ultima consultazione 02/02/2024).
- Bullo G., 1940. Le valli salse da pesca e la vallicoltura. Venezia: Officine grafiche Carlo Ferrari.
- Busacca M., 2020. "I tesori nascosti di Venezia. La città e le sue fonti di innovazione economica (attuali e potenziali)". In Borelli G., Busacca M. (a cura di) Venezia: L'Istituzione Immaginata della Società, 27–40. Soveria Mannelli: Rubbettino.
- Butler J., 1992. "Contingent Foundations: Feminism and the Question of 'Postmodernism'". In Butler J. e W. Scott J. (eds.) *Feminists Theorize the Political*, Routledge.
- Calabi D., Galeazzo L. (a cura di), 2015. Acqua e cibo a Venezia: storie della laguna e della città. Venezia: Marsilio.
- Calame M., 2019. "From war to field operation. Agrochemistry and mechanization". In Marot S., *Taking the country's side. Agriculture and Architecture* (pp. 85-86). Barcelona: Polígrafa.
- Calamandrei P., 2007. *Discorso sulla Costituzione e altri scritti*. Napoli: La scuola di Pitagora.
- Casson F., 2015. *Le fabbriche dei veleni*. Venezia: La Toletta.
- Calaon D., 2022. "Salt: The Origins of Venice". In Montero Sierra, M., Nardacchione, B. (Eds.) *Convivial Tables. The cross between food and ecology. Entrée: The Pannier of the Venice Lagoon* (pp. 26–38). In collaboration with Toci! Cucina e Comunità. TBA21–Academy. <https://tba21.org/convivialtables> (ultima consultazione 31/01/2024)
- Carbognin L., Rizzetto F., Tosi L., Teatini P., Gasparetto-Stori G., 2005. "L'intrusione salina nel comprensorio lagunare veneziano. Il bacino meridionale". *Giornale Di Geologia Applicata*, 2, 119–124.
- Chouairi A., 2020. "A traditional extensive aquaculture system along the border of the Venetian Lagoon", part of the research project *Circular Water Stories*. Landscape Architecture Research and Education – TU Delft Faculty of Architecture and the Built Environment. <https://circularwaterstories.org/analysis/fishing-valleys-in-the-venetian-lagoon/> (ultima consultazione 03/01/2024).
- Coppola A., 2012. *Apocalypse Town*. Cronache dalla fine della civiltà urbana. Bari-Roma: Laterza.
- D'Alpaos L., 2010a. *Fatti e misfatti di idraulica lagunare*. La laguna di Venezia dalla diversione dei fiumi alle nuove opere alle bocche di porto. Venezia: Istituto Veneto di Scienze, Lettere, ed Arti.
- D'Alpaos L., 2010b. *L'evoluzione morfologica della Laguna di Venezia attraverso la lettura di alcune mappe storiche e delle sue carte idrografiche*. Venezia: Comune di Venezia Istituzione Centro Previsioni e Segnalazioni Maree.
- Davis W., 2020. "Editorial [2/2]. Outro". *Ardeh*. A magazine on the power of the project, fasc. 6 (settembre): 259–61.
- De Capitani E. 2022. "Introduzione", in Baldacci C., Bassi S., De Capitani L., Omodeo P. D. (a cura di) *Venezia e l'Antropocene*. Una guida ecocritica (pp 9-26). Venezia. Wetlands.
- De Marchi M., Luorio L., 2021. "Forse gli ingegneri sono malvagi, sicuramente non tutti!" Intervista a Luigi D'Alpaos. In L. Fabian, M. De Marchi, L. Luorio, & M. C. Tosi (a cura di), *Voci Echi Laguna* (pp. 197–209). Conegliano: Anteferma.
- De Marchi M., Khorasani Zadeh H., 2020. "Territorio, un oggetto comune / Le territoire, un objet commun", in De Marchi M., Khorasani Zadeh H. (a cura di) *Territori post-rurali. genealogie e prospettive / Territoires post-ruraux genealogies et perspectives*. Roma: Officina edizioni.
- Evert R.F., 2006. *Esau's Plant Anatomy: Meristems, Cells, and Tissues of the Plant Body: Their Structure, Function, and Development*. John Wiley & Sons, Ltd.

Fontana P., 2021. Il piacere delle api. Le api come modello di sostenibilità e l'apicoltura come esperienza della natura e della storia dell'uomo. Wba Project, Verona.

Geddes P., 1915. *Cities in Evolution: An Introduction to the Town Planning Movement and the Study of Civics*. Ernest Benn Ltd; New edition (1968).

Guidobaldi S., 2021. Cibo e identità. L'identità nell'epoca della sua riproduzione gastronomica. Torino: Eris.

Haraway D., 2016. *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*. Duke University Press.

Iovino S., Beggiora S., 2021. "Introducing Lagoonscapes. The Venice Journal of Environmental Humanities". *Lagoonscapes* 1, 7–15.

Jones A., 2001. Eating Oil. Food Supply in a Changing Climate, Sustain and Elm Farm Research Center. https://www.sustainweb.org/reports/eating_oil/ (ultima consultazione 03/02/2024).

Krasna F., 2019. "L'acqua oro blu del pianeta tra scarsità, water grabbing e insufficiente consapevolezza del problema", *Bollettino dell'Associazione italiana di cartografia*, 167/2019, pp. 79-91.

Lacan J., A. Di Ciacca (a cura di), 2016. *Seminario. Libro VI - Il desiderio e la sua interpretazione, 1958-1959*. Torino: Einaudi.

Le Guin, U.K., 1989. *Dancing At The Edge of the World: Thoughts on Words, Women, Places*, Harper & Row, New York.

Liberti S., 2015. Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo, Mimum Fax, Roma.

Lowenhaupt Tsing A., Swanson H.A., Gan E., Bubandt N. (eds.), 2017. *Arts of Living on a Damaged Planet. Ghosts and Monsters of the Anthropocene*. University of Minnesota Press. <http://www.jstor.org/stable/10.5749/j.ctt1qft070a> (ultima consultazione 31/01/2024)

Lowenhaupt Tsing A. (ed.), 2014, "Anthropocene: Arts of Living on a Damaged Planet." Conference at University of California, Santa Cruz, May 8–10. <https://anthropocene.au.dk/conferences/arts-of-living-on-a-damaged-planet-may-2014/> (ultima consultazione 31/01/2024)

Meschiari M., 2008, *Sistemi selvaggi. Antropologia del paesaggio scritto*. Sellerio, Palermo

Misuraca L., 2022, "Pfas, dati preoccupanti nella laguna di Venezia. Le responsabilità dell'agricoltura chimica", in *il Salvagente*, disponibile online al link: <https://ilsalvagente.it/2022/06/27/159634-pfas-venezia/> (ultima consultazione 03/02/2024)

Neresini F., Rettore V., a cura di, 2008, "Cibo, cultura, identità", Carocci, Roma.

Pace M., Velo L., 2023. "Le parole e la laguna", in De Marchi M., Pace M., Tosi M.C., Velo L. (a cura di) *Laguna futuri. Esperienze e progetti dal territorio veneziano*. Macerata: Quodlibet.

Patel R., Moore J.W., 2017. *A history of the world in seven cheap things. A guide to capitalism, nature, and the future of the planet*. Berkeley: University of California Press.

Pes L., 2008. Di terra e di mare. L'invenzione della cucina veneziana, contributo sul sito dell'associazione StoriAMestre, accessibile al link: <https://storiamestre.it/2008/06/cucinainven-tata/#sdfootnote19anc> (ultima consultazione 03/01/2024)

Pes L., 2020. "Una transizione difficile. Venezia dal XX al XXI secolo". In Borelli G. e Busacca M. (a cura di) *Venezia: L'Istituzione Immaginario della Società*, 11–26. Soveria Mannelli: Rubettino.

Petcou C., 2010. "Rhizomatic and Trans-Local Culture". In *Atelier d'Architecture Autogérée (a cura di) Trans-Local-Act: Cultural Practices within and Across*, 228–38.

Pitteri M., 2015. "Alimentazione in laguna, Mulini orti e coltivazioni". In Calabi D. e Galeazzo L. (a cura di) *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città*, pp.49-51. Venezia: Marsilio.

Pitteri M., 2000. "I mulini della Repubblica di Venezia". *Studi Veneziani*, s.s., XL, 2000, pp 15-39.

Pitteri M., 1990. "Tipologie dei mulini ad acqua", in Mancuso F. (a cura di) *Il Veneto dell'archeologia industriale*. Milano: Amilcare Pizzi.

Querrien A., 2008. «Les cartes et les ritournelles d'une panthère arc-en-ciel». *Multitudes* 34 (3): 108–20.

Reissig P., Lebendiker A., 2021. "Chapter Five - Transitioning from food systems toward food ecosystems", in Massari S. (ed.) *Transdisciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability*, Pages 75-94, Woodhead Publishing, ISBN 9780128178218, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817821-8.00017-5>.

Rodotà S., 2015. *Vivere la democrazia*. Bari-Roma: Laterza.

Rorato G., 2016. *Spezie, vino, pane della Serenissima*. Treviso: De Bastiani.

Sagredo A., 1860. *Sui mulini che esistevano anticamente nelle lagune di Venezia*. Padova.

Scotellaro F., 2023. "Granchio blu: uno studio di Ca' Foscari nelle lagune di Venezia e Chioggia". *CafoscariNEWS*, del 28/07/2023. ISSN 2532-763. https://www.unive.it/pag/14024/?tx_news_pi1%5Bnews%5D=14848&cHash=1be6177840dbb3d546f56aea6326b463 (ultima consultazione 01/02/2024).

The Tidal Garden. <https://tidalgarden.earth> (ultima consultazione 31/01/2024)

Tommasi M., 2021, "Le saline di Venezia, le origini della Serenissima". *Storica National Geographic*. https://www.storicang.it/a/le-saline-di-venezias-le-origini-della-serenissima_15106 (ultima consultazione 31/01/2024).

Trifirò F., 2018. "Alla fine si salva la chimica di base a Marghera e quella del Nord Italia", in *La Chimica e l'Industria*, Newsletter, ISSN 2532-182X - 2018, 5(1), gennaio/febbraio.

Veritas, Tracciabilità dei rifiuti, GruppoVeritas, <https://www.gruppoveritas.it/il-gruppo-veritas/obiettivi/tracciabilita> (ultima consultazione 03/02/2024).

Versalis, 2022, Versalis: prosegue la trasformazione Eni di Porto Marghera, <https://versalis.eni.com/assets/documents/versalis/it/news/comunicati-stampa/2022/cs%20Versalis%20Porto%20Marghera.pdf> (ultima consultazione 03/02/2024).

Vianello D. M., 1988. *Il pane a Venezia*. Venezia: Centro Internazionale della Grafica di Venezia.

Vianello M., 1988. "Relazione introduttiva". In *Il polo chimico di Porto Marghera tra riqualificazione industriale e tutela dell'ambiente*, V. I. : s. n., 1988! (Mestre: PM), Atti del Convegno tenuto a Mestre.

Vio G., 2004. *Le scuole piccole nella Venezia de Dogi*. Note d'archivio per la storia delle confraternite veneziane. Vicenza: Angelo Colla Editore.

Zazzara G., 2009. *Il petrolchimico*. Padova: Il poligrafo.



Paesaggi agroecologici rigenerativi: un progetto europeo per co-progettare paesaggi del cibo

Sara Favargiotti, Università di Trento, Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica

Angelica Pianegonda, Università di Trento, Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica

Giulia Zantedeschi, Università di Trento, Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica

Abstract

HelpFood 4.0 è un progetto di ricerca-azione nel campo della sostenibilità alimentare in contesti urbani e periurbani, focalizzato sul concetto di Food Hub e sostenuto da un approccio interdisciplinare. L'obiettivo è ridurre l'impatto ecologico della produzione e distribuzione alimentare, promuovendo la resilienza e la sostenibilità nelle comunità locali, oltre a rafforzare le reti sociali e culturali attraverso spazi di distribuzione multifunzionali. Questo contributo riassume le sfide, i risultati, le limitazioni e le prospettive future del progetto HelpFood 4.0, sottolineando l'importanza del coinvolgimento di vari attori del territorio.

HelpFood 4.0 is an action-research project in the field of food sustainability in urban and peri-urban contexts, focused on the Food Hub concept and supported by an interdisciplinary approach. It aims to reduce the ecological impact of food production and distribution, promoting resilience and sustainability in local communities, as well as strengthening social and cultural networks through multifunctional distribution spaces. This paper summarizes the challenges, achievements, limitations and future prospects of the HelpFood 4.0 project, emphasizing the importance of the involvement of various local stakeholders.

Parole Chiave/Keywords: PHelpFood 4.0, paesaggi del cibo/foodscapes, sistema alimentare sostenibile/sustainable food systems, agroecologia/agroecology

1. Introduzione

Nel contesto contemporaneo, caratterizzato da sfide ambientali senza precedenti e da una crescente consapevolezza della necessità di rendere sostenibile il sistema del cibo, il rapporto tra cibo e paesaggio emerge come un tema di fondamentale importanza. Il paesaggio, inteso non solo come estensione fisica e spaziale ma anche come tessuto culturale

e storico (Council of Europe, 2000), assume un ruolo cruciale nella produzione alimentare. Esso non è semplicemente un contenitore passivo in cui si svolgono pratiche agricole, ma un elemento attivo che modella e viene modellato da tali pratiche (Roe, Sarlöv Herlin, & Speak, 2016). La produzione del cibo è agente di cambiamento se intesa come mediatore tra l'uomo e il suo ambiente, riflettendo e al tempo stesso influenzando i modelli di uso del suolo, le tradizioni culturali, le pratiche sociali

e le scelte economiche.

Il contributo, attraverso l'esperienza del progetto HelpFood 4.0 (HelpFood 4.0, 2022), si propone di analizzare come specifici spazi possano essere ottimizzati o trasformati per supportare sistemi alimentari locali che non solo rispettino l'ambiente, ma contribuiscano anche al benessere delle comunità locali e offrano paesaggi agroecologici rigenerativi. HelpFood 4.0 è un progetto di ricerca-azione finanziato da EIT Food che ha posto le sue basi su precedenti iniziative ed esperienze che ruotano attorno alla filiera alimentare sostenibile in Trentino, come ad esempio il progetto Nutrire Trento. Realizzato nel corso del 2022, il progetto ha coinvolto diverse istituzioni, enti e società europee e ha avuto come obiettivo quello di riconnettere agricoltori e consumatori, promuovendo modelli sostenibili come l'agricoltura supportata dalla comunità, gruppi di acquisto solidale e cooperative alimentari. Il progetto propone un approccio metodologico interdisciplinare, scalabile e trasferibile, che integra il progetto di paesaggio, l'ecologia urbana e gli studi della logistica con il fine di pianificare, progettare e gestire spazi, infrastrutture e aree caratterizzanti i paesaggi agroecologici in un'ottica rigenerativa.

Questo contributo propone una riflessione su come la riconfigurazione degli spazi per la produzione e il consumo di cibo possa essere un passo cruciale verso un futuro più sostenibile, in cui il paesaggio non sia solo un testimone passivo, ma un attore attivo nella costruzione di sistemi alimentari resilienti e rispettosi dell'ambiente. In questo viaggio tra paesaggi trasformati e pratiche alimentari innovative, l'articolo si propone di essere uno spunto di riflessione per ricercatori, amministratori pubblici, produttori e consumatori, offrendo occasioni di pensiero e azione per un futuro in cui cibo e paesaggio coesistano in un equilibrio sostenibile e rigenerativo.

1.1. Il progetto europeo HelpFood 4.0: contesti e dinamiche per i paesaggi agroecologici in Trentino

Il progetto HelpFood 4.0, finanziato da EIT Food nel quadro della seconda fase Proof of Concept (PoC) RIS 2023, rappresenta un'iniziativa di ricerca-azione volta a esplorare modalità di valorizzazione della sostenibilità alimentare. Il progetto si è sviluppato nel 2022 e ha visto coinvolte diverse istituzioni pubbliche e private e associative a livello europeo: l'Università di Trento, Hub Innovazione Trentino, Fondazione Edmund Mach, SpindoxLabs, Building Global Innovators, BioAzùl, l'Istituto Ruralia dell'Università di Helsinki e la città di Göteborg.

HelpFood 4.0 ha adottato un approccio multiscalare e multilivello, unendo le conoscenze e le esperienze di università, aziende, amministrazioni pubbliche e comunità locali. Il progetto ha enfatizzato il ruolo del cibo come strumento di riconnessione tra agricoltori e cittadini, promuovendo ecosistemi alimentari emergenti quali l'agricoltura supportata dalla comunità (CSA), gruppi di acquisto solidale (GAS) e cooperative alimentari (Food Coop). La promozione di tali sistemi è in linea con le visioni di Hinrichs (2000), il quale vede nella stretta relazione tra produttori e consumatori l'elemento chiave per distinguere i sistemi del cibo locali dal sistema del cibo globale. Con lo stesso principio, HelpFood 4.0 ha approfondito metodi e modalità per ridurre le distanze tra produttori e consumatori attraverso l'integrazione di modelli matematici per la logistica con le qualità del contesto paesaggistico, sociale e produttivo. L'organizzazione del progetto sin Work Packages (WPs) - Scale Up, Scale Deep, Scale Through, Scale Out, Management & Communication - riflette il concetto di "scalabilità" essenziale per l'applicabilità e la trasferibilità di processi e metodologie in altri contesti.

Nato dalle esperienze dell'Università di Trento e del Comune di Trento, HelpFood 4.0 ha impostato le basi per far evolvere l'esperienza di Nutrire Trento (Forno, Maruano & Vittori, 2019) a un modello più ampio,

replicando l'innovazione sociale, integrata con nuovi aspetti spaziali tecnologici, in altri due paesi del sud europeo (RIS): Spagna e Portogallo. Questo contributo vuole condividere lo studio condotto in Trentino ed in particolare si approfondisce il lavoro svolto dai gruppi di ricerca del Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica (DICAM) e del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Trento, nello sviluppare una metodologia a supporto delle scelte di localizzazione nel territorio di Food Hub sostenibili. Nella presente ricerca, il concetto di Food Hub viene legato ad un sistema organizzativo della rete alimentare (USDA, 2011) con una propria componente spaziale, paesaggistica, geografica e logistica Berti & Mulligan (2016). Le autrici del presente articolo, considerando la componente spaziale dei Food Hub e considerando il ruolo che essi svolgono all'interno delle filiere alimentari corte (Winarno et al. 2020) e nei sistemi locali del cibo (Winarno et al. 2020), definiscono il Food Hub come luoghi fisici in cui è possibile uno scambio di prodotti giusti, equi e sostenibili e uno spazio dove produttori e consumatori possono incontrarsi e interagire. Partendo da questo quadro teorico, la ricerca approfondisce l'approccio integrato tra gli aspetti spaziali, paesaggistici e logistici dei Food Hub. In particolare, utilizziamo l'analisi decisionale multi-criteriale (MCDA) come strumento metodologico per identificare le ubicazioni ottimali dei Food Hub.

Il contesto in cui viene applicato lo studio è quello della Provincia Autonoma di Trento. Con una popolazione di circa 540.000 abitanti e una densità di 90 persone per chilometro quadrato, la provincia si distingue per la sua topografia unica, caratterizzata da valli e alte montagne, con l'88% dei comuni situati ad oltre 600 metri di altitudine. Il settore agricolo è stato caratterizzato dallo sviluppo del cooperativismo da fine Ottocento in poi e, ancora oggi, questa forma di organizzazione è attiva, soprattutto nel settore della produzione di mele e vino. Nella Provincia Autonoma di Trento, il sistema alimentare gioca un ruolo significativo nell'economia, rappresentando il 15,6% di tutte le esportazioni con una produzione lor-

da vendibile dei settori agricolo e forestale ammonta a 698,4 milioni di euro, con una predominanza dell'agricoltura (95%) rispetto alla silvicoltura (5%) (PSR-2014-2020). L'industria biologica è in crescita, con aree dedicate all'agricoltura biologica in espansione dal 2003 (Andreola et al. 2021). Nel contesto del progetto HelpFood 4.0, la Provincia Autonoma di Trento si è distinta per le sue Alternative Food Networks. Tuttavia, queste reti tendono a essere limitate a specifiche nicchie della popolazione e mostrano una certa chiusura verso il dialogo con altre entità locali, limitando così il loro impatto sulla filiera alimentare locale (Forno & Andreola, 2022). Tra le iniziative degne di nota, il Tavolo dell'Economia Solidale Trentina ha giocato un ruolo fondamentale, diventando un gruppo di lavoro riconosciuto e sostenuto dalla Provincia. Altre organizzazioni importanti includono Trento Consumo Consapevole, un'associazione no-profit e Gruppo di Acquisto Solidale fondato nel 2017, e Trentino Arcobaleno, un'associazione di promozione sociale che collabora con il 'Tavolo dell'Economia Solidale' per promuovere un'economia più legata al territorio e rispettosa dell'ambiente e dei lavoratori. Infine, l'associazione Biodistretto di Trento, fondata nel 2018, coinvolge aziende agricole, cantine e ristoranti ecologici, rappresentando un esempio di collaborazione e innovazione nel settore.

In questo contesto, il progetto HelpFood 4.0 ha esplorato quattro iniziative innovative nel campo dell'agricoltura sostenibile e sociale: la Comunità a Supporto dell'Agricoltura Naturalmente in Trentino, l'azienda agricola a vocazione sociale Orto San Marco Setàp, l'associazione e Gruppo di Acquisto Solidale L'Ortazzo e infine la cooperativa Edera. Questi casi studio riflettono un impegno condiviso verso la sostenibilità, l'innovazione e la comunità:

- La CSA Naturalmente in Trentino rappresenta un esempio di "Agricoltura Supportata dalla Comunità" nato dalla collaborazione tra 11 produttori locali e 34 famiglie (i cui membri sono detti "mangiatori") legati tra di loro attraverso un legame diretto. I membri "mangiato-

ri” sottoscrivono un accordo a lungo termine, condividendo rischi e benefici e fornendo prefinanziamenti ai produttori. Attraverso una piattaforma online, ordinano settimanalmente prodotti freschi e stagionali, ritirandoli poi in un punto di raccolta prestabilito.

- Orto San Marco - Setàp è un progetto che ha previsto la trasformazione di un terreno pubblico abbandonato in un’area di agricoltura urbana di 8.000 metri quadrati. Orto San Marco è non solo un luogo di produzione agricola, ma anche un centro per attività educative e sociali. Il negozio sul sito offre prodotti locali, mentre lo spazio esterno accoglie eventi comunitari. La collaborazione con 14 partner, inclusi istituti di ricerca e il Comune di Rovereto, ha portato a iniziative innovative come il progetto “Sviluppo della seta biomedica”.
- L’Ortazzo, iniziato come un progetto di sviluppo di orti biologici, è cresciuto fino a diventare un’associazione con un Gruppo di Acquisto Solidale (GAS) che coinvolge 110 famiglie. L’associazione, che non dispone di una sede fisica permanente, organizza eventi culturali e si impegna nella diffusione di conoscenze relative alla sostenibilità. I membri del GAS ordinano prodotti vari, inclusi alimenti e beni di consumo, attraverso una piattaforma online e li ritirano in un punto di raccolta specifico.
- Edera Emporio di Comunità è una food-coop che proviene da un processo partecipativo tra i membri della cooperativa. Si concentra sulla creazione di un punto vendita unico, autogestito dai membri, che offre una vasta gamma di prodotti per soddisfare diverse esigenze dei consumatori. Il negozio, inaugurato a novembre 2023, riflette un modello innovativo di impegno comunitario e sostenibilità.

Dai diversi incontri organizzati con i quattro casi studio e da un loro approfondimento è emerso il duplice legame tra ognuno di essi e il paesaggio che li forma e che li ha formati. Inoltre, il tema della spazializzazione

e localizzazione delle attività all’interno del territorio è, oppure è stato in tempi recenti, un fattore chiave e decisivo per la loro sopravvivenza. In particolare, la CSA Naturalmente in Trentino, l’Ortazzo ed Edera, hanno da subito espresso l’esigenza di individuare uno spazio fisico come luogo di incontro tra i partecipanti alla rete e come luogo di scambio dei prodotti.

2. Food Hub: definizioni, prospettive e scenari

A partire dalle esigenze condivise tra le realtà locali coinvolte, si è deciso di invitare le diverse realtà a partecipare ad un evento di innovazione aperta (open innovation) organizzato da HIT (Hub Innovation Trentino). L’obiettivo era duplice: da un lato identificare le principali sfide nella connessione tra produttori alimentari locali e consumatori, dall’altro avviare un processo collaborativo di co-progettazione per un possibile Food Hub locale. L’evento, organizzato a Trento nel novembre 2022, ha visto la partecipazione di 15 persone.

I partecipanti hanno esplorato i sistemi attuali di distribuzione e consumo alimentare locali, rivelando un panorama frammentato di iniziative autonome, tra cui mercati agricoli, gruppi di acquisto, mercati locali, reti alimentari alternative, mercati biologici e vendita diretta.

I problemi principali emersi includono:

- Scarsa flessibilità negli orari e nei siti per il ritiro del cibo.
- Mancanza di tracciabilità dei prodotti e limitate opportunità di comunicazione con i produttori.
- Piattaforme di comunicazione inefficaci, spesso con una cattiva esperienza utente.
- Insufficienti spazi fisici per il ritiro della spesa, che limitano l’aggrega-

zione e l'interazione sociale.

- Difficoltà di accesso ai mercati agricoli, spesso situati nel centro città e attivi solo al mattino.

Tra i suggerimenti emersi, vi è la possibilità di utilizzare strumenti digitali per migliorare la comunicazione e le opzioni di consegna, e l'idea di un mercato agricolo online. Si è anche discusso riguardo l'uso di spazi multifunzionali, anche tramite il recupero di edifici inutilizzati o abbandonati, e l'importanza di aumentare la consapevolezza e le competenze in agricoltura. Un tema cruciale è stato la condivisione del rischio tra produttori, consumatori e comunità per garantire cibo sicuro e di qualità. Da questa esperienza è stata sviluppata una riflessione sui luoghi di distribuzione dei prodotti alimentari e di incontro tra produttori e consumatori, i Food Hub. Sono stati identificati i problemi da affrontare nella progettazione di un Food Hub: scarsa flessibilità, mancanza di tracciabilità, mancanza di spazi fisici e accessibilità. È stata ipotizzata una piattaforma per supportare le attività del Food Hub effettuando un'analisi di benchmark delle opzioni già esistenti sul mercato e definendo principi di base per il funzionamento di una nuova piattaforma. È stato inoltre proposto un approccio metodologico per la valutazione della localizzazione di un ecosistema di Food Hub basato su tre obiettivi strategici: persone, pianeta e profitto.

Per portare innovazione e creare valore attorno al Food Hub, si dovrebbero garantire condizioni di qualità dello spazio supportate da una connessione digitale come una piattaforma. Inoltre, dovrebbe essere:

- **Innovativo.** L'introduzione di tecnologie per ottimizzare l'impatto e l'esperienza dell'utente offrono occasioni di innovazione sia in termini di organizzazione che di governance. Riguardo all'organizzazione, l'hub dovrebbe ospitare diversi produttori in ottica di inclusione e apertura verso le diverse in uno sforzo collaborativo e essere consa-

pevole delle esigenze dei consumatori e della comunità, proponendo spazi modulari anche dislocati nel territorio. L'hub dovrebbe essere organizzato in modo policentrico, ovvero includendo spazi adatti alla refrigerazione da dislocare nella città (ad esempio food lockers). Modelli di ottimizzazione della distribuzione alimentare dovrebbero essere applicati per aumentare l'efficienza dell'hub dal punto di vista economico, ambientale e sociale. Una piattaforma digitale di comunicazione e coinvolgimento, disponibile anche come app, potrebbe svolgere un ruolo importante nella gestione dell'intero hub e migliorare le interazioni tra i diversi attori.

- **Accessibile.** Il Food Hub non ha barriere, né fisiche né socioeconomiche. L'hub dovrebbe essere inclusivo, facile da accedere e da utilizzare. In termini di accessibilità, è importante uno studio della mobilità offerta a livello locale per i singoli punti di raccolta o di consegna.
- **Coinvolgente.** L'hub è un laboratorio esperienziale dove costruire comunità, imparare e condividere le migliori pratiche. Dovrebbe proporre attività coinvolgenti come la gastronomia sociale e gli eventi di co-progettazione. Il Food Hub è un luogo dove costruire collettivamente nuove abitudini e innescare cambiamenti comportamentali educati. È anche uno spazio per progetti di integrazione sociale.
- **(In)formativo.** L'hub è il luogo dove possono fluire informazioni e concetti sulla produzione, il consumo e il valore del cibo. Gli argomenti per informazione e formazione possono includere il valore nutrizionale del cibo, i sistemi alimentari, la tracciabilità e la sicurezza, i modelli di business sostenibili, l'economia circolare del cibo, l'agricoltura biologica, l'agroecologia, il consumo critico e l'economia solidale.
- **Collaborativo.** Il Food Hub dovrebbe incentivare la creazione di reti formali e informali di stakeholder, consentendo la creazione di ecosistemi socioeconomici. Gli stakeholder includono non solo consuma-

tori e produttori, ma anche cittadini, funzionari pubblici, scuole, ospedali, turismo, imprese o organizzazioni. È importante catalizzare le sinergie tra i diversi attori lungo l'intera catena del valore alimentare.

- Sostenibile. La sostenibilità ha diversi significati e implicazioni. Dal punto di vista economico, dovrebbe essere sviluppato un solido piano aziendale per mantenere le attività dell'hub e garantirne l'esistenza.

Il Food Hub dovrebbe integrare questi principi per creare un ecosistema centrato su persone, pianeta e profitto, collegandosi a piani strategici esistenti per l'alimentazione urbana e promuovendo sinergie con il tessuto urbano. Ad esempio, potrebbe assumere la forma di un mercato alimentare locale con piccoli spazi che le persone o le associazioni possono affittare. Inoltre, il modello di leasing della terra e l'approccio ai micro-prestiti potrebbero essere utilizzati per incentivare nuovi modelli di business imprenditoriali e un uso virtuoso della terra. Altri approcci possono includere la creazione di spazi ricreativi a pagamento come un bar o un museo del paesaggio alimentare locale. La possibilità di condividere magazzini comuni tra diverse organizzazioni alimentari e/o produttori dovrebbe essere proposta e discussa. La sopravvivenza dell'hub e il suo efficace radicamento nel tessuto urbano dipendono anche in gran parte dall'impegno politico e dal coinvolgimento delle istituzioni pubbliche. È importante collegare e creare sinergie con piani strategici esistenti per l'alimentazione urbana. La sostenibilità ambientale non può essere trascurata ed è importante incoraggiare un'economia circolare e pratiche di gestione degli sprechi alimentari, per ridurre le emissioni di CO2 dovute al trasporto e alla produzione di cibo, per minimizzare l'uso di fertilizzanti chimici preferendo l'agricoltura biologica.

A partire dalle realtà locali coinvolte come casi studio e dai principi sopra descritti, sono stati elaborati vari scenari per la distribuzione alimentare all'interno delle filiere corte, offrendo diverse opzioni per la configura-

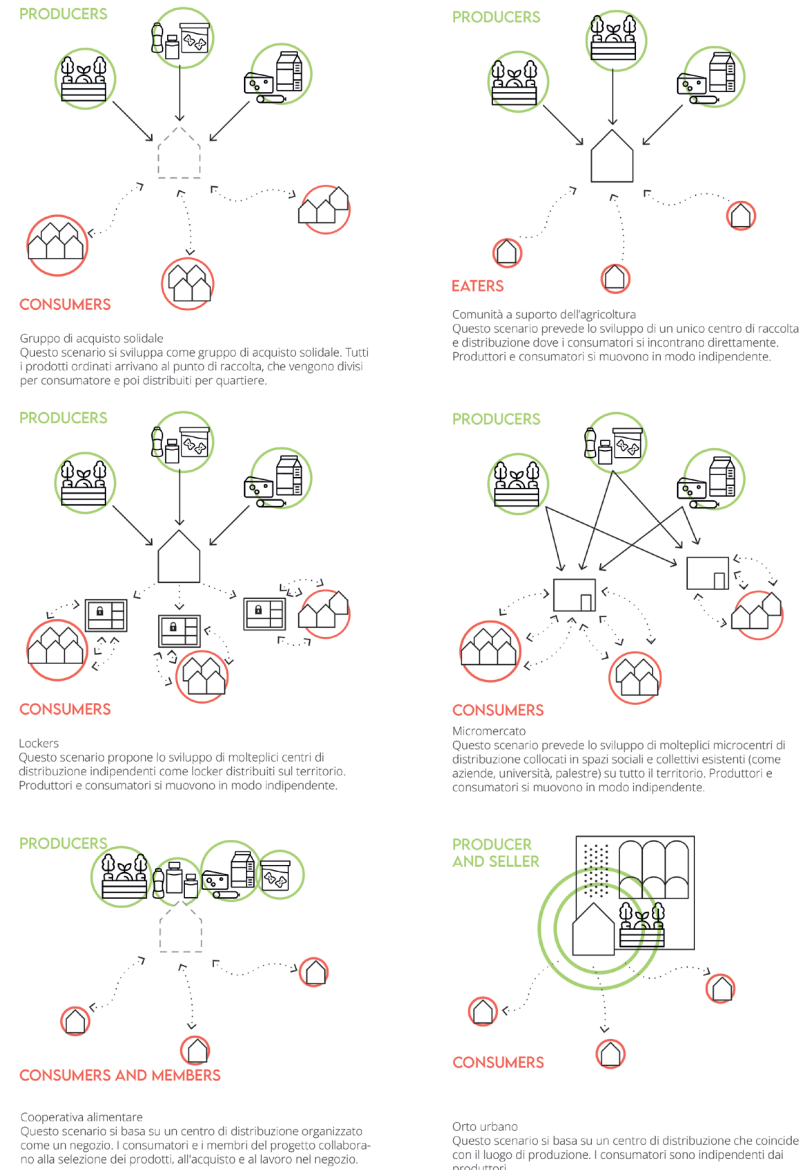


Figura 1 - Scenari di Food Hub elaborati durante il progetto HelpFood 4.0 dalle autrici.

zione dei Food Hub. Come già menzionato, un Food Hub è un luogo, sia esso permanente o temporaneo, dove si realizza la distribuzione fisica del cibo, facilitando un contatto diretto tra produttori e consumatori. Sono stati proposti sei scenari, ognuno con una configurazione fisica diversa del Food Hub. Questi scenari sono stati sviluppati incorporando centri di distribuzione, come lockers, distribuiti capillarmente sul territorio per garantire una maggiore accessibilità ai consumatori. Le figure allegate al testo analizzano e illustrano schematicamente il funzionamento di ogni scenario, evidenziando le diverse reti e connessioni che si creano tra produttori, consumatori, paesaggio urbano e naturale.

