ISSN 3034-834X

RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

Volume 2, Numero 1

Luglio 2023

RE|CIBO
Rivista della Rete Italiana 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 1
Luglio 2023

Menù

EDITORIALE

Editoriale Re|Cibo 3 7
la Redazione

ANTIPASTI

Un assaggio
Open Space Technology per le food policy: il caso di Vicenza 11
Andrea Calori, Francesca La Rocca, Chiara Pirovano e Giacomo Petitti

Cosa bolle in pentola
Drop City. Promozione di un modello di agricoltura urbana fuori suolo per lo sviluppo di un'economia sostenibile e inclusiva 15
Rita Cararo e Chiara Lusso

Quasi cotto
Toolkit for People 18
Bianca Minotti

PRIMI PIATTI

Verso una politica del cibo nella città di Padova. Note e riflessioni da una ricerca 23
Gianni Belloni e Chiara Spadaro

Il ruolo della società civile nella costruzione dal basso di politiche locali del cibo. L'esperienza di Punto al Cibo a Torino 42
Veronica Allegretti, Riccardo Bruno e Federica Propato

Il cibo come commons nella dimensione territoriale. Il ruolo delle Comunità del Cibo nel caso toscano 58
Elisa Butelli e David Fanfani

La Piana del Cibo di Lucca: una local food policy in fase di stallo 82
Massimo Rovai

Le politiche del cibo, tra l'urbano ed il locale. Un'analisi del discorso online 100
Carlo Genova

L'impatto dell'inflazione sull'accessibilità ad una dieta sana. Un'analisi a livello nazionale 115
Bianca Minotti, Davide Marino, Daniela Bernaschi e Francesca Felici

SECONDI PIATTI

Il VI incontro nazionale della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo: messaggi e prospettive 128
Giampiero Mazzocchi

Urbal: un metodo olistico per valutare collettivamente l'impatto delle innovazioni sociali sulla sostenibilità dei sistemi alimentari 140
Elodie Valette, Beatrice Intoppa, Olivier Lepiller, Giulia Bartezzaghi, Marlène Pérignon, Federico Caniato e Alison Blay-Palmer

Il podere delle parole 151
Luca Colombo

Il paesaggio della transumanza in Piemonte: un "patrimonio" che produce alimenti in modo sostenibile 156
Luca Battaglini

CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ

Cibo per l'anima
"A Research Agenda for Food Systems" 163
Recensione di Veronica Allegretti

Street Food
Per una cartografia delle politiche locali del cibo in Italia: le mappe di Re|Cibo 3 166
Egidio Dansero e Tommaso Tonet

BIOGRAFIE 170

Direttrice responsabile: Chiara Spadaro

Direttore scientifico: Davide Marino

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

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

Curatori delle sezioni:
ANTIPASTI: Luca Battisti, Federico Cuomo, Bianca Minotti
PRIMI PIATTI: Egidio Dansero, Giulia Giacchè, Isabella Giunta, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi
SECONDI PIATTI: Isabella Giunta, Giampiero Mazzocchi
CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ: Federico Cuomo, Chiara Spadaro, Alessia Toldo

Grafica di copertina: Margherita Brunori

Progetto grafico e impaginazione: Angelica Pianegonda, Tommaso Tonet

Stampa: luglio 2023

Re|Cibo è pubblicato dall'Università di Torino nella piattaforma Open Access Journals dell'Università di Torino:
http://www.ojs.unito.it/index.php/junco/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

Editoriale

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 7-9

Editoriale Re|Cibo 3

la Redazione

Il terzo numero della rivista Re|Cibo esce in un mondo alimentare in continua trasformazione.

Il 7 ottobre 2023 è scoppiata una nuova, drammatica guerra tra Israele e Palestina. Poco dopo, il World Food Programme (WFP) dell'ONU ha lanciato un allarme per la sicurezza alimentare nel conflitto israelo-palestinese,[1] in particolare nella Striscia di Gaza, dove si prevede un rapido esaurimento delle scorte di beni di prima necessità. Nel novembre 2023, il WFP ha denunciato la chiusura, per mancanza di carburante, dell'ultimo panificio che operava in collaborazione con l'agenzia ONU. "La carenza di carburante ha provocato un paralizzante arresto della produzione di pane in tutti i 130 panifici di Gaza", scriveva allora il WFP,[2] dichiarando l'avvenuto collasso delle catene di approvvigionamento alimentare nella Striscia.

Mentre questa tragica guerra, così come quella tra Russia e Ucraina, non accenna a placarsi, il 30 novembre 2023 è iniziata a Dubai, negli Emirati Arabi Uniti, la COP28, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici. Una conferenza che – con grande preoccupazione, per lo meno da parte della società civile, se non degli altri governi – è presieduta quest'anno dall'amministratore delegato della Abu Dhabi National Oil Company, l'azienda petrolifera statale, Sultan Ahmed Al Jaber.

In vista della COP28, una coalizione di oltre 80 realtà del sistema alimentare globale ha firmato una lettera aperta[3] per inserire la trasformazione del sistema alimentare nella Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici. La lettera chiede che i governi assumano una chiara posizione politica e che l'azione dei sistemi alimentari faccia parte dei Piani nazionali di adattamento, dei Contributi nazionali determinati e delle strategie a lungo termine. È stata la presidente di Slow Food, Barbara Nappini, a denunciare[4] proprio l'assenza di strategie alimentari adeguate in oltre il 70% dei piani climatici dei paesi coinvolti nella COP28, e a sottolineare come "solo le soluzioni che affrontano allo stesso tempo le sfide della sicurezza alimentare, del cambiamento climatico, della salute e della perdita di biodiversità e che includono una prospettiva di giustizia climatica dovrebbero essere presenti nei negoziati".

[1] Si veda: https://it.wfp.org/comunicati-stampa/allarme-del-wfp-la-sicurezza-alimentare-causa-del-conflitto-israele-palestina-e

[2] Si veda: https://it.wfp.org/comunicati-stampa/allarme-wfp-gaza-il-collasso-del-sistema-alimentare-si-espande-la-fame

[3] La lettera si può leggere qui: docs.google.com/document/d/1YQdbg4FSUYJUQC7HZxOpAht5gE4uqTOlYxiIlml0Eo0/edit

[4] Si veda l'articolo: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/slow_food/2023/11/30/cop28-slow-food-strategie-cibo-assenti-da-70-piani-climatici_f4dacd05-660c-4348-8f12-65ed21714975.html

Nel frattempo, durante i negoziati, 134 paesi della COP28 hanno firmato il 1° dicembre 2023 la "Leaders Declaration on Food Systems, Agriculture and Climate Action":[5] è la prima volta che i governi siglano un simile accordo internazionale per ridurre le emissioni di carbonio nel sistema alimentare globale,[6] ma bisognerà vigilare affinché gli impegni presi siano rispettati.

Anche la presidente del Consiglio italiano, Giorgia Meloni, ha dichiarato durante la COP28 che "è necessario dedicare risorse adeguate al nesso tra clima e sistemi alimentari. Questo – ha detto – è uno degli obiettivi del Fondo italiano per il clima da 4 miliardi di euro, di cui il 70% sarà destinato ai Paesi africani".[7] Meloni ha quindi rimesso sul piatto il recente dibattito nazionale sulla carne coltivata – tema controverso su cui speriamo di ospitare prossimamente un contributo –, cioè prodotta in laboratorio attraverso colture di cellule staminali animali: a metà novembre 2023, la Camera dei deputati ha infatti approvato in via definitiva, tra non poche proteste, il disegno di legge che ne vieta la produzione e la vendita.[8]

Nel frattempo, la "Global Alliance for the Future of Food" e Dalberg Advisors hanno pubblicato nuove analisi[9] secondo cui la produzione, il trasporto e l'immagazzinamento degli alimenti rappresentano almeno il 15% dei combustibili fossili utilizzati annualmente, causando almeno lo stesso numero di emissioni di tutti i paesi dell'Unione europea e della Russia messi insieme. È la prima volta che i ricercatori stimano l'uso globale di combustibili fossili lungo l'intera filiera alimentare, dal campo al piatto. E anche se tutti i governi rispettassero gli impegni assunti per il clima nel 2030, l'uso di combustibili fossili nel nostro sistema alimentare farebbe saltare gli impegni presi entro il 2037.
Recentemente, la FAO ha stimato gli enormi "costi nascosti" della produzione e consumo di alimenti, proponendo in alternativa la metodologia del *true cost accounting*,[10] in termini di salute e di impatti ambientali: l'equivalente di almeno 10mila miliardi di dollari all'anno. Una cifra che rappresenta quasi il 10% del Pil mondiale, secondo l'edizione 2023 del rapporto "The State of Food and Agriculture".[11] Il rapporto ha rilevato che almeno il 70% di tali costi sono dovuti a diete malsane, ad alto contenuto di alimenti ultra-processati, di grassi e di zuccheri, soprattutto nei paesi più ricchi. Un quinto dei costi totali, in

[5] Sul tema si veda la pagina: https://www.cop28.com/en/news/2023/12/COP28-UAE-Presidency-puts-food-systems-transformation
[6] Mentre scriviamo, l'elenco completo dei paesi firmatari non è ancora stato reso noto.
[7] L'intervento è disponibile: https://www.governo.it/it/articolo/cop28-lintervento-del-presidente-meloni-al-leaders-event-transforming-food-systems-face
[8] Il disegno di legge si trova qui: https://documenti.camera.it/leg19/pdl/pdf/leg.19.pdl.camera.1324.19PDL0046740.pdf

[9] Il report si trova sul sito futureoffood.org/insights/power-shift-why-we-need-to-wean-industrial-food-systems-off-fossil-fuels
[10] Al "true cost accounting" avevamo già dedicato un articolo nel numero 1/2022 di Re|Cibo. Si trova qui: ojs.unito.it/index.php/recibo/issue/view/598.
[11] La pubblicazione è disponibile sul sito fao.org/documents/card/en/c/cc7724en.

tutti i paesi, è invece legato alle emissioni di gas serra e di azoto, al cambiamento di destinazione d'uso dei terreni e all'uso dell'acqua.
In uno scenario globale tanto complesso anche dal punto di vista delle politiche alimentari, Slow Food ha nel frattempo annunciato – in sinergia con la Città di Torino e la Regione Piemonte – la prossima edizione della manifestazione "Terra Madre Salone del gusto", che si svolgerà a Torino, nel Parco Dora, dal 26 al 30 settembre 2024.[12] "Ritrovare una nuova alleanza tra gli esseri umani e la natura, basata sulla relazione e non sulla sopraffazione, a partire dal cibo, che rappresenta cultura, condivisione, piacere, ma che è anche l'elemento più potente che ci riconduce alla terra, al suolo, all'acqua", è l'appello pubblicato nell'annunciare l'incontro del prossimo anno.
In vista di Terra Madre 2024, gli organizzatori si propongono di organizzare insieme alle loro reti 10 mesi di eventi sul tema della manifestazione. Nel nostro piccolo, ci auguriamo che anche la rivista Re|Cibo – oltre alla già consolidata partecipazione attiva della Rete italiana politiche locali del cibo – possa contribuire ad animare quell'importante appuntamento dedicato alle culture e alle politiche del cibo.

Intanto, negli articoli principali ("primi" e "secondi piatti") del numero che avete – virtualmente almeno – tra le mani, ci occupiamo come di consueto di seguire gli sviluppi di alcune politiche del cibo cittadine: Vicenza, con l'uso dell'Open Space Technology; Padova, con una ricerca sullo spreco alimentare; Torino, con l'esperienza "dal basso" di "Punto al Cibo"; e la "Piana del cibo" di Lucca.
Restando in Toscana, scriviamo del ruolo delle Comunità del cibo in questa regione; e poi ancora: del paesaggio della transumanza in Piemonte; di come si parla in rete delle *food policies*; dell'impatto dell'inflazione nazionale sull'accessibilità a una dieta sana; del metodo Urbal (acronimo di "Urban Driven Sustainable Food System Innovations") per la valutazione collettiva degli impatti delle innovazioni sociali sui sistemi alimentari; del linguaggio usato – e abusato – nei discorsi sul cibo.
E, oltre alle rubriche, trovate anche il report dei tavoli di lavoro dell'incontro nazionale della Rete politiche locali del cibo, svolto a Roma nel gennaio 2023. È l'occasione per invitarvi a partecipare al prossimo incontro nazionale, che si svolgerà a Bari il 25 e 26 gennaio 2024.

[12] Il sito della manifestazione è https://2024.terramadresalonedelgusto.com/

Antipasti

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Un assaggio

Open Space Technology per le *food policy*: il caso di Vicenza

Vol. 2 (2023) n.1: 11-14

di Andrea Calori, Francesca La Rocca, Chiara Pirovano e Giacomo Petitti

Nell'ambito delle politiche alimentari locali, l'interazione tra gli attori del territorio e l'amministrazione pubblica è uno dei temi più complessi e allo stesso tempo innovativi ed importanti. Quando si lavora alla creazione di un sistema alimentare più inclusivo, sano per la salute umana e quella dell'ambiente, e più giusto per produttori e lavoratori, risulta essenziale sviluppare delle politiche che non solo parlino a tutto il sistema alimentare ma coinvolgano anche gli attori chiave di ogni parte delle filiere che lo compongono. Per questo motivo, il ruolo di facilitatori di questi processi di partecipazione è in continua crescita e alla ricerca di metodologie appropriate e coerenti ai territori di riferimento.

EStà – Economia e Sostenibilità – è un'associazione culturale nata nel 2012 che opera a livello locale e internazionale come centro indipendente e non profit di ricerca, formazione e consulenza, ponendosi come ponte tra la conoscenza scientifica, le politiche (pubbliche e private) e la cittadinanza attiva, promuovendo l'innovazione nei sistemi ambientali, socioeconomici e culturali. L'approccio alla ricerca e alla consulenza di EStà è da sempre caratterizzato dalla scelta di porre i bisogni effettivi dei decisori (politici in primis) come criterio di orientamento. La ricerca-azione che l'associazione produce per le istituzioni è infatti sempre rivolta al mondo delle policy, in forme che non solo trovano risposte a domande di indagine, ma aiutano a ridirezionare le domande politiche. La consulenza di EStà per lo sviluppo di politiche trasversali legate ai temi della sostenibilità - tra gli esempi, i Comuni di Milano, Torino e Cremona - parte dallo studio di dati ed evidenze ed è sempre orientata all'accompagnamento verso:

- l'individuazione delle necessità locali e territoriali relativamente ad un determinato argomento;
- la formazione dell'istituzione rispetto a politiche integrate, governance collaborative e temi legati alla sostenibilità;
- l'accompagnamento allo sviluppo di politiche che facilitino la collaborazione tra dipartimenti/settori dell'ente pubblico e i soggetti del territorio, favorendo il dialogo multiattoriale.

La facilitazione di processi partecipativi che diano voce agli attori del settore alimentare e li rendano partecipi dei processi di policy-making è quindi uno dei tanti ambiti che EStà porta avanti in diversi luoghi del mondo.

Nel caso di Vicenza, nelle giornate di sabato 14 e domenica 15 aprile, EStà ha sperimentato una serie di attività finalizzate a strutturare l'interazione tra il Comune e attori sociali ed economici attivi su

tematiche inerenti al sistema alimentare della città di Vicenza e del suo contesto, all'interno del progetto H2020 Cities2030. Questo progetto ha l'obiettivo di aiutare le città e le regioni coinvolte – rappresentate da 41 partner in 20 paesi - a implementare "city-region food systems" sostenibili tramite processi multiattoriali e multidisciplinari.

In questo ambito, EStà ha impostato un lavoro di interazione tra attori del territorio vicentino con l'obiettivo di definire un quadro di azioni e di politiche che gli attori della città, nel loro complesso, possono attivare e realizzare all'interno di un quadro generale ordinato, facilitato e promosso dal Comune. Il cuore delle attività si è articolato in due giornate di discussione pubblica strutturata e facilitata, nell'ambito delle quali gli attori della città convocati hanno potuto conoscere e confrontare diverse idee e modalità di azione finalizzate alla maggiore sostenibilità del sistema alimentare urbano. Questa attività ha avuto come obiettivo principale la raccolta, l'esplicitazione e la valorizzazione della creatività e la capacità di fare degli attori della città, mettendola in rapporto più efficace alle attività del Comune. Questo è servito ad aumentare l'ownership da parte di tutti gli attori coinvolti, facilitando la definizione di un quadro condiviso di azioni sul sistema alimentare e la successiva creazione di coalizioni progettuali.

EStà lavora da molti anni su questi temi con diverse modalità di facilitazione. La novità, metodologicamente interessante del caso di Vicenza, è stato l'utilizzo della metodologia chiamata Open Space Technology (OST).
L'Open Space Technology è una metodologia partecipativa ideata da Harrison Owen, molto usata nei paesi anglofoni per facilitare la consultazione pubblica di gruppi grandi (da 20 fino a 500 persone in eventi di più giorni) ed eterogenei intorno a temi complessi. Il vero punto di forza della metodologia OST è la sua capacità di stimolare la creatività e l'auto organizzazione dei partecipanti, che vengono chiamati a co-creare l'agenda di lavoro in base alle loro stesse priorità. Questo ribaltamento rispetto ad altri metodi di facilitazione, che si basa sul fatto che si discute solo ciò che viene ritenuto importante dalle persone presenti, genera impegno, innovazione e determinazione e rende sorprendentemente produttive le sessioni di lavoro. L'OST è un'ottima metodologia per facilitare i processi partecipativi multistakeholder, in particolare nella fase di emersione e raccolta delle istanze, perché:

- permette di raccogliere in modo libero e creativo i contributi dei partecipanti;
- aumenta la ownership del processo da parte degli attori coinvolti;
- favorisce il confronto tra posizioni diverse;
- permette in un solo evento di informare, consultare e coinvolgere direttamente i partecipanti nel processo.

Per funzionare, un OST ha bisogno di pochissime cose, ma essenziali alla buona riuscita della discussione. La prima (e più importante) è che ci sia un tema appassionante da esplorare insieme, dopo un'introduzione al tema a cura dei facilitatori. Per questo motivo nell'ambito di Vicenza, è stato importante che il tema scelto fosse adeguatamente connesso alle azioni già corso nell'ambito di Cities2030 e, più in generale alle attività

del Comune. La metodologia utilizzata si basa sulla valorizzazione della libertà e responsabilità dei partecipanti, che possono essere concretamente stimolate solo in presenza di un argomento di discussione interessante, sul quale non tutto è stato deciso e dove il contributo di tutti conta.

I 50 partecipanti alle due giornate di lavoro hanno dunque avuto la possibilità non solo di scegliere i temi di discussione ma anche come trattare questi temi. Durante la giornata di sabato, la plenaria si è dunque divisa in 8 gruppi di lavoro:

- Educazione alimentare: mettere insieme il sapere con il fare
- Un parco agricolo per Vicenza
- Polo Unico Provinciale di Recupero Eccedenze
- Esser Solidale
- City Lab per la Food Policy di Vicenza
- Seeds Bomb: promuovere l'aumento della biodiversità
- Sostenibilità della ristorazione collettiva
- Disco Soup Vicenza

All'interno di questi gruppi di lavoro sono state raccolte proposte di sviluppo di questi temi da parte dei diversi attori presenti ai tavoli tematici. Durante la giornata di domenica, poi, le 8 proposte discusse il sabato precedente sono state presentate e votate collettivamente in base all'interesse dei partecipanti nell'approfondire tali proposte. Tramite il conteggio della votazione, sono stati selezionati poi 4 gruppi di lavoro per l'approfondimento. Le 4 proposte che hanno fatto registrare meno votazioni sono state in alcuni casi riprese nell'ambito dei 4 gruppi di lavoro.

Figura 1 – Open Space Technology: plenaria. Vicenza, aprile 2023

Figura 2 – Open Space Technology: tavoli di partecipazione. Vicenza, aprile 2023

La fondamentale innovazione applicata a questa consultazione pubblica è proprio l'utilizzo di una metodologia che si basa sull'idea di trasformare le chiacchere informali post conferenze nella conversazione principale della consultazione stessa. È nata infatti così questa metodologia, quando il creatore Harrison Owen si è accorto che durante le conferenze, i temi più interessanti e meglio accolti dai partecipanti, erano quelli che si discutevano in pausa caffè e non nelle plenarie o nei lavori di gruppo organizzati. L'unica regola di questa metodologia è infatti la "legge dei due piedi" per la quale se un partecipante si accorge che non sta né imparando né contribuendo alle attività, è invitato ad alzarsi e spostarsi in un luogo in cui puoi essere più produttivo.

Questa metodologia innovativa risulta particolarmente calzante per il tema delle politiche alimentari e il caso di Vicenza ne è la riprova. Su un tema così complesso, multidisciplinare, che accoglie soggetti con background ed interessi molto diversi, riuscire a trovare dei punti di sintesi che possano diventare spunto concreto per le amministrazioni locali è molto complesso e spesso faticoso. L'OST condotta da esperti di facilitazione può essere una metodologia vincente poiché nel raccogliere temi e proposte, stimola la creatività e l'ingaggio di chi partecipa.

Bibliografia

Cities2030 website (2023), available at: https://cities2030.eu/

Owen, H. (2008). Open space technology: A user's guide. Berrett-Koehler Publishers.

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

BY NC SA

Cosa bolle in pentola

Drop City. Promozione di un modello di agricoltura urbana fuori suolo per lo sviluppo di un'economia sostenibile e inclusiva

Vol. 2 (2023) n.1: 15-17

di Rita Cararo e Chiara Lusso

Il progetto *Drop City*, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 e in particolare con l'Obiettivo 2 "sconfiggere la fame", intende analizzare il modello dell'agricoltura urbana fuori suolo inserendolo all'interno del dibattito attuale circa l'aumento della popolazione mondiale e i forti processi di urbanizzazione. Tale necessità sorge in seguito ad alcune analisi circa il rilevato rischio di aumento dell'insicurezza alimentare soprattutto nelle aree periferiche delle grandi metropoli in via di sviluppo. Il rischio di una crisi alimentare è incrementato, inoltre, dagli effetti del cambiamento climatico: nel report dall'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) *Climate Change 2022: Impacts, Adaptation and Vulnerability*[13] si osserva come siccità, inondazioni e ondate di calore marine contribuiscono a una ridotta disponibilità di cibo e all'aumento dei prezzi degli alimenti, minacciando la sicurezza alimentare di milioni di persone, soprattutto nei paesi più vulnerabili.

In risposta a queste considerazioni, *Drop City* si prefigge di indagare le potenzialità dell'agricoltura urbana fuori suolo nel limitare il consumo di risorse ambientali, contrastare gli effetti del cambiamento climatico e garantire l'accesso al cibo. Inoltre, producendo vicino ai luoghi in cui si consuma e recuperando aree urbane in disuso o compromesse dal punto di vista della produzione agricola, il progetto intende studiare la pratica dell'agricoltura fuori suolo come possibile alternativa a modelli agricoli che hanno un forte impatto sulla perdita di biodiversità e sul consumo di risorse idriche e di suolo (figura 1).

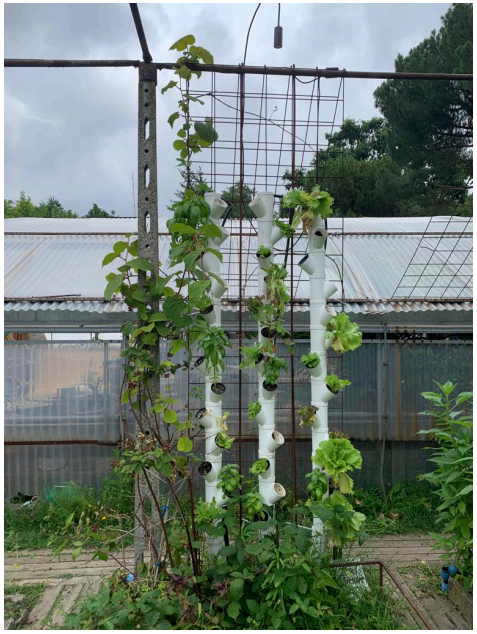

Figura 1 – Impianto di acquaponica presso le Serre dei Giardini del centro culturale di Kilowatt. Fonte: immagine personale di Kallipolis Aps.

[13] https://report.ipcc.ch/ar6/wg2/IPCC_AR6_WGII_FullReport.pdf

Il progetto si compone, così, di due azioni principali:

- una parte di ricerca finalizzata alla raccolta di buone pratiche in Italia e all'estero che hanno visto il coinvolgimento delle comunità locali;
- l'avvio di un impianto di acquaponica nel quartiere di Falchera a Torino.

Per quanto riguarda la prima azione, il team di Kallipolis ha avviato un'attività di coinvolgimento di *stakeholder*[14] suddivisi in imprenditori, ricercatori, *policy makers* e attori che stanno sperimentando questa pratica in chiave comunitaria. Ogni soggetto individuato è stato intervistato sul tema dell'agricoltura fuori suolo e in merito all'attività che svolge; in ogni intervista sono emersi i pro e i contro di tale pratica e i diversi punti di vista in merito alla possibilità di introdurla nel tessuto urbano in chiave rigenerativa convertendo, ad esempio, i tetti di edifici commerciali, suoli impermeabili o non adatti all'agricoltura. Allo stato attuale, possiamo fare una prima sintesi di alcuni temi ricorrenti emersi, in termini di vantaggi e svantaggi legati all'agricoltura fuori suolo.
Tra i principali vantaggi emergono:

1. la resa ampiamente superiore rispetto all'agricoltura tradizionale: grazie alla possibilità di avere una produzione permanente, l'agricoltura *indoor* limita la perdita di produttività causata dai fenomeni meteorologici estremi e dei lunghi periodi di siccità;
2. il risparmio delle risorse: da un lato, l'idroponica, l'acquaponica e l'aeroponica permettono di ottenere un risparmio idrico consistente; dall'altro, le installazioni consentono di evitare il consumo di suolo, grazie ad impianti di coltivazione verticale installabili potenzialmente ovunque poiché indipendenti dalla qualità del terreno;
3. il sostegno alla biodiversità: essendo installabili in luoghi ad alta cementificazione e facilmente combinabili alle colture tradizionali, le installazioni possono arricchire la diversificazione biologica e/o preservare suolo fertile da un sistema di coltivazione intensiva.

Ciò nonostante, dalle interviste sono emersi anche alcuni svantaggi:

1. il vuoto normativo, che si traduce in mancata possibilità di certificare come "biologica" la frutta e verdura coltivate con l'agricoltura fuori suolo. In mancanza di una destinazione d'uso urbanistica specifica per questo tipo di produzione, l'inserimento di questi impianti prevede un iter burocratico lungo e complicato. Tale vuoto normativo ha come conseguenza un forte limite negli investimenti in questo settore;
2. i costi legati agli impianti fuori suolo sono elevati. Si tratta in particolare dei costi d'investimento iniziali e dei costi energetici che sono da sostenere per il funzionamento. Per quanto riguarda questi ultimi, possono essere in parte limitati con una progettazione *site specific* dell'impianto che si vuole costruire:

[14] Ad oggi sono stati intervistati dieci soggetti in tutta Italia (Torino, Bologna, Napoli) e sono stati visitati quattro impianti. Sono previste ulteriori interviste fino a fine settembre 2023.

progettare bene l'impianto, sfruttando al meglio le risorse disponibili (temperatura, esposizione solare, funzioni limitrofe) permette notevoli risparmi nei costi di gestione;

3. anche qualora si sfruttassero al massimo le risorse disponibili (esposizione solare, calore e raffreddamento naturale) e si compensasse con l'energia prodotta da fotovoltaico, gli impianti fuori suolo hanno un elevato impatto ambientale poiché si utilizzano sostanze spesso di origine minerale, per il nutrimento delle piante e, nel caso dell'acquaponica, dei pesci. Tuttavia, in quest'ultimo caso, si genera un impatto relativamente basso poiché la componente animale è nettamente inferiore alla produzione vegetale.

Nei prossimi mesi il team di Kallipolis proseguirà nell'attività di indagine e di restituzione delle interviste e delle buone pratiche con l'obiettivo di generare conoscenza tra l'opinione pubblica e i *policy maker* riguardo a questa pratica. Oltre a ciò, seguirà l'avvio dell'impianto di acquaponica presso Cascina Falchera[15] a Torino, gestito da un gruppo di volontari del territorio precedentemente formati. Tale impianto, come quello aeroponico presente sulla copertura dell'ostello Open011[16] e alla serra aeroponica presso l'I.I.S. Primo Levi a Torino, avrà la natura di laboratorio urbano aperto alla cittadinanza, volto alla sensibilizzazione per superare le eventuali diffidenze verso tecniche che sono molto distanti dall'immaginario romantico legato alla campagna e alla produzione del cibo. Seppur ancora in fase di affinamento, soluzioni come quella proposta dal laboratorio, entrando in sinergia con l'agricoltura tradizionale, potrebbero rispondere, almeno in parte, alla necessità di trovare nuove e più sostenibili modalità di produzione del cibo, preservando e arricchendo la biodiversità territoriale.

[15] Cascina Falchera è una struttura data in gestione al Consorzio Kairos da parte della Città di Torino: https://cascinafalchera.it/
[16] https://open011.it/

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Quasi cotto

Toolkit for People

Vol. 2 (2023) n.1: 18-21

di Bianca Minotti

Nel dibattito globale sul cambiamento climatico, si sono consolidate alcune idee e credenze predominanti. Un esempio è la diffusa convinzione che la transizione verso sistemi di produzione più ecocompatibili possa portare a una maggiore occupazione in vari settori. Un'altra concezione ampiamente diffusa riguarda il vantaggio economico delle filiere alimentari più corte rispetto a quelle più lunghe, riducendo al contempo gli impatti ambientali negativi. Queste idee sono state così frequentemente ripetute che sono diventate dei luoghi comuni, malgrado spesso la mancanza di dati locali scientificamente solidi a sostegno. In molti casi, tali dati sono assenti o non possono essere confrontati tra contesti geografici diversi. A volte, ciò può essere dovuto alla natura informale delle attività o alla mancanza di risorse o volontà per la raccolta sistematica dei dati. Tuttavia, continuare a basare le nostre ipotesi e iniziative su queste nozioni, prive di un solido fondamento empirico, ostacola la nostra capacità di comprendere quei fattori locali unici che contribuiscono alle questioni prima citate. Di conseguenza, affrontare in modo efficace le esigenze locali diventa una sfida ardua. Le soluzioni locali non possono ottenere successo se vengono costruite esclusivamente sulla base di narrazioni globali.
Quindi, come possiamo colmare il divario tra la narrativa globale sul clima e le circostanze specifiche delle aree locali? Come raccogliere dati nei territori, in particolare in quelli informali? Come effettuare analisi incrociate significative quando si tratta di argomenti che utilizzano unità di misura e parametri diversi?
L'Associazione milanese EStà - Economia e Sostenibilità sta svolgendo un ruolo fondamentale nell'affrontare questa lacuna creando e testando il "Toolkit for People", una forma di tecnologia civica che comprende tre strumenti:

- Un esercizio di mappatura partecipativa per identificare le risorse in loco.
- Un calcolatore che valuta gli impatti socio-ambientali ed economici noti, consentendo la costruzione di scenari per anticipare i potenziali vantaggi degli interventi pubblici e privati.
- Un processo di facilitazione basato sull'evidenza raccolta, progettato per promuovere la collaborazione tra le autorità locali e i vari attori del sistema alimentare.

Questo kit di strumenti si basa su un'ampia esperienza di supporto alle politiche pubbliche in materia di sostenibilità ed economia. La prima applicazione è avvenuta nel 2022 in un progetto a Elinkine, in Senegal, in collaborazione con Fondazione ACRA. In questa prima applicazione, il Toolkit è stato utilizzato per raccogliere informazioni sulla gestione dei

rifiuti alimentari attraverso una mappatura partecipativa. Ciò è avvenuto in un contesto in cui mancavano dati e documentazione ufficiali.
Lo scopo della sua applicazione è stato dunque duplice: analizzare il sistema locale di gestione dei rifiuti alimentari e incoraggiare un maggiore impegno nelle pratiche virtuose. Questo approccio ha riguardato tutti gli aspetti dei rifiuti alimentari, includendo i rifiuti organici e i materiali di imballaggio degli alimenti come carta, plastica e alluminio. L'obiettivo principale era quello di fornire alle istituzioni locali una panoramica completa dei fattori che influenzano l'economia circolare locale. Questo, a sua volta, aveva come obiettivo ultimo quello di supportare la formulazione di politiche sulla gestione dei rifiuti che potessero soddisfare le esigenze locali. In particolare, la narrazione dell'economia circolare di Elinkine ha posto un'enfasi significativa sulle questioni economiche e occupazionali. Di conseguenza, le soluzioni proposte dal toolkit sono state orientate ad aggiungere valore economico e occupazionale alle pratiche informali di economia circolare esistenti.
Per quanto la gestione dei rifiuti possa essere vista come un tema marginale all'interno del sistema alimentare, in contesti semi-rurali ed informali quali quelli dei villaggi africani, i legami tra gestione dei rifiuti e cibo è molto evidente. Infatti, non solo gran parte dei materiali presi in considerazione dal progetto diventano rifiuti nell'ambito del consumo alimentare - basti pensare all'alluminio delle bibite, alla plastica delle bottiglie e dei sacchetti d'acqua, o all'organico degli scarti alimentari - ma le pratiche di riciclo o riutilizzo di questi prodotti spesso avviene nel contesto del sistema alimentare. Le lattine di alluminio vengono riusate per fare pentole (oltre che marmitte per auto), le bottiglie di plastica spesso diventano contenitori per succhi e altri prodotti alimentari che occupano una grossa parte dell'economia informale locale. L'organico poi diventa mangime per gli animali allevati oppure compost per le produzioni agricole. Anche le pratiche meno virtuose hanno un impatto sul sistema alimentare: per esempio la pratica di abbandono o incenerimento dei rifiuti indifferenziati contamina terreni e falde acquifere che a loro volta hanno un impatto negativo su allevamento ed agricoltura. Per non parlare degli effetti negativi sulla salute di persone, animali e piante, che la metanizzazione spontanea che avviene nelle discariche abusive comporta.
La concettualizzazione e la progettazione del toolkit sono state guidate da EStà, che ha anche facilitato le interazioni con le autorità locali e analizzato i dati generati. La Fondazione ACRA, da sempre presente in Senegal, ha svolto invece un ruolo cruciale nel garantire la partecipazione pubblica al progetto pilota: ha coinvolto la scuola media locale per raccogliere i dati da analizzare e sviluppare lo scenario; ha fornito supporto per l'analisi del contesto e la formulazione delle domande di ricerca.
Il progetto ha prodotto quattro risultati chiave:

- Gli insegnanti e gli studenti della scuola primaria del villaggio di Elinkine hanno ricevuto una formazione e una sensibilizzazione sui temi dell'economia circolare e sulle conseguenze dei comportamenti individuali di spreco alimentare in termini di impatto socio-ambientale.

- Gli studenti hanno partecipato alla raccolta di dati quantitativi e qualitativi molto dettagliati relativi alla gestione dei rifiuti nel villaggio. Hanno utilizzato un'applicazione open-source per la raccolta dei dati con un'interfaccia user-friendly per smartphone e tablet, che funzionava *offline* ed era economicamente vantaggiosa.
- Sulla base dei dati raccolti, EStà ha creato scenari di impatto ambientale e socio-economico sulla gestione dei rifiuti nel villaggio. Questo approccio ha combinato la raccolta partecipativa dei dati con algoritmi di calcolo, consentendo una proiezione chiara e comprensibile dei benefici economici derivanti dal miglioramento della raccolta dei rifiuti. Inoltre, ha presentato vari scenari dettagliati per la potenziale riduzione di CO2.
- Le evidenze e le opportunità emergenti sono state condivise con le autorità e le istituzioni locali, con la facilitazione attiva fornita sia da EStà che da ACRA. ACRA ha svolto un ruolo fondamentale nella traduzione di queste informazioni nella lingua locale e il Toolkit ha offerto sia dati quantitativi che mappe geografiche per aiutare a visualizzare e migliorare la comprensione durante le discussioni pubbliche.

.

A partire dai primi risultati del progetto pilota, EStà ed ACRA hanno sviluppato una seconda fase volta ad accompagnare l'amministrazione pubblica più vicina ad Elinkine (Comune di Mlomp, Senegal) nello sviluppo di un Piano per la gestione dei rifiuti, micro finanziare progetti virtuosi di riciclo o riutilizzo di materiali chiave (quali plastica, alluminio e organico) e sensibilizzare la popolazione locale sui temi della gestione dei rifiuti tramite attori chiave del territorio quali le scuole, le associazioni e le autorità tradizionali. Questa seconda fase è iniziata a Settembre 2023 con un primo workshop di lancio presso le autorità locali del Comune di Mlomp e alcuni soggetti chiave, avvenuto ad Ottobre 2023.

L'evoluzione del Toolkit da strumento di studio partecipato a tecnologia civica in azione è un processo da tenere sott'occhio per quello che riguarda il mondo delle politiche alimentari in generale. Infatti, questo kit di strumenti può avere molte altre applicazioni in diverse aree di indagine e in contesti diversi, al fine di produrre uno scenario quantitativo degli effetti economici, occupazionali (o sociali più in generale) e ambientali di un intervento pubblico o privato.

Bibliografia

Minotti, La Rocca, Calori (2023). "Toolkit for People", empowering change through multi-dimensional solutions. In Urban Agriculture Magazine 39: Enabling Multiple Benefits of Urban Agriculture. Available at: https://ruaf.org/document/urban-agriculture-magazine-39-enabling-multiple-benefits-of-urban-agriculture/

Figura 1 – Lezione di sostenibilità ed economia circolare presso il CEM di Elinkine, Senegal

Figura 2 – EStà incontra il Sindaco e la Commissione Ambiente del Comune di Mlomp, Senegal

Primi piatti

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 23-41

Verso una politica del cibo nella città di Padova. Note e riflessioni da una ricerca

di Gianni Belloni e Chiara Spadaro

Tra l'inverno 2022 e la primavera 2023, in seguito a un protocollo d'intesa siglato tra il Comune e l'Università di Padova, si è svolta la ricerca intitolata "Azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo nel Comune di Padova". È così stata realizzata una prima mappatura dei soggetti che in città si occupano di politiche del cibo sostenibile; si è quantificata la capacità di contenimento dello spreco alimentare da parte di questi attori, e sono state identificate delle proposte concrete da rivolgere all'amministrazione sul tema. L'indagine sugli sprechi è stata poi estesa anche alla grande distribuzione. L'articolo racconta i risultati della ricerca, che pongono le basi per l'avvio di una politica alimentare, proprio mentre il Comune di Padova sta istituendo un gruppo di lavoro intersettoriale per la redazione di un Piano del cibo.

Between the winter of 2022 and the spring of 2023, following a memorandum of understanding signed between the City and the University of Padua, research entitled "Preliminary Actions to a Food Policy in the City of Padua" was carried out. Thus, an initial mapping of the actors involved in sustainable food policies in the city was carried out; the capacity of these actors to curb food waste was quantified, and concrete proposals to the administration on this issue were identified. The waste survey was then extended to include large retailers. The article recounts the results of the research, which lay the groundwork for the launch of a food policy, just as the City of Padua is establishing an intersectoral working group to draft a Food Plan.

Parole Chiave/keywords *Padova/Padua; Piano del cibo/food plan; spreco alimentare/food waste; società civile/civil society; Gdo/large-scale retailers*

1. Introduzione

Lo svolgimento della ricerca intitolata "Azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo nel Comune di Padova" si è reso possibile grazie a un protocollo d'intesa siglato tra il Comune e l'Università di Padova, in cui sono tracciati gli obiettivi del lavoro che ha preso avvio nel maggio 2022, per concludersi a marzo 2023. Tra questi, il primo è stato tracciare una mappatura dei "soggetti attivi nel territorio del Comune di Padova che si occupano di politiche del cibo sostenibile" – come si legge nel protocollo d'intesa –, e dare loro voce, identificando proposte concrete da rivolgere all'amministrazione cittadina sul tema. Un secondo obiettivo è stato la quantificazione "reale e potenziale" della "capacità di contenimento dello spreco" da parte degli stessi attori locali dell'economia solidale; infine, si

è deciso di estendere tale indagine conoscitiva sugli sprechi anche alla grande distribuzione patavina. Una varietà di obiettivi che, come vedremo, ha richiesto la pianificazione di una serie diversificata di azioni.

Il tema dello spreco alimentare come generatore dell'analisi delle azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo a Padova è stato identificato in particolare dall'amministrazione comunale. Rappresentava una delle possibili scelte poiché, come è stato osservato, l'assenza di una vera e propria codificazione amministrativa delle politiche alimentari urbane – a differenza di altre politiche locali, come i rifiuti o l'acqua – ha generato una moltitudine di pratiche su temi diversi, quali ad esempio l'accessibilità al cibo di qualità (Mazzocchi, 2020), la sensibilizzazione verso un'alimentazione sana (report del Tavolo Nazionale Sistemi Alimentari, 2023), il sostegno alla produzione agricola nel *continuum* urbano-rurale (Magarini *et al.*, 2017). Tra questi, il tema dello spreco si caratterizza come un problema di *policy* che riguarda differenti attori e livelli decisionali, e per cui le politiche locali possono intervenire seguendo le differenti fasi della filiera del cibo in cui questi sprechi si registrano (Righettini, 2019). D'altronde, attorno al tema dello spreco alimentare, come emerge ampiamente dal nostro lavoro, a Padova si è densificata in questi ultimi anni una moltitudine di pratiche sociali, ed è emersa una diffusa sensibilità che sarebbe bene mettere a frutto in termini di politiche integrate. Allo stesso tempo, tali pratiche e sensibilità spesso arricchiscono il significato di spreco alimentare in quanto sintomo di una più profonda insostenibilità dell'attuale sistema alimentare globale (Holt Giménez *et al.*, 2010; McKeon, 2015; Patel and Moore, 2018).

Aldilà del tema dello spreco, la ricerca ha rappresentato anche il primo tentativo organico di condividere con diversi attori territoriali e politici la necessità e la possibilità di una politica alimentare cittadina. Anche se diversi aspetti di una possibile *food policy* avevano già fatto irruzione nella discussione pubblica a Padova, come vedremo, l'idea di una visione olistica di una politica dedicata al cibo ha rappresentato una novità per molti dei soggetti interpellati. Potremmo dire che uno degli obiettivi impliciti della ricerca sia stato proprio quello di introdurre questo tema tra i diversi attori territoriali, e di promuovere una riflessione condivisa. Se, infatti, le politiche urbane del cibo sono ampiamente trattate dalla letteratura scientifica così come nelle pratiche della società civile (anche padovana), non sono ancora divenute, come già accennato, una materia istituzionale codificata e riconoscibile. Per introdurre il tema con gli attori con cui abbiamo interloquito e condiviso il percorso di ricerca, abbiamo proposto di pensare a una *food policy* cittadina quale occasione per sottrarre al mercato il monopolio nella regolazione del sistema di approvvigionamento del cibo, e per superare una visione della città come organismo scisso dai luoghi della produzione e deresponsabilizzato nei confronti degli equilibri ecosistemici. Il superamento di questa visione implica la riconsiderazione del cibo come tema politico urbano, così come l'energia, l'acqua o i trasporti (Dansero *et al.*, 2019; Dansero e Nicolarea, 2016). Non sempre però la

condivisione di questo orizzonte di significato ha coinciso con l'identificazione di una possibile strategia per il suo raggiungimento.
D'altronde, una caratteristica fondamentale e comune a molte esperienze di questo tipo è proprio il coinvolgimento della cittadinanza, sia nell'elaborazione delle strategie sia nella loro attuazione. Ed è in questa direzione che ci siamo mossi per immaginare, insieme ai nostri interlocutori, la creazione di un "forum" che possa configurarsi come un *Food Policy Council* (Deakin et al., 2016; Forno e Maurano, 2016): un tavolo di lavoro e discussione tra attivisti/e, produttrici e produttori, distributori e recuperanti coinvolti/e a vario titolo nella filiera agroalimentare locale. Obiettivo del forum sarebbe "mettere a sistema" le pratiche più sostenibili e rapportarsi con l'amministrazione cittadina per condividere e sostenere azioni riguardanti la salubrità del cibo, l'attenzione all'ambiente, l'educazione alimentare, il supporto all'economia locale connessa alle produzioni agroalimentari. D'altronde, il campo di costituzione delle politiche è tutto da pensare – non è predeterminato e definito nelle sue procedure –, e richiede una dose importante di immaginazione, anche istituzionale. La proposta è stata quella di mettere in luce la dimensione creativa della società civile, per introdurre innovazioni nella sfera istituzionale (Magatti, 2005; McKeon, 2021). Nel metterla in pratica, come vedremo, è emersa una differenza di linguaggi, culture e pratiche che richiede la messa a punto di un progetto inclusivo, e allo stesso tempo flessibile nelle modalità di coinvolgimento e attivazione, con un investimento importante in termini di energie e risorse.

2. Il contesto sociale

La ricerca si è svolta in un contesto sociale cittadino che ha visto emergere, in questi ultimi anni, alcuni temi ineludibili in relazione alla costruzione di una politica del cibo, e che hanno caratterizzato in parte anche il nostro lavoro. Sono elementi del dibattito pubblico padovano che hanno fatto sì che il cibo diventasse portatore e rivelatore di possibili politiche urbane. In particolare, nel presente contributo ci soffermiamo su due: l'emergere dell'agrosistema e la povertà alimentare.

2.1 L'agrosistema

In questi dieci anni l'agricoltura ha riconquistato un posto importante nel discorso pubblico a livello mondiale e anche nella città di Padova (Lies, 2022): diversi segnali sembrano testimoniarlo all'interno di un cambiamento complessivo nella percezione degli spazi in città. Un cambiamento nel modo diffuso di guardare agli spazi non edificati non più visti come spazi del "non ancora" – "edificato", "sviluppato", "valorizzato" –, ma come luogo nuovo, potenziale riserva di nuove funzioni – ricreative, creative, di produzione di cibo – e di nuove relazioni. Gli orti dentro la città consolidata, le *enclave* coltivati nelle frange periurbane, le campagne intermittenti in mezzo alle urbanizzazioni discontinue sono visti sempre meno come oggetti imbarazzanti o vuoti da riempire, e sempre più come preziose risorse di spazio da (ri)coltivare (Ferrario *et al.*, 2019). Questa trasformazione nelle

percezioni tende a indebolire ulteriormente la tradizionale partizione tra città e campagna, dove entrambe risultano avviluppate da un lato dall'avanzata dello *sprawl* e dall'invasione dell'edificato negli spazi dedicati alla coltivazione, e dall'altra dalla ricerca da parte dei cittadini di dimensioni agresti e di un riavvicinamento agli ambiti di produzione del cibo (Dansero *et al.*, 2017).

Fino a poco tempo fa, la condizione ibrida che osserviamo in tante parti del Veneto centrale, con una mescolanza estrema tra spazi urbanizzati (residenziali e produttivi) e spazi coltivati, è stata interpretata come disordine insediativo frutto di cattive, o assenti, politiche urbanistiche – una sorta di modernità non compiuta –; oggi, invece, possiamo scorgere tra le maglie di questa ibridità, in particolari condizioni, delle opportunità verso nuove vie dello sviluppo (Ferrario *et al.*, 2019). Si tratta, ad esempio, delle proposte degli Alternative Food Networks (AFNs), la vasta gamma di piccoli o grandi sistemi di approvvigionamento di cibo alternativi a quello agro-industriale che hanno messo al centro della loro azione il rapporto più stretto tra produttori e consumatori facilitato, tra le altre cose, dalla prossimità spaziale (Forno e Maurano, 2016). Realtà che, come vedremo, vedono un'importante affermazione a Padova. E se una delle condizioni per la loro affermazione è appunto la prossimità spaziale, il contesto veneto – caratterizzato dall'estrema mescolanza tra spazi urbanizzati e coltivati – sembra il luogo ideale dove farli fiorire. Ed è così che è proprio tra i territori apparentemente più inospitali per una riconversione ecologica, come la cementificata pianura veneta (Turri, 2000) potrebbero crearsi le condizioni per una riterritorializzazione del sistema del cibo attraverso nuove politiche attive di valorizzazione dello spazio coltivato e nuove forme di produzione agricola più sostenibili dal punto di vista economico, ecologico e della salute alimentare.

D'altronde, le politiche e le dinamiche riguardanti il cibo sono caratterizzate dalla multiscalarità; evidenti e decisivi sono, in questo senso, i condizionamenti di politiche, regolazioni ed economie esogene rispetto al contesto locale, e tra questi va annoverata l'impressionante diffusione negli ultimi anni dei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). A questo proposito, assume un'importanza simbolica ed immediatamente connessa alle politiche del cibo il conflitto innescato dal previsto insediamento, approvato in prima istanza dall'amministrazione patavina,[17] di un magazzino della GDO in un'area agricola prevista come Parco agro paesaggistico metropolitano dal Piano del Verde recentemente approvato dallo stesso Comune. In questo senso, sono ancora aperte diverse questioni che andranno affrontate per arrivare a una maggiore integrazione tra pratiche del cibo e politiche urbane, soprattutto in tema di gestione del territorio.

2.2 L'emergere della povertà alimentare

L'altro tema emerso dalla ricerca condotta è quello della povertà alimentare. Il *lockdown* dovuto alla pandemia da Covid-19, infatti, ha imposto la riconsiderazione delle modalità di funzionamento della macchina metabolica della città, l'automatismo dei canali di

[17] La pratica è la numero 2021/09958, nella variante al Piano degli Interventi del Comune di Padova.

approvvigionamento, ma ha anche reso visibile una fascia di popolazione che per motivazioni diverse – povertà economica, povertà di relazioni, mancanza di autonomia – ha difficoltà nell'accedere al cibo. Lo svelamento di questa situazione ha portato a una forte mobilitazione di gruppi – inizialmente coordinati dal Centro di Servizio per il volontariato (Csv) di Padova – che si sono attivati nella "recupera", cioè nella redistribuzione di cibo in eccedenza recuperato in particolare al Mercato AgroAlimentare di Padova (MAAP) e consegnato nei luoghi di maggiore concentrazione di popolazione fragile. In questo senso, l'attivismo nel contrasto alla povertà alimentare ha funzionato da lente rilevatrice di diseguaglianze sociali rimaste ancora nascoste in città, e nello stesso tempo ha segnalato la necessità di uno sforzo più complessivo nel monitorare il fenomeno e nel mettere a punto azioni continuative.

Sappiamo che la pratica di redistribuzione delle eccedenze, soprattutto in ambito anglosassone, ha incontrato importanti critiche legate alla loro caratterizzazione come soluzioni di emergenza, senza affrontare i nodi strutturali della povertà alimentare e anzi, in alcuni casi depoliticizzando, attraverso azioni caritatevoli, le profonde ingiustizie che attraversano le nostre società (Quaglia e Toldo, 2019). La nostra ricerca ha potuto registrare da parte degli operatori altre perplessità legate, ad esempio, allo stigma che colpisce le persone che accedono alla distribuzione di cibo eccedente le dinamiche di mercato. Dalle organizzazioni che a Padova affrontano quotidianamente il tema multidimensionale della povertà – come Caritas e Cucine Popolari –, è emersa una certa diffidenza nella pratica della redistribuzione del cibo di scarto come antidoto alla povertà alimentare. La pratica non è respinta del tutto, ma dagli operatori viene sottolineato come la redistribuzione debba essere accompagnata da dinamiche relazionali che assicurino dignità e sostegno alle persone fragili. Il tema riporta la necessità di trattare il cibo e la sua redistribuzione come "pre-testo" per riaffermare i legami sociali e riparare le ingiustizie pregresse, evitando scorciatoie ingegneristiche o di tipo logistico. Per altro, la questione dell'accesso al cibo, e in particolare al cibo di qualità, sta anche riguardando le reti del commercio alternativo alle prese con la contrazione di reddito da parte della classe media. Risulta così evidente come i risvolti sociali di una possibile *food policy* andranno affrontati con strumenti propri dell'intervento sociale, rifuggendo da meccanismi ingegneristici e meramente logistici.

3. Il contesto politico istituzionale

Anche dal punto di vista politico istituzionale sono da segnalare alcuni elementi emersi tra la fine del 2022 e la prima metà del 2023, potenzialmente utili per la configurazione di una politica del cibo organica. Tali aspetti hanno portato, proprio mentre concludiamo questo articolo, alla costituzione nell'estate 2023 di un gruppo di lavoro intersettoriale per "individuare le azioni da includere nel Piano del Cibo". Questo importante risultato si inserisce nella strategia del Piano d'azione per l'energia sostenibile e il clima (Paesc)[18] e del Climate City

[18] Si veda la pagina: https://padovanet.it/informazione/il-piano-dazione-lenergia-sostenibile-ed-il-clima-di-padova-paesc

Contract,[19] essendo Padova una delle 100 città europee – chiamate "100 Mission Cities" – impegnate nel raggiungere l'obiettivo di ridurre a zero le emissioni climalteranti entro il 2030. La realizzazione di una politica alimentare sembra quindi essere considerata nell'ottica del contrasto alla crisi climatica: nella comunicazione istituzionale dell'iniziativa è citato il dato dell'apporto del consumo di cibo nelle emissioni di gas serra all'interno delle città.

Ma c'è anche un altro tema che ha fatto capolino nel discorso istituzionale negli ultimi anni e che potrebbe connotare una possibile *food policy* patavina: l'agricoltura urbana. Annotiamo infatti come, sul piano amministrativo, si siano prese alcune importanti decisioni, come la creazione di una specifica delega alla "agricoltura urbana" nell'amministrazione 2017-2022, guidata dal Sindaco Sergio Giordani (scelta poi confermata anche dall'amministrazione successiva). Pensiamo anche alla predisposizione e approvazione nel 2022 di un Piano del Verde all'interno del quale è definito, attraverso l'identificazione di un piano *ad hoc*, lo sviluppo di un'agricoltura metropolitana multifunzionale, sostenibile e innovativa, che riconosce il ruolo dell'agricoltura urbana e periurbana come centrale nello sviluppo sostenibile del territorio, sia da un punto di vista urbanistico che economico. Un altro percorso ancora è quello dedicato alla realizzazione del Parco agro paesaggistico del Basso Isonzo, a sud-ovest della città, anche grazie alla spinta di una forte e costante mobilitazione popolare sulla tutela e valorizzazione dell'area.

4. Il percorso di ricerca

Come anticipato, la prima fase del percorso di ricerca, condotta da Gianni Belloni e avviata tra maggio e giugno 2022, ha riguardato la mappatura dei soggetti che a livello locale si occupano di cultura e politica del cibo, o che svolgono un'attività commerciale in qualità di soggetti dell'economia prossimità ed ecosolidale – storicamente molto vivaci a Padova.[20] Successivamente, c'è stata la somministrazione di un questionario e la raccolta e l'analisi dei dati emersi.

Sono state censite circa 50 realtà culturali e commerciali a cui, tra la fine di agosto e la fine di ottobre 2022, sono stati somministrati due questionari: uno per i soggetti commerciali (gruppo A), l'altro per i soggetti culturali (gruppo B). L'individuazione di tali attori si è rivelata abbastanza complessa, poiché in alcuni casi l'attività che svolgono è di tipo informale o, spesso, intrecciata ad altre attività non riguardanti direttamente il cibo.

Le esperienze mappate sono comunque estremamente variegate dal punto di vista del radicamento, della dimensione e della connotazione politica e culturale. Alcuni gruppi non profit hanno avviato l'attività di recupero e redistribuzione alimentare con il *lockdown* e la conseguente emergenza sociale, e hanno proseguito tali pratiche, seppur con minor

[19] Su questo documento il Comune ha stretto nel giugno 2023 un partenariato con l'Università di Padova. Si veda la pagina: https://www.unipd.it/news/protocollo-dintesa-comune-universit-padova-realizzazione-climate-city-contract

[20] Per degli accenni alla storia dell'attivismo ambientale in città si veda: AA. VV., *Libertà, qualità, bellezza della città. Il programma di governo dei Verdi per Padova*, 2004.

intensità. Altri soggetti contattati, sempre dell'ambito del Terzo Settore, hanno accumulato da diversi anni esperienza e professionalità nel settore del recupero e della distribuzione del cibo. Si tratta in entrambi i casi di soggetti dalla forte connotazione valoriale, sia di movimento sia di estrazione cattolica. Altri ancora, tra quelli a cui abbiamo inviato il questionario, sono soggetti economici comunque dalla significativa caratterizzazione ambientale e solidale, interessati e disponibili a collaborare in rete con altri soggetti.

Un dato estremamente interessante è la partecipazione significativa all'indagine da parte dei produttori che segnalano la possibilità e la potenzialità del coinvolgimento degli agricoltori locali in una possibile politica del cibo cittadina. Un dato, questo, solo parzialmente condizionato dal coinvolgimento dei propri associati nella redazione dei questionari da parte di un'organizzazione di agricoltori. In definitiva, dal monitoraggio emerge un panorama di attivismo complesso, ricco e in costante evoluzione, che riflette in parte la crescente sensibilità delle persone per le produzioni di cibo di qualità e le connessioni socio-ambientali che il tema porta con sé.

Gli obiettivi della rivelazione possono essere così riassunti:

1. comprendere il livello di consapevolezza riguardo al tema dello spreco del cibo;
2. individuare una stima della quantità dello spreco di cibo evitato grazie alle pratiche di contenimento adottate, e quindi della consistenza delle stesse pratiche;
3. mappare le reti e le collaborazioni esistenti tra i soggetti;
4. raccogliere delle proposte da parte dei soggetti intervistati, e di conseguenza fornire e suggerire strumenti, azioni, misure concrete all'amministrazione comunale per l'implementazione di una strategia sistemica per il contenimento dello spreco di cibo.

Inoltre, un meta-obiettivo dell'azione di distribuzione e raccolta del questionario era quello di stimolare la partecipazione della società civile al dibattito sulle filiere del cibo cittadine, aumentando la consapevolezza sull'impatto potenziale di una *food policy* urbana e avviando un dialogo e un confronto con i soggetti attivi nel territorio su queste tematiche, consapevoli che qualsiasi politica urbana del cibo non possa prescindere dal protagonismo consapevole dei soggetti sociali coinvolti, a vario titolo, nella filiera del cibo.

4.1 I numeri della ricerca

Sono stati inviati 38 questionari ai soggetti del gruppo A (soggetti commerciali), e sono pervenute 33 risposte (86,8%); ai soggetti del gruppo B (soggetti culturali) sono stati inviati 17 questionari, e ne sono pervenuti 6 (35,2%).

Del primo gruppo due produttori, per quanto interessati, non hanno risposto motivando di non sentirsi coinvolti nel problema dal punto di vista aziendale perché lavorano soprattutto con seminativi. Un'azienda biologica sta chiudendo l'attività. Hanno risposto 16 produttori, e di questi otto fanno anche vendita dei loro prodotti; sei esercizi commerciali; tre soggetti impegnati nella ristorazione; un gruppo di

acquisto solidale; un'associazione promotrice di orti urbani; un'organizzazione di produttori; e cinque soggetti impegnati principalmente nel recupero del cibo. Del secondo gruppo hanno risposto una fondazione culturale; due circoli locali di associazioni ambientaliste; un'associazione promotrice di una manifestazione sul biologico; un coordinamento di botteghe dell'equo e solidale; un'associazione di quartiere in realtà impegnata, tra le altre cose, nel recupero e nella redistribuzione del cibo. Da registrare inoltre messaggi di apprezzamento e di interesse per l'iniziativa da parte di quattro soggetti contattati.

