



LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO: TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE

a cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea

**LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO:
TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE**

a cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea

collana

ATLANTE DEL CIBO

COMITATO SCIENTIFICO

Marco Bagliani, Filippo Barbera, Luigi Bistagnino, Guido Boella,
Claudia Cassatella, Giuseppe Cinà, Egidio Dansero, Luca Davico,
Roberto Di Monaco, Franco Fassio, Gabriele Garnerò, Cristina Peano,
Giacomo Pettenati, Paolo Tamborrini, Nadia Tecco, Alessia Toldo

*Immagine in copertina a cura di Margherita Brunori
Impaginazione a cura di Ilaria Vittone*

Libro in parte stampato in collaborazione con EStà
nell'ambito del progetto URBAL finanziato da
Fondation Agropolis, Fondation Carasso e Fondazione Cariplo



urbal



Economia e
Sostenibilità

Celid
www.celid.it

isbn 978-88-6789-187-0

© Celid 2019

Publicazione resa disponibile
nei termini della licenza Creative Commons
Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate 4.0



LEXIS Compagnia Editoriale in Torino srl
via Carlo Alberto 55
I-10123 Torino
celid@lexis.srl

SOMMARIO

- 9 **POST-FAZIONE: FARE RETE NELL'EMERGENZA COVID**
Coordinamento e Segreteria della Rete
- 11 **INTRODUZIONE: VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO IN ITALIA: MAPPE, PROGETTI, IDEE**
Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea
- 25 **PARTE I: POLITICHE LOCALI DEL CIBO. SGUARDI DALLE GRANDI CITTÀ**
- 27 **1. ROMA, UNA POLICY SENZA POLITICA: IL PROCESSO PARTECIPATIVO PER UNA POLITICA DEL CIBO A SCALA METROPOLITANA**
Davide Marino, Giampiero Mazzocchi
- 43 **2. LE ANALISI E GLI STRUMENTI DI MONITORAGGIO DELLA FOOD POLICY DI MILANO E IL LORO CONTRIBUTO ALL'AGENDA 2030**
Andrea Calori, Francesca Federici, Marta Maggi
- 51 **3. VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO A TORINO: ATTORI, PROGETTI, PROCESSI**
Egidio Dansero, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo, Piero Bonavero
- 71 **PARTE II: POLITICHE LOCALI DEL CIBO. SGUARDI DALLE CITTÀ MEDIE, ALLE PICCOLE AI TERRITORI DIFFUSI**
- 73 **4. COSTRUIRE PROCESSI PARTECIPATIVI ATTORNO AL CIBO: LE ESPERIENZE DI BERGAMO E TRENTO**
Francesca Forno, Simon Maurano, Francesco Vittori
- 85 **5. LA SFIDA DELL'ATLANTE DEL CIBO MATERA PER PROMUOVERE UNA GOVERNANCE ALIMENTARE TRANS-LOCALE**
Mariavaleria Mininni, Vittoria Santarsiero, Giulia Giacchè
- 93 **6. LA CAPACITÀ DI GOVERNANCE DEMOCRATICA DEL CIBO A LIVELLO LOCALE: LE ESPERIENZE DI LIVORNO E PISA**
Gaime Berti, Adanella Rossi
- 107 **7. GOVERNANCE ALIMENTARE E INNOVAZIONE DEMOCRATICA: L'ESPERIENZA DELLA STRATEGIA ALIMENTARE DI LIVORNO**
Gaime Berti
- 121 **8. INNOVAZIONI ISTITUZIONALI E APPROCCI MULTI-ATTORE NELLE POLITICHE ALIMENTARI LOCALI: IL PIANO INTERCOMUNALE PER IL CIBO DELLA PIANA DI LUCCA**
Sabrina Arcuri, Giovanni Belletti, Gianluca Brunori, Simona Bottiglioni, Silvia Innocenti, Francesca Galli, Andrea Marescotti, Alessandro Pensa, Massimo Rovai, Lorenza Soldani

- 133 **9. LE POLITICHE PER IL CIBO: L'AGENDA PER LA QUALITÀ DEL CIBO DI CAMAIORE**
Francesco Di Iacovo, Stefania Gatti, Laura Pommella, Ludovica Ricottone,
Paola Scarpellini
- 143 **10. CAMBIARE PIANO (DEL CIBO). POLITICHE, PROCESSI E RIFLESSIONI PER UNA GOVERNANCE DEL CIBO DI COMUNITÀ A PARTIRE DAL CASO DELLE MADONIE**
Carlotta Ebbreo
- 153 **PARTE III: CIBO, CITTÀ, TERRITORI, RETI E TEMI**
- 155 **11. PROIEZIONI, SOVRAPPOSIZIONI E CONVIVENZE NEGLI SPAZI DEL CIBO DELLA VALLE DEL TRONTO**
Luca Lazzarini, Daniele Cinciripini, Serena Marchionni
- 169 **12. REINVENTARE UN FUTURO PER I PICCOLI BORGHI FACENDO LEVA SUI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI E SULLE FILIERE CORTE. POTENZIALITÀ E LIMITI DELLE POLITICHE ATTUALI**
Sabrina Giuca
- 179 **13. LA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NEI PICCOLI CENTRI: UN APPROCCIO PARTECIPATIVO NEL COMUNE DI PEGOGNAGA**
Stefano Corsi, Paola Caputo, Chiara Mazzocchi
- 187 **14. AGRICOLTURA MULTIFUNZIONALE, COMMUNITY ENGAGEMENT E POLITICHE LOCALI DEL CIBO**
Biancamaria Torquati, Chiara Paffarini, Fabrizio Loce-Mandes
- 201 **15. PRATICHE AGROURBANE DI PROSSIMITÀ PER LA COSTRUZIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE LOCALE NEL CONTESTO DI TERRITORIO DI PRATO: UNA NUOVA DOMANDA DI INNOVAZIONE DELLE POLITICHE**
David Fanfani, Barbora Duží, Marco Mancino
- 221 **16. TRASFORMAZIONI URBANE E PAESAGGIO COMMERCIALE A FIRENZE. IL CIBO COME CHIAVE DI LETTURA**
Mirella Loda, Matteo Puttilli, Sara Bonati
- 229 **17. RIGENERARE IL RACCONTO DEI TERRITORI DEL CIBO CON UN FILO LEGGERO. IL CASO DEL PROGETTO VENTO**
Catherine Dezio, Paolo Pileri
- 237 **18. LE "CITTÀ UNITE" DALLA LOCAL FOOD POLICY E DALLA COOPERAZIONE DECENTRATA**
Maria Bottiglieri
- 245 **19. IL CONTRIBUTO DELLE ESPERIENZE DI ECONOMIA SOLIDALE ALLA COSTRUZIONE DI UNA NUOVA GOVERNANCE ALIMENTARE**
Adanella Rossi, Mario Coscarello, Davide Biolghini

257 **PARTE IV: LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

259 **20. LA GOVERNANCE MULTILIVELLO DELLO SPRECO ALIMENTARE: METODI E TECNICHE DI VALUTAZIONE INTEGRATA DI IMPATTO**

Maria Stella Righettini

269 **21. RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE: UNA SIMULAZIONE DELL'APPLICAZIONE DELLA LEGGE GADDA A LIVELLO COMUNALE**

Clara Cicatiello, Silvio Franco

277 **22. CREAZIONE ED EROGAZIONE DEL VALORE NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE AREE URBANE: IL CASO RICIBO**

Renata Paola Dameri, Roberta Massa

289 **23. PRATICHE SOCIALI DI RECUPERO E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE. IL CASO DI TORINO**

Anna Paola Quaglia, Alessia Toldo

299 **24. L'ECONOMIA CIRCOLARE PER NUOVE POLITICHE ALIMENTARI LOCALI: BUONE PRATICHE DALLA CITTÀ DI TORINO, IL PROGETTO REPOPP - RE-DESIGN PROJECT OF ORGANIC WASTE IN PORTA PALAZZO MARKET**

Franco Fassio, Bianca Minotti

309 **25. LA LOTTA (MANCATA) CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE A ROMA**

Daniele Fattibene

319 **MANIFESTO DELLA RETE ITALIANA PER LE POLITICHE LOCALI DEL CIBO**

POST-FAZIONE: FARE RETE NELL'EMERGENZA COVID

Coordinamento¹ e Segreteria della Rete²

Il virus in Rete

Questo volume, esito di un lavoro avviato dalla Rete Politiche Locali del Cibo (da ora in poi, "Rete"), nel corso del 2019 e terminato all'inizio del 2020, esce in una fase davvero difficile e drammatica per tutto il mondo e per le singole esistenze di ognuno di noi.

Tra le tante questioni al centro del dibattito durante le diverse fasi della pandemia, dal primo lockdown alla progressiva riapertura, oltre agli aspetti più strettamente legati alla salute, è emersa prepotentemente la questione dell'impatto del COVID-19 sui sistemi del cibo. Durante il blocco che ha riguardato buona parte delle attività economiche e sociali è emersa in modo evidente e urgente legata all'esigenza di garantire l'approvvigionamento alimentare. Quest'ultimo, nell'esperienza di ognuno di noi, durante i due mesi più difficili, è stato uno dei pochi momenti di contatto fisico, non mediato attraverso le telecomunicazioni, con il mondo, con gli altri e con qualcuno che continuava a produrre cibo per noi. Ed in questa pratica, abbiamo assistito al cambiamento repentino e forzato di tutte le nostre abitudini di acquisto e di consumo, per gli effetti che la gestione della pandemia ha avuto su tutte le filiere, da quelle più strutturate, che hanno sofferto la mancanza di manodopera, a quelle brevi e/o autorganizzate, che hanno visto chiudersi i loro canali di contatto diretto con i consumatori.

La Rete nell'emergenza virus

Come Rete PLC abbiamo fin da subito percepito che l'aver dato vita e animato questa comunità - rinnovata e rilanciata nel bellissimo incontro annuale svolto a Napoli il 23 e 24 gennaio 2020 - ci imponeva come studiosi, ma anche come cittadini e consumatori, di rispondere in una maniera che fosse rispettosa della

drammaticità della situazione e, al contempo, ispirata alla ricerca e di buon senso. Infatti, nei giorni immediatamente successivi alle prime chiusure è cominciato un dibattito interno alla Rete che ci ha fatto interrogare su quale ruolo ci fosse più pertinente. Se la sola silenziosa osservazione delle vicende e la riflessione su quello che stava (e sta ancora) accadendo poteva essere una delle scelte possibili, dopo un serio e rispettoso confronto abbiamo ritenuto che l'anima della Rete, così come quella delle persone che la animano, fosse di fornire un contributo, attraverso gli strumenti di ricerca che ci sono propri, alla comprensione e all'interpretazione prospettiva dei fenomeni in atto, i quali hanno mostrato con estrema chiarezza la vulnerabilità dei sistemi alimentari.

Fin dai primi giorni, dunque, siamo stati in contatto con la moltitudine di iniziative, anche supportate da reti simili alle nostre, che si sono attivate in tutto il mondo. In una situazione estremamente caotica di emergenza nazionale e internazionale, abbiamo utilizzato tutte le nostre energie per rimanere aggiornati sull'evoluzione del dibattito internazionale (appelli, riflessioni, questionari, ricerche, creazione di database, etc.), in maniera tale da inserirci con alcune attività mirate e coordinate che fossero originali e di alta qualità. Oltre a questa costante osservazione e analisi dell'esistente, abbiamo intrapreso una serie di incontri allargati ai membri della Rete, che hanno condotto alla definizione di alcune linee operative rispetto alle profonde trasformazioni in atto nei sistemi del cibo a livello nazionale e locale. In particolare, abbiamo cercato di attivare delle iniziative che coprissero alcuni gap informativi espressi da ricercatori, amministratori locali, associazioni ed esperti del settore, e che rilevassero e aiutassero a comprendere le trasformazioni sui fronti della domanda, dell'offerta e, soprattutto, delle politiche del cibo, quale nostro riferimento culturale e scientifico. Attraverso la strutturazione di gruppi di lavoro, abbiamo fornito una scheda di rilevazione del cambiamento dei comportamenti legati al cibo, proposto un questionario *expert-based* per stimolare riflessioni degli esperti su quali sono e saranno gli impatti del COVID-19 sui sistemi alimentari

¹ Il Coordinamento della Rete PLC è attualmente composto da: Giaime Berti, Gianluca Brunori, Andrea Calori, Egidio Dansero, Francesca Forno, Francesca Galli, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Mariavaleria Mininni, Matteo Puttilli con Yota Nicolarea (collegamento con reti internazionali) e Adanella Rossi (collegamento con Rete Italiana di Economia Solidale).