2.1. Creare spazio agli Innovative Food Hub

A partire dagli scenari spaziali di Food Hub, lo studio ha cercato di elaborare e testare una metodologia affidabile, scalabile e trasferibile per supportare la scelta di localizzazione di nuovi Food Hub. Trovare un modello efficace per la distribuzione del cibo in ambienti urbani e periurbani è una sfida complessa. Questo implica un cambio di prospettiva che considera il Food Hub non solo come un singolo luogo fisico per lo scambio di cibo, ma anche come una configurazione di strutture che facilitano l'interazione tra produttori e consumatori. La scelta dell'hub ottimale comporta diversi elementi di complessità:

- Spaziale. È un problema costituito da due sotto problemi. Il primo problema riguarda la scelta (strategica) di un modello generale che possa essere utilizzato. Caratteristiche urbane – come morfologia, densità, uso del suolo, connessioni, conformazioni, servizi, aree aperte – possono offrire la base per comprendere le dinamiche sociali, ambientali ed economiche della città per sviluppare l'analisi e supportare le scelte su dove e quale tipologia di Food Hub possano essere localizzati.
 - Logistica. Un secondo problema riguarda la soluzione logistica da adottare, ad esempio Home Delivery, utilizzo di armadietti-frigo, mercati, ... l'implementazione logistica della distribuzione (es. mercato, Food Lookers, consegna a casa), anche rispetto alla localizzazione e all'uso di luoghi di scambio, come gli armadietti per alimenti. Un concetto di soluzione può essere esaminato da una molteplicità di punti di vista: un'alternativa può essere ottimale da un punto di vista e, allo stesso tempo, essere giudicata negativamente da un altro. In termini tecnici, il problema è necessariamente un problema di decisione multi-attributo.
 - Sociale. La performance prevista della soluzione scelta può, a volte, essere stimata quantitativamente. In alcuni casi, considerato ad esempio l'impatto sociale, tali attributi possono difficilmente essere quantificati su una scala numerica precisa. Ciò è dovuto all'intangibilità di alcuni fattori che determinano la scelta di un hub. Un numero di attori, con differenti agende e possibilmente interessi in competizione, sono coinvolti nel processo decisionale. Pertanto, il problema è anche multi-stakeholder.
- A partire da questi tre principi, il gruppo di ricerca, formato da ricercatori del Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica e del Dipartimento di Ingegneria Industriale, ha applicato la metodologia Analytic Hierarchy Process (AHP) ovvero un Processo Analitico Gerarchico come strumento per supportare un processo decisionale nella localizzazione dei Food Hub nel territorio. La metodologia prevede di porre il focus su un problema decisionale non sulla base di alternative di scelta, ma sugli obiettivi da raggiungere che vengono disposti secondo una gerarchia di valori. Gli obiettivi al primo livello della gerarchia sono gli obiettivi strategici del problema decisionale. Questi sono obiettivi essenziali e onnicomprensivi, il che significa che devono essere presi in considerazione e sono utilizzati per inquadrare il problema decisionale, ma sono anche troppo lontani dal poter essere controllati. Al secondo livello della gerarchia di

obiettivi, ci sono obiettivi fondamentali, cioè quelli che sono sia essenziali che controllabili. Un obiettivo controllabile può essere influenzato da tutte le alternative considerate nel contesto decisionale. Se si chiedesse “Perché questo obiettivo è importante nel contesto decisionale?”, la risposta dovrebbe essere semplicemente “Perché è importante”, nel senso che è essenziale per il problema decisionale. A un livello inferiore rispetto agli obiettivi fondamentali, ci sono obiettivi che sono controllabili nel contesto decisionale, e la cui importanza è legata all’obiettivo primario. In altre parole l’esito di questo approccio è una gerarchia di obiettivi. Al primo livello, troviamo gli obiettivi strategici, essenziali ma non direttamente controllabili. Al secondo livello, ci sono gli obiettivi fondamentali, sia essenziali che controllabili. Ad esempio, l’accessibilità al Food Hub è un obiettivo fondamentale che può influenzare l’inclusione sociale, un obiettivo strategico. La costruzione di questa gerarchia può rivelare obiettivi nascosti. Durante una discussione di focus group con rappresentanti di GAS, CSA, accademici, aziende e comuni, sono stati identificati e organizzati diversi obiettivi importanti. Gli obiettivi fondamentali per strutturare e localizzare un Food Hub sono stati organizzati sotto i tre obiettivi strategici di beneficio per le persone, il pianeta e il profitto (3P). Gli obiettivi che vengono ricondotti nella categoria “persone” sono:

- **Inclusione:** la capacità, attraverso azioni positive, di coinvolgere soggetti fragili nell’ecosistema alimentare e nella comunità in generale. Può essere suddiviso in sotto-obiettivi: la possibilità di includere soggetti fragili nella struttura organizzativa dell’hub e la sostenibilità dei prezzi di acquisto dei beni venduti.
- **Relazione:** la possibilità di coltivare relazioni tra produttori e consumatori, quindi aumentare la fiducia nei sistemi di distribuzione alimentare alternativi alla grande distribuzione organizzata. Non meno importante è la relazione tra la gestione del Food Hub, i comuni e le entità territoriali.

- **Educazione:** la capacità di aumentare la consapevolezza e la conoscenza di persone comuni e professionisti su produzione, distribuzione e consumo responsabili di cibo.
- **Networking:** la creazione di un luogo e di eventi dove le persone possono incontrarsi e creare reti, possibilmente organizzati per argomenti. Ad esempio, l’organizzazione di una lezione di cucina può essere un’opportunità di networking sia per persone comuni che per professionisti. Tuttavia, è possibile solo con la disponibilità di strutture e esperti dedicati.
- **Comunicazione:** la capacità di fornire le informazioni giuste agli stakeholder giusti nel momento giusto. Si possono considerare diversi canali di comunicazione, ad esempio, comunicazioni istituzionali, giornali, reti sociali e app di messaggistica.
- **Logistica:** la capacità di rendere accessibile l’ecosistema del Food Hub. La posizione del Food Hub gioca un ruolo rilevante e, allo stesso modo, gli orari di apertura dell’hub (o degli armadietti) sono cruciali per garantire che i consumatori possano accedere facilmente al cibo. L’accessibilità di una località dovrebbe essere valutata rispetto alla presenza di parcheggi per auto, piste ciclabili e prossimità ai trasporti pubblici.

La gerarchia per l’obiettivo della categoria “pianeta” prevede tre obiettivi fondamentali.

- **Tracciabilità/certificazione:** una caratteristica peculiare di un Food Hub dovrebbe essere quella di offrire prodotti di alta qualità. I prodotti con certificazione di origine biologica contribuiscono a un uso sostenibile del terreno, mentre la possibilità di tracciare l’origine del cibo (ad esempio, l’origine della carne) aumenta la consapevolezza dei consumatori.

- **Spaziale:** La capacità di essere integrato nell'ambiente circostante. Può dipendere dal consumo del suolo, cioè dall'estensione delle aree occupate, dalla capacità di dare una seconda vita a spazi abbandonati, chiusi o inutilizzati. Non meno importanti sono l'adattamento delle strutture al paesaggio e la qualità degli spazi, intesa come vivibilità di un Food Hub centralizzato.
- **Emissioni di CO2:** L'impronta di carbonio dell'infrastruttura, che dovrebbe distinguere tra CO2 derivante da combustibili fossili e fonti energetiche rinnovabili.

La sostenibilità economica dell'ecosistema del Food Hub, ricondotta alla categoria "profitto", può essere valutata in termini di costi legati al valore strategico che ha ricevuto il maggior numero di input dagli stakeholder.

- **Costi:** sono stati considerati nell'analisi i costi di impostazione, fissi e variabili. I costi di impostazione sono necessari per realizzare l'intera infrastruttura: il costo di costruzione, rinnovamento e acquisto di terreni. I costi di produzione possono essere suddivisi in costi fissi e variabili; i primi dovrebbero tenere conto del costo di affitto degli spazi, dell'impiego del personale, della manutenzione della piattaforma, mentre i secondi dovrebbero accumularsi per il costo dell'energia e il costo dei beni e servizi, ad esempio, il costo dell'imballaggio dei prodotti e della consegna agli armadietti alimentari.
- **Aspetti legali:** la facilità di ottenere licenze per l'uso degli spazi e la forma giuridica dell'entità che dovrebbe gestire l'ecosistema del Food Hub.
- **Prodotti:** il portafoglio di prodotti offerti dal Food Hub. Dovrebbe essere valutato rispetto alla varietà di prodotti e alla possibilità di recuperarli da produttori certificati. Nel caso di cibo fresco, la stagionalità dei prodotti offerti è un valore fondamentale identificato da tutti gli

stakeholder.

- **Logistica:** la capacità di far fluire i prodotti tra produttori e consumatori attraverso un Food Hub o direttamente alla destinazione finale. I costi logistici riguardano sia gli aspetti di ritiro che di consegna, la posizione dell'hub e delle strutture satellitari e gli orari di apertura.
- **Massa critica di consumatori:** la capacità del Food Hub di raggiungere una massa critica di produttori e consumatori che porterà alla redditività finanziaria del progetto; la redditività economica riguarda non solo il reparto commerciale ma anche l'organizzazione di eventi educativi e di networking.

Nell'ambito della valutazione delle alternative per la distribuzione alimentare, l'uso di strumenti analitici per esaminare la gerarchia degli obiettivi è fondamentale per selezionare l'opzione più vantaggiosa. Numerose tecniche sono state sviluppate nella letteratura per affrontare problemi di analisi decisionale multicriterio (Cinelli et al., 2022), tutte mirate a rendere operative le gerarchie di obiettivi. Tuttavia, la natura specifica di questo problema esclude alcuni di questi metodi, specialmente quelli meno adatti a gestire criteri intangibili, e suggerisce un focus su un sottoinsieme di tecniche. In questo contesto, il Processo Analitico Gerarchico emerge come un metodo particolarmente adatto.

L'AHP è un approccio che applica la strategia divide et impera ai problemi complessi, basandosi su confronti a coppie tra obiettivi o alternative. Questo metodo decompone un problema complesso in problemi più piccoli e gestibili, risolve questi sotto-problemi e poi aggrega le loro soluzioni in una valutazione complessiva tra un insieme di alternative. Questo processo consente di affrontare in modo sistematico e strutturato la complessità e la multidimensionalità tipiche delle decisioni in ambito urbano e periurbano, specialmente quando si tratta di valutare aspetti qualitativi o intangibili.

2.2. Il Food Hub de L'Ortazzo: un caso applicativo nel contesto trentino della Valsugana

Nel corso del 2023, dopo la conclusione del progetto HelpFood 4.0, è stata condotta una sperimentazione della metodologia delineata durante il progetto HelpFood 4.0 e che ha preso come caso pilota la realtà de L'Ortazzo, un GAS attivo da 15 anni in Valsugana. Nel corso degli ultimi due anni, soprattutto dopo il distanziamento dovuto dalla crisi pandemica, è emersa l'urgenza di trovare una sede fisica per l'Ortazzo come luogo di distribuzione dei prodotti ma soprattutto come spazio di incontro e di attivazione sociale e culturale per la valle. L'Ortazzo aveva iniziato a ragionare su una serie di luoghi possibili per la loro sede selezionati tra edifici abbandonati o sottoutilizzati presenti nelle principali cittadine della valle individuati autonomamente oppure su aree ed edifici emerse durante concertazioni con alcune amministrazioni locali. Queste condizioni sono sembrate un'occasione ideale per testare l'applicabilità e l'efficacia dell'approccio metodologico proposto nell'accompagnare la valutazione della scelta di localizzazione del Food Hub de L'Ortazzo. A luglio 2023, il gruppo di ricerca ha incontrato rappresentanti locali de L'Ortazzo in due sessioni distinte. Nel primo incontro, i rappresentanti sono stati informati dettagliatamente sull'approccio metodologico e sono stati invitati a identificare e descrivere gli spazi disponibili nel loro territorio che potessero essere utilizzati come punti di distribuzione per il loro gruppo di acquisto solidale (GAS). Gli spazi individuati dai rappresentati del GAS sono stati: un ex-hotel a Levico, la ex-stazione ferroviaria di Caldonazzo, le ex-scuole elementari di Pergine e Levico, un campo abbandonato vicino al lago di Caldonazzo.

Nel secondo incontro, la metodologia è stata applicata in maniera mirata ad ottenere una valutazione delle varie opzioni per la localizzazione del Food Hub di L'Ortazzo nei dintorni del Lago di Caldonazzo. Utilizzando un approccio incentrato sui valori e suddividendo il problema complessivo

in sotto-problemi specifici per ciascuna delle categorie analizzate (Persone, Pianeta e Profitto) è stato possibile creare una matrice decisionale

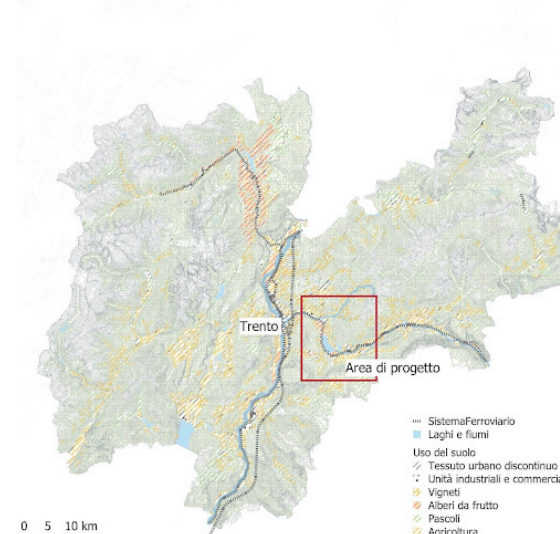


Figura 2 - Il contesto territoriale e l'area di progetto. Elaborazione delle autrici, 2023.

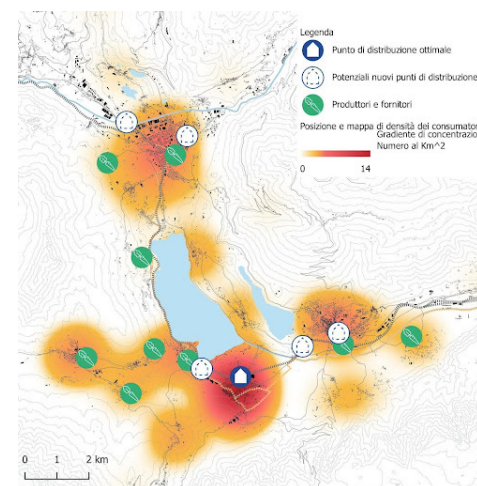


Figura 3 - Spazializzazione del Food Hub L'Ortazzo. Elaborazione delle autrici, 2023.

per valutare la fattibilità di utilizzare i vari spazi in relazione a specifiche esigenze e problematiche. Questo processo ha facilitato l'esame delle varie alternative in relazione a esigenze e problematiche specifiche, permettendo così di valutare in modo più accurato la fattibilità di utilizzare i diversi spazi disponibili. Le domande specifiche formulate per ciascuna delle categorie hanno guidato la raccolta di risposte che sono state successivamente analizzate attraverso il metodo Analytic Hierarchy Process (AHP) (Brunelli, 2015, Saaty, 1990). Questa tecnica, scelta per la sua capacità di gestire attributi tangibili e intangibili e di maneggiare possibili incongruenze nei giudizi soggettivi degli esperti, ha permesso al gruppo del Dipartimento di Ingegneria Industriale e del Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica dell'Università di Trento di decomporre il problema complessivo in elementi gestibili. Utilizzando matrici di confronto a coppie, sono stati valutati i criteri al livello più basso per ogni categoria e, attraverso l'applicazione del metodo di Harker (1987) a matrici di confronto a coppie incomplete, sono stati derivati i vettori di peso che riassumono le informazioni e le preferenze espresse. Inoltre, la metodologia AHP ha facilitato l'aggregazione dei risultati iniziali in vettori di peso per le tre macrocategorie Pianeta, Persone e Profitto, permettendo di valutare complessivamente le alternative in relazione a queste dimensioni. La scelta di non esprimere un giudizio diretto sull'importanza relativa di profitto, persone e pianeta ha portato alla decisione di campionare uniformemente un ampio numero di vettori dall'insieme delle possibili combinazioni, esplorando così tutti i trade-off possibili tra le tre dimensioni.

Dall'analisi AHP è emerso che la stazione ferroviaria di Calceranica rappresenta il luogo più adatto per la distribuzione secondo i tre profili di sostenibilità Pianeta, Persone e Profitto. Questo risultato sottolinea l'efficacia dell'approccio multidimensionale adottato, che consente di valutare le opzioni disponibili in modo olistico, tenendo conto non solo degli aspetti logistici e funzionali, ma anche dell'impatto sociale, economico e ambientale.

3. Lezioni Apprese, Limitazioni e Prospettive Future

Il progetto HelpFood 4.0 ha dato modo di esplorare metodologie di ricerca nell'ambito della sostenibilità alimentare, ed in particolare in approcci adatti a dare spazio alle pratiche alimentari sostenibili. È stato rilevato che la progettazione e la gestione efficace del paesaggio e delle infrastrutture sociali sono fondamentali per promuovere una sostenibilità alimentare circolare e condivisa. L'approccio multi-scala e multilivello adottato dal progetto ha evidenziato l'importanza di considerare le specificità geografiche, sociali, economiche e ambientali di ogni territorio. Questa metodologia ha permesso di adattare e arricchire l'approccio in base alle esigenze e caratteristiche uniche di ogni comunità, valorizzando il contributo di tutti gli attori coinvolti. Il progetto ha incontrato alcune limitazioni, principalmente a causa delle restrizioni di finanziamento. Questo ha portato alla realizzazione solo della prima fase del progetto, prevista per durare dieci mesi, anziché le tre fasi incrementalmente distribuite su un arco temporale di tre anni come originariamente pianificato. Questa limitazione ha impedito una piena esplorazione e applicazione del concetto di 'scalabilità', ovvero la capacità di applicare e trasferire processi e metodologie in contesti diversi. Guardando al futuro, il gruppo di lavoro mira ad utilizzare il framework e le conoscenze acquisite da HelpFood 4.0 in altri contesti oltre al caso studio preso in considerazione credendo che la chiave per il successo futuro sarà l'adattabilità e la personalizzazione degli approcci in base alle esigenze e caratteristiche specifiche di diverse comunità e contesti. Inoltre, sarà cruciale coinvolgere un'ampia gamma di attori, tra cui policy maker, aziende e comunità locali, per garantire un cambiamento significativo e duraturo. La sfida continua sarà quella di seminare e coltivare pratiche alimentari sostenibili che siano non solo ecologicamente responsabili, ma anche socialmente eque ed economicamente vantaggiose, creando un modello replicabile e scalabile che possa essere adottato in diverse aree geografiche e contesti sociali.

Ringraziamenti

Il gruppo di ricerca esprime la sua riconoscenza ai partner e a tutti coloro che hanno lavorato per la realizzazione delle attività: Università di Trento: Sara Favargiotti (P.I.), Marco Ciolli, Giulia Zantedeschi, Angelica Pianegonda (DICAM), Matteo Brunelli, Michele Urbani, Francesco Pilati (DII), Giuseppe Caputo, Mirella Collini, Michele Gasparoli, Paolo Vanini (uffici ricerca e valorizzazione); Building Global Innovators (BGI): Claudia Carocha, Diogo Ramalho; Bioazul (BIO): Sara Hernández, Angela Magno; Fondazione Edmund Mach (FEM): Manuela Bernardi, Luana Bontempo, Alessandro Gretter, Francesca Giopp, Floriana Marin; Fondazione Hub Innovazione Trentino (HIT): Ilaria Carafa, Elisa Morganti, Iliana Petkanovska; Università di Helsinki - Istituto Ruralia (RI): Ursula Ala-Karvia, Silvia Gaiani; Città di Göteborg (GK): Martin A.B. Pedersen, Martin Berg; Spindox Labs (SPXL): Michela Angeli, Andrea Cappellotto, Cristiano Carlevaro, Vadim Cebotari, Mario Conci, Giulia Costa; EIT Food: Maria Canelhas, Elvira Domingo.

Desideriamo inoltre ringraziare tutti i rappresentanti delle comunità e delle istituzioni per la loro partecipazione.

Bibliografia

- Andreola, M., Pianegonda, A., Favargiotti, S., & Forno, F. (2021). Urban food strategy in the making: Context, conventions and contestations. *Agriculture*, 11(2), 177.
- Berti, G., & Mulligan, C. (2016). Competitiveness of small farms and innovative food supply chains: The role of Food Hubs in creating sustainable regional and local food systems. *Sustainability*, 8(7), 616.
- Brunelli, M. (2015). *Introduction to the Analytic Hierarchy Process*. Springer.
- Burritt, R. L. (2012). Environmental performance accountability: planet, people, profits. *Accounting, Auditing & Accountability Journal*, 25(2), 370-405.
- Cinelli, M., Kadziński, M., Miebs, G., Gonzalez, M., & Słowiński, R. (2022). Recommending multiple criteria decision analysis methods with a new taxonomy-based decision support system. *European Journal of Operational Research*, 302(2), 633-651.
- Council of Europe (2000). *European Landscape Convention*. European Treaty Series-No. 176. Florence, 20th October 2000.
- De la Salle, Janine and Mark Holland. *Agricultural Urbanism*. Vancouver, BC : HB Lanarc, 2010.
- Forno, F., & Andreola, M. (2022). Il progetto Nutrire Trento: evoluzione e aggiornamento dell'esperienza. *Re| Cibo*, 1(2).
- Forno, F., Maurano, S., & Vittori, F. (2019). Costruire processi partecipativi attorno al cibo: Le esperienze di Bergamo e Trento. *ATLANTE DEL CIBO*, 73-84.
- Harker, P. T. (1987). Alternative modes of questioning in the analytic hierarchy process. *Mathematical modelling*, 9(3-5), 353-360.
- HelpFood 4.0 (2022) HelpFood 4.0 - Food Ecosystem Scalability. Available at: <https://www.eitfood.eu/projects/helpfood4-0> (Accessed: 14 December 2023).
- Hinrichs, C. C. (2000). Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. *Journal of rural studies*, 16(3), 295-303.
- Hinrichs, C. C. (2000). Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. *Journal of rural studies*, 16(3), 295-303.
- Matson, J., Sullins, M., & Cook, C. (2013). The role of food hubs in local food marketing (No. 2162-2018-8026).
- Programma di Sviluppo Rurale di Trento 2014–2020. 2018. Available online: <http://www.psr.provincia.tn.it/Sviluppo-Rurale-2014-2020/Scarica-Materiale/PSR-2014-2020>.
- Provincia Autonoma di Trento. *Trentino Agricoltura—Organizzazione dei Produttori*. Available online: <http://www.trentino-agricoltura.it/> (accessed on 1 December 2020).
- Renting, H., et al. (2003). *Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development*.

Roe, M., Sarlöv Herlin, I., & Speak, S. (2016). Identity, food and landscape character in the urban context. *Landscape Research*, 41(7), 757-772.

Saaty, T. L. (1990). How to make a decision: the analytic hierarchy process. *European Journal of Operational research*, 48(1), 9-26.

Winarno, H., Perdana, T., Handayati, Y., & Purnomo, D. (2020). Food hubs and short food supply chain, efforts to realize regional food distribution center. *International Journal of Supply Chain Management*, 9(3), 338-350.



Dalle politiche del cibo al territorio, per un parco agricolo per Padova

Giulia Canilli, Settore Ambiente e Territorio, Comune di Padova

Catherine Dezio, Università degli Studi di Padova, Dipartimento Territorio e Sistemi Agroforestali,

Giulia Lucertini, Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture e Progetto,

Davide Primucci, Settore Verde, Parchi e Agricoltura Urbana, Comune di Padova

Abstract

Benché le politiche del cibo stiano sempre più prendendo piede a livello globale e nazionale, il Veneto risulta ancora un territorio abbastanza vergine su cui poter sperimentare metodologie, pratiche e strategie per paesaggi e comunità. In questo intervento viene preso in considerazione il caso del Comune di Padova. Il Comune, dopo aver introdotto nel Piano del Verde le Linee guida per il masterplan del Basso Isonzo, si appresta ad attivare un percorso di costruzione per una Politica Locale del Cibo. Il territorio del Basso Isonzo, dunque, rappresenta un innesco virtuoso per un processo di intenti orientato non solo alla politica alimentare, ma anche e soprattutto a consolidare la relazione tra produzione e consumo, tra amministrazione e associazioni, tra agricoltori e consumatori e tra territori e comunità e che viene utilizzato come punto di partenza per la definizione di una politica locale del cibo

Although food policies are increasingly taking hold at a global and national level, Veneto is still a fairly virgin territory in which to experiment with methodologies, practices and strategies for landscapes and communities. This paper takes into consideration the case of the Municipality of Padua. The Municipality, after having introduced the Guidelines for the master plan of the Basso Isonzo into the Green Plan, is preparing to activate a construction process for Local Food Policy. The territory of the Basso Isonzo, therefore, represents a virtuous trigger for a process of intent oriented not only towards food policy, but also and above all towards consolidating the relationship between production and consumption, between administration and associations, between farmers and consumers and between territories and community, and which is used as a starting point for the definition of a local food policy.

Parole Chiave/Keywords: Food policy; agricoltura urbana/urban agriculturw; parco agricolo metropolitano/metropolitan agricultural park

1. Introduzione

I temi relativi all'alimentazione e alla produzione di cibo hanno, negli ultimi anni, ottenuto un'attenzione sempre maggiore, sia da parte delle istituzioni, sia dei cittadini. Il cibo è un forte elemento attrattore sia di conoscenze sia di investimenti, non è un caso pertanto che in questo quadro le Food Policy abbiano occupato una posizione di rilievo. Tuttavia,

andando ad analizzare questi strumenti spesso si possono riscontrare interventi incoerenti, frammentari e scarsamente integrati nell'azione pubblica (Lazzarini e Mareggi, 2021). In Italia, ad esempio, sono molteplici gli strumenti e le forme con cui queste "politiche locali del cibo" vengono identificate, come ad esempio le strategie del cibo (food strategies), i piani del cibo (food plans), i food councils, i distretti del cibo (food districts) ed anche le comunità del cibo (food communities), ma non viene mai

definito in modo univoco e chiaro come questi strumenti diventino poi realmente operativi all'interno delle amministrazioni che se ne dotano. Le amministrazioni, tuttavia, giocano un ruolo chiave sia nella realizzazione delle politiche, che nella loro efficace implementazione (Moragues-Faus, 2021), infatti, come evidenziano Mazzocchi et al. (2023) esistono idee, risorse ed eccellenti esperienze che dimostrano le ottime opportunità offerte dalle politiche locali del cibo, ma che senza un quadro di riferimento rischiano di non essere efficaci.

Il presente contributo offre alcuni elementi di riflessione utili ad identificare questioni nodali, criticità e punti di forza emergenti nel percorso di costruzione di una Politica Locale del Cibo per la Città di Padova.

Padova, infatti, pur avendo avviato una serie di progetti inerenti al cibo che vanno a toccare aspetti diversi del tema alimentare in città (quali ad esempio il progetto di solidarietà Re.Te Solid.A per il recupero sprechi di Acli, l'organizzazione del festival del cibo Il Salone dei Sapori), dell'uso agricolo e produttivo di spazi urbani e periurbani (la concessione di orti sociali o l'affidamento in gestione di terreni agricoli secondo i principi dell'agricoltura biologica), e pur conscia dei benefici sociali, ambientali e paesaggistici connessi a questi progetti, ha cominciato solo di recente a considerare il tema del cibo con un approccio olistico, e con ciò a lavorare ad una strategia complessiva e comprensiva del sistema cibo a livello urbano, grazie anche ad una governance intersettoriale e multiattoriale. Questo contributo muove dunque dalla considerazione del simbiotico e identificativo rapporto tra territorio e cibo, che si è storicamente sviluppato e sedimentato nel territorio e del quale ora la Città vuole riappropriarsi per supportare trasversalmente politiche di sviluppo sostenibile.

2. Le Food Policy e i territori

Le città e i territori hanno un ruolo chiave nella definizione e nella trasfor-

mazione del sistema alimentare, inteso come componente chiave della sostenibilità in grado di connettere questioni sociali, ambientali ed economiche. Nelle città e nei territori, infatti, si ha la reale possibilità di connettere tutte le istanze del cibo, dalla produzione allo smaltimento, senza tralasciare trasformazione, distribuzione, e ovviamente il consumo. La pianificazione urbana diventa così un elemento centrale per le amministrazioni locali che vogliono, attraverso la gestione del sistema alimentare, incidere positivamente sul proprio territorio (Orria and Luise, 2017), soprattutto attivando processi e percorsi di governance multistakeholder (Marino e Mazzocchi, 2019). In questo quadro di rinnovato interesse e di crescente conoscenza, le cosiddette Food Policy stanno assumendo, sia a livello globale sia nazionale, un ruolo molto importante, il cui obiettivo principale sembra quello di connettere tutte le azioni, gli strumenti e le strategie che toccano ed influenzano (direttamente e/o indirettamente) il sistema cibo ed i suoi attori (Fattibene et al., 2019).

Nell'ultimo decennio in Italia abbiamo assistito al proliferare di numerose iniziative e politiche legate al sistema alimentare locale, attivate indistintamente sia dalle amministrazioni locali attraverso processi top down, sia da associazioni o gruppi di cittadini attraverso spinte bottom up. Tra queste è possibile identificare la Food Policy di Milano come quella più strutturata e istituzionalizzata che, dal 2015 ad oggi, ha elaborato numerose strategie specifiche (rifiuti e sprechi, mense, mercati, università, ecc.). Anche quella di Roma risulta interessante (Food Policy di Roma), la quale ha approvato in un anno il regolamento del consiglio del cibo e il suo approccio bottom up ha mobilitato numerosissimi stakeholder. Tuttavia, ne esistono anche altre più legate a questioni territoriali specifiche, come Lecce (Cibo comune), Lucca (Piano intercomunale del cibo) e Bergamo (Nutrire Bergamo): pur avendo tutte l'obiettivo di rendere il sistema locale del cibo più aperto, sano, sicuro e sostenibile, possiedono differenze riscontrabili nel tipo di visione più o meno sistemica e più o meno integrata (Dansero et al., 2019).

Le politiche alimentari sono l'insieme degli strumenti implementati nelle attività economiche, sociali e ambientali legate ai sistemi agroalimentari su scala locale (Marino, 2016; Cavallo et al., 2017) e hanno l'obiettivo di guidare e coordinare la filiera agroalimentare in ogni passaggio, dalla coltivazione al consumo (Mazzocchi & Marino, 2019). I primi esempi di politiche alimentari arrivano dal Nord America, all'inizio degli anni '80, proprio per riequilibrare le relazioni tra sistemi antropici e sistemi ambientali, in una prospettiva olistica e sistemica rivolta principalmente ai grandi agglomerati metropolitani (Wiskerke & Viljoen, 2012). Possono essere promossi da policy maker e istituzioni, oppure da associazioni, organizzazioni, ONG, ecc., con un approccio dal basso verso l'alto che caratterizza il tema del cibo in molte pratiche. Le azioni possono essere legate a politiche specifiche o a strategie più ampie e integrate, spesso comprendenti interventi mirati, dalla salute pubblica alle questioni ambientali (come l'obesità, lo spreco alimentare, le mense pubbliche, la malnutrizione, ecc.) e possono prendere parte a politiche più ampie. Mazzocchi e Marino (2019) hanno realizzato un'analisi di 14 esempi (politiche, piani e programmi alimentari) tra i più strutturati, i quali illustrano un insieme di obiettivi utili a costituire un'ipotetica politica agroalimentare "efficace", disegnata su programmi esistenti, che tocca tutti gli ambiti che collegano la produzione e il consumo del cibo al sistema territoriale¹. Alcuni di questi obiettivi implicherebbero azioni di pianificazione urbana sullo spazio territoriale,

¹ Gli obiettivi estrapolati da Mazzocchi e Marino (2019) dall'analisi delle 14 politiche alimentari sono i seguenti:

1. Promuovere diete equilibrate basate sul consumo di alimenti sani e nutrienti.
2. Fornire alimenti sani a un prezzo accessibile a tutti i segmenti della popolazione.
3. Riconoscere il valore della sostenibilità alimentare.
4. Sviluppare forme di filiera corta e diversificazione del business.
5. Ridurre gli sprechi alimentari.

che probabilmente ne rafforzerebbero gli effetti in una dimensione spazio-temporale duratura. Parallelamente le comunità potrebbero appropriarsi dell'idea politica che sta alla base del modello proposto (Lefebvre, 1968).