4.2 Le risposte al questionario

Un elemento importante che emerge dalla ricerca è l'importanza che il tema dello spreco alimentare riveste per i nostri interlocutori. Un dato confermato anche dalle risposte riguardanti la messa in campo di pratiche per il contenimento dello spreco. La domanda in cui si chiede "quali sono state queste pratiche" vede emergere, dalle 34 risposte ricevute da entrambi i gruppi, un ventaglio ampio di pratiche. È interessante notare che le pratiche segnalate riguardano tutti le fasi della filiera, andando così a fronteggiare i differenti tipi di sprechi lungo la filiera agroalimentare: sprechi dal campo ai punti vendita; sprechi presso i punti vendita; sprechi presso il consumatore a casa e fuori casa (Calori e Magarini, 2015). L'adozione di queste pratiche, inoltre, condiziona spesso in modo significativo le modalità di lavoro complessivamente inteso, in particolare nella fase di produzione e di ristorazione.

	Questionari inviati (par. 4.1 e 4.2)	Questionari ricevuti (par. 4.1 e 4.2)	Focus Group (par. 4.3)	Interviste svolte (par. 4.4)
Soggetti commerciali (gruppo A)	38	33 (86,8%) di cui: 16 produttori 1 org. produttori 1 ass. orti urbani 6 es. commerciali 1 Gas 3 ristoratori 5 attività recupero alimentare	6 di cui: 2 produttori 1 es. commerciale 2 ristoratori 1 attività recupero alimentare	10
Soggetti culturali (gruppo B)	17	6 (35,2%) di cui: 1 fond. culturale 4 associazioni 1 coord. botteghe equosolidali	1 (associazione)	
Totale	55	39	7	10

Tabella 1 – Dati sullo svolgimento della ricerca nel Comune di Padova (2022-2023)

Di seguito facciamo degli esempi, riportando alcuni estratti dalle risposte ricevute, che a nostro giudizio rappresentano un significativo patrimonio di conoscenze e di sensibilità.

a) Coltivazione

Diversificata la coltivazione in tante varietà di ortaggi; trasformazione delle eccedenze di produzione; vendita con sistemi alternativi (ad esempio, le cassette già composte, a un prezzo conveniente); recupero della verdura, dell'acqua piovana e di coltivazione; recupero degli avanzi per alimentare animali di bassa corte; trasformazione anche degli scarti della verdura.

b) Distribuzione

Recupera e autoproduzione del cibo; prodotti sfusi; ribasso prezzo per prodotti prossimi alla scadenza; distribuzione ai soci; riusare il pane che non vendo in pan grattato cubetti per minestroni pan biscotto; dare la granella inutilizzata, e crusca e cruschello, ad amici con animali; proposte scontate per soci e volontari di merce a scadere, utilizzo della piattaforma "Too Good to Go"; sensibilizzazione al tema del riutilizzo in cucina (ricette anti-spreco); riduzione delle scorte a magazzino; prodotti in scadenza scontati e/o ceduti/venduti tramite l'app "Too Good to Go".

c) Ristorazione

Scelta di un menù stagionale, locale, biologico e da filiera conosciuta; struttura variabile del menù (il menù cambia di giorno in giorno in base alla disponibilità dei prodotti stagionali); monitoraggio, ordini dedicati, stoccaggio, riciclo; produzione in base alla capacità ricettiva del locale e non in base a una scelta amplissima di prodotti (che produce surplus di cibo); app "Too Good to Go"; prodotti residui consumati internamente (soci, dipendente, parenti, clienti affezionati); i nostri acquisti sono solo su ordine preventivo e le eccedenze eventuali sono distribuite alle fasce sociali che non hanno reddito sufficiente per accedere ad una sana alimentazione.

d) Attività di recupero

Recupero di frutta e verdura dal mercato agroalimentare di Padova; accordi per il recupero presso GDO, ristorazione collettiva (ditte appaltanti Comune di Padova e Comuni limitrofi), produttori agricoli su rete nazionale.

e) Consumo domestico

Attivare eventuali scambi con i vicini nel caso di avanzo di cibi; analisi familiari dei bisogni alimentari con tabella casalinga di ciò che non è necessario e ciò che si può riciclare senza buttare; educazione alimentare in famiglia per tutti i componenti; fare attenzione alle quantità acquistate/cucinate; congelare le cose per riutilizzarle in altri momenti; attivare eventuali scambi con i vicini nel caso di avanzo di cibi.

Per quanto riguarda la parte quantitativa, la domanda riguardava la stima della quantità di cibo che si riesce ad evitare grazie all'adozione di pratiche di contenimento e la quantificazione del cibo sprecato nel corso della propria attività. Riteniamo le stime emerse attendibili malgrado la possibile tendenza al sovrastimare la quantità di scarto evitato. La stima

della quantità di spreco di cibo evitato grazie alle pratiche introdotte dai 38 soggetti dei due gruppi che hanno risposto alla domanda è di 0,79 tonnellate/settimana.

Il raffronto di questo dato con quello (336,57 tonnellate/settimana) della quantità di frazione umida prodotta nel 2013 (l'unico recuperabile presso fonti aperte, come il sito del Comune "Padovanet") suggerisce come le pratiche avviate dai diversi soggetti possano incidere, anche se in piccola misura, nel bilancio ambientale generale, potendo così ambire a modificare significativamente la gestione della frazione umida dei rifiuti superando il ruolo meramente testimoniale.

Un'altra domanda riguardava le sinergie create dai soggetti per contenere lo spreco alimentare. Sinergie attive in particolare per quanto riguarda il gruppo dei soggetti culturali; tra i soggetti commerciali, invece, chi non ha attivato sinergie in questo campo sono soprattutto produttori, mentre diversificate sinergie si sono attivate lungo il resto della filiera.

Sul fronte delle sinergie create, notiamo come le 21 risposte sono concentrate in gran prevalenza nel settore della collaborazione orizzontale, e vengono citati ben 15 soggetti con cui sono state attivate delle collaborazioni oltre ai mercati popolari o i contatti personali. La collaborazione istituzionale è praticata da soli due soggetti, di cui solo uno con le amministrazioni comunali, mentre tre soggetti hanno dichiarato di aver collaborato con la GDO.

Il questionario si concludeva con la domanda: "Che cosa potrebbe fare il Comune di Padova per ridurre lo spreco alimentare?". Oltre a un ricco catalogo di proposte che attengono agli aspetti educativi e di sensibilizzazione, è interessante notare come molte proposte riguardino strumenti di connessione e facilitazione che l'amministrazione potrebbe introdurre per sostenere i soggetti già attivi e le pratiche in atto. In generale, le risposte disegnano limpidamente il ruolo che l'amministrazione potrebbe rivestire: di regia, di coordinamento e di messa a disposizione di strumenti di sostegno e di facilitazione. D'altronde, come abbiamo già accennato, lo spreco alimentare si configura come un problema di *policy* multilivello e multi-attore, che chiama in causa differenti soggetti e interessi, autonomi ma interdipendenti, e di conseguenza le politiche di contrasto non possono non essere all'altezza di tale complessità.

4.3 Primo *focus group* di approfondimento

Successivamente alla distribuzione e all'analisi del questionario, si è proceduto alla promozione del *focus group* di approfondimento previsto dal percorso progettuale. All'incontro erano stati invitati, tramite mail, i 44 soggetti maggiormente coinvolti nella redazione del questionario sulle pratiche di contenimento dello spreco alimentare. Sono intervenute 8 persone in rappresentanza di 7 realtà cittadine che avevano già risposto al questionario online.[21]

Nella mail d'invito erano stati esplicitati gli obiettivi che riguardavano l'approfondimento dei dati e delle proposte emerse dai questionari raccolti online, allargando lo sguardo dalla problematica del

[21] Sono intervenute l'azienda agricola Arakè, Corti e buoni – cooperativa Mappamondo, Osteria di fuori porta – cooperativa Dodici mesi, Rete solida – Acli, Spazio Catai – Casetta Berta, Cucine popolari e l'azienda agricola Maria Teresa Salmaso.

contenimento dello spreco a quella più generale delle possibili indicazioni per una politica del cibo, verificando così la possibilità e le modalità di un percorso comune in tal senso nella città di Padova.

Dopo un primo giro di presentazioni reciproche – non tutti si conoscevano precedentemente – sono stati illustrati i principali elementi emersi dall'analisi dei questionari ricevuti online. È stato poi chiesto a ciascuno, in un giro di opinioni, di esprimere il proprio punto di vista sugli elementi emersi e una valutazione sulla possibilità di avviare un percorso comune.

I soggetti che sono intervenuti sono molto diversi sia per struttura organizzativa, sia per motivazioni all'impegno nel settore del cibo, sia per collocazione all'interno della filiera (produzione, commercializzazione, ristorazione, recupero e redistribuzione). Questa diversificazione ha permesso di cogliere un ampio spettro sia di problematiche che di proposte difficilmente sintetizzabili.

Un elemento che comunque è risuonato tra gli interventi: la necessità che il tema del cibo possa riorganizzare in modo sinergico e sistemico alcuni assetti amministrativi. È evidente, infatti, come le proposte emerse coinvolgano settori amministrativi diversificati come il Verde, l'Agricoltura, il Commercio, le Politiche Scolastiche, l'Ambiente. Inoltre, vi sono anche altri soggetti – ad esempio il Mercato AgroAlimentare di Padova (MAAP) e l'Ente Universitario per il diritto allo studio – che potrebbero assumere un ruolo importante in quest'ottica e con cui bisognerebbe condividere una strategia complessiva. Un altro elemento emerso è la presenza in città di esperienze, pratiche e saperi ancora non raggiunti, ma che configurano una mappa molto ricca e diversificata. Tra i partecipanti si è stabilito un clima cordiale anche tra chi prima non si conosceva, che si è tradotto in scambi di numeri di telefono e accordi per puntuali collaborazioni reciproche.

Nella discussione è anche emersa la necessità di convergenze su singoli obiettivi (ad esempio sulla sensibilizzazione dei vertici del MAAP o sulla revisione del capitolato d'appalto delle mense scolastiche), o su progetti specifici (come la mappatura di soggetti disponibili per la redistribuzione occasionale del cibo o le pratiche di educazione alimentare).

Resta ancora da mettere a fuoco, tuttavia, la possibilità di un percorso comune complessivo sulla co-definizione di una politica del cibo cittadina. La differenza di linguaggi, culture e pratiche richiede la messa a punto di un progetto inclusivo, e nello stesso tempo flessibile nelle modalità di coinvolgimento e attivazione, così come è da chiarire il rapporto che un possibile tavolo di lavoro dedicato al tema potrebbe intrattenere con l'amministrazione.

4.4 Interviste semi-strutturate effettuate

Per approfondire gli elementi emersi dal *focus group* abbiamo svolto dieci interviste, tra novembre 2022 e gennaio 2023, ad alcuni protagonisti delle filiere del cibo a Padova,[22] sette dei quali avevano già redatto il questionario sullo spreco alimentare e avevano anche partecipato al successivo *focus group*. Abbiamo inoltre coinvolto un Gruppo di Acquisto Solidale – per avere una testimonianza da parte di

[22] Le interviste sono state fatte con Cucine popolari, AtuttoGas, Corti e buoni, Osteria di fuori porta – cooperativa Dodici mesi, Rete solida – Acli, azienda agricola Arakè, Caritas, Centro di Servizio per il Volontariato (Csv), Polisportiva San Precario ed El tamiso.

questo tipo di attivismo –, la Caritas diocesana e il Centro di Servizio per il Volontariato, quest'ultimi protagonisti, in particolare durante il periodo del confinamento pandemico, di interventi e di un lavoro di ricerca sul tema della redistribuzione del cibo.
I soggetti intervistati sono attivi in settori diversificati lungo la filiera, anche se fra quasi tutti loro esistono rapporti di collaborazione e di conoscenza reciproca. Si è trattato di interviste semi-strutturate durante le quali si è cercato di far emergere le prospettive e le difficoltà legate al percorso di ciascun soggetto. Proponiamo quattro temi chiave ricorrenti affrontati dai nostri interlocutori, che abbiamo cercato di approfondire guidati dalle loro opinioni.
Un elemento che emerge nitidamente riguarda la fittissima trama di relazioni che i diversi soggetti hanno saputo tessere in questi anni. Una trama che travalica appartenenze culturali, differenze operative, settori professionali. Reti che hanno vissuto dei momenti molto intensi durante il *lockdown*, ma che hanno saputo comunque, con modalità differenti, mantenere in linea di massima l'operatività e la comunicazione reciproca. Per sottolineare questo aspetto, riportiamo di seguito alcuni estratti dalle interviste.

> "Per la verdura ci siamo appoggiati alla Coldiretti, che ci ha presentato alcune aziende agricole che ci hanno preso a cuore. Si tratta di un accordo amichevole: andiamo dai banchetti nelle aziende nei mercati del sabato mattina in via Vicenza e a Tencarola, si tratta di 6, 7 aziende che ci donano verdura e formaggio. Un aiuto indispensabile. Così 200 kg di verdura arrivano tutti i sabati" (Cucine popolari).

> "D'altronde dall'indagine (il questionario somministrato alle realtà del terzo settore cittadino che si occupano di economia solidale, *ndr*) emerge una certa disponibilità alla collaborazione, una predisposizione autentica alla collaborazione per tanti motivi, soprattutto perché molti soffrono di perdita di volontari. Razionalizzando le forze si possono dare risposte migliori, approvvigionamenti stabili: i problemi hanno fatto aprire gli occhi sulla possibilità della rete" (CSV).

"Quando facciamo arrivare la frutta c'è un bel gruppo di Gas che partecipa, facciamo degli ordini cumulativi. Adesso arrivano le arance da Matera, dove c'è un agricoltore biologico e d'estate le albicocche, ci avverte lui quando sono pronte. Quando facciamo questi ordini che aiutano il produttore devi portare mille cassette di arance. Per queste arance siamo sei Gas nel padovano" (AtuttoGas).

"È già in essere l'idea di avere dei rapporti stretti con alcuni fornitori. Per quanto riguarda l'agricoltura in città con Terre Prossime la collaborazione c'è. [...] Le unioni le pratichiamo con le realtà che conosciamo e che vogliamo supportare, già succede e un po' bisogna implementarlo" (Osteria di fuori porta).

"Un'altra considerazione che emerge riguarda la spinta, comune a quasi tutti, a sviluppare la propria attività progettando nuovi servizi e attivando nuove reti. Non si limitano a gestire l'esistente, ma sentono l'esigenza di far evolvere le proprie attività nella direzione dei cambiamenti sociali che percepiscono.
Il progetto di Food Coop: siamo partiti con la nostra cooperativa da due anni, abbiamo un po' preso l'idea dal docufilm omonimo e abbiamo pensato che poteva essere la nostra svolta. Questa è una zona non di passaggio, siamo in una stagnazione dal punto di vista dei clienti. La grande cosa interessante di questa idea è che si diventa più partecipi nella gestione della cooperativa: il socio che presta un lavoro in cambio di una scontistica nell'acquisto dei prodotti" (Corti e buoni).

"Vorremmo creare contatti molto ampi: una volta ci hanno contattato per un bancale di burger vegani in scadenza (Kione), una redistribuzione che una sola associazione non può affrontare, l'abbiamo redistribuito assieme ad altre associazioni" (San Precario).

Nelle interviste emergono anche diverse criticità nella realizzazione di attività anti-spreco che riguardano la difficoltà nel "fare rete" al rapporto con la grande distribuzione. Anche in questo caso riportiamo alcuni estratti dalle interviste.

"Un problema rilevato rispetto al rapporto con la grande distribuzione organizzata è la burocrazia. Il recupero del cibo è legato al recupero Iva; inoltre, è necessario documentare il trasporto così da non pagare lo smaltimento. C'è tutta una fase di contabilizzazione perché risultino pareggiate le bolle di trasporto; la burocrazia è rognosa per cui tanti donatori rinunciano e preferiscono buttare il cibo" (Cucine popolari).

"Noi come Associazione sportiva dilettantistica (Asd) facciamo fatica a redistribuire il secco con la GDO perché la GDO ha rapporti con cooperative e associazioni; il titolo legale è un pochino differente: il titolo legale ci esclude da alcune cose" (San Precario).

"Lo spreco e la povertà alimentare non stanno così assieme serenamente come si direbbe, c'è un'idea di fondo che vede la persona in difficoltà fruitore di prodotti non utilizzati e orienta questa persona ad essere l'ultimo anello di una filiera di questo tipo, senza rispettare la loro dignità" (Caritas).

"Se riusciamo ad attivare una decina di scuole siamo bravi. Non è facile avere soggetti che cinque giorni su sette facciano il recupero ad una certa ora. E poi portarli a casa non è semplice. Non è un prodotto per la parrocchia che fa distribuzione una volta al mese. [L'esubero] deve essere raccolto e utilizzato direttamente da chi ha il frigo in casa, devi trattare con norme igieniche. Parliamo di

comunità di accoglienza e centri diurni. Trovare a un incontro ragionevole tra realtà compatibili con lo spreco che generi non è una cosa che puoi inventare" (Rete Solida).

"Le criticità di cui ci siamo resi conto è che esiste un sistema molto disomogeneo nella distribuzione dei generi alimentari anche all'allineano della stessa Caritas esistono approcci molto diversi nel mondo delle parrocchie: si va da un approccio nel quale al gruppetto interessa solo l'aspetto quantitativo dell'alimento, la risposta di prima emergenza, il bisogno materiale, all'estremo opposto di gruppi più consapevoli che vedono prima di tutto la persona e l'elemento materiale diventa secondario. Questi ultimi sono più orientati all'ascolto e al reinserimento sociale, ad una presa in carico più articolata. A secondo dell'approccio cambiano gli strumenti, anche lo stesso utilizzo del gestionale (che dev'essere quello del Banco Alimentare *ndr*). Si tratta di uno scenario molto composito, ancor di più se allarghiamo lo sguardo a tutto il mondo associativo. Dentro questa molteplicità dell'offerta ci sono percorsi di vita non sempre hanno un accompagnamento: ci sono nuclei familiari che si rivolgono a diverse realtà, si attrezzano perché nessuno riesci a dare una risposta completa o perché nascono delle piccole economie di redistribuzione. Uno dei primi elementi emersi è la necessità di condividere dati e informazioni in merito ai destinatari sia in merito agli approcci da mettere in campo" (Csv).

"Un altro tema critico è quello dell'approvvigionamento: l'offerta non è il problema. Ma nell'inefficienza di questi passaggi ci sono realtà che si trovano in carenza di qualcosa, inefficienze di sistema... non si riesce a garantire diversificazione di prodotti e qualità perchè non c'è comunicazione" (Csv).

"C'è il problema di inventarsi i canali distributivi" (Arakè).

Agli intervistati è stato posto anche il tema del ruolo di un possibile "Tavolo padovano per le politiche locali del cibo" e le risposte evidenziano, in linea di massima, come un simile tavolo possa assumere il ruolo del luogo del confronto.

"Servirebbe un minimo di coordinamento sapendo chi redistribuisce e che cosa serve gli serve, ed avere il giusto per tutti. [...] Servirebbe un minimo di coordinamento sapendo chi redistribuisce e che cosa serve gli serve, ed avere il giusto per tutti" (Cucine popolari).

"Una rete provinciale o di Padova e cintura sarebbe utile, sarebbe bello avere la possibilità di incontrarci una volta all'anno per riflettere capire dove si sta andando" (AtuttoGas).

"Il tavolo per il tavolo non serve a nulla, ma visto come uno strumento per un percorso che porti ad una progettualità, più che un tavolo una parte di un percorso di progettualità

partecipata...per ragionare assieme per arrivare ad una modalità operativa che lavori. Un percorso di progettualità più che un tavolo" (Rete solida).

"É importante il lavoro di ascolto e di ricucitura: ricostruire le condizioni di fiducia e di collaborazione che richiede ascolto" (Csv).

"Sarebbe bello sapere chi fa cosa, dove, fare rete e condividere le informazioni sarebbe già qualcosa che poi il progetto dell'emporio potesse contribuire non saprei dire..." (Corti e buoni).

4.5 Le richieste all'amministrazione comunale

Nei confronti dell'amministrazione comunale viene generalmente lamentata la mancanza di un quadro generale strategico dove questi differenti percorsi possano iscriversi. Per fare un esempio: a fronte di un'intensissima attività di redistribuzione del cibo in eccesso, non si hanno a disposizione dati affidabili, incrociati tra tutte le realtà in campo, sul fenomeno della povertà alimentare a livello cittadino. Un altro segnale in questa direzione emerge quando ci vengono citate diverse iniziative di cui il Comune è promotore – ad esempio il marchio "Per Padova"[23] –, che potrebbero essere parte di una strategia complessiva, ma che attualmente si muovono separatamente.
A questa mancanza di governance, fa da contrappunto una difficoltà, registrata tra i soggetti intervistati, a immaginare un percorso propositivo comune impostato a un livello politico, diverso da quello delle prassi operative. Come ha raccontato Rete solida durante l'intervista:

"La cosa più lampante è che l'argomento dello spreco è trasversale e il Comune intercetta molti settori che non si parlano e quindi non riescono a creare sinergie e attività dedicate. Il Comune può essere sprecone di suo (ristorazione scolastica), il Comune si occupa di giustizia sociale (povertà alimentare), c'è l'aspetto ambientale (rifiuti) e in più c'è l'aspetto economico con le attività commerciali e produttive. Quello che sarebbe auspicabile [...] è un minimo di approccio organico per tessere le fila più a 360 gradi."

Altre due indicazioni di politiche possibili che ricorrono nelle interviste e riguardano due importanti istituzioni – la scuola e il MAAP – potrebbero essere considerati come nodi strategici della filiera, assumendo un approccio olistico per la politica del cibo patavina.
Le mense scolastiche vengono infatti individuate come possibili magneti di sviluppo locale attraverso la revisione dei capitolati d'appalto nel senso, ad esempio, di un incentivo all'utilizzo di prodotti locali e biologici. Da questo punto di vista viene segnalata una regressione rispetto al passato, poiché il bando comunale non prevede più l'uso di prodotti da agricoltura biologica. Le mense sono anche considerate importanti spazi di educazione al non spreco: l'aspetto educativo ricorre

[23] Si veda https://padovanet.it/notizia/20230210/marchio-padova.

spesso nelle risposte dei nostri interlocutori, non solo per il cibo, ma anche per beni come i farmaci e i vestiti.
Per quanto riguarda il Mercato AgroAlimentare, viene rilevata una certa disorganizzazione nella possibilità di effettuare la "recupera": "Al MAAP c'erano anche altre realtà ed un po' una gara a chi arriva prima, il giro è sempre quello e chi arriva prima raccoglie di più. Era stato proposto un punto di raccolta unico, ma non c'è mai stata risposta", hanno detto le Cucine popolari durante l'intervista.
Vengono poi segnalati dai diversi interlocutori dei possibili strumenti utili ad agevolare e promuovere delle pratiche virtuose. Il primo è il reperimento di spazi in cui poter svolgere la propria attività. "Il Comune dovrebbe mettere a disposizione di associazioni spazi, siamo tutti volontari. Sostenere questo tipo di attività non commerciali, tutto quello che avanziamo lo mettiamo a disposizione di chi ha bisogno. Luoghi dove operare nella sicurezza che nessuno ci mandi via", ha detto ATuttoGas.
Un altro aspetto è la copertura o la consulenza per poter effettuare il lavoro di "recupera". "Se un giorno ci fermano la macchina con la frutta e la verdura senza nessun documento potrebbero esserci dei problemi, non ci avevamo mai pensato. Agiamo con meccanismi informali che al momento funzionano, ma che un giorno potrebbero essere bloccati da qualcuno. Ci vorrebbe un meccanismo di copertura", afferma San Precario. Quindi, l'avere delle agevolazioni e un supporto alle attività in essere. Secondo Corti e buoni, "pagare l'asporto rifiuti sarebbe già qualcosa o l'occupazione di spazi. Qualche agevolazione dal punto di vista economico su eventuali costi sarebbe importante, ma la cosa che ci serve di più è la visibilità". E un altro tema su cui le realtà intervistate insistono è una maggiore sensibilizzazione della cittadinanza sui temi delle filiere alimentari e del recupero e dello spreco di cibo.

4.6 L'indagine sullo spreco svolta nella grande distribuzione

Per questa ultima parte della ricerca, è stato inviato un questionario a tre grandi catene di vendita – Coop, Despar ed Alì (quest'ultimo non ha risposto) –, e somministrato direttamente a due strutture di vendita a marchio A&O e Crai. L'invio dei questionari è stato preceduto da una ricerca sulle strutture di vendita presenti nel territorio comunale. La mappatura ha portato all'identificazione di 65 punti vendita, di cui solo 33 appartenenti ai marchi Despar e Alì.
Da questo primo monitoraggio è emersa una diffusa resistenza a partecipare alla ricerca in corso: Pam, Prix, Eurospin ed In's non hanno risposto ai questionari per una precisa politica aziendale. Alì ha richiesto specificazioni sulla richiesta e poi non ha risposto. A&O e Crai si sono dimostrati più disponibili e, in questo caso, è stato possibile comunicare direttamente con il responsabile del punto vendita. Anche Despar e Coop hanno risposto, centralizzando la gestione del questionario.
Vista la difficoltà di interlocuzione si è deciso di concentrare l'indagine a quattro strutture di vendita caratterizzate da diversità di ampiezza e di clientela di riferimento. Nel caso di Crai e A&O si tratta di strutture di vendita poste in quartieri periferici di Padova (Voltabarozzo e Mandria) e di piccole dimensioni, mentre nel caso di Coop e Despar si tratta di strutture di vendita di media e grande dimensione, a servizio di una

clientela proveniente da un raggio perlomeno cittadino. Al questionario è stato allegato un foglio elettronico in cui veniva richiesta una specificazione ulteriore dei dati forniti. In nessun caso la tabella è stata compilata. L'indagine aveva come obiettivi conoscitivi la rilevanza, anche quantitativa, delle azioni di contrasto allo spreco del cibo nella politica commerciale dell'esercizio; l'esistenza e importanza di collaborazioni con realtà locali o nazionali non profit per la raccolta del cibo in eccesso.
Il tema del contrasto allo spreco alimentare è ben presente nell'operatività degli esercizi commerciali, come testimonia il fatto che in 3 risposte su 4 il tema venga trattato nelle riunioni dirigenziali e che i dispositivi messi in atto determinino una riduzione dello spreco significativo.
In tutti e quattro i casi sono stati stipulati degli accordi con enti non profit per il riutilizzo del cibo in scadenza. Significativo che nel caso di Despar si sia registrata una difficoltà nel "reperimento di onlus disponibili ai ritiri presso i punti vendita", segno di una volontà di Despar di perseguire questo obiettivo più che di accondiscendere una richiesta proveniente dall'esterno. Ci sembra rilevante anche che nel caso di punti vendita di quartiere (Crai e A&O) l'accordo sia avvenuto con soggetti del territorio quali le Caritas parrocchiali, mentre le strutture più grandi hanno stretto accordi con importanti realtà non profit. Inoltre, le piccole strutture di vendita non sembrano interessate, contrariamente alle altre due, ad utilizzare le pratiche di redistribuzione come strumenti di marketing. Forse su questo aspetto influisce il fatto che il questionario è stato compilato dal responsabile del punto vendita (non competente nel settore marketing e promozione), e non dagli uffici centrali.
È emersa anche una omogeneità nell'identificare i settori dove si registrano maggiori eccedenze ed anche rispetto alla quantità di eccedenze registrate (tranne che per il punto vendita A&O). Infine, solo Coop – sia tra i quattro che hanno risposto al questionario, sia tra i diversi soggetti che non hanno voluto partecipare all'indagine – pratica una comunicazione trasparente sul tema della redistribuzione delle eccedenze e del contrasto allo spreco.

5. Conclusioni

Mentre l'arena politica urbana vede sempre più la presenza di pratiche e di saperi attorno al cibo, alla sua qualità, accessibilità e salubrità, anche da parte dell'amministrazione comunale di Padova stanno emergendo alcune iniziative che sembrano prefigurare il disegno di una politica locale del cibo strutturata.
Pensiamo, ad esempio, al bando per la consultazione preliminare di mercato e partenariato per la gestione di una fattoria urbana nell'area del Basso Isonzo, o all'annuncio da parte del Comune di una revisione dei criteri di assegnazione della gestione delle mense scolastiche per privilegiare l'utilizzo di prodotti locali. Va in questa direzione anche la promozione del marchio "Per Padova", un certificato di qualità rilasciato dal Comune agli enti e ai servizi che realizzano politiche a favore della famiglia, rispondenti a criteri di sostenibilità ambientale e sociale.
Riteniamo, tuttavia, che per arrivare alla costruzione di una politica locale del cibo sia fondamentale mettere in connessione l'effervescenza

delle pratiche dal basso con le progettualità amministrative, ridefinendo il sistema urbano del cibo in una governance integrata e territoriale, aumentando di fatto la sovranità alimentare locale. Tale connessione può avvenire grazie a un lavoro di svelamento dell'attuale sistema del cibo, e delle sue iniquità, valorizzandone le connessioni per arrivare a ridefinire le sue relazioni. In base a questo, sarà necessario operare delle scelte di prospettiva, includendo il tema del cibo nelle visioni strategiche e nei processi di pianificazione da parte del Comune di Padova. In questo senso, a meno di sei mesi dalla chiusura della presente ricerca, è un segnale positivo l'istituzione, nell'agosto 2023, di un gruppo di lavoro intersettoriale dedicato alla redazione di un Piano del cibo. Il nuovo gruppo di lavoro – istituito con una delibera di giunta – sarà guidato dal settore Ambiente e Territorio, e composto da personale dei settori Verde Parchi e Agricoltura Urbana, Servizi Scolastici, Suap e Attività Economiche. Come si legge nel comunicato stampa del Comune, "il gruppo di lavoro si occuperà di individuare le azioni da includere nel Piano del cibo, realizzare un monitoraggio annuale, organizzare eventi di informazione e formazione, gestire i rapporti con gli enti locali sovra-ordinati e promuovere partnership pubblico-private e patti di collaborazione con gli stakeholders locali". Auspichiamo quindi che siano prese in considerazione anche le proposte emerse dalla presente ricerca, fatte pervenire all'amministrazione la scorsa primavera, e che il dialogo con la parte politica possa restare aperto ed essere costruttivo per arrivare insieme alla costruzione di una politica locale del cibo anche a Padova.

Bibliografia

AA.VV. (2004). Libertà, qualità, bellezza della città. Il programma di governo dei Verdi per Padova.

Calori, A., Magarini, A. (2015). Food and The Cities, Edizioni Ambiente, Milano.

Dansero, E., Marino, D., Mazzocchi, G., Nicolarea, Y. (2019). Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi esperienze e prospettive, Celid, Torino.

Dansero, E., Nicolarea, Y. (2016). "Dalle pratiche alle politiche: costruire gli spazi del cibo", Territorio, 79/2016, pp. 19-26, https://doi.org/ 10.3280/TR2016-079003.

Dansero, E., Pettenati, G., Toldo, A. (2017). "Il rapporto tra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia?", Bollettino della Società geografica italiana, Roma, Serie XIII, vol. X, pp. 5-22.

Deakin, M., Diamantini, D. and Borrelli, N. (a cura di, 2016), The Governance of City Food Systems: Case Studies From Around the World, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milano.

Ferrario, V., Lironi, S., Barbariol, G. (2019). "Periferie agrourbane come luoghi di innovazione. Il Parco agropaesaggistico metropolitano di Padova e il caso del Basso Isonzo", in Castiglioni, B., Zaggia, S. (a cura di). Monastero e territorio: periferie dello spirito e dello spazio, Padova University Press, Padova.

Forno, F., Maurano, S. (2016). "Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai Food Policy Councils", Rivista Geografica Italiana, 1/2016, pp. 1-16.

Holt Giménez, E., Patel, R. e Shattuck, A. (a cura di, 2010), Food Rebellions! La crisi e la fame di giustizia, Slow Food editore, Bra (Cuneo).

Laboratorio dell'inchiesta economica e sociale (Lies), Basso Isonzo. Il futuro del passato, Padova, 2022.

Magarini, A., Calori, A., Federici, F., Maggi, M. (2017). "Esperienze dal nord e dal sud del mondo verso la creazione di politiche alimentari urbane in grado di rendere più sostenibili i sistemi alimentari delle città", Journal of Universities and International Development Cooperation, 1/2017.

Magatti, M. (2005). Il potere istituente della società civile, Editori Laterza, Bari.

Mazzocchi, G. (2020). "Cibo e città: il ruolo delle politiche locali del cibo", in: WWF Italia, Report Urban Nature 2020. Safe cities in armonia con la natura: per città più verdi, più sane, più sicure, pp. 42-45.

McKeon, N. (2019). Food governance. Dare autorità alle comunità. Regolamentare le imprese, Milano.

Mckeon, N. (2021). "Global Food Governance", in Development, 64; https://doi.org/10.1057/s41301-021-00299-9.

Patel, R. and Moore, J. W. (2018), Una storia del mondo a buon mercato. Guida radicale agli inganni del capitalismo, Feltrinelli, Milano.

Quaglia, A. P., Toldo, A. (2019). "Pratiche sociali di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale. Il caso di Torino", in Dansero, E., Marino, D., Mazzocchi, G., Nicolarea, Y. (2019). Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi esperienze e prospettive, Celid, Torino.

Righettini, M. S. (2019). "La governance multilivello dello spreco alimentare: metodi e tecniche di valutazione integrata di impatto", in Dansero, E., Marino, D., Mazzocchi, G., Nicolarea, Y. (2019). Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi esperienze e prospettive, Celid, Torino.

Tavolo Nazionale Sistemi Alimentari (2023), Rapporto "I sistemi locali del cibo e la governance territoriale multilivello come prospettiva per la trasformazione alimentare", a cura del gruppo di lavoro "Sistemi e politiche locali del cibo". Disponibile online: politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2023/01/Report_GdL_sistemi_politiche_locali-1.pdf.

Turri, E. (2000), Megalopoli padana, Einaudi, Torino

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 42-57

Il ruolo della società civile nella costruzione dal basso di politiche locali del cibo. L'esperienza di Punto al Cibo a Torino

di Veronica Allegretti, Riccardo Bruno e Federica Propato

Il presente lavoro esplora il ruolo cruciale dei nuovi attori nei processi di produzione di politiche urbane del cibo; in particolare, si mettono in evidenza i movimenti urbani del cibo come catalizzatori di cambiamenti nei sistemi alimentari locali, discutendone il ruolo di promotori della partecipazione della società civile nei processi decisionali. Tramite un'analisi empirica del contesto torinese, il lavoro delinea uno scenario in evoluzione, caratterizzato da un crescente interesse verso una politica locale del cibo e l'emergere di un food movement la cui affermazione necessita di un'indagine specifica.

This paper explores the crucial role of new actors in urban food policy-making processes; in particular, it highlights urban food movements as catalysts of change in local food systems, discussing their role as promoters of civil society participation in decision-making processes. Through an empirical analysis of the Turin context, the paper outlines an evolving scenario characterized by a growing interest in local food politics and the emergence of a food movement whose affirmation needs specific investigation.

Parole chiave/keywords: sistemi del cibo/food systems, movimenti del cibo/food movements, politiche locali del cibo/local food policies, società civile/civil society, governance ibrida/hybrid governance

Introduzione

La crescente complessità delle dinamiche globali e locali nei sistemi del cibo, ha suscitato un rinnovato interesse accademico verso l'analisi delle strutture e delle dinamiche di governo che li regolano. La presente ricerca si inscrive nel quadro degli studi che investigano i complessi meccanismi di costruzione di politiche urbane del cibo con particolare attenzione al ruolo determinante rivestito dai nuovi attori del cibo all'interno di tali processi decisionali. In questo quadro emergono, così, i movimenti del cibo, reti di reti che stimolano, nel contesto urbano, trasformazioni dei singoli sistemi alimentari, promuovendo una forte partecipazione della società civile entro i processi decisionali.

Il contributo propone una prima analisi, con alcune rilevazioni empiriche, relativa al contesto torinese; trattasi, questo, di un caso rilevante, dati il processo di avvicinamento alla costruzione di una

politica locale del cibo in atto da tempo e la recente emersione di un possibile movimento del cibo.

1. Il quadro teorico

Gli approcci che più tipicamente descrivono la produzione delle cosiddette politiche urbane del cibo si distinguono principalmente in due macroambiti: uno "top-down" e un altro "bottom-up" (Halliday & Mendes, 2019); questi prevedono rispettivamente una maggiore partecipazione delle istituzionali locali, nel primo caso, e una condizione ascrivibile invece a processi "grassroot" nell'altro. Osservando il tema da una prospettiva di più ampio respiro, che guarda alle interazioni tra attori, la produzione di politiche pubbliche si caratterizza più propriamente come un processo ibrido. Quest'ultimo si caratterizza per una intersezione e un dialogo costanti da parte dei due lati, i quali realizzano così un processo che può simultaneamente rispondere alle esigenze sia delle istituzioni, che delle parti sociali.

E' bene sottolineare che il potere di policy-making è stato tradizionalmente detenuto dallo Stato; tuttavia, negli ultimi trent'anni si è assistito a un cambiamento internamente ai processi di governance, che ha favorito una nuova e più salda cooperazione tra istituzioni e gruppi della società civile. Quanto a questi gruppi, è importante sottolinearne il carattere eterogeneo: l'International Encyclopedia of Civil Society (Anheier, Toepler, & List, 2010), infatti, associa il concetto a molteplici esempi di associazioni di carattere differente, accomunati dall'azione collettiva non vincolata, organizzata intorno a interessi, compiti e valori condivisi (Irish, 2010).

Tale cooperazione ha generato, specialmente in alcuni contesti che si affronteranno successivamente, forme di governance multilivello, che oggi caratterizzano numerose altre politiche pubbliche (Halliday & Mendes, 2019; Moragues-Faus & Morgan, 2015). Questa forma di gestione è anche nota come "bottom-linked governance" nell'ambito della ricerca sull'innovazione sociale; il termine "bottom-linked" fa riferimento a un'ottimizzazione dei processi di governance, che si manifesta mediante l'interazione sinergica e la collaborazione tra gli attori dal basso e le istituzioni. Tale sinergia e collaborazione reciproca risultano essere i motori trainanti di un miglioramento tangibile nell'ambito della governance (Moulaert *et al*., 2019). In breve, essa fa riferimento alla coesistenza di più attori, verticalmente interconnessi, comprendenti governi nazionali e locali, oltre che società civile, i quali co-determinano la produzione di politiche aventi implicazioni e ricadute locali in termini spaziali e multi-livello per quanto concerne l'aspetto relazionale. In questa direzione, la società civile ha avuto, e tuttora ha, un ruolo fondamentale, poiché non deve considerarsi semplice destinataria delle politiche, bensì, come affermano Renting e Wiskerke (2010), può proporsi come parte attiva e stimolatrice di cambiamenti. Ciò poiché la società civile conosce lo status del sistema del cibo di interesse e può discuterne portando contributi che si originano nella popolazione urbana stessa (Candel, 2014; Sonnino, 2019).

Evidentemente, con questa riflessione non si intende azzerare il ruolo dell'attore pubblico; semmai, è possibile rispondere efficacemente alle lacune che il decisore pubblico può avere, date le comprensibili difficoltà ad accedere in maniera capillare alle percezioni che i cittadini hanno dei sistemi del cibo.

Le parti sociali, quindi, data la loro stretta connessione con realtà locali, e data una diversificata rappresentanza di interessi e prospettive, godono di una comprensione empirica delle sfide che oggi caratterizzano i sistemi del cibo urbani. Le organizzazioni della società civile, le associazioni di categoria e altre entità non governative si configurano quindi come cruciali portatrici di conoscenza e competenza che, se opportunamente incanalata, prende forma in quello che Moragues-Faus e Morgan (2015) definiscono un policy-making *consapevole*. In altre parole, se si intende promuovere una trasformazione reale dei sistemi del cibo, è necessario adottare un approccio democratico e inclusivo al processo decisionale e, su tutto, è fondamentale stimolare una riconfigurazione dei rapporti di potere, data la partecipazione di una società civile impegnata, istituzioni statali di supporto e l'empowerment degli attori del cibo marginalizzati (Manganelli, 2022). Dunque, questa governance mista o *ibrida* pone fortemente in luce il ruolo delle interazioni produttive e delle tensioni che caratterizzano le decisioni relative ai sistemi del cibo; da un lato, infatti, accentua la cooperazione tra forze provenienti da direzioni opposte; dall'altra, sottolinea le caratteristiche che i movimenti del cibo debbono avere al fine di generare un impatto significativo sia sugli ambienti socio-istituzionali, che sulle pratiche di governance alimentare (Manganelli, 2022).

La partecipazione multi-stakeholder assume un'importanza strutturale, in virtù del contributo distintivo che le parti coinvolte possono apportare a questo processo. La società civile diventa l'elemento chiave per il riconoscimento accurato dei bisogni e delle carenze a livello locale. Inoltre, un intervento governativo sinergico con la società civile, al fine di garantire il successo a lungo termine delle iniziative locali, consente la formulazione di politiche alimentari locali che spaziano sino al conseguimento di obiettivi condivisi, come il miglioramento della salute pubblica, la promozione dell'inclusione sociale e il rafforzamento della coesione comunitaria. Questa sinergia rappresenta un pilastro cruciale per il raggiungimento di risultati significativi e sostenibili nel contesto della governance alimentare locale (Sonnino, 2019; Sandwell PCT & Sandwell MBC, 2008).

1.1 Una domanda di ricerca

A partire dal contesto delineato nel paragrafo precedente, è possibile ora definire l'obiettivo della presente ricerca. Questo contributo indaga il ruolo e le implicazioni che i movimenti nati dall'attivazione della società civile intorno al tema del cibo, noti anche come *food movements*, possono portare nei processi decisionali delle politiche del cibo; in primis, ci si chiede quali elementi contraddistinguono un food movement; inoltre, ci si domanda quale potenziale trasformativo abbiano rispetto alle cosiddette politiche del cibo. I food movements,

infatti, parimenti ai social movements, costituiscono un insieme eterogeneo di organizzazioni, gruppi e iniziative che condividono un'identità collettiva distinta, sono collegati da fitte reti informali e si impegnano in processi di mobilitazione e azione collettiva (Della Porta & Diani, 2006); in particolare, quando sono incentrati sul cibo e su tutti i processi - sociali, politici e ambientali - che lo circondano, questi movimenti assumono il nome di food movements. Tali movimenti operano nelle aree urbane, affrontando questioni locali, ma a un livello più ampio; sono inoltre parte di un più esteso movimento globale volto a rispondere ai problemi dei sistemi alimentari tradizionali, con l'obiettivo comune di renderli più sostenibili, sani e giusti (Holt Giménez, 2011; Morgan, 2015; Manganelli, 2022).

Tali movimenti, i quali sono principalmente mossi da principi morali, etici e culturali e si basano su valori condivisi e sull'azione collettiva, portano spesso all'unione della società civile in gruppi orientati al raggiungimento dei sopracitati obiettivi. Adottano quindi strategie basate sullo specifico luogo in cui intendono agire; strutturano inoltre forme di cooperazione a beneficio del bene comune. Nel farlo, le parti della società civile si concentrano su molti aspetti del sistema alimentare; si sottolinea, infatti, che non esistono ambiti univoci di intervento, bensì, queste organizzazioni sono caratterizzate da distinzioni importanti e, proprio per questa ragione, mantengono un'identità forte. Da approcci prettamente rivolti a favorire una maggiore accessibilità al cibo sano, allo sviluppo di nuove forme di produzione, passando per una riappropriazione dei luoghi civici in chiave di recupero delle infrastrutture, le specificità dei singoli gruppi sono molteplici. Queste distinzioni influenzano, poi, evidentemente anche i benefici che la società civile può generare; addirittura, le peculiarità non sono visibili solo in relazione al cibo: bensì, le loro azioni contribuiscono alla creazione di nuove forme di conoscenza e di coscienza, all'empowerment delle persone coinvolte e alla creazione di reti e canali di collaborazione (Sage *et al*., 2021). La presenza di tali reti e canali contribuisce, successivamente, all'estensione delle conquiste locali verso soluzioni che possono affrontare problemi globali, ma partendo dai singoli luoghi (ivi). Se le attività di tali reti si focalizzano sul cibo e sui processi ad esso connessi, si identificano chiaramente con "movimenti del cibo".

2. I movimenti del cibo

I movimenti del cibo non sono un'esperienza recente; nascono sul finire degli anni '50 e si affermano con forza a partire dagli anni Sessanta. Durante le mobilitazioni sociali e politiche di quel periodo, alcuni temi particolarmente pregnanti hanno generato una forte partecipazione attiva da parte della società civile; in particolare, le frange coinvolte nell'attivismo ambientale, si sono organizzate intorno ad alcune specifiche istanze volte specificatamente a rendere i sistemi alimentari più sostenibili ed equi (Koç *et al*., 2008; Winne, 2008; Manganelli, 2022). Questa condizione, insieme alla crescente consapevolezza sociale nei confronti di alcune pratiche insostenibili associate alla produzione, alla distribuzione e al consumo di cibo, tipiche delle economie alimentari dominanti, globalizzate e liberalizzate (Friedmann, 1993; Koç *et al*., 2008; Manganelli, 2022), ha contribuito alla creazione di una esigenza di

impegno comune nei confronti del sistema alimentare; in particolare, si sottolinea il passaggio trasformativo per il quale, alcuni movimenti ambientalisti, data la specifica intenzione di impegnarsi in favore di miglioramenti dei sistemi del cibo, hanno implicitamente scelto di mutare la propria lotta, dotandosi di strumenti *ad hoc* per stimolare un vero e proprio "attivismo per il cibo" (Koç *et al*., 2008; Winne, 2008; Manganelli, 2022).

A titolo esemplificativo, si sottolineano alcuni temi i quali, nel corso degli ultimi decenni, hanno dimostrato l'affermarsi di autentici movimenti del cibo. La riforma agraria e la sovranità alimentare (Desmarais, 2007), l'agricoltura sostenibile e agroecologica (Altieri, 1995; Holt-Giménez, 2006; Gliessman, 2007), il cibo "buono, pulito e giusto" (Petrini, 2005), il commercio equo e solidale (Bacon *et al*., 2008), il cibo locale e l'agricoltura sostenibile (Halweil, 2004) e la sicurezza alimentare della comunità (Winne, 2008) sono stati storici capisaldi tematici di ciò che, oggi, i movimenti del cibo chiedono.

2.1 Approfondire i caratteri

I movimenti del cibo aspirano tipicamente a contrastare le tendenze capitalistiche del regime alimentare internazionale. Tuttavia, la sola lotta contro problematiche persistenti ed endemicamente presenti in alcuni contesti, non è sufficiente. L'impegno nel contrasto alla fame, alla malnutrizione, all'insicurezza alimentare e al degrado ambientale necessita di un obiettivo meglio esplicitato e globalmente condiviso: i sistemi alimentari sostenibili, equi e democratici possono essere stabiliti esclusivamente se si domandano e ottengono riforme strutturali (Holt Giménez & Shattuck, 2011). Per questa ragione, è necessario che i movimenti del cibo intraprendano un percorso di accettazione e condivisione di obiettivi, volto a stimolare e coinvolgere contemporaneamente cittadini e governi nella stessa direzione. Risulta, dunque, di importanza strutturale che i movimenti del cibo presentino proposte politiche chiare, le quali, oltre ad applicare una pressione sociale ampiamente partecipata, favorita da sufficienti adesioni dei cittadini, stimolino una convergenza sociale all'interno della diversità presenti nei movimenti e capaci di incidere sui processi decisionali politici (Holt Giménez & Shattuck, 2011). Si sottolinea, così, un tratto di importanza strutturale: sebbene la cooperazione con le istituzioni sia importante, un impegno costante e persistente da parte della società civile risulta vitale.

Tuttavia, la capacità di stimolare le collettività cittadine nei processi di discussione e impegno nel perseguimento di una causa comune implica l'esistenza di una democrazia deliberativa. In altre parole, è necessario che i cittadini dispongano di uno spazio in cui possono discutere i propri bisogni e impressioni in merito alle decisioni prodotte dall'attore pubblico; questo elemento è ciò che, concretamente, determina l'eventuale coinvolgimento nella governance pubblica (Bagliani & Dansero, 2011). I cittadini scoprono questo spazio ed esplorano le preoccupazioni etiche, sociali ed ecologiche sul cibo in città, mossi dalla comune aspirazione di migliorare il sistema alimentare; si organizzano in iniziative guidate dal basso e si aggregano intorno a poli tematici specifici che favoriscono, così, processi di consolidamento politico

informale (Manganelli, 2022; Kropp, 2018). L'aspirazione e i valori che questi gruppi condividono, insieme alla loro natura di base, contribuisce alla creazione di un'identità collettiva, favorita dalla trasmissione di conoscenze e informazioni tra individui e gruppi in rete (Diani, 1992). Includendo, infine, un'ampia varietà di attori e gruppi, queste reti possono essere considerate come "contenitori di identità collettive" (Bauermeister, 2016), che non necessariamente coincidono, ma che si consolidano in movimento del cibo.

Si sottolinea, inoltre, l'emersione di competenze specifiche che queste esperienze hanno stimolato ad ottenere. Diversi campi, da quello politico a quello tecnico, da quello organizzativo a quello imprenditoriale, si sono arricchiti di nuove expertise rivolte esplicitamente ad avere un maggiore impatto nelle lotte per il cibo (Holt Giménez & Shattuck, 2011). Grazie a queste competenze, infine, è rilevante evidenziare l'intersettorialità ed intersezionalità dei movimenti del cibo, i quali tendono ad assumere una prospettiva globale e sistemica (Andrée *et al*., 2019).

Secondo Latham (2016), questi movimenti sono caratterizzati da alcuni elementi di fondativa importanza che ben si evincono in numerosi gruppi esplicitamente impegnati in queste lotte. L'autore ne individua cinque principali che, sebbene siano inizialmente associate al movimento globale, possono essere estese anche ai singoli movimenti locali. Anzitutto, il movimento non è governato e non ha un "leader" in senso stretto; è, dunque, generalmente auto-organizzato e si fonda su principi di orizzontalità. In secondo luogo, è essenzialmente un movimento di base, il cui obiettivo verte essenzialmente alla costruzione di una governance ibrida dal basso (Manganelli, 2022); ciò presuppone che il principale contributo sia fornito dalla società civile, la quale partecipa con l'interesse di allargare la base del movimento ed includere, così, nuovi soggetti volenterosi di contribuire attivamente, e portare la propria expertise, ma anche apprendere o trarre beneficio dalle attività del movimento, sebbene le proprie qualifiche non apportino un miglioramento evidente. Si sottolinea, poi, una terza caratteristica riguardante il carattere internazionale dei movimenti: la presenza capillare in paesi spesso distanti connota distinzioni specifiche dovute al Paese di insediamento. Evidentemente, tali differenze sono oggetto di importanti contrasti; tuttavia, dati obiettivi e visioni complessivamente simili, proprio a partire dalle similitudini tra questi componenti, i movimenti tendono a non scontrarsi e, semmai, a trovare la sintesi seppur mantenendo i propri tratti di distinzione. Questa condizione risulta maggiormente comprensibile chiarendo la quarta caratteristica: i movimenti del cibo godono di valori multipli; date sfere di interesse che non sono esclusivamente afferenti al tema del cibo, ciascun movimento gode di unicità sia per interessi, che per azioni; ciò contribuisce a consolidare la sfera di intervento delle diverse reti e favorisce, piuttosto, l'emersione di alleanze tra persone e organizzazioni sviluppate intorno ad obiettivi condivisi; conseguentemente, il concetto di movimento del cibo, nella sua accezione più estensiva, emerge come *pratica di sinergia* tra ambiti che, precedentemente, non trovavano contatto. Questa definizione fa riferimento all'azione di combinare o coordinare risorse differenti, competenze o ambiti di interesse al fine di

ottenere risultati migliori o più efficaci di quanto sarebbe possibile se agissero in modo separato. Nel caso specifico, si afferma che i movimenti del cibo coinvolgono e uniscono ambiti precedentemente non interagenti, capaci così di ottenere una performance finale migliore di quella che le organizzazioni avrebbero avuto singolarmente[24].

Infine, l'ultima caratteristica proposta da Latham, riguarda le disponibilità finanziarie dei movimenti del cibo; questi hanno generalmente poco budget, e, seppur ciò condiziona le possibilità di azione delle reti, questa situazione riflette il carattere spontaneo, vigoroso e "indipendente" che i movimenti intendono mantenere (ivi).

Data una struttura non finemente consolidata, la cui vivacità e partecipazione sono spesso "a ondate", è evidente che una struttura formale in senso stretto non esista e, piuttosto, dipenda da relazioni di cooperazione tra scale, luoghi e settori, le quali, nonostante le molte differenze, si mantengono e persistono; questo processo determina la formazione di una cosiddetta "rete di reti" che diventa il concetto nucleare e fondativo dei movimenti del cibo (Andrée *et al.*, 2019; Levkoe, 2014). La caratteristica distintiva di una "rete di reti" è la sua capacità di generare sinergie attraverso la collaborazione e l'interscambio di risorse, conoscenze e competenze tra le diverse componenti. Questo approccio favorisce un ambiente in cui le parti coinvolte possono sfruttare al meglio le conoscenze presenti nel sistema e amplificare l'impatto delle proprie azioni. Ancor più laddove le proposte non si rivolgono specificatamente ad un interlocutore unico, ma tendono invece a cercare un confronto con parti di varia natura e posizionamento, la comprensione della scala a cui i movimenti del cibo agiscono, risulta particolarmente significativa.

2.2. Alcuni casi noti

Appurato che la formazione di tali gruppi sia sintomo di una profonda necessità da parte della società civile di contribuire a una ridefinizione del sistema locale del cibo, è necessario considerare la condizione per cui, in questo processo, l'ambiente in cui si sviluppano alcuni processi gioca un ruolo fondamentale. In molti casi, infatti, la spinta al cambiamento e all'aggregazione, proviene proprio dal basso, tramite iniziative che spesso originano dai consumatori, i quali sono nella stragrande maggioranza dei casi situati in città. La sensibilità e l'attenzione ai temi sopracitati da parte della popolazione hanno, dunque, spesso favorito, come sottolineato da Forno e Murano (2016), la crescita e il consolidamento di associazioni della società civile. Queste coinvolgono un numero crescente di cittadini e promuovono nuove iniziative in linea con obiettivi di miglioramento, stimolando, in molti casi, la formazione di movimenti urbani del cibo.

I movimenti del cibo sono oggi numerosi e rappresentano un importante ambito di studio per ciò che concerne la produzione di politiche del cibo. Tuttavia, per i propositi della presente ricerca, ci si

[24] Il concetto di "pratica di sinergia" non è nuovo in letteratura; tuttavia, una sua lettura esaustiva non è ancora stata prodotta. In questa sede, l'utilizzo di "pratica" fa fede agli studi di Schatzki (1996), e Warde (2016). Una trattazione specifica non viene ivi prodotta, poiché si producono esclusivamente le basi teoriche utili a stimolare successivi approfondimenti.

limita ad esaminare più dettagliatamente due esempi che, a livello internazionale, si sono affermati al punto da diventare autentici paradigmi per quanto concerne i processi ivi descritti[25].

La città di Toronto, nota per la produzione di una *Toronto Food Strategy* da parte del Toronto Board of Health, ha goduto di un supporto - come gruppo di riferimento della comunità - del Toronto Food Policy Council, soggettività giuridica istituita *ad hoc* per assistere il Consiglio e la città su questioni relative alla sicurezza alimentare (Toronto Food Strategy Report, 2018). Questa esperienza è di forte stimolo poiché la produzione consiliare non è il risultato di un proposito meramente politico; semmai, la ricetta di questa esperienza di food governance di successo trova origine in una storica tradizione di dialoghi sul cibo. Quest'ultima è precisamente dipesa dall'aggregazione, negli anni' 80, di diversi attori, i quali si unirono per affrontare la condizione di insicurezza alimentare che stava colpendo i cittadini (Loopstra & Tarasuk, 2012; Manganelli, 2022). I processi di advocacy e di creazione di interesse nei confronti del sistema del cibo locale sono stati stimolati e attenzionati nel corso dei decenni, con una autentica promozione di iniziative e programmi co-diretti da organizzazioni di varia natura, tra cui associazioni, parti sociali, gruppi informali, i quali, in collaborazione con le istituzioni statali e altri attori, si sono aggregati in un vero e proprio movimento del cibo (Manganelli, 2022).

Si porta, inoltre, l'esempio di Roma; l'esperienza della capitale è particolarmente ricca e interessante poiché, dato un primo interesse nel ritorno all'agricoltura urbana, intorno ad ottobre 2018, è stato avviato un processo partecipativo dal basso volto a creare una proposta di politica alimentare urbana che rispondesse alle esigenze della città (Mazzocchi & Marino, 2020). Il processo, partecipativo e bottom-up, ha coinvolto numerosi stakeholder provenienti da realtà non esclusivamente politiche; anzi, si mette in luce la trasversalità di attori che hanno preso parte al "movimento". L'Università, i gruppi associativi legati agli orti urbani, le aziende agricole multifunzionali, le fondazioni e le organizzazioni che si occupano di tematiche ambientali e alimentari, le organizzazioni professionali agricole, gli istituti di ricerca, le associazioni, le reti di economia sociale e solidale, le imprese private coinvolte nelle varie fasi della filiera alimentare e i cittadini interessati si sono incontrati con l'esplicita intenzione di produrre una riflessione specifica per un miglioramento del sistema del cibo locale (Mazzocchi & Marino, 2020).

Si sottolineano, in particolare tre intenzioni principali che il gruppo di lavoro ha avuto: anzitutto, mostrare le potenzialità, minacce e criticità del sistema agroalimentare locale all'amministrazione comunale; inoltre, descrivere la partecipazione della società civile al dibattito sul sistema alimentare. L'intento di aumentare la consapevolezza circa le implicazioni di una politica alimentare specifica ha avuto un ruolo primario; in particolare, si sono messi in luce il capitale sociale e la fiducia tra gli operatori e gli attori economici. Il terzo proposito ha riguardato la fornitura di strumenti, azioni e misure concrete per

[25] Si sottolinea, tuttavia, che il noto "Toronto Food Policy Council" non è più attivo, almeno nella sua forma maggiormente conosciuta a livello internazionale (Manganelli, 2022).

l'attuazione di una strategia alimentare sistemica per la città (ivi). Questo processo ha portato alla sottoscrizione di una lista di dieci obiettivi politici da presentare all'amministrazione, relativi a dieci temi specifici; in breve, essi consistono in: accesso alle risorse, agricoltura sostenibile e biodiversità, filiere corte e mercati locali, rapporti città-campagna, cibo e territorio, spreco e ridistribuzione, promozione della multifunzionalità, sensibilizzazione dei cittadini, paesaggio, e pianificazione della resilienza (ivi).

Il 27 aprile 2021, l'assemblea cittadina di Roma ha approvato all'unanimità una risoluzione - la numero 38 - che impegna formalmente la città ad avviare una politica alimentare per la capitale italiana; la proposta è strutturata sull'intersezione di tre strumenti: il Consiglio del cibo, il Piano del cibo e l'Ufficio del piano (Marino & Mazzocchi, 2022).

3. Il contesto di ricerca

Parimenti a quanto accaduto a Roma, anche Torino sta vivendo numerosi processi che, in maniera simultanea, agiscono verso la costituzione di una politica locale del cibo.