² La Segreteria della Rete PLC è attualmente composta da: Panos Bourlessas, Bianca Minotti, Vittoria Santarsiero, Chiara Spadaro, Simona Tarra, Maria Vasile, Francesco Vittori.

e le trasformazioni che avranno luogo, avviato la predisposizione di un ulteriore questionario, da rivolgere a un pubblico più ampio e finalizzato a rilevare i cambiamenti negli atteggiamenti e nelle pratiche legate al cibo a seguito della pandemia. Inoltre è stato avviato un percorso per l'identificazione degli strumenti e delle soluzioni amministrative e normative attivate dalle città con l'obiettivo di creare un toolkit da mettere poi a disposizione delle stesse città, compresa la predisposizione di un crowdmapping per la raccolta di buone pratiche, processi e soluzioni. Abbiamo affiancato a queste attività di medio termine, anche alcune iniziative più immediate come dei webinar sul tema del rapporto fra COVID-19 e pratiche locali del cibo e l'aggiornamento costante delle iniziative esterne di raccolta di documenti, segnalazione di report, ricerche, articoli utili, tramite la creazione di una pagina web dedicata.

L'emergenza cibo - il cibo nell'emergenza

Ci siamo interrogati sugli impatti del COVID-19 sui sistemi alimentari locali, ma soprattutto sui modi in cui queste trasformazioni possano rendere obsoleti o, al contrario, ancora più attuali e significativi i contributi presenti in questo volume. Rileggendo i capitoli secondo la nuova prospettiva data dall'emergenza sanitaria, ci siamo subito resi conto di qualcosa che, probabilmente, non avremmo scorto altrimenti: che le vulnerabilità e l'estrema complessità dei sistemi alimentari sono esattamente quegli aspetti cruciali che le politiche locali del cibo, e le varie declinazioni che esse assumono, intendono affrontare, studiare e analizzare. In altri termini, la situazione emergenziale ha reso più evidente quanto le caratteristiche, i punti di forza e le criticità del sistema alimentare locale - compresa l'assunzione (o meno) di responsabilità politica sul tema da parte degli amministratori - siano indicativi della capacità di risposta delle città alle vulnerabilità che le crisi dell'Antropocene spalancano. Crisi che, con buona probabilità, continueranno a ripetersi negli anni futuri, secondo le forme dettate anche dalle emergenze climatiche e ambientali.

A questo punto la sfida è quella di fare tesoro dell'esperienza vissuta, a partire dalla riflessione su cosa è accaduto sia durante la prima fase di emergenza e di blocco, in cui si è fatto fronte ai fabbisogni alimentari, con l'adattamento a una nuova condizione di incertezza, sia nella fase attuale, ancora diversa, di post-emergenza.

Guardando come nei diversi contesti internazionali si è affrontato il tema del rapporto tra COVID-19 e sistemi alimentari è apparso evidente che azioni più strutturate e sinergiche, risposte più pronte ed efficaci si sono registrate in quelle città e territori che già ave-

vano in qualche modo intrapreso la strada delle food policy locali, e in quei contesti dove esistono delle reti di città e territori in grado di istruire ed agevolare lo scambio di buone pratiche (come nel Regno Unito la rete sustainable food places, evoluzione di Sustainable Food Cities, in un percorso di ridenominazione e slittamento semantico che appare simile alle logiche che hanno portato a trovare il nome per la nostra Rete). Ed è questo il ruolo che come Rete abbiamo cercato di ricoprire e che ci ripromettiamo di fare ancor meglio per il futuro.

La transizione verso la "nuova normalità", più o meno consapevole, in parte porta con sé il rischio che molte cose ritornino simili a prima, ma allo stesso tempo offre a tutti noi la possibilità di cogliere le opportunità di cambiamento che nascono da una accresciuta consapevolezza, che ci auguriamo sia individuale ma anche e soprattutto collettiva.

INTRODUZIONE: VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO IN ITALIA: MAPPE, PROGETTI, IDEE

Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea

1. Il senso della Rete e la sua evoluzione

La Rete Italiana Politiche Locali del Cibo (PLC) nasce nel 2018 da intuizioni, confronti, precedenti esperienze¹, attraverso alcuni momenti fondativi. Nel primo incontro svoltosi a Roma nel gennaio 2018 abbiamo riscontrato un fortissimo interesse da parte di oltre una sessantina di ricercatrici e ricercatori, condiviso esigenze e idee, avviato un confronto che ha portato nel corso del 2018 alla scrittura collaborativa e alla condivisione di un Manifesto (vedi allegato) in cui abbiamo chiarito il senso della Rete, a partire dal suo stesso nome.

Nell'incontro di Firenze nel gennaio 2019, la Rete si è consolidata e ha stabilito una struttura leggera di governance, organizzata intorno ad un Gruppo di Coordinamento e una Segreteria Tecnica. Il terzo incontro, avvenuto a Napoli a gennaio 2020, ha potuto quindi contare su un'organizzazione che ha permesso di strutturare l'incontro nella forma di convegno aperto, con attività in tavoli paralleli tematici e in plenaria che si sono alternate per i due giorni di lavoro. Durante quest'ultimo incontro, ci si è resi conto di come la Rete avesse nel corso degli ultimi due anni assunto una rilevanza notevole nel panorama nazionale delle iniziative formali e informali in qualche modo legate alle politiche locali del cibo o a loro componenti. Più nello specifico, è nata la consapevolezza che la Rete si sta configurando come luogo di scambio e di dialogo nel quale trovano spazio tanto le pratiche e i movimenti legati al cibo nelle città e in genere nei territori, quanto

le attività più formalizzate e legate ad iniziative istituzionali. In questa diversità, la ricerca e la creazione di nuova conoscenza hanno un ruolo fondamentale per avere la capacità di leggere, interpretare, saper raccontare e saper anticipare i fenomeni e gli impatti legati ai sistemi alimentari nel loro rapporto con i territori.

In questo contesto, grazie all'animazione dello staff e al crescente interessamento da parte di ricercatori, associazioni, istituzioni, amministrazioni locali, la Rete si sta facendo carico di una serie di iniziative che cercano di colmare le distanze, conoscitive, linguistiche e di approccio, tra ricerca e applicazione operativa delle politiche locali del cibo. Grazie all'allargamento della Segreteria Tecnica e allo stimolo del Gruppo di Coordinamento, è intenzione della Rete dare avvio ad alcune esperienze di racconto delle iniziative locali e degli avanzamenti scientifici, nel tentativo di raggruppare, dare visibilità e far parlare contesti disciplinari o amministrativi spesso distanti o allontanati dalla mancanza di un "vocabolario" condiviso.

Proprio a questo scopo, ovvero di creare coerenza di contenuti e di linguaggio, ma soprattutto per innescare possibili sinergie, la Rete si è sin da subito posta in dialogo con altre reti, associazioni, enti, gruppi di ricerca, come ad esempio il gruppo di lavoro "Cibo" della Rete delle Università Sostenibili (RUS), i gruppi di lavoro dell'ASviS, la Rete Italiana per l'Economia Solidale e il centro studi Urban@it. In particolare, con quest'ultimo, la Rete ha finalizzato ed allargato la collaborazione tramite l'attivazione del Cluster di Ricerca Applicata sulle Politiche Locali del Cibo, che vede l'adesione di una serie di soggetti istituzionali di rilevanza come l'Associazione Comuni Virtuosi, Città del Vino, Città del Bio, Città Sane, Città Slow e altre sigle di rappresentanza commerciale e agricola².

¹ In particolare, si è raccolta l'eredità e proseguita l'attività di confronto della rete italiana di agricoltura urbana e periurbana, avviata nel 2014 con il coordinamento di Davide Marino e Aurora Cavallo.

² I compiti del Cluster, in ripresa dopo la sosta forzata e i cambi di priorità dovuti al COVID-19, sono:

- rendere stabile e strutturata la collaborazione tra gli aderenti al Cluster sul tema delle Politiche locali del cibo;
- promuovere la ricerca e la produzione di conoscenza necessarie all'adozione di iniziative e di politiche da parte di soggetti pubblici e privati e della cittadinanza ai diversi livelli (locale, regionale, nazionale e internazionale) per lo sviluppo di politiche locali del cibo in linea con i valori e i principi del Milan Urban Food Policy Pact;
- raccogliere informazioni sulle possibili linee di finanziamento della ricerca da trasmettere agli aderenti al Cluster per la conseguente elaborazione dei progetti;
- fornire supporto agli aderenti per la predisposizione di proposte progettuali da presentare ai bandi a cui il Cluster in quanto tale non parteciperà.

Un altro piano di confronto molto stimolante è quello a scala internazionale. Membri della Rete partecipano attivamente a reti e gruppi di ricerca, da tempo attivi su questi temi, come il Sustainable Food Planning Group presso l'AESOP (Association of European Schools of Planning) o il gruppo promotore delle Conferenze Agriculture in an Urbanizing Society, e allo scambio che avviene nella rete Food for the Cities, promossa dalla FAO, e nella rete del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP, vedi §2.), oltre che ad essere coinvolti in reti di progetto collegati a finanziamenti europei o di organizzazioni internazionali. Un ulteriore e stimolante ambito di confronto è quello con analoghe reti attive in Europa e operanti alla scala nazionale sul tema delle urban food policy. È opportuno sottolineare a questo proposito come, a fronte dell'adesione di 27 città italiane al MUFPP, non esista al momento una rete nazionale di città, per quanto vi siano diverse iniziative di confronto tra amministrazioni cittadine, promosse soprattutto da Milano, che svolge un ruolo di riferimento a livello europeo nel gruppo di lavoro "food" della rete Eurocities e diverse reti di piccole e medie città che sono vicine alla tematica, e che sono state coinvolte nel Cluster menzionato.

Il confronto con i casi internazionali è interessante proprio per la varietà di situazioni quanto a coinvolgimento della società civile e/o delle istituzioni³. Senza alcuna pretesa di esaustività ne citiamo alcuni. Nei Paesi Bassi, all'interno di una più generale Agenda Urbana nazionale sono stati avviati dei City Deals tematici, tra cui il City Deal Food on the Urban Agenda⁴, che raggruppa 12 municipalità, 2 ministeri e una Provincia e rappresenta uno dei casi più strutturati di rete nazionale (Sibbing et al., 2019). Nel Regno Unito è attiva dal 2010 la rete Sustainable Food Cities, promossa da movimenti del cibo e recentemente ridenominatasi Sustainable Food Places⁵, con un approccio molto vicino a quello della nostra Rete. Sempre organizzazioni della società civile hanno promosso in Spagna la "Red de Ciudades por la Agroecología"⁶, mentre in Portogallo è attiva la piattaforma nazionale "Alimentar Cidades Sustentáveis" (Delgado, 2020). Molto interessante è l'esperienza della rete dei Food Policy Councils (FPC) nei territori germanofoni (Germania, Austria, Svizzera, Alto Adige), realtà molto attiva con oltre 45 FPC promossi dalla società civile⁷. In Francia vi sono una pluralità di reti attive sul tema, tra cui la rete Terres en Villes e la rete di progetto Let's Food⁸.

Il confronto e la collaborazione con altre reti a livello italiano e internazionale potrà certamente aiutare la Rete PLC a definire meglio il proprio spazio di attività e la propria strategia di azione e comunicazione.

2. Le politiche locali del cibo in Italia: un quadro generale

Sebbene sul tema delle politiche locali del cibo o delle *urban food policy* si stia ormai accumulando una notevole letteratura scientifica che ha esaminato le molteplici e crescenti esperienze locali a livello internazionale non è cosa semplice individuare e tracciare i confini di queste politiche.

Anche se esistono definizioni ampiamente riconosciute e citate nella letteratura scientifica⁹ si tratta infatti di politiche trasversali che interessano settori economici e dell'amministrazione pubblica differenti, spesso scarsamente interconnesse, con forti differenze nelle varie aree territoriali, una diversa e multiforme rappresentanza degli interessi di *stakeholder* e *rightholder*, e che vengono attuate attraverso modelli di governance anche questi abbastanza diversificati.

Un elemento chiave è la coesistenza di approcci istituzionalizzati e di processi spontanei. Nel primo caso un ente pubblico, generalmente un Comune, insieme ad attori privati sia di natura economica che di natura sociale danno vita a un percorso pianificato e messo in atto attraverso una serie di azioni che possono essere, o meglio andrebbero, poi monitorate e valutate in funzione degli obiettivi che la stessa politica si proponeva. Questo aspetto appare particolarmente cruciale in un momento storico in cui spesso si assiste a un disaccoppiamento tra dichiarazioni di principio, sottoscrizione di impegni e reale applicazione di iniziative in una prospettiva di politiche locali del cibo (Candel, 2019; Sonnino et al., 2019). Esistono poi casi di politiche che non sono formalizzate e che si articolano intorno a un dibattito che vede le amministrazioni e le istituzioni dare vita ad azioni spesso non sistematizzate e derivanti dal dialogo con una serie di movimenti di produttori e/o consumatori o altri attori della società civile.