Uno degli elementi fondamentali che una Food Policy deve avere è la sinergica relazione con il territorio, considerando quali siano le interconnessioni urbano/rurali, e riconoscendo che le azioni e le politiche alimentari contribuiscono a promuovere uno sviluppo equilibrato tra città e campagna (FAO, 2019).

Negli ultimi decenni, grazie a diverse iniziative pilota, abbiamo sperimentato un cambiamento culturale nella pianificazione urbana che ha riscoperto lo spazio rurale come opportunità di rigenerazione (Scott, 2019). In misura crescente, le comunità politiche hanno riconosciuto il ruolo dell'agricoltura e del paesaggio rurale, non solo come ambito settoriale produttivo, ma anche come risorsa rigenerativa per il territorio di margine. Tuttavia, ciò che sfugge ancora alle politiche è il forte anello di congiunzione tra politiche e territorio nell'ambito dei sistemi agrari produttivi (Dezio, Paris, 2023). Dalla terra alla tavola è un sistema unico, che solo se tenuto insieme può produrre valore. La connessione tra urbano e rurale deve essere mantenuta (o ricostruita) forte anche per superare la forte dicotomia che nel passato ha portato all'attuale modello di sviluppo tutt'altro che sostenibile.

6. Creare un modello economico vivace attorno al sistema alimentare, garantendo un reddito adeguato a tutti gli attori della filiera.
7. Promuovere la gestione sostenibile delle risorse naturali e degli ecosistemi.
8. Promuovere le specificità territoriali, contribuendo alla conservazione del patrimonio agricolo
9. Rafforzare i collegamenti urbano-rurali.
10. Configurare un modello di governance condiviso dalla comunità.

Parleremo quindi di un modello di “agrosistema” multifunzionale che, rivedendo il ruolo sia del territorio che del cibo, può presentare molteplici vantaggi (Dezio, 2022; Dezio, Paris, 2023): (i) può sostenere il reddito delle aziende agricole di qualità; (ii) può rispondere alla domanda di spazi pubblici aperti; (iii) può fornire nuovi servizi essenziali, come la fornitura di cibo sano e a prezzi accessibili, alle comunità nei territori marginali; (iv) può spostare il baricentro dei flussi di persone verso aree marginali e sottoutilizzate; (v) può generare turismo fuori stagione; (vi) può generare opportunità di tutela e cura di aree generalmente poco popolate.

Questi elementi, per nulla nuovi ma forse poco consolidati in un unico paradigma, si possono individuare nel concetto di “parco agricolo multifunzionale”: un luogo laboratorio di nuove relazioni produttive, ambientali e fruttive fra città e mondo rurale, capace di restituire a quest’ultimo una nuova centralità in termini economici, produttivi, ambientali, paesistici, ricreativi, culturali e sociali, per la costruzione di modelli di sviluppo locale autosostenibile (Magnaghi, 2000). La figura del parco agricolo (non a caso elemento fondamentale per la costruzione della food policy milanese) è destinata a trasformare radicalmente anche il concetto di standard urbanistico relativo al verde urbano, che si dovrà ridefinire includendo uno standard di “agro-ecosistemi” multifunzionali per singolo cittadino (Magnaghi, 2000). In questo ruolo multifunzionale e pubblico dell’agricoltura, le food policy possono davvero superare la loro dimensione settoriale e divenire strumenti di pianificazione integrata per i territori, in grado di produrre beni di mercato, ma anche beni e servizi pubblici.

Spostare l’attenzione dalle politiche al territorio conduce a comprendere come gli obiettivi delle politiche alimentari coincidano fortemente con quelli dei territori, pertanto la necessità di tenere le due tematiche insieme è data dal desiderio di impatto ed efficacia.

3. Il territorio del Basso Isonzo come opportunità per la Politica del Cibo di Padova

La città di Padova, e nello specifico l’area del cosiddetto Parco Agricolo del Basso Isonzo, è particolarmente vivace dal punto di vista delle politiche alimentari e territoriali. Da circa 30 anni quest’area è al centro dell’attenzione per il tema dell’agricoltura urbana, ciò l’ha portata a diventare un luogo di sperimentazione di pratiche agroecologiche, che coinvolgono a vario titolo anche la cittadinanza. L’area è ubicata nella zona sud ovest di Padova, a pochi passi dalle mura storiche cinquecentesche. Si tratta di un ampio territorio aperto coltivato, di circa cento ettari incastonato tra diverse infrastrutture che ne delimitano in modo piuttosto netto i confini: a nord est si trovano la ferrovia Padova-Bologna, la tangenziale e l’aeroporto, da nord ovest a sud ovest un quartiere residenziale e sud il fiume Bacchiglione. Grazie alle sue caratteristiche territoriali il Basso Isonzo è diventato un luogo dove la comunità porta avanti pratiche che possono stimolare positivamente i processi che precedono lo sviluppo della politica del cibo di Padova vera e propria.

Negli ultimi anni, grazie all’avvicendamento di alcune progettualità agricole che hanno voluto puntare sulla filiera corta e sulla vendita diretta, ciò è risultato sempre più evidente. Più recentemente, una realtà agricola ha avviato un percorso che vorrebbe arrivare alla strutturazione di una Comunità che Supporta l’Agricoltura (CSA). L’agricoltura sostenuta dalla comunità (CSA) si può considerare come un’alleanza tra chi coltiva e chi consuma in cui le responsabilità, i rischi e le ricompense dell’attività agricola sono condivise. Questo modello aiuta a rispondere alle crescenti preoccupazioni sulla mancanza di trasparenza, sostenibilità e resilienza del sistema alimentare e può essere considerato uno degli approcci più radicali per riprenderne il controllo. Uno dei principi cardine della CSA è che la comunità sostiene l’attività agricola

attraverso un collegamento diretto senza intermediari, pertanto ciò che viene coltivato dall'azienda agricola viene scelto assieme alla comunità e arriva direttamente al consumatore che assume le vesti di co-produttore. Il modello della CSA si può considerare una novità nel panorama urbano di Padova e, se dovesse concretizzarsi, potrebbe diventare una buona pratica da replicare in altri contesti territoriali. Tuttavia, nonostante l'interessante sviluppo di nuove CSA a livello italiano, è stato riscontrato come la mancanza di sostegno a livello di politiche pubbliche ne stia limitando ulteriormente la diffusione (Medici et al. 2021).

In questo senso, il ruolo che potrà giocare la Politica del cibo di Padova è importante per stabilire con quali strategie sostenere e incentivare iniziative agricole di comunità. Sempre nel contesto del Basso Isonzo, una recente vertenza nata dal basso ha portato allo stralcio di impattanti previsioni urbanistiche su circa 3,5 ettari di suolo agricolo, che ora, grazie ad un accordo urbanistico, sono stati acquisiti a patrimonio pubblico portando ad un totale di circa 12 ettari i terreni agricoli di proprietà municipale nell'area. La vertenza per la tutela dei terreni agricoli dal consumo di suolo è stata affiancata dalla volontà di portare avanti un modello di coltivazione ispirato da pratiche agroecologiche sia a livello di campo sia a livello di filiera. Anche per questo, nelle Linee guida per il masterplan del Basso Isonzo elaborate all'interno del Piano del Verde del Comune di Padova, è stato sancito che i terreni agricoli pubblici dovranno essere destinati alla creazione di un'attività agricola multifunzionale vocata alla vendita diretta. Sempre all'interno del Piano del Verde sono state stabilite diverse strategie finalizzate a valorizzare l'agricoltura urbana e rafforzare il rapporto virtuoso fra contesti urbanizzati e agricoli, una di queste prevede l'istituzione di Ambiti di Tutela dell'Agricoltura Urbana attraverso la creazione di Parchi Agrourbani in alcuni punti della città, tra questi ricade anche l'area del Basso Isonzo (Figura 1).

I Parchi Agrourbani non sono altro che aree aperte coltiva-

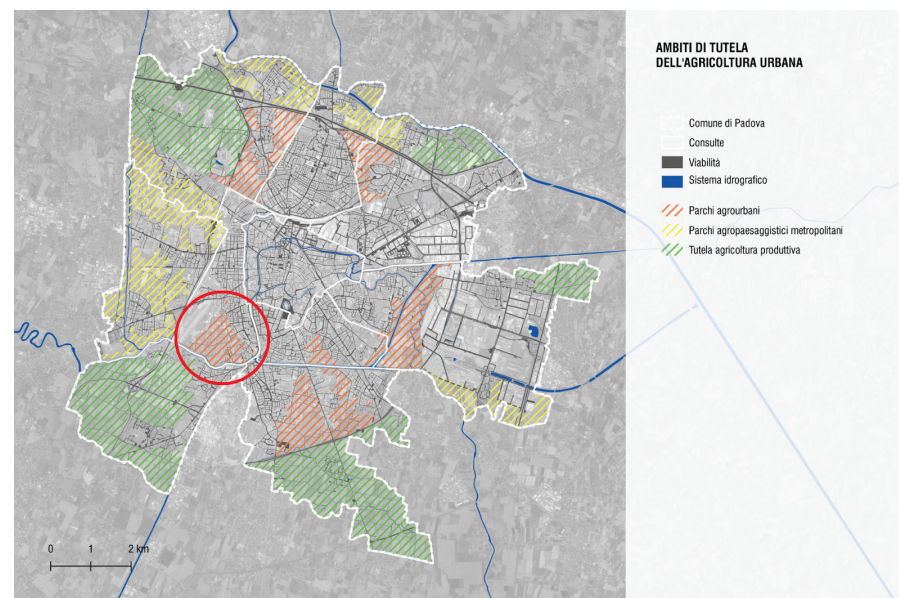


Figura 1 - Ambiti di tutela dell'agricoltura urbana, l'area cerchiata in rosso individua il territorio del Basso Isonzo (Piano del Verde del Comune di Padova, 2022)

te a ridosso della città consolidata, caratterizzate da un'agricoltura a spiccato carattere multifunzionale dove favorire e valorizzare attività rivolte alla cittadinanza tra cui la trasformazione e vendita diretta di prodotti agroalimentari e altri servizi di prossimità. Sulla scia del Piano del Verde che nella primavera del 2023 l'Ufficio Agricoltura Urbana del Comune di Padova ha attivato una procedura di consultazione ad evidenza pubblica volta ad affidare la concessione del servizio di gestione di un annesso rustico e dei terreni agricoli pubblici per la realizzazione di una fattoria urbana multifunzionale. Lo scopo è stato quello di acquisire proposte, pareri ed informazioni finalizzate alla preparazione della procedura di gara per il futuro affidamento della concessione. I soggetti che hanno partecipato alla consultazione sono stati invitati a presentare proposte su tre temi fondamentali:

1. allestimento del fabbricato rurale e delle pertinenze esterne;
2. avvio e gestione della fattoria urbana multifunzionale secondo i principi e le tecniche dell'agroecologia, includendo altresì attività di agricoltura sociale e didattica;
3. gestione dei servizi di programmazione socio-culturale-ambientale per la valorizzazione del Parco Agricolo del Basso Isonzo.

La consultazione è stata molto stimolante sotto diversi punti di vista e ha evidenziato anche la necessità e l'importanza di affrontare le diverse questioni legate al sistema agroalimentare urbano, in particolare gli aspetti legati alla produzione e alla trasformazione del cibo. In questo senso, il territorio del Basso Isonzo si dimostra nuovamente una vera e propria opportunità per lo sviluppo della Politica del Cibo di Padova. Provando ad andare oltre la consultazione sulla futura gestione dei terreni pubblici dell'area, è emerso come il tema della produzione agroalimentare sia stato per anni dimenticato e marginalizzato all'interno delle politiche pubbliche urbane. Oggi, invece, questo tema diventa dirimente per lo sviluppo di una Politica del Cibo per Padova. Pertanto, sarà fondamentale ascoltare la voce dei soggetti che afferiscono a vario titolo al mondo della produzione agricola e che, ad oggi, non hanno avuto un vero e proprio spazio all'interno delle politiche pubbliche della città.

4. Scenari futuri sulla Food Policy Padovana

Lo sviluppo dell'area del Basso Isonzo è parte integrante di una visione più ampia di Food Policy cittadina, che vede l'agricoltura urbana come uno, ma non l'unico, dei suoi elementi di sviluppo. Se infatti, come anticipato nell'introduzione, la città ha portato avanti nel corso degli anni numerosi progetti relativi al tema alimentare, e tra questi l'agricoltura urbana è certamente centrale, è vero tuttavia che solo recentemente queste iniziative sono state inserite in un percorso

comune e coordinato. Ciò che ha spinto e sta spingendo l'Amministrazione a fare un salto di qualità nella sua visione politica relativa al cibo è il tema ambientale, e in particolare la necessità di tagliare radicalmente le emissioni di gas climalteranti all'interno del proprio territorio. Nel 2022 Padova è stata infatti selezionata dalla Commissione Europea tra le cento città europee a cui è chiesto di raggiungere la neutralità climatica entro il 2030 (100 Climate-Neutral and Smart Cities by 2030), e proprio per far fronte a questa enorme sfida, la città deve intervenire su tutti i suoi comparti emissivi, compreso quello del cibo. Un primo passo in questa direzione era già stato fatto nel 2021 con la redazione del PAESC, il Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile e il Clima. Tale Piano, che ha valore vincolante in termini di indirizzo e programmazione in quanto approvato dal Consiglio Comunale, pone all'Amministrazione l'obiettivo di ridurre le emissioni climalteranti del territorio padovano del 55% entro il 2030 rispetto all'anno base 2005. Tra le 116 azioni che lo compongono, due riguardano il cibo: una prevede di dare continuità alle azioni di recupero degli sprechi alimentari e l'altra prevede invece di redigere una Politica del Cibo padovana. Per la prima volta dunque l'obiettivo di costituire una Politica del Cibo per Padova - Food Policy vera e propria è stato scritto nero su bianco, seppure con una scadenza di medio-lungo termine. L'inserimento di Padova nella Missione di neutralità climatica ha costituito poi un passaggio fondamentale. Rispetto all'obiettivo del 55% dato dal PAESC, l'Amministrazione ha ora un obiettivo molto più ambizioso e sfidante davanti a sé. Dovendo ridurre le emissioni del territorio in maniera così significativa e in così poco tempo, ogni strategia di decarbonizzazione deve necessariamente essere rafforzata e velocizzata.

Nel corso dell'ultimo anno e mezzo sono stati perciò realizzati degli studi specifici relativi al tema dello spreco alimentare e al tema delle emissio-

ni di cui è responsabile il cibo a Padova, con particolare riferimento alle mense scolastiche. Tali ricerche costituiscono il punto di partenza per delle scelte politiche ad hoc. È stato inoltre costituito un gruppo di lavoro intersettoriale interno al Comune proprio sul tema della Food Policy, ponendo le basi per un'azione coordinata e congiunta tra diversi settori. L'amministrazione comunale ha così identificato le priorità sulle quali costruire la propria strategia in tema cibo, avendo come punto di partenza e priorità assoluta la riduzione delle emissioni climalteranti all'interno del proprio territorio, e inquadrando il cibo come un tassello fondamentale della propria missione verso la neutralità climatica.

Le priorità messe in agenda dall'Amministrazione, che uniscono questioni ambientali, sociali ed economiche, sono: la promozione della sostenibilità alimentare in termini di impatto emissivo e tutela della biodiversità, la promozione dello sviluppo di un sistema agroecologico urbano, la lotta agli sprechi alimentari e la riduzione del consumo di imballaggi, l'accesso a cibo sano e all'acqua potabile garantito a tutte e tutti, la promozione dell'educazione ad un'alimentazione sana e sostenibile, il supporto a filiera corta e mercati locali. Ecco dunque che le potenzialità in termini di agricoltura urbana e di strutturazione di una Comunità che Supporta l'Agricoltura (CSA) nell'area del Basso Isonzo sono perfettamente in linea con la visione futura di Padova e rappresentano un'eccellente opportunità per disegnare una città che, attraverso il cibo, si occupa di ambiente, di inclusione e di nuove opportunità economiche e turistiche.

Le progettualità realizzate nel corso degli anni potrebbero, quindi, finalmente allinearsi e trovare una sintesi positiva proprio nel 2024, che si preannuncia come un anno di ulteriori sviluppi in termini di Food Policy. Padova dovrà presentare alla Commissione Europea la propria strategia per il raggiungimento della neutralità climatica al 2030, e il cibo sarà una parte rilevante del suo piano d'azione. La redazione di una vera e propria

Politica del Cibo, in co-progettazione con i principali stakeholder del territorio, sarà poi il passo successivo.



Figura 2 - Padova 2030 verso la neutralità climatica (PAESC del Comune di Padova, 2021)

5. Discussione e Conclusioni

Il tema dell'alimentazione e delle politiche locali del cibo hanno per loro natura un respiro ampio e molto trasversale, come già rilevato nel Tavolo Nazionale sui Sistemi Alimentari il tema ha connessioni con tutti gli obiettivi dell'Agenda 2030, dalle questioni direttamente legate all'alimentazione, alla valorizzazione della produzione e riduzione dello spreco, alla diversità dei territori, fino alla dimensione storico-culturale del cibo come identità. Anche nel percorso in atto nella Città di Padova le dimensioni che ruotano attorno alla Food Policy e spingono per la sua realizzazione sono molteplici e di diversa natura, ambientale, economica, sociale, sia top down, sia bottom up. Abbiamo visto come il processo ancora in atto per la realizzazione di un parco agricolo del Basso Isonzo, e in particolare la vertenza per la tutela dei terreni agricoli dal consumo di suolo e la Comunità che Supporta l'Agricoltura (CSA), rappresentino un'opportunità straordinaria per la realizzazione di una politica alimentare radicata nel territorio, ed in grado di riconnettere le strategie urbane con quelle rurali. Significativo è stato

anche l'uso degli strumenti di pianificazione, e quindi le *Linee guida per il masterplan del Basso Isonzo* elaborate all'interno del Piano del Verde del Comune di Padova, dove è stato sancito il valore che il Comune di Padova vuole dare ai territori, all'agricoltura multifunzionale e al rapporto virtuoso fra contesti urbanizzati e agricoli attraverso l'istituzione di Parchi Agrourbani, ricchi produttori di servizi ecosistemici per la collettività. Tutto questo è molto importante, ma è anche giusto che risulti solo uno dei molteplici tasselli del sistema di valori che stanno alimentando i ragionamenti sulla politica alimentare urbana. L'amministrazione comunale ha infatti identificato diverse priorità sulle quali costruire la strategia del cibo, avendo come obiettivo principale la riduzione delle emissioni climalteranti. Padova dovrà presentare alla Commissione Europea la propria strategia per il raggiungimento della neutralità climatica al 2030, e il cibo diventerebbe dunque strumento per tale obiettivo. La connessione tra il cibo e le diverse politiche dell'Amministrazione non fa che rafforzare l'idea secondo la quale una politica alimentare debba necessariamente essere parte di un sistema complesso, che tenga insieme produzioni e paesaggio, agricoltori e consumatori, amministratori e associazioni cittadine. *La prospettiva da adottare è quella dell'innovazione territoriale che si caratterizza per essere una transizione trasformativa, complessa, local-based ed inclusiva.* Il caso della politica del cibo di Padova diventa un ottimo riferimento anche per vedere i differenti livelli di applicazione e di governance. Le azioni più o meno strutturate che nella città si sono attivate negli ultimi anni, hanno un taglio multisetoriale, dovuto anche alle necessità del momento, ma che riconoscono nel cibo un tema d'azione importante, ed anche multilivello alternando in relazione all'attività spinte dal basso, tramite approcci di partecipazione e attivazione locale, e spinte dall'alto, tramite un riconoscimento formale ed attivazione delle diverse direzioni dell'Amministrazione Comunale. Possiamo concludere dicendo che, nel caso di Padova (uno dei primi casi Veneti) la politica locale del cibo si snoda dalla terra alla tavola attraverso

un filo unico, che parte del sistema ambientale, ma si snoda sia nel sistema produttivo rurale, sia nel sistema di consumo e riuso urbano, ma che solo se tenuto insieme può produrre valore con impatto ed efficacia.

Bibliografia

Cavallo, A., Corchia, I., Di Donato, B., & Marino, D. (2017). Il cibo come questione territoriale. Riflessioni alla luce della pianificazione alimentare, in *Scienze del Territorio*, 5, 253-260. doi: doi.org/10.13128/Scienze_Territorio-22252.

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>.

Dezio, C. (2022). Rigenerare I sistemi rurali delle aree interne a partire dal capitale territoriale: Riflessioni su un'utopia possibile", in coordinamento rete nazionale giovani ricercatori per le aree interne, 2022, "Le aree interne italiane. Un banco di prova per interpretare e progettare i territori marginali | inner areas in Italy. A testbed for interpreting and designing marginal territories. *ListLab*.pg., 116-137.

Dezio, C., Paris, M., 2023, Three case studies of landscape design project of Italian marginal areas. An anti-fragile opportunity for an integrated food governance in a post Covid perspective, *Cities* 135, 104244.

FAO. 2019. FAO framework for the Urban Food Agenda. Rome. doi: doi.org/10.4060/ca-3151en.

Fattibene D., Maci G., Santini G. (2019). Putting food on the urban planning agenda. https://ettg.eu/wp-content/uploads/2019/02/FOOD-IN-THE-URBAN-AGENDA_-FEB-1.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

Lefebvre, H. (1968). *Le droit a` la ville*. Paris: Anthropos.

Magnaghi, A. (2010). *Il progetto locale*. Bollati Borlinghieri, Torino: Verso la coscienza di luogo.

Marino, D. (Ed.). (2016). *Agricoltura urbana e filiere corte. Un quadro della realtà italiana*. Milan: FrancoAngeli.

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>.

Mazzocchi, G., & Marino, D. (2019). *La pianificazione alimentare: Concetti e modelli*. Programma Rete Rurale Nazionale, 2014–2020.

Mazzocchi G., Giarè F., Sardone R., Manetti I., Henke R., Giuca S., Borsotto P. (2023). Food (di) lemmas: disentangling the Italian Local Food Policy narratives. *Italian Review of Agricultural Economics*, Online First. doi: [10.36253/rea-14511](https://doi.org/10.36253/rea-14511).

Medici, M., Canavari, M., & Castellini, A. (2021). Exploring the economic, social, and environmental dimensions of community-supported agriculture in Italy. *Journal of Cleaner Production*, 316, 128233.

Moragues-Faus, A. (2021). The emergence of city food networks: Rescaling the impact of urban food policies. *Food Policy*, 103, 102107. doi: doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102107

Orria B., Luise V. (2017). Innovation in rural development: “neo-rural” farmers branding local quality of food and territory. *Italian Journal of Planning Practice*, 7(1): 125-153. ISSN: 2239-267X

Piano del Verde del Comune di Padova (2022). <https://www.padovanet.it/informazione/piano-del-verde-comunale>

Scott, A. (2019). Rediscovering the rural–urban fringe: A hybrid opportunity space for rural planning. In M. Scott, N. Gallent, & M. Gkartizios (Eds.), *The Routledge companion to rural planning* (pp. 469–484). Abingdon: Routledge. doi: [doi.org/ 10.4324/9781315102375-48](https://doi.org/10.4324/9781315102375-48).

Wiskerke, J. S. C., & Viljoen, A. (2012). Sustainable urban food provisioning: Challenges for scientists, policy-makers, planners and designers. In J. S. C. Wiskerke, & A. Viljoen (Eds.), *Sustainable food planning: Evolving theory and practice*. Wageningen Academic Publishers. ISBN: 978-90-8686-187-3.

Secondi piatti



Building resilience in city region food systems (CRFS) – the CRFS Assessment and Planning Handbook and Toolkit

Isabella Trapani, Food and Agriculture Organization of the United Nations

Jia Ni, Food and Agriculture Organization of the United Nations

Carmen Zuleta Ferrari, Food and Agriculture Organization of the United Nations

Guido Santini, Food and Agriculture Organization of the United Nations

Roman Malec, Food and Agriculture Organization of the United Nations

1. Introduction

As the world experiences rapid urbanization, the global urban population is estimated to reach 70 percent by 2050 (UNDESA, 2019). By that time, an additional 2.5 billion people are expected to call urban areas home, with the majority of this growth unfolding in Africa and Asia (UNDESA, 2019). This demographic shift presents significant sustainability challenges, while cities are already facing multiple shocks and stresses such as climate change, health crises and political conflict. The vulnerabilities of both local and global food systems became especially evident in recent years with significant food supply chain disruptions, food shortages, increased food loss and waste and restricted food access during the COVID-19 pandemic and the Ukraine conflict. The impacts of food system shocks and stresses can affect every aspect of a city's food systems, from production and distribution to consumption and waste management, impacting both urban and rural areas. The most vulnerable communities

often bear the brunt of these challenges, facing hunger, food insecurity and malnutrition. With the continuous emergence of new and existing shocks and stresses, preparedness, adaptation, and transformation of food systems become an urgent need.

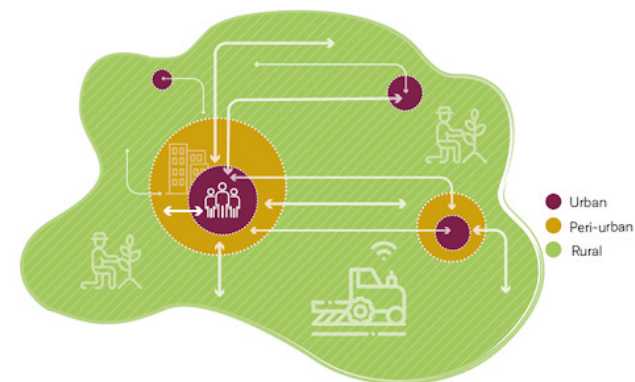
While cities serve as hubs for innovation, progress and economic development, they are also substantial contributors to climate change, accounting for 70 percent of global greenhouse gas emissions (C40 Cities, 2019). Indeed, the global food system ranks as the third-largest emitter of global greenhouse gases and significantly contributes to the depletion of natural resources and loss of biodiversity (C40 Cities, 2019; Benton et al., 2021). Cities become especially relevant in this context, as 70% of all food is destined for consumption in urban areas (FAO, 2019). In addition, changing dietary patterns in urban areas accompany the urbanization wave and cast a shadow over public health through the rise in obesity and non-communicable diseases.

In response to the multifaceted challenges posed by urbanization, climate change, and food system vulnerabilities, the Food and Agriculture Organization (FAO), in collaboration with the RUAFA Global Partnership on Sustainable Urban Agriculture and Food Systems, launched the City Region Food Systems (CRFS) Programme in 2014. Implemented in 11 cities across 10 countries, the programme aims to enhance the resilience and sustainability of city region food systems. Its approach includes understanding the intricate dynamics of cities, their rural hinterlands and food systems, evaluating risks and vulnerabilities posed by various shocks and stresses, engaging residents in local food policy planning, fostering multi-stakeholder cooperation for more effective governance, and facilitating the exchange of best practices among cities, with the ultimate goal of transforming the way cities manage their food systems across urban and rural areas.

The programme empowers local governments and food system stakeholders to enhance resilience and promote economic, social, and environmental improvements in urban and rural areas. It adopts a territorial perspective, encompassing urban centres and their surrounding rural areas, and fostering rural-urban linkages for integrated development. It also acknowledges the role of food as a common thread across people, goods, and ecosystem services and across sectors and spatial dimensions. The programme's collaborative nature brings together a diverse range of stakeholders, spanning from food producers and traders to input suppliers and consumers, transcending sectoral and geographical boundaries. Moreover, the programme methodology integrates a comprehensive risk assessment approach to identify various shocks and stresses threatening the food system and evaluate exposure, vulnerabilities, and resilience capacities.

In geographical terms, a city region can be described as a “a larger urban centre – or conglomeration of smaller urban centres – and the surround-

ing and interspersed peri-urban and rural hinterland” (Rodríguez-Pose, 2008). This term not only encompasses megacities and the immediate agricultural and rural zones adjacent to them, but it also includes small to medium-sized towns that act as connectors between remote small-scale producers and the urban centres and markets they serve. City regions can also be defined as a network of towns collaborating within a specific geographic area, focusing on economic, social, or environmental assets, interests, and challenges. Functionally, a city region represents an area where people, goods, and ecosystem services move along the rural-urban spectrum. City regions may extend beyond administrative boundaries, requiring urban-rural partnerships and inter-municipal cooperation (Fig. 1).



The dotted lines around the urban and peri-urban areas indicate that the borders are not fixed within the urban-rural continuum, and are porous. The white arrows indicate functional relations or ties between the areas, such as food, goods, workforce, ecosystem services. The different weights of the arrows show different intensities or importance of these relations or ties.

Figure 1 - Graphical representation of the city region concept adapted from Han Wiskerke and Paul Hebinck, Wageningen University (unpublished in FAO, 2023)

A city region food system involves applying the principles of the food systems approach to a particular geographic area centred around a city,

encompassing the people, processes and relationships engaged in food production, processing and manufacturing, distribution, markets, consumption, and food loss and waste (FAO, 2023).

2. The City Region Food Systems Assessment and Planning Handbook and Online Toolkit

Based on the experiences of pilot city regions around the world throughout two programme phases, FAO and RUAF developed the City Region Food Systems Assessment and Planning Handbook and Online Toolkit to support stakeholders in their journey towards building resilient, sustainable, and inclusive city region food systems in an increasingly urbanized world (FAO, 2023). The Handbook and Toolkit offer a comprehensive and adaptable framework for understanding, assessing, and enhancing the resilience and sustainability of city region food systems. The handbook is designed for project teams and food systems stakeholders within city regions. It guides users through the core concepts and terminology underpinning the CRFS approach and offers a breakdown of activities and expected outcomes within its five project modules: Inception, Define the city region food system, Rapid scan, In-depth assessment, and Action planning (**Figure 2**).

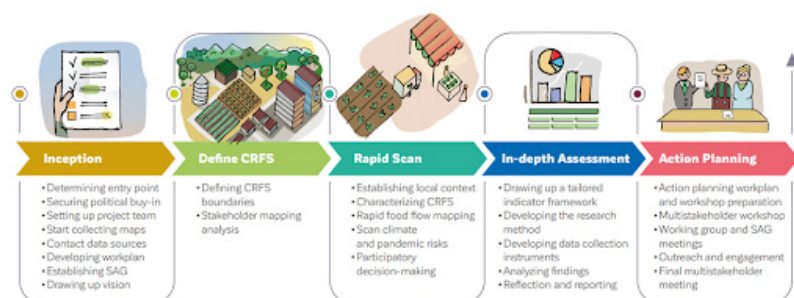


Figure 2 - Linear representation of the CRFS assessment and planning process (FAO, 2023)

Complementing the handbook, the online toolkit available on the [FAO website](#) presents a digital repository containing training units, supplementary explanations, practical tools, technical examples and workshop resources that align with each module.

The Inception module serves as a starting point through determining entry points, securing political buy-in, setting up a project team, collecting data, developing a workplan, establishing a stakeholder advisory group and drawing up a shared vision. In the module Define the CRFS, the CRFS boundaries are defined, and a stakeholder mapping analysis is conducted. The Rapid Scan marks the initial stage of the assessment and relies entirely on secondary data and insights from stakeholders. The primary objective of this module is to build a broad and overall understanding of the CRFS, facilitating the identification of priority areas that require more detailed information for the development of action plans. The In-depth Assessment then entails primary data collection and analysis related to challenges, constraints, vulnerabilities, and capacity gaps within the priority areas. This detailed information validates the Rapid Scan findings and uncovers the root causes of these issues. The assessments inform the Action Planning module, which engages a diverse group of CRFS stakeholders, organized into thematic groups, that jointly develop an action plan to tackle the CRFS priorities (FAO, 2023).

The modular process allows flexibility in its application. The individual modules do not necessarily need to be completed in a linear sequence but can be strategically tailored to the local context or informed by previous food system work. Certain modules can be omitted or adjusted according to the available capacity and resources. The introduction to each module provides implementation options and suggests potential follow-up steps.