Per ciò che concerne la parte istituzionale, si evidenzia che la città ha un forte legame con il tema alimentare; si pensi che il primo "atto" della governance del cibo torinese (Dansero *et al*., 2019) è avvenuto nel 2013 con il masterplan Torino SMILE, che ha aiutato ad identificare un primo gruppo di attori interessati a costruire una politica del cibo condivisa (Allegretti *et al*., 2022). Questo è stato poi seguito da numerosi passi fatti in questa direzione, come l'azione Nutrire Torino Metropolitana nel 2015, che ha permesso di ricostruire per la prima volta la geografia dei diversi attori del sistema alimentare torinese, ma anche e soprattutto l'adesione al Milan Urban Food Policy Pact avvenuta anch'essa nel 2015 (Allegretti *et al*., 2022). Inoltre, nel 2016, Torino è stata la prima città italiana ad includere il diritto al cibo entro il proprio Statuto Municipale. Il Comune, infatti, manifesta chiaramente l'intento "di promuovere l'attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna." (Comune di Torino, 2016). Si osserva, così, un importante sforzo della città a promuovere un approccio completo al diritto al cibo. La definizione chiara e articolata di un cibo adeguato evidenzia, soprattutto, un impegno tangibile nei confronti della comunità, garantendo non solo la quantità, ma anche la qualità e la sostenibilità dei processi legati al cibo.

Successivamente, la Consigliera comunale Tiziana Ciampolini, dopo la creazione del gruppo interassessorile e intersettoriale della Città di Torino sul cibo nel 2022, ha lavorato insieme ad esso alla Mozione "Politica del cibo, un bene comune per la Città di Torino". Più precisamente, con l'intento di promuovere ulteriormente il tema, tramite questa azione, si è portato il Consiglio Comunale di Torino ad impegnarsi con il Sindaco e la giunta a rispettare una lista di buoni propositi orientati alla definizione di una politica locale del cibo (Comune di Torino, 2022).

Infine, si ricorda la recente firma del Protocollo d'Intesa "Costruire insieme azioni e conoscenza sul sistema del cibo di Torino e del territorio metropolitano - Atlante del cibo di Torino metropolitana", avvenuta il 12 luglio 2023. Questo accordo favorisce una rinnovata collaborazione tra partner già precedentemente coinvolti (Università di Torino, Politecnico di Torino, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Camera di commercio di Torino dal 2017), e alcuni nuovi (Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, IRES Piemonte, associazione Urban Lab dal 2020, e Regione Piemonte a seguito della firma del Protocollo d'Intesa)[26]. Se, da un lato, le parti istituzionali hanno attivato interessanti iniziative e tavoli di lavoro, dall'altro lato, anche numerose associazioni di base, gruppi informali e organizzazioni di volontariato si sono attivati nella medesima direzione. Questa condizione è evidentemente fondamentale, poiché, come precedentemente discusso, il ruolo che la società civile svolge in questa tipologia di processi, è utile al fine di colmare lacune e offrire nuovi contributi.

Il panorama associativo torinese, inoltre, è particolarmente fertile; non soltanto raccoglie una varietà di produttori diretti e attori del sistema produttivo del cibo in senso stretto, ma coinvolge anche individui esterni ma interessati a portare il proprio contributo per generare trasformazioni propositive del sistema. La coesistenza di questa pluralità di interessi diventa il tassello fondamentale per stimolare una riflessione collettiva verso la definitiva produzione di una politica del cibo. Si sottolinea, infine, la moltitudine di forme che, l'insieme di azioni di policy-making svolte attraverso stakeholder differenti per natura e interessi, può assumere. Trattasi, però, di assetti spesso instabili; i quali si scontrano con una difficoltà sistemica a mantenere la coalizione solida e coesa (Cuomo & Ravazzi, 2022). Dunque, al fine di organizzare le azioni e sistematizzare gli obiettivi, una specifica connessione tra questi attori risulta necessaria.

3.1 La ricerca empirica

3.1.1 La metodologia

La ricerca empirica ha come oggetto la rete di reti torinese nota come "Punto al Cibo"[27]. Acronimo di Paesaggi e Comunità Urbane Nutrenti Torino, un plausibile movimento che si propone di stimolare e arricchire i discorsi sul cibo in atto nel contesto torinese.

Quanto segue è frutto di un'accurata desk research condotta a partire dai documenti prodotti da Punto al Cibo e dalla partecipazione agli incontri. Si sono visionati i documenti prodotti durante le riunioni e le assemblee della rete e, successivamente, l'analisi si è soffermata sulle narrazioni prodotte (Woolley, 1992)[28]. In particolare, sono stati individuati dei temi rilevanti sia ex ante, sulla base delle domande di

[26] I processi istituzionali ivi presentati sono parziali per scelta. Sono stati dunque proposti solo alcuni passaggi specifici per dare una visione generale degli sforzi che la Città ha messo in atto nel percorso verso una politica locale del cibo.

[27] Gli incontri di Punto al Cibo sono stati tutti registrati e verbalizzati sul momento. Inoltre, almeno uno/a tra gli autori/le autrici hanno partecipato a ciascun incontro, in una logica di ricerca-azione.

[28] I documenti analizzati consistono in: 2 report assembleari, 16 cartelloni di workshop, 23 verbali dei meeting periodici, 1 lettera di intenti.

ricerca e della letteratura riportate sopra, sia ex post, provenienti dalla lettura del materiale testuale (Swain, 2018), adottando un approccio di analisi tematica flessibile (Deterding & Waters, 2021). La Tabella 1 riassume i temi emersi nella prima fase della ricerca e i temi aggiunti nella seconda fase, a seguito della lettura dei documenti.

Temi prima fase	Documenti	Temi seconda fase	Documenti
Network/sinergia	Lettera di intenti	Istituzionalizzazione	Lettera di intenti e Cartelloni di workshop
Impegno	Lettera di intenti e Verbali dei meeting periodici	Capillarità/valorizzazione delle esperienze locali	Report di assemblee, Verbali dei meeting periodici, Cartelloni di workshop
Spazio di dialogo	Report di assemblee e Verbali dei meeting periodici	Intersezionalità	Verbali dei meeting periodici
Partecipazione attiva	Lettera di intenti e Cartelloni di workshop	Conoscenza dei temi	Report di assemblee

Tabella 1: Fasi della tematizzazione dei documenti.

Fonte: elaborazione degli autori e delle autrici a partire dai documenti prodotti da Punto al Cibo

Adottando questa metodologia, è stato possibile ricostruire il percorso vissuto da Punto al Cibo, utile al fine di comprendere i processi che hanno consentito di originare questa esperienza, e di indagare, in particolare, l'eventuale conseguimento di obiettivi che la rete si era inizialmente data.

3.2 Il percorso di Punto al Cibo

Negli ultimi anni, l'interesse comune verso il tema del cibo, il legame con il sistema alimentare locale e la volontà di incidere con maggiore forza nei processi locali, hanno innescato un processo di organizzazione che ha promosso un rinnovato dialogo tra le associazioni e le reti di base attive nel quadro dei sistemi alimentari, e l'Università degli Studi di Torino. Quest'ultima, in particolare, ha avuto un ruolo cruciale nel facilitare alcuni processi; infatti, data una conoscenza forte dei temi e una presenza costante entro gli eventi che hanno riguardato il sistema alimentare torinese, ha in parte stimolato proprio l'emersione di nuovi processi dal basso (Pettenati *et al*., 2018).

Da alcuni iniziali confronti avuti durante l'estate del 2021, le parti coinvolte hanno organizzato incontri settimanali volti a promuovere, sostenere e supportare la creazione di una rete che favorisse un dialogo strutturato. Il gruppo è, così, riuscito a costruire una propria identità, identificando anzitutto i temi di comune interesse e, successivamente, le modalità di perseguimento di specifici obiettivi.

E' stato spesso convenuto che aggregazione e coinvolgimento sono stati possibili date una conoscenza unica del territorio e scale di azioni

accostabili, seppur differenti, proprie di ciascuna delle realtà che hanno deciso di aderire[29].

Riprendendo quanto scritto nel paragrafo 2.1, si indaga ora se, effettivamente, Punto al Cibo riflette le caratteristiche tipiche di un movimento del cibo. In primis, si evidenzia che questa rete si presenta come un movimento basato su principi di orizzontalità, senza una leadership centralizzata. Questo sottolinea la sua natura di movimento di base, evidenziando la partecipazione attiva e la collaborazione della società civile. L'inclusività è un elemento chiave, incoraggiando una vasta gamma di contributi e permettendo a individui e gruppi di condividere la propria esperienza, apprendere e beneficiare dalle attività del movimento indipendentemente dalle capacità dei singoli. Inoltre, Punto al Cibo dimostra una forte capillarità tematica; infatti, le organizzazioni che ne fanno parte, agiscono su diversi fronti dei sistemi del cibo. Hanno, quindi, una comune visione, collegata da obiettivi simili, che promuovono la sinergia tra i movimenti, consentendo loro di mantenere le proprie peculiarità. Infine, molti dei gruppi aderenti a Punto, sono attivi su una trasversalità di temi che spazia oltre la semplice alimentazione, contribuendo a consolidare l'ambito di intervento delle diverse reti e promuovendo alleanze tra individui e organizzazioni con obiettivi comuni. Queste caratteristiche convergono per definire un movimento del cibo che, nella sua concezione più ampia, promuove la collaborazione, la condivisione di conoscenze e la realizzazione di obiettivi condivisi nel contesto delle questioni alimentari.

3.3 Le riflessioni di Punto al Cibo

I gruppi hanno manifestato, in primis, l'intenzione di perseguire migliori politiche riguardo gli sprechi alimentari; inoltre, l'educazione e la sensibilizzazione dei consumatori sono stati descritti come temi cardine per molti partecipanti. La valorizzazione dei prodotti locali e dei piccoli produttori locali, è un ulteriore tema che fortemente caratterizza l'operato delle associazioni. La riduzione della povertà alimentare attraverso il recupero e la ridistribuzione delle eccedenze e i gruppi di acquisto solidale, l'orticoltura urbana, lo sviluppo locale, la sovranità alimentare, l'inclusione sociale e la sostenibilità ambientale sono ulteriori ambiti di comune interesse per i gruppi. Questo lungo elenco può riassumersi in tre punti principali: la necessità di valorizzare le realtà locali, l'impegno a tutelare, ma al contempo supportare, chi è le condizioni di fragilità, e la necessità di creare un dialogo tra le singole realtà coinvolte in questo quadro e con le istituzioni verso una rigenerazione ambientale, sociale ed economica della città.

Approfondendo il contributo che le associazioni ritengono di dare alla creazione della politica del cibo, le principali riflessioni emerse riguardano le azioni di sensibilizzazione volte a rendere i consumatori e la società civile più consapevoli e attenti circa le loro scelte alimentari, il loro impatto sul sistema alimentare e i processi globalmente in atto in

[29] A questo scopo, sono state raccolte informazioni non solo circa il lavoro che svolgono, ma anche e soprattutto riguardo il contributo che queste reputano di dare al processo e le aspettative che hanno nei confronti dello stesso. Questo lavoro ha visto direttamente coinvolte le associazioni nel corso degli incontri, e ha prodotto importanti risultati che necessitano di una trattazione successiva.

questa direzione; inoltre, è fortemente emerso anche il tema della formazione per l'autoproduzione internamente ai numerosi orti urbani presenti nella città di Torino.

Numerosi gruppi hanno anche messo in evidenza l'importanza di promuovere la partecipazione attiva da parte della popolazione. Infatti, molti hanno riconosciuto che parte del proprio contributo all'esperienza di Punto consiste in una peculiare capacità di ascoltare le persone e di svolgere un ruolo di ponte tra loro e le istituzioni. A questo proposito, è emersa la necessità di creare spazi in cui l'amministrazione possa incontrare i cittadini, precisamente tramite la voce delle organizzazioni che lavorano quotidianamente sul territorio.

Questa mancanza di spazi di dialogo è emersa anche nell'indagine delle problematiche incontrate dalle associazioni; queste hanno infatti riconosciuto la frammentarietà delle iniziative e delle tante realtà presenti sul territorio, spiegando che tale condizione si traduce in una scarsa effettività in termini di azioni. Come rilevato dalle organizzazioni nelle loro risposte, una politica locale del cibo sarebbe utile per immaginare una progettazione integrata tra i vari livelli e attori della filiera agroalimentare locale; avrebbe inoltre la capacità di amplificare la comunicazione delle azioni intraprese dalle singole realtà aderenti con la possibilità di incentivare i gruppi d'acquisto solidale, il consumo critico e il contatto diretto produttore-consumatore, oltre a facilitare la comunicazione con le realtà for profit, tra le altre cose. Secondo le organizzazioni, molti tra i suddetti problemi si riassumono in una vera e propria disattenzione da parte della Pubblica Amministrazione, che si declina in una reale difficoltà di creare un dialogo con essa.

Ciò potrebbe essere mitigato sia dalla definitiva istituzione della rete di Punto attualmente esistente, la quale potrebbe agire da intermediaria con l'attore pubblico, sia dalla creazione di una politica alimentare che dia origine ad uno spazio di dialogo istituzionale definito. Infine, riassumendo una varietà di voci tra loro simili, una politica del cibo potrebbe fungere da veicolo per sviluppare narrazioni, comunicare messaggi e lanciare campagne a livello locale, oltre che per stimolare l'adozione di un approccio interdipartimentale al problema, stimolando così una comprensione condivisa delle esigenze ambientali, sociali ed economici.

Si può quindi affermare che, secondo le organizzazioni aderenti a Punto al Cibo, la Città di Torino ha bisogno di una politica alimentare *ad hoc*, che valorizzi molti aspetti del suo sistema alimentare e contribuisca a renderlo più sostenibile e inclusivo. Le singole organizzazioni intendono ora coordinarsi e collaborare per contribuire alla definizione della politica stessa.

Conclusioni

In un panorama di crescente complessità e interesse relativamente ai processi di food governance, questa ricerca ha offerto un contributo teorico ed empirico volto a comprendere quali implicazioni possono avere i movimenti del cibo nei processi di produzione di politiche locali del cibo. Inoltre, si è approfondito specificatamente quali caratteri

rendono un insieme di gruppi attivi sul tema del cibo, un vero e proprio movimento. Come discusso, per essere considerate parte di un movimento del cibo, le organizzazioni sono, almeno in parte, così costituite: possiedono una natura "di base", la quale vede come principale contributo quello della società civile, si organizzano in una struttura orizzontale, condividono determinati valori, i quali contribuiscono anche alla definizione di un'identità collettiva, e costruiscono idee su cui sviluppano la propria azione; tra le altre, si citano la sovranità e la sicurezza alimentare.

Si è, inoltre, discussa la situazione torinese per quanto riguarda la produzione di politiche del cibo, con l'intento di: confermare il processo in atto verso la formulazione di una food policy definitiva, verificare quale contributo possono portare eventuali nuovi attori emergenti e, soprattutto, comprendere, tramite un'analisi empirica innovativa, se un movimento del cibo stia effettivamente nascendo. Poiché il presente lavoro è arricchito dalla partecipazione dei ricercatori e delle ricercatrici alle attività che le singole organizzazioni e reti che compongono Punto al cibo hanno svolto entro la rete, è così plausibile affermare che queste rispondono alle sopracitate caratteristiche, e che, dunque, Punto al cibo costituisce, di fatto, un movimento del cibo.

Questo, con le sue dinamiche e obiettivi peculiari, può rivelarsi cruciale nella definizione di una food policy che risponda alle esigenze specifiche della comunità torinese. Infatti, l'impegno costante e persistente da parte della società civile in questo percorso ha portato alla creazione di uno spazio comune come quello di PunTo al Cibo, in cui le organizzazioni possono far emergere le proprie preoccupazioni e conseguentemente organizzare iniziative che riflettano i valori condivisi del gruppo e gli obiettivi comuni. Si dimostra, dunque, che tali reti e movimenti possono innescare significative trasformazioni nei singoli sistemi alimentari, promuovendo al contempo una partecipazione attiva della società civile nei processi decisionali.

Bibliografia

Allegretti, V., Battisti, L., Cuomo, F., Dansero, E., Pettenati, G., Ravazzi, S., & Toldo, A. (2022). L'evoluzione delle politiche alimentari a Torino. RE| CIBO, 1(1), 40.

Altieri, M. A. (1995). Agroecology: the science of sustainable agriculture. Boulder. Westview Press. Part Three Dev. Clim. Rights, 238, 12052-12057.

Andrée, P., Clark, J. K., Levkoe, C. Z., & Lowitt, K. (2019). Civil society and social movements in food system governance (p. 216). Taylor & Francis.

Anheier, H. K., S. Toepler, and R. List. (2010). International Encyclopedia of Civil Society. New York, NY: Springer.

Bacon, C., et al. (2008). Confronting the coffee crisis: fair trade, sustainable livelihoods and ecosystems in Mexico and Central America. Cambridge: Massachusetts Institute of Technology.

Bagliani, M. M., & Dansero, E. (2011). Politiche per l'ambiente. Dalla natura al territorio (pp. 1-400). UTET università

Bauermeister, M. R. (2016). Social capital and collective identity in the local food movement. International Journal of Agricultural Sustainability, 14(2), 123-141.

Candel, J. J. (2014). Food security governance: A systematic literature review. Food Security, 6, 585-601.

Comune di Torino (2016). Statuto della Città di Torino. Consiglio Comunale. Consultabile all'indirizzo http://www.comune.torino.it/amm_com/statuto/statuto.html

Comune di Torino (2022). Mozione n. 47. Politica del cibo, un bene comune per la città di Torino. Consiglio Comunale. Consultabile all'indirizzo https://servizi.comune.torino.it/consiglio/prg/intranet/display_testi.php?doc=T-M202214916

Cuomo, F., & Ravazzi, S., (2022). La governance collaborativa nell'evoluzione delle politiche urbane del cibo: il caso di Torino. Rivista Italiana di Politiche Pubbliche, 3, 423-450.

Dansero, E., Pettenati, G., Toldo, A., & Bonavero, P. (2019). Verso politiche locali del cibo a Torino: attori, progetti, processi. In *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive* (pp. 51-70). Celid.

Della Porta, D., & Diani, M. (2006). Social Movements: An Introduction. 2nd ed. Oxford: Blackwell Publishing.

Desmarais, A. A. (2007). La Via Campesina: Globalization and the Power of Peasants, Halifax. Fernwood Publishing. Journal of Rural Studies, 21(3), 359-371.

Deterding, N. M., & Waters, M. C. (2021). Flexible Coding of In-depth Interviews: A Twenty-first-century Approach. Sociological Methods & Research, 50(2), 708-739.

Diani, M. (1992). The concept of a social movement. The Sociological Review, 40(1), 1–25

Forno, F., & Maurano, S. (2016). Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils. *Rivista geografica italiana*, *123*(1), 1-20.

Friedmann, H. (1993). The political economy of food: a global crisis. New Left Rev I(197):29–57.

Gliessman, S.R. (2007). Agroecology: the ecology of sustainable food systems. New York: Taylor and Francis Group.

Halliday, J., & Mendes, W. (2019). Cities' Strategies for Sustainable Food and the Levers They Mobilize. In Designing Urban Food Policies (pp. 53, 74). Springer International Publishing.

Halweil, B. (2004). Eat here: reclaiming homegrown pleasures in a global supermarket. New York: Norton.

Holt Giménez, E. & Shattuck, A. (2011). Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation?. The Journal of peasant studies, 38(1), 109-144.

Holt Giménez, E. (2006). Campesino a Campesino: voices from Latin America's farmer to farmer movement for sustainable agriculture. Oakland: Food First Books.

Holt Giménez, E. (2011). Food security, food justice or food sovereignty? Crises, food movements and regime change. In: Alkon AH, Agyeman J (eds) Cultivating food justice. MIT Press, Cambridge, MA.

Irish, Leon E. (2010). "Civil Law and Civil Society." In International Encyclopedia of Civil Society, edited by H. K. Anheier, S. Toepler, and R. List, 166–170. New York: Springer.

Koç, M., MacRae, R., Desjardins, E., Roberts, W. (2008). Getting civil about food: the interactions between civil society and the state to advance sustainable food systems in Canada. J Hunger Environ Nutr 3(2–3):122–144

Kropp, C. (2018). Urban food movements and their transformative capacities. The International Journal of Sociology of Agriculture and Food, 24(3).

Latham, J. (2016). Why the food movement is unstoppable. Independent Science News, 20.

Levkoe, C. Z. (2014) The food movement in Canada: a social movement network perspective. Journal of Peasant Studies, 41(3), 385–403.

Loopstra, R., & Tarasuk, V. (2012). The relationship between food banks and household food insecurity among low-income Toronto families. Canadian Public Policy, 38(4), 497-514.

Manganelli, A. (2022). The Hybrid Governance of Urban Food Movements: Learning from Toronto and Brussels. Springer Nature.

Marino, D., & Mazzocchi, G. (2022). L'evoluzione della Food Policy a Roma: quali scenari?. RE| CIBO, 1(1), 55.

Mazzocchi, G., & Marino, D. (2020). Rome, a policy without politics: The participatory process for a metropolitan scale food policy. International Journal of Environmental Research and Public Health, 17(2), 479.

Moragues-Faus, A., & Morgan, K. (2015). Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. Environment and Planning A: Economy and Space, 47(7), 1558-1573.

Morgan, K. (2015). Nourishing the city: The rise of the urban food question in the Global North. Urban Studies, 52(8), 1379-1394.

Moulaert F, MacCallum D, Van den Broeck P, García M (2019) Bottom-linked governance and socially innovative political transformation. In: Schröder A, Kaletka C, Howaldt J, Zirngiebl M (eds) Atlas of social innovation—a world of new practices. Oekom verlag, München, pp 62–66

Petrini, C. (2005). Slow food nation; why our food should be good, clean, and fair. Bra: Slow Food Editore.

Pettenati, G., Dansero, E., Toldo, A. (2018). The Turin food System toward a Metropolitan Food Policy: An Actorial Perspective. In *Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics. Proceedings of the 8th Annual Conference AESOP Sustainable Food Planning group. Coventry: Coventry University*.

Renting, H., & Wiskerke, J. S. (2010). New emerging roles for public institutions and civil society in the promotion of sustainable local agro-food systems.

Sage, C., Kropp, C., & Antoni-Komar, I. (2021). Grassroots initiatives in food system transformation: The role of food movements in the second 'Great Transformation'. In Food System Transformations. Taylor & Francis.

Sandwell Primary Care Trust and Sandwell Metropolitan Borough Council (2008). Growing healthy communities: A community agriculture strategy for Sandwell 2008 – 2012. Sandwell: Sandwell PCT and Sandwell MBT.

Schatzki, T. R. (1996). *Social practices: A Wittgensteinian approach to human activity and the social*. Cambridge University Press.

Sonnino, R. (2019). The cultural dynamics of urban food governance. City, Culture and Society, 16, 12-17.

Swain, J., (2018). A hybrid approach to thematic analysis in qualitative research: Using a practical example. In Sage Research Methods Cases Part 2. SAGE Publications, Ltd.

Toronto Food Strategy Report. (2018). Toronto Public Health.

Warde, A. (2016). The Practice of Eating. Cambridge: Polity Press.

Winne, M. (2008) Closing the food gap: resetting the table in the land of plenty. Beacon Press, Boston.

Woolley, M. (1992). Using statistics for desk research. Aslib Proceedings, Vol. 44 No. 5, 227-233.

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 58-81

Il cibo come commons nella dimensione territoriale. Il ruolo delle Comunità del Cibo nel caso toscano

di Elisa Butelli e David Fanfani

Il punto chiave di "decostruzione" critica rispetto al discorso che riguarda il corrente e prevalente sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo si concentra sulla necessità di superamento della progressiva assimilazione di questo ad una "commodities" e degli effetti ecosistemici e sociali negativi che ciò ha prodotto. La visione alternativa propone di ricondurre tale bene alla sua natura di commons*, come sistema socio-ecologico multidimensionale, inclusivo ed espressivo di valori che stanno alla base dello stesso patto sociale. In questo quadro il contributo esplora le possibili implicazioni in termini di "re-embedding" del sistema locale del cibo considerato in riferimento al recupero della sua dimensione territoriale attraverso il concetto di "bacino del cibo" come fattore induttivo di valori e criteri per nuove forme di governance locale, sondando la sussistenza di tali principi nelle più recenti forme di costituzione di Comunità del cibo nella regione Toscana.*

The key point of critical "deconstruction" with respect to the discourse concerning the current and prevailing system of production, distribution and consumption of food focuses on the necessity of overcoming the progressive assimilation of the food category to a "commodity" and the negative ecosystem and social effects that this has entailed. The alternative vision proposes to bring this good back to its commons nature, as a multidimensional socio-ecological system, inclusive and expressive of values that are the basis of the social pact itself. In this context the contribution explores the possible implications in terms of "re-embedding" of the local food system considered in reference to the recovery of its territorial dimension through the concept of "foodshed". In such a prospect local Agrifood system (LAAFS) is conceived as an inductive factor of values and criteria for new forms of local governance whereas the soundness and presence of these principles are scrutinized in the most recent practices of Food Communities lately flourished in the Tuscany region.

Parole Chiave/keywords: Commons, Sistema agroalimentare locale/Local agrifood system, Comunità del cibo/food community, Foodshed, Regione Toscana/Tuscany Regio

1. Premessa

Il cibo, e di conseguenza l'alimentazione umana cui è finalizzato, permette di rispondere ad uno dei tre fondamentali bisogni basici per la

vita umana senza la cui disponibilità quest'ultima non è di fatto possibile e riproducibile.

Al di là di questa primaria considerazione in realtà nel corso dei millenni le modalità e possibilità di approvvigionamento del nutrimento da parte del genere umano hanno visto articolarsi tali modalità secondo forme organizzative di produzione/ottenimento, scambio e consumo assai diversificate, Secondo "regimi" energetici condizionati dalle progressive acquisizioni conoscitive e tecnologiche che hanno permesso alla società umana stessa, in particolare a quella occidentale, di accedere a surplus energetici fondamentali per lo sviluppo della civilizzazione e dell'insediamento umano, in particolare nella sua dimensione urbana (Passet 1997, Smil 2017).

Tuttavia, anche per la sua cruciale importanza, il cibo ha in realtà progressivamente assunto valori e significati di carattere relazionale e cognitivo ulteriori, che vanno ben oltre il semplice valore d'uso e di scambio della produzione primaria e della sua trasformazione. Si tratta di valori determinati dalla pluralità di relazioni che il cibo implica nel rapporto tra natura umana ed ambiente, come regolatore nella riproduzione sociale, e nel suo specifico e prevalente riferimento, almeno in origine, alla "località" del produrre e consumare e delle condizioni che rendono possibili tali attività. Ciò rende evidente come sin dall'origine, ed almeno fino al secondo grande "balzo energetico" determinato in occidente dalla rivoluzione fossile e dalla connessa evoluzione tecnologica e socio-economica, il cibo abbia assunto un valore "sistemico" ed un ruolo fondativo rilevante non solo dal punto di vista "funzionale" ma anche nell'organizzazione sociale e nelle relazioni di carattere comunitario, nel rapporto e gestione del territorio, bene di portata identitaria e sovente "celebrativo" di quelle stesse relazioni, in grado di supportare senso di appartenenza e cura dei luoghi (Fanfani e Rovai 2022). Tale natura congiunta di bene primario e allo stesso tempo mercantile, ma mai esclusivamente ridotto al suo valore di scambio, si costruisce e si mantiene in un arco di tempo che vede l'avvio della sua decostruzione con il progressivo processo di "scorporamento" tra la dimensione economica e il controllo della società politica- definito da Polanyi (1974) come disembedding- che avviene con l'avvento dell'economia capitalistica, portato della rivoluzione industriale, e del suo progressivo dispiegamento, in particolare in termini di divisione di lavoro e produzione su scala globale.

Un processo che vede al centro proprio l'estesa "mobilizzazione" dei fattori di produzione e (ri)riproduzione socioeconomica – natura, capitale e lavoro – che sono anche quelli chiave nel sistema di produzione agro-alimentare.

In questi termini, almeno in generale, si pongono le condizioni per una profonda cesura tra dimensione comunitaria/territoriale e sistema del cibo. Una "frattura" anche di carattere "metabolico" (Foster 1999) che troverà il suo pieno compimento, soprattutto a livello globale, nella seconda metà del XX secolo, con l'allungamento estremo delle reti di

produzione/consumo, quelle logistiche e la radicale "de-territorializzazione" del sistema agro alimentare, attraverso forme di specializzazione di scala planetaria, in cui prevale la considerazione monodimensionale del cibo come commodity. Un regime di natura socioeconomica in cui il cibo assume una natura ridotta rispetto alla complessità riconosciuta in passato, funzionale alla forma astratta dello scambio mercantile e più di recente, peggio ancora, alle regole competitive dell'estrattività finanziaria nonché sociale e ambientale.

A partire da questa premessa il contributo approfondisce (paragrafo 2) gli aspetti di insostenibilità dell'attuale modello agro-alimentare – basato sulla concezione del cibo come commodity – e i punti chiave che derivano dalla critica a tale modello come induttivi di principi e azioni di recupero progressivo del valore del cibo come "commons", di natura multidimensionale e "contestuale" e come "sistema" di rilevanza comunitaria. Ciò in particolare individuando i principi di un modello euristico co-evolutivo, "panarchico" (Holling 2001) e policentrico (Ostrom 2005) adeguati ad avviare la ricostituzione di un sistema agro-alimentare multilivello. Ciò a partire da una azione locale ispirata a forme e principi alternativi di governance sinteticamente descritti nella seconda parte del paragrafo, anche in riferimento al più recente quadro normativo italiano.

Tale rilettura paradigmatica pone le condizioni per introdurre ed approfondire (paragrafo 3) il modello del "bacino del cibo" o foodshed come idoneo a cogliere in maniera sistemica gli aspetti e le implicazioni di carattere territoriale che la dimensione comunitaria prevede nella gestione del sistema del cibo, per il recupero di un modello territoriale basato su principi di self-reliance, o sussidiarietà, bio regionale.

Principi che trovano una specifica applicazione nel successivo paragrafo 4 dove l'esperienza delle forme di governance inaugurate dalle "Comunità del Cibo" varate in Toscana viene appunto analizzata per verificare quanto tale esperienza contenga, almeno in parte, gli elementi di un paradigma alternativo alla commodificazione del cibo verso una sua "ri-commonificazione" (Vivero Pol 2017) di carattere agro-ecologico e sistemico.

Nel successivo paragrafo 5 vengono discussi i risultati di tale verifica, con i punti di criticità e di innovazione osservati mentre nel successivo paragrafo 6 vengono brevemente esposte, seppure con natura interlocutoria, alcune considerazioni finali.

2. Il sistema del cibo come *commons* e bene "composito" per forme di *policy* comunitaria

2.1 Le criticità dell'attuale sistema del cibo

Il quadro che abbiamo sinteticamente descritto, incentrato sulla sostanziale configurazione del cibo come una merce sottoposta unicamente alle regole della domanda e dell'offerta in una logica mercato e di scambio globalizzato, nonchè di ricerca del profitto, è perfettamente complementare alla forma industriale che ha assunto il sistema agro-alimentare, combinando i fattori della cosiddetta "rivoluzione verde" con la produzione di massa. Un sistema volto,

almeno *ab origine*, a conseguire la sicurezza alimentare ma in realtà guidato da altrettanto rilevanti ragioni geo-politiche strategiche nel contesto della guerra fredda post-bellica (McNeill 2008: 219-227). Sistema che ha non solo mancato tale obiettivo, alleviando solo in parte alcune criticità, ma sortito l'effetto di indurre fattori generativi di ampliamento del problema che intendeva risolvere (FAO et al. 2022).

Infatti, malgrado le aree agricole – incluse quelle per l'allevamento – coprano ormai circa il 38% della superficie terrestre (FAO 2011, 2012, Foley et al. 2011) (la metà, in realtà, se consideriamo solo le aree effettivamente abitabili) circa 800 milioni di persone (11% della popolazione mondiale) si trova ancora in situazione di grave deprivazione alimentare mentre 2.3. Mln (circa il 28%) è comunque in condizione moderata o severa insicurezza alimentare[30]. L' espansione dell'uso del suolo agricolo e le trasformazioni connesse sono peraltro di grande impatto dal punto di vista ambientale. In particolare, è soprattutto eliminando – prevalentemente nel sud del mondo – foreste originarie e torbiere che tale espansione ha prodotto l'emissione di altissime quantità di CO2 e al tempo stesso ridotto le possibilità future di stoccaggio. Come conseguenza il sistema agroalimentare produce ormai circa il 1/3 di gas climalteranti sul totale, di cui la maggior parte (71%) deriva da pratiche di uso del suolo (coltivazione) e cambi di uso del suolo (es. deforestazione) (Crippa et al. 2021) mentre, di tale 71%, il 39% è originato da allevamenti intensivi (Grossi et al. 2018, FAO 2020)[31].

Un sistema di fatto insostenibile non solo dal punto di vista del consumo di risorse chiave come suolo, nutrienti, acqua ma devastante anche dal punto di vista ecologico e della biodiversità (Holden 2018). Esso colpisce non solo le condizioni basiche per la salute e benessere delle persone, ma, proprio per questo, risulta anche distruttivo di sistemi socioculturali, insediamenti, paesaggi e comunità co-evoluti con quella stessa biodiversità (Norgaard 1984, FAO 2014).

A partire dalla constatazione delle criticità richiamate, numerosi contributi si sono orientati a determinare condizioni e criteri e scenari evolutivi per una radicale revisione dell'attuale sistema agroalimentare. Ciò sia prospettando soluzioni "miste", comunque fortemente orientate su una agricoltura "nature based" (Foley et al. 2011, Holden 2018) o più direttamente volte ad esplorare l'opzione per l'agricoltura biologica (Badgley 2007, Muller et al.2017), con un forte accento posto su di una visione sistemica della filiera del cibo e sulla necessaria innovazione sociale (EEA 2022). Contributi in generale tutti caratterizzati dall'intento di tenere insieme per una efficace revisione, non solo la dimensione delle tecniche agronomiche di coltivazione ma anche il valore contestuale e le finalità della produzione agro-alimentare stessa. Ciò in particolare rivedendo la struttura dell'attuale forma di produzione/distribuzione/consumo – induttiva dello spreco di 1/3 del

[30] FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2022. *In Brief to The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable*. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/cc0640en

[31] Per una sintetica panoramica sui dati relativi agli impatti del corrente agrifood sistemi si veda anche https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food?insight=meat-dairy-food-carbon-footprint#key-insights-on-the-environmental-impacts-of-food (visitato 01/08/2023)

cibo globalmente prodotto- insieme ad una necessaria correzione delle prevalenti abitudini alimentari non salutari e insostenibili – soprattutto caratterizzate dall'assunzione di proteine animali- e, non meno importante, ponendo attenzione agli effetti prodotti da colture competitive con quelle alimentari (es. per biofuel o più in generale energetiche). In definitiva l'attuale sistema agroalimentare evidenzia come le distorsioni e gli impatti che lo caratterizzano sono radicati proprio nella sua dimensione globalizzata e specializzata, finalizzata alla produzione quantitativa di stock, food e no food, avulse da culture produttive ed alimentari regionali e locali, una dimensione sempre più esterna al controllo di chi produce e di chi consuma. Ciò evidenzia come anche una transizione ecologico/produttiva di per sé, seppure importante, è solo parzialmente ottenibile se non orientata ad una ri-localizzazione", almeno tendenziale, del sistema agro-alimentare, che permetta la riduzione degli effetti estrattivi dell'attuale sistema e i disequilibri interlocali, un sistema che nasconde tramite la distanza le sue criticità. Puntando quindi su di un più diretto rapporto tra sistema di produzione e consumo, e su di un più ampio apprezzamento del cibo, oltre la utilitaristica categoria di merce o commodity, come bene complesso di carattere intrinsecamente comunitario.

2.2 Il cibo come *commons* oltre le *commodities*: una prospettiva comunitaria

Il quadro degli sforzi per una transizione sistemica dell'attuale regime agro-alimentare che abbiamo schematicamente abbozzato costituisce il presupposto per una più radicale ridefinizione concettuale del sistema del cibo a partire, risalendo la china del tempo, dal recupero della concezione del cibo stesso come "diritto fondamentale", peraltro sancito anche da organismi internazionali (UN 1966) e quindi non riducibile al ruolo di merce come categoria economica, sottoposta a regole di scambio competitivo e talvolta speculativo.

A partire da questa revisione si sviluppa dunque un più profondo ragionamento che reinterpreta lo stesso cibo come appartenente ad un sistema più ampio, di carattere sia socioeconomico che ambientale, fondativo di un processo fondamentale di riproduzione sociale e biologica e, in quanto tale, riconoscibile come "bene pubblico impuro", o, meglio ancora, come *commons* nella accezione esplorata e definita da Elinor Ostrom (1990).

Il concetto del sistema del cibo come "bene comune" -e quindi regolato anche da principi "rigenerativi" socio-ecologici - viene dunque introdotto, per sottolinearne la sua natura "mista" non strettamente riconducibile alla categoria di "bene pubblico" ma nemmeno a quella di esclusivo bene "privato", sottoposto cioè, secondo la sua accezione economica, a regole di uso rivale ed esclusività (Samuelson 1954). Ciò perché nel suo insieme tale sistema è composto di elementi e fasi (Pettenati et. al. 2018) o risorse (Dalla Costa 2007), principi e funzionamenti (Vivero Pol 2013) di natura differenziata la cui riproduzione e gestione, in quanto fondamentali per la riproduzione della vita, visti i fallimenti del mercato, deve essere *re-embedded*, cioè re-incorporata, nell'alveo della regolazione della società politica.

Più in generale, in coerenza con il concetto di *commons*, tale forma di rilocalizzazione si incentra non tanto nella individuazione e tutela di specifici e singoli "beni comuni", in genere non di proprietà esclusiva (o "*common pool resources*"), quanto sulla individuazione di un insieme di regole per la gestione condivisa di risorse scarse per la loro gestione rigenerativa e sistemica, al fine della riproduzione sociale. Ciò sulla base della consapevolezza di una condizione condivisa che riguarda l'umano nel suo rapporto con i presupposti ecologici di riproduzione del proprio mondo di vita e del "vivente" in generale.

Il tema della ri-localizzazione non allude naturalmente ad una specifica scala territoriale, implicando piuttosto una azione di *re-embedding* socioeconomico e socio-ecologico di carattere multiscalare. Tuttavia, tale azione trova certamente nel livello locale/regionale un più abbordabile e promettente ambito di applicazione, almeno nel mondo occidentale, in ragione della operabilità diretta di agire alcune trasformazioni, attraverso forme ed entità innovative di *governance*. Questo comporta delle importanti implicazioni anche rispetto alle possibili forme di azione per una governance locale, multiagente e cooperativa del sistema del cibo. In particolare tale visione pattizia e neo-istituzionale orienta verso la adozione di un modello di carattere "policentrico" (Ostrom 2005), ibrido nella natura degli attori e "tri-centrico", combinando cioè il ruolo del mercato, del pubblico e di forme collettive auto-organizzate per la produzione/consumo del cibo (Vivero Pol 2013, 2017).

La riconfigurazione del sistema del cibo sul piano del valore in generale e dei suoi valori intrinseci specifici, implica dunque sia una innovazione di statuto giuridico, in parte già riconosciuta, ma anche di governance, di carattere naturalmente non rigido. Un regime di governance articolata su di un frame regolativo multilivello che in un processo di transizione permette la coesistenza di un regime regolativo "duale" (Vivero Pol 2013) ma che certamente, viste le attuali forze polarizzate dell'agroindustria, induce ad una scelta preferenziale per azioni di carattere bottom-up di livello locale/regionale. Ciò non toglie nulla alla rilevanza all'approccio multiscalare, al contrario la prospettiva indicata è perfettamente coerente con una caratterizzazione multilivello e multitemporale che, secondo il modello "panarchico" di Gunderson e Holling (2001) (Holling 2001) caratterizzano resilienza, co-evoluzione e possibilità di innovazione dei sistemi socio-ecologici, quali quelli del cibo. Un modello euristico che contempla comunque la possibilità, nella transizione, della coesistenza di cambiamenti radicali con forme di "adattamento" progressivo più soft (Vivero Pol 2013).

L'interesse di queste forme locali "ibride" e multi-agente di nuova governance del sistema locale del cibo sta in particolare nel carattere relazionale e pattizio, focalizzato sull'uso e riproduzione di risorse di beneficio comune. Come tali esse risultano fortemente induttive non solo di una dimensione di policy comunitaria, basata sulla costruzione di regole condivise, ma, in ragione di ciò, esse sono anche fortemente "place focused". Cioè, induttive di possibilità di ricostruzione di luoghi e "place making" (Feagan 2007), sensibili alla dimensione ed impatti territoriali, in senso lato, del regime agroalimentare perseguito[32].

[32] La forma locale del sistema del cibo non allude ad alcuna irrealistica idea di chiusura identitaria o di autosufficienza. Nasce piuttosto dalla esigenza opposta di distacco da un sistema agroalimentare globalizzato, costruito sull'estrazione di risorse e spossessamento

In questo senso il territorio –letto, peraltro, anche alle diverse scale ed in maniera non "escludente" rispetto ad attori di solito marginali – diviene fondamentale elemento di incrocio ed innesco per politiche del cibo eque e sostenibili (Toldo et al. 2018). Inoltre, dato il suo spessore territoriale e in relazione alle osservazioni precedenti, è del tutto evidente che il sistema del cibo interessa appieno anche la stessa configurazione del sistema agricolo nel suo insieme, talché diviene probabilmente molto più opportuno parlare di sistema agroalimentare locale (SAAL), piuttosto che di sistema locale del cibo. In questi termini tale sistema assume – e diremmo recupera – un valore fondativo dello stesso insediamento umano sulla base di una più radicale revisione agro-ecologica della relazione tra urbano e rurale (Tornaghi-Dehaene, 2021) come fondativa di un nuovo modello di abitare bioregionale (Magnaghi 2020: 144-183).

Esempi di queste nuove forme organizzative, a livello locale, sono ormai praticati da anni in esperienze di Alternative Food Networks (es. CSA) o nelle diverse iniziative di politiche urbane del cibo o di costruzione di City-Region Food Systems (Pettenati et al 2018) ed hanno ormai avviato un importante percorso di sperimentazione.

Ciò che merita un approfondimento, anche rispetto alla più generale prospettiva di re-embedding socio-ecologico e dell'abitare i luoghi che emerge dalla prospettiva di nuova governance del sistema locale del cibo, è l'individuazione di principi e criteri, basati sulla categoria dei *commons* in una prospettiva territoriale. Principi che possano supportare la costruzione e valutazione delle diverse esperienze, soprattutto in termini di rilevanza contestuale ed efficacia.

2.3. I movimenti del cibo: buone pratiche per una ri-territorializzazione e riappropriazione comunitaria delle reti alimentari

Sono sempre più numerosi i contesti territoriali dove si sviluppano movimenti socio-culturali e politici che criticano aspramente i meccanismi mainstream del sistema agro-alimentare a perseguimento di un paradigma alternativo, animando il dibattito nazionale e internazionale. Questo genere di contestazioni ha iniziato a concretizzarsi attraverso l'azione politica dei cosiddetti food movements che per primi hanno colto le profonde e molteplici connessioni tra attività della città e cibo, nonché come quest'ultimo possa rappresentare il punto su cui impostare un cambio di rotta che rivoluzioni i paradigmi dominanti, non solo quelli alimentari (Toldo 2018). Anche il tema dell'agricoltura urbana nasce principalmente sull'onda della pressione dei 'movimenti del cibo', sviluppatisi originariamente negli Stati Uniti a partire dagli anni '90 del XX secolo con lo scopo di mettere in discussione i metodi produttivi e i prodotti stessi dell'agro-industria, giudicati insalubri, inquinanti e di scarso valore nutritivo (Feagan 2007).

Numerosi sono ormai i movimenti 'dal basso' che fanno dei sistemi alimentari di prossimità e di comunità il proprio centro di azione. A spingere le molteplici esperienze che si stanno così definendo vi è la

di luoghi di vita a vantaggio di altri luoghi e società, perlopiù ignari o disinteressati al problema.

crescente sensibilità condivisa su prodotti e produzioni, nonché la rinnovata consapevolezza dell'importanza della sicurezza alimentare che non sempre, specialmente in alcuni quartieri delle grandi città e per alcune fasce di popolazione più debole, è garantita.

Grazie anche alla nascita di questi movimenti politici e culturali sono già numerose le città che stanno sviluppando e portando avanti progetti, esperienze ma anche veri e propri strumenti programmatici atti a garantire alla popolazione locale un'alimentazione salutare che non comprometta il benessere collettivo, delle generazioni future e dell'ambiente.

I movimenti sociali del cibo mirano principalmente alla "ridistribuzione dei poteri e dei diritti" (Pettenati *et al.*, 2018: 151) e comprendono esperienze eterogenee tra loro, con premesse e finalità anche molto diverse.

Un primo approccio, che attualmente è il più diffuso, è incentrato sulle tematiche della salubrità, della prossimità e della giustizia alimentare e "si sforza di creare una politica pubblica che accresca la giustizia sociale ed economica e riduca l'ineguaglianza dando priorità agli interessi pubblici" (Holt-Giménez e Shattuck 2011: 124).

Si tratta in questo caso di movimenti che sostengono e promuovono un approvvigionamento alimentare che fa riferimento a cibo fresco, stagionale e di qualità, di filiera corta e derivante da produzioni a 'Km 0'; un approccio che si fonda sul "buono, pulito e giusto" (Petrini 2005) e che mira alla riconnessione tra luoghi di produzione e di consumo, consumatori e produttori, e dunque alla valorizzazione e ricostruzione delle relazioni tra i soggetti del territorio. Il modello operativo è basato su pratiche di ri-territorializzazione delle reti del cibo, sull'agricoltura urbana e familiare e, più in generale, sulla messa in atto di pratiche virtuose per ricreare una rapporto città-campagna che coinvolga l'intera comunità.

Questa tendenza si fonda sull'assunto che un modello di consumo consapevole e sostenibile, messo in pratica da parte dei singoli cittadini attraverso "uno sforzo collettivo e sociale" (Pettenati *et al.*: 156), possa contribuire a orientare il mercato verso un cambio di paradigma. Per quanto riguarda il tema della giustizia alimentare, includendo in questa riflessione i temi di etnìa, genere e classe, questi movimenti sottolineano la necessità di inclusione sociale e tutela delle comunità svantaggiate all'interno dei sistemi alimentari, i quali devono arrivare a garantire anche ai soggetti a basso reddito l'accesso a cibo sano e di qualità.

Parallelamente a questa corrente di movimenti, si struttura un approccio più marcato che si propone di mettere in moto un totale cambio di paradigma del sistema alimentare capitalistico globalizzato; questo si fonda non solo sulla ridefinizione e ri-territorializzazione delle reti alimentari, delle pratiche agro-ecologiche e sul supporto della comunità, ma soprattutto sui concetti di sovranità alimentare e di "democratizzazione" del sistema alimentare a favore dei soggetti più deboli.

Il movimento internazionale pioniere in questo contesto è "Via Campesina" che, rappresentando la voce di milioni di contadini, piccoli agricoltori, persone senza terra, indigeni e lavoratori agricoli di tutto il mondo, difende l'agricoltura sostenibile e di prossimità come un modo

per promuovere la giustizia sociale e la dignità. Questi movimenti, accrescendo la consapevolezza diffusa, si oppongono fermamente all'aziendalismo agricolo guidato dalle multinazionali ed esercitano pressioni politiche sui governi affinché vengano affrontati, dagli ordinamenti giuridici, i temi della sicurezza alimentare e dei diritti di ogni popolo a sviluppare le proprie politiche alimentari e ad avere accesso alla terra.

Nel panorama dei movimenti bottom up legati alla riorganizzazione di produzioni e filiere alimentari rivestono un ruolo particolarmente interessante le 'comunità del cibo', che si configurano come gruppi di produttori (ma anche trasformatori, distributori, cuochi ecc.) che, legati fortemente al proprio territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale, condividono una visione sostenibile dell'agricoltura e dell'ambiente, assicurando qualità delle produzioni, rispetto delle risorse e valorizzazione delle culture e delle tradizioni locali. L'idea di "comunità del cibo" nasce nell'ambito dell'incontro mondiale di "Terra Madre"[33] (Torino, Ottobre 2004 e Ottobre 2006) tra piccoli produttori artigianali provenienti da ogni parte del Pianeta; piccole comunità che condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali e da un'industria alimentare di massa che mira all'omologazione dei gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni. L'idea di comunità del cibo è stata ripresa e valorizzata a livello nazionale dalla Legge 194/2015 "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", che intende tutelare e valorizzazione la biodiversità agricolo-alimentare con appositi fondi. La Legge introduce la possibilità di creare apposite reti di agricoltori e allevatori "custodi della biodiversità" (art. 2), nonché di istituire, tra tutti i soggetti interessati, "comunità del cibo" definite come ambiti locali finalizzati a sensibilizzare la popolazione e sostenere le produzioni agrarie e alimentari locali.

Secondo la legge nazionale (art. 13) tali comunità devono essere strutturate e formalizzate a partire da accordi tra aziende agricole di prossimità, agricoltori e allevatori custodi, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, GAS e associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, imprese per la ristorazione privata o collettiva, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane legate alla trasformazione alimentare, nonché enti pubblici. Le attività che la normativa prevede per queste comunità sono molteplici e multi-obiettivo, legate principalmente all'implementazione di filiere corte, alla promozione di tecniche agrarie a basso impatto ambientale, alla diffusione di conoscenze sulle risorse genetiche autoctone e al recupero e valorizzazione del patrimonio di conoscenze legate alle tecniche agricole storiche. Questa visione conferisce all'agricoltore il ruolo di custode della biodiversità e delle produzioni locali e favorisce la creazione di filiere tra i diversi soggetti che, attraverso il loro operato, possono valorizzare queste risorse.

[33] "Terra Madre" è un progetto dell'associazione "Slow Food" nato per dare voce, visibilità e mettere in rete i piccoli produttori e trasformatori nonché per accrescere, fra gli stessi e nell'opinione pubblica, la consapevolezza dell'importanza del lavoro agricolo. Inaugurato nel 2004 a Torino, si è ampiamente sviluppato nel tempo contando oggi migliaia di esperienze, progetti, soggetti in tutto il mondo; v. https://2024.terramadresalonedelgusto.com/ (08/2023).

In coerenza con quanto discusso fino ad ora rispetto al valore di ri-localizzazione e rilevanza comunitaria ed "olistica" del sistema del cibo, nel paragrafo che segue viene assunto ed analizzato il modello del Bacino del Cibo, o foodshed, come costrutto ed entità socio-ambientale adeguato a contestualizzare il "movimento" appena descritto e a trarre alcune coordinate di principio ed operative che possono permettere di valutare casi specifici ed iniziative per la costruzione, almeno in prospettiva, di Sistemi Agroalimentari locali (SAAL).

3. Il concetto del "bacino del cibo" come dispositivo euristico e regolativo

Come abbiamo visto, nel territorio è possibile cogliere una "inerente ed inalienabile connessione" con il tema del cibo e la sua (ri)produzione per cui il territorio stesso diviene il punto di partenza per una analisi ed interpretazione del cibo come common (Pettenati et al. 2018). In relazione a ciò diventa rilevante poter esprimere ed articolare tale relazione secondo una categoria socio-spaziale o, meglio, socio ecologica, adeguata ad interpretare in termini di principio ma anche operativi, la transizione verso processi di riorganizzazione comunitaria e bottom-up, ma non per questo autoreferenziali, del sistema del cibo.
In generale il paradigma bioregionale sia sul piano territoriale (Thayer 2003) che di interpretazione economica (Scott Cato 2013) e, più nello specifico, quello della bioregione urbana (Magnaghi 2014, Fanfani & Matarán 2020), presenta in gran parte il carattere concettuale ed operativo per rispondere ai requisiti prima indicati. Tuttavia, coerentemente con tale costrutto teorico e con le nostre esigenze, risulta ancora più pertinente il concetto di "bacino del cibo" o foodshed.
Coniato in ambito regionalista statunitense, con accezione sia funzionale (Hedden 1929) che di vero e proprio principio guida per l'insediamento urbano alla scala regionale (MacKaye 1920), tale concetto è stato più di recente ripreso proprio per ridefinire i principi di valore ed i criteri di sistema per la ricostruzione di sistemi agroalimentari locali basati su principi di equità, sostenibilità ambientale e socio-economica alternativi all'attuale sistema di "commodificazione" del cibo, ma anche adeguati ad alimentare forme di abitare per ricostruire luoghi e società locali (Getz 1991, Kloppenburg et al. 1996). Una "unità di analisi metodologica e concettuale che fornisce al tempo stesso una cornice sia per l'azione che per il pensiero" (Kloppenburg et al. ibid.: 33).
Come strumento interpretativo/progettuale, il foodshed non predetermina però una scala geografica specifica. Il livello territoriale, l'unità di analisi e di progetto, non sono stabiliti e determinabili a priori ma dipendono dalle reali caratteristiche emergenti dei luoghi, degli attori e dei processi in atto, peraltro in analogia con l'approccio principio bioregionale della scala pertinente (Sale 1991: 52-66). Ciò detto, comunque il meta criterio della prossimità diventa un operatore fondamentale e finalizzato determinare e misurare la distanza fra il corrente sistema di fornitura del cibo e le iniziative ed alternative concrete emergenti.
Il valore costruttivo e contestuale del concetto e la pertinenza rispetto agli obiettivi di questo contributo possono essere efficacemente sintetizzati dalle brevi righe seguenti:

"Alternative producers, alternative consumers, and alternative small entrepreneurs are rediscovering community and finding common ground in municipal and community food councils. Recognition of one's residence within a foodshed can confer a sense of connection and responsibility to a particular locality. The foodshed can provide a place for us to ground ourselves in the biological and social realities of living on the land and from the land in a place that we can call home, a place to which we are or can become native" (Kloppenburg et al. ibid.).

In ogni caso, dato l'obiettivo di costituire un ponte tra costruzione di consapevolezza ed azione, la categoria del food-shed è caratterizzata da un approccio volto ad una riforma radicale del sistema del cibo a partire però dalla conoscenza e consapevolezza delle realistiche condizioni di azione ed operative del contesto attuale. Per questo tale dispositivo non implica di astrarre dalla pervasività e forza regolativa dell'attuale sistema globale agroalimentare ma al contrario, proprio a partire da quelle e anche dai limiti e criticità di tale sistema, esso è volto alla ricerca e messa a sistema delle diverse alternative in atto o praticabili per una trasformazione incrementale di tale regime.

3.1 I principi costitutivi della dimensione comunitaria e territoriale del cibo come *commons* attraverso il prisma del *foodshed*

A partire da queste coordinate di carattere metodologico, il valore e propensione trasformativa del costrutto del foodshed si esplica in una necessaria articolazione di carattere normativo del concetto stesso, imperniata intorno ad alcuni principi chiave attraverso i quali traguardare, definire e valutare iniziative e progetti volti ad una reale alternativa all'attuale sistema agroalimentare. Tali principi risultano di particolare interesse ai fini della nostra analisi e ragionevolmente coerenti con gli obiettivi di ricostruzione integrale ma incrementale del paradigma del cibo evidenziati dai riferimenti ai contributi riportati in precedenza. Per una loro adeguata descrizione si rimanda al menzionato contributo di Kloppenburg et al. (1996 cit.: 36-39), qui di seguito ci limitiamo a riportarli con una breve descrizione.

Moral economy

Il principio per cui l'economia del cibo è ricondotta nell'alveo di un sistema di mercato dove non vige la regolazione assoluta ed astratta, peraltro usualmente distorta dal monopolio, della utilità individuale monetizzata e del profitto. Quanto piuttosto un sistema di riconoscimento del valore del cibo che si basa anche su relazioni di mutualità, reciprocità ed equità, rispetto anche ai beni comuni, che di fatto controllano anche le forze di mercato. Ciò implica che una moral economy non può dipendere da atti o volizioni individuali, ma da un intento collettivo di carattere comunitario, da comunità che coltivando tali principi sono orientate verso solidarietà e cooperazione;

Commensal Community

Riguarda il principio per cui il sistema agroalimentare opera e funziona in maniera tale che il beneficio che esso apporta ai mondi della vita, umani e non umani, sia diffuso e condiviso e non veda vincenti e

perdenti. Ciò implica come corollario l'accesso e l'estensione non solo del diritto al cibo ma anche alle decisioni che riguardano tale sistema. Una sovranità o "cittadinanza alimentare" (Wilkins 2005) che, configurata in questi termini a base locale, non può che essere concepita secondo un processo di upscaling relazionale e multilivello, necessario complemento della riconfigurazione del mercato globale.

Self protection, secession and succession

Il Sistema globale agro-alimentare, come caratteristica intrinseca, erode le condizioni per stabilire almeno a livello locale una "moral economy", per attivare iniziative per un SAAL (Sistema Agro Alimentare Locale) si rende pertanto necessario non solo perseguire una self-protection (Friedmann 1993) dalle pervasive forze di mercato, ma anche ricavare degli spazi isolati rispetto a tale sistema in cui creare, mantenere e proteggere e movimenti alternativi. Tale opzione riecheggia la stessa opzione di "disconnessione selettiva regionale" dal mercato globale definita da Stöhr e Tödtling (1979). L'obiettivo non è tanto sfidare direttamente il modello globalizzato, quanto piuttosto costruire alternative reali in spazi praticabili che tale mercato, per i suoi fallimenti, inevitabilmente residua. Ciò spostando progressivamente risorse ed impegno umano, ma anche forme di governance dal vecchio sistema del cibo ad iniziative alternative (succession).

Proximity (Locality and Regionality)

Rappresenta la determinante spaziale del SAAL che consiste non solo nel ridurre la distanza dei flussi materiali ma riguarda anche la dimensione cognitiva, riavvicinando le pratiche dell'abitare e le sue condizioni di riproduzione. In termini bioregionali ciò significa riconoscere e rivelare le potenzialità e dotazioni, le culture del cibo, di uno specifico luogo ma, proprio per tale consapevolezza, escludere anche ogni forma di confinamento rigido ed autarchico volto ad una non realistica autosufficienza. Ciò che il concetto di prossimità esprime è un riavvicinamento metodologico e cognitivo tra sistema agroalimentare e consumatori, un criterio che permette la ricostruzione in termini di equità e sostenibilità del sistema stesso, e che alimenta senso di appartenenza e cura dei luoghi che il cibo per sua natura veicola (Escalera-Reyes 2020, Fanfani, Rovai 2022). In questa prospettiva di self-reliance basata sulla prossimità infatti, "questioni e risorse, in genere ignorate, divengono di immediato e pratico interesse mentre la cura dei luoghi da virtù opzionale diviene una necessità" (Kloppenburg et al., cit.:39).

Nature as measure

Questo criterio riassume il principio generale del Foodshed concepito come un'attività umana immersa nel medium ecosistemico di uno specifico luogo. Ma tale criterio, se da un lato contesta l'intento proteiforme del sistema agroalimentare globale volto a forzare i limiti e le regole delle leggi naturali attraverso la tecnologia con gli ormai effetti palesi, al tempo stesso vede in quelle leggi e nelle dotazioni naturali non

tanto un limite quanto un insieme di potenzialità specifiche ad ogni luogo; un "pool genetico" (Jacobs 2001), "an almanac of potential actions" (Kloppenburg et al. 1996, cit.: p.39) da rivelare (MacKaye 1928) e potenziare proprio secondo l'ecologico principio di diversificazione ed in intimo dialogo con la terra.