Per questo si assiste ad un gran numero di iniziative sia in aree urbane, sia in aree più rurali, che sono sorte intorno al rapporto tra alimentazione, cultura, cibo e

³ Si veda l'utile lista, per quanto parziale e in divenire <http://www.foodpolicynetworks.org/fpc-map/FPC-around-the-world.html>

⁴ <https://citydealvoedsel.nl/>

⁵ <https://www.sustainablefoodplaces.org/>

⁶ <https://www.ciudadesagroecologicas.eu/>

⁷ <http://ernaehrungsraete.de/> e <https://ernaehrungsraete.org/>

⁸ <http://terresenvilles.org/>, <https://letsfoodcities.com/>

⁹ IPES Food (2017) definisce le politiche urbane del cibo come "azioni concertate da parte delle amministrazioni cittadine per rispondere alle sfide legate al cibo, che emergono attraverso un significativo coinvolgimento della società civile e di altri attori". Mansfield e Mendes (2013) definiscono le politiche urbane del cibo come "decisioni che impattano sul modo in cui le persone producono, ottengono, consumano cibo e dispongono degli scarti".

sostenibilità ma che non possono essere ricondotte a politiche del cibo istituzionalizzate. Molte esperienze derivano da progetti, bisogni e azioni specifiche a livello locale, altre si possono inscrivere in un movimento che da almeno trent'anni a livello planetario fa del cibo una questione fondamentale per sviluppare percorsi di democrazia e di sovranità alimentare nella riappropriazione dei processi economici e sociali legati al cibo. In molti casi non si riscontra quindi quella visione sistemica, integrata e in qualche modo olistica che le politiche del cibo vorrebbero portare nell'arena politica e sociale. Allo stesso tempo, molte delle iniziative a livello locale su temi diversificati che vanno dall'agricoltura urbana alle mense scolastiche al consumo consapevole alle filiere corte stanno trovando la possibilità di una cornice unica in cui essere promosse e gestite.

Tra le politiche istituzionalizzate di maggiore importanza anche per il suo ruolo di traino a livello nazionale e il suo ruolo di coordinamento a livello internazionale troviamo la Food Policy di Milano¹⁰, forse il prodotto di maggiore peso culturale nell'eredità di Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita", fortemente sostenuta a livello istituzionale e che beneficia del coinvolgimento e del sostegno di un'importante fondazione bancaria. Il Milan Urban Food Policy Pact, anch'esso eredità di Expo 2015, si sta configurando come una rete internazionale di città di crescente importanza e attivismo, forte al gennaio 2020 di più di 210 città aderenti a livello internazionale, di cui più di 100 in Europa e 27 nella sola Italia.

Nel secondo caso troviamo Roma¹¹, dove un gruppo promotore composto da rappresentanti del mondo accademico e dell'attivismo ambientale ha dato vita a un Consiglio del Cibo che è riuscito ad ottenere l'avvio di un percorso politico per l'adozione di una delibera di istituzione di una Politica del Cibo comunale. Questo è stato possibile grazie ad azioni di disseminazione culturale, di approfondimento del sistema agro-alimentare locale¹² e di dialogo con l'amministrazione capitolina.

È interessante notare che in ambedue gli approcci, istituzionalizzati o spontanei, il Consiglio del Cibo diventa un elemento di grande importanza e di equilibrio per la governance territoriale. Il primo caso è l'ambito in cui tutti gli interessi e tutti i diritti trovano o dovrebbero trovare rappresentanza, nel secondo caso il Consiglio del Cibo rappresenta un organo indipendente dall'esito politico e dalla forma di governance che poi la politica

del cibo assumerà e si configura soprattutto come gruppo di *advocacy* o di pressione che rappresenta le istanze provenienti dalla società civile dalla ricerca e dal mondo dell'attivismo.

Tra gli attori di maggior importanza in un ruolo di stimolo, supporto e accompagnamento nelle politiche del cibo troviamo sia diversi centri di ricerca universitari, associazioni (come Està) o Fondazioni (come la Fondazione Cariplo o la Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition) sia singoli ricercatori che spesso si configurano come attori chiave in percorsi di ricerca azione o meglio di ricerca intervento.

In Toscana¹³, l'Università e la ricerca hanno giocato un ruolo fondamentale nella promozione e nella disseminazione culturale delle tematiche legate alla pianificazione alimentare: il Piano del Cibo di Pisa, adottato dalla Provincia nel 2010, ha rappresentato per alcuni anni il punto di riferimento nazionale per quanto riguarda sia i processi partecipati, che le relazioni tra i diversi settori delle amministrazioni e tra amministrazione, cittadini e altri stakeholder. Di recente attuazione (2018) è il Patto per le Politiche Urbane per il Cibo firmato dai comuni di Lucca, Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica, nato grazie alle esperienze e alle connessioni maturate dal progetto europeo ROBUST, un progetto che analizza le interrelazioni tra le aree urbane e periurbane rispetto alla pianificazione territoriale, alla cultura, alla valorizzazione delle produzioni e ai servizi.

Un'altra esperienza degna di nota nel panorama italiano, derivante dall'iniziativa di centri di ricerca universitari, è quella degli Atlanti del Cibo.

A Torino, l'Università coinvolgendo via via, Politecnico e Università di Scienze Gastronomiche e altri enti di ricerca e territoriali ha avviato da alcuni anni l'Atlante del cibo di Torino metropolitana¹⁴, iniziativa di analisi, rappresentazione e comunicazione del sistema alimentare urbano metropolitano. Un'esperienza molto simile è nata a Matera, dove un partenariato promosso dall'Università della Basilicata sta raccogliendo in un'unica piattaforma multimediale¹⁵, informazioni, conoscenze, attori, e ricerche che operano nel sistema locale del cibo, per aumentarne la visibilità migliorando l'accessibilità, la sicurezza e le opportunità, in una prospettiva che sta coinvolgendo l'intera regione Basilicata.

Un ulteriore elemento di analisi è quello territoriale. In questo senso è doveroso sottolineare come le politiche locali del cibo non siano soltanto legate a contesti urbani ma possono interessare anche territori rurali

¹⁰ Si veda il paper di Calori et al. in questo volume.

¹¹ Rinviamo al paper di Marino e Mazzocchi in questo volume.

¹² <https://www.politichelocalcibo.it/wp-content/uploads/2019/10/Una-Food-Policy-per-Roma.pdf>

¹³ Si rinvia ai paper di Berti, Berti e Rossi, Arcuri et al., Di Iacovo et al., in questo volume.

¹⁴ www.atlantedelcibo.it. Si veda anche il contributo di Dansero et al. in questo volume.

¹⁵ <http://www.atlantedelcibomatera.it/>, si veda anche il contributo di Mininni et al. in questo volume.

dove assumono anche il ruolo di traino dello sviluppo locale sostenibile.

È il caso, ad esempio, di Castel del Giudice (Molise), il quale, attraverso il Piano del Cibo e una virtuosa collaborazione con l'Università del Molise, ha messo in piedi una strategia per evitare lo spopolamento dell'area e fornire occasioni di sviluppo socio-economico facendo leva sulle caratteristiche paesaggistiche, agricole e ambientali del luogo; il Comune di Tollo (Abruzzo) ha, invece, approvato la propria Politica del Cibo, con l'intenzione di rendere la forte prevalenza vitivinicola un catalizzatore per innescare dei processi integrati fra economia locale, accrescimento della biodiversità tramite diversificazione culturale, qualità delle diete e sviluppo territoriale.

In definitiva le politiche locali del cibo si possono articolare intorno a diversi assi: quello territoriale, quello istituzionale o dei processi spontanei, quello degli approcci scientifici, quello della storia sociale in cui prendono forma. Si tratta di una geografia molto articolata e molto ricca in cui confini sono sfumati e che il presente volume mira a indagare e rappresentare proponendosi come un punto di partenza per future ricerche e future analisi.

3. Il senso della pubblicazione

Considerata l'urgenza del dibattito sui sistemi alimentari, il rapido avanzamento di politiche alimentari in varie città del Paese, e al fine di rispondere agli obiettivi di divulgazione e networking della Rete, abbiamo quindi ritenuto utile organizzare una pubblicazione sullo stato attuale e sulle visioni prospettiche delle politiche locali del cibo in Italia. La decisione di intraprendere il percorso di organizzazione di un volume che raccogliesse le voci dei partecipanti della Rete è stata il risultato dell'evidenza della molteplicità di modelli che stanno in misura crescente costellando il territorio nazionale. Una diversità che aveva bisogno di essere raccontata, studiata, analizzata e organizzata in una pubblicazione da far uscire a nome della Rete e che riflettesse i temi che fanno da cardine rispetto alle ricerche portate avanti dai singoli partecipanti e gruppi di lavoro. Dalla lettura degli articoli presenti in questo volume emerge come le politiche locali del cibo siano un cappello sotto il quale coesistono numerosi modelli di governance e tipologie di esperienze, riflesso della diversità geografica, politica, istituzionale, culturale che si dipana lungo il territorio nazionale.

La risposta degli autori e l'entusiasmo con i quali la proposta di intraprendere una pubblicazione a nome della Rete è stata accolta, ci hanno rafforzato nella convinzione dell'importanza di portare il discorso sulle

politiche locali del cibo a uno status diverso, più elevato e più riconosciuto. In questa prospettiva, questo volume può aiutare, da un lato, a legittimare localmente le singole esperienze territoriali e, dall'altro, a far riconoscere il tema delle politiche locali del cibo a livello nazionale, verso una maggiore presa in carico pubblica (istituzionale e civica) delle istanze sociali, ambientali ed economiche legate ai sistemi alimentari.

La pubblicazione, pertanto, rappresenta la prima esperienza italiana di messa a sistema delle iniziative locali legate alle politiche del cibo. Essendo stata promossa e divulgata molto prima che il COVID-19 facesse la sua apparizione¹⁶, sono assenti molti dei discorsi e delle valutazioni che in questi mesi hanno alimentato il dibattito sul futuro dei sistemi alimentari. Riteniamo, tuttavia, che questa "assenza", dovuta alle tempistiche, non renda assolutamente anacronistiche le narrazioni contenute nel volume. Al contrario, essendo in qualche modo scelse da una visione emergenziale che avrebbe monopolizzato i contenuti, riteniamo che in questa pubblicazione le politiche del cibo si mostrino per tutte le loro capacità e potenzialità come modalità di lavoro sul tema della sostenibilità e della resilienza dei sistemi alimentari, in qualche modo quindi predittivo rispetto all'insorgere di shock esterni e drastici cambiamenti di scenario come l'emergenza sanitaria che abbiamo vissuto.

¹⁶ Rinviamo alla Post-fazione per alcune considerazioni sugli impatti dell'emergenza sanitaria rispetto ai sistemi agro-alimentari e al rapporto cibo-città.

4. La struttura del libro

Il volume si articola in 25 contributi¹⁷, oltre a presentazione, post-fazione e al Manifesto della Rete PLC, allegato in fondo, e costituisce un primo quadro rappresentativo, per quanto certamente non esaustivo, delle ricerche in corso da parte dei componenti della Rete attorno al tema delle politiche locali del cibo.

L'organizzazione dell'indice propone un primo percorso di lettura che incrocia *territori* - partendo dalle grandi città e da Roma in particolare e passando per Milano e Torino, toccando poi centri medi (Bergamo, Pisa, Livorno, Matera e Trento), piccoli centri e territori diffusi (Camaione, le Madonie, la Piana di Lucca, la Valle del Tronto) - e *temi*, con alcuni approfondimenti e in particolare un addensamento di riflessioni e ricerche attorno al tema dell'economia circolare e del contrasto allo spreco alimentare.

Emerge una notevole ricchezza di temi e approcci, tra analisi di processi, di progetti e orientamenti di ricerca azione, che si presta ad una pluralità di letture e chiavi interpretative, al di là della suddivisione in parti e della successione di contributi proposta nell'indice e che è a sua volta leggermente diversa dagli ambiti su cui si strutturava la call for abstract: casi-studio territoriali, contributi tematici e considerazioni teorico metodologiche. Per questo abbiamo ritenuto utile proporre una mappa concettuale come ulteriore guida di lettura al volume, accanto ad una mappa territoriale, proponendo alcune riflessioni articolate negli ambiti della call di partenza.