The CRFS Handbook encompasses two thematic tracks. The “main track” follows the overall functionality and performance of city region food sys-

tems. The “multi-risk track” allows for an in-depth assessment of multiple risks and impacts in the local food system, in order to gain an understanding of the main shocks and stresses such as climate shocks and pandemics, as well as underlying vulnerabilities and existing resilience capacities. These tracks can be pursued either in parallel or as separate projects. An indicator framework serves as a tool for prioritization, monitoring progress and evaluating impacts throughout the assessment and planning journey.

Mapping and spatial analysis are intrinsic to the CRFS assessment process, given its specific territorial focus on city regions. These activities offer a visualization of the city region food system, including critical stakeholders, assets, infrastructures, and multiple layers of spatial data. This visual analysis can uncover obstacles, identify challenges, and reveal vulnerabilities within the food system.

The CRFS assessment process allows stakeholders to engage in evidence-based action planning, and develop concrete interventions, policies and practices to address identified issues and enhance resilience capacities. These interventions may encompass new policies, programme adaptations, or enhancements to existing initiatives. The multistakeholder process enhances a deeper understanding and awareness of the city region food system among food system actors, fostering collaborative governance. Ideally, this multistakeholder collaboration can be established as a longer-term governance mechanism or food policy council, ensuring the continuous improvement of the food system and responsive action to emerging challenges.

The food systems approach of the CRFS methodology integrates environmental, economic, and social sustainability, capturing the complexity of compounding challenges.

3. Showcasing the Assessment and Planning Process in Action: Experiences from Antananarivo, Kigali and Colombo

3.1. Antananarivo, Madagascar

The CRFS of Antananarivo encompasses a set of urban and rural municipalities located within 100 km of the city centre, producing a diverse range of agricultural products sufficient to meet urban demand. The region faces climate-related challenges, including erratic rainfall and heat stress, as well as food price inflation. To tackle those challenges, FAO and the Ministry of Agriculture and Livestock initiated the CRFS assessment and planning process, building on several existing urban food-related initiatives within the city and the broader region, after Antananarivo had signed the Milan Urban Food Policy Pact in 2017. Key stakeholders from the city, regional, and national government institutions collaborated to establish initial priority areas. They jointly adopted a multistakeholder approach, creating a Stakeholder Advisory Group (SAG), to align efforts and integrate new and existing initiatives into the project.

After a rapid scan, the City of Antananarivo, the Regional Direction of Agriculture from the Ministry of Agriculture, and the Region of Analamanga, decided to proceed with an in-depth assessment of the CRFS to gain a deeper understanding of the food system’s main vulnerabilities in the face of climate shocks and stresses. Through multistakeholder dialogues, the SAG formulated a shared vision for a resilient and equitable food system by 2035, to feed the growing population, ensuring access to nutritious food for all, while promoting local supply chains that protect the environment, enhance social equity and enable job creation. This vision has been translated into a set of concrete measures to enhance resilience, engaging all stakeholders in the food system, including individuals, businesses, associations, communities, and government bodies.

The SAG then developed a comprehensive strategy and action plan, aimed at strengthening the resilience capacities of food system actors while providing robust support for food production. Facing the impacts of the COVID-19 pandemic on the population's purchasing power, the focus on resilience was welcomed by the national authorities, and aligned with the Mayor's commitment towards a healthier and more sustainable food system through the initiative "Greening Antananarivo". The integrated CRFS approach facilitated productive dialogues with the regional technical committee responsible for developing the 2023 Regional Land-use Plan for Analamanga, focused on building resilience by enhancing economic opportunities in the region. In addition, the CRFS strategy for Antananarivo was presented to technical actors with the aim of mainstreaming specific actions to support food system resilience in the upcoming Regional Development Plan.

The concerted effort from the institutions and stakeholders to create an integrated roadmap of actions holds the potential to contribute to reducing malnutrition and hunger in one of Madagascar's regions facing the highest rates of chronic malnutrition. The inclusive and participatory nature of the CRFS approach facilitated the establishment of a robust multistakeholder dialogue, bringing together diverse stakeholders within a governance framework beyond sectoral boundaries.

3.2. Kigali, Rwanda

As the capital of Rwanda, Kigali hosts more than 50 percent of the country's urban population. In view of climate extreme events, such as droughts and floods, threatening the local food system, FAO initiated the implementation of the CRFS programme in Kigali by contacting the city authorities and securing the Mayor's interest. A designated focal person from the city of Kigali was identified that played an active and instrumental role in mobilizing other stakeholders and local institutions to take ownership

of the project and in identifying common priorities. The primary thematic entry point centred around food supply systems, particularly concerning the value chains that supply the Kigali city region. Additional priority areas included marshlands susceptible to flooding, water harvesting for food production, irrigation, addressing food losses and post-harvest facilities, as well as engaging youth in agriculture.

This initiative began by defining the boundaries of the Kigali City Region Food System (KCRFS) and establishing a multidisciplinary and intersectoral SAG. Together, they crafted a shared vision for the KCRFS, identified key indicators, and prioritized areas for attention. Subsequently, FAO conducted a thorough assessment of climate and COVID-19 pandemic risks and their impacts on the city region food system. These insights informed the participatory planning phase, during which the SAG collaborated to develop a KCRFS Strategy and Action Plan aimed at creating a resilient and sustainable food system within the Kigali city region. A series of workshops held during this phase encouraged and facilitated multistakeholder and multilevel cooperation among the city region food system stakeholders, thus advancing the implementation of the strategy and action plan.

The CRFS approach has played a pivotal role in enabling participants within the city region food system to strategically design actions that encompass all resilience capacities, contributing to food and nutrition security, as well as to climate change adaptation and mitigation. The participatory approach at the heart of the CRFS programme has cultivated a robust and collaborative dialogue among diverse stakeholders, transcending traditional sectoral boundaries and placing stakeholder involvement as its central focus. Within this transformative governance framework facilitated by FAO, stakeholders have united to collectively address the intricate challenges confronting the city region food system. By dismantling barriers and embracing a stakeholder-driven approach, the strategy aims

to establish a resilient and sustainable food system capable of meeting the needs of both present and future generations effectively.

3.3. Colombo, Sri Lanka

Colombo, Sri Lanka's largest city and financial hub, faces climate-related hazards such as extreme rainfall, floods, droughts, rising sea levels and extreme temperatures. The CRFS project in Colombo commenced by securing political support from key government institutions, which also proved instrumental in integrating urban food systems into the National Agriculture Policy. Entranceways for the CRFS project were the imperative for more sustainable urban-rural linkages and the necessity to establish a more efficient supply chain network serving the Colombo region, a pressing need amplified by ongoing climate change impacts and the COVID-19 pandemic.

After conducting a rapid scan of climate risks, the project team decided to proceed with a food flow mapping of the key food commodities in the city region, which included identifying how food moves through the value chain, from its origin on the farm to its final destination on consumers' plates. This comprehensive mapping involved identifying food production areas, storage facilities, distribution pathways, transportation modes and markets and retail outlets.

While political and economic turmoil in Sri Lanka, compounded by climate events, the COVID-19 pandemic and the Ukraine conflict, delayed the food flow mapping as well as the action planning process, the Sri Lankan Ministry of Agriculture already took several critical actions to enhance food system resilience in response to these challenges. These measures included supplying seeds to vulnerable dry zone areas, launching agricultural input programmes, ensuring uninterrupted agricultural extension services, and initiating staple food growing campaigns.

Going forward, Colombo's priority areas of action include establishing a robust database and information sharing mechanism, reducing food losses and waste throughout the food supply chain, improving packaging and storage, and strengthening the supply chain. Emphasizing climate-resilient crop varieties and animal breeds, especially in rural areas, is deemed crucial to mitigating climate-related shocks. Urban and peri-urban agriculture production is seen as a way to utilise limited available land more efficiently. Urban gardening and community gardening are being promoted within the limited spaces available in the Colombo City region food system, whereas techniques like vertical farming and green agriculture practices are being explored. These actions are set to be reinforced by national-level policy changes aimed at improving production, productivity, self-sufficiency in main food crops, resource management, risk reduction, and engagement in agriculture.

4. Conclusion

In the CRFS pilot cities Antananarivo, Kigali and Colombo, the CRFS approach provided a structured framework to understand the intricacies of their local food systems, assess risks and vulnerabilities, and develop actionable strategies for enhancing resilience and sustainability. In addition to the insights gained from implementing the CRFS programme in eight other cities (Lusaka, Kitwe, Medellin, Utrecht, Quito, Tamale, Toronto and Melbourne), these collective experiences underline the importance of building resilient food systems in response to diverse challenges and the value of the CRFS Programme in supporting cities on their journey towards resilience, food security and sustainability.

The CRFS Assessment and Planning Handbook and Online Toolkit represent valuable assets in addressing the pressing challenges of food security, nutrition, and resilience in a world marked by compounding crises that disproportionately affect the most vulnerable populations. With var-

ious shocks and stresses threatening global food systems, cities stand at the forefront of addressing these challenges. The CRFS Programme's integrated approach provides a comprehensive roadmap with its handbook and toolkit, equipping cities and stakeholders with the knowledge and tools needed to navigate the complexities of building resilient and sustainable food systems capable of withstanding multiple shocks and stresses. The guidance, insights, practical examples, and a wealth of resources provided empower cities and stakeholders to facilitate meaningful dialogue, collect essential data, conduct analyses, make informed decisions and take action.

Bibliography

UNDESA. 2019. World Urbanization Prospects: The 2018 Revision (ST/ESA/SER.A/366). New York, United Nations Department of Economic and Social Affairs. <https://population.un.org/wup/Publications/Files/WUP2018-Report.pdf>

C40 Cities. 2019. The future of urban consumption in a 1.5 degree world: headline report. London, C40. https://www.c40.org/wp-content/uploads/2021/08/2270_C40_CBE_MainReport_250719.original.pdf

Benton, T., Bieg, C., Harwatt, H., Pudasaini, R. & Wellesley, L. 2021. Food system impacts on biodiversity loss: three levers for food system transformation in support of nature. UNEP, Chatham House, CiWF. https://www.chathamhouse.org/sites/default/files/2021-02/2021-02-03-food-system-biodiversityloss-benton-et-al_0.pdf

FAO. 2019. FAO framework for the Urban Food Agenda. Rome. <https://doi.org/10.4060/ca-3151en>

FAO. 2023. Building sustainable and resilient city region food systems – Assessment and planning handbook. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc5184en>

Rodríguez-Pose, A. 2008. The Rise of the “City-region” Concept and its Development Policy Implications. *European Planning Studies*, 16(8): 1025–1046. <https://doi.org/10.1080/09654310802315567>



UN Food Systems Summit +2 Stocktaking Moment: quali implicazioni per le Politiche Locali del Cibo?

Francesca Benedetta Felici, Università La Sapienza

1. Il Summit

Il 24-26 luglio 2023 a Roma, Italia, si è svolto il momento di bilancio del Summit dei Sistemi Alimentari delle Nazioni Unite +2 (UN Food Systems Summit +2 Stocktaking Moment) presso la Food and Agriculture Organization delle Nazioni Unite (FAO). Ospitato dall'Italia, in collaborazione con gli enti delle Nazioni Unite con sede a Roma (FAO, IFAD, WFP), l'UN Food Systems Coordination Hub e l'intero sistema delle Nazioni Unite, questo incontro si è proposto di valutare i progressi nell'attuazione degli esiti del summit del 2021 e del suo contributo all'Agenda 2030. Il Segretario Generale delle Nazioni Unite si è impegnato a convocare un incontro di bilancio globale ogni due anni per valutare i progressi nell'attuazione degli esiti di questo processo e dei suoi contributi al raggiungimento dell'Agenda 2030.

Lo scopo del Momento di Bilancio del Summit dei Sistemi Alimentari delle Nazioni Unite +2 era quello di capitalizzare il momento del Summit del 2021 e creare uno spazio favorevole affinché i paesi potessero valutare i progressi nei loro impegni e identificare successi, ostacoli persistenti e priorità per colmare il divario nell'attuazione utilizzando in modo efficace ed efficiente i mezzi di attuazione per la trasformazione dei sistemi alimentari. È stata anche un'opportunità per promuovere ulteriormente il

potente ruolo dei sistemi alimentari sostenibili, equi, salutari e resilienti come acceleratori critici degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e per sostenere un'azione urgente su vasta scala, basandosi sulle ultime evidenze che dimostrano come i sistemi alimentari sostenibili contribuiscano a risultati migliori e più sostenibili per le persone, il pianeta e la prosperità senza lasciare nessuno indietro.

L'evento ha compreso tre sessioni high-level nel giorno di apertura, quattro sessioni plenarie, numerosi dialoghi di leadership, eventi speciali, eventi collaterali e una sessione di chiusura. Alla sessione di apertura hanno partecipato il Segretario Generale dell'ONU, il Primo Ministro italiano e un gruppo selezionato di Capi di Stato e di governo. Il programma dell'UNFSS+2 si è concretizzato attraverso sessioni plenarie, dialoghi di leadership, eventi speciali ed eventi collaterali.

2. Le sessioni dedicate ai sistemi locali del cibo

La questione dei sistemi alimentari locali è stata affrontata durante eventi speciali e collaterali, in particolare:

- "Leveraging Urbanization for Food Systems Transformation" (Special Event), organizzato da FAO, The Urban Food Systems Coali-

tion, Transforming Urban-Rural Food Systems (TURFS) Consortium. Tra i relatori principali, Ms. Corinna Hawkes, Direttrice della Divisione dei Sistemi Alimentari e della Salubrità Alimentare Vicesindaco FAO; il Deputy-Director della Divisione di Economia Agroalimentare della FAO, Mr. Marco Sanchez; Mr. Segundo Enrique Regalado Gamonal, Vice Ministro delle Politiche, Supervisione e Sviluppo Agrario del MIDAGRI in Perù. Tra gli altri partecipanti di rilievo figurano Mr. Mohamed Sefiani, Sindaco della Città di Chefchaouen, Ms. Anna Scavuzzo, Vice Sindaco della Città di Milano, Mr. Joao Campari, Leader Globale della Pratica Alimentare del WWF, e Ms. Jane Battersby, Docente Senior presso l'Università di Cape Town. Durante questo incontro, sono state condivise attività e conoscenze da vari attori, inclusi organizzazioni internazionali, governi nazionali, governi locali, reti di governi locali, organizzazioni della società civile, mondo accademico e giovani. Si è notata un'evoluzione significativa rispetto all'UNFSS 2021 nel modo in cui gli attori considerano e agiscono per ridisegnare i sistemi alimentari urbani, cercando una prospettiva più ampia e integrata che attraversi settori, agende e scale. Anche se le città campione e i governi subnazionali stanno compiendo sforzi considerevoli, è evidente che, a meno di trasformare il potenziale delle città in un'autentica forza che consenta loro di agire come attori principali nella trasformazione dei sistemi alimentari inclusivi e sostenibili, si perderà l'opportunità considerevole generata dal processo di urbanizzazione. È essenziale adottare un approccio di "continuo 'urale-urbano" per comprendere meglio la connettività e l'interconnessione tra aree urbane, periurbane e rurali. Questo approccio dovrebbe prendere in considerazione anche le caratteristiche delle grandi città intermedie e dei piccoli centri urbani. Durante l'incontro è stata sottolineata l'importanza delle relazioni città-campagna e della necessità di sviluppare politiche del cibo urbane volte a rafforzare i sistemi locali del cibo. Si richiedono investimenti specifici per i sistemi alimen-

tari urbani, focalizzati su infrastrutture e soluzioni che affrontino in modo inclusivo le molteplici relazioni tra città, sistemi alimentari e coloro che sono più vulnerabili, come donne, bambini, individui a basso reddito, migranti, sfollati e giovani. Oltre alla discussione teorica, è imprescindibile istituire meccanismi pragmatici e adeguati di governance multilivello. Questi meccanismi dovrebbero facilitare la cooperazione tra diversi livelli di governo e altri attori, al fine di coordinare politiche, piani e investimenti coerenti e integrati, superando i confini amministrativi. Ciò dovrebbe avvenire parallelamente all'attuazione di un approccio sistemico dei sistemi alimentari, con azioni concrete di sistemi alimentari integrati a livello urbano, territoriale e lungo il continuum rurale-urbano.

- "City, subnational and national governments join actions with multiple actors towards healthy, inclusive, sustainable, and resilient food systems" (Side event), organizzato da Coalition on Sustainable and Inclusive Urban Food Systems, LOCAL2030 COALITION, Politecnico di Milano. La sessione è stata introdotta da Lawrence Haddad, Direttore Esecutivo della Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), il quale ha introdotto il contesto e gli obiettivi della discussione. Il panel dei relatori includeva Sanjo Faniran, Convenor del Sistema Alimentare Nazionale e Direttore dell'Ufficio per lo Sviluppo Sociale del Ministero delle Finanze, Bilancio e Pianificazione Nazionale della Nigeria, insieme a Mohamed Sefiani, Sindaco della Città di Chefchaouen e Presidente del Forum delle Città Intermedie dell'UCLG. Hanno arricchito la discussione Giulia Bartezzaghi, Direttrice del Food Sustainability Lab del Politecnico di Milano, Gaime Berti, Resilient Local Food Supply Chains Alliance, Maria Renata Siqueira, Cofondatrice e Presidente di Pacto Contra a Fome (online), e Tidjani Hassoumi, Direttore dell'Ambiente e del Paesaggio del Municipio di Niamey (online). Jane Battersby, Ricercatrice Senior presso l'Università di Cape Town, ha moderato la sessione e ha chiuso il dibattito, raccogliendo i punti chiave emersi dalla discussione.

Il dialogo ha visto la condivisione di storie di successo che illustrano come le città e i governi a livello nazionale, subnazionale e locale possano collaborare per sviluppare soluzioni interconnesse. Queste soluzioni mirano a promuovere diete salutari, ridurre le perdite alimentari e gestire gli sprechi, prevenire e gestire situazioni di emergenza, e costruire una maggiore resilienza. Inoltre, si mira a promuovere innovativi meccanismi di governance dei sistemi alimentari e nutrizionali, che coinvolgono molteplici attori e livelli. Questi meccanismi portano avanti la prospettiva dei governi nazionali, subnazionali e locali, delle imprese, delle organizzazioni non profit o comunitarie, e della comunità scientifica. L'obiettivo è di ispirare una serie di azioni collaborative che, unite, possano creare un impatto tangibile e duraturo sulla promozione di sistemi alimentari più sani, sull'ottimizzazione delle risorse e sulla costruzione di comunità più resilienti di fronte alle sfide attuali e future.

- “Mainstreaming urban food systems transformation: Insights from the AfriFOODlinks project” (Side event) organizzato da ICLEI Africa. L'evento ha affrontato le idee del progetto AfriFOODlinks, un'iniziativa africana ambiziosa che promuove la collaborazione tra stakeholder dell'Africa e dell'Europa per affrontare le cause sistemiche dell'insicurezza alimentare e dell'impatto ambientale nelle aree urbane. Durante questo evento collaterale, i partecipanti hanno esplorare le aspirazioni e le prospettive delle città e dei partner di AfriFOODlinks, comprendendo le sfide dei sistemi alimentari urbani e le azioni intraprese per affrontarle.
- “Territorial governance for sustainable and inclusive food systems transformation” organizzato da Executive Secretariat from Community of Portuguese Speaking Countries (CPLP). Basandosi su eventi precedenti, inclusa una sessione parallela nell'UNFSS e la collaborazione con FAO, UNEP, GIZ e altre or-

ganizzazioni riunite nell'“ad hoc working group for territorial governance”, questo evento collaterale ha continuato il dialogo per affrontare le principali sfide nel costruire meccanismi inclusivi di governance dei sistemi alimentari utilizzando un approccio territoriale. È stato sottolineato che l'approccio territoriale alla governance dei sistemi alimentari consente agli Stati membri di coinvolgere stakeholder rilevanti provenienti da diversi livelli spaziali, inclusi nazionali, sovranazionali e internazionali, per collaborare, aumentare la coordinazione e sviluppare soluzioni più efficaci e contestualizzate per creare sistemi alimentari più equi e sostenibili. L'accelerazione di tali percorsi e il loro impatto più significativo richiedono il coinvolgimento di tutti gli attori rilevanti, in tutti i settori e a tutti i livelli decisionali. In altre parole, sono essenziali meccanismi di governance adeguati all'attuazione inclusiva dei percorsi nazionali di trasformazione dei sistemi alimentari.

- “Farmers markets: A strategic tool to develop resilient and sustainable local food systems” organizzato da World Farmers Markets Coalition (WorldFMC) e la Resilient Local Food Supply Chains Alliance. Tra i relatori, Mr. Carmelo Troccoli, rappresentante della WorldFMC e della Fondazione Campagna Amica; Ms. Danielle Nierenberg, nota per il suo lavoro con FoodTank, e Dr. Giaime Berti, impegnato nella Resilient Local Food Supply Chains Alliance (RLFSCA). Il panel dei relatori includeva Ms. Jennifer Lester Moffitt del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (USDA), Mr. Biagio Di Terlizzi del CIHEAM-Mediterranean Agronomic Institute di Bari (CIHEAM Bari) e Ms. Mary Mpereh, focalizzata sui Sistemi Alimentari presso la Commissione Tecnica Nazionale per lo Sviluppo e la Pianificazione del SUN. Anche Mr. Richard McCarthy della World Farmers Markets Coalition (WorldFMC), Mr. José Mpanda Kabangu del Ministero dell'Agricoltura della Repubblica Democratica del Congo e Ms. Arianna Giuliadori della World Farmers Organization (WFO) hanno arricchito la discussione.

L'evento si è rivelato un momento fondamentale nel promuovere la consapevolezza e l'importanza dei mercati locali di prodotti alimentari freschi. I farmers market rappresentano un modello di retro-innovazione delle filiere finalizzati a connettere produzione e consumo in modo diretto. Riunendo una vasta gamma di attori, tra cui autorità governative nazionali, regionali e provinciali, il summit ha fornito un terreno fertile per una discussione approfondita e costruttiva. L'obiettivo primario è stato quello di delineare e sostenere politiche alimentari innovative e inclusive, mirate a sostenere lo sviluppo strutturato dei mercati agricoli nelle comunità urbane e rurali nella prospettiva della ri-costruzione dei sistemi locali del cibo. Attraverso un dialogo interattivo e collaborativo, sono state tracciate linee guida per rafforzare la sicurezza alimentare, garantire la qualità dei prodotti e preservare le risorse e le comunità coinvolte. L'approccio multifunzionale proposto ha suscitato un ampio consenso, delineando una prospettiva chiara che pone al centro lo sviluppo sostenibile e la resilienza a lungo termine. Durante l'evento, è emersa una visione condivisa per sostenere l'agricoltura locale, promuovere la biodiversità e preservare le conoscenze tradizionali. Questo ha segnato un passo importante nel riconoscere il ruolo cruciale delle filiere corte e dei mercati agricoli di vendita diretta nell'economia locale e nel tessuto sociale. Le proposte discusse e il terreno fertile per il dialogo con le autorità governative hanno gettato le basi per azioni future, compresa la formulazione di politiche pubbliche mirate, l'investimento in infrastrutture e la costruzione di capacità programmatiche per facilitare una transizione graduale verso sistemi alimentari più sostenibili e resilienti nel lungo termine attraverso lo sviluppo di sistemi locali del cibo. L'evento ha voluto segnare l'inizio di un percorso di cambiamento, ponendo le basi per una riformulazione del contratto sociale territoriale tra produttori e consumatori, tra città e campagna intorno ai sistemi alimentari locali. Questo processo, di riconnessione tra città e

campagna attraverso i mercati contadini è fondamentale per avviare un approccio più consapevole e inclusivo, orientato alla promozione di un'agricoltura multifunzionale e alla costruzione di comunità più resilienti e consapevoli dei propri sistemi alimentari.

3. Conclusioni

Le urbanizzazioni rapide stanno spostando sempre più persone verso le città, prevedendo che entro il 2050 il 68% della popolazione mondiale viva in aree urbane (UN DESA, 2018). Queste città, diventate centri di consumo e attività economiche, rivestono un ruolo cruciale nella definizione dei futuri sistemi alimentari (Steel, 2009). Un numero crescente di città e governi locali si sta unendo ai governi nazionali per affrontare le problematiche locali e contribuire a sistemi alimentari sostenibili.

Il momento di bilancio del Summit dei Sistemi Alimentari delle Nazioni Unite +2, convocato dal Segretario Generale delle Nazioni Unite, ospitato dal Governo italiano in collaborazione con le Agenzie delle Nazioni Unite con sede a Roma, è stato un momento fondamentale per proseguire una discussione politica multilivello sulla relazione tra cibo e città, e le conseguenze ambientali, sociali ed economiche che ne derivano.

La sfida urbana è rappresentata dalle popolazioni urbane, che incontrano diverse difficoltà nell'accedere a diete convenienti e nutrienti. In molti paesi a basso e medio reddito, come quelli dell'Africa e del Sud-Est asiatico, i residenti urbani faticano ad acquistare cibo salutare a causa della povertà urbana, di sistemi di protezione sociale deboli e della limitata diversità e resilienza nelle catene di approvvigionamento alimentare locali. Questo porta a una transizione nutrizionale caratterizzata sia da malnutrizione che da sovrappeso, con conseguenze negative sulla salute e sull'avanzamento socioeconomico (Hawkes et al., 2017; Barth-Jaeggi et al., 2023).

Durante il Summit, è emerso che le tradizionali distinzioni tra aree rurali e urbane non catturano più le dinamiche in evoluzione dei sistemi alimentari. I confini tra queste aree stanno diventando sempre più sfumati, creando un continuum spaziale che collega le regioni rurali alle aree metropolitane. In questo continuum, le città di piccole e medie dimensioni e i centri rurali hanno un ruolo fondamentale nel plasmare sistemi alimentari inclusivi, sostenibili e resilienti. Strategie e politiche devono adattarsi a queste trasformazioni per affrontare le complessità dei contesti urbani e rurali.

Per affrontare le sfide della trasformazione dei sistemi alimentari, le città stanno stringendo partnership con governi locali e nazionali. Questi sforzi collaborativi mirano ad allineare politiche e azioni a tutti i livelli, garantendo che le preoccupazioni locali siano integrate nell'agenda nazionale dei sistemi alimentari. Attraverso la condivisione di esperienze e apprendimenti, le città possono lavorare insieme ai governi nazionali per guidare un cambiamento sistemico nei sistemi alimentari globali. Queste collaborazioni creano opportunità per amplificare l'impatto delle città e catalizzare trasformazioni alimentari sostenibili.

Tra le principali questioni emerse, troviamo i progressi che hanno compiuto le città nel favorire la collaborazione tra città, governi locali e nazionali; la comprensione di come le città possono condividere tra loro le esperienze e guidare un cambiamento sistemico; l'individuazione di quale sostegno o cambiamento di politica a livello nazionale o globale sono necessari per favorire sistemi alimentari più sostenibili ed equi nelle città.

Le sessioni hanno sottolineato l'importanza del coinvolgimento multi-stakeholder e delle trasformazioni inclusive dei sistemi alimentari. Questo è evidente, non solo dall'organizzazione dalla molteplicità di attori che ha organizzato le sessioni speciali e parallele dedicate, ma anche dal fatto che durante tali eventi è stato menzionato il coinvolgimento di diversi

attori, inclusi il settore informale, nei meccanismi di governance a livello cittadino. Sono stati citati esempi di strategie innovative, come i consigli per le politiche alimentari e le alleanze nazionali delle città, per mostrare modelli di successo nell'coinvolgere gruppi marginalizzati, agricoltori, giovani, donne venditrici ambulanti e comunità indigene. Inoltre, durante gli incontri è stata sottolineata l'importanza dei sistemi locali del cibo, come strumento di riconnessione tra città e campagna. Da qui la necessità di sviluppare politiche e forme di governance locali del cibo orientate al rafforzamento delle filiere locali, sia attraverso i mercati (ad esempio i mercati contadini) sia attraverso l'approvvigionamento alimentare pubblico, a partire dalle mense scolastiche.

In conclusione, le città sono all'avanguardia nel cambiamento globale verso sistemi alimentari sostenibili. Collaborando con governi locali e nazionali, le città possono plasmare politiche, programmi e iniziative che affrontano le problematiche locali e contribuiscono a obiettivi nazionali e globali più ampi. Il Summit, e gli eventi specifici, hanno funzionato da piattaforma per condividere esperienze, favorire la collaborazione e identificare azioni collettive per raggiungere sistemi alimentari più inclusivi, resilienti e sostenibili. Attraverso questi sforzi, le città possono giocare un ruolo fondamentale nell'assicurare l'accesso a cibo conveniente e nutriente per tutti, mitigando allo stesso tempo gli impatti ambientali della produzione e del consumo alimentare

Bibliografia

Barth-Jaeggi, T., Speich, C., Havugimana, C., Bayisenge, F., Kimenju, S., Omondi, W., Pasha, S. F., Islam, S., van Zutphen-Küffer, K. G., van den Berg, S., Barjolle, D., Pannatier, M., & Prytherch, H. (2023). Nutrition transition, double burden of malnutrition, and urbanization patterns in secondary cities of Bangladesh, Kenya and Rwanda. *BMC Nutrition*, 9(1), 125. doi: [10.1186/s40795-023-00782-1](https://doi.org/10.1186/s40795-023-00782-1).

Hawkes, C., Harris, J., & Gillespie, S. (2017). Changing diets: Urbanization and the nutrition transition. In 2017 Global Food Policy Report. Chapter 4. Pp 34-41. Washington, DC: Interna-

tional Food Policy Research Institute (IFPRI). doi: [10.2499/9780896292529-04](https://doi.org/10.2499/9780896292529-04).

Steel, C. (2009). *Hungry City: How Food Shapes Our Lives*. Vintage Books.

UN DESA. (2018). *Revision of World Urbanization Prospects* | Multimedia Library—United Nations Department of Economic and Social Affairs.



Politiche alimentari nel Mediterraneo: verso azioni condivise

Andrea Calori, EStà – Economia e Sostenibilità

Francesca La Rocca, EStà – Economia e Sostenibilità

Bianca Minotti, EStà – Economia e Sostenibilità

1. Introduzione

Il 26 e 27 maggio 2023 a Napoli si è tenuto il convegno “Politiche alimentari per le città del Mediterraneo”, in cui si è stata presentata una sintesi delle principali iniziative di supporto a politiche locali del cibo nella regione mediterranea, oltre che una serie di esperienze sulle diverse sponde europea, africana e mediorientale. L’incontro ha evidenziato il ruolo delle città nel delineare e condividere una prospettiva comune per il Mediterraneo con l’aiuto di enti nazionali e internazionali, con l’obiettivo di favorire e rafforzare la collaborazione tra le istituzioni italiane, i sindaci di varie città italiane e quelli delle nazioni rivierasche.

A fronte della combinazione data dal cambiamento climatico, dal susseguirsi di crisi economiche e, da ultimo, dei conflitti che sono in aumento nel contesto del cosiddetto “Mediterraneo allargato” i sistemi alimentari sono sottoposti a pressioni inedite rispetto alle quali, nel corso del convegno, si è sottolineata la necessità di pensare al cibo come ad un elemento culturale identificatore e unificante, che può contribuire al consolidamento di spazi di collaborazione e cooperazione in grado di mitigare o contrastare queste dinamiche negative. Il convegno si è quindi incentrato sui temi dell’equità, della stabilità e dell’accesso ai diritti fondamentali; riconoscendo l’interazione tra cibo e sostenibilità nelle sue dimensioni

ambientali, economiche e sociali, come base per rafforzare la resilienza delle città e, in prospettiva, delle intere società mediterranee.

In questa prospettiva è stato riconosciuto il coinvolgimento attivo dell’Italia nei programmi di cooperazione internazionale, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e sottolineata la necessità di partenariati per affrontare le complesse sfide del Mediterraneo. I contenuti delle diverse relazioni che si sono succedute nel corso delle due giornate evidenziano la natura multiforme sia delle dinamiche conflittuali che caratterizzano il Mediterraneo in questa fase storica, sia dei diversi percorsi che le città stanno percorrendo per contribuire a un futuro sostenibile e prospero per tutte le nazioni della regione.

2. Il convegno di Napoli e il percorso verso un possibile “scenario mediterraneo”

Il 26 e il 27 maggio 2023, all’interno dell’iniziativa “Insieme per gli SDG”, il CIHEAM Bari ha co-organizzato l’evento “Le Politiche del Cibo per le Città del Mediterraneo” insieme al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, all’Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, al Comune di Napoli e al Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). Nella sessione di apertura, si è evidenziato il ruolo fondamentale delle politiche

del cibo nello sviluppo di sistemi alimentari sostenibili nel Mediterraneo come strumento di collegamento tra istituzioni, operatori della filiera e cittadini per promuovere un'alimentazione più sana, rispettare gli ecosistemi e garantire uno sviluppo socioeconomico equo e inclusivo. Nella seconda fase dell'incontro, è stato facilitato un confronto tra sindaci e rappresentanti di città Italiane (Napoli, Milano, Cremona, Pollica, Trieste, Bari) e delle altre sponde del Mediterraneo (Tirana, Valona, Tiro, Byblios, Medenine, Mersin, Yesenir) per rilevare esigenze e sviluppare potenzialità per la costruzione di partenariati, al fine di promuovere politiche del cibo nelle città attraverso scambi di esperienze, conoscenze e problematiche comuni.