3.2. Dai principi ai criteri di valutazione

I principi del modello del bacino del cibo appena descritti, per quanto restituiti in forma breve, sono evidentemente piuttosto ricchi e, in quanto tali, si prestano ad una articolazione maggiormente analitica particolarmente utile in termini di valutazione.
Per questo motivo al fine dello sviluppo dell'analisi abbiamo "esploso" con maggior dettaglio tali principi secondo alcuni criteri indicati nella tabella che segue e che sarà "testata" nella valutazione successiva. Abbiamo inoltre introdotto, per coerenza con la natura del contributo, la traduzione italiana dei diversi principi confidando di averne rispettato il senso originario. In sintesi, il quadro teorico metodologico di transizione che abbiamo sinteticamente articolato permette di contestualizzare ed evidenziare in primo luogo il portato "comunitario" dello slittamento "ontologico" che deriva dall'abbandonare la concezione mainstream del cibo come commodity, verso una idea di sistema agro-alimentare come "bene comune" o *commons*, ove il principio di utilità individuale è sostituito da quello di riproduzione socio-ecologica. Inoltre, attraverso il prisma del foodshed, tale quadro permette di individuare, in maniera non deterministica, alcuni principi e criteri chiave rispetto ai quali misurare le nuove forme di aggregazione socio-territoriali pattizie, che si pongono come alternative concrete al sistema agroalimentare locale ed al suo regime.

Principio del Foodshed	Criteri di valutazione dell'Iniziativa comunitaria
Economia Civile (Moral Economy)	Redistribuzione: del valore lungo la filiera produzione/consumo Prezzo giusto: parametro di valutazione del prezzo non ricondotto al mercato globale; Possibile ricorso al fair trade
Commensalità (Commensal Community)	Co-produzione produzione consumo Empowerment e partecipazione, accesso di più attori; Educazione: formazione di conoscenza e consapevolezza
Secessione e successione (Self protection, secession and succession)	Secessione: Chiusura selettiva al mercato globale; Visione prospettica di superamento del regime attuale;
Prossimità (Proximity)	Self reliance: Opzione preferenziale per produzioni regionali/locali; Promozione e recupero della biodiversità agroalimentare; Cooperazione urbano rurale
Natura come misura	Promozione di sistemi colturali agro ecologici e tradizionali; Ricerca e retro- innovazione; Valorizzazione dei servizi ecosistemici in ambito agricolo (PES)

Tabella 1 – *Individuazione di criteri per la valutazione delle iniziative di Comunità del cibo in relazione ai principi di costituzione del bacino del cibo.* (Ns. rielab. da Kloppenburg *et al.*, 1996)

Nel paragrafo che segue sarà presentato sinteticamente lo specifico "movimento" di carattere istituzionalmente ibrido che si è avviato piuttosto di recente in Toscana con la creazione di un insieme di Comunità del Cibo (CdC) a base locale. Mentre del paragrafo 5 saranno riportati e discussi gli esiti della duplice attività di classificazione - secondo categorie descrittive- e valutazione secondo i principi di Tab.1 applicata alle CdC nate in Toscana.

4. Forme neo-istituzionali della governance del cibo. Il caso delle Comunità del cibo in Toscana[34], una prima classificazione e valutazione

Le attuali Comunità del Cibo in Toscana nascono o, in alcuni casi, si rafforzano grazie al Bando regionale del 2021[35] per la realizzazione di progetti di istituzione e/o sostegno delle "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" del proprio territorio, definito al fine di dare corpo sul territorio regionale all'articolo 13, comma 3, della Legge nazionale n. 194/2015 per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, già richiamata al paragrafo 2.3.

La Regione Toscana con questo bando ha riconosciuto il ruolo centrale delle CdC nello sviluppo locale e la valorizzazione dei territori - anche in relazione al quadro delineato dalla Strategia Comunitaria From Farm to Fork all'interno della più ampia cornice Strategia Green Deal dell'Unione Europea. La Regione Toscana con tale atto ha finanziato attraverso il MiPAAF (con 60.000 euro complessivi del fondo della L. 194/2015) attività di sostegno al processo di nascita, sviluppo, confronto e connessione tra le Comunità del Cibo.

Questo al fine di realizzare i programmi e gli interventi proposti "dal basso" e incentivare il ruolo di Agricoltori e Allevatori Custodi, così come definiti dall'Art. 9 della L.R. 64/2004 "Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale", per la salvaguardia e gestione della agro-biodiversità della Toscana. Su quest'ultimo punto in particolare il bando prevedeva la partecipazione a ogni progetto di almeno 7 aziende agricole, prioritariamente "Coltivatori custodi" e il coinvolgimento attivo di soggetti con una comprovata esperienza nel campo della caratterizzazione, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche (soggetti scientifici gestori di Sezioni della Banca Regionale del Germoplasma come Università e Centri di ricerca).

Attraverso questo strumento, che ha finanziato ogni progetto per un massimo di 12.000 euro, è stata così fornito un importante incentivo a quelle realtà territoriali qualificate dall'interesse e dalla presenza di reti già attive – caratterizzate da forme organizzative di Comunità del Cibo strutturata[36] o meno – legate alle filiere del cibo e alla valorizzazione della biodiversità agricola e alimentare.

[34] Il caso qui riportato vuole rappresentare una prima indagine conoscitiva e valutativa effettuata con i dati resi pubblici sui canali informatici da Regione Toscana e dalle Comunità del Cibo citate.

[35] Avviso pubblico adottato con Decreto dirigenziale n. 6404 del 18 aprile 2021.

[36] Per Comunità del cibo strutturata la R.T. ha inteso quelle che avevano al momento del bando già predisposto e approvato delle regole di funzionamento, adottato una forma organizzativa, individuato un soggetto referente e gli organi della propria organizzazione.

Al bando hanno partecipato 10 progetti, 9 dei quali ammessi sono stati ammessi a finanziamento:

1. Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata
2. Comunità del cibo e della agro-biodiversità della Garfagnana
3. Comunità del cibo e della biodiversità agricolo e alimentare della Maremma - APS
4. Comunità del cibo della Valdichiana
5. Comunità del cibo di Crinale 20 40
6. Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana
7. Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti
8. Comunità del cibo delle Crete Senesi
9. Comunità del cibo "Cura la coltura"

Si tratta di esperienze eterogenee tra loro, con livelli molto diversi di avanzamento progettuale, caratterizzate comunque dal legame con i territori e le comunità insediate nonché dalla volontà dei soggetti di concretizzare reti di filiera e valorizzare le produzioni agricole di prossimità (figura 1).

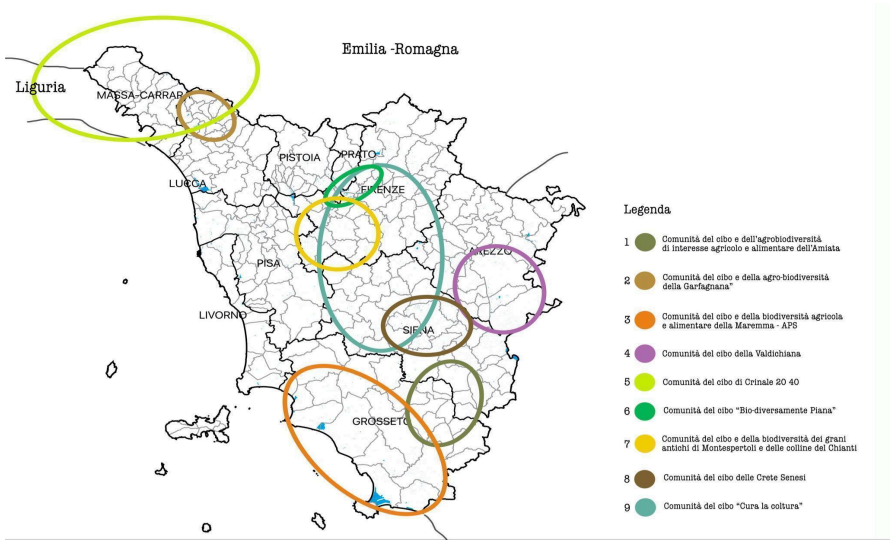

Figura 1 – Localizzazione territoriale delle Comunità del Cibo Toscane (elab. degli autori)

5. Risultati e discussione

5.1. Risultati

Di seguito una prima analisi descrittiva sintetica[37] delle Comunità articolata in 5 elementi caratterizzanti:

- Genesi. Le prime 5 Comunità sopra elencate, già strutturate al momento della presentazione al bando, sono anche le prime ad essersi costituite e sono state sostenute con un contributo del MiPAAF sul fondo della L. 194/2015; le ultime 4, costituitesi

[37] Per approfondimenti si rimanda all'Allegato 1 – ove è stata riportata la Tabella delle Comunità del Cibo in Toscana con le relative voci e descrizione in dettaglio di ciascuna.

ufficialmente nel 2021-2022 a seguito del bando sono state finanziate dalla Sottomisura 10.2 del PSR 2014/2022, tramite Terre Regionali Toscane. Le prime 5 sono state inoltre riconosciute dal MiPAAF come Distretti del cibo e conseguentemente iscritte al relativo Registro nazionale (L. 205 DEL 27/12/2017), creando così un'ulteriore possibilità di sostegno e sviluppo delle stesse. Tra queste esperienze la Comunità della Garfagnana rappresenta da anni una buona pratica a livello regionale: prima comunità di questo tipo in Toscana (e seconda in Italia), si è costituita formalmente nel 2017 attraverso la sottoscrizione di una "Carta della Comunità" da parte di numerosi soggetti privati e del terzo settore legati dall'obiettivo di valorizzare l'agro-biodiversità locale. Anche la Comunità del Cibo e della Biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti, sebbene ufficialmente costituita come Associazione di Promozione Sociale nel 2022, ha origine nell"Associazione produttori di grani antichi di Montespertoli", già attiva nel 2014 allo scopo di promuovere l'agricoltura biologica e una filiera di grani antichi locali.

- Partenariato. La forma organizzativa prevalente è quella dell"Associazione (principalmente APS), che integra una moltitudine di tipologie di soggetti, con l'unica eccezione rappresentata dalla Comunità del cibo dell'Amiata che ha preso avvio come rete di imprese tra aziende agricole, ristoratori e piccoli artigiani. Le Comunità, a seconda del tipo di partenariato e dalla longevità dell'esperienza, sono strutturate e gestite in maniera più o meno articolata e una in particolare – la Comunità di crinale 2040 – è anche indirizzata da un Comitato Scientifico e da un Comitato di Coordinamento. Il gruppo di soggetti che caratterizzano le reti delle Comunità è decisamente vario e funzionale agli scopi primari del progetto e può configurarsi come di tipo 'pubblico-privato' (nel caso in cui siano presenti ufficialmente anche Enti o istituzioni) o 'privato' (nel caso si tratti di gruppi di soggetti esclusivamente privati o del terzo settore: aziende agricole, piccole imprese legate alla filiera del cibo, cittadini, associazioni, operatori turistici ecc.). Nello specifico hanno un partenariato pubblico-privato: la Comunità del Cibo "Biodiversamente Piana", che vede tra i soci fondatori – oltre associazioni, centri di ricerca, enti di carità, aziende agricole di prossimità - anche cinque comuni e la società di ristorazione collettiva "Qualità & Servizi" a capitale pubblico di proprietà degli stessi comuni serviti; la Comunità del cibo della Valdichiana che ricomprende anch'essa ufficialmente le amministrazioni comunali, oltre associazioni di categoria, ordini professionali, aziende agricole locali, consorzi e associazioni di promozione territoriale, oltre alla Camera di Commercio di Arezzo-Siena. Le altre 7 comunità hanno un partenariato composto invece da soggetti privati – essenzialmente aziende agricole, associazioni, GAS, ristoratori, piccoli commercianti e trasformatori della filiera alimentare locale – anche se sono tutte sostenute da una rete più ampia di attori locali formata da Enti di ricerca, altre

associazioni presenti sul territorio, le amministrazioni comunali di riferimento o, come nel caso della Comunità della Maremma, da un Parco Nazionale; questa rete 'esterna' ma di grande supporto è spesso legata da Patti di Comunità, finalizzati alla presa di un impegno nei confronti del sostegno alle attività delle Comunità. Tutte le esperienze, così come previsto dal bando del 2021, annoverano la presenza nel partenariato di agricoltori custodi.

- Livello territoriale. Le Comunità si localizzano su territori ampi molto ampi configurandosi come esperienze intercomunali, se non quando interprovinciali o interregionali (Fig.1). In particolare le Comunità della Garfagnana, della Maremma, della Valdichiana operano ognuna su diversi comuni appartenenti alla stessa provincia e sono quindi caratterizzate da un livello territoriale intercomunale, con una connotazione bioregionale; quest'ultima peculiarità caratterizza anche la Comunità dell'Amiata che, come "Bio-diversamente Piana", "Cura la coltura" e la Comunità di Montespertoli e le colline del Chianti, opera in un contesto a cavallo tra diverse provincie. Infine, la comunità di Crinale 2040 ricomprende le aree di crinale dell'Appennino a cavallo tra Toscana, Emilia-Romagna e Liguria. Di interesse la preminente caratterizzazione metropolitana della CdC Biodiversamente Piana.
- Finalità e obiettivi. Tutte le esperienze sono nate con la finalità principale, legata per altro anche alle richieste del bando della Regione Toscana, di salvaguardare e tutelare la biodiversità agricola locale, implementando azioni volte alla creazione di un SAAL. Legate a questa mission, gli obiettivi dichiarati in quasi tutte le Comunità sono anche quelli di: stimolare la cooperazione tra aziende agricole e tra queste e le altre attività economiche del territorio; promuovere un modello di produzione-consumo sostenibile e circolare; far conoscere il patrimonio di risorse genetiche locali ed educare alla corretta alimentazione; valorizzazione del paesaggio e del territorio; diffusione di conoscenze legate al patrimonio alimentare locale e alle coltivazioni tradizionali. Parallelamente a questi intenti alcune Comunità hanno ampliato e specificato altri obiettivi come: la lotta allo spreco alimentare, l'incentivo di metodologie di gestione agro-ecologiche delle coltivazioni e la promozione della multifunzionalità agricola (CdC "Bio-diversamente Piana"); la promozione di un turismo lento (CdC della Garfagnana); lo studio e la selezione partecipata delle sementi, il mantenimento e rafforzamento del sistema di garanzia partecipata, garanzia del giusto prezzo per i produttori (CdC della Maremma e CdC di Montespertoli e delle colline del Chianti); implementazione di efficaci strategie di marketing e comunicazione (CdC della Valdichiana); miglioramento della qualità della vita nei comuni di crinale e valorizzazione di quei territori che oggi vengono definiti "di margine" o "aree interne" (CdC di Crinale 2040); valorizzazione gastronomica dei prodotti autoctoni poco

conosciuti, sottolineandone le qualità organolettiche e culturali (CdC di Montespertoli).

- Rapporti con le politiche pubbliche. Le Comunità con partenariato pubblico-privato sono quelle che riescono a sviluppare una maggiore relazione con le politiche pubbliche e le amministrazioni comunali della rete che si impegnano a portare avanti le finalità statutarie attraverso il loro operato. Ciò in modo particolare con il coinvolgimento delle mense scolastiche. In particolare, la CdC "Biodiversamente Piana", grazie alla presenza al suo interno della società in house di ristorazione collettiva sopra menzionata, è strettamente legata alle politiche alimentari portate avanti dai Comuni.

La precedente parte analitica è stata poi integrata e specificata da un lavoro più direttamente valutativo ispirato ai principi del Foodshed illustrati nel precedente par. 3.3. La tabella che segue mira a valutare le Comunità del Cibo toscane in base ai diversi criteri "comunitari" legati ai 5 principi di costituzione del bacino del cibo sopra esplicitati (Economia Civile; Comunità Commensale; Autoprotezione, secessione e successione; Prossimità:località e regionalità; Natura come misura).[38]

5.2. Discussione

L'analisi e valutazione delle CdC in Toscana, malgrado sia stata condotta tramite un primo livello "desk", permette di individuare alcuni caratteri salienti e possibili punti critici.
In generale le iniziative di CdC, attraverso la lente della classificazione generale di cui al par.4, (si veda anche tab. in Appendice 1) evidenziano in fase di genesi, un processo "convergente" bottom up/top down tra iniziativa pubblica e privata. Il ruolo del privato – in particolare le aziende agricole e gli operatori del settore agrifood – è rilevante mentre quello del pubblico si configura principalmente in termini di accompagnamento e supporto verso obiettivi di sostenibilità e sviluppo locale del sistema agroalimentare. Da questo punto di vista un focus particolare delle iniziative è indirizzato verso il supporto dell'agrobiodiversità, ben giustificata dalla distribuzione territoriale delle CdC, sull'incentivo a modelli sostenibili di produzione, distribuzione e consumo nonché al connesso ruolo delle imprese agricole medio piccole nel preservare la biodiversità locale. Il supporto economico del pubblico appare piuttosto limitato, prevalentemente idoneo a sostenere l'organizzazione del management e stabilizzazione delle comunità come precondizione per altre fonti di finanziamento.

[38] La tabella indica con segno di spunta "V" la rispondenza ad un determinato criterio e con il segno "-" la non rispondenza o la mancanza di informazioni necessarie per poter elaborare la valutazione.

Principi del Foodshed	**Criteri di valutazione di iniziativa comunitaria**	**Comunità del Cibo**								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Economia civile	Redistribuzione del valore lungo la filiera produzione/consumo	-	V	V	V	-	V	V	-	V
	Garanzia di un prezzo giusto	-	-	V	-	-	-	V	-	-
	Possibile ricorso al fair trade	-	-	-	-	-	-	-	-	V
Commensalità	Co-produzione produzione consumo		V	V	V	V	V	V	-	V
	Empowerment e partecipazione, accesso di più attori	V	V	V	V	V	V	V	-	-
	Educazione: formazione di conoscenza e consapevolezza	V	V	V	V	V	V	V	-	V
Autoprotezione, secessione e successione	Chiusura selettiva al mercato globale	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Visione prospettica di superamento del regime attuale	V	V	V	V	V	V	V	-	-
Prossimità: località e regionalità	Self reliance, preferenza per produzioni regionali/locali	V	V	V	V	V	V	V	-	V
	Promozione e recupero della biodiversità agroalimentare	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	Cooperazione urbano/rurale	-	-	-	-	-	V	-	-	V
Natura come misura	Promozione di sistemi colturali agro ecologici e tradizionali	V	V	V	V	V	V	V	-	V
	Ricerca e retro- innovazione	V	V	V	V	V	V	V	-	-
	Valorizzazione dei servizi ecosistemici in ambito agricolo	V	V	V	V	V	V	V	-	-

Tabella. 2 – Rispondenza delle iniziative di CdC in Toscana rispetto ai principi e criteri del foodshed

1 Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata

2 Comunità del cibo e della agro-biodiversità della Garfagnana"

3 Comunità del cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma - APS

4 Comunità del cibo della Valdichiana

5 Comunità del cibo di Crinale 20 40

6 Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana"

7 Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti

8 Comunità del cibo delle Crete Senesi

9 Comunità del cibo "Cura la coltura"

legenda

Oltre alle caratteristiche generali appena riassunte, dal punto di vista degli aspetti correlati ai criteri ispiratori del foodshed per una più diretta considerazione del SAAL come *commons*, è possibile denotare alcune caratteristiche prevalenti riassuntive della Tabella 2. (Grafico 1), da cui ricavare alcune considerazioni di carattere generale, seppure non generiche.

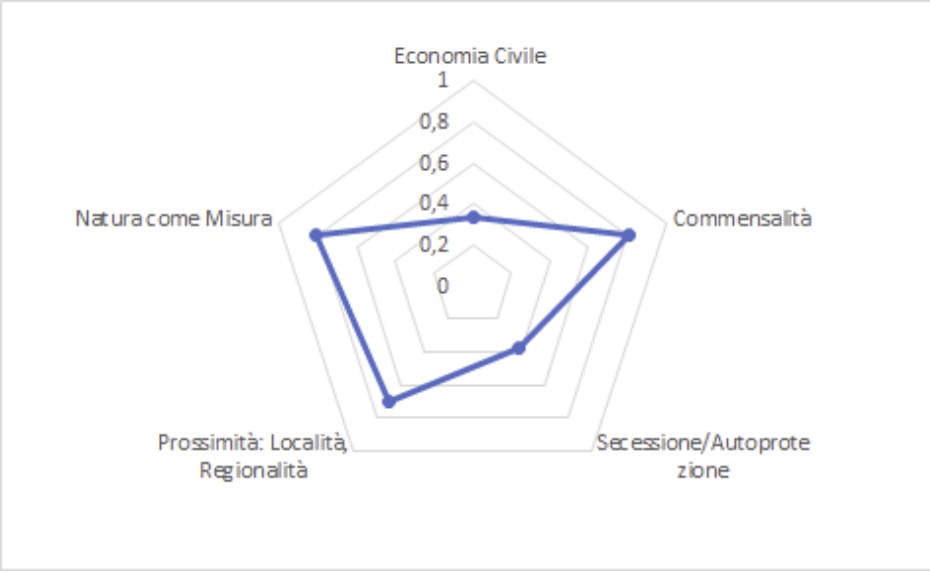

Grafico 1 – Rilevanza aggregata e pesata dei principi del foodshed per le esperienze di CdC in Toscana (elab. degli autori)

In particolare, nella esperienza delle CdC emerge con evidenza una forte e significativa intenzionalità programmatica legata alla valorizzazione e tutela della agro-biodiversità, correlata evidentemente in maniera positiva alla dimensione della prossimità tra produzione e consumo, così come al recupero di prodotti, metodi produttivi tradizionali e valorizzazione gastronomica delle produzioni. Un ulteriore aspetto di interesse è la valorizzazione che le attività svolte e gli obiettivi che perseguono queste realtà possono conferire ai Servizi Ecosistemici anche se, almeno per quanto esperito in questa fase di studio, non risultano ancora definiti schemi e protocolli di scambio e riconoscimento del loro valore (PES). L'operato delle CdC infatti, supportando e incentivando un'agricoltura biodiversa sul territorio (in alcuni casi anche biologica), non solo va a garantire il naturale servizio di approvvigionamento, ma anche a rafforzare la tutela e la riproducibilità dei servizi di tipo culturale (es. paesaggio agrario, fruizione del territorio, ecoturismo), di regolazione (es. permeabilità dei suolo, evapotraspirazione, impollinazione) e di supporto alla vita (es. mantenimento della diversità genetica e del suolo fertile). La mancanza di definizione di meccanismi atti a riconoscere il valore, anche in termini economici, dei suddetti Servizi per la dimensione urbana e per le politiche territoriali è legata anche, presumibilmente, alla prevalenza, se si eccettua la CdC Biodiversamente Piana, della dimensione rurale delle diverse CdC rispetto a quella, seppure importante, dell'insediamento. Ciò ha in effetti rilevanza anche in rapporto, più in generale, all'approfondimento delle relazioni e caratteristiche del mercato cui rivolgersi in maniera preferenziale. Queste caratteristiche sono probabilmente esplicative della più generale debolezza di visione delle esperienze delle CdC rispetto alla necessità di ridefinire in maniera strategica le relazioni di mercato, come aspetto chiave per la

possibilità di successo delle iniziative stesse. Infatti anche se emerge una insoddisfazione generale e volizione di superamento rispetto all'attuale regime di scambio economico, lo scarso "popolamento" dell'indicatore verso forme di vera e propria "Autoprotezione" e/o "successione/secessione" testimonia ancora una certa debolezza rispetto agli strumenti e posture da mettere in atto al fine di tale, almeno parziale, disconnessione e di proposta alternativa.

Una importante dimensione che caratterizza infine tutte le esperienze di CdC, e che è importante rilevare, appare quella che concerne la sfera formativa ed educativa rispetto al tema della produzione e consumo del cibo. Si tratta sicuramente di un aspetto chiave senza il quale, in effetti, è veramente difficile immaginare e praticare un reale cambiamento di paradigma nel sistema del cibo ove il ruolo pervasivo dei modelli, abitudini e stili di consumo indotti richiede davvero uno sforzo peculiare e l'assunzione di una prospettiva programmatica e temporale ben chiara ed alternativa.

Da questo punto di vista la presenza, come partner ufficiale, dell'attore pubblico solo in due Comunità, potrebbe indurre una certa limitata efficacia alle iniziative, seppur presenti in molte CdC, di coinvolgimento delle mense scolastiche. Ove invece una più diretta azione da parte del pubblico in ambito di educazione alimentare, soprattutto rivolta ai giovani in età scolare, può certamente contribuire ad un impatto maggiore. La limitata presenza diretta dell'attore pubblico nei partenariati di CdC può infine indurre potenzialmente una ulteriore criticità data la portata multisettoriale che le azioni nell'ambito del SAAL richiedono. E' difficile infatti immaginare che il recupero della territorialità del SAAL possa avvenire in assenza di un adeguato coordinamento, almeno di alcune, politiche ed azioni che coinvolgano i settori della PA, dal governo del territorio, all'ambiente allo sviluppo rurale. Più in generale che collochino la revisione del SAAL in un più ampio quadro strategico per la transizione ecologica e la resilienza ed equità di tale transizione.

6. Brevi considerazioni conclusive

La vivacità del contesto territoriale toscano rappresenta sicuramente un indicatore significativo di quanto si stia diffondendo ed esprimendo nel territorio una domanda di revisione del paradigma agroalimentare ancora basato sulla concezione di cibo come commodity e della volontà di mantenimento di un tipo di agricoltura sostenibile che possa garantire alle comunità insediate non solo la produzione di generi alimentari, ma anche la garanzia – etica ed ecologica – di come questi vengono prodotti.

Seppure condotto con una modalità di indagine desk lo studio ha messo in luce in particolare, nel campione di CdC studiato, l'importanza che viene attribuita dai diversi attori locali, in modo sempre crescente, al rapporto tra la produzione/consumo di cibo e il mantenimento delle varietà autoctone e della biodiversità, al contatto diretto con i produttori e alla valorizzazione delle piccole aziende di prossimità che fungono da presidio sul territorio. Tali aspetti esplicitano da un lato la profonda necessità di una riappropriazione comunitaria delle reti alimentari dall'altra l'importanza di riferirsi a un "bacino del cibo" come

elemento induttivo di valori e criteri per nuove forme di governance locale.

Da questo ultimo punto di vista, tuttavia, nelle esperienze studiate non tutte le dimensioni del "foodshed" sembrano rilevanti allo stesso modo. In particolare, la potenziale natura alternativa di queste esperienze di CdC appare, almeno sul piano programmatico, limitata riguardo a due aspetti complementari. Essi attengono da un lato alla mancanza, anche se non in tutti i casi, di una esplicita intenzionalità per una proposta alternativa e critica verso gli attuali meccanismi di mercato e, dall'altro, alla assenza di una "visione strategica" per una "nuova alleanza" tra urbano e rurale che potrebbe essere determinante nel costruire le condizioni per tale alternativa. Da questo ultimo punto di vista, la prevalente assenza nei partenariati dell'attore pubblico può indurre qualche limite rispetto alla possibilità di incrociare e coordinare i diversi settori delle politiche pubbliche e definire strategie integrate.

I limiti dello studio presentato non permettono tuttavia di assumere questi rilievi come conclusivi, ma di considerarli semmai come induttivi ed "indiziari" per ulteriori e più diretti approfondimenti.

Bibliografia

Badgley C., Moghtader J., Quintero E., Zakem E., Chappell, M., Avilés-Vázquez, K., Perfecto, I. (2007). Organic agriculture and the global food supply, Renewable Agriculture and Food Systems, 22(2): 86-108. https://doi:10.1017/S1742170507001640

Crippa M., Solazzo E., Guizzardi, D. et al. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions, Nat Food , 2, 198–209. https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9

Dalla Costa M. (2007). Food as Common and Community, The Commoner, 12: 129-137.

EEA, (2022). Reimagining the food system through social innovations Reimagining the food system through social innovations. European Environment Agency: Bruxelles, Disponibile in https://www.eea.europa.eu/publications/reimagining-the-food-system-the (Visitato 31 Luglio 2023)

Escalera-Reyes J. (2020), Place attachment, feeling of belonging and collective identity in socioecological systems: Study case of Pegalajar (Andalusia-Spain), Sustainability, 12, 3388. https://doi.org/10.3390/su12083388

Fanfani D., Matarán A. (eds), 2020. Bioregional Planning and Design. Perspective on a Transitional Century. Cham (CH): Springer. (Vol.I)

Fanfani D., Rovai M., (2022). The Role of Sense of Place in the Recovery of Local Food Systems in Bioregional Contexts. Challenges and Opportunities. In: Ilovan O.A. and Markuszewska, I. (eds), 2022. Preserving and constructing place attachment in Europe. Cham-Swizerland Springer, 201-217. ISBN:978-3-031-09775-1.

FAO, (2011). Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention., Rome Gothenburg: FAO, & Swedish Institute of Food and Biotechnology. http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf

FAO, (2014). Building a common vision for sustainable food and agriculture Principles and Approaches. Rome: FAO

FAO, (2012. The future we want. End hunger and make the transition to sustainable agricultural and food systems. Rome: FAO

FAO. (2020). Emissions due to agriculture. Global, regional and country trends 2000–2018. FAOSTAT Analytical Brief Series No 18. Rome

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2022). The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome: FAO. Disponibile in: https://doi.org/10.4060/cc0639en (Visitato 30 Luglio 2023)

Feagan R. (2007). The place of food: Mapping out the 'local' in local food systems. Progress in Human Geography. 31. 23-42. 10.1177/0309132507073527. Disponibile in: http://phg.sagepub.com/cgi/content/abstract/31/1/23 (Visitato 10 Agosto 2023)

Foley J., Ramankutty N., Brauman, K.et al. (2011). Solutions for a cultivated planet, Nature, 478: 337–342. https://doi.org/10.1038/nature10452
Foster, J. B., (1999), Marx's theory of metabolic rift, American Journal of Sociology, 105, 366–405. https://doi.org/10.1086/210315

Friedmann H. (1993). After Midas's feast: alternative food regimes for the future. In Allen P. (ed.) 1993. Food for the Future. New York, NY: John Wiley & Sons

Getz A. (1991). "Urban foodsheds". The Permaculture Activist. 24 (October): 26-27.

Gunderson L.H., Holling C.S. (eds) (2001). Panarchy. Understanding transformations in human and natural systems. Washington: Island Press.

Hedden W., (1929). How Great Cities are Fed . Boston, NY: D.C. Heath and Company.

Holden N.M., White E.P., Lange M.C. et al. Review of the sustainability of food systems and transition using the Internet of Food. npj Sci Food 2, 18 (2018). https://doi.org/10.1038/s41538-018-0027-3

Holling C. (2001). Understanding the Complexity of Economic, Ecological, and Social Systems, Ecosystems, 4: 390–405. https://doi.org/10.1007/s10021-001-0101-5

Holt-Giménez E., Shattuck A. (2011), Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation?, The Journal of peasant studies, 38 (1): 109-144.

Jacobs J. (2001). The nature of the economy. New York: Vintage Book.
Kloppenburg J., Hendrickson J. & Stevenson G.W. (1996). Coming into the foodshed. Agriculture and Human Values 13, 33–42 https://doi.org/10.1007/BF01538225

MacKaye, B. (1920). A plan for cooperation between farmers and consumers. Monthly labour review. 11 (2): 211-233.

Magnaghi A. (2020). Il principio Territoriale. Torino: Bollati Boringhieri.

Mc Neill J.R. Something new under the sun. An environmental history of the twentieth-century world. New York: W.W. Norton & Company Ldt.

Muller A., Schader C., El-Hage Scialabba, N. et al. (2017). Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture, Nat Commun 8, 1290. https://doi.org/10.1038/s41467-017-01410-w

Norgaard, R. B. (1984). Coevolutionary Agricultural Development. Economic Development and Cultural Change, 32(3), 525–546. http://www.jstor.org/stable/1153335

Ostrom E. (1990). Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action. New York : Cambridge University Press.

Ostrom, E. (2005). Understanding institutional diversity. Princeton University Press

Passet R. (1997). L'economia e il mondo vivente. Roma: Editori Riuniti

Pettenati G., Toldo, A. Ferrando T., (2018). The food system as a commons. In Vivero-Pol J. L., Ferrando T., De Schutter O., Mattei U. (eds) 2018. Routledge Handbook Of Food As A Commons, Expanding Approaches. Routledge: 42-56 Disponibile: https://www.routledgehandbooks.com/doi/10.4324/9781315161495-3 (Visitato: 14 Luglio 2023)

Polanyi, K. (1974). La grande trasformazione. Le origini economiche e politiche della nostra epoca. Einaudi: Roma (prima edizione originale 1944)

Sale K. (1991). Dwellers in the land: the bioregional vision. Santa Cruz (Cal): New Society Publisher.

Samuelson P.A., (1954). The Pure Theory of Public Expenditure. The Review of Economics and Statistics, (36), 4: 387-38

Scott Cato M. (2013). The bioregional Economy. Land, liberty and the pursuit of happiness. Milton Park, Abingdon Oxon: Earthscan-Routledge.

Smil V. 2017. Energia e civiltà. Una storia. MIlano: Hoepli

Stöhr W. & Tödtling F. (1979). Spatial equity: Some anti-theses to current regional development doctrine. In: Folmer H., Oosterhaven J. (eds) 1979. Spatial inequalities and regional development. Dordrecht: Springer, https://doi.org/10.1007/978-94-017-3046-4_6

Thayer R.L. (2003). LifePlace. Bioregional thought and practice. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

Tornaghi C., Dehaene M.(eds) (2021). Resourcing an agro ecological urbanism. political, transformational and territorial dimension. Milton Park, Abingdon Oxon: Earthscan-Routledge.

United Nations. (1966). International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights, adopted on 16 December 1966, General Assembly Resolution 2200(XXII), UN. GAOR, 21st sess., Supp. No. 16, U.S. Doc. A/6316 (1966), 993 UNTS 3

Vivero Pol, J.L., (2013). Food as a Commons: Reframing the Narrative of the Food System. Available at SSRN: https://ssrn.com/abstract=2255447 or http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2255447

Vivero Pol J.L., (2017). Food as Commons or Commodity? Exploring the Links between Normative Valuations and Agency in Food Transition, Sustainability., 9, 442; http://doi.org/10.3390/su9030442

Wilkins J. L. (2005). Eating Right Here: Moving from Consumer to Food Citizen, Agriculture and Human Values, 22(3), 269–273.

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 82-99

La Piana del Cibo di Lucca: una local food policy in fase di stallo

di Massimo Rovai

Abstract

Il contributo offre un quadro dei risultati della local food policy di Lucca iniziata nel 2019 e giunta alla fine del primo ciclo di attività nel 2022. La Pian del Cibo (questo il suo nome) nasce come politica intercomunale del cibo con cinque comuni aderenti che avevano stipulato una convenzione per la gestione associata. Alla luce delle lezioni intraprese, le amministrazioni comunali rimaste e una parte degli attori coinvolti nel precedente Consiglio del Cibo stanno cercando di far ripartire un nuovo ciclo di attività con un modello di governance profondamente rivisto.

The contribution provides an overview of the results of Lucca's local food policy, which began in 2019 and reached the end of the first cycle of activities in 2022. The Piana del Cibo (this is its name) was born as an inter-municipal food policy with five municipalities involved with an agreement for the associated management. Considering the lessons undertaken, the remaining municipal administrations and a part of the actors involved in the previous Food Council are trying to restart a new cycle of activities with a deeply revised governance model.

Parole Chiave: *Politiche locali del cibo/Local food policies; Governance alimentare/Food governance;; processi partecipativi/participatory processes;*

Introduzione

Negli ultimi anni, il cibo sta assumendo un ruolo sempre più rilevante nelle politiche urbane con una crescita del numero di amministrazioni locali che, anche sotto la spinta della società civile, stanno attivandosi per sviluppare politiche e azioni orientate a favorire una riorganizzazione dei processi locali di produzione e consumo secondo paradigmi più sostenibili (Dansero et al., 2014; Di Iacovo et al., 2013).

Queste iniziative sono interessanti perché evidenziano, da un lato, un cambiamento nel ruolo dei consumatori da acquirenti di prodotti alimentari a "cittadini-consumatori" proattivi che intendono riacquisire conoscenza, consapevolezza e controllo sulle modalità di produzione,

distribuzione e consumo del cibo (Renting et al., 2012) e, dall'altro, svolgono la funzione di stimolare i decisori pubblici ad intraprendere politiche specifiche in tale direzione.

Questi processi evidenziano una forte dinamicità nell'individuare nuovi meccanismi di governance fondati sul ruolo e l'azione della società civile e, più in generale, segnalano anche un riequilibrio tra il potere decisionale della politica e le istanze dei cittadini promosse dalla partecipazione attiva. Attraverso questi processi, infatti, i cittadini possono creare le premesse per rivendicare uno "spazio di discussione-decisione" con l'obiettivo di incidere sull'organizzazione locale (e non solo) dei sistemi di produzione, distribuzione e consumo del cibo. Processi che si caratterizzano anche come esempi di apprendimento e innovazione sociale che si sviluppano secondo la logica del *learning by doing* e dove gli errori rappresentano, spesso, un elemento fondamentale per la crescita di queste esperienze.

Le azioni dei cittadini e degli attori locali orientate alla realizzazione di Local Food Policies sono da interpretare come manifestazione della consapevolezza che, anche nel cibo, la logica del libero mercato ha creato / sta creando esternalità sociali e ambientali crescenti e della necessità di recuperare una logica di azione più attenta alla difesa dei beni comuni, della solidarietà e della reciprocità (Forno et al., 2019). Come messo in luce da Renting et al., (2012), queste nuove iniziative alimentari civiche segnano il passaggio dall'economia di mercato verso una nuova economia civile con una rilevanza crescente del ruolo della cittadinanza attiva, della partecipazione democratica e della sovranità locale.

In questo contributo analizzeremo il caso di studio della Piana del Cibo, una Politica Intercomunale del Cibo (PIC) in corso di realizzazione in una parte della provincia di Lucca in Toscana dove cinque comuni, tramite un accordo di gestione associata (secondo art. 30 del Testo Unico degli Enti Locali - TUEL), hanno provato a coordinare alcune funzioni amministrative per sviluppare azioni e interventi su temi legati al cibo e alla sovranità alimentare.

Il caso di studio è stato descritto e analizzato in Arcuri et al. (2019) focalizzando l'attenzione sul processo partecipativo che ha portato all'adozione del PIC e, successivamente, Arcuri, Galli e Minotti (2022), hanno analizzato il processo di integrazione del PIC tra le amministrazioni locali coinvolte con l'obiettivo di mettere in luce i vincoli e le opportunità di questa integrazione in una fase in cui l'agenda della politica alimentare era in corso di consolidamento. La loro analisi è stata condotta prendendo spunto dal framework teorico sviluppato in Candel e Biesbroek (2016) per analizzare l'efficacia del processo di integrazione delle politiche che, secondo gli autori, deve essere letto come un processo complesso con una natura dinamica intrinseca e multi-dimensionale.

Da sottolineare che quanto espresso nel presente lavoro è il risultato delle riflessioni personali dell'autore maturate nel corso di questi anni e in quest'ultimo periodo in qualità di ricercatore / attore che ha avuto un ruolo attivo nel progetto della Piana del Cibo e nella successiva attuazione del PIC.

Il contributo, quindi, non fa riferimento ad un framework concettuale teorico ma si limita a riprendere alcune delle idee sviluppate in Arcuri et

al. (2022) sul modello di governance istituzionale del PIC nel periodo 2019-2022 e cerca di trarre alcune indicazioni preliminari sul suo funzionamento complessivo anche in considerazione del fatto che, proprio in questi mesi, si sta discutendo sulla sua riorganizzazione.

Le domande di ricerca che ci poniamo sono, quindi, le seguenti:

i. se il PIC è una *politica locale del cibo* che aveva l'obiettivo di integrare i vari temi di competenza di un'amministrazione comunale sulla sostenibilità alimentare connotandosi come una *politica integrata alimentare* (Arcuri et al. (2022), il modello di governance della gestione associata quanto è riuscito a realizzare questa integrazione? E quali sono stati i fattori che hanno favorito / ostacolato questa integrazione?

ii. affinché una *politica locale del cibo* sia efficace il processo di istituzionalizzazione[39] è utile? E il percorso della Piana del Cibo sviluppato in due fasi - processo partecipativo per la redazione del PIC e gestione associata dei comuni per attuare il PIC - è riuscito ad avere questo riconoscimento istituzionale o no? Quali sono stati i fattori abilitanti e di ostacolo?

Dopo una breve descrizione del contesto territoriale e socioeconomico della Piana di Lucca, utile a comprendere la nascita dell'esigenza di sviluppare una politica locale del cibo, si riporta una breve sintesi del processo partecipativo che ha dato luogo alla Piana del Cibo rimandando per maggiori dettagli ad Arcuri et al. (2019). Successivamente sono illustrate le principali attività svolte nel primo periodo di attuazione del PIC (anni 2019-2022) e, nel paragrafo conclusivo, procediamo con l'analisi del caso di studio al fine di rispondere alle due domande di ricerca sopra riportate.

1. Il contesto territoriale

L'area in cui si è sviluppata la *local food policy Piana del Cibo* coincide con la parte dell'ambito territoriale della Lucchesia così come definito nel Piano Paesaggistico della Regione Toscana che comprende i comuni di Lucca, Capannori, Porcari, Altopascio e Villa Basilica. Dal punto di vista orografico si tratta di un'area molto complessa caratterizzata:

- nella parte centrale, da una pianura con un'urbanizzazione diffusa, densa di infrastrutture viarie e con le aree agricole che, a partire dagli anni '60, hanno subito un progressivo processo di erosione e frammentazione anche per la presenza di una proprietà fondiaria polverizzata e, negli ultimi decenni, un accentuato fenomeno di abbandono dell'attività agricola;
- nelle parti a nord e sud, il territorio è collinare – montano con rilievi che arrivano ai 1.000 mt. di altezza; nella parte collinare prevale la coltivazione dell'olivo e della e vite nonché ampie superfici forestali che si estendono anche nella montagna coprendo quasi il 45% del territorio (vedi tabella 1). Anche nelle aree collinari, i fenomeni di abbandono dell'attività agricola hanno determinato un forte incremento delle superfici forestali.

[39] Con istituzionalizzazione intendiamo l'attribuzione di una "delega" esplicita ad un Assessore sul tema e, di conseguenza, la creazione di una struttura stabile (risorse umane e finanziarie) all'interno dell'amministrazione comunale.

Tipo di UCS	Area (ha)	% su totale
Aree urbane	7.384,72	17,38%
Aree agricole	15.915,66	37,45%
Aree forestali	18.908,49	44,50%
Aree umide	82,39	0,19%
Fiumi e acque interne	204,16	0,48%
Totale complessivo	**42.495,42**	**100,00%**

Tabella 1 – Le caratteristiche dell'UCS nel 2019 (Fonte: Regione Toscana)

Sul territorio vive una popolazione di circa 161.000 abitanti concentrata, prevalentemente, nei comuni di Lucca e Capannori e con una densità media di 379,14 ab/Kmq tale da connotare il territorio come urbano secondo la vecchia definizione dell'OECD e con il solo comune di Villa Basilica – localizzato nella parte montana a nord del territorio - con una densità di appena 40,77 ab/Kmq decisamente inferiore al limite dei 150 ab/Kmq (tabella 2).

Tipologie aree agricole	Area (ha)	% su totale
Seminativi	9.052,32	56,88%
Vigneti	676,97	4,25%
Frutteti	276,97	1,74%
Oliveti	2.873,55	18,05%
Prati permanenti	516,15	3,24%
Sistemi colturali complessi	2.519,70	15,83%
Totale complessivo	**15.915,66**	**100,00%**

Tabella 2 – Superficie e popolazione dei comuni della Piana del Cibo

Dal punto di vista socioeconomico, il polo attrattore principale è la città di Lucca (che è anche capoluogo di provincia) e qui si concentrano la maggior parte delle attività del settore terziario (commerciali, turistiche, pubblici servizi, ecc.) e industriale. Da sottolineare che tutta l'area, ma in particolare Capannori, Porcari e Altopascio, fanno parte del Distretto Cartario Lucchese che detiene una quota rilevante della produzione nazionale di carta e derivati. Accanto alle imprese del settore della carta, vi è un'elevata concentrazione di numerose attività manifatturiere e di servizi legati a questa filiera con una forte integrazione verticale del ciclo produttivo e con aziende metalmeccaniche che producono e vendono macchine per la carta in tutto il mondo.

Per quanto riguarda l'agricoltura, le caratteristiche orografiche del territorio lucchese hanno consentito il permanere nel tempo di un elevato livello di diversificazione del territorio rurale e del suo paesaggio all'interno del quale si sviluppa, sempre più con difficoltà, un'attività agricola molto variegata. Le aziende agricole hanno dimensioni medie molto piccole e inferiori alla media delle aziende toscane. Nella pianura si coltivano colture cerealicole e foraggere con una diffusa presenza di terreni a riposo. Permangono alcune realtà produttive orientate alla produzione orto-frutticola, ma il settore trainante è quello viti-olivicolo che si sviluppa nella collina. Nel settore viticolo e olivicolo, nonostante una dimensione media molto inferiore rispetto alle aree più famose della Toscana, sono riuscite a collocarsi su segmenti di mercato ad alto valore aggiunto grazie ad efficaci strategie di marketing territoriale a livello sia individuale che collettivo grazie all'integrazione con le risorse ambientali e culturali del territorio (es. agriturismo, percorsi

enogastronomici, manifestazioni enogastronomiche, vendite sui circuiti locali, ecc.).

Dai dati dell'ultimo censimento ISTAT emerge una riduzione nel numero delle imprese e delle superfici coltivate per le seguenti principali ragioni:

- nelle aree di pianura, fondovalle e delle basse colline, la progressiva occupazione e frammentazione degli spazi rurali dovuta ad una pianificazione territoriale non efficace, ha creato "aspettative di edificazione" per molti imprenditori agricoli e proprietari di terreni finendo per favorire l'abbandono dell'attività agricola. Al tempo stesso, per gli agricoltori rimasti, l'attività agricola comporta vincoli operativi crescenti (es. difficoltà di circolazione delle trattrici, vincoli per i trattamenti, ecc.) e, come conseguenza, molti di essi tendono a praticare un'agricoltura del "disimpegno" in cui prevalgono terreni a riposo, colture foraggere e cerealicole nonostante nel passato vi fosse una buona produzione orto-frutticola grazie anche alla disponibilità di acqua irrigua che è ancora potenzialmente presente;
- nelle parte collinare, gli effetti dell'urbanizzazione diffusa sono stati molto più contenuti per la presenza del vincolo paesaggistico, di ville e borghi storici di notevole pregio, aziende vinicole e frantoi in un contesto dove prevale la coltivazione della vite e dell'olivo e le macchie di bosco;
- infine, il problema della scarsa attrattività del settore dell'agricoltura da parte dei giovani a causa di redditi incerti e impegni di lavoro elevati a fronte di migliori opportunità offerte da altri settori se non, addirittura, dal richiamo di altri territori. Ciò ha determinato difficoltà sia nel ricambio generazionale per le aziende esistenti sia per la nascita di nuove aziende; problema quest'ultimo accentuato anche dalle regole di accesso agli incentivi del PSR (ora CSR) per l'area della Piana di Lucca che, essendo urbana, risulta penalizzante per le graduatorie regionali di accesso ai finanziamenti.

Questi fenomeni stanno determinando:

- un progressivo squilibrio e deterioramento ambientale e paesaggistico del territorio che, in mancanza del "presidio" esercitato dalle pratiche agricole, manifesta sempre più le sue fragilità in termini di riduzione del valore di biodiversità dei paesaggi agrari che, nel contesto della Piana di Lucca, potrebbe avere riflessi, nel medio-lungo termine, sulla perdita di attrattività per l'ospitalità turistica;
- un progressivo "allontanamento" del consumatore locale dal prodotto e dai produttori locali e, al tempo stesso, una difficoltà di reperibilità dei prodotti da parte dei consumatori che ricercano requisiti di località / tipicità e naturalità;
- un aumento dei fenomeni di dissesto idrogeologico nelle zone collinari e montane, problemi di deflusso delle acque nella pianura per la scarsa manutenzione delle sistemazioni idrauliche agrarie.

Fenomeni ben noti anche in analoghi contesti territoriali ma, in questo caso, la perdita di centralità della produzione agricola nel territorio rurale, le difficoltà di trovare prodotti locali da parte di segmenti di consumatori "consapevoli, la convinzione che sul territorio si stavano perdendo delle produzioni agroalimentari identitarie unite ad altre istanze provenienti dal contesto urbano quali, ad esempio, le difficoltà di accesso al cibo per un numero crescente di persone e/o l'attenzione alla qualità del servizio di ristorazione scolastica da parte dei genitori, hanno creato le premesse per far crescere l'interesse sul tema della sovranità alimentare da parte di alcuni gruppi di cittadini e stakeholders. Sul territorio vi era la presenza, infatti, di associazioni, enti no-profit, imprese, gruppi informali di cittadini, ecc. che, a diverso titolo e con differenti declinazioni, portavano avanti progetti e azioni riconducibili al tema della sovranità alimentare coinvolgendo anche le istituzioni locali:

- alcune imprese agricole e una cooperativa agricola supportati anche dalla locale Condotta Slow Food stavano realizzando attività di informazione, comunicazione valorizzazione dei prodotti tradizionali locali e avevano contribuito a far nascere alcuni mercati contadini;
- gruppi di consumatori più "radicali – alternativi" che avevano dato vita ad un gruppo di acquisto solidale;
- nella ristorazione scolastica erano in atto azioni di advocacy sui Comuni e gli enti gestori del servizio per sviluppare progetti di educazione alimentare con riferimento alle produzioni locali / biologiche e di filiera corta (es. progetti "frutta a merenda" e "orti in condotta";
- per limitare lo spreco alimentare nella ristorazione scolastica, i comuni di Lucca e Capannori avevano attivato una convenzione con Caritas per il recupero dei pasti non consumati in alcuni plessi scolastici;
- nel garantire la sicurezza alimentare e il sostegno alle fasce deboli erano e sono attive le mense della solidarietà gestite dalla Comunità di Sant'Egidio, Caritas ed anche singole parrocchie;
- sempre sul tema della sicurezza alimentare, era stata creata una rete di collaborazione tra i servizi sociali e la Caritas che aveva portato all'apertura di empori solidali (Emporio 5 pani; Centro del riuso Daccapo);
- attraverso il crowdfunding civico, il comune di Capannori aveva fatto nascere due start up nel settore dell'economia circolare in agricoltura con i progetti Conserve per il recupero e trasformazione delle produzioni agricole non vendute sul mercato e Giovanorti per l'utilizzo di terre incolte da parte di giovani richiedenti asilo;
- il comune di Capannori aveva fatto nascere il progetto "pane sospeso" come buona pratica riconducibile al tema della sicurezza alimentare.

2. La Piana del Cibo: nascita ed evoluzione

2.1. *Circularifood*: creazione di opportunità di confronto e discussione attorno al cibo

Grazie all'azione di alcuni progetti europei portati avanti dall'Università di Pisa con le istituzioni locali (Progetti SALSA e ROBUST), molti di questi attori si sono incontrati nell'ambito di workshop e focus group e hanno iniziato a confrontarsi sulle diverse tematiche connesse al cibo e sulla sua centralità per il benessere delle persone e dell'economia locale. Incontri che hanno consentito la conoscenza reciproca di pratiche innovative sul cibo ed esperienze maturate nei comuni della Piana lucchese, approcci e visioni diverse sul valore da attribuire alla località, alla sostenibilità delle produzioni e del consumo, al ruolo delle connessioni globali, sulla diversità dei processi di produzione (artigianale vs industriale), sulle modalità di raggiungere il diritto al cibo (produzioni ecologiche vs produzioni tecnologiche), ecc.

Un quadro complesso e articolato che necessitava di una riflessione più approfondita e di una "presa in carico" da parte delle istituzioni locali con lo scopo di costruire una cornice di riferimento unica e valorizzare le molteplici esperienze e i progetti locali sul cibo: dagli aspetti legati alla produzione locale a quelli connessi allo spreco alimentare e agli stili di vita e, soprattutto, sul coordinamento e l'integrazione delle azioni tra i comuni della Piana e, all'interno di ciascun comune, tra i vari ambiti (pianificazione, sociale, scuole, educazione, attività produttive, ecc.) connessi al tema della sovranità alimentare.

Se vogliamo individuare una data "ufficiale" di avvio della costruzione di una politica locale del cibo, questa è il maggio 2018 quando, nell'ambito delle attività del progetto ROBUST, il Presidente della Provincia di Lucca (e anche Sindaco di Capannori) e il Sindaco di Lucca hanno firmato il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP).

In seguito, il comune di Capannori, assieme ai comuni di Lucca, Porcari, Altopascio e Villa Basilica, ha ottenuto un finanziamento dall'Autorità per la Partecipazione della Regione Toscana (istituita con la L.R. 46/2013), per realizzare il progetto Circularifood. Grazie a questo progetto, è stato sviluppato un processo partecipativo della durata di sei mesi per definire un Piano Intercomunale del Cibo (la carta costitutiva della Politica Locale del Cibo) e una struttura organizzativa intercomunale per realizzare le azioni del piano stesso. I processi partecipativi sono pratica assai diffusa in Toscana grazie alla L.R. 46/2013 che ha permesso, agli enti pubblici, di accedere ai finanziamenti per il loro svolgimento in vari ambiti: pianificazione urbanistica, gestione dei rifiuti, definizione di politiche innovative come, appunto le politiche locali del cibo.

Il comune di Capannori ha svolto il ruolo di capofila istituendo sin da subito una "cabina di regia" con funzioni di comitato direttivo informale composto da funzionari pubblici, accademici, rappresentanti di base e cittadini e SocioLab (animatore e conduttore del processo partecipativo) (Arcuri et al., 2022). La cabina di regia si è avvalsa anche del Laboratorio di Studi Rurali Sismondi che ha affiancato SocioLab per la parte scientifico-metodologica. Il coinvolgimento dei cinque comuni della piana aveva un obiettivo molto chiaro: definire una politica alimentare comune in un'area che, geograficamente e culturalmente, ha molti

legami e, di conseguenza, far assumere al progetto una dimensione istituzionale di maggior rilievo spendibile anche nei confronti dell'Autorità per la Partecipazione. Da sottolineare, infatti, che nel quadro nazionale, le politiche alimentari locali erano state sviluppate solo a livello delle grandi città (Milano, Torino) o delle città di medie dimensioni (es. Livorno) e, pertanto, la realizzazione di una politica alimentare intercomunale era una novità e, per certi versi, anche un tentativo di "innovazione" negli strumenti di governance per l'assenza di un quadro normativo di riferimento per azioni a livello intercomunale.

Nella prima fase del progetto Circularifood è stata eseguita la *mappatura e l'analisi degli stakeholder e degli attori da coinvolgere* da parte della *cabina di regia* e con il contributo del Laboratorio Sismondi portando all'individuazione di circa 300 soggetti che, a livello locale, avevano connessioni con temi legati al cibo. Di questi soggetti sono state definite le principali caratteristiche e le interrelazioni con gli altri attori e i progetti in cui erano coinvolti: sul tema dell'educazione alimentare nelle scuole, ad esempio, sono stati mappati gli attori che stavano collaborando per realizzare gli interventi educativi rivolti sia ai bambini sia al personale docente per la realizzazione degli orti a scuola, sui temi dell'accesso a cibo, la lotta allo spreco alimentare e la solidarietà nella distribuzione del cibo.

Questa attività oltre ricostruire la mappa delle relazioni (di conoscenza o di collaborazione e, talvolta, di "conflitto") tra i soggetti mappati, ha messo in luce una ricchezza del territorio con molte realtà attive e dinamiche e evidenziato che i principali "nodi di collaborazione" erano localizzati nei due comuni più popolosi (Lucca e Capannori) che, da tempo, lavoravano su questi temi.

A seguito della mappatura, si è svolta una giornata di "ispirazione" con la presentazione di buone pratiche non locali sui temi: della produzione locale, dei comportamenti e stili di vita e della lotta allo spreco e l'accesso al cibo per poi aprire il dibattito tra i partecipanti (circa 80) per individuare i temi da inserire nel PIC e le modalità di attuazione di buone pratiche nel contesto della Piana di Lucca.

In accordo con la *cabina di regia*, nelle fasi successive sono stati programmati incontri nei comuni per facilitare il coinvolgimento di soggetti locali che, con molta probabilità, non sarebbero mai intervenuti in luoghi lontani dal proprio contesto di vita: *5 laboratori territoriali* (uno per comune) il cui obiettivo era l'"attivazione" degli stakeholders mappati nei diversi comuni e raccogliere temi e argomenti da inserire nel PIC, identificare gli ambiti d'intervento prioritari per i singoli Comuni e per la Piana nel suo complesso; mappare ulteriori azioni, progetti e iniziative già realizzate o da realizzare nei vari comuni. Sulla base dei risultati raccolti sono stati organizzati altri *5 laboratori tematici* (uno per comune) sui temi più rilevanti emersi negli incontri precedenti: *stili di vita; produzione locale; accesso/spreco; scuola e alimentazione; orti urbani*. Anche in questa fase si è cercato di raccogliere risorse e competenze disponibili a livello locale, attivare gruppi di lavoro e partenariati operativi tra gli stakeholder che hanno preso parte al percorso e co-progettare attività da inserire nel futuro PIC.

Grazie agli incontri tematici, la cabina di regia elabora il PIC (https://pianadelcibo.it/wp-content/uploads/2022/10/Piano-Intercomun

ale-del-cibo-1.pdf), definisce delle schede di azione e i comuni decidono di dar vita alla Piana del Cibo è istituire il Consiglio del Cibo della Piana di Lucca con il compito di promuovere la co-progettazione con gli attori del territorio, garantire la partecipazione dei cittadini, delle associazioni e del terzo settore e coordinare l'azione delle amministrazioni locali sui temi legati al cibo in coerenza con i principi del PIC.

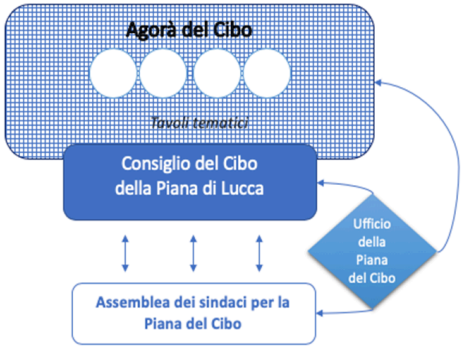

Figura 1 – Il modello di governance della Piana del Cibo

La figura 2.1 riporta lo schema del modello di governance della Piana del Cibo che, oltre al *Consiglio del Cibo*, ha previsto: l'*Agorà del Cibo* quale organo assembleare che riunisce singoli cittadini, associazioni, imprese aderenti ai principi del PIC; l'*Ufficio della Piana del Cibo* (presso il Comune di Capannori) con compiti di gestione amministrative delle attività; l'*Assemblea dei Sindaci* quale organo deliberante degli impegni di spesa necessari per le attività e, infine, i *Tavoli Tematici (#produzionelocale #scuolaeducazione #ortiurbani #stilidivita #accessoespreco)* con il compito di elaborare e proporre attività e/o progetti da sottoporre all'approvazione del Consiglio del Cibo e poi all'Assemblea dei Sindaci per poi esser gestiti dall'Ufficio. Inoltre, il Consiglio del Cibo ha eletto un *Presidente della Piana del Cibo* con compiti di coordinamento e di raccordo tra i vari organismi.