4.1 Orientarsi tra le ricerche della Rete: una mappa concettuale

A partire dalle parole chiave comunicate dagli autori dei singoli contributi, è stato possibile realizzare *ex post* una mappa concettuale che ordina, selezionando tra le molteplici possibili prospettive di lettura, i temi e le categorie contenute in questo volume¹⁸. La mappa concettuale (cfr. Figura 1) è stata costruita seguendo un ordine che va dal generale (le quattro dimensioni: *governance*, *sostenibilità*, *progetti* e *sistema agroalimentare*) al particolare (le categorie all'interno dei quattro cerchi) e viceversa. A orientare questa direzione è la lente delle politiche locali del cibo, all'interno della quale le categorie si declinano in tematismi specifici (il cerchio centrale). Per fare un esempio, nella dimensione della *governance*, leggiamo la parola chiave dei *processi multi-stakeholder*. Questi ultimi non sono ap-

pannaggio esclusivo delle politiche del cibo, ma all'interno di queste assumono connotazioni particolari che vengono declinate, nel caso in esempio, nei Consigli del Cibo. Pur nella consapevolezza che questa categorizzazione richieda certamente approfondimenti e precisazioni sul piano concettuale, e che alcune categorie potrebbero essere rappresentate come tematismi e viceversa, riteniamo che la mappa concettuale sia utile a rendere graficamente i contenuti dei contributi del volume all'interno di una cornice teorica che, effettivamente, rispecchia il dibattito e le esperienze emersi da questa raccolta di saggi.

In aggiunta, la mappa concettuale rappresenta anche una sorta di indice grafico del volume. Infatti, ogni parola chiave è affiancata da uno o più numeri la cui progressione è coerente con quella contenuta nel sommario classico. I colori dei numeri sono spiegati in legenda, e riflettono la suddivisione tematica del sommario.

¹⁷ I contributi sono stati selezionati a partire da una call for abstract. I contributi elaborati dagli abstract accettati sono stati poi sottoposti ad un doppio referaggio, con una revisione da parte di uno dei curatori e di un membro della Rete.

¹⁸ La mappa concettuale è stata realizzata utilizzando esclusivamente le parole chiave comunicate dagli autori per i relativi paper. L'opera dei curatori è stata quella di organizzare le parole chiave dei contributi contenuti nel volume all'interno di un quadro teorico coerente. Questo non toglie che altre o diverse parole chiave potrebbero rendere in maniera più efficace e completa il panorama delle politiche locali del cibo in Italia.

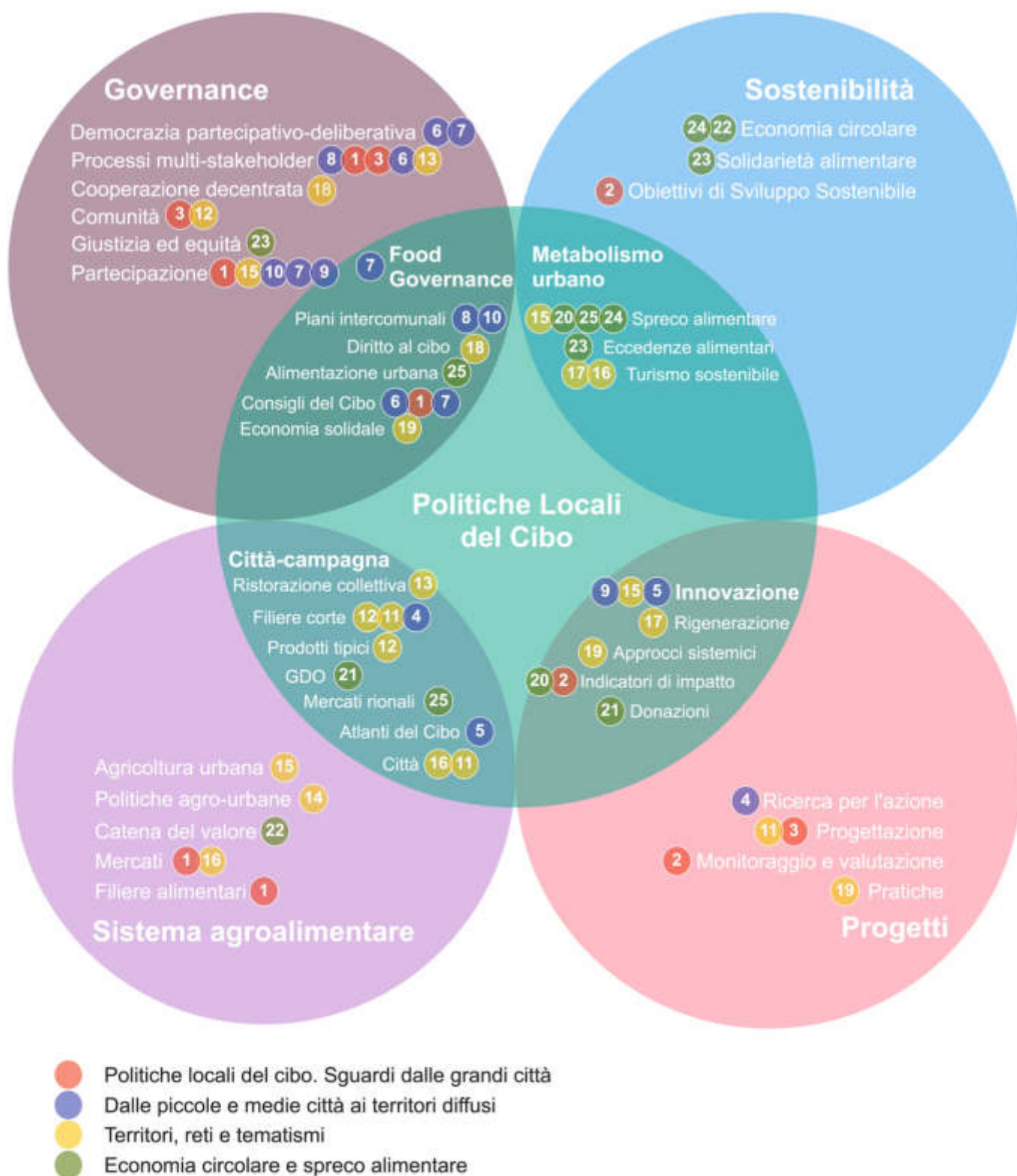


Figura 1. Mappa concettuale dei contributi presenti nel volume.
Fonte: nostra elaborazione.

4.2 Gli ambiti territoriali della ricerca

La Figura 2 consente di cogliere la geografia dei contributi presenti nel libro¹⁹, sovrapponendola a quella definita dalle 27 città italiane firmatarie del MUFPP al gennaio 2020. Come si è già detto l'insieme dei paper presenti in questo volume non esaurisce l'insieme delle ricerche azioni svolte dai componenti della Rete, che è in parte desumibile anche dai contributi presentati al Convegno di Napoli 2020²⁰.

Dall'esame della Figura 2 emerge un addensamento di ricerche e riflessioni geo-riferibili nel Nord Italia e in parte nel Centro, che riflette presumibilmente un maggior attivismo sia dei territori sia dei ricercatori. In Toscana si concentra il maggior numero di saggi, sia in termini di casi territoriali analizzati che di contributi e riflessioni. È evidente in questo caso sia il dinamismo diffuso sui territori, con la recente attivazione di ANCI Toscana in un ruolo di raccordo territoriale delle diverse esperienze, sia la presenza di scuole e gruppi di ricerca che da tempo sono attivi su questi temi, pur con diversi approcci e orientamenti tematici e disciplinari (in particolare il Laboratorio Sismondi e la scuola dell'Università di Pisa; il gruppo dei territorialisti con base a Firenze e vari studiosi dell'ateneo fiorentino, tra economisti agrari, geografi e pianificatori/urbanisti). Si registra inoltre un addensamento di contributi nel Torinese, incrociando il caso studio territoriale con analisi di processi e progetti nell'ambito dello spreco alimentare, dell'economia circolare e della cooperazione decentrata allo sviluppo. Accanto a casi studio territoriali o che hanno comunque un riferimento puntuale o areale, un contributo si focalizza su una progettualità lineare, quale quella che si dipana attorno alla ciclabile VenTo, lungo il corso del Po²¹.

Per quanto i contributi presenti in questo volume non esauriscano la ricchezza, in quantità, qualità e varietà della ricerca delle e dei componenti della Rete, la maggior parte dei gruppi di ricerca presenti e attivi nella Rete sono presenti sulla mappa, con una molteplicità di discipline, approcci e in particolare orientamenti rispetto al rapporto ricerca-azione: designer, economisti agrari, architetti, pianificatori territoriali e urbanisti, geografi, giuristi, politologi e sociologi, con contributi di centri universitari e non e di esperti e funzionari pubblici. Accanto ad alcuni ricercatori e ricercatrici senior, la presenza di una maggioranza di giovani è un segnale di un notevole investimento di ricerca in un campo relativamente nuovo e in espansione.

I casi-territoriali focalizzati sulle grandi città presentano la varietà di situazioni possibili, tra il caso di Milano, con un processo iniziato dal tempo, sapendo unire il forte attivismo dal basso in un processo di istituzionalizzazione di una Food policy, cogliendo l'effetto Expo 2015; il caso di Roma, che come si è visto presenta un processo dal basso culminato in una proposta di Food policy rivolta alle istituzioni cittadine; il caso di Torino, città e territorio metropolitano molto attivi da tempo, con processi e politiche formali e informali, dall'alto e dal basso, ma che non è ancora riuscita a fare il salto verso una maggiore strutturazione e integrazione dei processi, pur con qualche recente spiraglio. Il caso di Firenze presenta una importante riflessione sulla cosiddetta *foodification* e sul rapporto tra trasformazioni urbane, legate in particolare a dinamiche turistiche e commerciali e politiche locali del cibo.

Gli altri contributi territoriali analizzano processi in corso in città medie (come Bergamo, Pisa, Livorno, Matera, Trento), in piccoli centri e territori diffusi (Camaiole, le Madonie, la Piana di Lucca, la Valle del Tronto), alcuni più orientati sulla dimensione analitica, altri più su quella della governance di un coinvolgimento multi-attoriale o su specifiche progettualità.

Un elemento che accomuna questi contributi, oltre alla riflessione sul posizionamento del caso considerato rispetto ad un processo di costruzione di una food policy, è quello di una riflessione sul ruolo degli autori, quali ricercatori e/o attivisti coinvolti in percorsi di ricerca-azione.

Se consideriamo infine anche i territori a cui si fa riferimento nei contributi di taglio più tematico²², e che quindi sono geo-riferibili, emerge una geografia dell'Italia piuttosto disomogenea e una forte differenza tra Nord e Centro da un lato, con abbondanza di casi studiati, e il Sud, scarsamente indagato. Questo è un elemento di riflessione per la Rete. Non è che non vi siano in diverse sedi del Centro Sud ricercatori, attivisti, esperti e funzionari pubblici interessati ai temi della Rete o magari già attivi, ma si tratta di capire come intercettarli e coinvolgerli ulteriormente. Il Convegno di Napoli 2020 ha rappresentato un primo importante passo in questa direzione. Allo stesso tempo sono presenti nei diversi territori del Centro Sud progettualità formali e informali, dall'alto e dal basso, che potrebbero trovare ulteriore senso e stimoli nel quadro più ampio di politiche locali del cibo e su cui proprio l'azione di supporto e stimolo dei componenti della Rete può avere un ruolo impor-

¹⁹ I numeri nella mappa identificano i diversi contributi, come questi sono stati elencati nell'indice del volume, e la loro localizzazione sul territorio. Solo 3 contributi non sono geo-riferibili (quello di Giunta, Righettini e quello di Rossi et al.), affrontando questioni di carattere generale o teorico-metodologico, mentre gli altri o sono espressamente casi studio territoriali o sviluppano le loro considerazioni con riferimento a un determinato territorio e/o casi pilota.

²⁰ Si veda il report conclusivo, con l'elenco degli abstract degli interventi presentati e discusso al III incontro nazionale di Napoli <https://www.politichelocalcibo.it/wp-content/uploads/2020/02/Report-Incontro-Napoli-compressed.pdf>.

²¹ Si veda il contributo di Dezio e Pileri in questo volume.

²² Si vedano in particolare i contributi di: Cicatiello e Franco; Torquati et al., in questo volume.

tante, anche grazie allo scambio di esperienze e riflessioni che la Rete propone.