Il convegno di Napoli si inserisce in un percorso che comprende altri tre incontri di respiro internazionale organizzati dal CIHEAM di Bari insieme ad altri partner: la terza Conferenza Mondiale su Rivitalizzazione della Dieta Mediterranea (28-30 settembre 2022) il Vertice delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari Sostenibili (Roma 24-26 luglio 2023) e l'incontro su "Food security e sostenibilità: cooperare per crescere" tenutosi nell'ambito del Meeting di Rimini (21 agosto 2023). In questi incontri si è messo in luce il ruolo cruciale delle città nel promuovere la sicurezza alimentare nella regione mediterranea nell'ambito di un'articolata collaborazione tra istituzioni di diverso livello e tra attori pubblici e privati.

All'interno di questo percorso di dialogo si conviene che le città debbano adottare politiche alimentari che coinvolgano attivamente la comunità locali per garantire cibo sicuro, sano e sostenibile. In quest'ottica è essenziale sostenere le città nella formulazione e nell'attuazione di queste politiche, attraverso il potenziamento delle competenze locali e il miglioramento della governance istituzionale. Per attivare queste iniziative di potenziamento e costruire un contesto comune di consapevolezza e azione che comprenda anche un monitoraggio continuo degli sviluppi di queste politiche è cruciale la cooperazione tra le città del Mediterraneo per

favorire lo scambio di conoscenze. In questo senso la creazione di reti tra città e la collaborazione tra i diversi livelli istituzionali sono strumenti vitali per costruire iniziative di carattere strutturale e di lunga durata.

3. Punti chiave emersi

La sicurezza alimentare nel Mediterraneo è un tema sempre più rilevante e richiede un'attenta analisi delle sue componenti di lungo periodo e delle sue dinamiche attuali, per poter promuovere delle politiche adeguate entro le quali iscrivere anche delle politiche locali.

La regione mediterranea vanta un ricco patrimonio agricolo e una cultura alimentare diversificata, ma si trova ad affrontare nuove sfide sia nelle aree urbane che in quelle rurali. Con un tasso di urbanizzazione che si prevede raggiungerà il 70% entro il 2050, circa il 40% delle persone non ha accesso a cibo sano. Questa urbanizzazione genera pressioni su tutta la filiera alimentare, inclusa la gestione delle eccedenze e dei rifiuti alimentari, in particolare nei Paesi a basso e medio reddito.

Le migrazioni tra le aree rurali e quelle urbane, molto comuni soprattutto nella sponda sud del Mediterraneo, aggravano le disconnessioni e gli squilibri territoriali, colpendo più del 60% della popolazione che risiede nelle città più piccole. Per affrontare questi problemi, è fondamentale che nelle politiche alimentari urbane si adotti un approccio sistemico e differenziato a seconda dei diversi contesti. In questo senso, i governi locali e i sindaci sono figure fondamentali per comprendere le esigenze delle comunità e per guidare i cambiamenti del sistema alimentare.

Per quanto riguarda la costruzione di reti collaborative e la promozione di esperienze locali in connessione con istituzioni internazionali il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), avviato nel 2015, è un importante strumento che offre ai governi locali azioni e indicatori per l'attuazione e la valutazione di queste politiche. Con oltre 260 città impegnate, il MUFPP ha

raccolto ad oggi più di 650 pratiche che ispirano diversi contesti urbani in tutto il mondo, incluso il Mediterraneo. Nonostante le diverse legislazioni e i contesti locali, queste pratiche favoriscono il dialogo e la collaborazione tra città anche molto diverse, contribuendo a creare sistemi alimentari più sostenibili, equi, sicuri e inclusivi.

Altrettanto importanti per lo sviluppo di politiche alimentari nel Mediterraneo sono la New Urban Agenda delle Nazioni Unite, la Global Urban Food System Coalition connessa al Vertice delle Nazioni Unite, l'Urban Food Agenda e la Green Cities Initiative della FAO: tutte iniziative volte a sostenere i governi locali nella governance del sistema alimentare. Riconoscendo il nesso tra i sistemi alimentari urbani e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), la FAO sottolinea il ruolo cruciale delle politiche alimentari locali nel raggiungimento di questi obiettivi globali.

Durante l'incontro di Napoli è stata sottolineata l'importanza di misurare la sostenibilità al fine di identificare i punti di forza e di debolezza all'interno dei territori. La misura e il monitoraggio sono elementi che costituiscono parte della governance di ciascuna città e sono importanti per adattare soluzioni differenziate a seconda dei contesti, ma con una visione comune all'interno del quadro dell'Agenda 2030.

Per quanto riguarda il ruolo dei livelli nazionali l'impegno della Cooperazione Italiana nel Mediterraneo si concentra operativamente sull'accesso al cibo e sul contrasto alla fragilità dei sistemi alimentari in relazione ai fenomeni di urbanizzazione accelerata. Questi ultimi sono considerati come il contesto di fondo in cui si sta accentuando il rischio di impatti socio-economici negativi tra cui la vulnerabilità economica, l'accesso garantito a diete sane, la crescita di disuguaglianze e l'aumento di flussi migratori interni tra le aree rurali e urbane.

Dalla combinazione degli interventi qui sintetizzati ne risulta che il nodo della cooperazione tra le città del Mediterraneo è fondamentale al fine di

affrontare le sfide che ostacolano la collaborazione regionale nelle politiche alimentari. Mentre diverse città europee del Mediterraneo si impegnano in iniziative alimentari internazionali, le città del Mediterraneo meridionale e orientale mostrano ad oggi una partecipazione limitata, anche se dinamica. Per promuovere la cooperazione, occorre concentrarsi sul potenziamento di due ambiti fondamentali: gli aspetti istituzionali e quelli operativi. Le sfide istituzionali comprendono la preparazione amministrativa, i dialoghi a più livelli governativi e gli approcci partecipativi che garantiscono interazioni strutturate tra gli attori istituzionali e la molteplicità di attori sociali ed economici di ciascun territorio. Accanto a ciò gli aspetti operativi riguardano l'innovazione delle diverse componenti dei sistemi alimentari: la produzione, la trasformazione, il trasporto, la distribuzione, il consumo, la gestione delle eccedenze e dei rifiuti alimentari.

Per aprire la strada ad una maggiore cooperazione tra Paesi, nel corso dell'incontro sono emerse alcune raccomandazioni chiave:

- Fornire formazione e sostegno tramite missioni all'estero e gemellaggi tra città.
- Dare priorità a una formazione supplementare per i responsabili politici, tecnici e amministrativi delle politiche a livello comunale, per rafforzare le loro capacità di affrontare efficacemente le sfide uniche dei loro contesti.
- Creare reti per lo scambio di buone pratiche, l'ampliamento delle prospettive e la promozione della collaborazione con altre città e paesi.
- Sostenere le città anche attraverso organizzazioni intermedie per facilitare il trasferimento di conoscenze

4. Esempi dalle città del Mediterraneo

Le politiche alimentari nelle città del Mediterraneo affrontano sfide, promuovono iniziative e adottano approcci diversi nelle varie regioni e paesi. Le esperienze condivise dalle città presenti all'incontro di Napoli mostrano una prospettiva molto variegata incrociando i temi dell'alimentazione con altri connesse, ad esempio, al patrimonio culturale, alla pianificazione urbana e territoriale, alle pratiche sostenibili, alle politiche di welfare, allo sviluppo economico e all'attrattività.

Queste politiche sono promosse e implementate spesso in modo settoriale e non sistemico, malgrado in molti contesti sia ormai diffusa l'idea per la quale le politiche settoriali siano insufficienti per affrontare le complesse sfide legate all'alimentazione. La mancanza di politiche integrate a livello nazionale rappresenta un altro ostacolo significativo per l'inserimento dei temi legati al cibo in una pianificazione e programmazione urbana più ampia.

Sebbene in Italia manchi un quadro di governance nazionale o regionale completo per le politiche alimentari urbane, diverse città hanno dato prova di innovazione nell'implementazione di azioni che vanno nella direzione di strategie alimentari maggiormente sistemiche. Tuttavia, risulta ancora fondamentale incoraggiare il dialogo e la collaborazione tra i diversi livelli amministrativi e le parti interessate. La necessità di un sostegno a questi approcci è risultata evidente nelle esperienze condivise dalle città di Valona, Jbeil Byblos, Tiro, Tirana, Trebnie, Mersin e Yenişehir che vengono qui di seguito sintetizzate a fianco delle esperienze italiane.

La Food Policy di Milano

Nel 2014, Milano ha avviato un percorso articolato che ha incluso un'analisi del sistema alimentare della città, lo studio delle politiche del Comune relative alle diverse componenti del sistema alimentare e di pra-

tiche attivate da attori sociali. Questo percorso ha intrecciato dialoghi con il Consiglio comunale, i cittadini e le principali parti interessate per definire una politica alimentare, che è stata formalizzata nel 2015 in un documento votato all'unanimità dal Consiglio comunale e che è stato basato su cinque priorità: accesso al cibo, educazione alimentare, economia sostenibile, lotta allo spreco alimentare e promozione della ricerca agro-alimentare. Su queste basi, nel corso degli anni, il Comune ha attivato un ampio numero di progetti sulle mense scolastiche, sul recupero e la redistribuzione di eccedenze alimentari, sul rapporto con gli agricoltori del territorio, sull'educazione, sul coinvolgimento dei giovani e su altri temi che sono stati tutti variamente connessi ad iniziative di altre città italiane ed europee e con istituzioni internazionali per favorire il reciproco apprendimento e la collaborazione. Negli anni più recenti Milano ha anche costituito un'apposita Direzione che raduna diverse competenze relative alle diverse componenti del sistema alimentare che possono essere governate a livello urbano.

La politica alimentare di Cremona e la responsabilità del territorio

Cremona lavora su politiche alimentari che insistono sia all'interno dei confini amministrativi della città, sia sulla scala territoriale. Il Comune ha una lunga tradizione di lavoro per l'aumento della qualità delle scolastiche operando sia con iniziative di educazione alimentare, sia con progetti che coinvolgono la produzione locale. Il Comune, insieme alle sedi cremonesi del Politecnico di Milano e dell'Università Cattolica di Milano si è fatto anche promotore della costituzione di un centro di ricerca legato alla sostenibilità del settore agroalimentare, che costituisce un elemento fondamentale dell'economia del territorio cremonese.

Politica alimentare metropolitana di Bari

Bari ha sviluppato una politica alimentare metropolitana che coinvolge 41 Comuni. I diversi attori del sistema alimentare hanno contribuito me-

diante un percorso di incontri pubblici alla definizione di un piano d'azione che ha un respiro territoriale e che è legato al Piano Strategico Metropolitan. Il piano comprende le relazioni tra città e campagna, gli spazi aperti, le mense a chilometro zero e i centri per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari, oltre che un'ampia serie di iniziative legate alla creazione e all'interconnessione di attività economiche sociali per il cibo.

Le filiere alimentari locali di Trieste

Trieste mira a rinvigorire l'economia locale promuovendo la vicinanza tra produttori e consumatori e la valorizzazione dei prodotti locali come parte del rafforzamento dell'economia della regione anche in rapporto ai territori prossimi al confine italiano.

Dieta mediterranea e cambiamento culturale a Pollica

Nel piccolo comune di Pollica (SA), riconosciuto dall'UNESCO per il suo impegno nella Dieta Mediterranea, vengono promosse iniziative rivolte all'agricoltura rigenerativa, alle iniziative di medicina locale, alla gestione dei rifiuti urbani e alla trasformazione culturale, ospitando periodicamente anche una serie di campi scuola e di lavoro dedicati a giovani che, nell'arco di diverse giornate, discutono e sperimentano le diverse dimensioni della sostenibilità legate al cibo.

La politica alimentare urbano-metropolitana di Napoli

Napoli sta lavorando alla qualificazione delle aree agricole nell'ambito della sua politica urbanistica attraverso un riutilizzo di beni confiscati alle mafie in cui vengono date indicazioni sia relative alle produzioni, sia connesse alla promozione di accordi di collaborazione con realtà del Terzo settore per favorire inserimenti lavorativi.

Valona, Albania - Tradizione culinaria e cooperazione

Valona ha un settore turistico vivace e una tradizione culinaria che viene mantenuta nel tempo. Nella speranza di preservare e promuovere queste tradizioni, la città auspica una cooperazione tra l'Albania e l'Italia, che metta in luce il ricco patrimonio alimentare e agricolo sulla scena mondiale.

Preservare il patrimonio alimentare a Jbeil Byblos, Libano

Jbeil Byblos, patrimonio dell'umanità dell'UNESCO, promuove lo sviluppo agricolo locale come parte delle iniziative di contrasto alle grandi difficoltà socio-economiche attuali del Libano. La strategia consiste nel connettere le iniziative più votate al turismo e all'attrattività con il sostegno all'economia locale; legando le tradizionali feste della mela e dei vini con il miglioramento della sicurezza alimentare e delle condizioni igienico sanitarie dei prodotti destinate alla popolazione attraverso mercati locali

L'impegno di Tyro per la sicurezza alimentare in Libano

Di fronte alla crisi economica e alla limitatezza dei terreni coltivabili, Tyro enfatizza la produzione agricola locale, sollecitando collaborazioni per sostenere pratiche sostenibili. Nonostante i vincoli governativi che limitano il campo di azione delle autorità locali in materia agricola, Tyro continua a lavorare per sottolineare il ruolo del Comune e degli attori del territorio come soggetti attività dello sviluppo.

5. Conclusioni

I diversi interventi che si sono succeduti durante il convegno hanno ribadito l'importanza delle città per la sostenibilità sociale, economica e ambientale dei sistemi alimentari, dal momento che esse sono i principali attrattori delle produzioni agricole attraverso complessi sistemi di tra-

sformazione, trasporto e distribuzione. L'area mediterranea, con la sua storia e caratteristiche socio-economiche, richiede un'attenzione specifica che è diversa da quella che va prestata per altre zone dell'Europa, dell'Africa e dell'Asia

La sicurezza alimentare e la sostenibilità dei sistemi alimentari sono strettamente legate ai caratteri socio-economici più generali dei diversi contesti e, quindi, alle diverse forme di povertà e di disuguaglianze e, di conseguenza, sono strettamente connesse ai fenomeni migratori. Un sistema alimentare sostenibile, quindi, può contribuire alla lotta alle disuguaglianze, a rafforzare le comunità locali e creare opportunità locali di lavoro.

Le città mediterranee, a fianco della loro storia e cultura, sono anche luoghi di innovazione e ricerca secondo forme che vanno sostenute in un'ottica di collaborazione tra pubblico, privato, terzo settore e mondo della ricerca adottando approcci sostenibili e circolari.

Iniziative come l'incontro di Napoli sottolineano le molteplici azioni, progetti e politiche in atto a livello locale, ma rivelano anche una debolezza nelle connessioni e la mancanza di un quadro di riferimento generale esplicito e di lungo respiro, nonostante la presenza di un grande numero di programmi di cooperazione tra diverse parti del Mediterraneo, accordi bilaterali e multilaterali e programmi di organismi europei e internazionali.

L'Italia, paese in cui il dialogo su questi temi è avviato da diversi anni, può svolgere un ruolo guida nella costruzione di questo quadro di riferimento generale grazie alla sua storia, posizione geografica, esperienze e competenze specifiche. Una base rilevante in questa direzione è costituita dalle molte città italiane già impegnate in iniziative per migliorare la sostenibilità dei sistemi alimentari urbani; esperienze che possono essere valorizzate e sostenute a livello internazionale.



Food governance e trasformazione dei sistemi alimentari: dai vertici mondiali alle politiche locali

Paolo Venezia

Sui foglietti promozionali della GDO è ormai sempre comune trovare tra gli articoli in offerta la dicitura ‘sottocosto’, ovvero prodotti in vendita a un prezzo inferiore rispetto a quello di acquisto da parte del supermercato. Le inchieste sul ‘grande inganno del sottocosto’¹ hanno spiegato come dietro al prezzo ribassato – il cosiddetto ‘affare’ per il consumatore - ci siano in realtà costi ambientali, sociali e sanitari, oltre all’erosione dei diritti dei lavoratori. Adesso però è la FAO a rivelare l’esistenza e soprattutto l’enorme peso dei costi occulti dei sistemi di produzione di alimenti, costi che l’intera comunità paga nel corso della propria vita pur senza passare dalla cassa di un supermercato.

I costi ambientali, sociali e sanitari della produzione agroalimentare sono stati quantificati nel rapporto State of Food And Agriculture 2023 (SOFA 2023) della FAO in circa 12,7 trilioni di dollari del 2020, ovvero quasi l’equivalente al 10% del PIL globale PPP (Purchasing Power Parity) del 2020. Stiamo parlando di 35 miliardi di dollari al giorno PPP per il 2020². L’enormità del problema, testimoniata dalla grandezza di queste cifre, ha

1 Cfr. Fabio Cicone, Stefano Liberti Supermercati, il grande inganno del sottocosto, di; Internazionale, 27 febbraio 2017, Sito web: <https://www.internazionale.it/reportage/fabio-cicone/2017/02/27/supermercati-inganno-sotto-costo>

2 FAO. 2023. *In Brief to The State of Food and Agriculture 2023. Revealing the true cost of food to transform agrifood systems.* Rome

spinto la FAO, per la prima volta nella sua storia, ha dedicato due rapporti consecutivi ai costi nascosti della produzione agroalimentare, per cui nel SOFA 2024 ci sarà un approfondimento su questi temi.

“A livello globale - commenta Andrea Cattaneo, senior economist della FAO - la maggioranza (75%) dei costi nascosti dei sistemi agroalimentari è generata dai Paesi ad alto e medio-alto reddito. In tutti i gruppi di Paesi, tranne quelli a basso reddito, le perdite di produttività dovute a modelli alimentari malsani, che portano all’obesità e alle malattie non trasmissibili, sono il contributore più significativo ai costi nascosti dei sistemi agroalimentari, seguiti da quelli ambientali”³. In altre parole siamo dentro dei sistemi alimentari, anche questi all’insegna del sottocosto, dei quali paghiamo a nostra insaputa un prezzo più che salato in termini di salute, danni ambientali ed erosione dei diritti. In questo scenario la scelta più sensata sarebbe quella di avviare una decisa trasformazione dei sistemi alimentari che privilegiano i profitti, per mettere al centro l’interesse pubblico, il benessere delle persone e la salute del pianeta. È stata questa, insieme alla transizione agroecologica, la principale proposta dei movimenti contadini, delle organizzazioni dei piccoli produttori e dei popoli indigeni, già

3 Alessio Cozzolino, 2023 - Cattaneo (FAO): «Sconcertante il report SOFA, gli Stati siano più uniti per l’Agenda 2030», Corriere della Sera, Pianeta 2030, 16 novembre 2023

in occasione del pre-vertice Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari a Roma e poi del summit vero e proprio di New York del 2021, un processo nato all'insegna della partnership con il World Economic Forum, per il quale è stata designata inviata speciale Agnes Kalibata, presidente di AGRA⁴, l'organizzazione che promuove la modernizzazione, secondo gli standard occidentali, dei metodi di semina e raccolta nel continente africano, ovvero l'utilizzo di sementi geneticamente modificate, le monoculture, l'uso di agrochimici, le biotecnologie. Tutto questo avveniva relegando al margine il Comitato per la Sicurezza Alimentare (CFS) che opera all'interno della FAO, provocando l'allarme del Meccanismo della Società Civile e dei Popoli Indigeni (CSIPM). Questo organismo, che fa parte del CFS dal 2010 proprio per facilitare la partecipazione delle organizzazioni contadine, dei movimenti sociali e delle rappresentanze dei popoli indigeni, ha deciso di chiamarsi fuori dal vertice, considerando che non esistessero le premesse per una vera discussione sulla regolamentazione o sui limiti all'espansione e alla concentrazione delle aziende dell'agribusiness, le vere protagoniste del summit.

Il Food Systems Summit ha in effetti evitato di prendere atto che il sistema alimentare industriale sta generando costi ambientali e sociali non più sostenibili. Da parte loro le organizzazioni che si sono opposte al vertice denunciandone la deriva antidemocratica⁵, hanno riaffermato l'urgenza di una vera trasformazione dei sistemi alimentari, risaltando come le pratiche agroecologiche siano in grado di adattarsi alle necessità locali preservando gli ecosistemi, la biodiversità e la fertilità dei suoli, tutelando

la salute delle persone e rispettando i diritti umani. Queste indicazioni a favore dell'agroecologia, della giustizia alimentare e del contrasto ai cambiamenti climatici derivati dall'agricoltura industriale sono state rilanciate in occasione del UNFSS+2 *Stocktaking Moment*, a luglio di quest'anno, a fronte di una crescente influenza delle multinazionali e dei loro intermediari all'interno delle Nazioni Unite anche grazie al nuovo approccio *multi-stakeholder* che ha finito per favorire i grandi gruppi industriali e le catene mondiali della distribuzione.

Al Summit del 2021 ha fatto seguito l'istituzione di un nuovo Centro di Coordinamento dei Sistemi Alimentari dell'ONU, ospitato dalla FAO e guidato congiuntamente dal Sottosegretario Generale dell'ONU e dai responsabili della FAO, del WFP, dell'IFAD, dell'OMS e del Programma Ambientale dell'ONU, nonostante prima del vertice proprio il Sottosegretario Generale dell'ONU avesse assicurato che non sarebbero state create nuove strutture. A questo Centro, che ha il compito di garantire il *follow-up* del vertice, è stato assegnato un budget biennale di 14 milioni di dollari, più del doppio di quello destinato al CFS. La governance di questo Centro di coordinamento non include i governi nazionali, ma soltanto un nuovo gruppo per le politiche scientifiche e un gruppo consultivo selezionato per il coinvolgimento degli *stakeholder* e il *networking* (SENA) che sembra replicare le funzioni del CFS e dell'High Level Panel od Experts on Food Security and Nutrition (HLPE).

"Nel 2022 – hanno ricordato le organizzazioni della società civile raggruppate nel coordinamento Foodsystems4people - circa 258 milioni di persone hanno affrontato un'insicurezza alimentare acuta, rispetto ai 193 milioni del 2021 e ai 155 milioni del 2020. Questa crisi persistente e sistemica è il prodotto di fallimenti e omissioni politiche e il risultato del perseguimento di un percorso problematico che sta portando all'esacerbazione delle disuguaglianze e delle dipendenze, oltre a effetti di ricaduta che aggravano le crisi del debito globale e del clima". Al centro di questa controversia il coordinamento colloca il

4 AGRA - Alleanza per la rivoluzione verde in Africa, conta con il sostegno della **Gates Foundation** e il supporto della Rockefeller Foundation. Sui progetti di Agra si veda l'inchiesta di Nils Klawitter *Gescheitertes Agrarprojekt Falsches Versprechen für Afrikas Bauern*, pubblicata su Spiegel Wirtschaft il 9/6/2021, consultabile al sito web: <https://www.spiegel.de/wirtschaft/agrarallianz-agra-leere-versprechen-fuer-afrikas-bauern-a-2132bf23-24c6-4b2e-bde5-a2e9020389f1>

5 Tra queste *Agroecology Europe, Amnesty International, Greenpeace, Ifoam, Ipes Food, Roppa, SID, Slow Food, Via Campesina, WWF.*

conflitto i sistemi alimentari industriali e l'urgenza di una trasformazione agro-ecologica dei sistemi alimentari, basata sui diritti umani e la sovranità alimentare. Ai governi e alle Nazioni Unite si chiede di sostenere le richieste dei gruppi più colpiti dalle crisi alimentari *“per un'autentica trasformazione dei sistemi alimentari a favore delle persone e del pianeta, basata sul rispetto di tutti i diritti umani e sull'avanzamento dell'agroecologia, della sovranità alimentare, della biodiversità, della giustizia di genere e della diversità, dell'azione dei giovani, della giustizia climatica, della giustizia economica e sociale, in tutte le dimensioni dei sistemi alimentari”*⁶.

In Italia, rispetto al UNFSS+2, le organizzazioni della società civile hanno fatto scelte diverse: alcune hanno accolto l'invito a partecipare agli incontri in programma – pur senza poter intervenire – altre hanno deciso di prendere le distanze dal vertice rilanciando le proposte della Risposta Autonoma dei Popoli al Summit dell'ONU sui Sistemi Alimentari per realizzare azioni urgenti e coordinate, necessarie per superare le crisi alimentari mondiali, rispettare i diritti e rispondere alle richieste delle persone più colpite dalla fame e dalle crisi climatica e sanitaria. *“Sono necessari – si legge nel comunicato diffuso alla vigilia del vertice - sistemi alimentari in grado di promuovere la biodiversità, serve l'agroecologia per nutrire il pianeta e una strategia di produzione del cibo fondata su filiere corte e comunità agricole, le sole capaci di privilegiare la natura e l'interesse pubblico rispetto agli obiettivi puramente commerciali delle grandi multinazionali della chimica e del cibo”*. *“Bisogna garantire i diritti dei popoli all'accesso e al controllo della terra e delle risorse produttive, e promuovere modelli di produzione agroecologica e le sementi contadine”*, ha dichiarato Ibrahima Coulibaly, Presidente della Rete delle Organizzazioni degli Agricoltori e dei Produttori Agricoli dell'Africa Occidentale (ROPPA).

6 Sito web: <https://foodsystems4people.org/per-risolvere-la-crisi-alimentare-globale-e-essenziale-trasformare-radicalmente-i-nostri-sistemi-alimentari-nell'interesse-delle-persone-e-del-pianeta/?lang=es>

Oggi viviamo un periodo di gravi rischi per la sicurezza alimentare in diverse regioni del mondo, in primo luogo per l'escalation dei conflitti, con l'occupazione di Gaza e il prolungarsi delle guerre in Ucraina, in Yemen e nel Sudan ma anche per i disastri ambientali, le grandi disuguaglianze e la crisi climatica. E' in questo contesto che lo scorso mese di ottobre si è tenuta la plenaria del CFS presso la FAO a Roma⁷. Ancora una volta il Meccanismo della società civile e delle popolazioni indigene (CSIPM), la piattaforma delle organizzazioni dei piccoli agricoltori, pastori, pescatori, donne, giovani, popoli indigeni, lavoratori agricoli e organizzazioni della Società Civile, ha avuto modo di porre ai governi e alle agenzie delle Nazioni Unite importanti proposte per la trasformazione dei sistemi alimentari. Secondo quanto riporta la delegazione della *Society for International Development* (SID), *“dopo lunghi e complicati negoziati sull'uguaglianza di genere e sull'empowerment delle donne e delle ragazze (GEWGE), il CFS è riuscito a stabilire linee guida volontarie su questo aspetto cruciale”*⁸. L'agenda di questa la 51ª plenaria, che si è proposta affrontare le molteplici dimensioni delle disuguaglianze per ridurle a favore della sicurezza alimentare, ha dimostrato la vitalità di questo organismo e la sua capacità di affrontare i grandi problemi della sicurezza alimentare in scenari sempre più complessi.

Sebbene il CFS si sia affermato negli anni come una piattaforma di partecipazione indispensabile per la food governance, in questa fase la sua esistenza appare minacciata dalla proliferazione di nuovi eventi e iniziative con una sempre maggiore influenza del settore privato. Per questo è importante riconoscerne il ruolo essenziale, in primo luogo – come afferma Emma Bigot – “per il modo in cui la sua natura inclusiva lo rende

7 Il draft report della 51ª plenaria del CFS Making a difference in food security and nutrition è scaricabile al sito web: <https://www.fao.org/cfs/plenary/cfs51/report/en/>

8 Emma Bigot, in collaborazione con Magdalena Ackermann, *Adapting to Ongoing Crises: Navigating Slow Changes at CFS51*, 9 Nov 2023, Sito web: <https://www.sidint.org/sid-blogs/adapting-ongoing-crises-navigating-slow-changes-cfs51>

una piattaforma pertinente e unica per la governance alimentare globale". È ciò che chiede anche GCAP Italia, la Coalizione delle organizzazioni italiane che coordina i lavori del Civil 7 2024, il forum della Società Civile che si svolgerà in contemporanea al G7 presieduto dal Governo italiano. Il gruppo di lavoro Food justice and food systems transformation, creato proprio in occasione di questo processo, ha voluto infatti riaffermare l'importanza del CFS nei percorsi di dialogo e negoziazione sui sistemi alimentari sostenibili e il ruolo centrale del Gruppo di esperti di Alto livello e del Meccanismo della società civile e le popolazioni indigene. Ai paesi del G7 si chiede anche di monitorare i mercati e promuoverne la trasparenza, riconoscendo la necessità di affrontare la concentrazione delle imprese e la speculazione finanziaria.

Ma che relazione hanno queste dinamiche globali con la food governance in ambito regionale e locale? E soprattutto quali sono le sfide che dovranno affrontare le politiche locali del cibo per avviare una trasformazione dei sistemi alimentari che porti, se non ad azzerare, a ridurre drasticamente i costi occulti dei sistemi alimentari? Situazioni analoghe a quelle vissute nell'ambito delle Nazioni Unite possono presentarsi anche nelle istanze di consultazione e definizione delle politiche locali del cibo dove sarà necessario gestire il conflitto tra interessi contrastanti. Basti pensare al problema del consumo di suolo per il quale, nonostante i dati allarmanti dell'ISPRA⁹, sembra impossibile arrivare a una soluzione che metta fine ad un uso irresponsabile di questa risorsa non rinnovabile. O al tema della transizione agroecologica, che comporta un cambiamento radicale delle pratiche agricole e proprio per questo vede la decisa opposizione dell'industria agrochimica¹⁰. Affinchè

9 Vedi il Rapporto 2023 "Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici" del Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente (SNPA), <https://www.snpambiente.it/snpa/consumo-di-suolo-dinamiche-territoriali-e-servizi-ecosistemici-edizione-2023/>. Anche in questo caso i costi ambientali documentati dall'ISPRA raggiungono cifre allarmanti.

10 Si pensi alle dichiarazioni di Erik Fyrwald, CEO di Syngenta secondo il quale, di fronte alla

nei processi decisionali prevalga l'interesse pubblico, la giustizia sociale e la tutela dell'ambiente e della biodiversità, sono necessarie iniziative di sensibilizzazione, informazione ed educazione alimentare che promuovano nella cittadinanza la piena consapevolezza dei costi occulti dei sistemi alimentari che privilegiano i profitti a scapito dell'ambiente, della salute delle persone e dei diritti. Solo così avremo politiche locali del cibo in grado di avviare e condurre i processi di trasformazione dei sistemi alimentari di cui le nostre società – e in modo particolare le nostre città – hanno urgente bisogno.

Bibliografia

Emma Bigot in collaborazione con Magdalena Ackermann, 2023. Adapting to Ongoing Crises: Navigating Slow Changes at CFS51, 9 Nov 2023, Sito web: <https://www.sidint.org/sid-blogs/adapting-ongoing-crises-navigating-slow-changes-cfs51>

Brot für die Welt, 2020. Hunger in Afrika: Allianz für eine Grüne Revolution in Afrika (AGRA) scheitert an selbstgesteckten Zielen, Pressemeldung Berlin / Johannesburg / Köln / Lusaka, 10.07.2020; Sito web: <https://www.brot-fuer-die-welt.de/pressemeldung/2020-hunger-in-afrika-allianz-fuer-eine-gruene-revolution-in-afrika-agra-scheitert-an-selbstgesteckten-zielen/>

Committee on World Food Security (CFS), 2023. Fifty-first Session "Making a Difference in Food Security and Nutrition", Draft Report, Rome, Italy, 23-27 October 2023. Sito web: <https://www.fao.org/cfs/plenary/cfs51/report/en/>

CFS High Level Panel of Experts, 2021. Voluntary Guidelines on Food Systems and Nutrition (VGFsN), February 2021. Sito web: <https://www.fao.org/cfs/policy-products/en/>

FAO, 2023. The State of Food and Agriculture 2023. Revealing the true cost of food to transform agrifood systems. Rome. doi: doi.org/10.4060/cc7724en

minaccia di una crisi alimentare globale provocata dalla guerra in Ucraina, avrebbe necessario rinunciare all'agricoltura biologica per ottenere rese produttive maggiori (vedi sito web: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2022/05/09/stop-al-biologico-polemica-sul-colosso-syngenta_58630959-7495-47ed-b235-a86200277a94.html).

FIAN International, 2023. Food Systems Transformation: in Which Direction? July 7, 2023. Sito web: <https://www.fian.org/en/publication/article/food-systems-transformation-in-which-direction-3230>.