2.2. L'avvio della Piana del Cibo

Le attività della Piana del Cibo iniziano con l'evento del 23 gennaio 2019 "Nasce la Piana del Cibo" (vedi figura 2.2) in cui è formalizzato il Consiglio del Cibo formato dal Presidente, otto cittadini in rappresentanza dei comuni e i cinque coordinatori dei Tavoli Tematici e dove si presenta lo schema di convenzione tra i comuni aderenti ai sensi dell'art. 30 del Testo Unico degli Enti Locali (TUEL) per una gestione in forma associata della funzione e dei servizi collegati al PIC. Dal punto di vista amministrativo, però, la piena funzionalità avviene qualche mese dopo con la firma di tutti i comuni. Gli obiettivi della gestione associata sono molteplici: la valorizzazione del percorso di partecipazione Circularifood con i contributi provenienti dai laboratori tematici; il riconoscimento del ruolo della partecipazione per definire le scelte politico-tecniche sui temi del cibo per rendere più efficace l'impatto positivo sulla comunità; l'ampliamento della rete degli stakeholders e delle progettualità emerse favorendo connessioni; informazione e conoscenza delle principali tematiche/problematiche sul diritto al cibo; l'acquisizione e il consolidamento di una visione unitaria sui bisogni sociali e culturali del territorio riguardo al cibo; il potenziamento delle attività economiche e produttive del settore; mantenere la forte vitalità del Terzo Settore e delle aziende profit; sviluppare attività di fundraising su risorse europee,

nazionali e regionali. Il comune di Capannori assume il ruolo di capofila con l'insediamento dell'Ufficio presso la sua sede e vengono stanziate risorse per 20.000 euro per il primo triennio di attività ripartite sulla base di criteri socio-spaziali (popolazione ed estensione).

Figura 2 – Il volantino per la nascita della Piana del Cibo

Il primo anno di attività si concentra sull'attività di promozione/produzione di materiale informativo, la nascita di un mercato contadino nella piazza comunale di Capannori che, purtroppo, anche a causa della pandemia, non ha poi avuto un grande sviluppo e un incarico al Laboratorio Sismondi per organizzare l'attività di animazione e coordinamento dei Tavoli Tematici.

Nel secondo anno di attività la Piana del Cibo si devono confrontare con le restrizioni imposte dal COVID19 e, pertanto, l'attività della Piana del Cibo viene sviluppata con riunioni da remoto che fanno registrare un buon successo di partecipazione. Le riunioni sono rivolte ad approfondire temi sulla sovranità alimentare e a conoscere la realtà operativa del territorio con l'obiettivo di raffinare l'opera di mappatura; tali riunioni però non portano a definire proposte progettuali concrete da sottoporre all'Assemblea dei Sindaci.

Parallelamente l'Ufficio della Piana La Piana del Cibo svolge un lavoro di comunicazione e animazione realizzando il sito web e aprendo il profilo su Facebook e Instagram dove, oltre ai post istituzionali, sono realizzate alcune rubriche: I mercoledì della Piana con la presentazione di ricette e prodotti locali; l'Almanacco della Piana rivolto agli orticoltori hobbisti; i Nostri mercati contadini per far conoscere i mercati contadini operanti nella Piana di Lucca; rubriche che raggiungono anche un buon numero di visualizzazioni tenendo conto dei circa 1.300 followers.

In collaborazione con la locale Condotta Slow Food, viene lanciata una nuova edizione della Disfida della Zuppa: una gara gastronomica che vede i partecipanti sfidarsi nella preparazione della Zuppa alla Frantoiana. Questo piatto, a base di brodo fagioli, mix di verdure locali stagionali e pane raffermo, viene scelto come piatto evocativo della biodiversità agraria e culturale del territorio perché nei paesi (frazioni) della Piana di Lucca viene preparata secondo le ricette tramandate e rielaborate nel corso degli anni all'interno delle famiglie. Essendo articolata su 8-10 cene che vedono la partecipazione di 80-100 persone, la Disfida della Zuppa consente di raggiungere un buon numero di persone e, pertanto, viene utilizzata come strumento di promozione "goliardica" della Piana del Cibo. Purtroppo, però, dopo tre serate la disfida viene interrotta a causa degli eventi pandemici.

Nel periodo della pandemia, con alcuni comunicati stampa, il Consiglio del Cibo prende posizione a favore dell'apertura dei mercati contadini per garantire la "sopravvivenza" delle aziende agricole locali. Come ben si ricorda, per le norme Covid, i sindaci avevano chiuso i mercati contadini e i generi alimentari potevano essere acquistati solo presso i punti vendita della GDO; l'azione del Consiglio del Cibo portata avanti assieme alle OO.PP. agricole locali, riesce a far riaprire i tre mercati contadini del territorio grazie anche ai volontari della Piana del Cibo che prestano servizio per coordinare l'accesso dei consumatori ai banchi di vendita degli agricoltori.

L'Ufficio della Piana presenta, poi, un secondo progetto - FoodHubs - co-creazione di connessioni - all'Autorità della Partecipazione che viene approvato e realizzato nell'anno 2021. L'obiettivo del progetto è quello di promuovere azioni per rendere più efficace l'incontro tra la domanda e l'offerta di prodotti locali, migliorare la conoscenza dei consumatori su alcune produzioni locali, rafforzare le reti commerciali alternative alla GDO e le reti di supporto alimentare per i cittadini in difficoltà. L'output del progetto era la costituzione di un FoodHubs di comunità (sul tipo Alveare-Si o piattaforme analoghe) e la formazione di *animatori per la comunità del cibo* per creare e consolidare connessioni tra produttori e consumatori, dettaglianti, ristoratori, ecc.

Il percorso di partecipazione aveva come fulcro centrale la partecipazione dei componenti del Consiglio del Cibo e dei tavoli tematici e il coinvolgimento di ulteriori attori. In particolare, i *tavoli tematici* sono stati chiamati a discutere su temi molto complessi (prodotti locali, terre incolte, educazione) con incontri di approfondimento e propedeutici all'organizzazione dell'incontro finale che si è svolto in una fattoria urbana di Lucca per co-progettare alcune azioni da sviluppare nel medio lungo periodo mirate a:

- dare valore al prodotto locale e capire eventuali opportunità derivanti dalle politiche comunitarie;
- approfondire la conoscenza sull'impatto degli allevamenti intensivi e sulla riduzione/perdita della biodiversità agraria;
- favorire la promozione del valore "pubblico" della risorsa terra verso i proprietari al fine di individuare modalità per rimettere in "circolo" le terre incolte da destinare a produzione locale e sociale;
- ridurre lo spreco alimentare (che si genera prevalentemente "nei frigoriferi" delle famiglie) attraverso la diffusione di comportamenti di acquisto più efficaci e sobri.

Il laboratorio finale di visione e il co-design propose la creazione di un food-hub pubblico per concentrare l'offerta della produzione locale e rendere più efficace la sua distribuzione ed eventuale trasformazione ma ritenne anche che erano necessari ulteriori analisi e approfondimenti sulle caratteristiche dell'offerta locale non essendo stato sufficiente il tempo del progetto stesso. Un'altra proposta fu quella di rendere operativi degli *animatori per la comunità del cibo* per eseguire lo scouting, sviluppare competenze nella comunicazione e promozione di azioni di sensibilizzazione sulle scelte di acquisto e consumo del cibo responsabili. Attività fondamentali per la crescita di visibilità della Piana del Cibo che, secondo i partecipanti al progetto, non potevano essere

portate avanti con la sola azione dei volontari dell'Agorà ma che richiedevano un impegno di risorse umane strutturate. L'Ufficio della Piana si assunse il compito di sviluppare progetti ad hoc (per la realizzazione del food-hub e l'utilizzazione di figure di animatore per la comunità del cibo) sulle linee di finanziamento offerte dai bandi regionali, nazionali ed europei.

Anche nel 2021, la pandemia influenza pesantemente le attività di progettazione e lo sviluppo di iniziative pubbliche e, pertanto, la Piana del Cibo continua a svolgere attività di animazione e informazione avvalendosi di collaborazioni esterne per la comunicazione sui social-media (Facebook e Instagram) ed i media locali con un piano editoriale unitario con l'obiettivo di accrescere la visibilità del progetto e mettere in luce la forte innovatività e ricchezza di risorse/conoscenze/esperienze presenti sul territorio.

Viene realizzata una campagna promozionale con alcuni ristoratori alla Piana del Cibo che sottoscrivono il PIC, promuovono con social video i loro piatti cucinati con prodotti locali e donazione un certo numero di doggy bag con il logo Piana del Cibo ai propri clienti.

Nell'aprile sono stipulate due convenzioni di tirocinio con il Corso di Laurea in Scienze della Pace dell'Università di Pisa per rafforzare la mappatura del sistema di assistenza alimentare nella Piana di Lucca e, in luglio, si tiene la riunione plenaria dell'Agorà del Cibo con un seminario sul diritto al cibo chiamando esperti esterni che illustrano buone pratiche sviluppate in alcuni territori italiani. Come risultato dell'incontro, l'Agora del Cibo elabora il seguente messaggio che viene consegnato alle amministrazioni locali "*il diritto al cibo è un tema politico di primaria importanza che deve guidare l'azione delle amministrazioni locali con particolare riferimento alla ristorazione scolastica e alle politiche di sostegno alimentare, Si chiede, quindi, ai comuni della Piana del Cibo di impegnarsi per un cibo buono pulito e giusto anche nell'assistenza alimentare e di discutere sul modo più efficace per fornire il servizio di ristorazione scolastica*." Con tale proposta si vogliono, quindi, sensibilizzare i comuni aderenti al fine di far inserire il diritto al cibo nei propri statuti comunali.

Sull'onda di questo impegno, nei mesi successivi, la Piana del Cibo in collaborazione con la condotta locale Slow Food, organizza un seminario sulla ristorazione scolastica chiamando alla discussione i gestori del servizio nei comuni di Lucca e Capannori, gli assessori di riferimento e alcune esperienze innovative di ristorazione scolastica a livello nazionale. I comuni di Lucca e di Porcari nel 2023 e Capannori nel 2024 devono, infatti, procedere ad una riassegnazione del servizio di ristorazione scolastica e, pertanto, con questa iniziativa la Piana del Cibo vuole aprire una riflessione sulle strategie da perseguire per migliorare il servizio. L'azione di advocacy della Piana del Cibo non è molto efficace perché il comune di Porcari pubblica il nuovo bando di gara replicando le modalità precedenti e il comune di Lucca approva una Delibera di Giunta (247 del 14/12/2021) nella quale afferma di voler ridefinire il sistema di gestione della ristorazione scolastica avviando "*un iter di studio e valutazione di ipotesi alternative tra le quali la possibilità di una gestione della refezione scolastica orientata a recuperare la centralità dell'educazione alimentare da parte dell'Amministrazione Comunale*" ma, di fatto, decide poi di riproporre una gara di appalto per un gestore

esterno. Il comune di Capannori decide, invece, di avvia una discussione al proprio interno in stretta interlocuzione con alcuni componenti del Consiglio del Cibo per valutare vincoli e opportunità dei vari modelli di gestione del servizio di ristorazione tra cui il ritorno ad una gestione in house anche in relazione al successo di alcune esperienze regionali e nazionali.

Da sottolineare che la ristorazione scolastica è sempre stata oggetto di discussione all'interno della Piana del Cibo grazie agli stimoli del *tavolo scuola ed educazione* che ha lavorato assiduamente per individuare e proporre azioni per migliorare / modificare la qualità del servizio, ridurre gli sprechi e incrementare la presenza di cibo locale nelle mense e garantire l'accesso (come fornitori) ai piccoli produttori locali utilizzando anche sistemi di certificazione più snelli rispetto alle procedure standard come, ad esempio, la certificazione partecipata.

In questo periodo, alcuni consiglieri della Piana del Cibo partecipano al tavolo regionale sulle Food Policy avviato da ANCI Toscana contribuendo alla redazione di un documento di indirizzo per la Regione Toscana.

2.3. Il cambiamento dell'assetto istituzionali della Piana del Cibo

Nel 2022 l'attività della Piana del Cibo subisce un forte rallentamento a causa di una riorganizzazione della struttura amministrativa del comune di Capannori con la chiusura dell'Ufficio della Piana del Cibo e il trasferimento delle sue funzioni sotto l'Ufficio di Gabinetto del Sindaco e, soprattutto, con un cambiamento del personale di riferimento per local food policy. Inoltre, le elezioni amministrative di Lucca del giugno 2022 portano ad un cambiamento politico della Giunta Comunale e una maggior difficoltà di comunicazione con gli altri comuni per arrivare – nell'anno successivo – a non rinnovare la convenzione per la gestione associata della Piana del Cibo.

Nel settembre 2022 si tiene un Consiglio del Cibo, ma la partecipazione dei consiglieri è molto scarsa: solo tre su otto rappresentanti dei comuni e due su cinque rappresentanti dei tavoli tematici. Gli eventi degli ultimi tempi ossia il cambiamento della struttura organizzativa dell'Ufficio della Piana, nuovi referenti nell'amministrazione comunale che devono acquisire conoscenze, competenze e motivazioni in materia, il disimpegno del comune di Lucca, la perdita di alcuni attori che si erano mostrati molto attivi e propositivi ai tavoli di lavoro e, infine, la necessità di rinnovare la gestione associata tra i comuni, sono tutti elementi che fanno presagire la chiusura dell'esperienza della Piana del Cibo. Viceversa, in quella riunione del Consiglio del Cibo, i pochi presenti mostrano una rinnovata motivazione nel continuare l'esperienza e propongono di riorganizzare la struttura della Piana del Cibo: semplificazione del modello di governance, individuazione di due-tre azioni chiave sulle quali concentrare l'attenzione nei prossimi mesi/anni, contattare gli attori "persi per strada" per riattivare la discussione partecipativa nei prossimi mesi. Nel dettaglio, il Consiglio del Cibo fissa questi tre punti dell'agenda: a) concentrare l'attenzione su un prodotto/filiera locale da valorizzare; b) affrontare la discussione sul rinnovo del servizio di ristorazione scolastica nel comune di Capannori approfondendo i pro e i contro dei modelli organizzativi possibili (in house, gestione con società pubblico-privata, gestione di terzi); c) il

recupero della partecipazione che aveva caratterizzato le prime fasi della Piana del Cibo. Oltre a questi punti, viene espressa l'esigenza di rinnovare la convenzione sulla gestione integrata tra i quattro comuni rimanenti.

Nella fase attuale, se dal punto di vista territoriale e istituzionale la Piana del Cibo ha perso l'adesione di Lucca (il comune con la popolazione più numerosa), il rinnovo del protocollo di intesa per la gestione associata tra i comuni rimasti consentirà di disporre di risorse minime per svolgere le attività nei prossimi tre anni. Oltre a questo, il comune di Capannori, assieme all'Università di Pisa e altri partner europei, è risultato vincitore del progetto UE Horizon 2020 - FOODCLIC che offrirà l'occasione per rafforzare le conoscenze e competenze sulle politiche alimentari, ritrovare entusiasmo degli attori nel rinnovare il PIC portando avanti nuove azioni. Il progetto FOODCLIC prevede, infatti, la creazione di un Living Lab per mappare il sistema alimentare locale, le politiche e le azioni di food policy, l'analisi delle buone pratiche in termini di integrazione e inclusività con un focus sull'ambiente alimentare e le filiere corte. In questa fase sono in programma dei workshop da effettuare nell'autunno-inverno 2023-24 che, oltre a ridefinire il nuovo assetto organizzativo, concentreranno l'attenzione su: a) qualità del cibo, riduzione degli sprechi e legame più stretto con fornitori locali nella ristorazione scolastica; b) ruolo dei legumi per la transizione proteica negli stili alimentari e la valutazione degli effetti sull'ambiente, sulla salute umana e la sicurezza alimentare.

Riflessioni e conclusioni

La realizzazione di una politica alimentare integrata è un *processo* complesso che comporta l'interazione continua tra le azioni / progetti da realizzare e va a interessare settori amministrativi e ruoli istituzionali differenti (Arcuri et al. 2022) all'interno dell'ente pubblico. Nel nostro caso, l'integrazione era da realizzare non solo all'interno del singolo comune, ma anche tra le cinque amministrazioni comunali coinvolte e il modello della *gestione associata* coordinato da un unico ufficio di riferimento presso il comune di Capannori, se da un lato voleva rendere più efficiente la gestione amministrativa del PIC, dall'altro ha rivelato alcuni limiti. Negli altri comuni, infatti, non si sono sviluppate adeguate conoscenze sul progetto della Piana del Cibo e, pertanto, per la nuova fase si auspica una maggior condivisione delle attività definendo impegni specifici per il personale amministrativo nei vari comuni e incontri periodici di coordinamento. Nella prima fase, la conoscenza del PIC è risultata un dominio prevalente della componente politica anche se dobbiamo sottolineare che le assemblee dei sindaci per deliberare sulle proposte del Consiglio del Cibo, sono andata avanti in una sorta di *stop and go* dettato dalle agende molto dense degli assessori che trovavano difficoltà a riunirsi.

Sulla capacità del PIC di sviluppare l'integrazione tra i settori amministrativi dei comuni (sociale, attività produttive, educazione, pianificazione, ecc.), per quanto detto sopra, l'analisi può essere fatta solo con riferimento al comune di Capannori (capofila della gestione associata) che si è assunto l'onere di portare avanti il PIC. Il PIC

conteneva principi e azioni molto generali che necessitavano di un ulteriore livello di co-progettazione per essere realizzate e integrate tra i settori e pertanto, le attività effettivamente realizzate (vedi par. precedente) sono state, per lo più, attività di comunicazione, promozione e informazione che l'Ufficio della Piana, pur confrontandosi con i settori via via interessati, ha portato avanti autonomamente. Si può, quindi, affermare che è necessario lavorare più assiduamente per favorire l'integrazione tra i vari settori dell'amministrazione comunale.
Per quanto riguarda il riconoscimento istituzionale del PIC, la struttura di governance era stata pensata con il duplice obiettivo di:

i. far deliberare ai consigli comunali la presa in carico della politica alimentare affinché i progetti e le azioni del PIC potessero avere un respiro di medio-lungo termine evitando la loro vulnerabilità ai cambiamenti elettorali (Halliday e Barling, 2018);
ii. e, dall'altro lato, con la creazione di organismi di rappresentanza dei cittadini (Agorà, Consiglio del Cibo, Tavoli Tematici), mantenere un livello elevato di partecipazione per sviluppare la co-progettazione delle azioni del PIC.

Riguardo al primo aspetto, la decisione di non rinnovare la gestione associata per la Piana del Cibo da parte del comune di Lucca a seguito del risultato delle elezioni amministrative del 2022 con evidenzia che la semplice deliberazione di un consiglio comunale, non è una garanzia sufficiente per l'istituzionalizzazione di una politica alimentare. Il consiglio comunale ha il compito di discutere e vigilare sulla correttezza amministrativa del programma del sindaco e della giunta in coerenza con il mandato politico conferitogli dagli elettori e, pertanto, ad ogni ciclo elettorale cambia i suoi obiettivi. Per il riconoscimento istituzionale di una *politica alimentare locale*, i passaggi decisivi dovrebbero essere due:

- in primo luogo, l'inserimento del *diritto al cibo e ad un'alimentazione sana* nello statuto comunale;
- successivamente, con l'inserimento di questo principio nello statuto comunale, i sindaci non potrebbero sottrarsi al dovere di di attivare una *politica alimentare* all'interno del programma di governo soprattutto se pressati dai cittadini o dalle loro associazioni.

In questo modo, infatti, chi viene eletto a rappresentare i cittadini dovrà farsi carico di lavorare sul tema organizzando una struttura operativa ad hoc (uffici, persone, risorse finanziarie) e, soprattutto, creare una *delega politica* per un assessore. Poi è evidente che, a seconda della differente sensibilità politica della giunta e degli stimoli esercitati dal consiglio comunale, la *politica alimentare* potrà essere sviluppata secondo modalità diverso (settoriale o integrata, con minore o maggiore grado di partecipazione dei portatori di interesse e dei cittadini, ecc.) ma, in ogni caso, sindaco e giunta dovranno dar seguito all'attuazione di un diritto presente nello statuto e dare conto ai cittadini dei risultati ottenuti.
Riguardo alla necessità di mantenere un livello di partecipazione elevato, come messo in evidenza in Arcuri et al. (2022), la struttura di

governance era stata pensata come punto di equilibrio tra la dimensione partecipativa-propositiva dei cittadini nell'Agorà, il Consiglio e i Tavoli e quella decisionale dell'Assemblea dei Sindaci con funzioni di coordinamento / mediazione svolte dal Presidente e l'Ufficio della Piana per la progettazione / realizzazione delle attività. Una governance pensata per evitare l'eccessiva "istituzionalizzazione" da parte dei comuni e il rischio di "indebolimento" delle motivazioni alla partecipazione da parte dei cittadini. Alla fine dei primi quattro anni di attività è da segnalare che questo "indebolimento" si è verificato ma più per ragioni legate alla scarsa comprensione del valore politico e innovativo del PIC da parte dell'Assemblea dei Sindaci che non per la scarsa partecipazione dei cittadini che si è manifestata solo nella seconda parte del quadriennio per le ragioni spiegate in precedenza e che riprenderemo più avanti. Questo suggerisce la necessità di lavorare sulla crescita di consapevolezza degli amministratori pubblici sul ruolo delle politiche partecipative innovative che non riducono / sminuiscono il loro potere politico ma, anzi, lo legittimano e lo rafforzano.

Il mantenimento di un livello attivo e dinamico della partecipazione degli stakeholders e dei cittadini è, da sempre, un aspetto decisivo per la buona riuscita delle politiche *bottom-up*. Nella fase di realizzazione del progetto Circularifood che ha portato alla definizione del PIC, la partecipazione è stata molto viva e dinamica mentre la fase successiva di attuazione del PIC ha evidenziato segnali di allontanamento. Un effetto che rientra nella normalità di questi processi perché è difficile pensare che una partecipazione su base volontaria possa durare per lungo tempo. Da questo punto di vista, sono dell'avviso che se è lecito chiedere ai cittadini un impegno civico volontario nella fase di definizione di principi e azioni generali per realizzare una politica innovativa come quella del PIC e, in tal senso, la risposta è stata molto positiva, dall'altro, vi è stato un eccesso di ottimismo nel pensare che tale partecipazione potesse continuare anche nella fase di attuazione del PIC. I Tavoli Tematici, ad esempio, hanno funzionato fintanto che la Piana del Cibo ha investito risorse umane e finanziarie per il loro coordinamento ma, una volta terminate tali risorse, si è verificata una sorta di "selezione naturale" degli attori tanto che, nella fase attuale, il numero dei partecipanti è molto limitato e, quasi tutti, appartengono alla locale condotta di Slow Food. E non è un caso che i partecipanti più attivi siano soci di Slow Food perché la promozione del diritto ad un *cibo buono pulito giusto e per tutti* che, di fatto, riassume in modo sintetico il contenuto del PIC, rientra tra i compiti istituzionali di questa associazione.

In definitiva, nella fase di attuazione di una politica alimentare partecipativa, l'impegno dei cittadini dovrebbe essere richiesto solo per alcune attività specifiche relativamente brevi: co-progettazione di azioni, decisioni deliberative, ecc. meglio se in concomitanza con eventi conviviali-ricreativi perché l'impegno continuativo su base volontaria così come era stato ipotizzato con i Tavoli Tematici si rivela di difficile attuazione.

Sull'adeguatezza del budget allocato dai cinque comuni alla realizzazione del PIC è da rilevare che, se da un lato, lo stanziamento delle risorse finanziarie è un segno di istituzionalizzazione della *politica alimentare* almeno per il periodo di durata dell'accordo, dall'altro,

l'esiguità dell'importo ha stimolato la Piana del Cibo a sviluppare capacità di progettazione e di *fundraising.* Grazie ai contatti con il mondo accademico, la Piana del Cibo ha proposto, nel corso di questi anni, diversi progetti (alcuni dei quali non finanziati) e, recentemente, ha ottenuto un finanziamento importante con il progetto europeo FoodClic che potrà consentire una continuità di azione sul PIC. Tutto sommato. la scelta di operare con un budget di spesa minimo e di far leva sullo sviluppo delle progettualità interne alla Piana del Cibo si è rivelata vincente perché ha mantenuto vivo l'interesse e le motivazioni degli attori nel dare continuità al progetto. Per il futuro la sfida sarà quella di trovare il giusto equilibrio tra le risorse proprie inserite nel bilancio e le risorse da trovare con progetti ad hoc finanziati ai diversi livelli (regionale, nazionale, europeo) per garantire una continuità di azione.

Un altro elemento da sottolineare è stato lo scarso ruolo dei produttori agricoli nel processo di costruzione e realizzazione della politica del cibo nonostante vi fosse, tra i principali obiettivi, la ricostruzione di un rapporto più stretto con la produzione locale non solo per valorizzare produzioni tipiche del territorio, ma anche per garantire nuova vitalità e opportunità ad un settore sottoposto a fenomeni di progressivo abbandono. Un limitato impegno si è riscontrato anche nelle associazioni di riferimento che hanno partecipato solo nella fase di costruzione del PIC ma con un approccio maggiormente orientato a far emergere le criticità che non nel proporre possibili soluzioni o linee di azione. Un atteggiamento ancora piuttosto diffuso tra gli agricoltori e le loro associazioni poco propense alla collaborazione e condivisione di azioni preferendo agire individualmente come successo nel caso dell'apertura di un nuovo mercato contadino da parte di un'associazione di categoria che, pur non avendo l'obbligo formale, non ha informato il Consiglio del Cibo.

Il coinvolgimento attivo degli agricoltori nella realizzazione delle politiche locali del cibo è un tema da affrontare al fine di trovare soluzioni perché senza una loro presenza proattiva tali politiche non potranno avere un lungo respiro. Il tema del coinvolgimento degli agricoltori introduce anche un altro elemento di riflessione sui criteri di inclusione / esclusione quando una politica del cibo pubblica si pone obiettivi precisi riguardo alla sostenibilità dei processi di produzione del cibo. Il mondo della produzione agricola è molto articolato e complesso con imprese ispirate da differenti paradigmi socio-tecnologici e, pertanto, una politica pubblica di promozione / valorizzazione delle produzioni locali che introduce criteri di esclusione / premialità potrebbe generare situazioni di conflitto. Ne deriva che una politica del cibo promossa da un comune deve fare molta attenzione nel proporre azioni di valorizzazione diretta delle imprese locali ma dovrebbe agire con altre leve nel favorire il cambiamento del sistema agricolo locale e, soprattutto, per costruire relazioni sinergiche con gli enti che potrebbero dare un valido sostegno in tale direzione (Università, Centri di ricerca, Dipartimenti regionali dell'agricoltura che si occupano di formazione, ecc.).

Infine, un'ultima riflessione sul tema della rappresentanza dei consiglieri del cibo perché, se è vero che formalmente essi sono stati designati dall'Agorà, è anche vero che il ruolo propulsivo dell'Agorà, viene meno il rischio che i consiglieri facciano prevalere i temi che sono più vicini ai

loro interessi e motivazioni che non quelli contenuti all'interno del PIC. Nel caso della Piana del Cibo, ad esempio, anche per la selezione dovuta alla pandemia, nell'ultima parte dell'attività gli unici membri attivi del Consiglio del Cibo sono stati alcuni soci di Slow Food e, di conseguenza, le azioni hanno finito per concentrarsi sui temi portati avanti da questa associazione (ristorazione scolastica di qualità, attività educativa nelle scuole, promozione dei prodotti presidio) e il tema della sicurezza alimentare è rimasto nell'ombra probabilmente anche per il fatto che sul territorio è presente una rete di associazioni fortemente radicate che lavora da tempo in questa direzione.

In conclusione, questa prima "stagione" della Piana del Cibo è da valutare positivamente perché ha aumentato la consapevolezza in alcuni attori che i processi partecipativi sono uno strumento fondamentale per promuovere politiche innovative da parte delle istituzioni pubbliche anche se, sui temi del cibo e della sovranità alimentare, è ancora forte il bisogno di lavorare per far capire il valore aggiunto della condivisione delle idee e della elaborazione e progettazione collettiva rispetto alle azioni e progetti portati avanti individualmente.

Bibliografia

Arcuri S., Belletti G., Brunori G., Bottiglioni G., Innocenti S., Galli F., Marescotti M., Pensa A., Rovai M., Soldani L. (2019). "Innovazioni istituzionali e approcci multi-attore nelle politiche alimentari locali: il piano intercomunale per il cibo della Piana di Lucca". In: Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di), 2019. *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid, 121-132.

Arcuri S., Minotti B., Galli F. (2022). "Food policy integration in small cities: The case of intermunicipal governance in Lucca, Italy". *Journal of Rural Studies*. 89. (2022). 287–297. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.12.005.

Candel, J.J.L., Biesbroek, R. (2016). "Toward a processual understanding of policy integration". *Policy Sci* 49, 211–231. https://doi.org/10.1007/s11077-016-9248-y

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

Di Iacovo F., Brunori G., Innocenti S. (2013), "Le strategie urbane: il piano del cibo", *Agriregionieuropa*, 32 (9): 9-16.

Forno F., Maurano S., Vittori F. (2019). "Costruire processi partecipativi attorno al cibo: le esperienze di Bergamo e Trento". In: Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di), 2019. *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid, 73-84.

J. Halliday, D. Barling (2018) The role and engagement of mayors in local food policy groups: comparing the cases of London and Bristol. Advances in Food Security and Sustainability, vol. 3, Elsevier (2018), pp. 177-209.

Renting H., Schermer M., Rossi A. (2012). Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. International Journal. of Socof Agr. & Food. Vol. 19. N. 3. pp. 289–307.

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 100-114

Le politiche del cibo, tra l'urbano ed il locale. Un'analisi del discorso online

di Carlo Genova

Abstract

Il tema delle politiche del cibo ha una presenza di lungo periodo tanto nel dibattito pubblico quanto in quello scientifico. Più recente è invece la riflessione sulla declinazione territoriale delle politiche del cibo, ed in particolare l'analisi delle loro configurazioni a scala micro. Tale riflessione ha origine in contesto nordamericano e britannico, e quando arriva in Italia emerge con sguardi in cui si ibridano diverse tradizioni di azione ed analisi. Il risultato è che ad oggi in questo contesto i discorsi sul tema presentano una consistente eterogeneità e sfocatura, anche dal punto di vista lessicale. Obiettivo dell'articolo è riflettere su tale eterogeneità, provando a ricostruire di cosa si parla in Italia quando si parla di "politiche urbane del cibo" e di "politiche locali del cibo", e cercando di capire se esista una chiara caratterizzazione di questi concetti rispetto a quello più generale di "politiche del cibo". L'articolo presenta in questo senso i risultati dell'analisi del contenuto testuale di 579 pagine web all'interno delle quali ricorre almeno una delle tre espressioni, mostrando come il concetto di "politiche locali del cibo" sia attualmente meno diffuso ma più definito rispetto agli altri due.

The topic of food policies has a long-standing presence in both public and scientific debate. More recent, however, is the reflection on the territorial declination of food policies, and in particular the analysis of their configurations at the micro scale. Such reflection originates in North American and British contexts, and when it arrives in Italy it emerges with approaches in which different traditions of action and analysis hybridize. The result is that nowadays discourses on the topic present a consistent heterogeneity and blurring, even from a lexical point of view. The aim of the article is to reflect upon this heterogeneity, reconstructing the discourse about "urban food policies" and "local food policies" in Italy, trying to understand whether there is a clear characterization of these concepts with respect to the more general concept of "food policies." In this sense, the article presents the results of textual content analysis of 579 web pages within which at least one of the three expressions recurs, showing that the concept of "local food policies" is currently less widespread but more defined.

Parole chiave/keywords: politiche del cibo/food policies; politiche urbane del cibo/urban food policies; politiche locali del cibo/local food policies; discorso/discourse; online

1. Le politiche del cibo: scale e lessico

Il tema delle politiche del cibo ha una storia alquanto lunga nel dibattito pubblico internazionale, basti pensare che il primo articolo sul New York Times intitolato alla "food policy" data 1911. Ma anche in campo scientifico la riflessione è aperta da tempo: guardando sempre alla lingua inglese, il primo articolo è del 1917.[40] Eppure per lungo tempo l'attenzione a questo tema sembra essere stata comunque circoscritta, fino all'inizio degli anni Settanta, quando invece comincia rapidamente a crescere, anche se per poi scendere gradualmente nei tre decenni successivi. Come si può notare dal grafico, è però negli ultimi dieci anni che l'attenzione al tema conosce il periodo di più rapida espansione.[41]

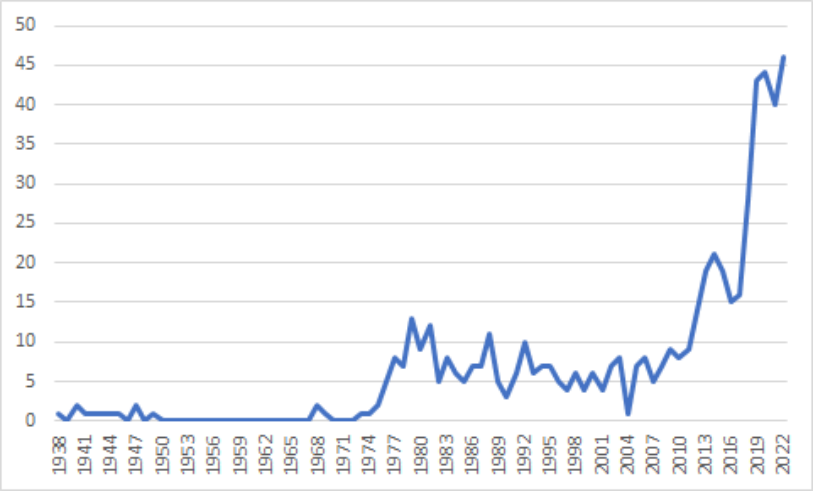

Figura 1 – Numero di articoli scientifici con "food policy" o "food policies" nel titolo per anno

Molto più recente è invece la riflessione sulla declinazione territoriale delle politiche del cibo, ed in particolare l'analisi delle loro configurazioni a scala micro, che ha portato all'introduzione di altre due locuzioni: quella di "local food policies", di cui in ambito scientifico si era però cominciato a parlare già alla fine degli anni Ottanta (Haughton, 1987) e quella di "urban food policies", emersa invece negli ultimi quindici anni soltanto (Blay-Palmer, 2009).[42]

[40] Tanto in ambito giornalistico quanto in ambito scientifico inizialmente si parla quindi di "food policy" al singolare. Solo nel 1943 il New York Times pubblica il primo articolo intitolato alle "food policies" al plurale, e nello stesso anno viene anche pubblicato il primo articolo scientifico con la forma plurale nel titolo.

[41] L'analisi è stata condotta considerando gli articoli scientifici che contenevano l'espressione "food policy" o "food policies" nel titolo, facendo riferimento al catalogo Scopus https://www.scopus.com/ per i dati fino al 2022. Non sono stati considerati i libri per la mancanza di cataloghi esaustivi e privi di duplicati. Nel grafico non sono riportati quattro articoli pubblicati tra il 1917 e il 1919 in quanto non presenti in Scopus.

[42] Quale indicatore della profondità temporale di uso dei diversi concetti è stata qui utilizzata la data della prima pubblicazione scientifica avente la locuzione in oggetto nel titolo. Il panorama lessicale mobilitato in questo ambito è in realtà molto più ampio e confuso, con una varietà di espressioni dai confini semantici molto incerti, quali "food policy/ies", "food planning", "food strategy/ies" su un versante, e "metropolitan", "urban", "local" sull'altro. L'analisi si è qui concentrata sulle locuzioni maggiormente diffuse nel contesto italiano.

Politiche del cibo declinate a scala urbana o locale emergono per la prima volta negli anni Ottanta in alcune città nordamericane e britanniche, in risposta a problemi tipici dei sistemi alimentari industriali e globalizzati – come le conseguenze sociali ed economiche di diete non equilibrate – molto diffusi in quei contesti (esemplari sono i casi di Toronto (Blay-Palmer, 2009) e Bristol (Carey, 2013)). Tali politiche nell'ultimo decennio sono però diventate parte delle agende urbane di centinaia di città in tutto il mondo – attraverso un processo, peraltro non privo di criticità, che potremmo definire di policy transfer (Pettenati et al., 2023) – anche grazie all'emergere di reti internazionali[43] che facilitano la condivisione di saperi ed esperienze.

Questo tipo di azioni si sono da subito configurate come strumenti orientati ad aumentare la sostenibilità e la giustizia dei sistemi del cibo, a partire dalla progressiva affermazione da un lato del cibo stesso come questione urbana (Pothukuchi e Kaufman, 1999; Morgan, 2013), e dall'altro lato dei contesti urbani come ambiti strategici anche per agende di politica alimentare di più ampio respiro (Sonnino, Coulson, 2021). In questa prospettiva esse hanno perlopiù adottato un approccio place-based, multisettoriale e partecipato, che interviene sul sistema alimentare di un territorio (generalmente un'area urbana o metropolitana appunto, ma sempre più spesso anche contesti rurali), differenziandosi così da tutte quelle politiche comunemente praticate dalle pubbliche amministrazioni che gestiscono singole dimensioni del cibo e della filiera (per esempio il public procurement o la zonizzazione commerciale).

Su questo sfondo generale si osservano naturalmente importanti caratterizzazioni macro-territoriali. Nelle città nordamericane è possibile rintracciare un approccio che muove soprattutto da questioni di salute pubblica legate alle diete e alle abitudini alimentari oppure da questioni di giustizia socio-spaziale relative all'accesso al cibo (con i cosiddetti food deserts). Le realtà urbane del Sud America, dell'Africa e dell'Asia sono invece accomunate da riferimenti alla sicurezza alimentare e alla promozione di sviluppo economico locale, attraverso iniziative di agricoltura urbana e familiare, sovente con il supporto della cooperazione internazionale (Calori e Magarini, 2015; Bini et al., 2017). In Europa, infine, il panorama è più eterogeneo e frammentato: alcuni paesi, come il Regno Unito, sono attivi da più tempo con politiche sistemiche mutuate dalla tradizione nordamericana; in altri, come Italia e Francia, le politiche del cibo muovono più spesso dalla vivacità di esperienze "dal basso", come quelle di riconnessione fra chi produce, chi consuma, e i relativi territori, per poi evolvere verso approcci più sistemici con il coinvolgimento delle istituzioni. Il punto chiave è però che, trasversalmente, le esperienze più avanzate e formalizzate propongono comunque strategie complesse che aggregano e forniscono un quadro di coerenza a questioni molteplici – come l'agricoltura urbana, il contrasto alla povertà alimentare, le forme alternative di distribuzione, gli interventi sulla ristorazione collettiva, l'educazione alimentare, la lotta allo spreco (Pettenati e Toldo, 2018) – sulla base di un dialogo esplicito tra amministrazioni, associazioni,

[43] Quali il Milan Urban Food Policy Pact, lanciato nel 2015 e a cui hanno aderito finora più di 200 città di tutto il mondo (https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/).

gruppi di produttori e consumatori, anche se spesso al di fuori di forme sistematizzate e istituzionalizzate (Dansero, Pettenati, Toldo, 2017; Dansero et al., 2019).

Come sottolineato in precedenza, i primi contesti in cui questo tipo di politiche sono state sviluppate sono Canada, Stati Uniti e Regno Unito. Nel momento in cui hanno cominciato ad essere adottate anche in Italia, non solo i modelli elaborati in quei contesti ma anche lo stesso lessico utilizzato al loro interno hanno quindi avuto un impatto notevole. E siccome la locuzione di riferimento più consolidata era quella di "urban food policies", dapprima è stata letteralmente adottata anche in contesto italiano, poi – anche a fronte di una esplicita riflessione accademica sulla rilevanza di utilizzare un lessico nazionale – è stata sostituita da quella di "politiche urbane del cibo".

Parallelamente però, soprattutto nel Regno Unito, si è sviluppato un dibattito sull'esigenza di oltrepassare un approccio troppo strettamente "urbano" nella riflessione su tali politiche – data l'interconnessione tra città e ambito rurale – e così anche nella riflessione sulla sostenibilità dei sistemi alimentari si è sempre meno parlato di "sustainable food cities" e sempre più di "sustainable food places", e si è maggiormente sottolineato il continuum urbano-rurale che lega i territori del consumo a quelli della produzione.[44] In questa direzione si sono mossi anche organismi come FAO e RUAF quando hanno cominciato a mettere in discussione la prospettiva degli "urban food systems", sostenendo la necessità di ragionare invece in termini di "city region food systems"[45] (Blay-Palmer et al., 2018). Quale effetto derivante da tali processi, anche in Italia si è avviata una riflessione sul tema, in particolare in ambito accademico, che ha portato ad adottare la locuzione "politiche locali del cibo" (Dansero et al. 2019, pp. 11-24).[46]

Proprio la complessità della questione fa tuttavia sì che ad oggi – nonostante la crescente letteratura sia di tipo sistemico-comparativo (Moragues-Faus, Morgan, 2015; Bini et al., 2017; Santo, Moragues-Faus, 2021) sia dedicata allo studio di singoli contesti e dimensioni (Sonnino, 2016; Davies, Cretella, Franck, 2019; Smaal et al., 2021) – i confini di questo campo di policy siano ancora fortemente sfocati. Ed uno dei nodi chiave in questo senso è proprio il riferimento alla dimensione "urbana" o "locale" di queste politiche nel dibattito pubblico, di fatto spesso evocata e cui però non è chiaro se corrisponda sempre una effettiva riflessione e consapevolezza sulle implicazioni sostantive.

Obiettivo di questo articolo è allora proprio esplorare questo aspetto: di cosa si parla quando si parla di "politiche urbane del cibo" e di "politiche locali del cibo"? Esiste una chiara caratterizzazione di questi concetti rispetto a quello più generale di "politiche del cibo"?

Ricostruire il campo semantico di un concetto all'interno del dibattito pubblico è però un'operazione molto complessa, anzitutto perché gli attori ed i luoghi di quel dibattito sono spesso molto numerosi e

[44] https://www.sustainablefoodplaces.org/

[45] https://www.fao.org/in-action/food-for-cities-programme/overview/crfs/ru/; https://ruaf.org/focus-area/city-region-food-systems/

[46] Il termine "locale" nei contesti anglofoni non era, e non è tuttora, invece utilizzato in riferimento alle food policies, nonostante la dimensione locale delle politiche del cibo sia presente nel dibattito (si veda ad es. Feagan 2007).

difficilmente identificabili in modo preciso. Per provare a rispondere alle due domande, in questo articolo ci si concentrerà quindi su dati di ricerca relativi ad un unico luogo – o per dirlo con maggiore precisione, ad un unico contenitore di luoghi – ovvero il web, e su un unico contesto territoriale, ovvero quello italiano.

2. Metodo

L'articolo si basa su un'analisi del contenuto di pagine web all'interno delle quali ricorre una delle seguenti espressioni: "Politiche del cibo", "Politiche urbane del cibo", "Politiche locali del cibo". I tre campioni di pagine su cui è stata condotta l'analisi sono stati selezionati, a partire dalle tre espressioni, attraverso il software Search Engine Scraper[47] in riferimento al motore di ricerca Google, ottenendo 262 pagine per "Politiche del cibo", 248 pagine per "Politiche urbane del cibo", 69 pagine per "Politiche locali del cibo".[48]

Ciascuna pagina, identificata da un singolo URL, è stata quindi elaborata con il software HTTrack,[49] che ha permesso di estrarne il contenuto testuale (testo in formato .html ed allegati in formato .txt .doc .pdf).

Successivamente su ciascuno dei tre campioni di testi è stata sviluppata un'analisi del contenuto attraverso il software Provalis Wordstat,[50] considerando in particolare frequenze di singole parole, di locuzioni (ovvero di sequenze di parole), e di gruppi di parole.[51]

3. Politiche del cibo

Consideriamo anzitutto l'espressione più generica, quella di "politiche del cibo", che è anche quella più diffusa. Il contenuto delle pagine qui prese in analisi si rivela fortemente diversificato; dunque, non è facile fornirne una sintesi organica. Nel complesso sembra però di poter individuare tre principali nuclei tematici, presentati di seguito in ordine di diffusione.

[47] https://tools.digitalmethods.net/beta/searchEngineScraper/

[48] La ricognizione è stata condotta a febbraio 2023. Questo articolo è connesso al progetto Fusilli (Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation) Horizon 2020 Research and Innovation Programme finanziato dall'Unione Europea (Grant agreement: 101000717).

[49] https://www.httrack.com/

[50] https://provalisresearch.com/products/content-analysis-software/

[51] Nell'analisi delle frequenze delle singole parole che verrà presentata nelle successive sezioni dell'articolo è stata applicata una lista-filtro attraverso la quale sono stati eliminati tutti quei termini (congiunzioni quali "e", "ma", "anche"; avverbi quali "altrimenti", "perfino"; aggettivi come "questo", "quello"; ma anche sostantivi) che presi singolarmente non fornivano contenuto informativo utile per l'analisi. Inoltre dalle rappresentazioni grafiche che verranno fornite, data la loro eccessiva ricorrenza, sono stati eliminati i termini "cib*", "alimentar*", "politic*", "policy", "urban*", "local*", "città", "metropolitan*", che avrebbero reso difficile cogliere visivamente i tratti distintivi dei tre campioni. La presenza nella rappresentazione delle tre nuvole di parole di termini troncati, cioè mancanti della lettera finale, è invece dovuta a ragioni di resa grafica, e non all'applicazione di procedure di stemming lessicale, che si è preferito evitare per limitare il rischio di sovrapposizione tra termini semanticamente distinti sebbene dotati di radice comune.

Figura 2 – Le parole delle "politiche del cibo"

Il tema più generale è quello dei sistemi delle politiche del cibo, intesi anzitutto su scala urbana e locale. Il riferimento è tanto agli obiettivi di tali politiche, quanto agli attori in gioco, nonché agli strumenti di governance, e dunque alla logica di pianificazione connessa a tali sistemi. Più nello specifico, quando si parla di sistema si parla sia di produzione che di consumo, sia di luoghi e territori che di processi. È dunque a questo sfondo generale che si ancorano poi alcuni discorsi più specifici e tecnici, come quelli sugli strumenti di policy, le modalità di monitoraggio e valutazione, gli indicatori, le strategie di coinvolgimento del territorio.

Un secondo tema, meno diffuso ma comunque rilevante, riguarda l'accesso al cibo – "sano", "di qualità" e "sostenibile" – inteso come diritto da promuovere e garantire per tutti i cittadini, e dunque da un lato alla sicurezza alimentare e, dall'altro, all'educazione alimentare.

Un terzo tema mette infine insieme riduzione dei rifiuti, spreco e recupero delle eccedenze, con uno sguardo nel complesso riferito a tutte le diverse fasi: produzione, trasformazione, distribuzione, consumo.

Considerando invece gli attori emergenti nei discorsi, due sono i principali: le città e il terzo settore. Rispetto alle città, i principali riferimenti all'interno del discorso sono Milano, Roma, Torino, a cui si aggiunge con una presenza minore Livorno. Rispetto al terzo settore, il quadro è molto più variegato: orti urbani, spazi ed esperimenti sociali, progetti, alternative food networks, economia solidale e filiere corte emergono in riferimento ad attività di medio-lungo periodo ed iniziative più sporadiche, componendo un arcipelago complesso e frastagliato di attori in qualche modo in gioco.

Molto ridotto è invece il riferimento agli attori standard della produzione, e quindi alle aziende agricole e zootecniche, che compaiono solo molto sporadicamente.

Interessante, infine, è notare come spesso, in riferimento ai diversi ambiti e piani, si parli esplicitamente della caratterizzazione multi-dimensionale dei processi considerati, che intrecciano questioni economiche, sociali, ambientali, di salute, culturali.

4. Politiche urbane del cibo

Se passiamo alle "politiche urbane del cibo", per quanto diversi elementi del caso precedente in qualche modo ritornino, come ci si poteva

attendere il quadro diventa più preciso e, nel complesso, sembrano emergere cinque nuclei tematici principali.

Figura 3 – Le parole delle "politiche urbane del cibo"

Il primo nucleo è, anche in questo caso, relativo ai sistemi delle politiche alimentari, e in particolare alla loro pianificazione e alla loro governance, declinata su scala locale, in primis ovviamente urbana ma con riferimenti anche ai contesti rurali. In questo caso, però, due aspetti più specifici giocano un ruolo centrale: quello della sicurezza alimentare e quello della sostenibilità. Nel complesso il tema è inoltre affrontato con un taglio più operativo, e quindi attraverso riflessioni puntuali sull'agenda, sugli obiettivi, sull'attuazione di azioni concrete per perseguirli, sul loro monitoraggio, fino alla valutazione dei risultati e agli indicatori utilizzati.

Secondo nucleo tematico, di consistenza però decisamente più ridotta, è quello relativo ai diritti, in cui di nuovo si parla di accesso al cibo da un lato e di educazione dall'altro: garantire la disponibilità di cibo, tutelare salute e sicurezza alimentare, e contrastare la povertà alimentare sembrano essere i punti principali.

Emerge poi un terzo nucleo, distintivo di questo blocco, relativo alla valorizzazione del territorio. Qui si guarda soprattutto ai contesti rurali, rispetto ai quali si parla di sviluppo facendo riferimento da un lato al versante della produzione agricola, dall'altro lato alla tutela e valorizzazione del paesaggio.

Il quarto nucleo tematico si focalizza infine sul rapporto tra produzione-distribuzione e consumo dei prodotti alimentari, e quindi sul mercato, sull'incontro tra domanda e offerta così come sul connubio prezzo-qualità.

Trasversale è di nuovo la questione degli attori in gioco, il cui quadro complessivo sembra però qui essere delineato con maggiore chiarezza e puntualità: istituzioni, enti pubblici, associazioni e società civile, cittadini. I nodi principali sono quelli della progettazione, della partecipazione e del coinvolgimento, della governance. Sostanzialmente nessun riferimento emerge invece alle aziende.

Altra questione trasversale è poi quella della crisi economica e della crisi ambientale, dell'impatto che queste hanno sul piano alimentare e delle possibili misure da mettere in atto. Si citano qui anzitutto l'utilizzo di risorse naturali, di suolo e di acqua, e il tema dell'energia, con lo sguardo essenzialmente sul versante produzione. Ma emerge anche, al capo opposto, il nodo della gestione dei rifiuti, del recupero e della

redistribuzione delle eccedenze e, più in generale, della riduzione dello spreco. Questi ultimi aspetti sono affiancati dal riferimento alla transizione verso modelli alternativi, che mettano al centro la sostenibilità ambientale, così come all'economia circolare, alle alternative food networks, ai gruppi di acquisto solidale, alle associazioni di consumatori, alle esperienze di vendita diretta nelle aziende agricole. E di nuovo, esplicitamente, viene richiamato l'intreccio tra le diverse dimensioni: economica, politica, sociale, culturale, ambientale.
Nel complesso è interessante notare che, per quanto come sottolineato sia centrale la questione "locale", non manchino però rimandi al piano "globale", e quindi alla scala internazionale, al divario "nord-sud" del mondo, ai processi di cooperazione. Non a caso, se da un lato riferimento prioritario è alle istituzioni locali, dall'altro lato emergono chiari rimandi al ruolo giocato dall'Unione europea e dalle sue istituzioni.

5. Politiche locali del cibo

Ricostruire un quadro organico dei discorsi, infine, emergenti in merito alle "politiche locali del cibo" è più arduo, essenzialmente perché, come segnalato precedentemente, il materiale esistente online è molto più ridotto. Al contempo, però, i testi si presentano nel complesso più omogenei e permettono quindi una più agevole identificazione dei nuclei tematici.

Figura 4 – Le parole delle "politiche locali del cibo"

Anche in questo caso, il primo tema è quello dei sistemi, che emerge però con minore dominanza rispetto a quanto avveniva negli altri, nonché con confini semantici più ampi e meno netti, dunque al suo interno si delinea un quadro più articolato di questioni che vanno dalla governance, allo sviluppo, agli attori, al territorio. Ampio spazio ha, in particolare, il piano in senso stretto delle policies: si parla così, da un lato, di politiche di sostegno alla cittadinanza, in particolare delle fasce economicamente più fragili e, dall'altro, di politiche di sostegno alla produzione, e soprattutto di valorizzazione dei prodotti, regionali, IGP e DOC.
Secondo tema è quello del consumo, con riferimenti ai problemi delle eccedenze, dello spreco, del recupero, e della povertà alimentare, ma anche al tema educazione, e quindi alla promozione di progetti e gruppi

che sviluppino iniziative utili a sensibilizzare i cittadini su tali questioni. Rimando esplicito, connesso al consumo, emerge in questo senso al tema dei rifiuti, in particolare rispetto alla questione degli imballaggi, della loro quantità e delle difficoltà di gestione conseguenti.

I rapporti e la collaborazione tra i diversi soggetti sono poi il terzo nodo tematico: istituzioni, amministrazione, società civile, associazioni, cittadini sono collegati attraverso i processi di governance ma anche attraverso la promozione della loro partecipazione e del coinvolgimento. Si parla allora di tavoli, incontri, progetti, iniziative, eventi culturali. La questione delle reti è in questo senso distintiva di questo blocco di testi, insieme a quella delle "buone pratiche", esperienze emergenti di produzione, distribuzione e consumo – spesso su piccola scala – specifiche di un territorio e alternative a quelle predominanti. Si parla così di vendita diretta, gruppi di acquisto solidale, mercati dei contadini, economia circolare e solidale.

Infine, è interessante notare come, rispetto a quanto osservato negli altri blocchi, in questo caso consistente sia il riferimento alla produzione alimentare, e quindi ad allevamento, coltivazione e pesca, con richiami puntuali e specifici a settori, tipi di prodotti e modalità.

6. Un confronto e qualche riflessione

Sulla base dei risultati presentati sin qui, si può adesso ragionare sui principali elementi che distinguono i campioni di testi relativi alle tre espressioni considerate. Tale confronto però deve essere collocato nella giusta prospettiva interpretativa, a partire da alcune considerazioni sul tipo di fonti da cui sono stati estratti. Obiettivo di questo articolo era riflettere sul campo semantico delle politiche urbane e locali del cibo all'interno del dibattito pubblico, e per farlo è stata condotta un'analisi sul contenuto di tre campioni di pagine web che parlano di quei temi. La centralità tanto delle pagine web quanto dei social network digitali nei processi di costruzione dell'opinione pubblica è ormai assodata attraverso una mole particolarmente ampia di studi e ricerche (Bentivegna, Boccia Artieri 2021; Pietrandrea 2021). Questi due ambienti mediali presentano però differenze di funzionamento particolarmente rilevanti. Per quanto riguarda in particolare l'analisi dei processi messi a fuoco in questo articolo, uno dei punti chiave è che: mentre nel caso dei social network siamo di fronte a luoghi digitali che permettono, anzi sollecitano, l'interazione diretta tra produttore e recettore dei contenuti comunicativi (al punto che molto spesso il singolo fruitore di tali luoghi gioca congiuntamente entrambi i ruoli); nel caso delle pagine web la comunicazione è non di rado unidirezionale, con poca o nulla possibilità per i fruitori di intervenire sui contenuti veicolati o di sviluppare in merito forme di feedback (Stella, Riva, Scarcelli, Drusian 2018; Centorrino, Romeo 2021). Da questo punto di vista, nell'analisi delle pagine web si potrebbe pensare siano ancora in larga parte direttamente applicabili le teorie che nel corso del tempo sono state elaborate per l'analisi e l'interpretazione dei mass media (Scannell 2008; Bentivegna 2010). Uno degli elementi chiave che però distinguono il web dai mass media consiste nel suo ospitare un numero di canali quasi infinito: il web non è un canale, bensì un contenitore di canali, mentre è al limite ciascun sito web a poter essere considerato un canale. Come

conseguenza, da analisi come quella condotta nelle sezioni precedenti di quest'articolo si potrebbe dire che quasi mai emergerà un dialogo, bensì un discorso. In realtà, tuttavia, non sarebbe corretto dire che siamo di fronte ad "un" discorso, poiché ciò che emerge a partire dalla diversità dei canali e dei contenuti è piuttosto una pluralità di discorsi, ovvero un dibattito (Gee 2005). Ovviamente, come già avveniva nel caso dei mass media, tale dibattito né si sviluppa soltanto all'interno di quel contenitore, né implica appunto un dialogo diretto tra le diverse voci considerate.

Cosa possiamo dire allora del dibattito attualmente presente nel web sul tema delle politiche del cibo, in particolare nella loro declinazione urbana e locale?

Primo livello di risposta: la forma. Nel complesso è un dibattito ancora circoscritto, prova ne sia da un lato la diffusione numericamente limitata di pagine che riportano le tre locuzioni considerate nell'articolo, e dall'altro lato la limitata diffusione di ricerche sul tema da parte degli utenti (testimoniata dall'attuale impossibilità di indagarla attraverso uno strumento quale Google Trends, proprio a causa del numero troppo ridotto di dati). Inoltre, è un dibattito "a distanza": come sintetizzato dalla figura seguente, se si considera la somma dei risultati forniti da Google rispetto da un lato alle "politiche urbane del cibo" e dall'altro lato alle "politiche locali del cibo" e poi invece il numero dei risultati derivanti da una ricerca congiunta delle due etichette si osserva come le pagine che le contengono entrambe sono circa l'8%. Molto raramente quindi vi è un dialogo diretto tra i due discorsi. In parte più sviluppato è invece il dialogo diretto con le "politiche del cibo", espressione più generale che ricorre nel 30% circa delle pagine relative a ognuna delle due etichette.

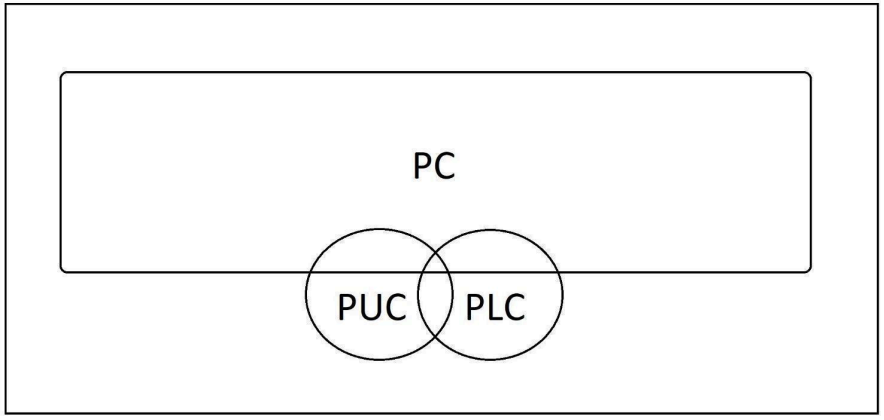

Figura 5 – La sovrapposizione testuale dei tre discorsi

Secondo livello di risposta: il contenuto.

Guardando agli elementi maggiormente distintivi tra i discorsi relativi alle tre espressioni considerate – come si sarà intuito dalla lettura delle precedenti sezioni – non emergono differenze nette e radicali: ci si sarebbe potuto attendere un profilo semantico chiaramente distinto per ciascuna espressione, o almeno una chiara distinzione tra il discorso sulle politiche del cibo genericamente intese da un lato, e quelli sulle politiche urbane e locali dall'altro, ma non è invece questo il caso. Conducendo un'analisi delle corrispondenze si può anzi osservare come nel complesso il discorso sulle "politiche del cibo" e sulle "politiche urbane del cibo" siano più simili tra loro, mentre si rivelano più distanti

da quello su le "politiche locali del cibo", come mostrato dal grafico che segue.