Passiamo a confrontare la mappa dei contributi della Rete con la lista delle città che hanno sottoscritto il MUFPP. Anch'essa definisce un insieme parziale e disomogeneo dei processi strutturati di politiche locali del cibo in Italia. Vi sono infatti diversi casi di città e territori che hanno avviato iniziative organiche, ma che non risultano (ancora) aderenti al MUFPP, così come tra le città aderenti ci sono situazioni molto differenti tra quelle che hanno intrapreso passi formali ed effettivi e quelle che si sono per ora limitate alla sottoscrizione del Patto. La mappa delle città del MUFPP in Italia è comunque un indicatore interessante che consente diverse considerazioni quanto a:

- *distribuzione territoriale*; 14 delle 27 città firmatarie del MUFPP sono localizzate nel Nord Italia, a cui si aggiungono 5 città del Centro (4 in Toscana più Roma), mentre diverse regioni del Sud risultano assenti dalla mappa del MUFPP;
- *articolazione tra grandi e piccole città*; tra le 27 città del MUFPP abbiamo una compresenza di grandi, medie e piccole città. Se consideriamo le prime 11 città per dimensione demografica (in un elenco che va da Roma a Venezia) solo Napoli è assente nella geografia del MUFPP, mentre 16 su 27 sono le città firmatarie entro le prime 50 città italiane (oltre circa i 100.000 abitanti).
- *prospettive per la Rete*; confrontando le distribuzioni spaziali delle città del MUFPP e dei casi analizzati nel libro si profila un impegno interessante per la Rete, per cercare di capire cosa sta avvenendo nelle città firmatarie del MUFPP, non oggetto finora di analisi da parte di membri della Rete (e per quanto di nostra conoscenza neanche da parte di altre ricercatrici e ricercatori). Ci riferiamo ai casi di Sacile, Udine, Lecco, Cremona, Parma, Modena, Bologna, Molfetta, Bari, Palermo e Cagliari²³.

²³ I casi di Chieri e di Castel del Giudice, città firmatarie del MUFPP ma non oggetto di analisi in questo libro, vedono coinvolti componenti della Rete in attività di supporto. Si vedano rispettivamente, per il caso di Chieri il rapporto 2 dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana www.atlantedelcibo.it e per Castel del Giudice l'articolo numero 19 del Magazine Urban Agriculture di RUAF dedicato ai Food Policy Councils (<https://ruaf.org/document/urban-agriculture-magazine-no-36-food-policy-councils/>).



Figura 2. Le politiche locali del cibo in Italia, tra ricerca e impegni delle città.
 Fonte: nostra elaborazione.

5. Sguardi tematici e prospettive di ricerca

La caratteristica che più spesso accomuna le politiche locali del cibo è quella di tenere insieme in maniera sistemica e concertata una serie di azioni afferenti a diversi settori che incrociano le tematiche del cibo, in tutta la polisemia che esso apre. Una qualità che, pertanto, prevede un certo gradiente di multi-disciplinarietà, la quale si traduce nella capacità di far dialogare dipartimenti, direzioni, uffici, funzionari e competenze provenienti da settori diversi, nella ricerca di soluzioni condivise e trasversali. Nella realtà dei fatti, all'aumentare della scala territoriale e della complessità amministrativo-gestionale, possiamo riconoscere come certe politiche del cibo si sviluppino spesso a partire da singoli progetti tematici. Molte esperienze ci insegnano come queste azioni pilota fungano da catalizzatori di processi che mirano ad allargare il raggio d'azione verso, appunto, politiche del cibo vere e proprie. Svolgono, in altre parole, una funzione culturale e simbolica che segna il primo dei passaggi che conducono, nei migliori dei casi, verso la presa in carico di strategie sistemiche e coordinate al governo dei sistemi alimentari. Il volume contiene, infatti, numerose testimonianze di progetti e iniziative legate a fasi specifiche dei sistemi alimentari, supportati dalle amministrazioni locali o frutto del lavoro del terzo settore, i quali tentano di dialogare con una rete di attori al fine di tracciare le connessioni e le sinergie per l'innescare di politiche di ampio raggio. In altri casi, si tratta di narrazioni e analisi di esperienze legate ai sistemi alimentari nell'ambito di politiche di diversa natura, ad esempio sociale o economica. Infine, alcuni contributi si rivolgono a "parti" specifiche, a volte non ancora sviluppate, delle politiche locali del cibo.

Dall'insieme dei saggi che compongono il volume emerge un quadro articolato di riflessioni, proposte e spunti che suggeriscono potenziali ricadute su diversi piani. Sul piano conoscitivo, i contributi offrono puntuali e dettagliate ricostruzioni di contesti, progetti, attori e processi negli specifici territori e temi oggetto di indagine, che difficilmente si ritrovano in un'unica pubblicazione, mentre la compresenza in questo volume consente di definire un quadro più organico e sistematico delle food policy in Italia. Sul piano delle ricadute di policy, i contributi offrono analisi e utili spunti di riflessione per l'azione, a livello locale, da parte sia delle istituzioni, sia dei diversi attori del sistema del cibo (dai centri di ricerca, alle organizzazioni di categoria, ai movimenti del cibo e la società civile organizzata). Va considerato infine che la geografia dei casi presentati suggerisce, a nostro avviso, uno spazio di azione a scala nazionale, attraverso un auspicabile "salto di scala" (*upscaling*) delle politiche, o in ogni caso attraverso un altrettanto auspicabile dialogo tra le politiche

di scala nazionale ed europea e quelle locali.

Vi sono infine delle ricadute sul piano teorico-metodologico, che richiederanno letture e confronti più meditati all'interno e all'esterno della Rete. Proviamo qui a riepilogarne alcune che potrebbero essere possibili temi di confronto scientifico, interno ed esterno alla Rete, configurando promettenti prospettive di ricerca. Le considerazioni possono essere raggruppate distinguendo tra: analisi di contesti, analisi di progetti, esperienze e politiche, lo spreco alimentare e l'economia circolare, e la sfida della democrazia alimentare.

5.1 I contesti territoriali delle politiche locali del cibo

Dall'analisi dei contributi di questo volume, in una prospettiva territoriale emergono diverse considerazioni sul piano teorico-metodologico.

La prima riguarda la dimensione metropolitana. A parte i casi di Catania, Messina, Napoli e Reggio Calabria, tutte le altre Città metropolitane hanno siglato il MUFPP, o meglio è stato sottoscritto dal Comune capoluogo. La letteratura internazionale evidenzia come una scala territoriale appropriata per una food policy locale debba riferirsi ad una dimensione ampia che trascende in linea di massima (il caso di Roma rappresenta una possibile eccezione) i confini comunali, in particolare il riferimento che si sta affermando, in linea teorica, è quello del City Region Food System (CRFS). L'osservazione della Figura 3, che presenta la superficie delle Città metropolitane (corrispondenti alle ex province) con sovrapposti i limiti dei diversi sistemi funzionali urbani, consente alcune prime interessanti considerazioni in una prospettiva di ricerca. La carta infatti consente di confrontare a colpo d'occhio la geografia delle competenze politico-amministrative con le dinamiche che definiscono la dimensione metropolitana dei sistemi urbani. Emerge una notevole varietà di situazioni tra un gruppo di città in cui c'è una elevata coincidenza tra confini istituzionali e funzionali (nell'ordine: Bologna, Roma, Bologna e Firenze), quelle in cui il sistema funzionale urbano è solo una parte, con limitati sbordamenti, della città metropolitana istituzionale (nell'ordine, Torino, Venezia, Genova, Bari, Cagliari, Palermo, Catania, Reggio Calabria, Messina), in alcuni casi anche molto ridotta, e il caso di Milano in cui i confini della città metropolitana risultano dei sottoinsiemi rispetto alla ben più ampia regione funzionale urbana. Se confrontiamo poi le dimensioni municipali dei capoluoghi, quasi tutti firmatari del MUFPP, come si è detto, con le geometrie istituzionale e funzionale, a parte il caso di Roma, abbiamo sottoinsiemi molto ridotti di territori.

Queste geografie andrebbero confrontate con quello dei CRFS e dei *foodshed* potenziali delle città e questo

rappresenta un'interessante prospettiva di ricerca per la Rete, richiedendo di mettere in campo la ricchezza e la diversità dei territori nelle loro potenzialità e valorizzazioni sotto il profilo agro-alimentare.

Questa ricchezza e diversità emerge ancor di più se passiamo a considerare i piccoli centri e i territori difusi presentati nel volume, che sono solo un piccolo spaccato di una intensa progettualità, diffusa sul territorio in contesti distanti dalle aree urbane e periurbane, ma che sembra abbastanza ignorata nel dibattito internazionale sulle urban food policy.

Questo può essere uno dei contributi più interessanti di una via italiana alle politiche locali del cibo, evidenziando la varietà e ricchezza di situazioni territoriali che non sono riflesse ad esempio nel Milan Urban Food Policy Pact. Nel Patto di Milano non vi sono finora città metropolitane firmatarie ma le città capoluogo. Sarebbe interessante seguire l'evoluzione del dibattito attuale sull'implementazione dell'approccio territoriale ossia, capire se si pensi di stimolare l'adesione di altri centri medio-piccoli sotto l'egida di una città metropolitana o come potrebbe avvenire quella di territori difusi con accordi intercomunali, come per la Piana del cibo di Lucca²⁴, che si presenta come un modello di riferimento per molti altri contesti territoriali, provando a piegare in questa direzione lo strumento dei "distretti del cibo".

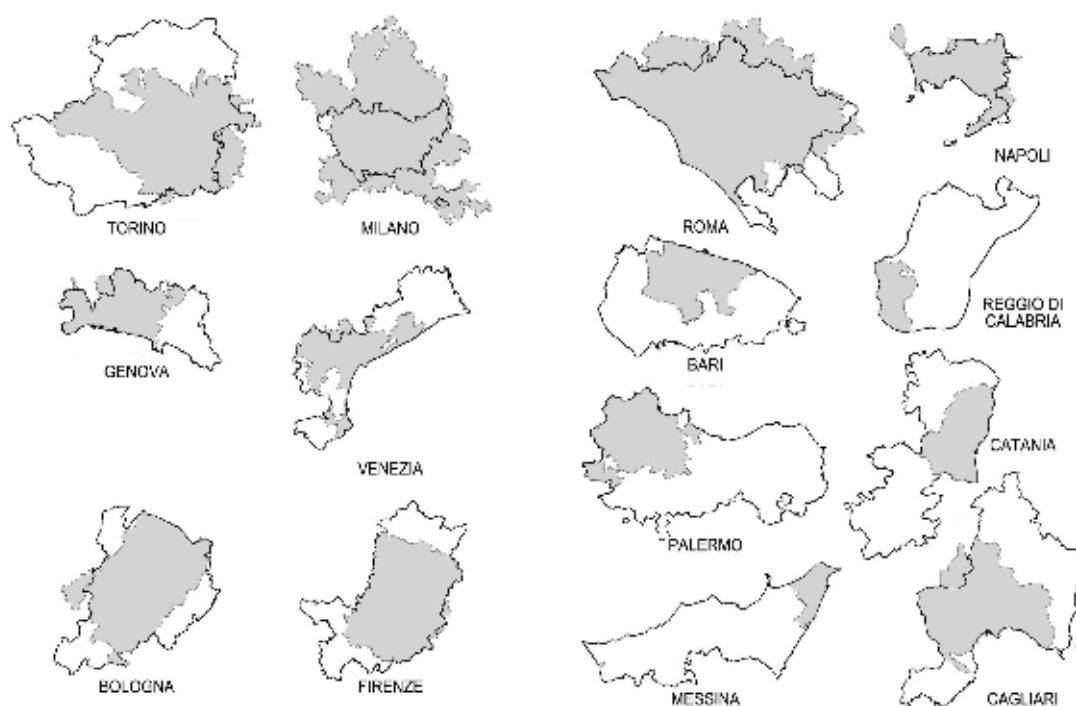


Figura 3. Città metropolitane e regioni funzionali urbane (in grigio) a confronto.
Fonte: Rapporto Giorgio Rota, elaborazione su dati Espon.

²⁴ Si veda il contributo di Arcuri et al. in questo volume.

5.2 Mappare progettualità, processi e pratiche a livello locale

Altri importanti stimoli derivano dal confronto tra gli approcci utilizzati nei diversi casi-studio nell'attività di mappatura a più livelli: analisi e mappature dei food system e di come si incrocino a livello locale in un rapporto dialettico reti convenzionali e alternative; analisi e mappature di attori attivi localmente, dagli enti territoriali e tecnici, agli enti di ricerca, alla società civile organizzata, agli attori privati protagonisti del sistema agro-alimentare; analisi e mappature di processi, progetti e buone pratiche; analisi e valutazione di progetti e politiche.

Il ventaglio di approcci e conoscenze dispiegate nei contributi è molto ampio e costituisce la base per il proseguimento di un confronto multidisciplinare e la costruzione di approcci inter e transdisciplinari che sappiano dialogare contemporaneamente con il mondo della ricerca, con gli attori del sistema alimentare, con la pubblica amministrazione, la società civile e i singoli consumatori quali attori delle politiche locali del cibo.

Per quanto i temi presenti in questo libro e soprattutto la prospettiva sistemica e integrata delle politiche locali del cibo appaiano consolidati e quasi ovvi per chi, come i componenti della Rete, da tempo lavora in questo ambito, non possiamo darli per scontati nel confronto con gli altri attori, anche del mondo della ricerca, che magari approcciano gli stessi temi (es. ristorazione scolastica o agricoltura urbana) da altri punti di vista e da differenti porte d'ingresso disciplinari.