Food Systems 4 People, 2023. To overcome the global food crisis, we need real food systems change for people and the planet. July 12, 2023. Sito web: <https://foodsystems4people.org/to-overcome-the-global-food-crisis-we-need-real-food-systems-change-for-people-and-the-planet/>

Nils Klawitter, 2021. Gescheitertes Agrarprojekt Falsches Versprechen für Afrikas Bauern, in: Spiegel Wirtschaft del 9/6/2021; Sito web: <https://www.spiegel.de/wirtschaft/agrarallianz-agra-leere-versprechen-fuer-afrikas-bauern-a-2132bf23-24c6-4b2e-bde5-a2e9020389f1>

Slow Food Roma, 2023. Un cambio di rotta sui sistemi alimentari subito, per salvare il diritto al cibo e il pianeta, 21 Luglio 2023. Sito web: <https://www.slowfoodroma.it/un-cambio-di-rotta-sui-sistemi-alimentari-subito-per-salvare-il-diritto-al-cibo-e-il-pianeta/>



“Politiche locali del cibo tra città e campagna”: tavola rotonda al festival Tuttaunaltracosa Padova

Gabriella D’Amico, Associazione Botteghe del Mondo

L’incontro dal nome “Politiche locali del cibo tra città e campagna. Per la tutela dei diritti dei lavoratori, la valorizzazione delle filiere e la cura delle relazioni.” si è svolto nella seconda giornata della 29^a edizione di “Tuttaunaltracosa”, il festival nazionale del commercio equo e solidale, organizzato da Associazione Botteghe del Mondo in collaborazione con partner e istituzioni locali. Quest’anno, l’incontro si è svolto per la quinta volta consecutiva a Padova, con al centro del programma il tema delle politiche del cibo.

Una ricca ed interessante tavola rotonda, aperta agli interventi del pubblico, ha visto alternarsi docenti e ricercatori, giornalisti e produttori, sul tema delle politiche locali del cibo tra città e campagna, moderati dal professore Davide Marino e con il prezioso aiuto della ricercatrice Chiara Spadaro.

Il termine “politiche locali del cibo” si addice alla peculiare realtà territoriale italiana. L’incontro, con focus sulla regione Veneto, è stata occasione per analizzare ed illustrare le iniziative delle pubbliche amministrazioni e l’attività delle reti della pianura veneta, dove c’è un rapporto storico tra le città e la campagna, anche se oggi i confini sono più sfumati.

Durante la tavola rotonda, sono intervenuti Gianni Belloni e Catherine

Dezio, i quali hanno portato le testimonianze di ricerca su Padova. Il dibattito ha allargato lo sguardo anche su Verona e Vicenza, su Venezia e la sua laguna, su cui sono intervenuti Marta De Marchi e Cristina Catalanotti dello IUAV di Venezia, ed infine Pierangelo Miola e Anna Miola per il Laboratorio Spazi Rurali e la Comunità Vicentina dell’Agroecologia. L’incontro ha coperto su due principali aree: il racconto del processo delle politiche locali del cibo e lo sviluppo dei temi e delle azioni in corso, con uno sguardo ai modelli di governance, per cogliere elementi comuni e peculiarità.

Gianni Belloni ha illustrato la ricerca padovana, svolta nell’anno 2022, con il prof. Graziano e durata circa 10 mesi, in cui sono emersi 2 principali fattori d’interesse:

1. la povertà alimentare, resa visibile dal periodo pandemico, con il lockdown e la mobilitazione di soggetti diversi per il recupero e la distribuzione della frutta e della verdura, che li ha visti impegnati in azioni di volontariato, con un importante coinvolgimento di tempo e risorse;
2. l’atteggiamento delle persone nei confronti dell’agricoltura urbana, con un cambio di sensibilità rispetto ai luoghi urbani e una maggiore visibilità delle pratiche. Il tema del cibo è diventato più centrale e visi-

bile agli occhi di tutti.

Il punto di forza emerso dalla ricerca è il coinvolgimento dei soggetti di tutta la filiera -dalla produzione alla distribuzione, fino al recupero delle eccedenze -, tanto è vero che c'è stata una buona risposta in termini di partecipazione e ha confermato la presenza delle reti con soggetti e dinamiche collaborative, ma allo stesso tempo difficoltà a contestualizzare la complessità delle politiche del cibo in città.

I diversi assessorati non sono riusciti facilmente a collaborare sul tema, a causa dei diversi interessi che si segmentano nelle attività. Tuttavia, successivamente, è nato un gruppo intersettoriale sul tema delle politiche del cibo a Padova, ma è stato evidenziato il rischio che rimanga un tema "vetrina". Inoltre, è stato menzionato che tempo fa è avvenuta la chiusura del panificio comunale di Padova, che aveva la funzione di cambiare il mercato ed essere un riferimento per la cittadinanza.

È stato ricordato il filone dell'economia morale di Thompson che racconta le rivoluzioni nel '700 in Inghilterra, per cui l'economia morale imponeva la repressione e il cibo diventava mera merce. Anche Stefano Rodotà ricordava il diritto al cibo e oggi il cibo, conclude Belloni, è riconosciuto a livello statale in molti paesi per cui è necessario entrare più centralmente sulla questione del diritto al cibo.

Marta de Marchi e Cristina Catalanotti dello IUAV di Venezia hanno illustrato i risultati della ricerca Horizon Cities 2030, per un sistema urbano resiliente del cibo sul sistema della laguna di Venezia. La ricerca ha coinvolto 40 partner, molte città piccole e medie e utilizzato la metodologia dei Living Lab, per attivare il dialogo tra i diversi attori delle politiche del cibo, da subito si è evidenziata la complessità e varietà del partenariato.

Sono stati coinvolti i soggetti che già lavorano nel fragile ecosistema del-

la laguna, che soffre di un eccesso di turismo, con l'obiettivo di mettere in rete le realtà virtuose del territorio e, attraverso un Atlante del Cibo della Laguna, dar luce alle contraddizioni del territorio stesso (con un approccio bottom-up). È stato sottolineato come sia uno strumento descrittivo che raccoglie saperi tecnici, luoghi, paesaggi ma anche pedagogico, perché consente di diffondere il sapere sul sistema del cibo e si auspica diventi anche strumento di governance, nonostante il dialogo non sia facile con alcuni interlocutori, in particolare della Città Metropolitana. Si è deciso così di allargare anche agli altri ricercatori e soggetti sensibili al tema per evitare di interloquire esclusivamente con la Pubblica Amministrazione.

L'intervento di Catherine Dezio, che collabora con il comune di Padova sul tema Basso Isonzo, inizia dall'esperienza del Parco Agricolo Sud di Milano per poi replicare l'esperienza, tenendo insieme la filiera per "sistemi", al fine di territorializzare le politiche. L'esperienza è ai primi passi, con una ricerca applicata che ha come cappello il Parco Agricolo del Basso Isonzo analizzato in tre percorsi:

1. capire la scala territoriale e gli spazi dell'agricoltura;
2. realizzare l'agroecologia che vede nell'inclusione sociale il suo cuore;
3. realizzare la mappatura delle produzioni e dei consumi dell'area, per capire come l'area del Basso Isonzo può contribuire.

A Verona, intanto, con il cambio di amministrazione, è stato istituito l'Assessorato alla Transizione Ecologica e sono state avviate attività, tra cui il processo partecipato per le linee guida della food policy.

Catherine Dezio sottolinea che a Padova è stato fatto un lavoro di squadra con gli attori della governance tra comune, università, aziende e associazioni; per i processi è necessario, invece, ripristinare il paesaggio origi-

nario, a partire dal territorio per ricostruire l'immagine agroecologica del paesaggio veneto e alimentare i percorsi della Food Policy.

Il parco del Basso Isonzo, come modello, ha grandi potenzialità di cambiare gli standard urbanistici che permettono che ogni cittadino di avere una quantità di metri quadri del verde e quindi il suo spazio agricolo e la multifunzionalità che ne deriva, come già diceva Alberto Magnaghi.

Al termine del suo intervento ha ricordato che la ricerca e l'innovazione nascono dai problemi, che sia il parco, l'agricoltura o la politica del cibo, l'obiettivo è quello comune a tutti, di traguardare l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

È, quindi, la volta di Anna Miola della Comunità Vicentina Agroecologia che ha portato l'esperienza dell'area periurbana di Vicenza, un'esperienza sostenuta da una gran numero di persone per trasformare il suolo da bene pubblico a bene comune.

L'area interessata si trova tra la campagna, un bosco urbano, una zona industriale e la città e al centro troviamo un bene immobile che la comunità vuole far diventare bene comune. Otto ettari vengono venduti dall'amministrazione e rimangono un ettaro e un immobile su cui nascono diverse progettualità tra cui il progetto vanga e il laboratorio in cui si riuniscono i tecnici di settore (forestali, agronomi, scienze ambientali, verde urbano), adottando il bosco urbano di Carpaneda, bene pubblico piantato nel 2009, che costituisce un'area non metabolizzata dalla città. La Comunità Vicentina Agroecologia si allarga e nascono, inoltre, iniziative con le scuole e la possibilità di una gestione della cascina da parte della cittadinanza diventa concreta. Nascono, poi, i Patti di collaborazione tra cittadini e amministrazione, il regolamento è ormai approvato da un anno e mezzo, ma non c'è ancora stata la prima iniziativa. Questo strumento si adatta bene alla realtà della cascina per vari motivi per il suo carattere di informalità e co-progettazione, inoltre mette in comunicazione diversi attori

della filiera.

Con l'intervento successivo di Pierangelo Miola di Vicenza è stato approfondito il Laboratorio Spazi Rurali, composto da tecnici delle filiere, sistemi agro forestali e politiche del cibo. Il gruppo adotta un bosco urbano non ancora riconosciuto dalla cittadinanza, questo gruppo di tecnici lavora nella Pubblica Amministrazione nei settori di pertinenza e quindi ha svolto attività di volontariato che ha permesso un fluido dialogo con la Pubblica Amministrazione.

La rete ecologica periurbana e urbana vede insieme elementi di varia natura del territorio ed elementi che consentano passaggi di biodiversità effettiva. Il comune di Vicenza è proprietario dei terreni e dei boschi urbani ed è iniziata un'interlocuzione per dare contributi tecnici appropriati: lavorare per migliorare la rete ecologica fa migliorare i paesaggi e le pratiche e rafforza e riqualifica le filiere, sia quelle materiali, che quelle immateriali della cultura. Il cibo diventa così elemento di connessione tra le diverse politiche. In conclusione, le politiche del cibo sedimentano dove ci sono delle reti già attive e fertili. Un quadro che si completa con la mobilità dolce e lo stimolo alle politiche culturali.

Sul finire, con gli interventi dal pubblico, si riportano le esperienze di Bologna Food Coop, dell'Emporio di Comunità e di Arvalia campi aperti.

Interviene anche Davide Primucci, consigliere di Padova, sul tema del diverso grado di partecipazione della popolazione ai processi delle politiche del cibo, che, ad esempio, Bologna è molto più avanzato (il comune ha dato 45 ha in affitto alla popolazione) e, invece, a Padova c'è scarsa partecipazione. La capacità di influenzare quindi le dinamiche dei processi è molto diversa. Sono necessarie una forte spinta dal basso e una forte motivazione politica (non solo tecnica).

A Padova se le attività in corso saranno finanziate, si potrà andare avanti

sul percorso della politica del cibo, ma serve una forte spinta della comunità, tra cui soggetti economici forti del territorio.

Ultimo intervento, quello di Chiara Spadaro che ha ricordato come fino a 3 anni fa il Veneto era completamente fuori dai discorsi sulle politiche del cibo, oggi invece diverse città hanno firmato il patto Cities 2030 per la food policy, tra cui Vicenza, che non si era mai occupata di questi temi, se non quando sono arrivati i fondi del progetto Cities 2030. A Padova sono state avviate le due ricerche sui temi delle politiche del cibo dal Comune, senza che i 2 gruppi fossero informati pur lavorando sullo stesso tema.

Per evitare che ci sia tutto questo lavoro che rimanga solo attivismo e diventi invece governance, sottolinea che è necessario che l'amministrazione entri nei processi partecipativi con un forte ruolo di governance.

Gli interventi della tavola rotonda hanno evidenziato come esistano declinazioni molto diverse di collaborazioni sui territori, alcune delle quali preesistenti alle iniziative o ricerche volte a favorire la nascita di politiche del cibo.

Emerge un rapporto con la Pubblica Amministrazione complesso e non sempre omogeneo nelle sue manifestazioni. È importante analizzare i contesti e le pratiche dove avvengono le iniziative più rilevanti per identificare il livello di governance e superare le manifestazioni più ufficiali della governance stessa.

Il tema dell'accesso alla terra emerge sempre con forza e si pone con particolare rilevanza in questo periodo in cui aumentano le difficoltà economiche per le famiglie più povere.

Si conferma un rafforzamento delle politiche del cibo, se il processo partecipativo viene dal basso, diversamente che se viene calato dall'alto della Pubblica Amministrazione.

L'incontro si conclude con la promessa di riaggiornamento sulle tematiche che vedono la città di Padova più coinvolta e con l'impegno di organizzare un convegno sull'agricoltura periurbana in città da parte dell'amministrazione padovana.



Politiche locali del cibo oltre la crescita?

Karl Krähmer, Università di Torino

1. Il dibattito su come affrontare la crisi socio-ecologica

L'umanità si trova in una crisi ecologica globale che minaccia le sue proprie basi di sopravvivenza attraverso il superamento di diverse soglie di sostenibilità. Questa crisi è causata dalla stessa umanità (Antropocene), più specificamente però da un particolare sistema socio-economico (Capitalocene) e il suo illusorio obiettivo di una crescita senza limiti e senza fini (Growthocene). La responsabilità di questa crisi è assai iniquamente distribuita tra un Nord globale ricco dalle importanti responsabilità storiche e strutturali e un Sud globale impoverito anche a causa di questi stessi processi (Brand & Wissen, 2017; Hornborg, 2006; Lessenich, 2016), e ancora, tra persone ricche con impronte ecologiche enormi e persone più povere, che proprio in relazione al loro ridotto e spesso insufficiente accesso ad energie e risorse, hanno pochissima responsabilità ad esempio della crisi climatica (Chancel & Piketty, 2015), che sono però contemporaneamente tra i gruppi più affetti dagli impatti devastanti della stessa crisi ecologica, avendo minori possibilità di proteggersene.

Esiste da decenni un dibattito su come affrontare questa crisi, in cui si può distinguere tra un approccio mainstream, che sostiene che si possa procedere con un sistema socio-economico sostanzialmente inalterato, cambiando alcune tecnologie e introducendo qualche incentivo econo-

mico per cambiare le abitudini (sviluppo sostenibile, quantomeno nella sua accezione "debole", crescita verde) (cfr. Wanner, 2015) e chi critica questo approccio come irrealistico perché basato su una falsa speranza in un disaccoppiamento veloce, profondo e totale tra la crescita economica ed i crescenti impatti sull'ambiente (Hickel & Kallis, 2020; Parrique et al., 2020). Queste analisi critiche evidenziano il bisogno di eliminare come causa profonda della crisi la crescita economica stessa, superandola con un nuovo modello economico e di benessere, di post- o decrescita (e di buen vivir, ecological swaraj e altri approcci alleati) (Chertkovskaya et al., 2019; D'Alisa et al., 2018; Demaria et al., 2013; Kothari et al., 2014, 2021; Latouche, 2014; - si vedano anche Kaika et al., 2023; and Krähmer, 2022 su modi in cui spazializzare l'agenda della decrescita). Rimando per discussioni più dettagliate della proposta della decrescita e di pensieri affini alle pubblicazioni appena citate, qui può bastare questa sintesi: la decrescita propone che per garantire un benessere umano a tutte e tutti, nei limiti ecologici del pianeta, si debba ridurre in modo assoluto – però selettivo ed equo – il metabolismo della società (cioè quanta materia ed energia si estrae, trasforma, consuma), riducendo le disuguaglianze tra classi sociali, come tra Nord e Sud globale, e costruendo, soprattutto per il Nord globale, una diversa definizione culturale di una buona vita, meno basata sull'aver tanto e di più sulla qualità delle relazioni sociali, del tempo a disposizione e così via.

2. Politiche locali del cibo oltre la crescita

Nelle seguenti righe vorrei guardare alle politiche locali del cibo e come queste possano essere considerate ed eventualmente ridefinite in una cornice di post- o decrescita. Per quanto riguarda la riduzione complessiva del metabolismo sociale, la questione del cibo deve necessariamente richiamare il concetto della selettività di questa riduzione – non è proponibile la riduzione della quantità di cibo che mangiamo (oltre a casi specifici di un consumo eccessivo di cibo che porta a obesità ecc.). Piuttosto sono da guardare la composizione della dieta, la provenienza del cibo e i metodi di produzione, gli imballaggi e la distribuzione ingiusta dell'accesso al cibo. Nella loro analisi di proposte politiche nella letteratura sulla decrescita, Fitzpatrick et al. (2022) identificano tre ordini di proposte sul cibo: quelle per pratiche agricole sostenibili come l'agroecologia, permacultura, food forests ecc.; proposte per la sovranità alimentare; e proposte sulle diete sostenibili: un'alimentazione locale e stagionale e basata sulle piante. Guerrero Lara et al. (2023) propongono una revisione di letteratura sui sistemi del cibo in una prospettiva di decrescita: criticano una forte enfasi sulla fase della produzione, spesso concentrandosi sulla promozione di piccole realtà sperimentali, frequentemente urbani (come gli orti urbani), la cui sostenibilità ecologica è data più per scontata che effettivamente provata. Pochi lavori, invece, hanno seguito approcci più ampi, prestando attenzione ad altre fasi dei sistemi del cibo e tenendo fede alla cornice sistemica della decrescita.

È dunque un dibattito agli inizi. Forse, per andare avanti, è utile di cercare di focalizzare meglio le problematiche, considerando, ad esempio, alcuni dati quantitativi sugli impatti sul clima dei sistemi del cibo: secondo i dati di Crippa et al. (2021), Tubiello et al. (2021) e Poore e Nemecek (2018), i sistemi del cibo sono globalmente responsabili tra un quarto e un terzo delle emissioni di gas a effetto serra: un'enormità. Di queste emissioni solo pochi punti percentuali riguardano i trasporti (6%), 5% gli imballaggi,

la maggior parte (82%) invece ricade sulla produzione degli alimenti, incluso il cambio degli usi del suolo (ed è la limitazione della deforestazione per l'agricoltura che negli ultimi decenni ha frenato l'aumento delle emissioni dal sistema del cibo globale, di cui però rimane un fattore importante: Tubiello et al., 2021); circa il 53% del totale riguardano la produzione di cibo di origine animale (Poore & Nemecek, 2018). Altre stime attribuiscono il 19% delle emissioni relative al cibo ai trasporti – sono però più impattanti i trasporti nazionali di quelli internazionali, in quanto il trasporto via nave è molto più efficiente di quello su strada (Li et al., 2022). Inoltre sono sproporzionatamente le persone nei paesi più ricchi che contribuiscono a queste emissioni (Li et al., 2022; Tubiello et al., 2021).

Guardando poi ai singoli prodotti emerge che quelli con le emissioni più alte sono i prodotti animali: la carne di manzo comporta 60kg di emissioni di gas serra per kg di prodotto, mentre frumento e segale appena 1,4kg; piselli 0,9kg; banane 0,7kg; tuberi 0,4kg (Poore & Nemecek, 2018). In questo senso una politica del cibo per la decrescita dovrebbe innanzitutto riguardare la riduzione/limitazione del consumo di carne in particolare e di prodotti di origine animale in genere. Le politiche locali del cibo potrebbero contribuire a questo ad esempio in uno dei loro campi di applicazione più immediati e cioè l'alimentazione scolastica, proponendo ed promuovendo una dieta basata su prodotti vegetali. Questo approccio di sufficienza dovrebbe complementare approcci più comuni per i sistemi del cibo legati a efficienza e consistenza (Muller & Schader, 2017).

In secondo luogo, un punto di incontro evidente tra decrescita e politiche locali del cibo (ad esempio la proposta dei City Region Food System: Blay-Palmer et al., 2018) è il tema della rilocalizzazione di produzione e consumo. Nel contesto della decrescita è una delle proposte più fortemente sostenute, soprattutto relativo alla sua dimensione spaziale, ma è anche stata molto dibattuta di fronte a critiche rispetto a concezioni troppo semplicistiche di una rilocalizzazione basata su idee di lunga data di

un ecologismo utopico (Mocca, 2020), eccessivamente idilliache di comunità locali (Xue, 2014) o in generale di una certa mancanza di attenzione alle geografie esistenti, alla specificità dei contesti e alla relazionalità dello spazio (Krähmer, 2018, 2022). Un localismo malinteso potrebbe portare pure a risultati paradossali in termini di emissioni laddove, per fare un esempio, una spesa al (super)mercato sotto casa a piedi venisse sostituita da una gita in auto allo spaccio contadino o alla CSA a 15km, considerando che queste emissioni dell'ultimo miglio sono, per la loro poca efficienza, più alte, a parità di calorie, di trasporti transoceanici in nave (mentre sono altissimi quei pochi che vengono effettuati in aereo) o anche solo di sistemi distributivi che servono un maggior numero di persone (Coley et al., 2009; Li et al., 2022). I dati sulle emissioni di gas serra sopra riportati fanno pensare che non è solo l'impatto ecologico dei trasporti che deve stare alla base di un localismo del cibo, che può invece avere altre buone ragioni come il rafforzamento di legami sociali nel territorio, il sostegno a un'agricoltura diversificata e multifunzionale di prossimità, il contrasto a pratiche di sfruttamento della GDO e di sistemi di esportazione globali (cfr. Krähmer, 2023) e, più in generale, una logica produttivista dei sistemi di produzione e distribuzione di cibo a grande scala, causati dalla necessità di accumulazione di capitale (Guerrero Lara et al., 2023).

Questi sono argomenti più per un 'localismo tendenziale' che riduce/limita le quantità trasportate su lunghe distanze ma non le vuole eliminare in quanto tali (Krähmer, 2022); piuttosto si focalizza su come riorganizzare la qualità di queste relazioni in maniera solidale (cfr. Brand, 2020), ispirandosi e rafforzando pratiche esistenti come quelle del commercio equo-solidale (Krähmer, 2023; Krähmer & Cristiano, 2022). Anche qui, nell'ottica di prendersi una 'responsabilità locale per il globale' (Massey, 2005), vedo un ruolo importante di politiche locali del cibo nel costruire dei legami non di semplice fornitura tra un luogo che produce e uno che consuma ma di effettivi rapporti di alleanza, sia in relazione tra una città e le sue campagne circostanti, sia con luoghi di provenienza più distanti.

Una concezione eccessivamente rigida di localismo potrebbe essere problematicizzata anche considerando che i luoghi sono definiti tutt'altro che esclusivamente in sé stessi ma piuttosto attraverso le relazioni che vi si incontrano che sono di tutte le scale, come Doreen Massey (1994) ha efficacemente illustrato a partire dal suo quartiere londinese. Ma lo stesso si potrebbe dire di un quartiere italiano come quello del mercato multiculturale di Porta Palazzo a Torino, che ha creato la sua specificità di luogo (in un senso fortemente locale) proprio attraverso le relazioni di tutti i tipi (chiaramente globali) che lo attraversano. Sempre a Torino, si potrebbe fare riferimento alla cultura di caffè e cioccolato che è una cultura locale della città (come di altre in Europa) ma allo stesso tempo si basa su storiche violenze coloniali e tutt'oggi ha alle sue spalle delle condizioni di lavoro nelle piantagioni e di danni all'ambiente estremamente problematiche. Ugualmente però, la produzione di caffè e cioccolato ecc., è di grande importanza economica per i luoghi in cui questi prodotti vengono coltivati – e per quanto una prospettiva di decrescita invita a ripensare radicalmente questo tipo di legame, andrebbe concretizzato più in un'ottica sì di limite ma anche di cambiamento qualitativo di queste relazioni e non di una loro semplice rescissione.

3. Conclusioni

C'è una convergenza tra politiche locali del cibo e il dibattito sulla decrescita nel voler problematicizzare e trasformare il rapporto tra produzione e consumo. Una delle strategie in cui si discute nel dibattito sulla decrescita è quella di 'ripolitizzare l'economia', togliere cioè le questioni economiche da una sfera di presunta neutralità e oggettività e metterle al centro di discussioni culturali e politiche. Le politiche locali del cibo, si potrebbe affermare, fanno esattamente questo nel loro ambito. Rimane il problema che esse sono tutt'ora perlopiù ancorate a delle strategie che si illudono di poter risolvere la crisi ecologica e le sue conseguenze sociali attraverso misure focalizzate sull'efficienza, senza affrontare le contradd-

dizioni alla sua base e cioè la crescita economica indiscriminata e le disuguaglianze a tutte le scale. È importante e urgente riconoscere queste contraddizioni e cercare delle strategie per superarle, anche per evitare che le conseguenze della crisi ecologica impattino in modo ancora più devastante di quanto non già fanno sulla stessa produzione agricola, senza la quale ogni politica del cibo, locale o non, sfuma.

Per sviluppare politiche locale del cibo oltre la crescita, bisognerebbe dunque partire da tre assi: (1) prendersi la responsabilità locale per il globale per tutto quello che può essere di sua competenza, cercando di garantire l'accesso a un cibo buono per tutte e tutti basato su rapporti di collaborazione e non di sfruttamento indipendentemente da quello che è la distanza di questi rapporti; guardando il locale ed essere localmente specifici, senza però per questo dimenticare le implicazioni che il cibo ha altrove e senza miopamente chiudersi all'esterno. (2) Andare oltre una strategia di sostenibilità basata quasi esclusivamente sull'efficienza, garantita da innovazioni tecnologiche, e dare un primato a strategie di consistenza e sufficienza (Muller & Schader, 2017), che cioè evitano di spostare impatti da un problema all'altro (Parrique et al., 2020), che considerano quantità assolute di emissioni ed impatti e non solo rapportate a singole unità di prodotto e che permettono di riconciliare la questione ecologica con quella sociale perché mettono al centro della questione ecologica la distribuzione equa di risorse (sempre più) scarse (Bohnenberger, 2020; Krähmer & Cristiano, 2022): per garantire a tutte e tutti, finalmente, non solo cibo ma l'accesso a un cibo di qualità, buono ma anche eticamente prodotto. (3) Questi ampi principi si possono tradurre in molteplici pratiche, già esistenti in molti casi, ma che devono perdere il loro carattere troppo spesso di eccezionalità. Ad esempio: Far uscire l'agricoltura biologica e il commercio equo-solidale dalle loro nicchie e diventare normalità, per essere realmente trasformativi anziché essere mezzi di distinzione sociale (Guthman, 2004; Jaffee et al., 2004). Ridurre, se non eliminare gli imballaggi usa e getta (la semplice sostituzione di materiali da plastica e

bioplastica è un'altra illusione tecnologica che non riduce gli impatti). Costruire una diversa cultura di benessere attorno al cibo, meno basata sul consumo di carne, di più su prodotti vegetali e stagionali. Porre l'accento sul valore sociale della condivisione che può andare dalla produzione, passando dall'acquisto al consumo: forse è soprattutto qui che le tante iniziative dal basso, tra orti urbani, GAS, CSA, recupero delle eccedenze e così via, spesso celebrate sia nelle letterature sulle politiche locali del cibo sia in quelle sulla decrescita, possono svolgere un ruolo importante.

Bibliografia

Blay-Palmer A., Santini G., Dubbeling M., Renting H., Taguchi M., Giordano T. 2018. Validating the City Region Food System Approach: Enacting Inclusive, Transformational City Region Food Systems. *Sustainability*, 10(5), 5. doi: [10.3390/su10051680](https://doi.org/10.3390/su10051680).

Bohnenberger K. 2020. Can 'Sufficiency' reconcile social and environmental goals? A Q-methodological analysis of German housing policy. *Journal of Housing and the Built Environment*. doi: [10.1007/s10901-020-09762-4](https://doi.org/10.1007/s10901-020-09762-4).

Brand U. 2020. "Sozial-ökologische Transformation konkret. Die solidarische Postwachstumsstadt als Projekt gegen die imperiale Lebensweise". In Brokow-Loga A., Eckardt F. (a cura di), *Postwachstumsstadt* (p. 30–42). München: oekom verlag.

Brand U., Wissen M. 2017. *Imperiale Lebensweise*. München: oekom verlag.

Chancel L., Piketty T. 2015. Carbon and inequality: From Kyoto to Paris. Trends in the global inequality of carbon emissions (1998-2013) & prospects for an equitable adaptation fund. Paris School of Economics.

Chertkovskaya E., Paulson A., Barca S. (a cura di), 2019. *Towards a Political Economy of De-growth*. Rowman&Littlefield International.

Coley D., Howard M., & Winter M. 2009. Local food, food miles and carbon emissions: A comparison of farm shop and mass distribution approaches. *Food Policy*, 34(2), 150–155. doi: [10.1016/j.foodpol.2008.11.001](https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2008.11.001)

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), 3. doi: [10.1038/s43016-021-00225-9](https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9)

D'Alisa G., Demaria F., Kallis G. (a cura di), 2018. *Decrescita. Vocabolario per una nuova era*. Jaca Book.

Demaria F., Schneider F., Sekulova F., Martinez-Alier J. 2013. What is Degrowth? From an Activist Slogan to a Social Movement. *Environmental Values*, 22(2), 2. doi: [10.3197/096327113X13581561725194](https://doi.org/10.3197/096327113X13581561725194)

Fitzpatrick N., Parrique T., Cosme I. 2022. Exploring degrowth policy proposals: A systematic mapping with thematic synthesis. *Journal of Cleaner Production*, 365, 132764. doi: doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.132764

Guerrero Lara L., van Oers L., Smessaert J., Spanier J., Raj G., Feola G. 2023. Degrowth and agri-food systems: A research agenda for the critical social sciences. *Sustainability Science*. doi: [10.1007/s11625-022-01276-y](https://doi.org/10.1007/s11625-022-01276-y)

Guthman J. 2004. "The 'organic commodity' and other anomalies in the politics of consumption". In Hughes A., Reimer S. (a cura di), *Geographies of commodity chains* (p. 233–249). Abingdon: Routledge.

Hickel J., Kallis G. 2020. Is green growth possible? *New political economy*, 25(4), 469–486.

Hornborg A. 2006. Footprints in the cotton fields: The Industrial Revolution as time-space appropriation and environmental load displacement. *Ecological Economics*, 59(1), 1. doi: [10.1016/j.ecolecon.2005.10.009](https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2005.10.009)

Jaffee D., Kloppenburg J. R., Monroy M. B. 2004. Bringing the "Moral Charge" Home: Fair Trade within the North and within the South*. *Rural Sociology*, 69(2), 169–196. doi: [10.1526/003601104323087561](https://doi.org/10.1526/003601104323087561)

Kaika M., Varvarousis A., Demaria F., March H. 2023. Urbanizing degrowth: Five steps towards a Radical Spatial Degrowth Agenda for planning in the face of climate emergency. *Urban Studies*, 00420980231162234. doi: [10.1177/00420980231162234](https://doi.org/10.1177/00420980231162234)

Kothari A., Demaria F., Acosta A. 2014. Buen Vivir, Degrowth and Ecological Swaraj: Alternatives to sustainable development and the Green Economy. *Development*, 57(3–4), 3–4. doi:

[10.1057/dev.2015.24](https://doi.org/10.1057/dev.2015.24)

Kothari A., Salleh A., Escobar A., Demaria F., Acosta A. (a cura di). 2021. *Pluriverso. Dizionario del post-sviluppo*. Orthotes Editrice.

Krähmer K. 2018. "Geography matters: Ideas for a degrowth spatial planning paradigm—On Xue and Vansintjan II". In Nelson A., Schneider F. (a cura di), *Housing for Degrowth* (p. 217–222). Abingdon: Routledge. doi: [10.4324/9781315151205](https://doi.org/10.4324/9781315151205).

Krähmer K. 2022. Degrowth and the city: Multiscalar strategies for the socio-ecological transformation of space and place. *City*, 26(2–3), 316–345. doi: [10.1080/13604813.2022.2035969](https://doi.org/10.1080/13604813.2022.2035969)

Krähmer K. 2023. *Degrowth at a Global Scale? Geographies of Chile's Fruit Industry between Extractivism and Socio-Ecological Transformation* [Tesi di Dottorato, Politecnico di Torino]. <https://hdl.handle.net/11583/2981448>

Krähmer K., Cristiano S. 2022. *Città oltre la crescita. Un dibattito internazionale per trasformazioni urbane sociali ed ecologiche*. Roma: Castelvecchi.

Latouche S. 2014. *La scommessa della decrescita*. Milano: Feltrinelli.

Lessenich S. 2016. *Neben uns die Sintflut: Die Externalisierungsgesellschaft und ihr Preis*. Hanser.

Li M., Jia N., Lenzen M., Malik A., Wei L., Jin Y., Raubenheimer D. 2022. Global food-miles account for nearly 20% of total food-systems emissions. *Nature Food*, 3(6), 445–453. doi: [10.1038/s43016-022-00531-w](https://doi.org/10.1038/s43016-022-00531-w)

Massey D. 1994. *A Global Sense of Place*. In Massey D., *Space, Place and Gender*. University of Minnesota Press.

Massey D. 2005. *For Space*. Sage.

Mocca E. 2020. The local dimension in the degrowth literature. A critical discussion. *Journal of Political Ideologies*, 25(1), 78–93.