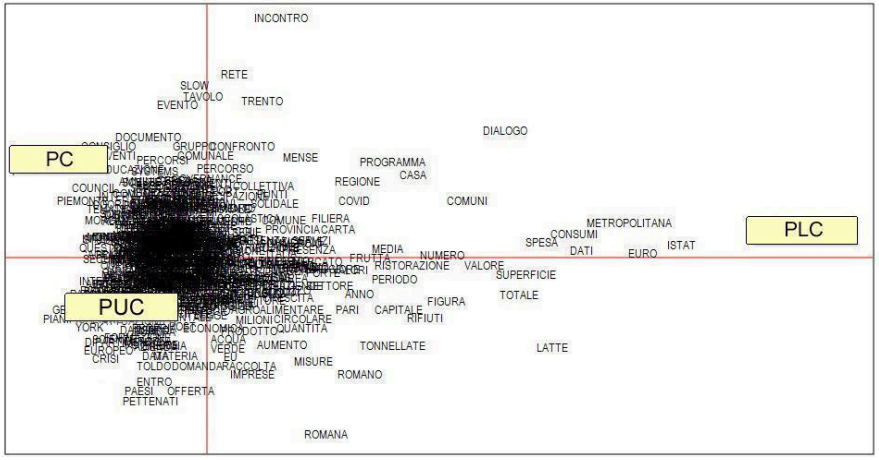

Figura 6 – Il posizionamento relativo dei tre campioni rispetto al loro contenuto (analisi delle corrispondenze)

Poste queste premesse, analizzando i tre campioni di testi con approccio comparato, si può provare a tracciare un quadro dei principali tratti distintivi del loro contenuto.[52]

Il discorso sulle politiche del cibo, come sottolineato all'inizio, è quantitativamente più esteso rispetto agli altri due, il che comprensibilmente comporta nel complesso una sua maggiore eterogeneità tematica. Ciononostante, emerge comunque come significativamente distintivo: al centro sembra essere principalmente una riflessione sulle dinamiche economico-politiche e sul ruolo che i diversi attori giocano al loro interno; adottando uno sguardo di scala meso-macro, istituzioni e amministrazione pubblica, associazioni, cittadini sono considerati entro un sistema sul quale si riflette maggiormente in chiave di governance e quindi di temi di intervento, obiettivi, scelte, strategie, strumenti, esperienze, eventi.

Il discorso sulle politiche urbane del cibo è invece molto più circoscritto, ma non sembra per questo acquisire maggiore definizione, anzi nel complesso è difficile individuarne chiari tratti distintivi. Riferimenti ad aziende e mercato si affiancano a quelli alla cooperazione, questione economica e questione ambientale sono entrambe presenti ma è difficile coglierne le peculiarità, tanto il livello sovra-nazionale quanto quello locale sono chiamati in causa, ma senza sviluppare una narrazione peculiare.

Diverso è infine il quadro per quanto riguarda il discorso sulle politiche locali del cibo, ancora leggermente più circoscritto quanto a diffusione, ma molto più netto e distinguibile quanto a contenuti. Il piano dell'analisi è sicuramente meso-micro, e gli attori in gioco sono più chiari: reti su scala nazionale, regioni, comuni, aziende, consumatori. L'analisi è esplicitamente multidimensionale, ma con uno sguardo sistemico più ordinato: produzione, mercato, servizi, consumo e rifiuti sono i principali assi di riflessione. Il tema delle interconnessioni e del dialogo è più presente, il discorso è rivolto più spesso su settori specifici (il latte, la frutta, il bestiame, ecc.), il linguaggio è spesso più scientifico e più tecnico, il taglio è orientato a descrivere, misurare, interpretare la

[52] L'analisi in questo caso si concentra quindi su parole, locuzioni e gruppi di parole che sono al contempo più presenti in un campione e meno negli altri due.

realtà di cui si parla. La tabella che segue riassume schematicamente le parole maggiormente distintive per ciascun blocco rispetto agli altri.[53]
A fronte di tale quadro si può allora avanzare anche un'ipotesi in merito alle ragioni di queste distinzioni e sovrapposizioni semantiche tra i tre discorsi. In Italia le locuzioni "politiche del cibo" e "politiche urbane del cibo" sono cronologicamente comparse prima nel dibattito rispetto a quello di "politiche locali del cibo"; e siccome in contesto anglofono a lungo tempo – ed in larga parte ancora oggi – sono state utilizzate quali sinonimi (anche per il fatto che, come precedentemente sottolineato, le politiche del cibo erano implicitamente intese anzitutto in senso urbano),[54] non stupisce che, anche una volta importati nel contesto italiano, i due termini abbiano mantenuto tra loro confini semantici sfocati.

Politiche del Cibo		**Politiche urbane del cibo**	**Politiche Locali del Cibo**
Amministrazione	Temi	Ambientale	Aziende
Associazioni	Terra	Azienda	Capitale
Attori		Cooperazione	Casa
Cittadini		Dipartimento	Comune
Civile		Domanda	Consumi
Coinvolgimento		Economica	Dialogo
Comunale		Energia	Figura
Consiglio		Europa	Filiera
Documento		Formazione	Frutta
Educazione		Materia	Latte
Esperienze		Offerta	Mercato
Eventi		Rapporto	Nazionale
Filiere			Programma
Governance			Regione
Gruppi			Rifiuti
Istituzioni			Ristorazione
Percorsi			Servizi
Pubbliche			Settore
Scelte			Spesa
Sistemi			Superficie
Soggetti			Tonnellate
Spazio			Valore
Spreco			Vendita
Strategia			
Strumenti			
Tavolo			

Tab. 1 – Le parole distintive

[53] Per economia e chiarezza di presentazione non si riportano qui invece locuzioni e gruppi di parole.

[54] Si veda su questo aspetto, fra gli altri, Morgan (2009 e 2013).

Inoltre, se si guarda alla prima fase del dibattito pubblico e scientifico su questi temi (Calori e Magarini, 2015; Toldo et al., 2015), si può facilmente notare una forte eterogeneità lessicale, segno di una ancora mancante riflessione su questo aspetto della questione. Al contrario, il termine "politiche locali del cibo" è entrato nel dibattito più tardi, e sulla sua diffusione ha inciso non poco l'attività e la riflessione della Rete delle Politiche Locali del Cibo, la quale ha avuto un ruolo forte di stimolo anche nei confronti delle stesse amministrazioni locali e, più in generale, dei molteplici attori coinvolti sul tema cibo nei singoli contesti territoriali. Non stupisce quindi che, ad oggi, il discorso su questo tema si presenti con confini semantici decisamente più definiti.

Sulla base di questi elementi si avanzano anche alcune riflessioni di più ampio respiro. Il tema del cibo, nelle sue diverse dimensioni, è ormai da tempo al centro tanto dei mass media quanto dei social media (Rousseau 2012a; Rousseau 2012b; Stagi 2016; Phillipov 2017) e l'analisi del linguaggio del cibo è ormai un campo consolidato di indagine (Boerboom 2015; Riley, Paugh 2019; Cesiri 2020; Rüdiger, Mühleisen 2020). Quasi assenti sono però al momento ricerche di questo tipo focalizzate sulle food policies. Eppure, come si è cercato di mostrare nell'articolo, proprio un'analisi sul linguaggio usato nei discorsi "delle" e "sulle" politiche relative al cibo si può rivelare particolarmente utile per provare a ricostruire le rappresentazioni, i valori, gli obiettivi, gli attori e le strategie in gioco, nonché i modelli culturali impliciti nel dibattito ad esse interno ed esterno, soprattutto considerando che siamo di fronte ad un campo in cui, come evidenziato all'inizio dell'articolo, la variabilità lessicale è ampia, la confusione semantica altrettanto, e dove quindi vi è una debole chiarezza concettuale.

Sarebbe allora auspicabile che future ricerche conducessero il medesimo tipo di analisi da un lato su fonti di tipo massmediale e dall'altro lato su documenti legislativi ed amministrativi connessi alle politiche del cibo, sia genericamente intese che orientate in senso locale o urbano. Tali ricerche permetterebbero non solo di ricostruire con maggiore consapevolezza i reali termini sostantivi del dibattito che attraversa questo campo, ma anche di fornire a chi progetta e rende operative tali politiche indicazioni utili per orientarsi tra le diverse prospettive attualmente in azione al suo interno.

Bibliografia

Bentivegna S. (2010), *Teorie delle comunicazioni di massa*, Laterza, Bari.

Bentivegna S., Boccia Artieri G. (2021), *Voci della democrazia. Il futuro del dibattito politico*, Il mulino, Bologna.

Bini V., Dansero E., Magarini A., Nicolarea Y. (2017), "Politiche urbane del cibo nel Sud globale. Temi, approcci, casi di riferimento", in *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10, 49-66.

Blay-Palmer A. (2009), "The Canadian Pioneer. The genesis of urban food policy in Toronto", in *International Planning Studies*, 14, 401-416.

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).

Boerboom D. (2015), *The political language of food*, Rowman & Littlefield, Lanham.

Calori A., Magarini A. (2015), *Food and the Cities. Politiche alimentari per città sostenibili*, Edizioni Ambiente, Milano.

Carey J. (2013), "Urban and community food strategies. The case of Bristol", in *International Planning Studies*, 18(1), 111-128.

Centorrino M., Romeo A. (a c. di) (2021), *Sociologia della comunicazione. Teorie, concetti, strumenti*, Mondadori Università, Milano.

Cesiri D. (2020), *The discourse of food blogs. Multidisciplinary perspectives*, Routledge, London.

Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (2019), "Introduzione. Verso politiche locali del cibo in Italia. Mappe, progetti idee", in Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo. Temi, esperienze e prospettive*, Celid, Torino, 11-24.

Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2017), "Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo. Uno spazio per la geografia?", in *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10, 5-22.

Davies A.R., Cretella A., Franck V. (2019), "Food sharing initiatives and food democracy. Practice and policy in three European cities", in *Politics and Governance*, 7(4), 8-20.

Feagan R. (2007), "The place of food. Mapping out the 'local' in local food systems", in *Progress in Human Geography*, 31, 23-42.

Gee J. P. (2005), *An introduction to discourse analysis. Theory and method*, Routledge, London.

Haughton, B. (1987), "Developing local food policies. One city's experiences", in *Journal of Public Health Policy*, 8(2), 180-191.

Moragues-Faus A., Morgan K. (2015), "Reframing the foodscape. The emergent world of urban food policy", in *Environment and Planning A*, 47(7), 1558-1573.

Morgan K. (2009), "Feeding the city. The challenge of urban food planning", in *International Planning Studies*, 14(4), 341-348.

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

Pettenati G., Toldo A. (2018), *Il cibo tra azione locale e sistemi globali*, FrancoAngeli, Milano.

Pettenati G., Toldo A., Dansero E. (2023), "La mobilità delle politiche. Introduzione", in Rossetto T., Peterle G., Gallanti C. (a cura di), *Atti del XXXIII Congresso Geografico Italiano 'Geografie in movimento'. Volume quarto 'Idee, testi, rappresentazioni. Pensare, raccontare, immaginare il movimento'*, 37-41.

Phillipov M. (2017), *Media and food industries. The new politics of food*, Palgrave Macmillan, Cham.

Pietrandrea P. (2021), *Comunicazione, dibattito pubblico, social media. Come orientarsi con la linguistics*, Carocci, Roma.

Pothukuchi K. e Kaufman J. (1999), "Placing the food system on the urban agenda. The role of municipal institutions in food systems planning", in *Agriculture and Human Values*, 16, 213-224.

Riley K. C., Paugh A. L. (2019), *Food and language. Discourses and foodways across cultures*, Routledge, London.

Rousseau S. (2012a), *Food and social media. You are what you tweet*, Rowman & Littlefield, Lanham.

Rousseau S. (2012b), *Food media. Celebrity chefs and the politics of everyday interference*, Berg, London.

RUAF Foundation (2015), "City Region Food Systems", in *Urban Agriculture Magazine*, 29.

Rüdiger S., Mühleisen S. (2020), *Talking about food. The social and the global in eating communities*, John Benjaminis, Amsterdam.

Santo R., Moragues-Faus A. (2021), "Towards a trans-local food governance. Exploring the transformative capacity of food policy assemblages in the US and UK", in *Geoforum*, 98, 75-87.

Scannell P. (2008), *Media e comunicazione*, Il mulino, Bologna.

Smaal S.A.L., Dessein J., Wind B.J., Rogge E. (2021), "Social justice-oriented narratives in European urban food strategies. Bringing forward redistribution, recognition and representation", in *Agriculture and human values*, 38(3), 709-727.

Sonnino R. (2016), "The new geography of food security. Exploring the potential of urban food strategies", in *The geographical journal*, 182(2), 190-200.

Sonnino R., Coulson H. (2021), "Unpacking the new urban food agenda. The changing dynamics of global governance in the urban age", in *Urban studies*, 58(5), 1032-1049.

Stagi L. (2016), *Food porn. L'ossessione per il cibo in TV e nei social media*, Egea, Milano.

Stella R., Riva C., Scarcelli C. M., Drusian M. (2018), *Sociologia dei new media*, Utet, Torino.

Toldo A., Pettenati G., Dansero E. (2015), "Exploring urban food strategies. Four analytical perspectives and a case study (Turin)", in Cinà G., Dansero E., *Localizing urban food strategies. Farming cities and performing rurality. 7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference Proceedings*, Politecnico di Torino, Torino, 270-282.

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 115-126

L'impatto dell'inflazione sull'accessibilità ad una dieta sana. Un'analisi a livello nazionale

di Bianca Minotti, Davide Marino, Daniela Bernaschi e Francesca Felici

Abstract

L'insicurezza alimentare è diventata negli ultimi anni una sfida di crescente importanza anche nelle società ricche del Nord del Mondo. La necessità di misurare e capire come si manifesta sul territorio è fondamentale per attuare politiche e programmi mirati ad affrontarla. Questo studio si propone di sviluppare e testare un Indice di Accessibilità in grado di misurare l'accesso economico al cibo -a livello territoriale- concentrandosi sugli aspetti nutrizionali e ambientali. L'indice è stato applicato a scala nazionale identificando le aree critiche in cui l'accesso a un cibo sano e sostenibile risulta più problematico. L'approccio spaziale di questa metodologia consente l'attuazione di specifiche politiche "place-based" per migliorare l'accesso a un'alimentazione sana e di qualità. È importante notare la natura multidimensionale di questo fenomeno e la necessità di utilizzare una serie di strumenti aggiuntivi in grado di misurare sia l'accesso economico sia l'accessibilità fisica e sociale al cibo. Ulteriori ricerche, infatti, potrebbero concentrarsi sulla combinazione di questo indicatore con metodi in grado di identificare le diverse dimensioni che concorrono a definire una situazione di (in)sicurezza alimentare.

Food insecurity has become an increasingly important challenge in recent years, even in affluent societies in the Global North. The need to measure and understand how it manifests itself on the ground is critical to implementing policies and programs aimed at addressing it. This study aims to develop and test an Accessibility Index that can measure economic access to food-at the territorial level-by focusing on nutritional and environmental aspects. The index was applied at the national scale by identifying critical areas where access to healthy and sustainable food is most problematic. The spatial approach of this methodology enables the implementation of specific "place-based" policies to improve access to healthy, quality food. It is important to note the multidimensional nature of this phenomenon and the need to use an additional set of tools that can measure both economic access and physical and social accessibility to food. Further research, in fact, could focus on combining this indicator with methods that can identify the different dimensions that contribute to defining a situation of food (in)security.

Parole chiave/Keywords: Insicurezza alimentare/Food insecurity, Indice di accessibilità economica/Affordability index, approccio Place-based/Place-based approach

Introduzione

Le sfide del sistema alimentare comprendono diverse dimensioni interconnesse tra di loro, come quella economica, sociale e ambientale. Da una prospettiva sociale, il sistema alimentare pone sfide innanzitutto in termini di equità e diritti. Infatti, ad oggi l'accesso a un cibo sano e di qualità non è garantito a tutti e l'insicurezza alimentare è un fenomeno ancora molto diffuso (Armstrong et al., 2009; Lang e Barling, 2012; Arcuri, 2019; O'Connel e Brannen, 2021; Loopstra e Lambie-Mumford, 2023; Bernaschi et al., 2023). In particolare, a causa delle condizioni di difficoltà economiche delle famiglie e all'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari, una parte della popolazione di un paese può essere costretta a ridurre quantitativamente e qualitativamente la spesa alimentare.

L'obiettivo del presente articolo è quello di esplorare il concetto di insicurezza alimentare e di misurare le sue differenze a livello nazionale, attraverso un indice di accessibilità economica (IAE) ad una dieta sana raccomandata già testato sulla città metropolitana di Roma (vedi Atlante del Cibo della Città Metropolitana di Roma, Marino et al., 2022).

1. Inquadramento teorico

Il concetto di sicurezza alimentare ha profonde radici storiche. Il primo utilizzo di questo termine, infatti, risale al 1974 durante la World Food Conference dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO). In quell'occasione, emerse una definizione di sicurezza alimentare legata al concetto di "disponibilità" e, quindi, a quello di produttività agricola come leva per contrastare uno stato di deprivazione alimentare. Nel corso degli anni, la definizione di sicurezza alimentare è stata soggetta ad una continua evoluzione che ha posto l'attenzione sulle molteplici dimensioni e i diversi driver di natura socioeconomica che concorrono collettivamente a definire una situazione di (in)sicurezza alimentare.

La definizione attualmente ufficialmente accettata di sicurezza alimentare è quella elaborata nel corso del World Food Summit (1996), che la descrive come quel fenomeno per il quale: "tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a un quantitativo di cibo sufficiente, sicuro e nutriente per soddisfare le loro esigenze e preferenze alimentari per una vita attiva e sana".

Il focus di questa definizione si concentra, quindi, su quattro dimensioni fondamentali:

- la disponibilità di cibo, in altre parole, la disponibilità di quantità sufficienti di cibo nutriente garantito attraverso una produzione nazionale, le importazioni o gli aiuti alimentari;
- l'accesso fisico ed economico al cibo, riferito sia alla presenza/vicinanza di punti vendita di distribuzione alimentare, sia alla capacità economica (data dai livelli di reddito e

dall'andamento dei prezzi dei beni alimentari) delle persone di accedere al cibo presente e disponibile sul mercato;

- l'utilizzo del cibo, in questo caso il riferimento va a tutti quegli input complementari come, per esempio, la presenza di acqua potabile, servizi sanitari, istruzione di base, programmi di contrasto e di prevenzione delle epidemie, che hanno un chiaro impatto sulla salute e interferiscono sulla conversione del cibo in nutrimento (Drèze and Sen, 1990);
- la stabilità che riguarda la continuità nell'accesso fisico ed economico al cibo, che può essere interrotto a causa di fattori politici, economici e/o ambientali (FAO, 2006).

L'assenza di una o più di queste dimensioni determina una situazione di insicurezza alimentare. Considerando, quindi, la sicurezza alimentare come un fenomeno multidimensionale, è difficile poterla ricondurre a un singolo indicatore (Santeramo, 2015). Diversi sono gli indicatori ad oggi esistenti (come il Global Food Security Index -GFSI- , il Global Hunger Index -GHI- o il Food Insecurity Experience Scale -FIES) ognuno dei quali fornisce informazioni diverse sullo stato della sicurezza alimentare (Cafiero et al., 2014). Nel contesto italiano, in particolare, non viene utilizzato un indicatore specifico, tra quelli esistenti, per quantificare l'insicurezza alimentare. Un tentativo di misurazione di questo fenomeno è stato fatto da Gisella Accolla nel 2015[55], analizzando la capacità delle famiglie di acquistare prodotti alimentari indispensabili per uno stile di vita accettabile, utilizzando i dati sulla povertà assoluta forniti dall'ISTAT.

Anche se finora nella letteratura scientifica la dimensione territoriale è stata spesso assente, il tema della insicurezza, e quello strettamente correlato di povertà alimentare, ha avuto una attenzione crescente. Questo da un lato è dovuto alle crisi che negli ultimi anni hanno fatto aumentare la dimensione del fenomeno ma anche alla crescente diffusione delle politiche locali del cibo in Italia[56] che spesso si trovano a trattare i temi finora citati.

Quando si parla di sicurezza alimentare, inoltre, è necessario considerare, oltre alla dimensione meramente quantitativa, la variabile qualitativa, e quindi la possibilità di accedere ad una dieta equilibrata sotto il profilo nutritivo e ricca di prodotti freschi. La sicurezza alimentare è, sotto questo profilo, fortemente legata all'accesso ad una dieta sana e sostenibile. I modelli alimentari sono cambiati drasticamente negli ultimi 50 anni, rappresentando una minaccia per la salute e il benessere della popolazione e dell'ambiente (HLPE, 2020). Le diete non salutari - povere di frutta, verdura e cereali integrali e ad alto contenuto di carne rossa e lavorata, zucchero e sodio - sono oggi uno dei principali fattori di rischio per la mortalità e le malattie premature (Fanzo, 2019). Da notare che ben il 50% delle malattie cardiovascolari (CVD) totali che si verificano in Europa sono attribuibili alle scelte alimentari (Metier et al., 2019); le CVD e, in particolare, malattie coronariche (CHD) (cioè, infarto del miocardio e altre malattie ischemiche del cuore) sono la principale causa di morte e di disabilità

[55] Secondo questo studio, sono stati individuati quasi 5,5 milioni di persone, il 9,1% dei residenti italiani, in condizione di povertà alimentare

[56] Si veda a questo proposito anche l'articolo di Roberto Sensi nel numero 1 di RE | CIBO.

in Europa e in Italia. Molti studi (Bailey R,, 2015; Lang T., 2015; . El Bilali, 2019; Barilla Foundation, 2021; lang T., 2012; IPES-Food, 2018) hanno dimostrato che diete sane e sostenibili possono, da un lato, ridurre la perdita di fauna selvatica, le morti premature, le emissioni di gas serra, la povertà alimentare, dall'altro aumentare l'inclusione sociale, la biodiversità, il commercio equo e solidale, la salute individuale (Lawrence MA et al., 2017). Le diete sostenibili sono, infatti, un argomento molto complesso, in quanto sono caratterizzate da parametri nutrizionalmente adeguati, culturalmente accettabili, economicamente accessibili e con un basso impatto ambientale.

2. Metodologia

Data l'assenza di metodologie per misurare l'accesso economico al cibo su base territoriale, l'articolo propone un Indice di Accessibilità Economica (IAE) per una dieta sana e sostenibile[57]. L'indicatore non si limita solo all'analisi della dimensione quantitativa della sicurezza alimentare, ma anche, e soprattutto, alla dimensione qualitativa dell'accesso, con un focus sull'aspetto nutrizionale e ambientale.
La costruzione dell'indice si basa infatti su un modello di "dieta raccomandata" creata dal Barilla Foundation & Research Unit on Nutrition, Diabetes and Metabolism, University of Naples Federico II nel 2021 al fine di rappresentare una dieta sana per la salute umana e sostenibile per il pianeta (vedi tabella 2). Una volta individuato il costo di una sana alimentazione (Fattore A), la formulazione dell'indice di accessibilità consiste nel calcolo dell'incidenza mensile della spesa alimentare per una sana alimentazione sul reddito complessivo delle famiglie a livello territoriale (B). Questo fattore deve essere confrontato con la spesa alimentare media delle famiglie (C) sul totale dei consumi (D) misurata dall'ISTAT (2020). La logica dell'indice è, quindi, quella di valutare la distanza tra l'incidenza effettiva della spesa per una dieta sana, rispetto ai valori medi della spesa alimentare italiana. Maggiore è la distanza tra questi due valori, maggiore è la difficoltà di accesso a un'alimentazione sana e sostenibile.

La formula dell'indice sarà quindi la seguente:

$$\textit{Indice di Accessibilità Economica} = \frac{\textit{(A) spesa alimentare per una dieta raccomandata}}{\textit{(B) reddito totale}} \Big/ \frac{\textit{(C) spesa media totale}}{\textit{(D) consumo totale medio}}$$

È importante tenere presente che l'indice ha un significato a livello territoriale poiché il costo di una dieta sana e il reddito totale delle famiglie sono calcolati su base territoriale. All'interno di questo articolo, considerando le quattro aree geografiche italiane dell'ISTAT - Area 1 (Nord Ovest); Area 2 (Nord Est); Area 3 (Centro); Area 4 (Sud), (Figura 1) , è stata calcolata l'accessibilità alla dieta media attuale degli italiani (Tabella 1) e ad una dieta raccomandata (o sana) (Tabella 2). La dieta attuale è stata fornita da un adattamento dello studio di Vitale et al. (2021) in cui la dieta italiana è stata calcolata utilizzando i bilanci alimentari FAOSTAT. Questo studio ha ricavato l'offerta alimentare "come somma della quantità totale di prodotti alimentari (compresa la

[57] L'indice è stato presentato per la prima volta nell'Atlante Alimentare della Città Metropolitana di Roma (Marino et al., 2022). Successivamente è stato pubblicato da Felici et al. (2022).

produzione, le importazioni e le variazioni delle scorte) meno le esportazioni, l'uso di prodotti alimentari e la delle scorte) meno le esportazioni, l'uso di alimenti diversi dall'alimentazione umana e le perdite di cibo durante il trasporto, la conservazione e la lavorazione" (Vitale et al., 2021). Il potenziale spreco alimentare è stato inoltre sottratto dall'offerta alimentare per ottenere i dati sul consumo alimentare effettivo. Infine, la dieta pro capite italiana al giorno è stata ottenuta dividendo la quantità di ciascun gruppo alimentare selezionato per la popolazione I gruppi di alimenti utilizzati sono quelli di Vitale et al. (2021) incrociati con una mappatura dei gruppi della dieta auspicabile per l'ottimizzazione della prevenzione della CHD.

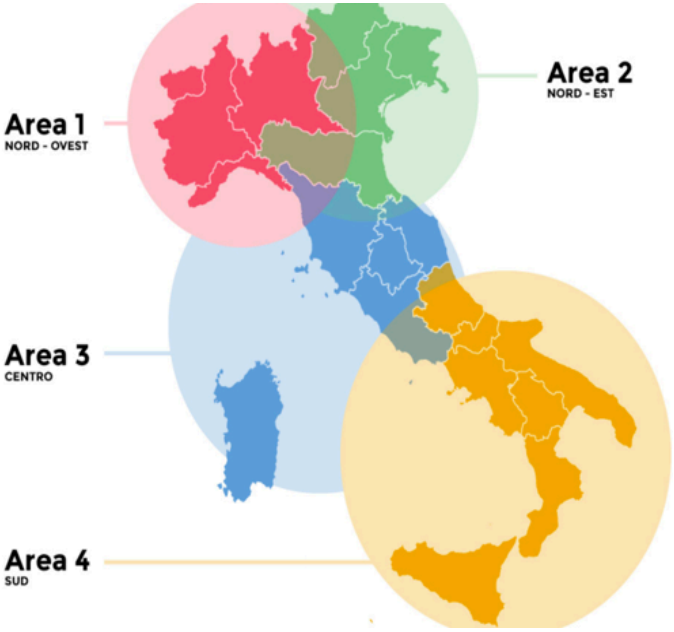

Figura 1 – Aree di riferimento per l'analisi, secondo la suddivisione ISTAT (Fonte: ISMEA 2023

Dieta media attuale degli italiani	g/giorno
Frutta	181
Verdura	205
Legumi	12
Frutta secca	18
Cereali	288
Patate	50
Cereali integrali	27
Carne rossa	124
Carne bianca	41
Pesce	57
Uova	28
Lattiero Caseari (latte, formaggio e yogurt)	571
Grassi animali	14
Oli vegetali	46
Zuccheri	79

Tabella 1 – Dieta media attuale degli italiani (g/giorno). Fonte: Vitale et al. (2021)

Dieta Raccomandata	g/giorno
Frutta	400
Verdura	400
Legumi	46
Frutta secca	30
Cereali	94
Patate	50
Cereali integrali	150
Carne rossa	14
Carne bianca	43
Pesce	103
Uova	43
Lattiero Caseari (latte, formaggio e yogurt)	329
Grassi animali	3
Oli vegetali	30
Zuccheri	20

Tabella 2 – Dieta raccomandata (g/giorno). Fonte: Barilla Foundation & Research Unit on Nutrition, Diabetes and Metabolism, University of Naples Federico II (2021)

3. Risultati

I problemi di insicurezza e povertà alimentare in Italia, come normalmente avviene nei paesi più sviluppati, non sono riconducibili alla disponibilità di cibo, ma all'accesso. Infatti, nonostante la grande offerta di prodotti e l'ampia diffusione di punti vendita[58], alcune fasce della popolazione non riescono ad accedere ad un'alimentazione sana e di qualità, trovandosi costrette a rinunciare ad alcuni tipi di prodotti, spesso quelli più sani o di qualità. La capacità di potersi permettere economicamente il cibo, che corrisponde al concetto inglese di *affordability*, è determinata principalmente da due variabili: il prezzo degli alimenti al consumo e i livelli di reddito delle famiglie. Secondo i dati EUROSTAT[59], nel 2022, il 7.5% della popolazione italiana non è stato in grado di permettersi un pasto contenente carne, pesce o un equivalente vegetariana ogni due giorni. Questo dato è leggermente inferiore rispetto al 2021 (7.9%) ma risulta comunque molto significativo. Inoltre, considerando le persone a rischio di povertà nel 2022, la percentuale di popolazione che non può permettersi un pasto appropriato è del 15,5%, un dato inferiore rispetto al 2021 (17,1%).

Anno	Popolazione italiana (in %)	Popolazione dell'Unione Europea (in %)
2022	7.5	8.3
2021	7.9	7.3

Tabella 3 – Percentuale della popolazione italiana ed europea che non può permettersi un pasto contenente carne, pesce o un equivalente vegetariano ogni due giorni (Fonte: EUROSTAT).

Per verificare la variazione temporale e spaziale dell'accessibilità alimentare è stato calcolato lo IAE per un periodo che va dal 2018 al

[58] Il territorio italiano è di norma caratterizzato da una diffusa presenza e varietà di punti vendita di differente tipologia. Tuttavia anche nel nostro paese si possono identificare potenziali aree identificabili come *food desert* (per un approfondimento si veda Bernaschi et. Al, 2022).

[59] Dataset reperibile online al seguente link: https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/ILC_MDES03__custom_6595597/bookmark/table?lang=en&bookmarkId=e598dd1e-0102-4b61-939a-6757558395c4

2022 per le macroaree ISTAT richiamate in precedenza. Dall'analisi risulta evidente quanto la dieta raccomandata, negli anni (Tabella 4), mantenga un prezzo al consumatore inferiore rispetto alla dieta attuale degli italiani. La dieta attuale invece risulta avere un prezzo maggiore di circa il 30% rispetto alla dieta raccomandata, con variazioni a seconda dell'area. L'Area 4 è quella dove la differenza tra le due diete risulta maggiore. Infatti, malgrado l'aumento dei prezzi negli anni, la variazione dell'indice rimane sempre a favore della dieta raccomandata. La dieta sana, quindi, si rivela più accessibile rispetto a quella media degli italiani (Figure 2 e 3).

	2018		2022	
	A	R	A	R
Italia	526,10€	405,14€	603,11€	465,02€
Area 1	550,74€	425,99€	621,20€	479,66€
Area 2	558,69€	434,78€	631,76€	491,96€
Area 3	498,18€	386,20€	566,97€	440,15€
Area 4	510,13€	385,60€	600,36€	455,10€

Tabella 4 – Totale costi dieta attuale (A) e raccomandata (R) negli anni 2018 e 2022 per Area (Fonte: autori).

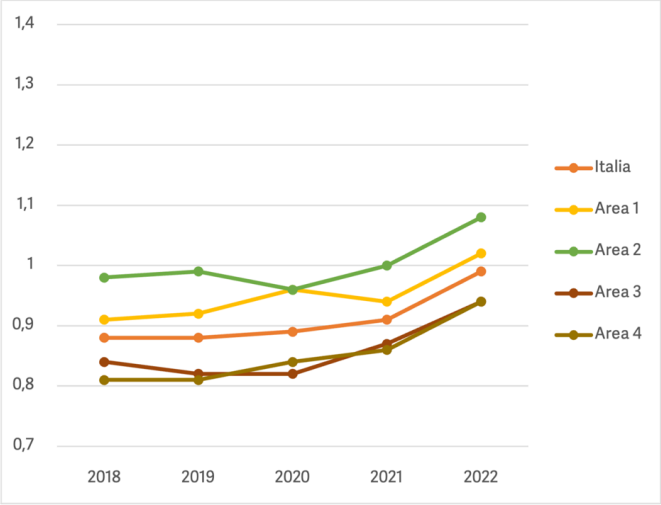

Figura 2 – Indice di accessibilità per dieta raccomandata (Fonte: autori).

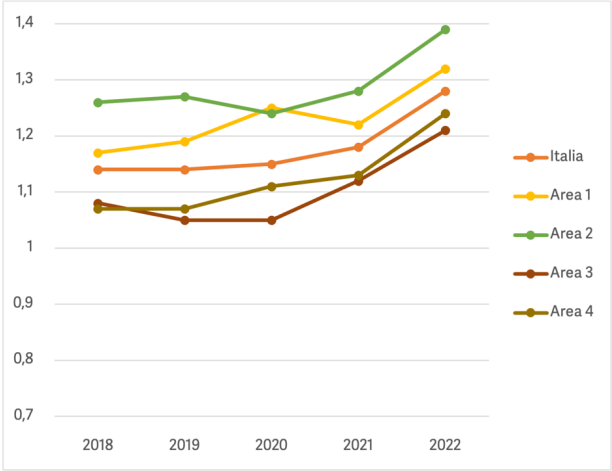

Figura 3 – Indice di accessibilità per dieta attuale (Fonte: autori).

Altro risultato evidente è che, a prescindere dal costo delle due diete, entrambe hanno avuto un aumento dei prezzi notevole nel corso dei cinque anni tra il 2018 e il 2022. La dieta raccomandata è passata da 405,14 euro nel 2018 a 465,02 euro nel 2022, con un aumento del costo del 15%. Stesso aumento si verifica per la dieta attuale che passa da 526,10 euro nel 2018 a 603,11 euro nel 2022. Questo aumento dei prezzi, tocca in particolare l'Area 4, che subisce un aumento del costo della dieta del 17%, mentre le altre aree italiane sono sotto il 14%. L'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari porta ad un abbassamento dell'accessibilità di entrambe le diete: tra il 2018 e il 2022 i prezzi sono aumentati al punto tale da rendere sempre più inaccessibile la dieta attuale e da diminuire nel tempo l'accessibilità della dieta raccomandata. Infatti, i consumi in generale sono diminuiti negli anni, mentre è aumentata l'incidenza della spesa alimentare sui consumi totali con un picco nel 2020, dove si è speso di più in prodotti alimentari rispetto a tutti gli altri anni (questo dato rappresenta un incremento di povertà alimentare).

In relazione all'aumento dei prezzi, nel periodo che va dal 2018 al 2022, si nota una variazione nazionale media del +13%, con forte incremento in molte categorie. La categoria di prodotto con maggiore incremento nell'arco dei quattro anni risulta essere quella degli oli e grassi vegetali (+18%), seguita da derivati dei cereali (+15%) e latte e derivati (+14%). Alcune categorie di alimenti, tuttavia, nell'arco dei quattro anni in analisi hanno fatto registrare una decrescita di prezzo, in particolare nel 2019 e nel 2020: è il caso della frutta nel 2019, dei derivati dei cereali nel 2020, delle uova fresche nel 2019, 2020 e 2021 e degli oli e grassi vegetali nel 2019 e 2020. Il 2022 risulta comunque un anno in cui i consumatori hanno dovuto affrontare rialzi particolarmente evidenti per tutte le categorie (la variazione prezzo media dei prodotti rispetto al 2018, nel 2019 era 0%, nel 2020 2%, nel 2021 5%).

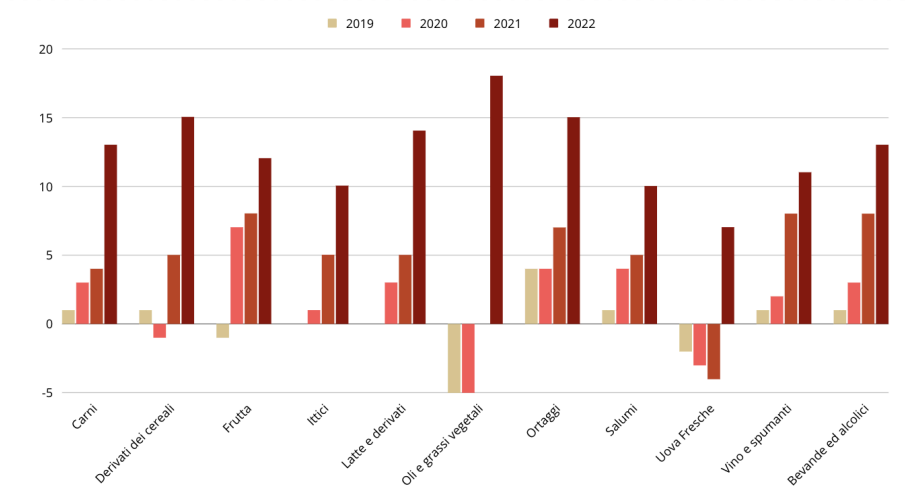

Figura 4 – Variazione prezzo (in %) rispetto al 2018 - Totale Italia (Fonte: autori su dati ISMEA 2023)

Se si scende nel dettaglio delle quattro aree geografiche (Figura 4), risulta evidente che il Sud Italia (Area 4) è quella che ha subito il maggiore aumento dei prezzi tra il 2018 e il 2022 con una media tra le categorie selezionate maggiore rispetto alla media italiana (+15%). Nel Nord Est e nel Centro la variazione dei prezzi è invece minore di un punto percentuale rispetto alla media italiana (+12%) mentre nel Nord Ovest è minore di due punti percentuali (+11%). Queste variazioni sono particolarmente interessanti perché non solo colpiscono l'Area con redditi medi più bassi ma anche l'Area che dal 2018 ha sempre avuto i

prezzi più bassi rispetto al resto delle Aree italiane, dimostrando che le diverse crisi globali che toccano e hanno toccato l'Italia continuano ad avere, come in passato, maggiore impatto sulle zone più vulnerabili.

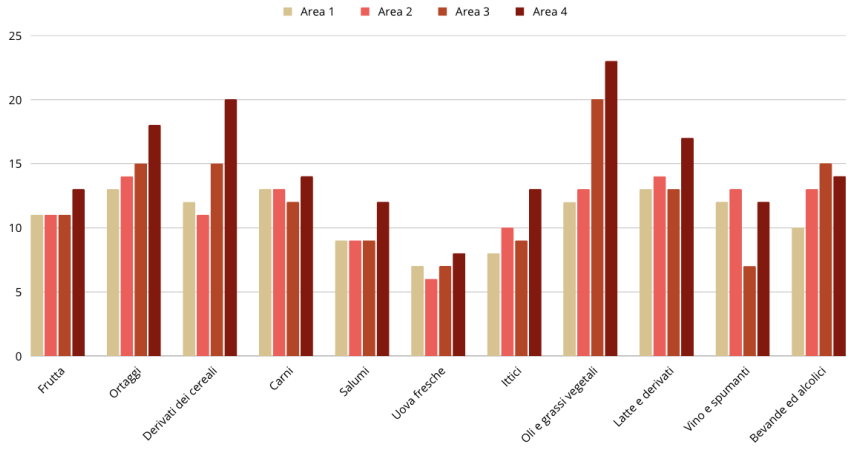

Figura 5 – Variazione prezzo (in %) 2022 su 2018 - per Area (Fonte: autori su dati ISMEA 2023

L'indice diventa ulteriormente interessante se analizzato rispetto ai diversi canali distributivi, secondo due principali variabili: la variazione del prezzo e la variazione del carrello di spesa (volumi di acquisto). Per quanto riguarda la variazione del prezzo, tutti i canali distributivi hanno subito il forte aumento di prezzi precedentemente descritto soprattutto nel confronto tra il 2018 e il 2022 (Figura 6). In particolare, in questi quattro anni di analisi, hard discount[60] (+17%) e libero servizio[61] (+16%) sono i due canali distributivi che hanno avuto un maggiore aumento dei prezzi. I meno impattati risultano invece ipermercati[62] e supermercati[63] nei quali comunque l'aumento dei prezzi fa segnare rispettivamente un +10% e +11%.

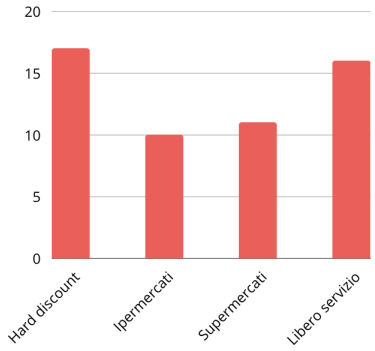

Figura 6 – Variazione prezzo (in %) 2022 su 2018 per canale distributivo (Fonte: autori su dati ISMEA 2023)

Per quanto riguarda invece i volumi di acquisto per tipologia di canale distributivo (Figura 7), nel 2022 rispetto al 2018, gli unici due canali in cui sono aumentati gli acquisti sono gli hard discount e i supermercati con una crescita del +10% e +11%. In forte perdita invece il libero servizio dove gli acquisti del 2022 calano rispetto al 2018 del 22%. La

[60] Per hard discount si intende un punto vendita di superficie di vendita generalmente compresa tra i 200 e i 1.000 mq, caratterizzato da gamma di prodotti alquanto limitata che esclude, nella maggior parte dei casi, il reparto freschissimo e i prodotti di marca (selezione di poche marche con alta rotazione).

[61] Per libero servizio si intende un punto vendita al dettaglio di prodotti alimentari organizzato come un supermercato, con libero servizio e pagamento all'uscita. Si distingue dal supermercato per la superficie, che è compresa tra i 100 e i 400 mq.

[62] Per ipermercato si indica un punto vendita con superficie superiore ai 2.500 mq, caratterizzato da un vasto assortimento di prodotti.

[63] Per supermercato si intende un punto vendita al dettaglio di prodotti alimentari che dispone di una superficie di vendita tra i 400 mq e i 2.500 mq.

decrescita degli acquisti in questo canale distributivo inizia già dal 2019 ma peggiora nel 2021 e raggiunge il suo picco nel 2022. L'analisi dei canali distributivi dimostra come, malgrado i prezzi dei discount siano in forte aumento, gli acquisti in questo canale distributivo sono comunque in forte crescita.

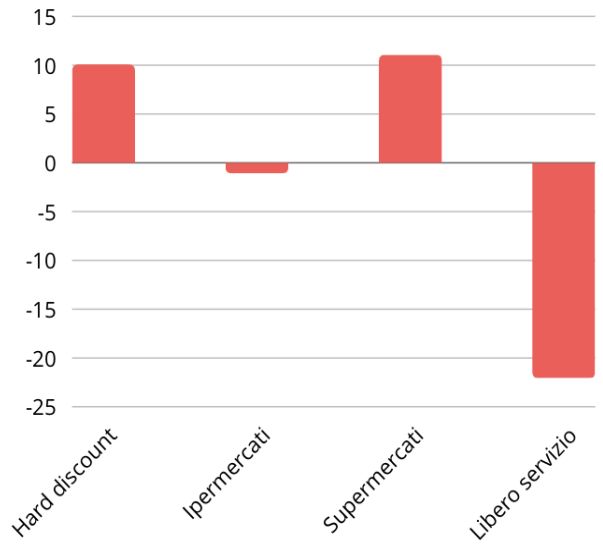

Figura 7 – Variazione volumi di acquisto (in %) 2022 su 2018 per canale distributivo (Fonte: autori su dati ISMEA 2023)

Questi risultati possono essere integrati con quelli derivanti dall'utilizzo dell'approccio "true cost accounting" (Minotti et al. 2022), in cui la dieta sana è posta a confronto con la dieta attuale rispetto a parametri ambientali e sociali. In questo caso i dati evidenziano come la dieta raccomandata rispetto a quella attuale abbia un impatto ambientale inferiore in termini di emissioni di carbonio (-47%) e di impronta idrica (-25%) e comporta un risparmio economico di 0,75 EUR di CO2 a settimana e di 7,11 euro per litro di acqua a settimana. Inoltre, questo studio evidenzia che la dieta raccomandata ha un impatto minore sull'incidenza di malattie cardiovascolari del 21%, che si traduce in un risparmio annuale di 25 euro per ogni cittadino italiano.

4. Osservazioni conclusive

Le analisi qui riportate fanno emergere come la dieta raccomandata risulti più accessibile rispetto a quella media attuale degli italiani, confutando il principio secondo cui una dieta sana sia meno accessibile rispetto agli altri tipi di dieta. Considerando, infatti, i diversi punti vendita (discount, supermercato etc.), l'accessibilità non varia in base alla tipologia di dieta, quanto piuttosto alla tipologia di prodotti acquistati (Marino et al., 2022). La dieta, infatti, risulta meno accessibile se i prodotti sono biologici o acquistati presso supermercati o negozi specializzati. A prescindere dalla dieta, tra il 2018 e il 2022 si è verificata una sensibile crescita dei prezzi dei prodotti alimentari (+13%). Il Sud appare l'area territoriale che sta pagando maggiormente il prezzo dell'inflazione. In particolare, i prezzi dei prodotti alimentari presso i discount sono in maggiore aumento rispetto agli altri; tuttavia, gli acquisti si mantengono in forte crescita. I risultati sono basati su un Indice di Accessibilità (IAE), con il quale è possibile misurare l'accesso al cibo su base territoriale. L'Indice è stato applicato nel contesto nazionale italiano, individuando le aree critiche in cui l'accesso al cibo è

più problematico. L'approccio spaziale di questa metodologia consente di attuare specifiche politiche "place-based" volte a migliorare l'accesso al cibo a livello regionale e macroregionale e può essere quindi di supporto alle politiche alimentari locali, urbane o in genere territoriali, che vogliano inserire l'insicurezza e la povertà alimentare tra le proprie priorità. Tuttavia, in questo senso, è importante ricordare la natura multidimensionale di questo fenomeno e la necessità di mettere in campo una serie di strumenti aggiuntivi in grado di misurare l'accessibilità economica tanto quanto l'accessibilità fisica e sociale al cibo. Ulteriori ricerche potrebbero concentrarsi sulla combinazione di questo indicatore con metodologie per identificare le diverse dimensioni dell'accesso a cibo sano e di qualità.

Bibliografia

Accolla, G., Food poverty secondo le statistiche di fonte ufficiale. L'Italia nel contesto europeo. In G. Rovati e L. Pesenti (a cura di), Food Poverty, Food Bank. Aiuti alimentari e inclusione sociale. (pp. 31–49). Vita e Pensiero (2015).

Arcuri, S. Food poverty, food waste and the consensus frame on charitable food redistribution in Italy. Agriculture and Human Values, (2019), 36.2: 263-275.

Armstrong, K., Chastain, A., VanRheen, S., White, S., Chapin, E., & Person, J. Foodability. Master of Urban and Regional Planning Workshop Projects. (2009) https://pdxscholar.library.pdx.edu/usp_murp/22

Bailey R, Harper DR. Reviewing Interventions for Healthy and Sustainable Diets. Research Paper. London: The Royal Institute of International Affairs (2015).

Barilla Foundation & Research Unit on Nutrition, Diabetes and Metabolism, University of Naples Federico II. A One Health Approach to Food, the Double Pyramid Connecting Food Culture, Health and Climate. (2021).

Bernaschi, D., Marino, D., Cimini, A., & Mazzocchi, G. The Social Exclusion Perspective of Food Insecurity: The Case of Blacked-Out Food Areas. Sustainability, 15(4), 2974. (2023).

Bernaschi, D., Marino, D., Felici, F.B., Measuring food insecurity: Food Affordability Index as a measure of territorial inequalities (2023) [Manuscript submitted for publication]

Cafiero, C., Melgar-Quiñonez, H. R., Ballard, T. J., & Kepple, A. W. Validity and reliability of food security measures. Annals of the New York Academy of Sciences, 1331, 230–248. (2014) https://doi.org/10.1111/nyas.12594

CREA. Linee guida per una sana alimentazione. (2018) https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018

Dreze, J., Sen, A. Hunger and public action. Clarendon Press, (1990).

El Bilali H, Callenius C, Strassner C, Probst L. Food and nutrition security and sustainability transitions in food systems. Food Energy Secur. (2019) 8:e00154. https://doi.org/10.1002/fes3.15

FAO. Food Security. June 2006, Issue 2.

Fanzo J. Healthy and sustainable diets and food systems: the key to achieving sustainable development goal 2? Food Ethics. (2019) 4:159–74. https://doi.org/10.1007/s41055-019-00052-6

Felici, F. B., Bernaschi, D., & Marino, D. La Povertà Alimentare a Roma: Una prima analisi dell'impatto dei prezzi. CURSA (pas)SAGGI(anno 8-numero 12-gennaio/aprile 2022).

HLPE. Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030. A Report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security,Rome. Rome: HLPE (2020).

IPES-Food. Towards a common food policy for the EU- Framing paper for the EU food and farming forum 2018. Presented at Eu Food and Farming Forum, 29-30 May 2018, Brussels. Brussels: IPES-food (2018).

ISTAT. Le spese per i consumi delle famiglie. Anno 2019. (2020)

Lang T, Barling D. Food security and food sustainability: reformulating the debate. Geograp J. (2012) 178:313–26. https://doi.org/10.1111/j.1475-4959.2012.00480.x

Lang T. Sustainable diets: another hurdle or a better food future? Development. (2015) 57:240–56. https://doi.org/10.1057/dev.2014.73

Lang, T., & Barling, D. Food security and food sustainability: Reformulating the debate. The Geographical Journal, 178(4), 313–326. (2012) https://doi.org/10.1111/j.1475-4959.2012.00480.x

Lawrence MA, Friel S, Wingrove K, James SW, Candy S. Formulating policy activities to promote healthy and sustainable diets. Public Health Nutrit. (2015) 18:2333–40. https://doi.org/10.1017/S1368980015002529

Loopstra, R., Lambie-Mumford, H. Food banks: Understanding their role in the food insecure population in the UK. *Proceedings of the Nutrition Society*, 2023, 1-11.

Marino D., Bernaschi D., Cimini A., D'Amico G., Gallo G., Giovanelli G., Giustozzi D., Kollamparambil A., Lirosi L., Mazzocchi G., Minotti B., Pagano G., Stella G., Tarra S. Atlante del cibo. Uno strumento per le politiche locali del cibo, Città metropolitana di Roma Capitale, CURSA, (2022) ISBN 9788894227239.

Meier T, Gräfe K, Senn F, Sur P, Stangl GI, Dawczynski C, et al. Cardiovascular mortality attributable to dietary risk factors in 51 countries in the WHO European Region from 1990 to 2016: a systematic analysis of the Global Burden of Disease Study. Euro. J. Epidemiol. (2019) 34, 37–55.

O'Connel, R., Brannen, J. *Families and food in hard times: European comparative research*. UCL Press. (2021).

Santeramo, F. G. Food security composite indices: Implications for policy and practice. *Development in Practice*, *25*(4), 594–600. (2015) https://doi.org/10.1080/09614524.2015.1029439

Sen, A. Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation. OUP Oxford. (1981)

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

Secondi Piatti

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 128-139

Il VI incontro nazionale della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo: messaggi e prospettive

di Giampiero Mazzocchi

1. Introduzione

Il 26 e 27 gennaio 2023 si è svolto a Roma, nelle aule del Dipartimento di Scienze dell'Università degli Studi Roma Tre, il VI incontro nazionale della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo. L'incontro si è svolto in presenza dopo due edizioni che, a causa delle restrizioni dovute alla pandemia, si sono dovute svolgere a distanza a gennaio 2021 e gennaio 2022. Si è deciso di svolgerlo a Roma per una serie di condizioni che rendevano la capitale un contesto fra i più fertili sul tema delle politiche locali del cibo. Infatti, ad aprile 2022, l'amministrazione di Roma Capitale ha dato l'avvio ufficiale al Consiglio del Cibo, dopo un lungo percorso di advocacy e costruzione partecipata della policy iniziato dal basso nel 2018 e che aveva ottenuto un primo riconoscimento attraverso l'approvazione della delibera di Food Policy per la città di Roma. In concomitanza, nell'ambito del Piano Strategico Metropolitano, è stato pubblicato nel 2022 dopo un lavoro di circa un anno, l'Atlante del Cibo della Città metropolitana di Roma Capitale, che ha come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano. Nell'ambito dell'Atlante del Cibo è stato prodotto un catalogo cartografico, oggi a disposizione di istituzioni locali, amministratori pubblici, imprese, cooperative, enti del terzo settore e cittadini sul Geoportale della Città Metropolitana. In questo contesto, il progetto Horizon 2020 FUSILLI (*Fostering the Urban Food System transformation through Innovative Living Labs Implementation*), vede tra i partner il Comune di Roma e la società in house Risorse per Roma. Inoltre, il 19 giugno 2023 sono state aperte le candidature per la partecipazione al Consiglio del Cibo di Roma, aperte ad enti, organizzazioni e reti territoriali che si occupano dei temi oggetto della politica del cibo. Ci si è dunque resi conto che svolgere l'incontro nazionale a Roma avrebbe rafforzato un particolare slancio che in questi anni ha visto attivi il mondo della ricerca, delle istituzioni e del terzo settore sul tema della politica del cibo urbana. L'evento ha potuto contare sulla co-organizzazione del CREA e della Rete Rurale Nazionale, all'interno dei quali il tema delle politiche locali del cibo ha sempre trovato terreno fertile ed è sempre più perseguito e alimentato attraverso ricerche e progettualità. Inoltre, l'Incontro ha potuto godere del patrocinio di Roma Capitale - Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti e Città Metropolitana di Roma Capitale, oltre che del supporto tecnico del progetto FUSILLI.

Il programma è stato costruito su due giornate, per fare in modo di affiancare a momenti di scambio scientifico in aula, altri di natura più conviviale. La prima giornata (26 gennaio) si è tenuta in plenaria a partire dalle ore 14.00 e ha avuto come oggetto principale degli interventi e della discussione il monitoraggio e la valutazione delle

politiche pubbliche legate al cibo. A seguire si sono tenute l'assemblea della Rete e la cena sociale. La seconda giornata si è svolta, in una prima parte, attraverso sei sessioni parallele tematiche: Governance e politiche del cibo, Mense scolastiche, Povertà alimentare, Cibo e trasformazioni urbane, Progetti europei, Distretti del cibo. Durante la seconda parte della giornata si è svolta una visita presso la cooperativa agricola Agricoltura Nuova, in via Valle di Perna, a sud di Roma.

2. Le sessioni parallele

Sono state sei le sessioni parallele organizzate, tre delle quali sono state promosse nell'ambito dei Gruppi di Lavoro tematici della Rete (povertà alimentare, mense scolastiche, cibo e trasformazioni urbane), e tre su tematiche che, seppur non ancora strutturate nella Rete, potrebbero diventarlo grazie alla crescente rilevanza che assumono sia in ambito di ricerca che di policy (governance e politiche del cibo, progetti europei e distretti del cibo). Ogni sessione parallela è stata svolta in una distinta aula, con una media di circa 25 partecipanti ad ognuna. Le moderatrici e i moderatori delle sessioni sono state/i invitate/i a determinare autonomamente la metodologia di svolgimento della sessione parallela, con l'obiettivo, tuttavia, di restituire degli output in plenaria rispetto ad alcuni punti trasversali:

- Principali sfide: criticità e opportunità
- Pratiche e testimonianze
- 2 argomenti/temi da sviluppare da parte della Rete PLC durante l'anno di lavoro

Di seguito sono riportati gli elementi essenziali emersi da ciascuna sessione parallela, prodotti dalle moderatrici e dai moderatori di ciascuna sessione. I contenuti sono analoghi a quanto riportato nel Report dell'Incontro, se non per lievi aggiustamenti. Per questo motivo, i seguenti paragrafi potrebbero presentare lievi differenze stilistiche, anche rispetto alla coniugazione di genere, in quanto cercano di riflettere il tenore utilizzato dalle moderatrici e dai moderatori delle sessioni parallele.

2.1 Governance e politiche del cibo

Questa sezione ha rappresentato un luogo di confronto sulla governance nell'ambito delle politiche del cibo. In particolare, l'obiettivo è stato quello di riflettere sul ruolo che i differenti soggetti - pubblici e privati/singoli e associati/realtà produttive e del terzo settore, etc. giocano nell'attuazione concreta delle politiche del cibo. Per favorire il confronto e agevolare la contaminazione delle idee attraverso uno sviluppo incrociato di percorsi di lavoro (ambasciatori di idee) si è deciso di strutturare la sessione in maniera laboratoriale in modo da permettere ad ognuno di partecipare attivamente, attraverso la metodologia del World Cafè. Anche considerato l'elevato numero di partecipanti, la discussione è stata articolata su tra temi: il livello di coinvolgimento (come coinvolgere attivamente i diversi attori, sia la cittadinanza sia la parte economica nell'attuazione delle politiche del cibo), la governance multilivello e il rapporto con la cittadinanza (quali rapporti tra gli attori operativi delle politiche del cibo e chi invece "governa" le politiche) e l'integrazione fra le diverse dimensioni delle

politiche del cibo. Dalla discussione è emerso che i soggetti che a vario titolo possono essere attivi per una efficace implementazione delle politiche del cibo possono essere diversi: piccoli produttori, associazioni, organizzazioni professionali, PMI, enti locali, fondazioni, consumatori, cittadinanza attiva e mondo della ricerca (pubblico/privata). Ogni categoria ha un ruolo, ma come possono interagire e come possono essere attivi nelle politiche del cibo? Quali gli elementi di contesto che possono influire sulle scelte e quali i livelli di governance? Gli aspetti di discussione hanno riguardato:

- il ruolo chiave di una leadership che dipende dal contesto in cui si opera e dalle figure che in quel momento sono operative;
- la funzione che deve avere l'ente pubblico che può essere di mediazione o di coordinamento;
- il ruolo dei piccoli produttori che riunendosi possono farsi promotori della necessità di politiche locali del cibo;
- il coinvolgimento delle PMI e di altri attori economici non esclusivamente del settore agroalimentare e il loro ruolo in questo contesto;
- la cittadinanza che deve diventare consapevole del valore del cibo quale bene pubblico;
- il coinvolgimento dei soggetti marginali e più fragili per evitare la povertà urbana ma anche quella rurale;
- il coinvolgimento dei lavoratori dell'agroalimentare, in particolare i migranti e le altre persone a bassa contrattualità, in quanto portatori di conoscenze e interessi;
- le condizioni di lavoro e il rispetto dei diritti di nuove e vecchie professioni (es. delivery biker e dei lavoratori della ristorazione).

Dalla discussione sono emerso una serie di proposte:

- allineare gli obiettivi da raggiungere con le differenti politiche ai differenti livelli di governance;
- condividere un lessico comune per favorire la comunicazione;
- informare i diversi soggetti che afferiscono al mondo scolastico (educatori, formatori, studenti e famiglie), al cittadino-consumatore e agli operatori economici. Se ne dovrebbe far carico l'ente locale (comune/città metropolitana/regione; GAL; Unione di Comuni, etc) e il mondo scientifico nella terza missione;
- predisporre una normativa del diritto del cibo e della sua implementazione e mantenimento;
- impostare una progettazione partecipata basata sull'approccio territoriale;
- gestire i conflitti e identificare le competenze abilitanti;
- condividere pratiche *evidence-based*;
- identificare la complementarità delle politiche per una governance multilivello efficace;
- individuare le dimensioni che influenzano l'attuazione delle politiche del cibo e il loro monitoraggio.