Quella compartimentazione che abbiamo sottolineato come ostacolo e obiettivo di politiche locali del cibo si riflette anche in una separazione dei saperi e delle discipline, con percorsi formativi molto differenti tra chi approccia il tema venendo dagli studi urbani o rurali o del cibo (con lo sguardo dell'agronomo, o del nutrizionista o di scienziati sociali).

"Fare spazio" alle politiche locali del cibo richiede un confronto ed un'azione sistematica che può vedere la Rete protagonista nel fornire supporto scientifico alla loro legittimazione nei discorsi della ricerca, dell'amministrazione e nelle agende urbane e politiche locali, nella ricerca di confronti e alleanze nel dibattito sul cibo, sulla giustizia sociale, sullo sviluppo locale, sulla sovranità e democrazia alimentare. Ed è proprio in questa prospettiva che proviamo a chiudere questa introduzione al volume.

5.3 Spreco alimentare ed economia circolare

Uno dei principali *entry-point* per le politiche del cibo risiede nelle iniziative legate allo spreco alimentare e il recupero delle eccedenze alimentari che, per due ordini di motivi, è in assoluto il tema che trova maggiore applicazione. In primo luogo, lo spreco alimentare è, anche in Italia, un fenomeno di assoluta rilevanza, che pone di fronte a sfide etiche, ambientali ed economiche. In secondo luogo, lo spreco alimentare è un tema ben identificabile, che si manifesta in diverse fasi delle filiere, e che si presta all'identificazione di soluzioni di immediata applicazione e sul quale nelle città c'è un notevole fermento di iniziative di varia natura.

Nel volume, il tema dello spreco alimentare è affrontato da numerosi punti di vista, che riflettono la complessità di un problema che si dipana lungo le filiere, dalle fasi di produzione fino alla gestione degli scarti alimentari, analizzando contesti territoriali specifici (Genova, Roma, Torino)²⁵. Inoltre, il tema è analizzato anche dal punto di vista dell'applicazione locale della norma nazionale disciplinata dalla c.d. Legge Gadda in una prospettiva di analisi di politiche pubbliche e di governance multilivello²⁶. Infine, viene trattato un tema fondamentale che dovrebbe informare tutte le politiche del cibo, ovvero la valutazione di impatto attraverso l'impiego di un approccio integrato di lungo termine basato su un toolkit di indicatori esportabili²⁷. Tra i contributi tematici troviamo contributi che inglobano il tema dello spreco alimentare nell'ambito di un più ampio concetto sia di economia circolare, sia di economia solidale, basato sulla necessità di progettare sistemi alimentari più democratici e di (ri)costruire circuiti locali basati su principi di sostenibilità ecologica e sociale.

Tra i contributi di carattere prevalentemente tematico trovano spazio infine altri temi: dal ruolo delle filiere corte e della valorizzazione dei prodotti tipici come leva per lo sviluppo dei piccoli borghi e dei villaggi rurali, fino alla cooperazione decentrata e alle potenzialità che la cooperazione internazionale offre per il raggiungimento di strategie sistemiche sui sistemi alimentari locali²⁸.

²⁵ Si vedano, nell'ordine, i contributi in questo volume di Dameri e Massa, Fattibene, e, per Torino, di Quaglia e Toldo, Fassio e Minotti.

²⁶ Si veda il contributo di Righettini in questo volume.

²⁷ Si vedano i contributi di Righettini e di Cicatiello e Franco in questo volume.

²⁸ Si vedano rispettivamente il paper di Lazzarini et al, e quello di Bottiglieri in questo volume.

5.4 Per una democrazia del cibo

La democrazia passa anche dal cibo. Come afferma Wendell Berry “esiste poi una politica del cibo che come qualsiasi altra politica chiama in causa la nostra libertà.... non possiamo essere liberi se qualcuno controlla il nostro cibo e le sue fonti” (Berry, 2005, pp. 31-32).

Se le politiche del cibo possono intendersi come “politiche atte a garantire a tutti un accesso a cibo sano, nutriente, di qualità, socialmente giusto ecologicamente compatibile e culturalmente appropriato” (Sonnino, 2009) allora è naturale che la politica del cibo non possa realmente esistere senza una democrazia del cibo. Approccio che tende ad escludere che possa esistere una politica del cibo “imposta dall’alto” senza una vera e fattiva partecipazione della società attiva.

Se questa riflessione appare *oggi* del tutto “naturale” a molti di coloro che studiano i *food system*, dobbiamo però chiederci quanto sia altrettanto condivisa dai diversi attori dello stesso *food system* o addirittura quanto sia alla base delle scelte della massa dei consumatori che rappresentano oggi allo stesso tempo l’anello più debole della filiera agroindustriale ma che, potenzialmente, possono essere la forza di maggiore peso.

La democrazia del cibo inizia a prendere una forma intorno alla seconda metà degli anni '70 quando in America del Nord, nascono i *food movements* e si inizia ad affermare il concetto di sovranità alimentare, a rivendicare il diritto alla scelta di cosa coltivare, cosa allevare e cosa mangiare. È in questa fase che iniziano a prendere forma gli Alternative Food Networks, come reazione alla enorme distanza (fisica, economica, culturale) tra la produzione e il consumo; è il momento in cui ci si prende coscienza dell’enorme potere che si va concentrando nelle mani di pochi attori economici (l’agrobusiness, la grande distribuzione, grandi industrie multinazionali) che, a livello globale, si pongono tra i 570 milioni di imprese agricole e gli oltre 7 miliardi di consumatori. Questi soggetti economici diventano anche un attore politico essendo in grado, da un lato di determinare i risultati economici delle filiere produttive, e dall’altro di condizionare gli stili alimentari e la salute dei consumatori finali.

Una effettiva democrazia deve basarsi necessariamente su un consumatore consapevole. Citando ancora Wendell Berry possiamo dire che “la condizione del consumatore passivo di cibo non è particolarmente democratica. Mangiare in modo responsabile significa anche essere liberi” (Berry, 2005, p. 32). La domanda che sorge spontanea è allora se una società con alti tassi di obesità e diabete ma anche di crescente povertà alimentare non sia pienamente libera e democratica. I driver nelle scelte del cibo con cui nutrirsi

da parte dei consumatori sono soprattutto di carattere reddituale, ma dipendono anche da un sistema culturale fortemente adattato dalla struttura dell’offerta e quindi dal potere degli “attori forti” della filiera, da chi, in modo consapevole o inconsapevole, progetta i *food desert* e i *food swamp*.

In sintesi per potere inquadrare correttamente che cosa vuol dire democrazia del cibo è necessario muoversi lungo il gradiente delle politiche che direttamente o indirettamente influiscono sulla questione del cibo. In questo senso è possibile disegnare un asse che ad un capo processa il cibo come una qualsiasi *commodity*²⁹ e dall’altro capo propone il concetto “*food as Common*” (Vivero-Pol, 2017).

La democrazia del cibo e quindi il rapporto tra questa e le food policy: è questa l’area concettuale, analitica ma anche civica, in cui si situano più o meno esplicitamente i contributi in questo volume e l’azione della stessa Rete PLC.

Il quesito principale, a nostro avviso, è se la questione della democrazia del cibo sia un asse fondante delle food policy e se sì in quali casi e con quali modalità, su quali scale e con quali meccanismi di governance. Diversi gli spunti che emergono dalla lettura degli articoli e che si presentano come cruciali ambiti di riflessione e di ricerca per la Rete: il rapporto tra sostenibilità e democrazia, termini che appaiono non più separabili. È possibile uno sviluppo sostenibile senza una governance dal basso? È possibile una reale democrazia senza che le risorse basilari per lo sviluppo umano e per la stessa libertà – acqua cibo, clima – non siano beni comuni? L’inserirsi di questi processi all’interno di processi più generali di democratizzazione delle decisioni e dei meccanismi di governance. Il rapporto tra le politiche del cibo ed altri strumenti di governance economica e territoriale; il ruolo dell’innovazione sociale, il confronto tra le pratiche e i processi spontanei e le politiche pubbliche; il ruolo dei processi educativi e la partecipazione della società civile alla gestione delle decisioni pubbliche in merito al cibo (ad esempio nelle mense scolastiche).

Bibliografia

Berry, W., 2015. *Mangiare è un atto agricolo*, Torino: Lindau edizioni.

Candel, J. J. L., 2019. What’s on the menu? A global assessment of MUFPP signatory cities’ food strategies. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, pp. 1-28.

²⁹ Il settimanale The Economist ha parlato di “capitalist miracle”. The Economist, 9 maggio 2020.

Centro Einaudi, 2015. La sfida metropolitana. Sedicesimo Rapporto Giorgio Rota su Torino. (a cura di), Luca Davico e Luca Staricco, Torino: Centro Einaudi.

Delgado, C., 2020. Construção coletiva do conhecimento: reflexão a partir da plataforma nacional Alimentar Cidades Sustentáveis. In: Esadr 2019, Tr 5 Investigação e Valorização do conhecimento, ISBN 978-972-8552-07-7.

IPES-Food, 2017. What makes urban food policy happen? Insights from five case studies. International Panel of Experts on Sustainable Food Systems.

Mansfield, B. e Mendes, W., 2013. Municipal food strategies and integrated approaches to urban agriculture: exploring three cases from the global north. *Int. Plan. Stud.* 18 (1),37–60.<https://doi.org/10.1080/13563475.2013.750942>.

Sibbing, L., Candel, J. e Termeer K., 2019. A comparative assessment of local municipal food policy integration in the Netherlands. *International Planning Studies*, DOI: 10.1080/13563475.2019.1674642.

Sonnino R., 2009. Feeding the city: Towards a new research and planning agenda, in *International Planning Studies*, 2009, 14, pp. 425-435.

Sonnino, R., Tegoni, C.L.S. e De Cunto, A., 2019. The challenge of systemic food change: insights from cities. *Cities*, 85, pp. 110-116

The Economist. The global food supply chain passing a severe test. Keeping the world fed, May 9th 2020.

Vivero-Pol, J.L., 2017. Food as commons or commodity? Exploring the links between normative valuations and agency in food transition. *Sustainability*, 9(3), 442.

**PARTE I: POLITICHE LOCALI DEL CIBO.
SGUARDI DALLE GRANDI CITTÀ**

1. ROMA, UNA POLICY SENZA POLITICA: IL PROCESSO PARTECIPATIVO PER UNA POLITICA DEL CIBO A SCALA METROPOLITANA

Davide Marino,
Giampiero Mazzocchi

Università del Molise, Dipartimento di Bioscienze e Territorio
dmarino@unimol.it
gia.mazzocchi@gmail.com

- FOOD POLICY
- CIBO
- FILIERE ALIMENTARI
- PROCESSI PARTECIPATIVI
- ROMA

Abstract

Nel contesto della città di Roma, negli ultimi anni numerose iniziative hanno vitalizzato il dibattito sul cibo e portato il discorso al centro dell'interesse di un numero sempre maggiore di cittadini: azioni spontanee della società civile, attività da parte di soggetti attivi nel terzo settore, iniziative private o cooperativistiche, così come una serie di misure settoriali da parte della pubblica amministrazione. Tuttavia, tali esperienze appaiono slegate e lamentano un'assenza di coordinamento e di coerenza politica. Inoltre, di fronte alle sfide che oggi tutte le città - e in particolare quelle di grandi dimensioni come Roma - si trovano ad affrontare, il cibo si offre come prisma attraverso il quale leggere e intervenire su vari ambiti che incidono sulla qualità della vita della popolazione: economia circolare, metabolismo urbano, relazioni sociali, economie, qualità dell'alimentazione. Di fronte a tali evidenze, partendo da un lavoro di analisi territoriale, il contributo analizza il processo che ha portato un gruppo di stakeholder locali (associazioni, mondo della ricerca, agricoltori, società civile) a formulare una proposta di Food Policy per la città. La proposta contiene una serie di possibili azioni che mirano a ricomporre, da un lato, le relazioni fra la città e il suo territorio, in un'ottica di ri-localizzazione e ri-territorializzazione della produzione e, dall'altro, a ricucire le relazioni economiche e sociali che l'industrializzazione delle filiere alimentari ha compromesso. L'analisi del processo, che ne indaga soprattutto le capacità di networking e

di negoziazione tra interessi vari, viene svolta e messa in relazione ad un'attenta analisi del cibo nel contesto romano, che ripercorre i punti salienti del suo territorio (in particolare le aree agro-silvo-pastorali), delle produzioni agro-alimentari, delle modalità di distribuzione (convenzionali e "alternative"), dei modelli di consumo e delle realtà già attive, che possono giocare un ruolo fondamentale nell'indirizzare la transizione del sistema alimentare locale verso una maggiore auto-sostenibilità economica, sociale e ambientale.