Muller A., Schader C. 2017. Efficiency, sufficiency, and consistency for sustainable healthy food. *The Lancet Planetary Health*, 1(1), e13–e14. doi: [10.1016/S2542-5196\(17\)30012-8](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(17)30012-8)

Parrique T., Barth J., Briens F., Kerschner C., Kraus-Polk A., Kuokkaken A., Spangenberg J. H. 2020. Il mito della crescita verde. Perché non è possibile disaccoppiare la crescita economica dalla crescita dell'impatto ambientale: Prove e argomentazioni. Lu:ce Edizioni [edizione italiana del volume originale del 2019 "Decoupling Debunked: Evidence and arguments against green growth as a sole strategy for sustainability"].

Poore J., Nemecek T. 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Sciences*, 360(6392), 987–992. doi: [10.1126/science.aag0216](https://doi.org/10.1126/science.aag0216)

Tubiello F. N., Crippa M., Karl K., Solazzo E., Cerilli S., Flammini A., Leip A. 2022. Making food transport data matter. *Nature Food*, 3(12), 1005–1007. doi: [10.1038/s43016-022-00638-0](https://doi.org/10.1038/s43016-022-00638-0)

Tubiello F. N., Rosenzweig C., Conchedda G., Karl K., Gütschow J., Xueyao P., Obli-Laryea G., Wanner N., Qiu S. Y., Barros J. D., Flammini A., Mencos-Contreras E., Souza L., Quadrelli R., Heiðarsdóttir H. H., Benoit P., Hayek M., Sandalow D. 2021. Greenhouse gas emissions from food systems: Building the evidence base. *Environmental Research Letters*, 16(6), 065007. doi: [10.1088/1748-9326/ac018e](https://doi.org/10.1088/1748-9326/ac018e)

Wanner T. 2015. The new 'passive revolution' of the green economy and growth discourse: Maintaining the 'sustainable development' of neoliberal capitalism. *New Political Economy*, 20(1), 21–41.

Xue J. 2014. Is eco-village/urban village the future of a degrowth society? An urban planner's perspective. *Ecological economics*, 105, 130–138.

Caffè & ammazzacaffè



Recensione del volume “Cibi e Poteri” e brevi riflessioni su un’antropologia critica del cibo

Francesca Benedetta Felici, Università La Sapienza

Pubblicato nel dicembre 2022, il volume 12 n.1 della rivista “L’Uomo” dal titolo “Cibi e poteri. Etnografie degli usi sociopolitici del cibo” a cura delle antropologhe Flavia G. Cuturi, Aurora Massa e Marzia Mauriello¹, rappresenta un numero monografico nato dalla connessione tra le esperienze di ricerca delle curatrici e alcuni confronti seminariali svolti negli anni 2020-2021. Il tema principale è il rapporto tra “cibi” e “poteri” che, in questo caso, la ricerca etnografica ha permesso di individuare attraverso l’analisi delle relazioni situazionali in un contesto spazio-temporale e geopolitico più ampio.

In questo volume, il potere, in relazione al soggetto che lo esercita, può assumere numerosi termini, come quelli associati allo Stato, alle istituzioni pubbliche, alle organizzazioni private e ai loro agenti, agli uomini, alle donne, agli adulti, alle entità extraumane. I poteri possono essere coercitivi, violenti, diffusi, pervasivi, persuasivi, repressivi, ma anche generativi, creativi e produttivi in un senso opposto. Nel volume, infatti, si suggerisce che esiste sempre la possibilità di “trasformare le cose”, come anticipava Foucault (Pandolfi, 1998), poiché la resistenza può portare a nuove prospettive. D’altronde, secondo le curatrici, “il potere esiste nella

dimensione relazionale e dunque non può che essere percepito da più punti, per lo meno due: chi lo “esercita” per raggiungere certi obiettivi, e chi lo “subisce”, o “si conforma”, o “accetta”, o “si ribella”, o “lo manipola”, o “lo trasforma”, ecc., o tutte queste cose insieme” (p. 11 del volume).

Il volume raccoglie i contributi di nove autori e si apre con due riflessioni introduttive distinte. La prima, di Flavia G. Cuturi, si propone di esplorare gli intrecci e le interpretazioni tra potere e cibo, enfatizzando la molteplicità di prospettive presenti nelle esperienze degli interlocutori. Le voci dal terreno evidenziano le sfide crescenti legate alla produzione, preparazione e consumo dei cibi, sottolineando la difficoltà nel mantenere l’autonomia alimentare e adattarsi alle mutazioni del contesto eco-climatico. La complessità delle dimensioni socio-eco-politiche locali e transnazionali dell’alimentazione emerge come un elemento di difficile “controllo” per tutti. La seconda riflessione, curata da Marzia Mauriello, si concentra sulle potenzialità simboliche, emotive, sensoriali e relazionali dei cibi, evidenziando il loro impatto nelle dinamiche di potere, sia in senso positivo che negativo, tanto è vero che si parla di “potere del cibo” e “il cibo del potere”.

Nel “potere del cibo”, la centralità dell’azione è evidenziata dalla capacità

1 Il volume è reperibile al link: <https://rosa.uniroma1.it/rosa03/uomo/issue/view/1658>

di controllarlo come risorsa vitale principale. Nel contesto del benessere, il potere del cibo si manifesta sia a livello nutrizionale che simbolico/emotivo. Il cibo non solo soddisfa i bisogni fisici, ma anche stimola il pensiero e l'azione. Inoltre, il lato simbolico del cibo crea legami significativi tra forme di vita e individui, sottolineando l'importanza del legame con la terra e delle relazioni sociali attraverso la condivisione di spazi e tempi legati alla preparazione e al consumo del cibo.

Nel caso del contributo di Flavia G. Cuturi, ad esempi, la condivisione e la trasmissione dei saperi culinari, come nel caso delle donne Ikoots in Messico, contribuiscono a un modello sensoriale di convivenza collettivo. La relazione tra cibo e genere sottolinea il ruolo dell'agency femminile e la capacità dei saperi culinari femminili di conferire potere alle donne. Nei contesti migratori, il cibo può diventare un anello di ancoraggio per resistere allo "stato di flusso" che caratterizza la condizione migratoria. Aurora Massa analizza il ruolo del cibo nei processi di riconfigurazione identitaria dei migranti eritrei, sottolineando la forte dimensione agentiva delle pratiche alimentari nel rispondere e adattarsi a costrizioni e sottrazioni. Il cibo, con la sua connessione emotiva, può generare benessere ricollocando i soggetti in spazi familiari. Le scelte alimentari possono anche essere strumenti di rivendicazione identitaria o strategie per evitare la stigmatizzazione.

Marzia Mauriello affronta il tema degli orti urbani ed evidenzia il loro ruolo di anello di congiunzione tra il potere del cibo e i cibi del potere. Situati in contesti di degrado come la città metropolitana di Napoli, gli orti urbani, attraverso la produzione di cibo buono, pulito e giusto, si oppongono alle forme di espropriazione, contribuendo al ripristino del legame con la terra e promuovendo un benessere diversificato. In sintesi, il cibo si configura come un elemento interconnesso con il potere, il benessere e la costruzione dell'identità in varie dimensioni sociali ed emotive.

Tuttavia, mentre il cibo può rappresentare una fonte di benessere, può

anche causare l'opposto, se legato a disagi emotivi e relazionati all'imposizione di determinati regimi alimentari. In questo caso, i "cibi del potere" seguono spesso una logica comune di dominio, sopraffazione e profitto. Il contributo di Gaia Cottino sulle comunità migranti nei centri di accoglienza CAS nelle Alpi occidentali sottolinea come la mancanza di controllo sulla scelta del cibo possa generare malessere, specialmente nelle comunità migranti. Le asimmetrie di potere, evidenziate nella capacità di controllare il cibo da parte delle strutture di accoglienza, sono considerate come causa di disagio e possono portare a una situazione di espropriazione alimentare. Tuttavia, il testo suggerisce che questa condizione di espropriazione può diventare una leva per la resistenza e la difesa dell'autonomia attraverso il rifiuto del cibo imposto.

Il cibo del potere ha impatti significativi sul "nutrimento emotivo" quando viene sprecato, modificato, sottratto o allontanato dalle pratiche culturali e storiche delle persone, causando danni sia alla salute dell'ambiente che delle persone stesse. Il contributo di Chiara Scardozzi esplora la storia dell'imposizione di modelli produttivi e di consumo alimentare dall'alto, che, anziché soddisfare, affamano le popolazioni, privandole del loro cibo considerato un "agglomerato conoscitivo, valoriale". Si analizza il caso del Chaco Salteño in Argentina, dove politiche estrattive e deforestazione generano denutrizione e malnutrizione. Le soluzioni proposte, spesso di natura assistenzialista, affrontano una presunta "crisi alimentare" senza affrontare le cause profonde legate alla precarietà territoriale e alla degradazione ambientale causate dal sistema di governo che depreda e frammenta i territori di vita.

Il contributo di Barbara Aiolfi e Mauro Van Aken racconta il gioco di potere tra le economie locali e le leggi del mercato nel caso della Tanzania. Qui, la preservazione della biodiversità locale entra in conflitto con la domanda di prodotti più commerciali, compromettendo le pratiche alimentari e produttive delle comunità locali. In questo caso, il concetto di "potere" legato al cibo assume una connotazione negativa, privando il cibo della

sua capacità di esercitare un “potere benefico”, ovvero la possibilità e la capacità del cibo nel promuovere la riconciliazione tra gli individui e i loro ambienti circostanti.

Ulteriori esempi riguardano l'approccio multispecie agli orti-giardini in Etiopia, come trattato da Valentina Peveri, che contrasta con progetti di rinverdimento antropocentrici. Questi progetti istituzionali producono una “biodiversità dall'alto”, riducendo l'importanza della biodiversità locale e ostacolando le pratiche sostenibili condivise dalle comunità locali. In particolare, la presenza degli orti-giardini rappresenta un dialogo costante con la natura, in contrasto con una visione ecologica capitalista che semplifica e cataloga in modo meccanico il sistema ecologico locale, compromettendolo.

Il benessere alimentare è strettamente legato alla conoscenza della filiera alimentare e, in molti casi, alla comprensione della terra, delle pratiche colturali e degli approvvigionamenti. Nel contributo di Zelda Alice Franceschi, si evidenzia il legame tra benessere e la conoscenza derivante dalla capacità di procurarsi e preparare il cibo, o almeno di conoscerne l'origine. Gli anziani Wichí di Nueva Pompeya nel Gran Chaco argentino, di cui l'autrice tratta, mostrano una diffidenza verso cibi “nuovi” e acquistati, collegando il senso di benessere alla salute generale, influenzata dalla malnutrizione dovuta a un cambiamento nel regime alimentare, lontano dal “cibo della foresta”. Franceschi analizza l'atteggiamento ambivalente delle diverse generazioni Wichí nei confronti dei cibi “nuovi”, che oscillano tra desiderio, gusto, e vergogna. Molti adulti provano attrazione e allo stesso tempo timore e vergogna verso un diverso modello alimentare, consapevoli che, in termini di “benessere”, esso ha effetti negativi su di loro. Anche organizzazioni come Slow Food e la Fundación Gran Chaco, operanti nel contesto con l'obiettivo di promuovere un “cibo buono, pulito e giusto,” sembrano non aver prestato sufficiente attenzione alle conseguenze delle loro iniziative, rivelando una conoscenza approssimativa del territorio, della sua storia e delle sue comunità.

Oltre a rappresentare una raccolta interessante delle diverse declinazioni che il cibo e il potere possono assumere, questo volume pone numerose riflessioni sul posizionamento disciplinare dell'antropologia nello studio delle dinamiche di potere. Una chiave di lettura del volume sembra affermare come la disciplina antropologica e il metodo etnografico si rivelino strumenti essenziali per indagare le dinamiche di potere legate all'alimentazione e ai sistemi alimentari. Si ritiene, infatti, che le voci degli interlocutori della ricerca etnografica, abbiano il potenziale di aprire spazi ricchi di riflessioni sulla complessa relazione tra esseri umani e cibo, considerando prospettive sociopolitiche.

In questo senso, le riflessioni intorno alle dinamiche di potere ci spingono a ragionare sullo spettro dell'antropologia critica. Secondo un'antropologia del cibo maggiormente interpretativa, la disciplina non dovrebbe essere incentrata sulla critica del presente e del tardo capitalismo affermatosi in ambito globale, così come non dovrebbero essere utilizzati quadri teorici che facciano ricorso a concetti tratti dall'esterno. Già Marshall Sahlins (2002) criticava l'ossessiva focalizzazione sui rapporti di potere dell'antropologia post-strutturalista, che, secondo lui, finisce per ridisegnare involontariamente la figura dell'individuo liberale classico, concentrato sul perseguire i propri obiettivi e interessi. L'autore esprime preoccupazione riguardo alla possibilità che il pensiero post-strutturalista conduca alla ripresa di un soggetto universale contraddistinto da individualismo e razionalità, aspetti fondamentali delle grandi narrazioni del pensiero occidentale. Di conseguenza, si evidenzia la necessità di “defoucaultizzare” l'antropologia, ovvero rinunciare a certi presupposti derivati da Foucault (Cutolo, 2021, p. 83).

Tuttavia, se immergersi nelle sfumature della politica locale, interpretandola attraverso i suoi significati contestuali, costituisce il nucleo essenziale di ogni ricerca etnografica, questo rappresenta solo l'inizio. Non possiamo trascurare i legami intrinseci con le trasformazioni globali, le

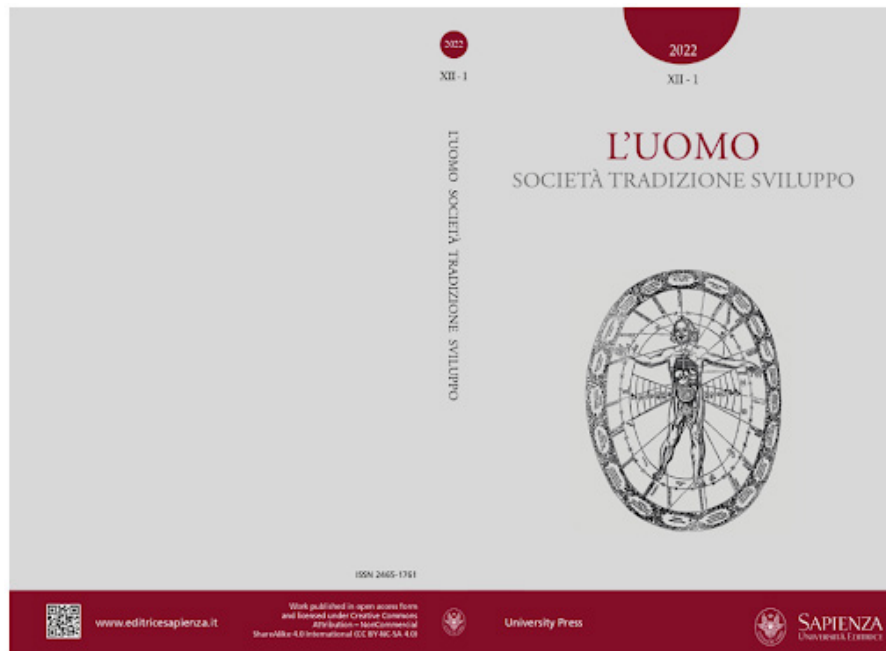
cui conseguenze sociali, economiche e culturali si manifestano con una rapidità travolgente in ogni luogo del pianeta. Queste dinamiche generano nuovi processi che vanno al di là di qualsiasi teoria antiquata di omologazione culturale, dando vita a fenomeni che richiedono una visione prospettica e, quest'ultima, non riesce ad essere plasmata esclusivamente attraverso i concetti prodotti all'interno del perimetro della ricerca sul campo (Cutolo, 2021). Nel caso di un'antropologia critica del cibo, quindi, risulta essenziale partire dalla ricerca etnografica per individuare le dinamiche contestuali globali connesse ai sistemi alimentari, ai territori, all'imperativo capitalista e ai molteplici esercizi del potere che caratterizzano la contemporaneità.

Bibliografia

Cutolo, A. (2021). Riflessioni e risposte alla critica dell'antropologia critica. *Etnografia e Ricerca Qualitativa*, 1/2021. doi: doi.org/10.3240/100508

Pandolfi, A. (1998). *Archivio Foucault 3. 1978-1985*. (pp. 295-306). Milano: Feltrinelli.

Sahlins, M. (2002). *Waiting for Foucault, Still*. Prickly Paradigm Press. <https://press.uchicago.edu/ucp/books/book/distributed/W/bo3631327.html>





Per una mappatura condivisa delle innovazioni fallite

Francesca Forno, Università di Trento, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

Con l'introduzione di questa nuova rubrica, diamo il via a un programma di ricerca che vorremmo sviluppare insieme ai lettori e alle lettrici di Re|Cibo. L'obiettivo principale è analizzare, attraverso casi concreti che ci segnalerete, i fallimenti delle innovazioni sociali nel settore agroalimentare.

Utilizziamo qui il termine "innovazioni agroecologiche" come un concetto ombrello per comprendere tutte quelle iniziative che in letteratura sono state denominate come "innovazioni sociali", "innovazioni di base" o "iniziative guidate dalla comunità" e che hanno origine nell'ambito dell'agricoltura e dei sistemi del cibo. Le innovazioni agroecologiche si pongono l'obiettivo di affrontare le crescenti disuguaglianze e i problemi causati dal sistema agroalimentare industriale, proponendo modelli alternativi basati su equità e sostenibilità. Queste iniziative promuovono pratiche di consumo e di produzione che mirano a cambiare le condizioni strutturali per favorire e diffondere un'agricoltura più giusta e sostenibile.

Negli ultimi decenni, molte sono state le diverse esperienze che hanno attratto l'attenzione: dalle iniziative riguardanti l'agricoltura urbana ai gruppi di acquisto solidali alle CSA, i consigli locali del cibo, e così via.

Una parte sempre più importante della comunità scientifica concorda sul ritenere queste innovazioni come cruciali per il cambiamento dei sistemi alimentari verso una maggiore sostenibilità. Tuttavia, la ricerca si è, come spesso succede, concentrata maggiormente sui casi di successo, trascurando di esplorare le cause dei loro fallimenti.

Ribaltando l'interesse e concentrando l'attenzione sui fallimenti, vogliamo qui provare a considerare un'innovazione fallita come una preziosa opportunità di apprendimento, simile a un esperimento scientifico che contribuisce a migliorare la capacità di previsione.

Quando si discute di innovazioni sociali è cruciale comprendere che il loro successo debba essere valutato in due fasi distinte: (i) considerando la loro capacità di mobilitazione e (ii) valutando il conseguimento degli obiettivi ultimi. In altri termini, la partecipazione che l'innovazione riesce a generare è da considerarsi già una parte del suo successo, poiché indica come la novità apportata corrisponda ad un bisogno e/o a una disponibilità latente tra gli individui. La seconda fase consiste nel raggiungimento degli obiettivi che, a seconda dei casi, può andare dall'ottenimento di un equilibrio economico di una nuova organizzazione al perseguimento di un vero e proprio cambiamento di sistema.

Il riconoscimento di queste due fasi distinte del successo nelle innovazioni agroecologiche illustra anche due modi diversi in cui tali tipi di innovazioni possono fallire. Un fallimento può derivare dal mancato avvio della partecipazione. Si pensi per esempio ad un progetto di orti urbani che non riesce a trovare individui interessati a coltivare o a un progetto di agricoltura sociale e sostenibile che non riesce a sostenersi al termine di un finanziamento da parte di un ente esterno, oppure ad una delle tante piattaforme di distribuzione online di cibo nate in pandemia che non sono mai riuscite a decollare. D'altra parte, una differente possibile causa di fallimento è l'incapacità, una volta attivata la partecipazione, di raggiungere gli obiettivi stabiliti, poiché il successo in alcuni casi viene capitalizzato da altri attori più veloci, perché dotati di maggiori risorse, e che riescono a catturare e riorientare la partecipazione verso altri fini rispetto a quelli iniziali, mettendo a profitto il lavoro di anni di altri soggetti.

Per quanto riguarda i fattori che influenzano la capacità di diffusione delle innovazioni sociali, è stato osservato come tale capacità dipenda dal contesto ambientale, culturale, politico ed economico in cui le innovazioni agroecologie prendono avvio (Andreola et al., 2021). Tale sistema di opportunità appare inoltre importante nel determinare la forma organizzativa e giuridica che le innovazioni assumono nonché nel definire le modalità di interazione tra i diversi soggetti del sistema del cibo.

A questo riguardo sono state identificate anche diverse strategie con cui le innovazioni agroecologie salgono di scala. Queste strategie includono il cosiddetto "scaling deep", ovvero la capacità delle iniziative di promuovere azioni capaci di andare nel profondo e di modificare non solo il modo di pensare ma anche le pratiche di consumo e produzione. Andare nel profondo è importante anche per la diffusione dell'innovazione in termini sia di "scaling up", ovvero l'aumento del numero di persone che adottano quella pratica, che di "scaling out", la replicazione di una data innovazione in diversi territori e contesti (Hermans et al., 2016; Lam et al., 2020).

Per fare un esempio, l'innovazione apportata nel nostro paese dai Gruppi di Acquisto Solidali è stata importante perché è riuscita ad andare nel profondo, rendendo possibile la famosa riduzione del "value-action-gap" (Johnstone & Tan, 2015; Nguyen et al., 2018) tramite una azione di sensibilizzazione ma anche innovando l'approvvigionamento di prodotti alimentari con certe caratteristiche, rendendolo più praticabile e di fatto dando la possibilità di "materializzare" la solidarietà. I GAS, come è noto, hanno preferito allo "scaling up" lo "scaling out", una diffusione orizzontale tramite replicazione.

Ultimamente a queste tre strategie di diffusione se ne è aggiunta una quarta, detta "scaling through" che indica le azioni a livello locale messe in atto dalle innovazioni agroecologiche che coinvolgono diversi soggetti più o meno organizzati che operano sullo stesso territorio e stabiliscono con i governi locali un rapporto dialettico, in molti casi con l'obiettivo di correggere il carattere spesso elitario di queste innovazioni (Laamanen et al., 2022).

I sistemi alimentari locali sostenibili, al centro dell'attenzione di Re|Cibo, rappresentano un pilastro progressista e, in alcuni casi, radicale, per un futuro alimentare più eco e solidale. Tuttavia, è importante riconoscere come le innovazioni agroecologie siano spesso ostacolate nella loro capacità di sviluppo e diffusione in quanto inserite in un regime alimentare dominante che riflette politiche e istituzioni produttiviste, industriali e neoliberali che rende difficile il cambiamento. Ma cosa, dunque, facilita e ostacola la loro capacità di azione e diffusione?

Mappare le innovazioni fallite potrebbe offrire una prospettiva diversa con cui guardare e cercare di comprendere la relazione tra gli sforzi emergenti e il sistema alimentare dominante, aiutando a sviluppare approcci più mirati e strategie più efficaci per promuovere una giusta transizione. Così come nella preparazione della maionese potrebbe infatti risultare importante comprendere e gestire una serie di fattori per evitare che il

risultato finale sia compromesso.

La rubrica adotterà un approccio dialogico, seguendo un format basato su interviste in profondità condotte a osservatori privilegiati che hanno fatto esperienza di e con casi concreti di fallimento. Un diverso modo, forse opposto ma sicuramente non speculare, per approfondire la comprensione delle sfide e delle opportunità che si presentano nel tentativo di promuovere il cambiamento verso sistemi alimentari più sostenibili.

Attendiamo le prime segnalazioni, per metterci in viaggio per l'Italia! Potete scrivere a: francesca.forno@unitn.it.

Bibliografia

Andreola, M., Pianegonda, A., Favargiotti, S., & Forno, F. (2021). Urban Food Strategy in the Making: Context, Conventions and Contestations. *Agriculture*, 11(2), 177

Johnstone, M., & Tan, L. (2015). Exploring the gap between consumers' green rhetoric and purchasing behaviour. *Journal of Business Ethics*, 132(2), 311–328.

Hermans, F., Roep, D., & Klerkx, L. (2016). Scale dynamics of grassroots innovations through parallel pathways of transformative change. *Ecological Economics*, 130, 285–295.

Laamanen, M., Forno, F., & Wahlen, S. (2023). Neo-materialist movement organisations and the matter of scale: scaling through institutions as prefigurative politics? *Journal of Marketing Management*, 39(9–10), 857–878.

Lam, D. P. M., Martín-López, B., Wiek, A., Bennett, E. M., Frantzeskaki, N., Horcea-Milcu, A. I., & Lang, D. J. (2020a). Scaling the impact of sustainability initiatives: a typology of amplification processes. *Urban Transformations*, 2(1), 3.

Nguyen, H., Nguyen, C., & Hoang, T. (2018). Green consumption: Closing the intention-behavior gap. *Sustainable Development*, 27(1), 118–129.



Per una cartografia delle politiche locali del cibo in Italia: le mappe di Re|Cibo 4 e un focus sui Food Desert

Egidio Dansero, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Veronica Allegretti, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Tommaso Tonet, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Prosegue anche in questo volume l'aggiornamento della mappa sulle politiche locali del cibo in Italia e nel contempo si inaugura una nuova sottosezione di "mappe". In ogni numero dedicheremo infatti un focus su un tema specifico riportando all'attenzione del pubblico di Re|Cibo cartografie e infografiche esito di ricerche specifiche e già pubblicate altrove. Partiamo, con questo numero, dal tema "accesso al cibo", presentando e commentando alcune mappe relative a Torino e Roma.

Per quanto riguarda la mappa generale di Re|Cibo ci siamo basati sulle informazioni acquisite con la periodica campagna di *crowdmapping* lanciata attraverso la mailing list della Rete e con altre varie informazioni acquisite in modo casuale. Invitiamo tutto il pubblico di Re|Cibo e della



Rete ad osservare le mappe presentate e farci avere suggerimenti e proposte di integrazioni, utilizzando il form disponibile sul sito della Rete a questo link: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf4F9B-pDE6atYH34NbUsZsEHvQaZ8MzukuDebRuqZbDijZS-Rmw/viewform> o inquadrando il QR Code.

Ricordiamo che questa mappa della Rete non ha tanto una finalità e una validità sul piano scientifico, per quanto si cerchi di volta in volta di me-

glio definire e raffinare i criteri di raccolta, elaborazione, aggregazione e rappresentazione delle informazioni, quanto di avere un quadro complessivo dei processi di costruzione di politiche locali del cibo, nel loro variegato divenire.

Questa attività di ricerca semi-sistematica di informazioni (attraverso il *crowdmapping*, sicuramente da migliorare quanto a metodo) sarà a breve rafforzata da tre processi. In primo luogo, con la creazione da parte della Rete di un gruppo di coordinamento "enti territoriali", al cui interno si è deciso di avviare una raccolta di "atti amministrativi" inerenti le politiche locali del cibo, che potrà fornirci utili informazioni, anche ai fini della mappa. In secondo luogo, dal rilancio dell'Osservatorio nazionale Politiche locali del cibo proposto dalla Rete, approvato da 27 università e 4 enti di ricerca pubblici e privati. È attualmente in corso la raccolta di firme digitali da parte di tutti gli enti. Il rilancio dell'Osservatorio consentirà sicuramente di rendere più sistematica e capillare la raccolta ed elaborazione delle informazioni. Va nella direzione dell'Osservatorio e del rafforzamento della mappa di Re|Cibo il terzo processo, grazie al progetto di ricerca [PRIN Emplacing Food](#) (vedi articolo nella rubrica "Antipasti") che sta lavorando a un Food Policy Atlas a scale diverse (internazionale, europea, nazionale e locale per

quanto riguarda l'Italia).

Sulla base delle informazioni raccolte, [rinviando a Re|Cibo 3 per un più ampio commento](#), la mappa della Rete (suddivisa in quattro partizioni per esigenze di lettura) si aggiorna sulla base di processi di recente avvio, che sono in particolare in corso nei seguenti territori: Bologna, Cagliari (Città metropolitana), Cuneo, Rovigo, Roma Capitale e infine nel Torinese. In alcuni casi si tratta di passi formali, come l'adozione di una Food Policy. È il caso di Verona¹ che ha adottato una Food policy all'inizio del 2024. Con la pubblicazione di una manifestazione di interesse per la partecipazione ad un tavolo per la democrazia alimentare, prosegue il percorso a Bologna verso una politica alimentare urbana e metropolitana². Nel caso di Cagliari metropolitana è stato pubblicato una prima bozza di Piano del cibo (l'azione di sistema Smart Food³) su cui è stato aperto un percorso partecipativo per raccolta di feedback e suggerimenti⁴. Nel caso di Cuneo, grazie al progetto In Cibo Civitas⁵, è stato avviato un tavolo per la politica locale del cibo della Città di Cuneo⁶. Per quanto riguarda Rovigo⁷, è stato da poco lanciato il progetto "Food policy: green and circular hub" in collaborazione tra Comune, CSV Padova e Università IUAV di Venezia. Nel caso di Roma Capitale l'ulteriore passo in avanti è rappresentato

1 https://ufficiostampa.comune.verona.it/nqcontent.cfm?a_id=9561&id_com=31698

2 https://www.cittametropolitana.bo.it/portale/Home/Archivio_news/Politica_Alimentare_Urbana_e_Metropolitana_un_tavolo_per_la_democrazia_alimentare

3 https://www.cittametropolitanacagliari.it/portale/page/it/azione_di_sistema_connessi_it_12-contentId=DOC10280

4 <https://partecipa.cittametropolitanacagliari.it/processes/smart-food-piano-del-cibo?locale=it>

5 <https://lvia.it/incibocivitas/>

6 <https://www.comune.cuneo.it/news/dettaglio/periodo/2024/04/23/il-comune-di-cuneo-crea-un-tavolo-cittadino-sul-cibo-per-politiche-locali-piu-sostenibili.html>

7 <https://www.rovigoinfocitta.it/food-policy-la-sicurezza-alimentare-entra-in-agenda-politica/>

dall'istituzione del Consiglio del cibo di Roma Capitale, con l'elezione dei rappresentanti e la definizione del regolamento di funzionamento. Nel caso del Torinese, infine, è in corso un processo di ricerca-azione verso una food policy policentrica, nell'ambito del progetto PNRR Agritech (vedi vedi articolo nella rubrica "Antipasti" in questo numero)

Ricordiamo che come tutte le mappe anche questa rappresenta un'istantanea di processi che hanno loro dinamiche ed evoluzioni. Useremo il sito⁸ per aggiornamenti più frequenti della mappa, rispetto alle scadenze semestrali della rivista. Questa mappa va considerata come un processo più che come uno stato (e la dimensione del sito web ci aiuterà in questa operazione) nella costruzione di una rappresentazione di luoghi e azioni verso politiche locali del cibo in Italia. Aiutateci a completarla e tenerla aggiornata.