Dato questo contesto, durante la sessione ci si è chiesti quale possa essere il ruolo della Rete per contribuire e favorire il raggiungimento di

questi obiettivi. Dalle attività è emersa la proposta dell'attivazione di un tavolo tematico rivolto alla Governance delle politiche del cibo per la creazione di strumenti a supporto di quanti si cimentino con le politiche del cibo. Più nel dettaglio il tavolo potrebbe: 1. creare un glossario comune; 2. mappare i soggetti e le funzioni di chi è parte di una politica del cibo; 3. favorire la rete con altre reti esistenti anche straniere (vedasi Gran Bretagna, Francia, Olanda, Spagna) per identificare best practices; 4. elaborare delle linee guida che supportino nella transizione verso una politica del cibo. Le attività sarebbero in sinergia con gli altri tavoli: con quello delle Mense Scolastiche per l'attività di informazione, con quello della povertà alimentare per quanto riguarda la povertà alimentare rurale etc.

2.2 Mense scolastiche

Il confronto ha visto partecipi rappresentanti di amministrazioni pubbliche, di aziende di ristorazione collettiva, università, studenti, società civile, associazioni, comunità del cibo che si sono alternati nelle proposte e richieste, dando vita ad un incontro denso di testimonianze, princìpi, contenuti e idee. Dalla discussione è emerso come parlare di mense scolastiche sembra non sia mai sufficiente. É come se nell'invitare ad esprimersi sul tema, si aprisse un luogo senza fondo, fatto di necessità, testimonianze, bisogni che arrivano dall'emozione che il tema cibo suscita sempre. Questa dinamica è stata evidente durante il momento di incontro che per tutti è stato utile ma vissuto solo come un inizio di un lavoro permanente sul tema. La prima considerazione ha visto tutti i partecipanti d'accordo nel confermare che l'argomento mense scolastiche, inserito in una rete di politiche del cibo, sia ovviamente trasversale e proprio per questo complesso nella sua evoluzione perché interconnesso necessariamente alle politiche che riguardano tutti gli altri ambiti che sono stati aperti durante l'incontro nazionale. Durante la sessione sono stati individuati gli ambiti da sviluppare:

1. formazione sul tema, partendo da cosa significa essere attivi in un comitato mensa, quali sono gli oneri e le funzioni, compresi i diritti dei genitori; formazione sui i nuovi CAM Criteri Ambientali Minimi;
2. ragionare sulle disuguaglianze che vedono la mensa scolastica teatro di scenari profondamente diversi in un'Italia a più velocità, dove sono sovrapponibili i dati che ci mostrano l'indice di abbandono scolastico, più alto dove la mensa non c'è; la mensa quindi come luogo di sviluppo di giustizia sociale e diritto inalienabile per tutti;
3. misurare gli sprechi e lo sviluppo di un menù sempre più sostenibile dove il lavoro di studio delle università a supporto, potrebbe indirizzare e offrire strumenti per una mensa che riesca a definire l'impronta carbonica dei piatti;
4. raccogliere gli esempi di progetti mensa virtuosi già sperimentati e replicabili, creare un luogo digitale dove tutti possono attingere. A tal proposito le testimonianze raccolte ci presentano idee efficaci e realizzabili che riguardano anche la necessità espressa nel punto 3;

5. definire nell'ambito della Rete una comunità educante permanente composta oltre che da chi già attivo nella rete, da figure come pedagogisti, giuristi, agricoltori;
6. intensificare e agevolare i rapporti all'interno della rete che mettono in moto sinergie tra sistemi locali del cibo e le forniture della mensa e la produzione locale; in tal senso sono state presentate testimonianze di progetti già in atto ma troppo poco visibili;
7. aprire un ambito che riguardi il diritto dei lavoratori delle mense scolastiche che hanno inoltre la necessità di essere formati sui temi della sostenibilità a tavola, sollecitando una coscienza etica verso la trasformazione sempre più consapevole del cibo e il loro ruolo come operatori del settore;
8. aprire un confronto nel gruppo per arrivare ad una proposta concreta verso i decisori politici e candidare il Gruppo di Lavoro come interlocutore per le amministrazioni che desiderano avviare un processo di sviluppo verso una mensa più giusta e più sana.

2.3 Povertà alimentare

La sessione ha rappresentato un momento di confronto in continuità con i lavori del Tavolo Povertà Alimentare della Rete. Per questa ragione, è stata preceduta dalla circolazione di un breve documento che, considerata la complessità del tema trattato, funzionasse come base per la riflessione, in particolare in merito a una definizione comune di povertà alimentare. Anche la condivisione di pratiche ed esperienze virtuose è stata demandata a uno scambio preliminare con l'obiettivo di avere tempo sufficiente per esplorare le sfide attorno al tema e i possibili assi di lavoro. Gli esiti della proficua e stimolante discussione (che rappresentano tanto le grandi sfide individuate, quanto i punti di un'agenda futura del Tavolo) hanno riguardato diversi ambiti.

Politiche: la necessità di introdurre un ampio set di politiche in grado di affrontare le diverse dimensioni che compongono il fenomeno della povertà alimentare (materiale, sociale, psico-emozionale). Questo implica certamente il bisogno di politiche di contrasto alla povertà che riescano a raggiungere facilmente e in maniera efficace le fasce di popolazione più esposte, per le quali occorrono interventi mirati di assistenza, molto spesso in un'ottica emergenziale. Ma, al contempo, l'idea della povertà alimentare come dimensione e conseguenza della più ampia povertà impone di ripensare il sistema di welfare con la costruzione di strumenti innovativi capaci di andare oltre il cibo come bisogno, riconducendolo nell'alveo del diritto; in una logica di povertà alimentare come dimensione della povertà, occorre ripensare il food welfare all'interno del più ampio sistema di welfare per agire in maniera sinergica rispetto ai bisogni e agli strumenti.

Interventi: necessità di misure capacitanti di solidarietà alimentare, riflettendo sulle forme di autorganizzazione; scuola come *food hub*, dove si educa al cibo e si interviene anche sulle condizioni di fragilità alimentare.

Governance: la dimensione della governance (come elemento centrale e imprescindibile del contrasto alla povertà alimentare) intesa come relazione fra la pluralità di attori che si occupano - con approcci diversi - di questo fenomeno. In questo senso si ritiene utile soprattutto un'analisi critica dei diversi strumenti messi in atto, a partire dal più recente Reddito Alimentare, rispetto cui in moltə hanno mosso critiche e perplessità; in aggiunta, il gruppo suggerisce di valutare modalità di coinvolgimento di altri attori e istituzioni; la pluralità di interventi invita anche a una riflessione sulla combinazione degli strumenti in modelli diversi, che dovrebbero essere pensati in relazione al tema dei bisogni.

Dati, quantificazione e qualificazione del fenomeno e dei suoi molteplici aspetti: necessità di una riflessione urgente sulle modalità di quantificare e qualificare i bisogni e raccogliere dati sul sistema di recupero delle eccedenze; riflettere sul costo sociale e sanitario della povertà alimentare.

Discorsi e rappresentazioni: come i discorsi pubblici su diete sane e sostenibili in relazione alle persone fragili producano e riproducano disciplinamento; il tema dell'assistenzialismo e la necessità di rimettere al centro l'integrità delle persone a partire dal ripensamento del lessico del problema che, il più delle volte, si costruisce a partire dalle soluzioni e dagli interventi e non da una concettualizzazione critica del fenomeno; questo implica, per esempio, la problematizzazione del rapporto (ancora più spesso di una pericolosa sovrapposizione) fra contrasto alla povertà alimentare e lotta allo spreco; in questa logica è opportuno cominciare a pensare al fenomeno anche in relazione al malfunzionamento più generale dei sistemi alimentari. Azioni di advocacy e ingaggio attivo del Tavolo a livello nazionale per una formulazione esplicita del Diritto al Cibo nella Costituzione nazionale e, a livello locale, negli Statuti delle città, con l'obiettivo di condizionare il riconoscimento stesso del problema la sua configurazione; questo implica soprattutto capire come realizzare concretamente il Diritto al Cibo, ossia riflettere sui meccanismi, gli attori da ingaggiare, le dinamiche e i funzionamenti del sistema alimentare.

Infine, durante la sessione sono state prodotte una serie di indicazioni per il funzionamento del Gruppo di Lavoro durante l'anno, in particolare per quanto riguarda la costruzione di gruppi operativi di scambio/riflessione e lavoro su specifici aspetti: Task dati: con l'obiettivo di raccogliere e aggregare i dati già esistenti sul fenomeno; Task advocacy: con l'obiettivo di introdurre il Diritto al Cibo negli strumenti normativi primari.

2.4 Cibo e trasformazioni urbane

Riflettendo su approcci e chiavi di lettura antecedenti, quali *foodtainment* e *food gentrification*, la sessione ha inteso portare l'attenzione sul ruolo che il cibo gioca nei più ampi processi di trasformazione delle città, saldandosi ad altri processi economici, sociali, politici e culturali, quali ad esempio la gentrificazione e la turisticizzazione. Il concetto di *foodification* è stato proposto come chiave di lettura per mettere in collegamento casi empirici situati in contesti territoriali alla scala urbana e metropolitana. Il punto di

partenza della tavola rotonda è stato il numero monografico recentemente pubblicato sulla Rivista Geografica Italiana e curato dai coordinatori del gruppo, intitolato "Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di *foodification*".

Ai partecipanti e alle partecipanti è stato quindi chiesto di condividere riflessioni sia teoriche che empiriche a partire dall'ipotesi principale del numero monografico: ovvero che la *foodification*, intesa come insieme di trasformazioni urbane mediate dalla produzione, dalla distribuzione e dal consumo di cibo, possa essere un processo molto diversificato a seconda del contesto urbano locale. Infatti, la tavola rotonda è stata una apertura verso nuove possibili direzioni che corrispondono alle esperienze e alle esigenze di ricerca delle/dei partecipanti al gruppo di lavoro e alla tavola rotonda. Le/i partecipanti hanno portato esperienze da vari casi studio italiani: Padova, Venezia, Parma, Pisa, Trento, Torino, Firenze, Ivrea, Milano. Questa notevole copertura geografica ha consentito di riflettere su come la *foodification* si esprime in modi diversi. I temi discussi includono: il consumo e la tutela del suolo; la valorizzazione delle campagne periurbane; la pianificazione delle aree agricole; la governance urbana e peri-urbana; il legame tra l'urbanistica, la produzione agricola, e le trasformazioni del paesaggio; le buone azioni dal basso in città; il ruolo dei supermercati e della grande distribuzione; la formazione dei professionisti futuri nel settore agro-alimentare; quanto le iniziative dei/delle contadini/e dialogano con le politiche urbane; gli strumenti digitali e il *crowdmapping* legato al cibo in città; il recupero alimentare e l'animazione sociale; il ruolo della scala piccola di iniziative legate al cibo; il ruolo delle scuole e dell'educazione in generale; le azioni contro il cambiamento climatico e l'utilizzo degli spazi urbani; la platea degli stakeholder e la rigenerazione urbana tramite il cibo; l'impatto della *foodification* sui lavoratori e sulle lavoratrici nel settore della ristorazione; il ruolo delle food policy e la valorizzazione del cibo. Questa ampia rassegna di tematiche ha mostrato, da un lato, la flessibilità del concetto di *foodification* - e più in generale del rapporto tra cibo e trasformazioni urbane – verso molteplici aperture e possibili applicazioni; dall'altro lato, la stessa diversificazione di casi e situazioni oggetto di intervento ha rivelato anche una potenziale forza centrifuga all'interno del gruppo.

In conclusione, sono emerse due esigenze per proseguire le attività del gruppo e valorizzare le competenze dei suoi partecipanti e delle sue partecipanti. Da un lato, la necessità di meglio specificare il tema centrale del gruppo concentrandosi sul ruolo - ambiguo e controverso - giocato dal cibo (e dall'evocazione di immaginari e pratiche ad esso legate) nei processi di rigenerazione/riqualificazione urbana; dall'altro lato, la necessità di distinguere temi che interessano campi chiaramente diversi, come, ad esempio, la food governance, la grande distribuzione, la aree rurali e la produzione agricola extraurbana, e gli aspetti di pianificazione di area vasta collegati alla produzione/distribuzione/consumo di cibo, e che possono trovare spazio in (o dare vita ad) altri gruppi di lavoro all'interno della Rete. In conclusione, il gruppo si propone di avviare future iniziative che guardino esplicitamente al rapporto tra cibo e processi di rigenerazione urbana.

2.5 Progetti europei

La sessione è stata co-organizzata dai gruppi di lavoro di Roma e Torino del progetto Horizon 2020 FUSILLI (*Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation*) ed è stata gestita in forma di tavola rotonda, mettendo a confronto i referenti dei sei progetti Horizon che lavorano esplicitamente al supporto di politiche urbane del cibo in città italiane: FOOD-E (Bologna), CITIES2030 (Venezia), FOODTRAILS (Milano), FOODSHIFT (Bari) e FoodCLIC (Pisa). Per articolare la descrizione dei casi e il relativo commento, ai referenti dei progetti erano state precedentemente inviate due questioni relative al coinvolgimento della società civile ampiamente intesa (associazioni di base; reti; movimenti per il cibo; ecc.) e del mondo delle imprese (singole aziende; consorzi; organizzazioni di categoria; ecc.) "nei" e "attraverso" questi progetti. Le ragioni di queste domande risiedevano principalmente nell'intenzione di capire e di confrontarsi sulla capacità degli enti locali di interagire con le diverse tipologie e articolazioni di soggetti sociali ed economici e, a loro volta, sulle capacità e sulle modalità di questi ultimi di interagire tra di loro e nei confronti delle istituzioni. A fianco di questo focus sui partenariati, la seconda domanda mirava a comprendere se e con quali modalità i partner di progetto ampliano il numero e la varietà di attori coinvolti nei progetti. La sessione ha tenuto più sullo sfondo i contenuti specifici dei progetti (condizioni di partenza, obiettivi, risultati, ecc.), trattandoli soprattutto in relazione alla capacità dei progetti di consolidare o di costruire coalizioni di attori in grado di trattare in modo innovativo questi stessi contenuti.

Sullo sfondo di queste due domande vanno considerate alcune questioni di ordine più generale che riguardano non solo questi progetti Horizon, ma tutti quelli finanziati nel loro insieme. Il riferimento è alla capacità di incidere sui processi reali al di fuori di quelle "logiche di progetto" per le quali, a volte, le combinazioni di partner, obiettivi e vincoli di progetto non sempre riescono ad incidere in maniera significativa sulle reali strutture delle decisioni, sugli assetti regolativi e di programmazione locale e sulle poste in gioco più strutturali a livello locale per quanto riguarda i sistemi del cibo. I progetti presentati articolano le interazioni tra gli attori locali prevalentemente all'interno di contesti partecipativi che fanno variamente riferimento alla struttura dei Living Lab, così come sono proposti dalla Commissione UE come format partecipativo in molti progetti da essa finanziati. I Living Lab dei sei progetti hanno declinazioni fra loro piuttosto diverse a seconda dei contesti, degli obiettivi e degli attori coinvolti: In alcuni casi hanno un'articolazione più compatta e coincidono sostanzialmente con eventi di 1-2 giorni nei quali fare dialogare diversi attori per analizzare problemi e definire obiettivi. In altri casi si tratta di processi più lunghi nei quali l'orientamento è soprattutto sulla gestione e implementazione di azioni. Di seguito sono riportate le principali questioni trattate durante la sessione:

- Non è sempre chiara quale sia la posta in gioco dei Living Lab in termini di policy, mentre risultano più definiti gli obiettivi che sono legati ad azioni specifiche o alla realizzazione di progetti limitati (es. trasformazione di spazi, rafforzamento di un'attività economica già esistente prima del progetto, ecc.);

- Tra le forme di interazione prevalgono quelle di tipo informativo e comunicativo; in alcuni casi si registrano a forma di consultazione e sono molto meno presenti quelle di co-decisione. In alcuni casi, però, anche un forte investimento sul piano comunicativo (es. moltiplicazione di eventi continuativi e diffusi sul territorio) genera effetti di attivazione anche oltre la comunicazione monodirezionale;
- Non è scontato che gli attori privati possano o sappiano partecipare a contesti pubblici sia in termini di consapevolezza della posta in gioco, sia per quanto riguarda il linguaggio e i canali di interazione con gli enti locali;
- Gli attori economici hanno parti attive nei progetti soprattutto quando il loro ruolo è già definito in sede di scrittura del progetto (es. come gestori di un luogo o di un'attività che è obiettivo di progetto);
- Nella selezione dei partner e nella promozione di un più ampio coinvolgimento degli attori economici non risulta sempre chiaro quali siano gli interessi e i valori da promuovere nel passaggio tra progetti a policy più strutturate;
- Diversi progetti segnalano un generale scetticismo degli attori privati nell'interagire con le istituzioni e, da parte degli enti locali, non risulta sempre chiaro che il Living Lab nasce come forma organizzata di un'arena pubblica - quindi politica - e che esso può costituire una sorta di palestra che, a partire dal progetto, può fecondare in modo più ampio l'azione politico- istituzionale;
- Viene spesso richiamata l'importanza dell'innovazione sociale e dell'interazione tra vitalità dei mondi sociali e nuove attività economiche, ma risulta limitata la capacità di questi progetti di creare dei veri ecosistemi di innovazione a partire dai partenariati locali di progetto;
- Trattandosi di progetti Horizon, la presenza nel partenariato di soggetti afferenti al mondo della ricerca non sempre dà origine a vere a proprie attività di ricerca, focalizzandosi maggiormente nel fornire alcune forme di supporto di processo a livello locale (es. raccolte dati, facilitazione riunioni, ecc.).

Dalla sessione sono anche emerse alcune indicazioni di lavoro per la Rete:

- Al termine della sessione si è condivisa l'idea di organizzare altri incontri di scambio tra i progetti Horizon e, eventualmente, con altri progetti UE che lavorano su temi connessi;
- Nella relazione tra istituzioni, attori sociali ed economici è emersa la necessità di dedicare tempo, attenzioni e risorse più rilevanti alla *capacity building* sia in termini di trasferimento di conoscenze sui contenuti di progetto (es. casi di studio, viaggi di scambio, ecc.), ma anche sulle modalità di organizzazione e gestione dell'interazione (es. linguaggi, tecniche di facilitazione, gestione dei processi, ecc.). Questa sia nella forma di raccomandazioni per chi scrive progetti, sia come possibile attività da sviluppare all'interno delle Rete PLC;
- A valle di un confronto più specifico tra i progetti in una loro fase più avanzata, può essere opportuno aprire un dialogo allargato

con la Commissione UE per promuovere bandi che coinvolgano in misura più significativa le strutture degli enti locali in termini di organizzazione interna, *capacity building* e messa in gioco degli strumenti di programmazione e regolazione locale.

2.6 Distretti del cibo

Dalla sessione parallela sono emersi numerosi spunti di riflessione e anche qualche messaggio forte. Il tema è sicuramente attuale e coinvolgente, ma anche in via di definizione soprattutto per quanto riguarda il nuovo ruolo di questa tipologia di distretti. Per questo per i partecipanti era importante scambiare esperienze e opinioni sulla strada da percorrere. A tal fine, la riflessione è stata avviata giù due settimane prima dell'incontro, proponendo di rispondere ad alcune domande guida: come le politiche del cibo, in generale, e i distretti del cibo (DdC), in particolare, possono avere un rinnovato ruolo, anche rispetto ai distretti nati precedentemente, nel territorio in cui operano come strumento di policy e/o di governance? Qual è in tale direzione la strada da percorrere? Secondo voi quali sono le necessità dei distretti per "decollare"? Se consideriamo i DdC uno strumento di policy e/o di governance qual è il suo ruolo rispetto agli altri soggetti presenti sui territori, in particolare, GAL e Unioni di Comuni? Quali temi di approfondimento suggeriresti, alla luce delle criticità e/o opportunità connesse allo sviluppo dei DdC?

Dalla discussione è emerso come i distretti del cibo siano uno strumento di integrazione di attività agricole e attività caratterizzate da prossimità territoriale. A tal fine possono essere strumentali per una serie di obiettivi: superare la frammentazione tra le imprese e favorire la creazione di reti; costruire rapporti più stretti, non solo tra imprese, ma anche con cittadini, associazioni, istituzioni (es. Rete Politiche del Cibo – Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo); coordinare tutti gli attori coinvolti, stimolando con forza il fare rete per essere strumento di sviluppo territoriale, coesione e inclusione sociale; sviluppare il legame tra paesaggio agricolo e cibo tra consumatore e produttore; tutelare la qualità alimentare e promuovere la cultura e le tradizioni locali collegate al cibo; tutelare il paesaggio e l'ambiente, anche in riferimento alle pratiche volte alla riduzione dello spreco alimentare; fare da punto di contatto tra politiche locali del cibo e ruralità.

Per questo, vanno definiti con puntualità ruoli, finalità, e ponendosi obiettivi concreti di lavoro e di azione. Per quanto riguarda GAL e Unioni di Comuni, questi potrebbero essere soggetti proponenti e trainanti dei DdC, che dovrebbero dunque avere una governance diversa per contribuire alla programmazione e progettazione territoriale. Durante la sessione è emerso come sia particolarmente sfidante identificare possibili sovrapposizioni e concorrenze con altri soggetti istituzionali e politici. Tali sovrapposizioni e indeterminatezza di ruoli possono nuocere alla governance e alla chiara definizione di ruoli, policy e obiettivi del DdC. Da questo punto di vista, bisognerebbe lavorare chiaramente alla distinzione e alla perimetrazione dei ruoli con spirito cooperativo e non concorrenziale a beneficio del territorio.

Occorrerebbe, infine, armonizzare l'idea del legislatore con le esigenze del territorio e, contribuire allo sviluppo di piattaforme e-commerce promosse a livello locale per presidiare il mercato on line e contrastare i grandi canali e-commerce.

3. Conclusioni

Le sessioni parallele dei gruppi di lavoro hanno evidenziato come la Rete rappresenti un'arena di discussione dove trovano sintesi innovazioni tematiche e rappresentatività territoriale. Infatti, da un lato, si nota una notevole spinta verso gli avanzamenti più recenti e le traiettorie più innovative rispetto ai vari temi di ricerca. Dall'altro, si rileva la partecipazione da diverse aree del Paese, rappresentative di una diversità che riguarda non solo i singoli tematismi, ma che restituisce la complessità socio-politica e l'ambiente culturale nel quale si producono tali iniziative.

Un aspetto che si conferma quale prerogativa e assoluto punto di forza della Rete è la complessa interrelazione fra discipline e ruoli all'interno dei sistemi locali del cibo. Una diversità, infatti, che si traduce non solamente in una logica di multidisciplinarietà accademica, che comunque è di assoluto valore e si muove in coerenza con un approccio *problem-oriented*, ma che riguarda anche le tipologie di attori che intervengono nel dibattito sui temi trasversali oggetto delle sessioni parallele. Infatti, nonostante il mondo accademico e della ricerca siano ampiamente rappresentati, professionalità e competenze altre stanno accrescendo di numero e ruoli all'interno della Rete, attirate da una modalità trasversale di approcciare i sistemi locali del cibo. Ad esempio, guardando alla composizione dei partecipanti e alla discussione avvenuta nella sessione sulle mense scolastiche, emerge un equilibrio fra mondo accademico, *practitioners* dai territori, e talvolta anche amministrazioni locali. Un bilanciamento che permette di coniugare framework interpretativi e metodologie scientifiche – più tipicamente di competenza del mondo accademico – con aspetti tecnico-operativi e amministrativi – questi portati in discussione e confronto da operatori del territorio e professionalità specializzate sul tema specifico. Rimane, come detto, una forte componente di ricerca, che d'altronde è l'ambito nel quale la Rete Politiche del Cibo ha iniziato a muovere i primi passi, ereditando la precedente Rete Ricercatori AU Agricoltura Urbana e periurbana e della pianificazione alimentare[64]. Questa prevalenza risulta alquanto necessaria, dal momento in cui l'ambizione della Rete è quella di alimentare una "problematizzazione" delle vicende intorno alle politiche per i sistemi locali del cibo, andando oltre un approccio strettamente realizzativo, attraverso l'immissione di visioni alternative, cambi di prospettiva, implicazioni concettuali. Un processo che, dunque, non si presenta come sterile critica e osservazione, ma che invece si pone a confronto con gli attori locali, il mondo del terzo settore, gli amministratori locali, le organizzazioni territoriali e i corpi intermedi che partecipano alla Rete. Tale approccio, che va in maniera decisamente opposta alla tendenza dell'iperspecializzazione disciplinare, è d'altronde a cui la stessa rivista Re|Cibo risponde. È interessante osservare come

[64] https://agriregionieuropa.univpm.it/it/groups/rete-ricercatori-au-agricoltura-urbana-e-periurbana-e-della-pianificazione-alimentare

la Rete, da questo punto di vista, si possa collocare come interlocutore fondamentale per identificare percorsi, professionalità, e di conseguenza narrative e spunti concettuali, rispetto a progettazioni di largo respiro come, ad esempio, i progetti ONFOODS[65] e Agritech[66], entrambi finanziati nella missione "Istruzione e Ricerca" del PNRR.

A tal riguardo, la riflessione sulla formalizzazione della Rete necessita di essere posta nell'agenda di lavoro dei prossimi mesi. Infatti, se da un lato lo spontaneismo delle iniziative, l'entusiasmo e l'interesse a "fare rete" abbiano spinto le attività della Rete fin dalla sua fondazione – gennaio 2018 – è anche vero che l'assenza di una struttura formale impedisce la partecipazione a progettazioni come soggetto unico. Questo aspetto presenta diversi rischi: il primo è quello di disperdere le competenze ed impedire la coagulazione delle stesse rispetto a possibili progettazioni. Inoltre, potrebbe crearsi competizione - non di per sé nociva - fra gli enti rappresentati dai diversi soggetti della Rete nel momento in cui dovessero presentarsi occasioni di finanziamento. Infine, un rischio è quello di non riuscire, a causa della mancanza di progettualità alle quali poter ambire, a creare una struttura di funzionamento permanente della Rete, e che le iniziative rimangano – fino ad ora punto di forza ma di cui non bisogna sottovalutarne i rischi – nell'ambito dell'iniziativa estemporanea e risultino dunque soggette alle singole vicissitudini biografiche e professionali.

Riconoscimenti

L'articolo è tratto dal Report del VI incontro nazionale della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo. Per i contenuti delle sessioni parallele si ringraziano le moderatrici e i moderatori delle sessioni parallele: Patrizia Borsotto, Francesca Giarè, Ilenia Manetti, Matteo Puttilli, Panos Bourlessas, Lucia Briamonte, Alessia Toldo, Roberto Sensi, Andrea Calori e Francesca Rocchi.

[65] https://www.onfoods.it/

[66] https://www.mur.gov.it/sites/default/files/202206/22_06_28%20Scheda_centro%20nazionale%20agritech_PNRR_MUR.pdf

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 140-150

Urbal: un metodo olistico per valutare collettivamente l'impatto delle innovazioni sociali sulla sostenibilità dei sistemi alimentari

di Elodie Valette, Beatrice Intoppa, Olivier Lepiller, Giulia Bartezzaghi, Marlène Pérignon, Federico Caniato e Alison Blay-Palmer

I sistemi e i regimi alimentari dominanti nelle regioni più ricche del pianeta hanno conseguenze negative sia a livello ambientale che sanitario, economico, sociale e politico. In particolare, nei sistemi alimentari urbani, si concentrano i bisogni ma non i mezzi di produzione, sollevando questioni di sostenibilità particolarmente critiche.

Molte delle soluzioni si trovano a livello locale o regionale. Nelle città si assiste ad un proliferare di iniziative. Qual è il loro contributo alla trasformazione dei sistemi alimentari? Come valutare il loro impatto? E come accompagnare la loro scalabilità e la transizione verso una maggiore sostenibilità (Geels e Schot, 2007)?

Questi sono i quesiti affrontati da Urbal[67], che propone un metodo partecipativo per valutare l'impatto delle innovazioni sociali urbane sulla sostenibilità dei sistemi alimentari.

Si tratta di capire se le innovazioni esistenti possano generare la trasformazione dei sistemi alimentari e come le politiche pubbliche possano accompagnare questo cambiamento, dal momento che le autorità municipali locali sono sempre più coinvolte nello sviluppo di politiche alimentari verso sistemi alimentari più sostenibili (Moragues-Faus & Morgan, 2015). Inoltre, è importante capire quali siano le conseguenze delle attività delle innovazioni per i paesaggi urbani e sociali; notando che il cambiamento non è sempre positivo, intenzionale o governabile.

Questo metodo, sviluppato e testato dal 2018 in sedici casi studio in quattro continenti (Valette *et al.*, 2023), si rivolge alle persone coinvolte nella transizione verso la sostenibilità (che hanno un ruolo nell'innovazione, nei finanziamenti o nelle decisioni politiche relative all'innovazione).

Urbal può essere utilizzato per diversi scopi: per documentare l'implementazione di un'innovazione o la decisione di finanziarla, per promuoverla, per preparare una valutazione d'impatto quantitativa o per accrescere la capacità di scalabilità.

Il metodo non si concentra sulla valutazione del raggiungimento o meno di obiettivi predefiniti, né si propone di quantificare gli effetti a medio e lungo termine. Ispirato alla teoria del cambiamento e alla mappatura dei

[67] Il metodo Urbal ("Urban Driven Sustainable Food System Innovations") è stato sviluppato da un team multidisciplinare e internazionale di ricercatori ed esperti di sistemi alimentari tra il 2018 e il 2023. Il progetto di ricerca Urbal (N° FC 2015/2440 - N° FDNC Ellgt 00063479) è stato sostenuto dalla "Thought for Food Initiative" della Fondazione Agropolis, dalla Fondazione Cariplo e dalla Fondazione Daniel & Nina Carasso, attraverso il programma "Investissements d'avenir" dell'ANR-10-LABX-0001-01.

percorsi d'impatto[68], Urbal punta a rendere noto il processo causale, spesso implicito, che correla l'azione concreta delle innovazioni con i loro effetti sulla sostenibilità.

A tal fine, è necessario distinguere tra effetti diretti (prodotti o *output*), effetti a medio termine (risultati o *outcomes*) ed effetti a lungo termine (impatti), identificando le condizioni per passare da uno stadio all'altro e considerando gli effetti positivi, negativi, attesi, imprevisti, nonché le condizioni di riuscita e gli ostacoli.

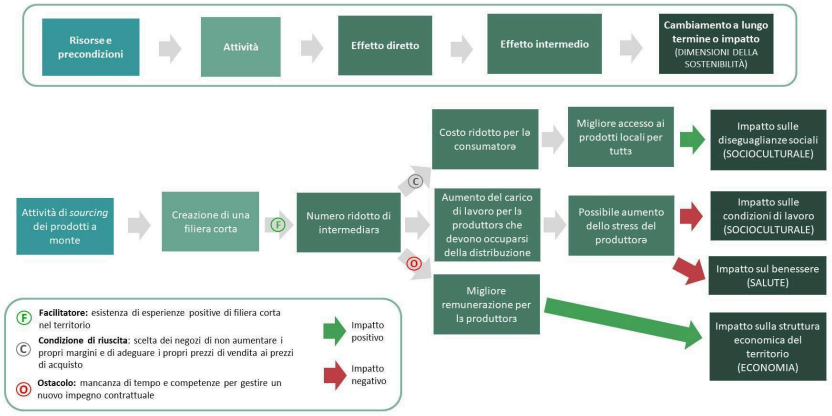

Figura 1 - Rappresentazione semplificata di un percorso d'impatto. Fonte: Urbal

L'approccio olistico alla sostenibilità è alla base del metodo e colloca i percorsi d'impatto in cinque dimensioni: ambientale, economica, socioculturale, politica e sanitaria.

Considerare gli impatti delle attività di innovazione da questa prospettiva multidimensionale può portare alla scoperta di sinergie, ma anche di contraddizioni tra dimensioni. Ad esempio, l'approvvigionamento presso produttor3 locali, ne incoraggia l'inserimento socioprofessionale e favorisce l'economia locale, ma può rivelarsi negativo dal punto di vista ambientale in caso comporti una logistica mal ottimizzata. Questo tipo di osservazione permette di orientare, con piena cognizione di causa, il processo decisionale in termini di compromessi applicabili e gerarchia delle priorità.

Urbal è anche, e soprattutto, un metodo partecipativo basato sull'intelligenza collettiva: una pluralità di stakeholder viene infatti invitata a co-disegnare mappe del percorso d'impatto, esplicitando il processo dei cambiamenti sostenibili. Concretamente, ciò assume la forma di workshop multi-attore, con l'idea generale che il confronto e la diversità dei punti di vista e delle esperienze degli stakeholder rendano possibile la comprensione di un'ampia gamma di impatti. Questo metodo pone l'accento sull'importanza della pluralità delle voci e del promuovere l'espressione dei punti di vista di tutti i presenti.

Urbal è pensato per essere economico e adattabile a diverse tipologie di innovazione. Queste ultime sono, per definizione, nuove organizzazioni, la cui esistenza può essere precaria. L3 innovator3 investono molte energie per garantirne la continuità e per il raggiungimento degli

[68] Un percorso d'impatto permette di descrivere il modo in cui un'azione produce effetti a breve, medio e lungo termine. Connettendo questi effetti in termini di causalità, illustra i processi attraverso cui un'azione produce un cambiamento. Il metodo ImpresS, sviluppato al CIRAD per documentare gli impatti dei programmi di ricerca e sviluppo a cui l'istituto partecipa, è una fonte di ispirazione (Blundo Canto *et al.*, 2020; Blundo-Canto *et al.*, 2017)

obiettivi, e dispongono di risorse limitate (tempo, risorse economiche, competenze) da dedicare alla riflessione sugli impatti.

Il monitoraggio e la valutazione d'impatto, come vengono comunemente svolti, sono prevalentemente di tipo quantitativo: ciò comporta sia la selezione e/o costruzione di indicatori e metriche sia la raccolta di dati. Ad esempio, i 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile adottati dalle Nazioni Unite nel 2015 sono stati tradotti in oltre 230 indicatori. Questo tipo di approccio è poco pratico per la maggior parte delle innovazioni, salvo per quelle gestite da grandi istituzioni.

Urbal offre un'alternativa, senza escludere l'approccio quantitativo. Questa valutazione qualitativa può infatti essere collegata alla valutazione quantitativa, aiutando a identificare gli indicatori cui dare priorità, in quanto socialmente rilevanti.

La guida metodologica Urbal è online[69] in accesso libero. Il metodo può essere utilizzato liberamente da chiunque gestisca delle innovazioni, prenda decisioni politiche, fornisca o intenda fornire finanziamenti, o conduca ricerche.

In questo capitolo presentiamo le diverse tappe del metodo, ne esaminiamo i punti di forza e i limiti, ed esponiamo infine i risultati di due casi studio: il programma di miglioramento delle mense scolastiche della città di Montpellier in Francia, "Ma cantine autrement", e il programma di miglioramento della logistica di "Milano Ristorazione", società partecipata del Comune di Milano responsabile della ristorazione per una vasta rete di servizi locali.

[69] https://urbal-sustainablefood.guide

Le tre tappe del metodo Urbal

Il metodo è organizzato in tre tappe. La prima punta a caratterizzare le attività dell'innovazione basandosi sull'analisi della documentazione disponibile, della revisione della letteratura e delle interviste con le persone chiave (ad esempio innovator3, beneficiar3 o utenti). L'obiettivo principale di questa tappa è di produrre conoscenze utili, sia al workshop multi-attore della seconda tappa, sia come risorse per l3 innovator3 per approfondire la conoscenza dell'innovazione e promuoverla.

I risultati di quest'analisi vengono presentati mediante un cronogramma che ripercorre la storia dell'innovazione, una mappa del sistema di attor3 e un elenco di attività concrete.

La seconda tappa si articola attorno ad un workshop partecipativo che riunisce le persone chiave dell'innovazione (innovator3, membr3, utenti, finanziator3, fornitor3, produttor3, o anche attor3 di innovazioni simili o affini, ecc.). L'obiettivo del workshop è di realizzare delle mappe cognitive dei percorsi d'impatto per una selezione di attività in grado di generare dei cambiamenti interessanti in termini di sostenibilità e peculiari per l'innovazione stessa.

Con la guida di unə facilitatorə, ogni gruppo di lavoro risponde al quesito: "Quali cambiamenti ha apportato o può apportare ogni attività nel breve, medio e lungo termine, nel percorso verso la sostenibilità?". Lə facilitatorə coinvolge e guida l3 partecipanti nell'esplicitare nel dettaglio il processo di cambiamento. Il numero dell3 partecipanti è determinato caso per caso, con l'intento di riunire la più ampia gamma

possibile di punti di vista ed esperienze sull'innovazione. Sono invitat3 a partecipare anche espert3 specializzat3 in diverse dimensioni della sostenibilità, per intervenire, non come espert3 super partes, ma come partecipanti vigili che apportano considerazioni sulle diverse interpretazioni degli impatti.

Al termine del workshop è fondamentale il lavoro di analisi del materiale grezzo raccolto. Questo materiale si presenta generalmente sotto forma di appunti scritti su grandi fogli A0. Per quanto si possano completare con appunti e registrazioni, le rappresentazioni grafiche dei percorsi d'impatto necessitano di essere dettagliate e rifinite affinché risultino fruibili. Durante la fase di analisi e formattazione grafica, chi svolge l'analisi può limitarsi a ciò che è stato detto durante il workshop, oppure, arricchire il materiale dei percorsi d'impatto con le conoscenze raccolte nella prima tappa, nonché tramite la letteratura scientifica in materia[70].

La terza tappa ha come scopo di restituire i risultati e discuterli. L'intento è di riflettere sul progetto alla luce dei risultati e sul potenziale di scalabilità.

Questa fase può assumere diverse forme: un workshop che riunisce l3 stess3 partecipanti della seconda tappa, con la possibilità di coinvolgerne altr3; oppure un incontro più semplice, con meno persone, che preveda ugualmente uno spazio per la discussione sulla pertinenza dei risultati. La scelta della modalità dipende principalmente dalla funzione che si vuole privilegiare. Può trattarsi, ad esempio, di apportare conoscenze al processo di governance dell'innovazione, di promuoverla o di ottenere un patrocinio o un finanziamento, di costruire una rete di iniziative in un territorio, o di predisporre una valutazione quantitativa degli impatti.

Punti di forza e limiti di Urbal

Punti di forza

Urbal può offrire una valutazione *in itinere* dell'azione delle innovazioni, in grado di cogliere i cambiamenti *ex post*, già avvenuti e osservabili, o *ex ante*, nell'ambito dell'avvio di un progetto.

La condivisione della conoscenza prodotta è una delle principali finalità di questo metodo e si concretizza nella scelta di una licenza *Creative Commons* e nell'invito alla condivisione pubblica dei risultati.

L'obiettivo è di partecipare alla creazione di una cultura condivisa di soluzioni pratiche che favoriscano sistemi alimentari più sostenibili. A tal fine Urbal permette di condividere conoscenze applicabili in differenti forme di scalabilità: replicabilità o espansione delle iniziative (*scaling out*); sostegno politico ed economico delle iniziative e istituzionalizzazione (*scaling up*); diffusione di norme e idee (*scaling deep*); e creazione di reti a livello territoriale (Valette, Lepiller, Bonomelli, 2022).

La dimensione partecipativa del metodo permette di assumere un distacco rispetto agli obiettivi del promotorə dell'innovazione, favorendo l'espressione di impatti diversi da quelli ricercati. Infine, la partecipazione garantisce una pertinenza sociale alle attività di

[70] Può essere utile specificare la provenienza ("workshop", "prima tappa", "letteratura") di ogni informazione riportata sulla mappa.

monitoraggio e valutazione, poiché gli impatti espressi sono quelli che contano per l3 partecipanti.

Limiti

I limiti di questo metodo sono quelli riscontrati solitamente nei metodi partecipativi, come la difficoltà a dare voce alle minoranze o a coloro che hanno un ruolo subordinato.
La libera espressione dell3 partecipanti a un workshop può essere ostacolata anche dai loro legami istituzionali (obbligo di riservatezza, direttive imposte dall'alto). La preparazione, la presa di contatto e la spiegazione degli obiettivi prima del workshop sono cruciali per rassicurare l3 attor3 meno propens3 a partecipare. Il processo partecipativo deve anche essere progettato per contenere l'entusiasmo di alcun3 attor3, come l3 promotor3 dell'innovazione che possono prendere molto spazio nelle discussioni. I ruoli dell3 espert3 e dell3 facilitator3 dei workshop sono stati pensati per gestire questo aspetto.
Un ulteriore limite risiede nel modo in cui vengono accolti i risultati di tipo qualitativo. Gli indicatori numerici appaiono spesso come i più legittimi poiché considerati più "oggettivi". Tuttavia, il valore dei risultati di Urbal si misura soprattutto in termini di pertinenza sociale e di capacità di esplicitare la causalità degli impatti.
Come già evidenziato, questi risultati qualitativi possono essere combinati ad una valutazione quantitativa: in questo caso l'applicazione del metodo costituisce una fase preparatoria, socialmente rilevante, che precede la quantificazione degli impatti (Intoppa and Valette, 2023).
Un'ultima serie di limitazioni riguarda i compromessi necessari per ottimizzare il tempo da dedicare all'applicazione di Urbal, pensata per essere efficiente dal punto di vista delle risorse e realizzabile quanto meno nel contesto di un incarico di 3 mesi assegnato ad unə studentə di laurea magistrale. I compromessi riguardano ad esempio il numero di attività trattate durante il workshop partecipativo, il focus su alcune dimensioni della sostenibilità a scapito di altre, il livello di precisione del lavoro collettivo nella formulazione dei percorsi d'impatto e l'equilibrio tra i vari apporti, provenienti dalla discussione collettiva e dall'analisi della letteratura, nella formulazione finale dei percorsi d'impatto. I vantaggi e gli svantaggi di questi compromessi sono illustrati nella guida all'uso di Urbal.

Due esempi dell'apporto di Urbal nel campo della ristorazione scolastica

Per illustrare alcuni apporti del metodo, ci serviamo di due casi studio Urbal in cui l'innovazione è stata pensata per migliorare la sostenibilità delle mense scolastiche.
Il primo è quello di *Ma Cantine Autrement* (MCA), il programma di miglioramento della ristorazione scolastica della città di Montpellier. La mensa pubblica rifornisce attualmente 89 ristoranti scolastici ed eroga una media di 14.600 pasti al giorno, trasportati da un'unità centrale di produzione. Dal 2016, questo programma propone una serie di azioni volte a ridurre gli sprechi alimentari e promuovere delle diete sostenibili nelle mense delle scuole dell'infanzia e primarie.
Il secondo è il programma di miglioramento della logistica di *Milano*

Ristorazione (MiRi), società partecipata del Comune di Milano che gestisce la refezione scolastica, nonché i pasti per le case di riposo, le persone anziane a domicilio, i centri per persone con disabilità, i centri per persone migranti e le scuole private convenzionate di Milano. MiRi eroga in media 85.000 pasti al giorno, preparati in 26 centri cucina e distribuiti a 437 mense. In particolare l'innovazione oggetto di studio riguarda l'introduzione di criteri di sostenibilità, obbligatori e premianti, nel bando di assegnazione del servizio di consegna dei pasti dai centri cottura alle mense scolastiche servite da MiRi.

MCA e MiRi hanno utilizzato Urbal rispettivamente nel 2019 e nel 2020. I workshop hanno permesso di realizzare mappe cognitive che illustrano i percorsi di possibile cambiamento e impatto, generati dall'adozione delle iniziative di innovazione di cui sopra, sul sistema locale delle mense scolastiche[71] (vedi figure 2 e 3). Qui di seguito presentiamo due contributi di Urbal particolarmente interessanti per la valutazione dei programmi di ristorazione scolastica. Questi ultimi per definizione coinvolgono un'ampia gamma di stakeholder e hanno un impatto su tutte le dimensioni della sostenibilità.

L'importanza delle persone chiave per abilitare il cambiamento e garantire il successo delle innovazioni

La prima tappa del metodo Urbal prevede l'analisi del contesto dove viene sperimentata l'innovazione: in particolare, la sua struttura organizzativa dell'ente innovatore (MCA e MiRi), l'allocazione del potere decisionale al suo interno e la sua governance effettiva (piuttosto che teorica o ufficiale). Questo permette di identificare diverse categorie di stakeholder, più o meno direttamente coinvolte, interessate e/o suscettibili di condizionare o essere condizionate dall'iniziativa. Tra i vari stakeholder, alcuni si possono considerare "persone chiave" (Reed et al., 2009), in quanto combinano un forte interesse per l'innovazione, con una forte influenza diretta o indiretta su di essa.

Nei due casi in esame, tra le persone da coinvolgere nell'implementazione di Urbal, possiamo citare:

- i genitori e l3 alunn3, principali interessat3 delle azioni intraprese dai programmi di ristorazione scolastica (in quanto, destinatar3, portavoci di nuove norme e pratiche alimentari, e persone preoccupate per la qualità dei loro alimenti);
- fornitor3 di materie prime o di prodotti trasformati;
- rappresentant3 dell'ente locale responsabili della ristorazione scolastica;
- i servizi coinvolti (dipartimento all'interno della municipalità di riferimento responsabile della politica alimentare urbana);

[71] Per una presentazione dettagliata dei risultati, si veda Perignon et al, 2023 (caso di Montpellier); Bartezzaghi e Caniato, 2023 (caso di Milano).

- il personale di servizio nelle mense scolastiche (personale di cucina, personale addetto al servizio pasti e personale addetto alla pulizie delle mense);
- il corpo docente[72] delle scuole coinvolte.

Una volta identificati i ruoli delle varie categorie di attor3 nei cambiamenti prodotti dalle attività di innovazione, quest3 sono stat3 invitat3 a partecipare alla valutazione Urbal e al workshop partecipativo nella seconda tappa. Ciò ha permesso di evidenziare l'importanza specifica di ciascuna categoria di stakeholder nei cambiamenti prodotti dalle attività dell'innovazione. Nel contesto di MCA, una condizione importante per generare l'impatto desiderato è stata quella di garantire che l3 bambin3, il personale della mensa e i genitori, comprendessero bene il senso, i benefici e i vincoli legati alle attività. In caso contrario, si correva il rischio che i risultati non avessero alcun impatto, o persino che avessero un impatto negativo. A livello collettivo è stato identificato come requisito essenziale per generare degli impatti positivi sulla sostenibilità, la necessità di miglioramento della comunicazione trasversale a più attività. Quest'osservazione ha portato a insistere, durante la terza tappa di Urbal, sulla necessità di formare e informare meglio coloro che sono direttamente in contatto con i genitori e/o l3 bambin3 (ad esempio il corpo docente, il personale incaricato delle attività extracurriculari e il personale della mensa), ma anche a riconoscere l'importanza del loro ruolo nel facilitare il raggiungimento degli impatti desiderati.

Nel caso di MCA, il processo Urbal dopo aver riscosso interesse per il lavoro svolto nei workshop partecipativi delle fasi 2 e 3, entrambe accolte con favore dall3 partecipanti, ha prodotto un cambiamento positivo: l'istituzione da parte del Municipio di un comitato di monitoraggio multi-stakeholder che include i genitori. Questo tipo di sistema esisteva già nel caso milanese, dove i genitori rappresentati dai "Commissari Mensa" possono influenzare il processo decisionale di definizione e revisione dei menù serviti nelle mense scolastiche.

Un approccio olistico e sistemico alla valutazione in grado di far luce sui punti ciechi

Il metodo Urbal è stato pensato per poter esaminare simultaneamente gli impatti multipli delle attività concrete di innovazione, collocandoli nell'ambito di diverse dimensioni della sostenibilità. Questa prospettiva olistica della sostenibilità permette di ampliare la questione dell'impatto atteso di un'innovazione e di includere dimensioni che non sono considerate prioritarie o rilevanti al momento della progettazione delle attività, come la dimensione socioculturale, spesso poco considerata (Geels, 2019).

Questo approccio multidimensionale è particolarmente interessante da considerare nel caso di iniziative pubbliche come MCA o MiRi che ambiscono ad avere un impatto sui sistemi alimentari nel loro complesso; ed è precisamente ciò su cui Urbal offre la possibilità di lavorare.

[72] Nel caso di MCA, non siamo riusciti a garantire la presenza di insegnanti al workshop. La loro assenza ha naturalmente impedito di esprimere una diversità di punti di vista. Questo riflette inoltre la ben nota separazione nel sistema francese tra le équipe educative in senso stretto e le cosiddette équipe di animazione (attività extracurricolari, mensa).

Nel caso di MiRi, la valutazione era rivolta in particolare ad una serie di azioni progettate per migliorare la sostenibilità del servizio logistico di consegna dei pasti dai centri cottura alle mense scolastiche. Una di queste riguardava l'adeguamento dei criteri obbligatori e gli incentivi da inserire nel bando di gara per la selezione delle ditte fornitrici di servizi logistici. L'esperienza e i risultati di Urbal hanno contribuito a decostruire l'ipotesi di partenza, riguardo la presenza nel bando di gara per la logistica, di criteri che favorissero la vicinanza geografica dei centri cottura alle mense scolastiche. I risultati hanno mostrato che il criterio della prossimità geografica non è sufficiente a garantire la sostenibilità del servizio logistico nel suo complesso e che occorre prendere in esame ulteriori variabili riconducibili ad altre dimensioni della sostenibilità, come quella ambientale, socioculturale, economica, o relativa alla governance e alla salute.

Altri parametri da considerare, emersi dall'interazione con gli stakeholder, riguardano ad esempio le condizioni di lavoro e la tipologia di contratti adottati dall3 fornitor3 di logistica; le caratteristiche dei veicoli, l'organizzazione degli itinerari per il servizio di consegna e il relativo impatto in termini di emissioni di anidride carbonica generate; la conservazione del cibo e i costi sostenuti; o ancora la capacità di garantire la continuità del servizio di fornitura dei pasti alle mense su base giornaliera, facendo fronte ad eventuali eventi inaspettati (incidenti, condizioni climatiche avverse, ...).

Inoltre, sono state messe in evidenza la natura e la durata degli accordi organizzativi tra MiRi e le ditte di servizi logistici, nonché l'importanza per MiRi di tracciare e monitorare l'intera filiera di distribuzione dei pasti attraverso la raccolta e la condivisione di dati sulle condizioni di trasporto, conservazione e consegna dei pasti da parte dell3 operator3 di logistica lungo tutta la filiera. L'accesso a queste informazioni può svolgere un ruolo cruciale per migliorare la sostenibilità e la resilienza della catena di distribuzione.

Conclusione

Urbal intende andare oltre la cultura delle promesse per mettere in pratica una cultura dell'impatto, necessaria al fine di sostenere le transizioni verso sistemi alimentari più sostenibili (Barret D., et al., 2017).

Il suo approccio si basa sulla produzione collettiva di conoscenza che coinvolge tutte le parti interessate. Il metodo consente di scomporre i processi d'impatto in catene causali che mostrano le condizioni del cambiamento in un'ottica pragmatica, a partire dalle attività concretamente attuate dalle innovazioni. La rappresentazione di questi percorsi d'impatto sotto forma di mappe cognitive consente di costruire visioni sinottiche che raccolgono i cambiamenti prodotti o potenziali (si vedano gli esempi sottostanti). In questo modo, l'esperienza delle innovazioni viene elaborata in modo da poter essere accessibile, condivisa e utile ad altr3 attor3 del processo di cambiamento, in uno spirito di condivisione e cooperazione.

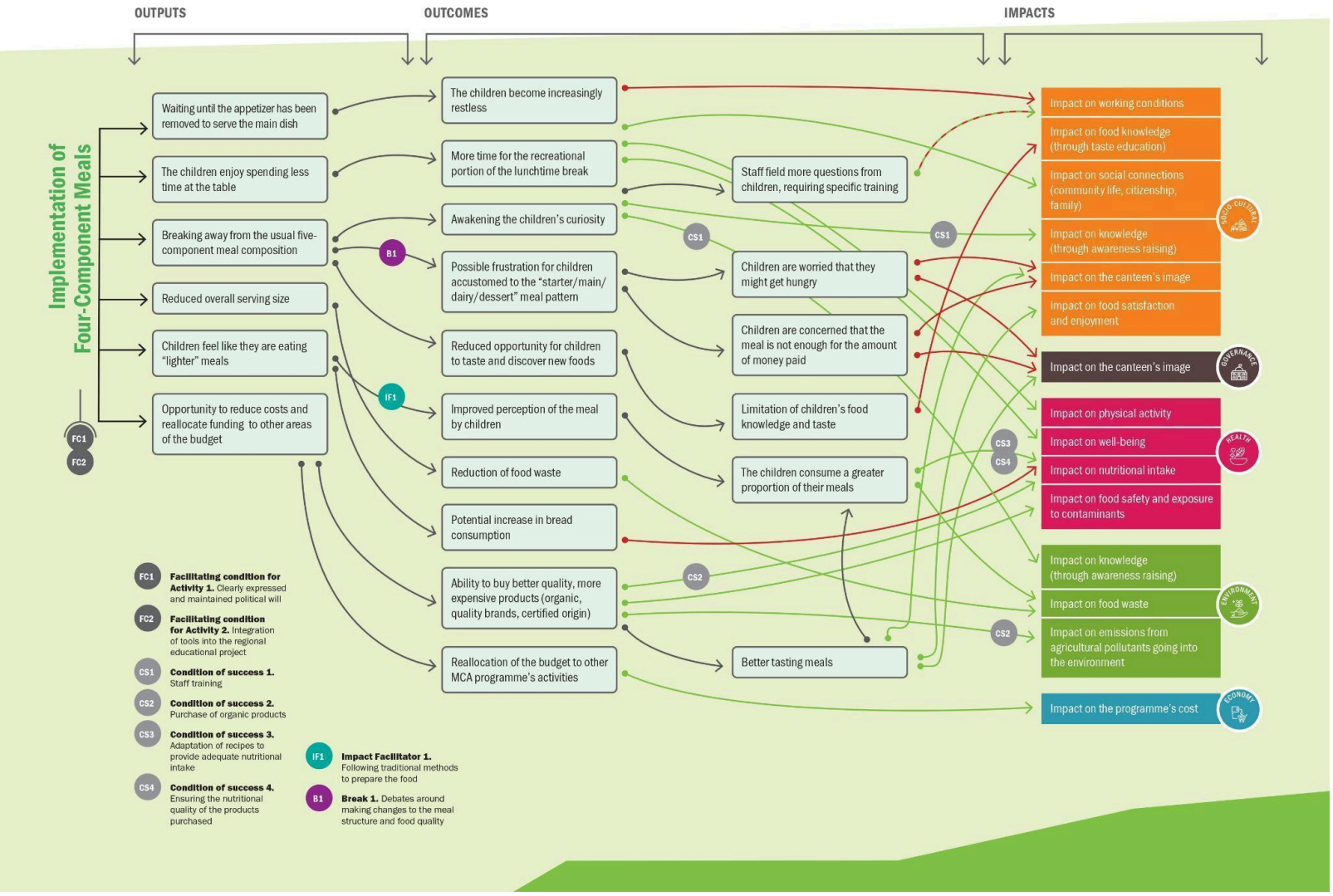

Figura 2 – Una delle 12 mappe dei percorsi d'impatto di MCA: l'attività "Implementazione di pasti a 4 componenti". (4 al posto di 5: dolce o antipasto vengono ritirati secondo l'apporto nutrizionale del menù). Fonte: Intoppa B., Perignon M., Lepiller O., Roudelle O., Chaboud G., Lignon L., Richer-Granier E., Valette E. (2022). Évaluation participative URBAL du programme « Ma cantine autrement ». Quels impacts sur la durabilité des systèmes alimentaires ? Comment sont-ils générés ? [brochure].

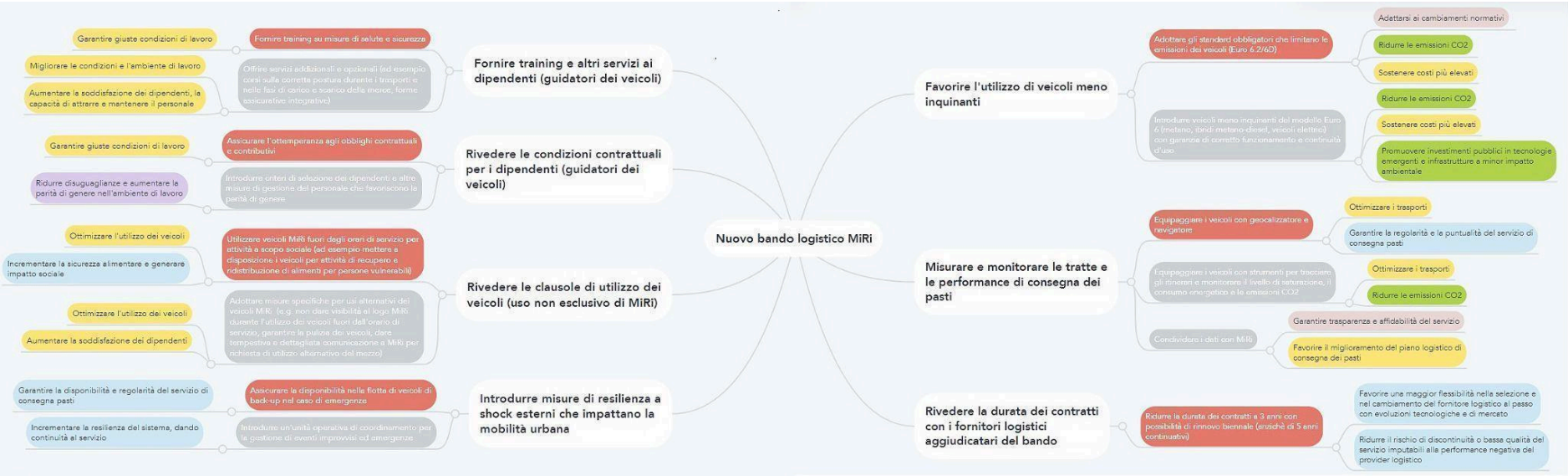

Figura 3 – Mappa dei percorsi d'impatto dell'innovazione di MiRi (link alla mappa). Fonte: Bartezzaghi e Caniato, 2023.

Bibliografia

Barret D., Blundo Canto G., Marie-Hélène Dabat, Devaux-Spatarakis A., Faure G., Hainzelin E., Mathe S., Temple L., Toillier A., Triomphe B., (2017). *Guide méthodologique ImpresS. Évaluation ex post des impacts de la recherche agronomique dans les pays du Sud*, Montpellier, Cirad, 98 p. https://doi.org/10.19182/agritrop/00005.

Bartezzaghi G. and Caniato F., (2023).The potential of short food supply chains for sustainable urban agri-food systems: The UFIL of Milano Ristorazione. In E. Valette, A. Blay-Palmer, B. Intoppa, A. Di Battista, O. Roudelle, G. Chaboud (eds), 2023. Evaluating Sustainable Food System Innovations: A Global Toolkit for Cities, Routledge. https://doi.org/10.4324/9781003285441

Blundo Canto G., de Romemont A., Hainzelin E., Faure G., Monier C., Triomphe B., Barret D., Vall E., (2020). *ImpresS ex ante. Démarche pour co-construire ex ante les chemins d'impact de la recherche pour le développement. Guide méthodologique ImpresS ex ante (Deuxième version)*. Montpellier, Cirad, 76 p. https://doi.org/10.19182/agritrop/00142.