1. Introduzione: perchè le città hanno bisogno di politiche del cibo

Il recente rapporto della Commissione Lancet "Food in the Anthropocene" (Willett *et al.*, 2019) conferma alcune drammatiche evidenze riguardanti gli odierni sistemi alimentari, quali: 1. l'attuale composizione delle diete non permette di sfamare adeguatamente tutta la popolazione mondiale preservando, al tempo stesso, gli ecosistemi e le risorse naturali; 2. i modelli di consumo alimentare delle economie più ricche contribuiscono in modo sostanziale al surriscaldamento climatico, producendo enormi quantità di gas serra¹, mentre quelli che si stanno affermando nei Paesi in Via di Sviluppo si basano su consumi crescenti di carni rosse (IPCC, 2019) e cereali, aggravando le pressioni su risorse idriche, suolo e biodiversità (Allen *et al.*, 2016; FAO *et al.*, 2011); 3. la produzione, la trasformazione e la distribuzione di cibo sono tra i fattori che più incidono su fenomeni quali il cambiamento climatico, la perdita di biodiversità, l'utilizzo delle risorse idriche, i cicli dei nutrienti e i cambiamenti dell'uso del suolo. Emerge quindi chiaramente quanto da anni viene affermato circa il paradosso che affligge i sistemi alimentari: nonostante la sfida per i prossimi decenni sia quella di sfamare una popolazione mondiale in crescita e sempre più concentrata nelle città (FAO, 2018; UN, 2018), l'attuale modello alimentare globale, dominato da diete fortemente impattanti sugli ecosistemi e sulla salute umana, non è in grado di garantire questa funzione in maniera sostenibile. Il paradosso più evidente è posto in evidenza dai dati che

¹ Nel periodo 1961-2016, le emissioni di gas serra dovute alla produzione agricola sono aumentate da 3.1 Gt CO₂-eq^{yr-1} a 5.8 Gt CO₂-eq^{yr-1}, dovute principalmente agli allevamenti, all'uso di fertilizzanti sintetici e alla coltivazione del riso (IPCC, 2019).

mettono in relazione due informazioni: mentre il numero di persone che non hanno accesso a quantità di cibo sufficiente si attesta oggi sugli 820 milioni, pari al 10,9% della popolazione mondiale², allo stesso tempo sono in forte crescita il numero di malattie non trasmissibili legate al sovrappeso e alle diete (FAO *et al.*, 2018). Tutto ciò avviene in un momento in cui, come attesta l'ultimo Special Report IPCC su cambiamento climatico e suolo, la disponibilità di cibo pro-capite è superiore rispetto al fabbisogno medio (FAOSTAT, 2018; Hiç *et al.* 2016). Inoltre, come ha dimostrato la crisi dei prezzi agricoli del 2007/2008, i sistemi alimentari globalizzati sono fragili, e pongono il tema della food security al centro delle agende politiche. Tali cambiamenti sono stati così repentini e di così notevole impatto, che per descriverli è stato proposto un nuovo paradigma, la "New Food Equation" (Morgan e Sonnino, 2009; Sonnino, 2016). Le nuove "equazioni del cibo" si basano sull'evidenza che le dinamiche riguardanti la co-evoluzione fra sistemi alimentari e sviluppo demografico stanno rapidamente rimodellando il modo in cui il cibo viene prodotto, processato, distribuito, consumato, impattando sul metabolismo della città, sulla sua economia, sugli spazi pubblici e privati (Steel, 2009), e, in definitiva, sul benessere della popolazione.

Numerosi fattori impongono oggi una revisione teorica delle relazioni che la città intesse con il territorio circostante ai fini della produzione, trasformazione e distribuzione del cibo. La de-territorializzazione dei sistemi alimentari (Marino *et al.*, 2018) di produzione-distribuzione-consumo si è manifestata in maniera molto decisa negli ultimi decenni, con evidenti e drammatiche conseguenze sulla capacità di gestire e governare i flussi di carattere materiale (materie prime, prodotti trasformati, scarti alimentari) e immateriale (conoscenze, tradizioni, relazioni consumatore-produttore) legati al cibo (Mastronardi *et al.*, 2019). Recentemente, contestualmente a un crescente interesse della ricerca e delle istituzioni per le relazioni urbano-rurali, le amministrazioni cittadine hanno iniziato a ragionare sulle modalità di integrazione, connessione e protezione delle aree verdi agricole e delle funzioni – sociali, economiche e ambientali – che esse apportano al benessere della popolazione (Viljoen e Wiskerke 2012; Sonnino, 2016). I comuni e le metropoli – attraverso approcci diversificati e soluzioni politiche, tecniche e funzionali varie – stanno assumendo un ruolo sempre più centrale nel cercare di gestire il sistema del cibo per una migliore governance di molte delle sfide che si trovano oggi ad affrontare. Ciò avviene in un momento, quello definito del post-liberismo (Tornaghi e Certomà, 2019), in cui le città assumono la funzione di nodi geografici di transi-

zione strategica che possono sfruttare il vuoto politico generato dall'assenza di politiche del cibo – nazionali o sovranazionali - globali, coerenti e integrate, al fine di sviluppare sistemi alimentari più sostenibili (Blay-Palmer, 2009; Sonnino *et al.*, 2019). In questo contesto, trovano forma e sempre maggiore diffusione quelle che vengono convenzionalmente chiamate "urban food policy" o, in italiano, politiche – urbane o locali - del cibo. In queste iniziative, il ragionamento sui sistemi alimentari a scala locale viene indirizzato verso soluzioni coerenti con le sfide esplicitate dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite attraverso l'impegno verso i 17 Sustainable Development Goals, e che sono state prese in carico dalle sei linee di azione previste dal Milan Urban Food Policy Pact: governance, diete sostenibili e nutrizione, equità sociale ed economica, produzione, distribuzione, lotta allo spreco alimentare.

In Italia, le politiche del cibo, grazie anche agli approcci territorialisti che si sono occupati della materia, si sono spesso indirizzate verso una ricucitura fisica (e quindi ecologica), simbolica ed economica tra la città e la campagna attraverso una serie di azioni e strumenti che coinvolgono tutte le fasi delle filiere alimentari (Marino e Mazzocchi, 2019). Questo implica il riconoscimento degli agroecosistemi e della produzione agricola non come attività antitetiche rispetto a quelle urbane, bensì come fenomeni integrati, capaci di svolgere un ruolo chiave nello sviluppo dei sistemi urbani. I rapporti fra paesaggio agricolo e città hanno da sempre determinato le scelte di consumo e i modelli alimentari (Marino e Cavallo, 2014), tanto che le trasformazioni che l'uomo, attraverso l'azione cosciente e sistematica, imprime al paesaggio naturale erano state individuate e sistematizzate da Sereni già nel 1961 (Sereni, 1961, p.21). Paesaggio agricolo, diete e modelli di consumo alimentare sono, dunque, interconnessi e mutualmente dipendenti. Nella dieta mediterranea, queste relazioni hanno modellato i territori e le composizioni dei beni alimentari che sono scambiati e consumati, orientandoli verso prodotti come frutta, verdura, legumi, semi e olio d'oliva, largamente riconosciuti come "sani" per la salute umana (World Health Organization, 2018; Rugini *et al.*, 2015) ma i cui effetti in termini di sostenibilità ambientale e dei sistemi agricoli e paesaggi rurali non sono univoci (Campos e Madureira, 2019). Questa precisazione appare necessaria per contestualizzare il sistema agro-alimentare di Roma, in cui i movimenti associativi e il percorso partecipativo dal basso di proposta di food policy nascono anche in risposta alla tendenza verso la "westernization" delle diete³ che, oltre a essere considerate rischiose per la salute umana (Carrera-Bastos *et al.*, 2011)⁴, rischiano di disperdere il

² Nel 2014 il numero di denutriti era di 783 milioni, pari al 10,7% della popolazione mondiale.

³ Il Western Pattern Diet (WPD) o Standard American Diet (SAD) è un modello alimentare generalmente caratterizzato da elevate assunzioni di carne rossa, carne trasformata, cibi preconfezionati, burro, cibi fritti, latticini ricchi di grassi, uova cereali raffinati, patate, mais (e sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio) e bevande ad alto contenuto di zucchero.

⁴ Secondo uno studio OCSE del 2018 (OECD, 2018), circa il 10% del PIL dell'UE è destinato all'assistenza sanitaria e fino all'80% di questa

capitale culturale, le tradizioni e le connessioni con il paesaggio rurale immagazzinati nei prodotti tipici della dieta mediterranea.

Nei paragrafi seguenti, viene analizzato il processo che ha portato un gruppo di stakeholder locali (associazioni, mondo della ricerca, agricoltori, società civile) a formulare una proposta di Food Policy per la città. L'analisi del processo, che ne indaga soprattutto le capacità di networking e di negoziazione tra interessi vari, è svolta e messa in relazione ad una panoramica del sistema del cibo nel contesto romano, che ripercorre i punti salienti del suo territorio, delle produzioni agro-alimentari, delle modalità di distribuzione, dei modelli di consumo e delle realtà già attive, che possono giocare un ruolo fondamentale nell'indirizzare la transizione del sistema alimentare locale verso una maggiore auto-sostenibilità economica, sociale e ambientale.

2. Il foodscape romano

2.1. Dati essenziali sul sistema agro-alimentare romano

L'area metropolitana di Roma conta una popolazione di circa 4,34 milioni di abitanti⁵ per un'estensione di 5.352 km². A livello comunale la Superficie Agricola Totale (SAT) di Roma è pari a circa 58.000 ettari, ossia il 45,1% del territorio, estensione che fa di Roma "il comune agricolo più grande d'Europa"⁶. Nelle campagne e sulle colline romane sono prodotti e trasformati un gran nu-

mero di prodotti agroalimentari di qualità: nella provincia di Roma sono ben 15 i prodotti tra D.O.P (8) e I.G.P. (7) (cfr. Tabella 1), tra i quali spiccano prodotti fortemente caratterizzanti il territorio, le filiere e la cucina locale come l'Abbacchio Romano, il Pecorino Romano e la Ricotta Romana.

Tipologia	IGP	DOP
Carni fresche (e frattaglie)	Abbacchio Romano	
Carni fresche (e frattaglie)	Agnello del Centro Italia	
Ortofrutticoli e cereali	Carciofo Romanesco del Lazio	
Ortofrutticoli e cereali	Kiwi Latina	
Prodotti a base di carne	Mortadella Bologna	
Formaggi		Mozzarella di Bufala Campana
Ortofrutticoli e cereali		Nocciola romana
Ortofrutticoli e cereali		Oliva di Gaeta
Prodotti di panetteria, pasticceria	Pane casareccio di Genzano	
Formaggi		Pecorino romano
Prodotti a base di carne	Porchetta di Ariccia	
Altri prodotti di origine animale		Ricotta di Bufala Campania
Altri prodotti di origine animale		Ricotta romana
Oli e grassi		Sabina
Prodotti a base di carne		Salamini italiani alla cacciatora

Tabella 1 – Produzioni IGP e DOP nella Provincia di Roma

Fonte: nostre elaborazioni su dati del MiPAAF aggiornati a settembre 2019.

spesa è rivolta alla cura di malattie non trasmissibili, molte delle quali sono legate a diete non sane e al consumo eccessivo di alcool.

⁵ Istat, al 1 gennaio 2019.

⁶ In realtà questo attributo che viene spesso ripetuto corrispondeva alla realtà prima che il Comune di Fiumicino, istituito nel 1992, si staccasse da Roma Capitale.

Storicamente, gli allevamenti ovi-caprini hanno rappresentato un'economia fondamentale per l'agro romano, determinando in maniera sostanziale il paesaggio, gli usi e le tradizioni della campagna romana. Nel Lazio e in particolare nel Comune di Roma, si registra una significativa presenza di aziende zootecniche del settore ovi-caprino (nel 2014, 6.500 nel Lazio e 500 nel Comune di Roma⁷) che, sotto il profilo dimensionale sono concentrate nelle classi di piccola e media dimensione (numero di capi inferiore a mille) (Messina, Marino, 2016). La produzione lattiero-casearia ovina comprende alcune D.O.P. (Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Pecorino di Picinisco, Ricotta Romana) e numerosi Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T) nei quali confluiscono

no valori materiali e immateriali derivanti dall'alta interazione fra capitale naturale e culturale (Barbera *et al.*, 2014), essendo il paesaggio agrario romano immerso in una rete di preesistenze archeologiche, monumenti, ville e casali. Tale quadro va articolandosi anche grazie al ruolo che l'Agro romano ha storicamente ricoperto, in particolare per il ruolo che alcune produzioni rivestono nel tessuto produttivo locale. È il caso, ad esempio, della zootecnia da latte praticata nel quadrante nord-ovest della città verso la via Aurelia, dell'orticoltura legata alla pianura di bonifica costiera e alla zootecnia ovina e ai pascoli dell'agro (Marino, 2016).