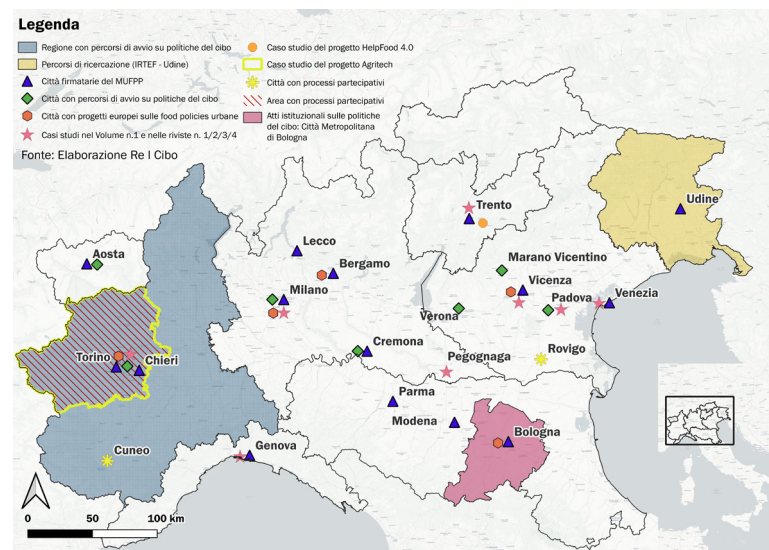


Figura 1 - mappatura Nord Italia

8 <https://www.politichelocalicibo.it/>

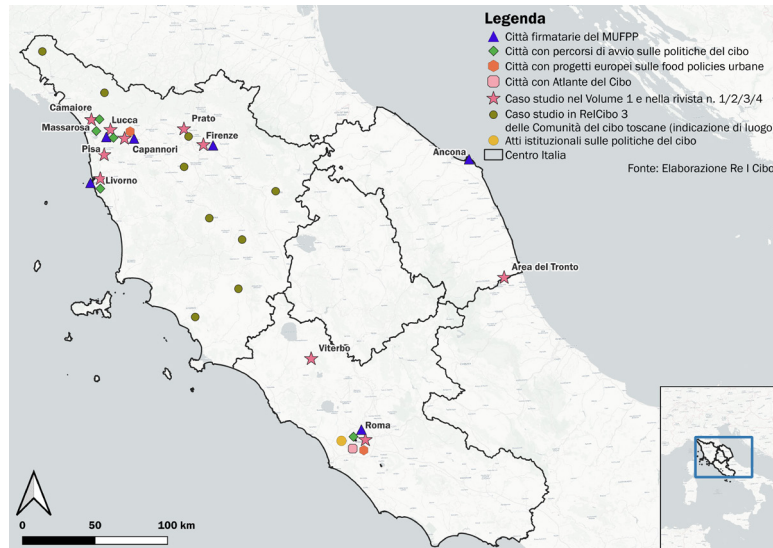


Figura 2 - mappatura Centro Italia

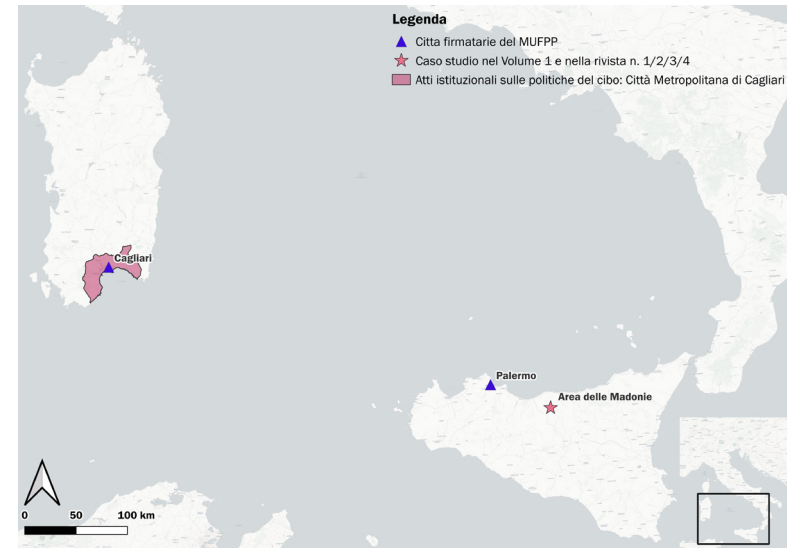


Figura 4 - mappatura Isole

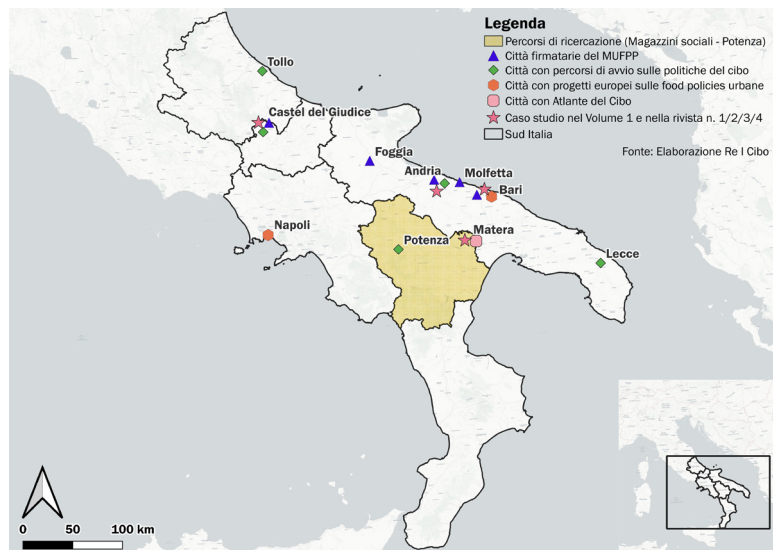


Figura 3 - mappatura Sud Italia

1. Il focus: l'accesso al cibo nella sua multidimensionalità

A partire dalla sua introduzione nel 1996, la definizione di food security elaborata dalla FAO ha ispirato numerosi studi sull'accessibilità al cibo. Così come proposto dall'agenzia internazionale l'accesso al cibo può essere inteso nella sua dimensione fisica sia nella dimensione economica.

In questo contributo si propongono due studi, condotti dal gruppo Atlante del Cibo di Torino Metropolitana e dall'Osservatorio su Insicurezza e Povertà Alimentare di Roma. Nel caso torinese l'affondo riguarda l'accesso fisico al cibo in città, mentre quello romano si focalizza sull'accesso economico al cibo salutare.

Nel caso di Torino la prima mappa mostra i luoghi della città in cui l'accesso fisico al cibo è limitato (aree in rosso): *"analizzando la distanza lineare*

di tutti gli isolati della città da tutti i punti di vendita di prodotti alimentari (negozi, mercati, supermercati, etc.), emerge, inoltre, come siano pochissime le aree cittadine distanti più di 250 metri da un punto di accesso al cibo. In particolare, queste aree si concentrano nelle fasce collinari e precollinari, caratterizzate da una bassa densità abitativa. Si può quindi affermare che a Torino il fenomeno dei cosiddetti food desert, almeno per quanto riguarda la loro componente materiale, legata alla presenza di luoghi di vendita, sia pressoché assente” (Torino Food Metrics Report 2023).

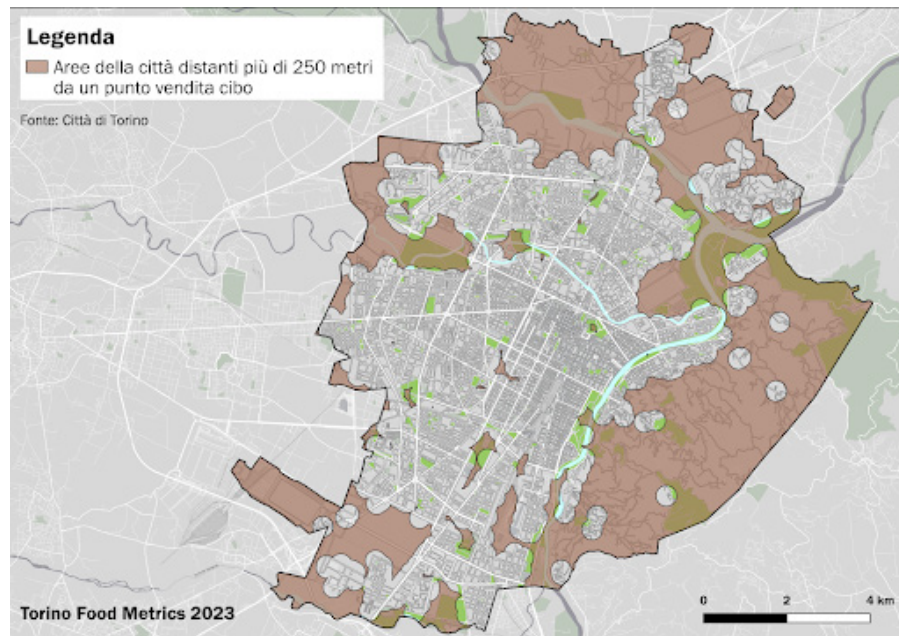


Figura 5 - Accesso fisico al cibo. Aree della città più distanti di 250 metri in linea d'aria da un punto vendita di prodotti alimentari (elaborazione su dati Città di Torino, 2022)

A ciò si aggiunge l'esito suggerito dalle mappe di seguito, ovvero che la città non è caratterizzata dal cosiddetto fenomeno della rarefazione alimen-

tare, poiché, ad esempio, i mercati rionali in cui è presente almeno una postazione dedicata alla vendita di prodotti alimentari e la localizzazione di luoghi di vendita medi e grandi sono adeguatamente distribuiti nella geografia della città.

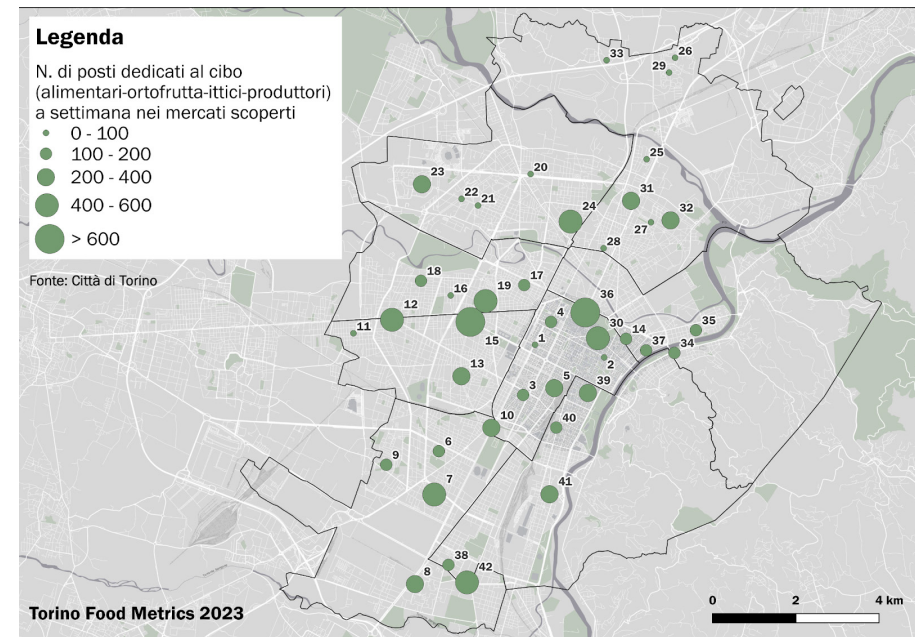


Figura 6 - Posteggi settimanali dedicati al cibo nei mercati scoperti (Fonte Città di Torino - annuario statistico)

Tale esito è suggerito anche dalla distribuzione degli altri luoghi di vendita dei prodotti alimentari, quali negozi al dettaglio e supermercati. In particolare, la mappa di seguito rappresenta la localizzazione di grandi e medie superfici di vendita.

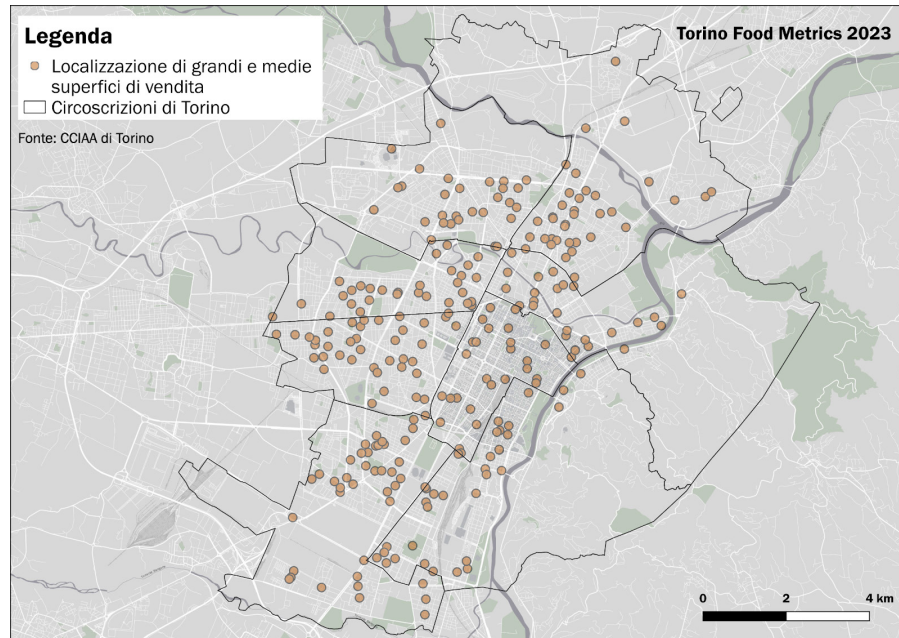


Figura 7 - Localizzazione delle grandi e medie superfici di vendita (Fonte CCIAA di Torino)

Tuttavia, a Torino, come in molte aree urbane, i punti di vendita alimentari sono distribuiti concentricamente, come mostrato nella mappa di seguito: se nei quartieri centrali ogni negozio di alimentari, in media, serve meno di 100 abitanti, come ad esempio nelle zone Centro e Aurora, nei quartieri periferici e meno popolati, come Mirafiori, l'offerta alimentare diventa sempre più rarefatta, poiché ogni punto vendita serve più di 300 residenti. È importante sottolineare che una parte significativa dell'area di Mirafiori è occupata dalla ex fabbrica FIAT, ora FCA Italy, e pochissime persone vivono nelle vicinanze. Anche se alcune aree possono suggerire la presenza di urban sprawl, che comporta un accesso limitato a posti di lavoro e a servizi essenziali all'interno della città (Hamidi 2019), come ad esempio i punti vendita di alimentari, questi quartieri non presentano le

tipiche caratteristiche dei cosiddetti deserti alimentari: considerando la mappa 1, infatti, le uniche aree della città distanti più di 250 metri da un punto vendita di alimentari (quelle colorate in rosso), sono circoscritte principalmente a territori non popolati, come parchi, altre aree verdi e la ex fabbrica automobilistica FIAT.

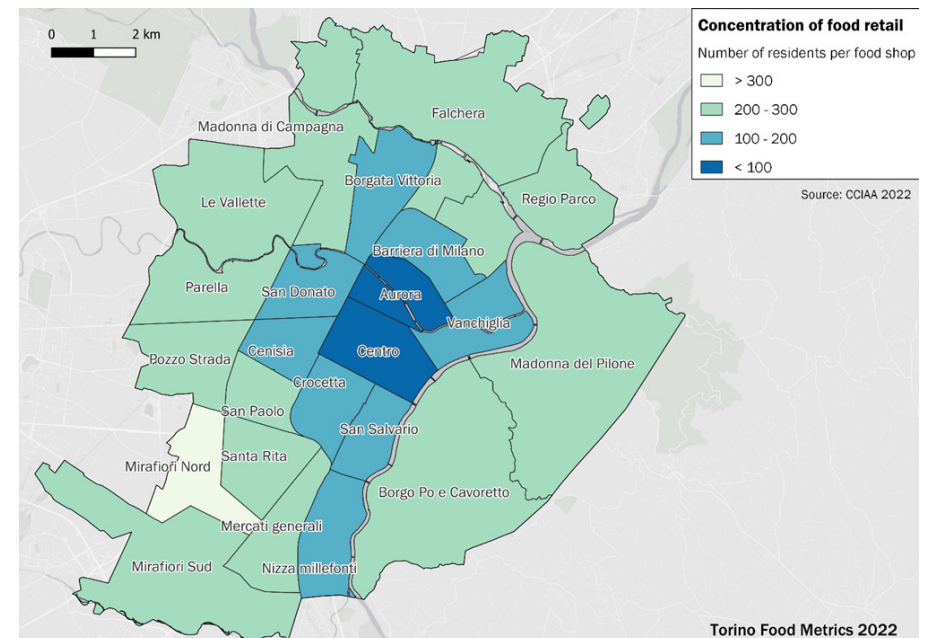


Figura 8 - Densità dei negozi al dettaglio di alimentari per quartiere in base al numero di abitanti (Fonte: CCIAA 2022)

La mancanza di accesso fisico al cibo a Torino, quindi, non pare caratterizzare la città, nonostante l'offerta di specifici prodotti alimentari (bio, km0, locale, vegan, per citarne alcuni) segua spesso una distribuzione estremamente disuguale.

Nel caso romano, come si legge nel Rapporto dell'Atlante del Cibo di Roma (2022), la mappatura delle disuguaglianze nell'accesso economico a cibo salutare mostra che le zone più a rischio sono quelle dove i redditi non coprono i costi di una dieta equilibrata. In particolare, alcune aree hanno un reddito superiore del 21% rispetto al necessario per una dieta sana. Al contrario, ci sono zone critiche dove i residenti dovrebbero guadagnare il 115% in più per permettersi cibo di qualità.

Nella Città Metropolitana di Roma Capitale (CMRC), quasi tutti i Comuni hanno un indice di accessibilità molto basso, con quattro aree critiche: Poli, Capranica Prenestina, Percile e Vallepietra. A Roma, le zone critiche corrispondono ai Municipi V, VI e VII, mentre un livello di accessibilità alta si riscontra solo nei Municipi I, VIII, XII e XV. Il Municipio II è l'unico con accessibilità molto alta. Inoltre, la mappa rivela che la facilità di accesso varia a seconda del tipo di negozio. Mantenendo costante la dieta, si osserva che i Discount offrono prodotti di qualità migliore, mentre i negozi BIO specializzati mostrano un calo significativo nella qualità dei prodotti offerti.

Inoltre, “analizzando l'indice di accessibilità sulla base dei canali distributivi, notiamo che il canale “discount” consente di avere un accesso più sicuro a una dieta sana e sostenibile, contrariamente, una spesa caratterizzata da prodotti “Label GDO” e “Marca GDO”, presentando un costo medio mensile superiore, pongono maggiori ostacoli. Nonostante il canale di vendita “discount” sia caratterizzato da un'alta accessibilità economica, e quindi un costo medio mensile basso per l'approvvigionamento alimentare, se comparato agli altri due canali di vendita, persistono delle aree in cui l'accessibilità economica è molto bassa, in particolare nei Municipi: V, VI e VII. Inoltre, le mappe relative a “Label GDO” e a “Marca GDO” mostrano gli stessi Comuni (Capranica Prenestina e Vallepietra) e gli stessi Municipi (V, VI, VII) con un indice di accessibilità molto basso: gli abitanti dovrebbero avere un reddito superiore tra il +45% e il +115% per potersi permettere una dieta sana e green” (Atlante del Cibo di Roma, 2022).

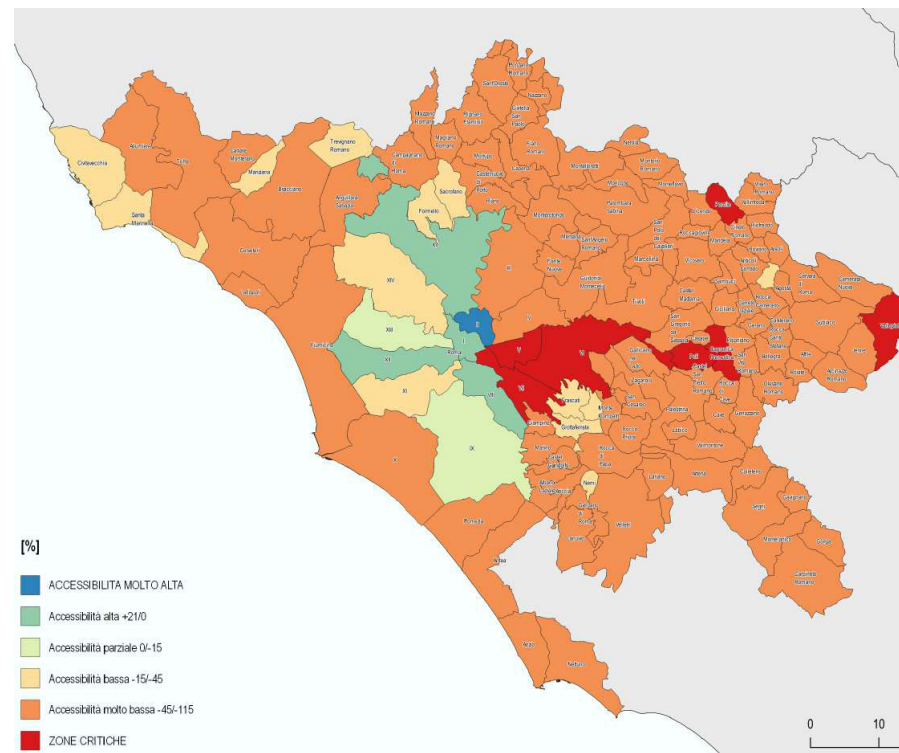


Figura 9 - Indice di Accessibilità: Valore Medio. Fonte: Elaborazione CURSA

Biografie



Veronica Allegretti - Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università di Torino collabora con il progetto Atlante del Cibo dell'Università di Torino. È attualmente parte del coordinamento operativo del progetto di ricerca PRIN "Emplacing Food. Narratives, policies and spaces in Italy. Rethinking the territorial dimensions of food, in the challenges of justice, sustainability, cultural identity and local development.



Amerigo Alberto Ambrosi - Dottorando di ricerca in urbanistica presso l'Università IUAV di Venezia. Il suo lavoro è rivolto ai paesaggi della pianura costiera compromesse da cambiamenti climatici e consumo di suolo sia urbano che agricolo. La sua attenzione, infatti, è rivolta a quelle specie convenzionalmente relegate ad ambiti monoculturali, intensivi ed estensivi come il grano. Nel fare questo, si interessa della gestione di fallow land come occasioni alternative e condivise per la



Eva Alessi - Biologa, da 19 anni lavora per il WWF Italia nei campi scientifico, divulgativo, didattico e progettuale delle strategie e soluzioni di sostenibilità dei sistemi alimentari e delle diete, nonché della trasformazione dei mercati delle commodity. Autrice di numerosi report, documenti tecnici, articoli su riviste scientifiche e divulgative. Spoke person presso convegni e workshop, radio e Tv nazionali.



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.



Giaime Berti - Ricercatore e consulente. È ricercatore affiliato presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, insegna "Pianificazione dello sviluppo locale e sistemi alimentari sostenibili" e "Sistemi territoriali e sviluppo locale" presso Università degli Studi di Milano, e collabora con l'Università di Torino e di Pisa. Coordina il Gruppo di Lavoro "Sistemi e Politiche Locali del Cibo" del Tavolo Nazionale sui Sistemi Alimentari del Ministero degli Esteri (MAECI) ed è Chair della Resilient Local Food Supply Chains Alliance del Food System Summit delle Nazioni Unite. Partecipa al Comitato Scientifico della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo. Ha vinto i Social Innovation Prize 2020 della Commissione europea nell'ambito 3rd Annual Citizen Engagement and Deliberative Democracy Festival con il progetto che ha portato alla costruzione della Strategia Alimentare di Livorno, dove è presidente del Consiglio del Cibo.



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".



Andrea Calori - Dottore di ricerca in Pianificazione territoriale, urbana e ambientale ha insegnato presso il Politecnico di Milano. È co-fondatore della Rete italiana delle Economie Solidali, Presidente di Urgenci e di Està -Economia e Sostenibilità, centro studi indipendente e non profit. È responsabile scientifico delle ricerche a supporto della Food Policy di Milano, e del MUFPP.



Giulia Canilli - Funzionaria presso il Comune di Padova, si occupa di progetti europei in campo ambientale, con particolare attenzione alla mitigazione e all'adattamento del territorio comunale. In connessione con il tema dell'impatto ambientale e delle emissioni climalteranti legate alla filiera alimentare, è la referente per il Settore Ambiente e Territorio dello sviluppo delle politiche del cibo a Padova.



Cristina Catalanotti - Urbanista e pianificatrice territoriale, attualmente assegnista di ricerca post-doc presso l'Università IUAV di Venezia. Il suo principale campo di ricerca e azione sono gli strumenti non tradizionali per la partecipazione di cittadine e cittadini alla trasformazione dei territori contemporanei e per la co-produzione di conoscenze situate. Nel suo lavoro osserva criticamente l'utilizzo, sempre maggiore, di strumenti ibridi, sviluppati all'intersezione di diverse forme di sapere per affrontare le criticità socio-ecologiche del mondo contemporaneo; da alcuni anni, questa ricerca si sviluppa intorno ai temi del cibo e ai sistemi alimentari.



Amina Chouairi - Ricercatrice italo-marocchina e dottoranda in Urbanistica presso l'Università IUAV di Venezia. Ha conseguito un Master of Science con lode in Architettura del Paesaggio (Delft University of Technology) e una laurea in Architettura (Politecnico di Milano). Prima di intraprendere la carriera dottorale, Amina ha collaborato con diversi studi di progettazione paesaggistica e urbana come Arup, Vogt Paysage et Urbanisme e Openfabric.



Mauro Conti - Consulente su agricoltura familiare presso la FAO, ha avuto l'incarico di assegnista di ricerca post-dottorato presso l'Università della Calabria e l'Università del Molise. È stato coordinatore globale del Segretariato del Comitato internazionale di pianificazione per la sovranità alimentare e ha ricoperto il ruolo di presidente e responsabile delle politiche del Centro Internazionale Crocevia.



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.



Marta De Marchi - Ricercatrice in urbanistica presso l'Università Luav di Venezia, è titolare di corsi in progettazione e pianificazione urbanistica. Da tempo si interessa alla lettura e rappresentazione critica del territorio, con particolare attenzione ai sistemi territoriali agroalimentari, alla transizione socio-ecologica e al metabolismo urbano. Ha maturato esperienza di ricerca-azione nell'ambito di processi partecipativi e di adattamento al cambiamento climatico. Da alcuni anni sta lavorando su contesti di particolare fragilità ambientale, quali la Laguna di Venezia e le aree umide costiere dell'Adriatico.



Erica de Rysky - PhD in Ecologia e gestione sostenibile delle risorse naturali. Lavora per il WWF Italia sui temi di inquinamento, economia circolare e sostenibilità ambientale, con particolare riferimento ai sistemi alimentari, plastiche e sostanze chimiche per la creazione di contenuti scientifici e divulgativi, per i progetti finanziati, partnership con le aziende.



Mimmo Decaro - Svolge attività di progettazione, coordinamento e valutazione di attività formative, rivolte a dipendenti della Pubblica Amministrazione, sui temi territoriali e ambientali presso Formez PA. Si occupa di azioni di costruzione di framework di competenze per la transizione ecologica, e l'innovazione nella PA al fine di realizzare percorsi formativi per il rafforzamento amministrativo degli enti pubblici.



Catherine Dezio - Architetto, PhD con Lode in Ambiente e Paesaggio, oggi Ricercatore t.d.B in Pianificazione Urbanistica presso il TESAF dell'Università di Padova. Dal 2012 svolge attività di ricerca sui sistemi agroambientali. Dal 2023 è Vice-Presidente del corso di laurea in Pianificazione e Gestione del Territorio e del Verde e Membro del collegio di Dottorato LERH dell'Università di Padova.



Gabriella D'Amico - Economista e ricercatrice, impegnata su progetti di economia sociale e solidale, lavora in Tim ed è partner di enti del terzo settore ed enti locali, per lo sviluppo sostenibile e l'innovazione sociale.



Sara Favargiotti - professoressa associata in architettura del paesaggio presso il DICAM, Università di Trento. Il suo campo di ricerca indaga le molteplici identità del paesaggio interrogandosi sulle sfide della contemporaneità attraverso ricerche applicate a diverse scale. Dal 2018 è membro del Consiglio Direttivo di IASLA. Coordina il progetto europeo Seeds4Future (EIT Food, 2024), il progetto Caritro Il Sistema dei Forti Trentini come patrimonio UNESCO (2022-2024) e il progetto Cariverona S-COOL (202-2027).



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.



Carmen Zuleta Ferrari - Specialista in pianificazione urbana e sistemi alimentari, ha conseguito un master in Architettura del Paesaggio presso il Politecnico di Milano e un master in Green Economy presso la Scuola di Economia della Bocconi. È esperta nel guidare processi decisionali partecipativi locali multi-stakeholder, proponendo il cibo come motore per uno sviluppo urbano sostenibile.



Francesca Forno - Professoressa associata di sociologia presso l'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.



Karl Kraehmer - Dottorato in Urban and Regional Development. Fa ricerca sulle spazialità della decrescita a diverse scale. È assegnista di ricerca al dipartimento CPS dell'Università di Torino e fa parte del Food Studies Lab. È inoltre co-presidente del Movimento per la Decrescita Felice e vicepresidente della Fondazione di Comunità Porta Palazzo.



Francesca La Rocca - Laureata in Scienze internazionali e diplomatiche con un master in pratiche, politiche e mercati alimentari. Si occupa di partecipazione e governance delle politiche locali e urbane delcibo. Per EStà cura in particolare gli aspetti legati all'interazione tra stakeholder e comunicazione



Giulia Lucertini - Pianificatrice del territorio, PhD e ricercatrice in Estimo Agrario all'Università Iuav di Venezia dove insegna "Politiche agroalimentari per lo spazio urbano e rurale", "Politiche e valutazione dell'ambiente" e "Circular City Studio". Partecipa al Gruppo "Cibo" nella Rete delle Università Sostenibili come referente dell'Ateneo. Negli ultimi anni la sua attività di ricerca si è orientata sui temi delle politiche agroalimentari del territorio, cambiamento climatico e agricoltura, economia circolare e sviluppo del territorio rurale.



Alessandra Marcon - Architetto e dottore di ricerca in urbanistica e aménagement du territoire. Attualmente è ricercatrice post-dottorato presso l'Università Iuav di Venezia e ricercatrice associata presso il laboratorio OCS dell'École d'Architecture de la Ville&Territoires de Paris-Est. Combinando ricerca e progetto, il suo lavoro si concentra sui territori ibridi urbano-rurali e i paesaggi produttivi, con particolare attenzione alle iniziative di transizione agroecologica e di agricoltura contadina.



Roman Malec - Consulente internazionale presso la FAO e contribuisce, tra l'altro, al Programma sui sistemi alimentari delle regioni urbane, attualmente in corso di attuazione ad Antananarivo, Kigali e Colombo. Roman ha conseguito un master in gestione integrata delle risorse idriche (IWRM) presso l'Università di Giordania e l'Università di Scienze Applicate di Colonia.



Luke Metelerkamp - Borsista post-dottorato presso l'Environmental Learning and Research Center della Rhodes University, ricercatore associato presso il CST e docente presso la School of Public Leadership della Stellenbosch University. La ricerca attuale di Luke si concentra sull'intersezione tra occupazione giovanile, sviluppo delle competenze e riforma del sistema alimentare. Ha contribuito a contratti di ricerca con Ernst & Young, WWF, GIZ, DIFID e Open Society Foundation.



Bianca Minotti - PhD in Sviluppo Sociale e Rurale, specializzata in sistemi di governance alimentare presso gli enti locali. Lavora presso l'associazione EStà - Economia e Sostenibilità e collabora con enti di ricerca accademica e indipendente su progetti legati a sistemi alimentari, alla transizione climatica di diversi settori economici e occupazionali, a sistemi amministrativi innovativi, all'economia circolare in Italia e all'estero.



Jia Ni - Specialista dei sistemi alimentari della FAO, del programma di sostegno ai sistemi alimentari delle regioni urbane e dell'Iniziativa Città Verdi. Ha lavorato presso l'Accademia cinese delle scienze agricole per la cooperazione internazionale, il partenariato pubblico-privato e il collegamento tra aree rurali e urbane. Il suo background riguarda il commercio elettronico, l'economia agricola e l'amministrazione pubblica.



Angelica Pianegonda - Dottoranda presso l'Università di Trento si occupa dell'integrazione dei Paesaggi del Cibo all'interno delle strategie di pianificazione urbana e territoriale. Ha collaborato in progetti nazionali ed europei (SATURN - EIT Climate-KIC, B4r - PRIN, HelpFood4.0 - EIT Food, Seeds4Future - EIT Food) ed è stata coordinatrice del progetto "Nutrire Trento #Fase2".



Davide Primucci - Agronomo, responsabile dell'Ufficio Agricoltura Urbana del Comune di Padova. È stato borsista di ricerca presso il Gruppo di Agroecologia della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e coordinatore operativo di un progetto partecipativo sull'agricoltura urbana gestito dall'Università di Firenze. In passato ha maturato diverse esperienze in aziende agricole biologiche e nell'ambito dell'agricoltura sociale attraverso la gestione di progetti di integrazione e reinserimento lavorativo di persone svantaggiate.



Guido Santini - coordinatore del programma "Sistemi alimentari nelle città" presso la FAO. È agronomo e ha conseguito un master in agricoltura tropicale e subtropicale. La sua esperienza nella cooperazione internazionale allo sviluppo comprende più di 20 anni all'interno del sistema delle Nazioni Unite e di istituti di ricerca in Europa, Africa sub-sahariana e Asia meridionale.



Chiara Spadaro - Dottoressa di ricerca in Geografia, è assegnista di ricerca all'Università di Udine. Nelle sue ricerche si occupa principalmente di paesaggi alimentari e relazioni interspecie in contesti anfibi. È anche giornalista ambientale e lavora nella comunicazione per il terzo settore e per gli enti locali. Il suo ultimo libro è L'arcipelago delle api. Microcosmi lagunari nell'era della crisi climatica (wetlands, 2022).



Tommaso Tonet - Borsista di ricerca presso l'Università di Torino con focus sui sistemi alimentari, dove collaboro con il progetto Atlante del Cibo. Midedico principalmente alla realizzazione del Rapporto Torino Food Metrics per gli anni 2022 e 2023. Sono già attivo nel settore agroalimentare attraverso la collaborazione con l'associazione Campi Aperti di Bologna, che organizza mercati contadini in città.



Isabella Trapani - Specialista di colture e sistemi alimentari presso l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), a supporto del Programma sui sistemi alimentari delle regioni urbane. Ha conseguito un master in Cambiamento climatico e sviluppo presso l'Università di Città del Capo, in Sudafrica.



Paolo Venezia - Antropologo. Consulente per la formulazione e valutazione di politiche pubbliche per la Commissione Europea. Lavora in America Latina in progetti di cooperazione e ha partecipato alla creazione della Scuola Itinerante di Agroecologia Kùme Mongen. Attualmente Coordina il Tavolo 6 del Consiglio del Cibo di Roma Capitale e cura attività di educazione alimentare e ambientale per Slow Food Roma.



Giulia Zantedeschi - Assegnista di ricerca presso il DICAM, Università di Trento. Lavora sui temi del paesaggio e delle tematiche legate al cibo nel paesaggio, in particolare con il progetto europeo Seeds4Future (EIT Food, 2024). Ha lavorato al progetto europeo HelpFood 4.0 (EIT Food, 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 2, Numero 2

Dicembre 2023