Esnouf C., Russel M., Bricas N. (éd.), (2011). *Pour une alimentation durable : Reflexion stratégique duALIne*. Versaille, Quae, (coll. Matière à débattre et décider), 288 p.

Geels, F.W., (2019). Socio-technical transitions to sustainability: A review of criticisms and elaborations of the Multi-Level Perspective. *Current opinion in environmental sustainability*, *39*, 187–201.

Geels F. W., Schot J., (2007). Typology of sociotechnical transition pathways. *Research Policy*, 36 (3), 399-417. https://doi.org/10.1016/j.respol.2007.01.003

Intoppa B. and Valette E., (2023). Using Urbal to develop metrics for evaluation. In E.Valette, A. Blay-Palmer, B. Intoppa, A. Di Battista, O. Roudelle, G. Chaboud (eds), 2023. Evaluating Sustainable Food System Innovations:A Global Toolkit for Cities, Routledge. https://doi.org/10.4324/9781003285441

Mayne J., (2011). Contribution Analysis: Addressing Cause and Effect, *in* K. Forss, M. Marra, R. Schwartz (éd.), *Evaluating the Complex. Attribution, Contribution and Beyond*, New Brunswick, London, Transaction Publishers, 53-96.

Moragues-Faus, A., & Morgan, K. (2015). Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environment and Planning A: Economy and Space*, *47*(7), pp. 1558–1573.

Paturel D., Ndiaye P., (2019). Démocratie alimentaire : de quoi parle-t-on?. Montpellier, Chaire UNESCO Alimentations du monde. https://www.chaireunesco-adm.com/Democratie-alimentaire-de-quoi-parle-t-on.

Perignon M., Lepiller O., Intoppa B., Valette E., Roudelle O., and Wood A., (2023). The role of school canteens in building more sustainable food systems: The impact pathways of the "Ma Cantine Autrement" programme in Montpellier. In E. Valette, A. Blay-Palmer, B. Intoppa, A. Di Battista, O. Roudelle, G. Chaboud (eds), 2023. Evaluating Sustainable Food System Innovations:A Global Toolkit for Cities, Routledge. https://doi.org/10.4324/9781003285441

Reed, M. S., Graves, A., Dandy, N., Posthumus, H., Hubacek, K., Morris, J., ... & Stringer, L. C., (2009). Who's in and why? A typology of stakeholder analysis methods for natural resource management. Journal of Environmental Management, 90(5), 1933–1949.

Valette, E., Lepiller, O., Bonomelli, V., (2022). Des innovations à la transition des systèmes alimentaires: comment penser les conditions et les modalités de leur changement d'échelle?. Géocarrefour, 96(96/3).

Valette E., Blay-Palmer A., Intoppa B., Di Battista A., Roudelle O., Chaboud G. (eds), (2023). Evaluating Sustainable Food System Innovations: A Global Toolkit for Cities, Routledge. https://doi.org/10.4324/9781003285441

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Il podere delle parole

Vol. 2 (2023) n.1: 151-155

di Luca Colombo

L'agricoltura - e il cibo che ne è il principale portato - è dal suo sorgere coltivata anche dal linguaggio e i suoi capisaldi essenziali sono illuminati da parole concise quanto inequivoche: terra, acqua, sole, grano, riso, cece, pollo, bue, porco, vite, vino, olio, pane. Brevità che è sollecitudine se è in gioco la sopravvivenza, ma che esprime anche familiarità e prontezza cognitiva in relazione al proprio nutrimento e all'ambiente in cui si esercita l'attività primaria. Immediatezza, come mamma e papà.
La vicenda si è complicata con la graduale esperienza fatta con piante e cibi di provenienza esotica, plasmandoli alla conoscenza con quanto di più prossimo e rassicurante. Dopo la conquista delle Americhe, in Europa – e in italiano - arrivano il granoturco, il peperone o il pomodoro, oppure il porcellino d'India (che in inglese è il maialino di Guinea, come in francese il tacchino originario del continente americano è divenuto la dinde, cioè dall'India, e le patate sono le mele della terra – pommes de terre): un misto di fattezze e provenienze note per digerire la novità, allungando i lemmi e le espressioni come fossero ponti a colmare le distanze. Che poi, queste novità sono state effettivamente assimilate nella cultura e nell'organismo umano soltanto nel tempo: granoturco (il conciso mahís delle Antille) e patata (la succinta papa quechua) si affacciano nell'alimentazione europea a distanza di più di un secolo dal loro approdo, come alimenti sostitutivi del grano nella dieta dei poveri; e lo stesso vale per il pomodoro, mentre i fagioli furono più rapidi ad acclimatarsi sulle nostre tavole per la somiglianza botanica e d'uso con i legumi nostrani. Le parole sono d'altronde strumento di appropriazione: culturale quando si deve fare i conti con le novità, ma anche economica, concettuale e (geo)politica quando diventano strumento di espropriazione o di cosmesi. Fino a tempi recenti, diciamo il Secondo Dopoguerra, l'agricoltura aveva le sue narrazioni, dovendo promuoversi come sorgente di cibo a fini di legittimazione sociale, ma senza particolari appellativi (e) distintivi: bastava discernere la casta tra servi, contadini e latifondisti. Quella era e quelli erano, agricoltura e agricoltori, investiti del compito primario di sfamare le genti e alimentare i mercati.

Il primo vestito ideologicamente concepito per l'agricoltura è stato forse quello della **Rivoluzione Verde**. Con l'obiettivo di aumentare la produzione alimentare dell'allora Terzo Mondo in via di decolonizzazione, la si ancorava al modello industriale, di cui mutuava il tema della Rivoluzione evocando il salto tecnologico e la produzione di massa. Quel modello industriale si stava affermando in Occidente tramite l'applicazione di un pacchetto di fattori produttivi composto da sementi di varietà migliorate, fertilizzanti chimici, pesticidi di sintesi e – laddove possibile – acqua irrigua e meccanizzazione sospinte da motori alimentati con fonti fossili. La Rivoluzione Verde ha quindi portato la Rivoluzione Industriale al settore primario e scavato un duplice solco:

come apertura di nuovi mercati ai mezzi tecnici usciti dalle fabbriche e dagli impianti petrolchimici e come argine alla Rivoluzione Rossa che, a partire dalla sfida della fame, contendeva al capitalismo le masse e le leadership dei Paesi del Sud del Mondo.

Nel giro di pochi decenni, la traiettoria rumorosa dell'agrochimica industriale in via di universalizzazione si è tradotta in una primavera silenziosa: non solo la progressiva sparizione di biodiversità coltivata e selvatica, inclusi insetti e uccelli il cui sonoro svolazzare è divenuto sempre più sporadico, ma anche l'avvitamento di una spirale fatta di accresciuti e più aggressivi trattamenti pesticidi per fronteggiare resistenze di patogeni, parassiti e flora spontanea. Un graduale fallimento fattuale e concettuale insito nella stessa potenza tecnologica.
È da qui che parte il chiasso scientifico-mediatico odierno sulle traiettorie di sviluppo del sistema agroalimentare; è da qui che emerge l'invocazione universale al cambiamento di un sistema malfunzionante e il conio di nuovi appellativi per le forme di agricoltura; è da qui che si comincia a pattinare sulle definizioni e a ricorrere ad aggettivi persuasivi, malleabili all'occasione. **Sostenibile** è stato il primo di questi aggettivi.

L'obiettivo di sostenibilità ha cominciato ad abbracciare le intere dinamiche produttive e sociali con maggiore enfasi dal Summit di Rio de Janeiro sullo Sviluppo Sostenibile del 1992. L'agricoltura non poteva sottrarsi alla definizione di percorsi di sostenibilità e in poco tempo tutto il sistema cibo – o quasi – si è lanciato nella corsa per assumerne qualifica e patente, tanto che proprio oggi in Europa si discute di quali possano essere i 'green claim' ammissibili in un'etichettatura degli alimenti che ne rivendichi la compatibilità ambientale.
Nel tempo, l'aggettivo sostenibile è diventato tautologico perché inteso come parte intrinseca di ogni sistema produttivo, una possibilità assunta come must, ma al contempo un must assunto come scontato, quando scontato non è.
Il 'sostenibile' che ha caratterizzato il passaggio di secolo è oggi largamente rimpiazzato da ogni declinazione che tiri in ballo il clima. ***Climate-smart*** è la dizione internazionalmente più in voga per intendere un sistema agricolo intelligente e duttile rispetto alla crisi climatica, uno smart che in italiano si potrebbe anche tradurre come scaltro. E difatti, di furberia se ne vede parecchia sul tema. Le certificazioni dei crediti carbonici a compensare a prezzi di saldo le emissioni altrui sono un gioco delle (tre) carte e lo stesso dicasi di quelle colture transgeniche che tollerano l'applicazione di un erbicida sistemico, come se il deserto verde di una monocoltura a perdita d'occhio possa essere letta con le sole lenti dello stoccaggio parziale di carbonio. È quest'ultima l'agricoltura che si dice **conservativa**, quando sarebbe più opportuno dire della conservazione di un modello agroindustriale.
Ma conservazione a volte è addirittura poca cosa: con la guerra in Ucraina si è andati oltre, verso la restaurazione e la controriforma di un percorso che in Europa aveva lanciato il Green Deal e obiettivi di riduzione di pesticidi, fertilizzanti chimici e antibiotici. Insomma, si vuole far convivere Rivoluzione (Verde) e ancien régime.
Tutto – e il suo contrario – ammantato da un'esigenza trasformativa: a parole, lo status quo è inadeguato alle sfide che crisi climatica, della

biodiversità, sociale o geopolitiche portano con sé e il sistema agricolo o l'intero sistema agroalimentare vengono lanciati verso una profonda **trasformazione**. Con diverse ragioni e obiettivi lo rivendicano i movimenti sociali, la FAO, la Banca Mondiale, Coldiretti e Bayer. Ognuno ambisce a trasformare il sistema cibo, raramente se stessi, come tanti Gattopardi.

Trasformazione, poi, si accoppia spesso con **transizione**, talvolta in via sinergica, altre come superamento dell'una sull'altra, e per entrambi avendo un qualche barlume di idea sul punto di partenza, ma grande confusione su quello di arrivo, sul tempo che richiede, su chi la agisca e su chi la subisca. Ecco, c'è posto per tutti nella grande Arca di Noè del cambiamento agroalimentare, non osando però indicare chi debba restare a mollo e per quali colpe, quel po' di selettività che aiuterebbe a capire come poter comunque redimere i rei climatici, ambientali e sociali una volta rimessi i debiti. E così, salvando i peccatori, si fatica a capire i peccati.

La trasformazione è quindi invocata sia da genuini trasformatori che da subdoli trasformisti: saperli distinguere ricongiungerebbe i peccatori con i loro peccati, permettendo di capire meglio cosa cambiare, come, da parte di chi e con quali costi, perché anche la retorica win-win-win… ha i suoi limiti e il cambiamento richiede anche un dazio da pagare e qualcuno che lo paghi. Peccato che questo resti spesso inevaso.

Come per la trasformazione anche la **resilienza** è termine che pervade il dibattito sul sistema alimentare: ampiamente evocate quando si esamina l'agricoltura, trasformazione e resilienza hanno versi opposti volendo cambiare tutto oppure ripristinarlo allo stato precedente il cambiamento (subìto). Per la resilienza si è introdotto il concetto di perversione: quanto dobbiamo ambire a ristabilire lo stato ex ante se questo era iniquo e impattante? Lo stesso può dirsi per la trasformazione che può divenire perversa se alimenta rapporti asimmetrici di potere nel sistema produttivo, atteggiamenti estrattivi sulle risorse naturali e fiducia manichea su tecnologie brevettate e privatistiche.

Ne sono esempio recente le **tecniche di evoluzione assistita** (TEA), eredi dei vecchi OGM e adattazione benevola ed extra-giuridica della più letterale traduzione delle nuove tecniche genomiche o di selezione (new genomic/breeding techniques). Le tecnologie diventano tecniche e la selezione diventa l'accompagnamento dell'evoluzione, un Darwin onnipotente che, oltre a ricostruirne le tappe si immagina di tracciare le prossime, presupponendo di guidarla. È la replica del paradosso orwelliano già rappresentato dal termine varietà, ovvero qualcosa che è – normativamente – omogeneo e stabile, ossia copia conforme del suo analogo e del suo progenitore. Similmente, la TEA fissa i caratteri e ne blocca qualsiasi effettiva evoluzione perché farebbe uscire dal campo dell'uso restrittivo di tipo industriale i semi che quelle caratteristiche e non altre devono avere per potersi fregiare dell'esclusiva privatistica. Così come la varietà è tutt'altro che sinonimo di diversità, così l'evoluzione viene assistita a cristallizzarsi.

Le TEA dimostrano anche come l'annidare termini, concetti o nuovi pacchetti tecnologici dentro contorni riconoscibili e rassicuranti li possa far diventare utili vettori di consenso: il biologico è infatti spesso indicato come l'ambito che più si avvarrebbe di tale **innovazione**, non

fosse che di innovazioni già ne esplora e applica di tanti tipi diversi e che i principi e le norme che lo regolano escludano categoricamente il ricorso alla manipolazione genetica. Si assiste così a un ancor più cinico machiavellismo in cui non è più solo il fine che giustifica i mezzi, ma sono i mezzi stessi a legittimare il fine.

È questa una delle testimonianze di come le nuove forme per declinare cibo e agricoltura, e il relativo apparato tecnico-scientifico, si rivelino funzionali al marketing commerciale e politico, traducendosi alfine in un ennesimo paradosso: inserire elementi di distintività per rendere tutto alfine indistinguibile. Si pensi all'alimentare italiano dal forte carattere vessillifero e dall**'eccellenza** assiomatica. Che siano le denominazioni di origine, l'artigianalità dei processi di trasformazione, il genius loci dei produttori, l'origine nazionale della materia prima o la semplice sede operativa dell'industria alimentare e il suo marchio, il cibo tricolore è per definizione di pregio e, a sua volta, la cucina italiana tutta merita il riconoscimento di patrimonio dell'umanità. Divenendo l'agroalimentare uno degli assi portanti della narrazione patriottica, ambendo addirittura a universalizzarne il valore se dovesse godere del riconoscimento Unesco, la sommatoria delle valenze locali e territoriali diventa un unicum che accompagna l'esaurirsi della pulsione secessionista di pezzi del Paese. La stessa **sovranità alimentare**, che i movimenti sociali hanno coniato e invocato per 'leggere' le specificità agroecologiche, sociopolitiche e culturali, perde il valore di rivendicazione di diritti e di contrasto alla liberalizzazione del commercio internazionale degli alimenti per acquisire quello di promozione del Made in Italy e di nazionalizzazione delle scelte di **sicurezza alimentare**: ne siano emblema i divieti sulla carne da laboratorio, o sintetica, o artificiale, ossia quella derivante da biodigestori e non da animali allevati in gabbie o sotto il cielo, pur sempre italici almeno alla macellazione.

La sussunzione terminologica non opera dunque solo in campo neutro e sconfina anche laddove questo è stato dissodato con l'ambizione di tornare a coniugare l'intervento umano con il contesto ambientale, dinamica costitutiva dell'attività agricola. Protetto da una norma che ne chiarisce il perimetro, il **biologico** ne resta indenne, ma si muove in seno a una famiglia di approcci di riequilibrio ambientale ora esposti alla cooptazione.

L'**agroecologia** è progredita per fare i conti con i vincoli del sistema ecologico e metterne a valore le ricchezze. Pensata come articolazione di saperi e discipline diversi per definire un approccio sistemico alla generazione di cibo è divenuta proposta per un'alternativa del sistema alimentare che desse spazio alla molteplicità di pratiche e ai protagonisti sociali che le sviluppano e rivendicano quale modello produttivo e di organizzazione collettiva. Una volta affermatasi nel dibattito su cibo e agricoltura, l'agroecologia è stata sussunta per farla convivere con gli OGM, con la produzione di biocarburanti o con l'acquacoltura foraggiata da mangimi e antibiotici. Sono divenuti agroecologici gli irroratori di erbicidi disseccanti o McDonalds quando in Francia ha pubblicato la sua charte agroécologique.

E come l'agroecologia, anche l'approccio **rigenerativo** è oggi conteso da due poli piuttosto lontani per analisi e obiettivi: da una parte chi spinge il biologico a rilanciare la sua sfida adottando approcci tecnici e di

mercato coerenti con i suoi valori fondanti, dall'altra l'agroindustria che si rigenera in un comodo cavallo di Troia. Syngenta, guardando al suolo, ha intrapreso iniziative che illustrino la scienza del rigenerativo, mentre Danone e Nestlé programmi volti a rigenerare il lattiero-caseario: tutto si rigenera, in un grande lifting dell'agricoltura.

Sono parole trattate come botulino o cellule staminali che poste nel giusto brodo di coltura possono diventare tessuti on demand con cui rifare il volto a un sistema primario che ha perso lo smalto e che finisce per perdere anche la faccia.

In sintesi, l'agricoltura soddisfa gran parte del bisogno alimentare, rappresentando la giustificazione etica e sociale che scagiona l'intervento antropico sull'ambiente, e tale presunzione di innocenza richiede di tornare a leggerne i fondamentali in un quadro di autentica compatibilità ecologica e di diritti. Attenzione quindi a quel camuffamento che in agricoltura maschera lo sfruttamento delle risorse come delle persone con formule lessicali simili alle formule alchemiche che promettono di trasformare vili metalli in oro. La ricerca di aggettivi passe-partout svuota le parole di senso e con loro il significato più alto dell'attività primaria: agricoltura e alimentazione tornino sostantivi sostanziati.

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Vol. 2 (2023) n.1: 156-161

Il paesaggio della transumanza in Piemonte: un "patrimonio" che produce alimenti in modo sostenibile

di Luca Battaglini

1. Il paesaggio delle transumanze

La valenza culturale del paesaggio, ancora presente in contesti montani e creato dagli allevamenti transumanti, è espressione della permanenza di manufatti e dell'interpretazione degli «ecofatti» (Tosco, 2013). Si tratta di fenomeni originati dall'azione di forze naturali che hanno interagito storicamente con la presenza dell'uomo. Gli ambienti pastorali sono appunto il risultato di un lungo processo di interazione tra uomo e natura, tra pratiche di governo del territorio e dinamiche ecologiche. La rusticità e la resilienza degli animali allevati con queste modalità possono essere interpretate come espressione finale di storici processi di trasformazione appartenenti alla cultura "tecnica" dell'allevamento. Inoltre, le caratteristiche della biodiversità vegetale di questi ambienti hanno ricadute sulle caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti ricavabili da questi allevamenti, dal latte e i formaggi, alla carne e i suoi derivati, prodotti originali costantemente risultato delle condizioni ambientali locali e delle conoscenze delle comunità di appartenenza.

Anche in Piemonte i sistemi pastorali, dal piano all'alpe, sono parte integrante della rete diffusa degli insediamenti umani. Effetto della tradizionale economia di sussistenza dell'allevamento, la pratica pastorale ha sempre previsto lo spostamento degli animali su diversi piani altitudinali al fine di utilizzare, al meglio e in modo progressivo nella stagione vegetativa, la differente offerta foraggera. Un modello insediativo strettamente connesso a prassi consolidate, con la presenza invernale del gregge presso le abitazioni principali di fondovalle o di pianura; quindi, in tarda primavera, alla quota intermedia del maggengo, in dimore temporanee, per consentire le attività di fienagioni necessarie per costituire le scorte invernali. In seguito, si passava agli alpeggi, per una permanenza di durata variabile per l'utilizzo dei pascoli di alta quota (Figura 1).

Successivamente, dal periodo tardo estivo si intraprendeva il percorso contrario, sfruttando la ricrescita dei prati posti a quote inferiori. Questi ultimi, seppur sfalciati nel periodo estivo, diventavano interessanti per il ricaccio autunnale per consentire una stagione vegetativa il più prolungata possibile, con l'obiettivo di risparmiare foraggi conservati. Aspetti che ancora oggi, data la crisi climatica, possono essere letti come soluzioni per contenere l'impatto di certe pratiche di allevamento a base di alimenti acquistati dall'esterno. Grazie a queste attività semistanziali, a tutt'oggi, molte vallate montane non si presentano ancora integralmente coperte dal manto forestale mantenendo, per lo meno parzialmente, un caratteristico paesaggio culturale.

Figura 1 - Gregge di Frabosana-Roaschina in Valle Gesso (foto di Marzia Verona)

Il Piano Paesaggistico Regionale (PPR) del Piemonte (D.C.R. n. 233-35836 del 3 ottobre 2017) ha riconosciuto questi ambienti come caratterizzanti il paesaggio del territorio regionale promuovendo iniziative di mantenimento delle zone a prateria e a prato-pascolo, per ostacolare l'ulteriore contrazione di quanto già riscontrato negli ultimi decenni a causa della riduzione o annullamento di attività pastorali.

2. Le transumanze "lunghe"

Le movimentazioni più o meno continue di greggi sono componenti rilevanti dei sistemi territoriali della *transumanza*, iscritta dal 2019 nella Lista Patrimonio Immateriale dell'Unesco (www.unesco.it). Questa è pratica che presenta affinità con il nomadismo ed esprime la gestione delle risorse pastorali in funzione della variabilità ambientale nel tempo e della conseguente produzione di biomasse da

ecosistemi differenti e complementari (De Marchi, 2018). In Italia si è strutturata sull'uso di diversi piani altitudinali sviluppando anche itinerari molti lunghi, come nel caso dei regi tratturi tra Appennino abruzzese e Tavoliere delle Puglie. Alla transumanza di tipo verticale tra montagna e pianura, precedentemente richiamata per le vallate montane piemontesi, se ne può associare una di tipo orizzontale, più lunga, soprattutto per l'allevamento ovino (Mattalia et al., 2018). Si tratta del "pascolo vagante", così come identificato e normato dall'attuale legislazione italiana, ma riconducibile anche al diritto di pensionatico e ad altre pratiche storiche di pascolo su terre ad uso promiscuo. Nella gestione annuale delle greggi, queste trascorrono un periodo in alta quota durante l'estate mentre nella restante parte dell'anno si muovono continuamente in pianura e collina, pascolando su terreni demaniali o di proprietà private, dopo la mietitura o lo sfalcio, su maggesi e su campi di stoppie oppure, nel periodo autunnale e talvolta anche primaverile, sui prati (Figura 2).

Si tratta di una mobilità che è resa possibile dalle personali capacità del pastore che valuta la disponibilità e la qualità delle aree di pascolo aiutato dalla sua buona conoscenza della fisiologia e salute degli animali allevati. Il capitale sociale dei pastori, non essendo essi proprietari della terra, si impernia su una serie valori, norme e codici condivisi, intorno a

cui ruotano forme di organizzazione e di contrattazione che regolano i diversi interessi, il relativo accesso e l'utilizzazione dei campi, oltre che la gestione dei relativi conflitti che ne possono scaturire (Nori, 2010).

Figura 2 - Gregge di pecore Biellesi in transumanza (foto Marzia Verona)

Annualmente il pastore transumante esprime due modalità gestionali differenti, con profonde differenze sul piano sociale e ambientale: nel corso della stagione più rigida affronta le infrastrutture e barriere architettoniche delle pianure e, con una certa estraneità sociale, utilizza ambienti marginali. Con il ritorno estivo in montagna, torna a far parte di un paesaggio in cui il suo ruolo ha ancora un senso simbolico ed è riconosciuto nel mantenimento di risorse pastorali (Biasi, 2013; Bigaran et al., 2017).

Storicamente il pascolo transumante era valorizzato anche per gli scambi economici che avvenivano lungo il percorso (Russo e Violante, 2009; Cristoferi, 2017). In particolare, il vantaggio per l'agricoltore proveniva da forme di compensazione onerosa che prevedevano il pagamento di un affitto, in denaro o in natura (latte, formaggio, animali, carne, lana, pellame, cuoio), dalla collaborazione nei processi di allevamento e dalla restituzione alla terra di parte di quanto sottratto dalle greggi con la "pastura" attraverso le deiezioni degli animali al pascolo (Archetti, 2011). Alcuni di questi benefici vengono riconosciuti ancora oggi, ma l'agricoltura più diffusa di tipo convenzionale, è meno propensa a valorizzare le ricadute ecologiche ed ambientali di queste pratiche essendo più attenta alla difesa da potenziali danni e dai rischi biologici connessi.

Il pascolo vagante è attualmente diffusamente percepito come un'attività anacronistica e residuale di una pastorizia che assorbe stereotipi che gli attuali sistemi di governo del territorio sembrano incapaci di integrare. Gli spazi marginali lungo i grandi fiumi di pianura, al limite delle aree periurbane, sono tuttavia ambienti di sosta ideali per le greggi, per la presenza di acqua, di ombra e di prati lontani dalle colture, ma le politiche di conservazione della natura hanno portato negli ultimi decenni una nuova centralità sugli ecosistemi fluviali e inasprito i conflitti tra pastorizia e tutela della fauna e della flora (Verona 2016). Questo sistema risente oggi sempre più delle difficoltà gestionali

della zootecnia estensiva e soprattutto dei crescenti vincoli fisici e normativi del territorio. Il pastore vagante si deve quindi misurare con una pianura agricola molto industrializzata e densamente popolata e quindi con la necessità di trovare pascoli in contesti che risultano interstiziali non solo geograficamente ma anche socialmente e politicamente (Aime et al., 2001).Nell'art.19 del Regolamento attuativo del già richiamato PPR piemontese (2017) i prati, pascoli e praterie sono individuati come aree rurali di elevata bio-permeabilità e sono riconosciuti come parte di sistemi zootecnici per il cui recupero è necessario l'adeguamento funzionale delle strutture per le attività di allevamento, per la trasformazione dei prodotti e per l'alloggiamento del personale. I piani settoriali incentivano prioritariamente la conservazione degli equilibri delle risorse foraggere e dei prato-pascoli connessi a sistemi zootecnici orientati a produzioni alimentari tipiche, attraverso la corretta gestione dei carichi e la scelta delle razze animali più adatte.

3. Il cibo prodotto dalle transumanze

Le diverse espressioni di transumanza con la connessa biodiversità, resiliente e locale, degli animali allevati, hanno evidenti effetti anche sulle tipologie e caratteristiche delle produzioni alimentari (Tab. 1). Si potrebbe dire che un paesaggio pastorale genera alimenti (e anche altri prodotti non alimentari come la lana, oggi urgentemente da rivalorizzare). L'allevamento transumante pur mantenendosi con evidenti difficoltà e solo in determinate realtà, è in effetti da ricordare per prodotti di eccellenza originati sovente da razze ovine autoctone a limitata diffusione In alcuni ambienti montani, progetti di conservazione delle risorse genetiche animali, ne sostengono una interessante valorizzazione, grazie anche alla creazione di particolari marchi. Come

nel caso della razza Sambucana, pecora delle transumanze verticali della Valle Stura, con il marchio "agnello Sambucano" (Presidio Slow Food), localmente detto "tardoun" (in quanto mantenuto anche diversi mesi assieme alla madre e nutrito oltre che attraverso l'allattamento anche al pascolo), affine ai modelli di allevamento della confinante Francia. Altri interessanti esempi sono ritrovabili in alcune vallate del cuneese (valli Pesio, Gesso e Monregalesi) come prodotti lattiero-caseari quali "tome", "testun" e "seirass" (ricotte) da latte di pecore di razza Frabosana-Roaschina. Nelle aree in questione il legame tra razza, ambiente di allevamento e prodotto si conferma particolarmente caratterizzante (marchio Rouaschin-Frabouzan). Infine, per le pecore di razza Biellese e dei suoi meticci, ampiamente diffuse nelle lunghe transumanze dai piani alle alte valli del Piemonte, si può ricordare la produzione di agnelli da latte e agnelloni, ma anche di soggetti adulti. Il mercato prevalente è quello extracomunitario di religione islamica.

	Gestione	*Alimentazione*	*Prodotti*
transumanze verticali (ovini da carne e da latte)	- inverno: stabulazione libera - primavera-autunno: pascolo aziendale	- inverno: fieni e concentrati - primavera-autunno: erba di pascolo, fieni e concentrati	- autunno-inverno: agnelli (es. tardun di razza Sambucana, ...), latte per produzioni casearie pure o miste (tomette, robiole, testun, toumo, ...) - primavera-estate: latte per produzioni di formaggi (es. tome e robiole) e ricotte (es. seirass)
transumanze lunghe - orizzontali (ovini da carne)	- inverno: stalla, fondovalle, bassa collina - primavera-estate: pascolo alpino	pascolo con foraggiamento invernale e di soccorso	agnelli, agnelloni, soggetti adulti e lana

Tabella 1 - Sistemi di allevamento e produzioni con ovini sulle Alpi occidentali

Considerazioni conclusive

Da quanto richiamato è evidente che la transumanza e, in genere, le attività pastorali piemontesi, dovranno in futuro sperimentare nuovi significati, con adeguate integrazioni anche nel contesto politico e socioculturale. Per assicurarne un futuro sarà necessario non soltanto valorizzare gli alimenti ottenuti dalla filiera ma anche la sostenibilità e la resilienza della pastorizia per il ruolo di custodia e manutenzione di paesaggi culturali, e non solo. Per consolidare l'aspettativa ed il crescente fenomeno di un certo ritorno a questa attività anche da parte di giovani è necessario esprimere la complessità del concetto di pastorizia nella visione programmatica delle politiche territoriali. Alle componenti tecniche e pratiche di miglioramento di questa attività si dovranno aggiungere aspetti propri della qualità ambientale e della vita rurale sul piano culturale ed etico. C'è da domandarsi se passato quasi un quinquennio dal riconoscimento della Transumanza a patrimonio immateriale UNESCO questo sia tornato utile alla pastorizia. Forse è stata acquisita una maggiore consapevolezza sull'importanza del loro lavoro di questi allevatori, attori di una pratica apprezzata quale elemento significativo nel contribuire alla ricchezza del patrimonio culturale dell'umanità. L'auspicio è che questa cognizione sia condivisa estesamente e che le ragioni dell'allevamento siano sempre meglio comprese e ascoltate nel dibattito culturale con conseguenze pratiche nelle politiche e azioni di sviluppo locale. Verosimilmente ci dovrà essere un riscontro più tangibile di valorizzazione dei prodotti, con la possibilità di sviluppare, in modo adeguato, anche la dimensione in chiave di sviluppo turistico di queste attività.

Bibliografia

Aime M., Allovio S. and Viazzo P.P., (2001). *Sapersi muovere. Pastori transumanti di Roaschia*. Milano: Meltemi.

Archetti G., (2011). *«Fecerunt malgas in casina». Allevamento transumante e alpeggi nella Lombardia medievale.* In: Mattone A. and Simbula P. (a cura di), La pastorizia mediterranea. Roma: Carocci editore.

Biasi R., (2013). *I sistemi agro-silvo-pastorali della campagna urbana*. In: Ronchi, Pulina G., Ramanzin M. (a cura di), Il paesaggio zootecnico italiano. Milano: Franco Angeli.

Bigaran F., Brugnara R. e Cristoforetti C., (2017). *La percezione del paesaggio in gruppi sociali nomadi e stanziali: tre casi di studio a confronto*. Dendronatura, 2: 14-30.

Cristoferi D., (2017). *I conflitti per il controllo delle risorse collettive in un'area di dogana (Toscana meridionale, XIV-XV secolo)*. Quaderni storici, 2: 317-348.

De Marchi M., (2018). *Transformations and innovation in the Veneto region agro-food system*. In: Tornaghi C. (a cura di), Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics. Atti della VIII Conferenza Annuale AESOP Sustainable Food Planning group. Coventry: Coventry University, 72-78.

Mattalia G., Volpato G., Corvo P. and Pieroni A., (2018). *Interstitial but Resilient: Nomadic Shepherds in Piedmont (Northwest Italy) Amidst Spatial and Social Marginalization.* Human Ecology, 46: 747-757.

Nori M., (2010). *Pastori e società pastorali: rimettere i margini al centro*. Agriregionieuropa, 6,22.

Regione Piemonte, (2017). *Piano paesaggistico regionale - Regolamento attuativo.* https://www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio/paesaggio/piano-paesaggistico-regionale-regolamento-attuativo.

Russo S., Violante F., (2009). *Dogane e transumanze in Italia tra XII e XVI secolo*. In: Spedicato M. (a cura di), Campi solcati. Studi in memoria di L. Palumbo. Galatina: Congedo Editore.

Tosco C., (2013). *Il paesaggio storico di un territorio alpino: gli strumenti della ricerca*, in Valle M. (a cura di), Spazio Transfrontaliero Marittime Mercantour, Celid, Torino.

Verona M., (2006). *Dove vai pastore? Pascolo vagante e transumanza nelle Alpi Occidentali agli albori del XXI secolo. Scarmagno*, Priuli e Verlucca, Ivrea.

Caffè & ammazzacaffè

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Cibo per l'anima

"A Research Agenda for Food Systems"

Vol. 2 (2023) n.1: 163-165

Recensione di Veronica Allegretti

Il volume, curato da Colin Sage, vede la partecipazione di studiosi e studiose internazionali, provenienti da diverse discipline delle scienze sociali, che si interrogano sul futuro dei sistemi alimentari: le tre sezioni in cui è suddiviso il testo, infatti, raccolgono contributi provenienti dalla geografia, dalla sociologia, dagli studi di public health, dall'agronomia, dall'economia, dal design e dall'architettura. Le diverse discipline, tuttavia, si inseriscono in un unico frame, quello dei sistemi alimentari, orientato da un approccio critico, ma allo stesso tempo propositivo, fornendo un'agenda (non solo di ricerca) pratica e che tenga insieme i valori che un food system dovrebbe incorporare: giustizia, inclusione, sostenibilità e partecipazione. Così come dichiarato dal curatore del volume: "Questo libro esamina alcune delle questioni chiave che riguardano il sistema alimentare contemporaneo, esplorando alcuni degli sviluppi che stanno emergendo come possibili soluzioni progettuali alle carenze del sistema, e indica i temi che dovrebbero informare un'agenda di ricerca mentre attraversiamo tempi incerti" (Sage, 2022:3).

L'obiettivo principale è quindi quello di individuare gli aspetti critici dei sistemi alimentari contemporanei, con il fine di proporre un'alternativa per il futuro dei food systems, partendo dai quesiti fondamentali e fornendo possibili risposte. Il volume è da intendersi, perciò, come una chiamata per ricercatori e ricercatrici di diverse discipline e practitioner ad una riflessione profonda sui sistemi alimentari e sul loro futuro.

Seguendo tale impostazione logica, il volume è diviso in tre sezioni: introduzione ai concetti (a cura di Colin Sage), principali issues e possibili "solutions? "(con un doveroso punto interrogativo).

Nella seconda sezione, i capitoli si concentrano ciascuno su uno dei temi fondamentali da affrontare per una trasformazione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Jennifer Clapp nel secondo capitolo introduce il tema dei big food, fornendo una valutazione interdisciplinare del consolidamento delle multinazionali nel settore agricolo, arrivando a plasmare i food systems, con rilevanti implicazioni sulle disuguaglianze e la sostenibilità dei sistemi stessi. Colin Sage nel terzo capitolo affronta il tema della sostenibilità dei sistemi alimentari adottando il planetary boundary model in chiave critica, concentrandosi particolarmente sull'impatto dei sistemi alimentari sull'emissione di gas serra, sia nell'ambito della produzione, sia in quello del consumo, interpretando il tema della sostenibilità attraverso la necessità di riconoscere la mutua co-dipendenza tra gli esseri umani, agendo allo stesso tempo a livello locale e globale, a dimostrazione di un nuovo immaginario planetario.

Nel capitolo quarto Alicia Reigada and Carlos de Castro affrontano il tema dello sfruttamento del lavoro nel settore agricolo globalizzato e iper-competitivo, mentre il capitolo sesto, a cura di Martin Caraher, si

concentra sul fenomeno della povertà alimentare tra i produttori di caffè e cacao nel Sud globale e tra i consumatori/cittadini nel Nord del mondo. La mancanza di regolamentazione dei sistemi alimentari produce infatti, secondo l'autore, disuguaglianze e povertà sia a monte, sia a valle della filiera, concentrando il potere e le risorse nelle mani di pochi attori economici. Nel capitolo 7 il focus dell'autore Lewis Holloway è il rapporto di riconfigurazione animale ad opera umana all'interno dei sistemi alimentari del "Minority World", fornendo spunti di riflessione sui corpi e sull'agency degli animali non umani allevati a scopi alimentari.

La terza sezione è dedicata alle possibili soluzioni, elaborate in chiave critica, partendo dalla proposta di una quarta rivoluzione agricola, ad opera di David Rose e colleghi, che analizzano l'utilizzo delle tecnologie digitali nel settore agricolo e dell'allevamento sia nel Sud che nel Nord globale. Gli autori, tuttavia, propongono un'interpretazione critica dell'utilizzo delle nuove tecnologie, a partire dalla diseguale distribuzione delle stesse. Alexandra Sexton e Michael Goodman nel capitolo ottavo affrontano il promettente tema dei novel foods, in particolare della cosiddetta fake meat, e le possibili implicazioni nei sistemi alimentari del futuro, in termini economici (la maggioranza dell'industria delle proteine alternative alla carne rimane per ora in mano a grandi multinazionali) e socioculturali (attraverso l'utilizzo mediatico della retorica dell'urgenza al cambiamento per spingere gli individui ai consumi alternativi). Jesse Halliday si concentra sulla governance urbana del cibo nel capitolo nove, identificando alcune aree tematiche su cui la ricerca futura dovrebbe concentrarsi, al fine di rafforzare e consolidare l'azione dell'attore pubblico locale, partendo dalla necessità di istituzionalizzare il percorso verso la food policy, all'interno di un frame di governance "riflessiva" multi-livello. Steffen Böhm e colleghi propongono nel decimo capitolo un *regional circular food system model* che promuova la resilienza dei sistemi alimentari, celebri la diversità attraverso la partecipazione e la condivisione, attraverso un approccio place-based, privilegiando il livello regionale di intervento.Il volume chiude con il contributo di Kata Fodor, che si concentra sulla necessità di rivedere il design degli spazi del cibo, i foodscapes, sempre più ibridi tra privato e pubblico, rivedendo in particolare il ruolo della cucina nelle società urbane moderne, tenendo in considerazione tre grandi drivers: i cambiamenti sociodemografici, lo sviluppo tecnologico e la crescente vulnerabilità ambientale, causata anche dal consumo urbano di cibo. In tal senso, l'autrice suggerisce una riflessione sul concetto di foodscape, in grado di cogliere l'ibridazione delle pratiche alimentari, la flessibilità dello spazio del cibo, inteso non solo come luogo fisico, ma prendendo in considerazione le sue dimensioni socioculturali, politiche e simboliche, aspetti che dovrebbero intervenire nel design dei sistemi alimentari futuri,Il volume adotta uno stile e un linguaggio accessibile e scorrevole, ben rappresentando l'obiettivo di fornire un'agenda di ricerca, aperta a scienze sociali e ai *practicioners*, con intenti pratici e teorici, che richiedono un eguale sforzo da parte delle comunità interessate, al fine non solo di identificare riflettere sui "food systems failings", ma soprattutto di elaborare possibili soluzioni e risposte.

Titolo originale

Sage, C., 2022, "A Research Agenda for Food Systems", Cheltenham: Elward Edgar Research Agendas. ISBN: 978 1 80088 025 2, pp. 292.

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

CC BY NC SA

Street Food

Per una cartografia delle politiche locali del cibo in Italia: le mappe di Re|Cibo 3

Vol. 2 (2023) n.1: 166-169

di Egidio Dansero e Tommaso Tonet

In questo numero di Re|Cibo vi proponiamo un aggiornamento della mappa sulle politiche locali del cibo in Italia e delle ricerche raccolte dalla Rete.

Per esigenze grafiche, vista anche la quantità di informazioni da rappresentare, abbiamo scelto di dividere l'Italia in quattro, ma … con lo spirito garibaldino che caratterizza la Rete cercheremo di ricomprenderle in un quadro unitario…!

Come tutte le mappe anche questa rappresenta un'istantanea di processi che hanno loro dinamiche ed evoluzioni. Useremo il sito per aggiornamenti più frequenti della mappa, rispetto alle scadenze semestrali della rivista.

Una prima informazione che potrete trovare riguarda le città aderenti al Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), come indicatore di una volontà deliberata di un'amministrazione locale ad impegnarsi nell'ambito delle politiche urbane del cibo. A fine 2023 la rete del MUFPP è arrivata a oltre 270 città a livello internazionale, tra le quali ben 28 in Italia. Rispetto alla precedente mappa pubblicata in Re|Cibo 1 si registra l'uscita di Sacile e l'ingresso di Andria e Vicenza.

L'adesione al MUFPP è solo un indicatore di un interesse formale da parte di una città, a cui non necessariamente possono seguire impegni concreti.

Per questo, come già nella mappa di Re|Cibo 1, abbiamo provato a mappare le città e i territori che hanno fatto qualche passo formale verso politiche locali del cibo, in forme diverse (dall'adozione di una food policy, all'inserimento del tema in un piano programmatico, fino all'esplicito riferimento alle politiche del cibo nei documenti ufficiali). Si tratta di un *continuum* di situazioni molto diverse che vengono qui raggruppate, ma che in realtà andrebbero approfondite e analizzate singolarmente per comprenderne logiche, attori, forme istituzionali. Sono 16 le città o territori coinvolte in questa casistica, tra le quali ben 7 non già coinvolte nella rete del MUFPP (ad es. Lecce e Potenza nel Sud, Padova nel Nord). Da aggiungere a questa casistica, ma in una situazione particolare, il caso della Regione Piemonte che ha recentemente creato un settore esplicitamente dedicato alle politiche del cibo, avviando un corso di formazione per amministratori e tecnici, in collaborazione con ANCI Piemonte e Università di Torino-Atlante del cibo. E' possibile che altre Regioni abbiano fatto o stiano per fare analoghi passi, e invitiamo a segnalarci eventuali modifiche all'indirizzo rete.politichelocalicibo@gmail.com

Un'altra informazione che potrete trovare sulla mappa riguarda le 9 città coinvolte in progetti europei esplicitamente orientati a politiche locali

del cibo, tra cui spicca il caso di Napoli, non firmataria del MUFPP ma coinvolta nel progetto FoodE (https://foode.eu/) (si vedano gli articoli su Food Trails e sui progetti europei in Re|Cibo 2).
Ulteriore informazione che emerge dalle mappe riguarda la presenza di Atlanti locali del cibo (da Sud: Matera, Roma, Venezia-Laguna Veneta e Torino), quattro iniziative in cui sono coinvolte diverse e diversi partecipanti alla Rete, e che si sta strutturando in una rete di atlanti locali. Il simbolo distintivo della presenza degli atlanti si trova sulla città di principale riferimento territoriale ma tutte e quattro hanno un respiro più ampio, da quello metropolitano (Roma e Torino) a quello "lagunare" per Venezia a quello regionale per Matera. Anche i 4 atlanti si differenziano quanto ad approcci e partenariato di attori, pur condividendo tra le varie finalità quella di fornire un supporto in termini di dati, indicatori e rappresentazioni (intese in senso ampio) per politiche locali del cibo.
Abbiamo poi mappato due iniziative di respiro regionale, con percorsi di ricerca-azione orientati a politiche locali del cibo.
Accanto a queste informazioni, una simbolo a forma di stella informa sui casi analizzati da partecipanti alla Rete attraverso il volume del 2019 e i primi tre numeri di Re|Cibo. Anche in questo caso accomuniamo indagini con diversi approcci e livelli di approfondimento, che tuttavia ci restituiscono un quadro generale dell'attività di Osservatorio sulle politiche locali del cibo già avviato dalla Rete, attraverso vari progetti e iniziative.

Ogni mappa, come ogni rappresentazione della realtà, ha un valore relativo al momento in cui è stata costruita, alle informazioni di partenza e alle finalità che si prefigge.
Per quanto riguarda le fonti su cui è stata costruita la mappa, esse sono differenti per ciascuna delle voci della legenda. Dai dati del MUFPP all'insieme delle conoscenze che siamo riusciti a raccogliere attraverso il lavoro in Rete, soprattutto attraverso il lancio di una prima campagna di crowdmapping lanciata nel dicembre 2023.
È molto probabile, anzi lo speriamo, che diversi processi e anche atti formali ci siano sfuggiti, ma questa è anche una delle finalità della mappa, vale a dire quella di stimolare l'emersione di fenomeni, condividere conoscenze, competenze e informazioni, e confrontarsi sulle modalità di loro raccolta e rappresentazioni.

Allo stesso tempo, non abbiamo volutamente, per ora, preso in considerazione iniziative con diverso livello di formalizzazione, come distretti e comunità del cibo, che rappresentano una importante possibilità, a seconda di come venga interpretato e attualizzato sui territori il dettato normativo, per politiche locali del cibo.

Considerate dunque questa mappa 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.

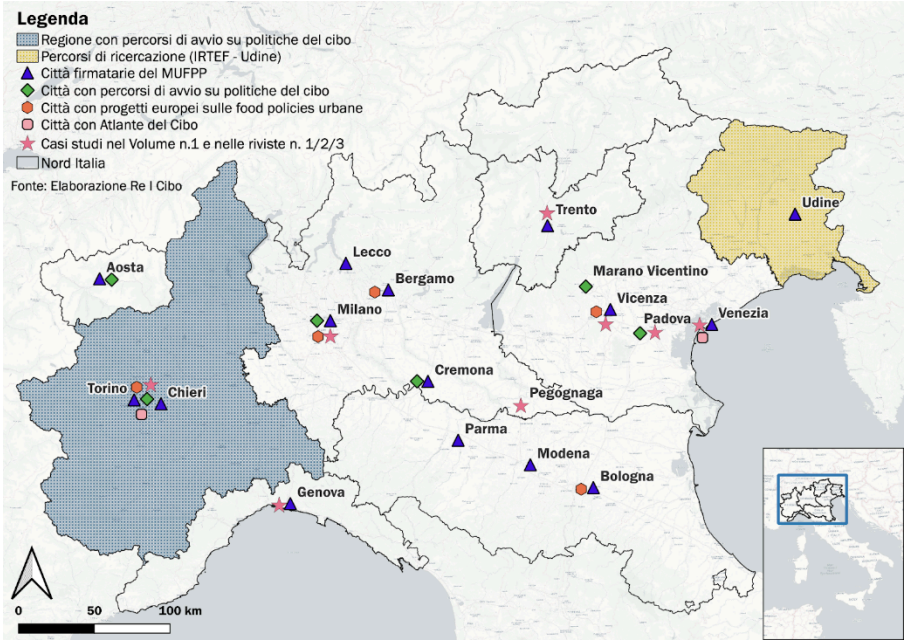

Fig. 1 - Mappatura nord Italia

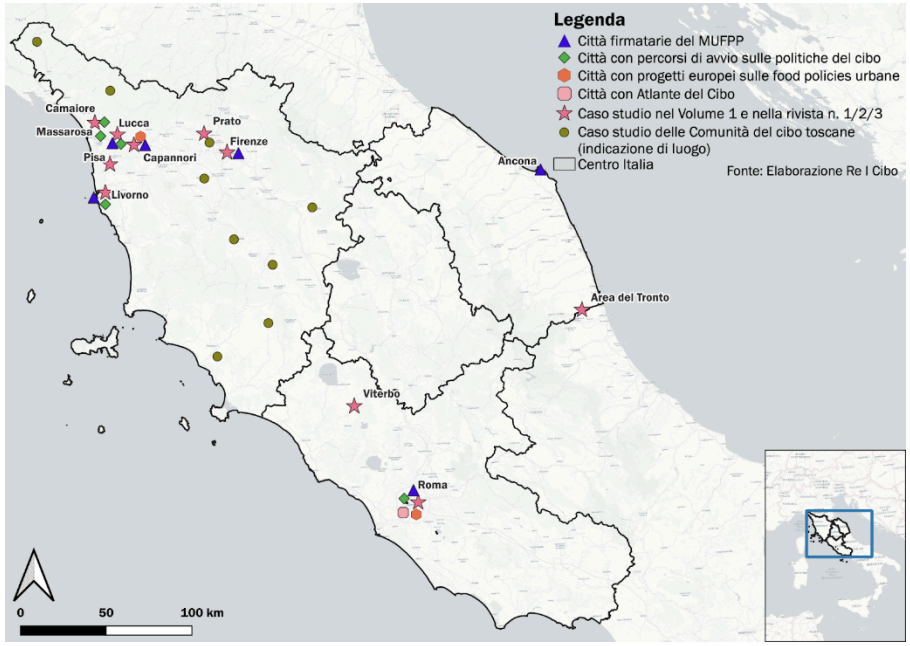

Figura 2 - Mappatura Centro Italia

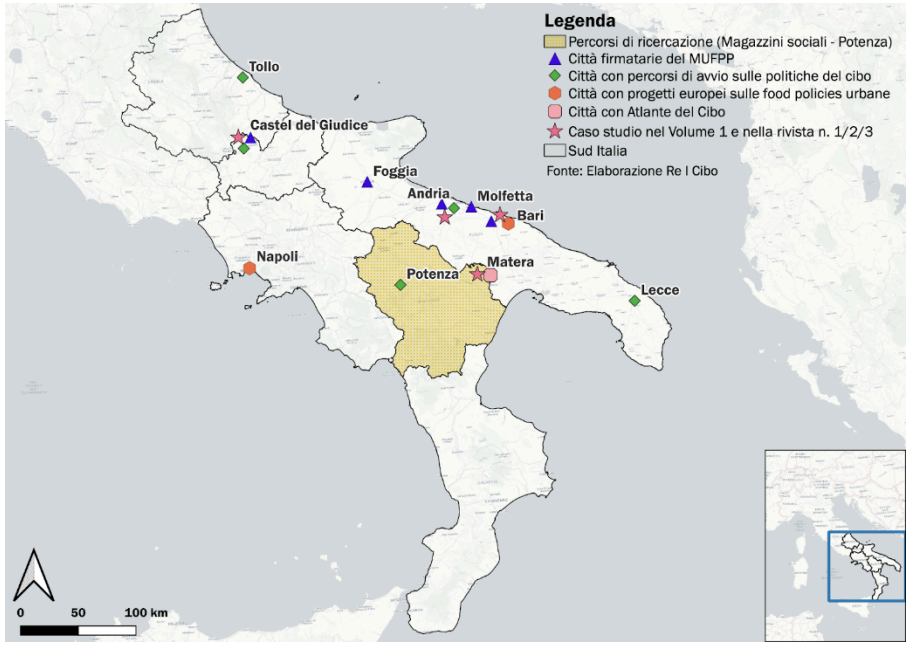

Figura 3 - Mappatura Sud Italia

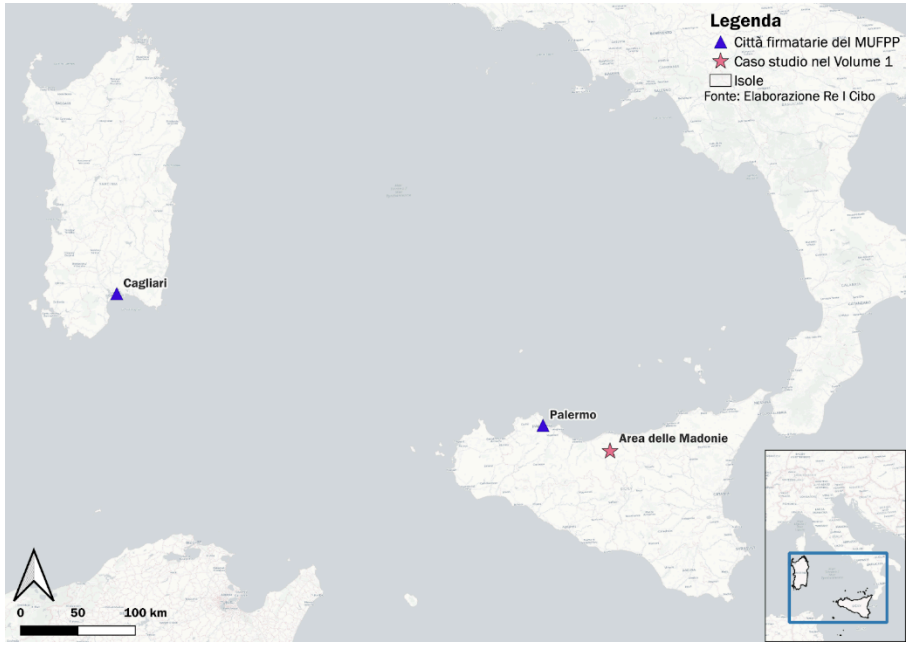

Figura 4 - Mappatura Isole

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".

Luca Battaglini - Docente di Alpicoltura (allevamenti montani) e Etica e benessere animale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino. È cofondatore della rete Nazionale della Pastorizia Appia, della Scuola Nazionale di Pastorizia (SNAP) e Presidente della SoZooAlp (Società per lo studio e la valorizzazione dei Sistemi zootecnici alpini).

Gianni Belloni - Giornalista, si occupa di sviluppo locale e di criminalità organizzata. Direttore del Centro di documentazione ed inchiesta sulla criminalità in Veneto, è nel comitato scientifico del Laboratorio di analisi e ricerca sulla criminalità organizzata dell'Università di Torino (Larco). Tra i fondatori del Laboratorio dell'inchiesta economica e sociale (Lies), in questa veste ha condotto inchieste territoriali sfociate poi in pubblicazioni.

Daniela Bernaschi - Ricercatrice e docente a contratto presso l'Università degli Studi di Firenze. Economista dell'Ambiente e dello Sviluppo, si occupa di sicurezza alimentare, disuguaglianze sociali e sviluppo sostenibile. Ha condotto ricerche in Italia, Spagna e Grecia sul ruolo delle iniziative locali nel contrasto alla povertà alimentare. Attualmente, collabora con l'Osservatorio sull'Insicurezza e povertà alimentare di Roma.

Alison Blay-Palmer - Titolare della Cattedra UNESCO per gli studi sulla biodiversità alimentare e la sostenibilità, e professoressa di Geografia e Studi ambientali presso la Wilfrid Laurier University. La sua ricerca e il suo insegnamento combinano la passione per i sistemi alimentari sostenibili, la biodiversità e la vita delle comunità con l'impegno per la società civile e per una governance innovativa.

Elisa Butelli - Già PhD presso l'Università di Firenze (Architettura – Curriculum: Progettazione Urbanistica e territoriale) è attualmente docente a contratto presso lo stesso Ateneo nel CdL di Scienze dell'Architettura e Responsabile dell'Area Tecnica nel Comune di Cantagallo (PO). I principali campi di interesse e di ricerca sono le strategie di Food Planning, la pianificazione dei territori bioregionali e i Servizi Ecosistemici.

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.

Federico Caniato - Professore Ordinario presso la School of Management del Politecnico di Milano, dove co-dirige l'Osservatorio Food Sustainability. Si occupa di strategie e misurazione della sostenibilità nella filiera agro-alimentare. E' autore di numerose pubblicazioni e Associate Editor di riviste scientifiche internazionali.

Rita Cararo - Project manager e Community manager di Kallipolis APS, associazione di cui è presidente. Esperta in pianificazione urbana, politiche pubbliche e processi partecipativi.

Luca Colombo - Segretario Generale della Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica (FIRAB). Autore per Jaca Book di Fame, produzione di cibo e sovranità alimentare (2002) e Diritti al cibo! Agricoltura sapiens e governance alimentare (2009). Ha rappresentato la Società Civile internazionale nell'Ad-hoc technical selection committee dell'High Level Panel of Experts del Comitato Mondiale per la Sicurezza Alimentare.

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.

David Fanfani - PhD. Prof. Associato di Pianificazione ed Urbanistica presso il Dipartimento di Architettura dell'Università di Firenze. I suoi campi di insegnamento e ricerca vertono in particolare sullo studio delle aree peri-urbane nel quadro di un approccio integrato di carattere bioregionale allo sviluppo locale e alla pianificazione e progettazione sostenibile degli insediamenti.

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.

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

Beatrice Intoppa - Project Manager presso la Chaire UNESCO Alimentations du monde a Montpellier. Si occupa della valorizzazione dei risultati del progetto di ricerca internazionale URBAL (Urban-driven Innovations for sustainable development). La sua ricerca riguarda la questione della valutazione della sostenibilità alimentare nei programmi di ristorazione scolastica in un contesto di pluralità di direttive locali, nazionali e internazionali.

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 del cibo. Per EStà cura in particolare gli aspetti legati all'interazione tra stakeholder e comunicazione.

Oliver Lepiller - Sociologo PhD, ricercatore CIRAD, Montpellier Interdisciplinary center on Sustainable Agri-food systems - Social and nutritional sciences (MoISA). La sua ricerca si concentra sui cambiamenti delle norme e delle pratiche alimentari in relazione alla transizione verso sistemi alimentari più sostenibili.

Chiara Lossu - Antropologa culturale specializzata in Rigenerazione Urbana e Innovazione sociale. Collabora in progetti legati all'inclusione sociale, alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione dei territori.

Davide Marino - Insegna "Economia e Politica Alimentare" e "Politica del Cibo" presso l'Università del Molise e "Made in Italy Agroalimentare" a Scienze Enogastronomiche a RomaTre. È membro del Collegio di Dottorato in "Modelli per l'economia e la finanza" dell'Università La Sapienza. Partecipa al Gruppo "Cibo" nella Rete delle Università Sostenibili e al GDL2 – Sconfiggere la – dell'ASVIS. È coordinatore scientifico dell'Osservatorio sulla Insicurezza e Povertà Alimentare promosso dal CURSA e dalla Città Metropolitana di Roma Capitale.

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

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.

Marlène Pérignon - *Ingénieure de recherche* in nutrizione e salute pubblica presso INRAE, MoISA (Montpellier Interdisciplinary centre on Sustainable Agrifood systems). La sua ricerca riguarda l'alimentazione sostenibile e la sicurezza alimentare delle popolazioni vulnerabili. Si interessa in particolare alla valutazione delle iniziative volte a promuovere l'accesso di tutti a un'alimentazione più sostenibile.

Giacomo Pettiti - Vice Presidente di EStà, è facilitatore e formatore esperto di un ampio ventaglio di metodologie. Ha lavorato con enti pubblici, imprese ed enti del terzo settore. Dal 2018 è membro della International Association of Facilitators (IAF) e dal 2021 è accreditato come Certified Professional Facilitator.

Chiara Pirovano - Dottore di ricerca in Environmental quality & regional development, è ricercatrice senior per EStà Economia e sostenibilità. Professore a contratto per il Laboratorio interdisciplinare sostenibilità presso l'Università degli Studi di Milano dove ha insegnato e svolto ricerche dal 1997. E' stata Senior Sustainability Advisor del Comune di Milano (Ufficio Food Policy) progettando per bandi a diverse scale e implementando vari progetti.

Federica Propato - Laureata in Cooperazione Internazionale all'Università di Torino, ha concluso il suo percorso di Laurea Magistrale analizzando il contributo della società civile nella creazione delle Politiche Locali del Cibo, con una particolare attenzione al caso di Torino. Ha collaborato con l'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana.

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. Mi dedico 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.

Elodie Vallette - Dottoressa di ricerca in Geografia e ricercatrice presso il centro di ricerca francese CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement). È specializzata nell'analisi delle relazioni tra città, cibo e agricultura. È coordinatrice del progetto di ricerca internazionale Urbal (Urban-driven Innovations for sustainable development).

RE|CIBO
Rivista della Rete Italiana 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 1
Luglio 2023