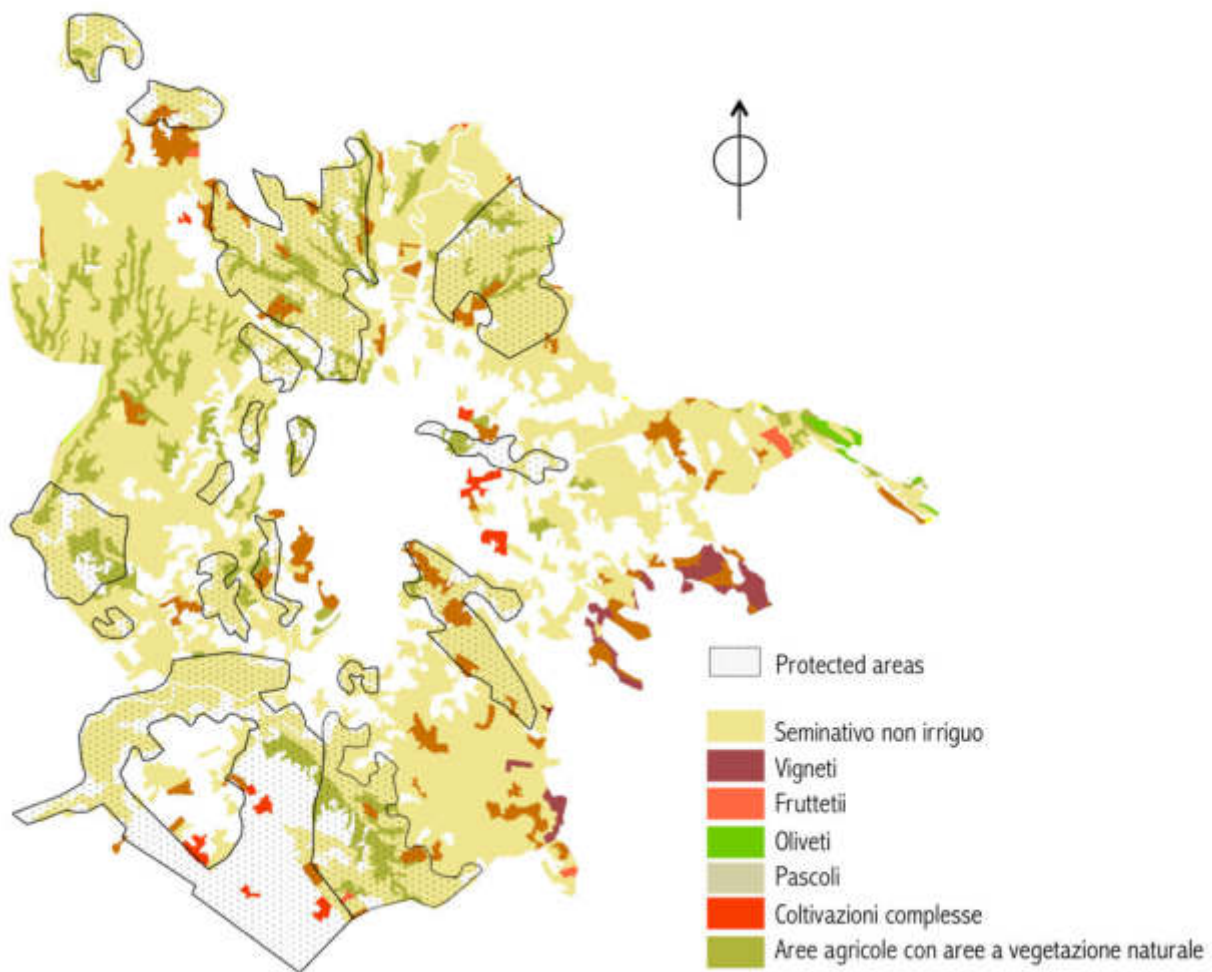


Figura 1. Usi del suolo e aree protette nel Comune di Roma
 Fonte: elaborazioni di Cavallo *et al.* (2014) su dati Corine Land Cover 2006, scala 1:250.000.

⁷ Dati BDN dell'Anagrafe Zootecnica istituita dal Ministero della Salute

In termini strutturali, gli ultimi dati disponibili sul settore primario romano mostrano una crescita delle aziende agricole, che riguarda soprattutto le realtà di piccola e piccolissima scala (superfici inferiori a 2 ettari). I dati storici dei censimenti agricoli dal 2000 al 2010 restituiscono un'inversione di tendenza alla quale sembrava destinata l'agricoltura del Comune di Roma e non solo. Infatti, se a livello provinciale si assiste, nell'arco del decennio, a una diminuzione del 58% delle aziende agricole e dell'8,2% delle superfici agricole, a livello comunale i dati fanno segnare segni opposti, e per valori significativi: +43,8% di aziende agricole e +12,1% di SAT, per un totale, rispettivamente di 57.959 ettari (il 45,1% dei 128.540 ettari complessivamente occupati dal Comune). Un ruolo fondamentale per i servizi ecosistemici offerti alla popolazione è svolto dalle aree naturali protette che, nel loro complesso costituiscono un vero e proprio sistema di infrastrutture verdi. Si tratta di aree localizzate prevalentemente nella fascia periurbana, ma che si spingono anche fin nelle zone più centrali e che, complessivamente, raggiungono una superficie di 41.500 ettari, pari al 32% dell'intera superficie comunale. Secondo l'attuale Piano Regolatore Generale, i due terzi del territorio comunale costituiscono l'attuale Rete Ecologica cittadina, un sistema articolato e funzionale di aree di importanza naturalistica, agricola e ricreativa. Si tratta, infatti, del complesso delle aree naturali protette, delle aree verdi urbane (ville storiche, giardini, alberate stradali, ecc.), delle infrastrutture blu (Tevere, Aniene, fossi affluenti) e delle aree agricole. Quindi, aree verdi libere, non edificate, che nel loro insieme rappresentano una superficie di circa 86.000 ettari, pari al 67% dell'intera superficie di Roma Capitale, offrendo spazi per la conservazione di habitat di particolare valore naturalistico e di una varietà di ambienti naturali e nicchie ecologiche⁸. Le aziende agricole di proprietà del Comune di Roma sono tre, per un totale di 2.321 ettari: Castel di Guido e Tenuta del Cavaliere/Tor San Giovanni, a certificazione biologica, e Tenuta Città del Pieve. Tra queste, l'azienda agricola Castel di Guido svolge un ruolo ecologico e agricolo non indifferente. Infatti, essa sorge a soli 15 km dal centro storico di Roma e si estende per circa 2.000 ettari lungo le fasce collinari di transizione verso la pianura costiera, in un'area di notevole interesse storico e culturale per la presenza di resti romani ed etruschi, oltre a testimonianze di epoche arcaiche. L'azienda è inserita all'interno della Riserva Statale del litorale romano e rappresenta quindi, con la sua estensione in ettari, un'area protetta di rilevante interesse. Se Castel di Guido rappresenta un bacino di servizi ecosistemici diversificati, dalla produzione

di cibo alle funzioni culturali e ricreative, allo stesso modo un ruolo fondamentale è svolto dai parchi agricoli della città di Roma, aree che esprimono un'elevata potenzialità in termini di ricostruzione del rapporto tra città e agricoltura, tra cittadini e agricoltori, tra spazi pubblici e privati, contribuendo attivamente a migliorare la resilienza della città (Cavallo *et al.*, 2015). Essi sono normati dal Piano Regolatore Generale del 2008 come "ambiti rurali - diversi dalle Aree naturali protette - riconducibili ad un sistema unitario di interesse naturalistico, paesaggistico, storico-archeologico, da tutelare e valorizzare"⁹, nell'ambito delle componenti del sistema ambientale e agricolo, queste ultime composte anche dalle aree naturali protette, dal reticolo idrografico e dall'agro romano. Nel caso specifico, è stato dimostrato come i Parchi Agricoli possono diventare lo strumento per riconnettere tutte le aree non ancora urbane impermeabilizzate della città, andando a ricostruire un'infrastruttura verde (Pellegrino *et al.*, 2016) con le aree periurbane e rurali limitrofe, riducendo la frammentazione del territorio. Uno dei casi più significativi è sicuramente rappresentato da Casal del Marmo, nel quadrante nord-ovest di Roma, che insieme ad Arrone-Galeria e Rocca Cencia rappresenta uno dei tre parchi agricoli individuati dal PRG. L'area si trova completamente immersa nel mosaico urbano e pertanto svolge un ruolo - reale e potenziale - di fornitura di servizi ecosistemici molto rilevanti per l'area circostante¹⁰.

Sempre in riferimento al foodscape romano, è necessario menzionare la ricchezza di iniziative legate agli orti urbani comunitari nella città, storicamente presenti e recentemente riportati al centro dei discorsi sul metabolismo urbano e sulla giustizia sociale. Dall'indagine Zappata Romana a cura dell'Urban Architecture Project, che nel 2011 ha messo in piedi la mappa di orti e giardini condivisi a Roma, sono 218 le esperienze associative riconosciute. Uno studio del CREA ha rilevato 3.200 appezzamenti tra orti residenziali (l'85% del totale), orti condivisi, orti istituzionali e orti informali nella capitale. Un importante progetto è quello di Ru:rbán, progetto europeo partito nel 2019, che mira a scambiare buone pratiche tra città ed esperienze europee in ambito di orti ed agricoltura urbani, prendendo esempio dall'esperienza paradigmatica di Roma. Il mondo che ruota attorno all'agricoltura urbana e agli orti urbani è divenuto uno degli esempi più innovativi e interessanti di governance dei beni comuni urbani a Roma. Contestualmente al ritorno verso forme di agricoltura urbana, fenomeno che è ripreso negli ultimi anni a seguito di un lungo periodo di pressione espansiva edilizia che ne ha frenato lo sviluppo (Insolera 1962, 2011; Bianchi e

⁸ Buona parte delle aree naturali protette (14 su un totale di 19 + l'area marina protetta) sono gestiti da un unico Ente regionale "RomaNatura", in quanto ricadono tutte interamente all'interno del territorio comunale.

⁹ Articolo 70 delle Norme Tecniche di Attuazione del Piano Regolatore Generale (Delibera di Approvazione del Consiglio Comunale n.18 del 12 febbraio 2008).

¹⁰ L'analisi dei servizi ecosistemici culturali forniti dal parco è stata effettuata da Davide Pellegrino nella tesi di dottorato in Paesaggio e Ambiente intitolata "Le green infrastructure per la governance del paesaggio: il contributo dei servizi ecosistemici".

Zanchini, 2011), la diffusione delle reti alimentari locali a Roma è stata notevole: tutte le forme di filiere corte – dai mercati degli agricoltori, ai gruppi di acquisti solidali (GAS) alle esperienze di box schemes – hanno fatto registrare un successo significativo. I numeri delle filiere corte nell'area romana presentano proporzioni di primaria importanza nel quadro nazionale: il comune di Roma conta 33 farmers' market e 55 GAS, mentre 744 sulle 2.656 aziende agricole (con un incremento del 40% nell'intervallo censuario 2000-2010) dell'area praticano la vendita diretta.

2.2. Roma e il cibo: criticità e opportunità

Le condizioni e i fattori citati evidenziano come il foodscape¹¹ romano sia oggi in grande fermento, dinamica che accomuna, d'altronde, la maggior parte delle grandi metropoli. A ciò si aggiunga che la città di Roma e la campagna circostante rappresentano un bacino di produzione di beni alimentari e di servizi agricoli non indifferente, caratteristica non comune se si guarda alla composizione territoriale di molte metropoli occidentali. Tuttavia, le esperienze e le pratiche legate all'innovazione nell'agro-alimentare appaiono slegate fra loro, scarsamente interconnesse e soprattutto esposte ai rischi di un mercato agro-industriale che riduce gli spazi per i piccoli commercianti. Tra le maggiori criticità che minano il valore del sistema agro-alimentare romano è necessario menzionare l'artificializzazione dei suoli in atto nel Comune di Roma. Il rapporto 2018 "Il consumo di suolo di Roma Capitale" (Roma Capitale, ISPRA, 2019) mostra che il 23,5% (30.241 ettari) del territorio capitolino è coperto da superfici artificiali. Uno studio del 2011 (Manigrasso e Decembrino, 2011) ha stimato che tra il 1993 e il 2008 sono stati urbanizzati 4.800 ettari, un incremento pari al 12% a fronte di un incremento della popolazione pari a 1,1%. Anche in municipi poco popolosi ed in calo demografico, le superfici impermeabilizzate risultano di elevata entità e stabili in crescita nel tempo. Lo stesso Rapporto sul consumo di suolo nel Comune di Roma segnala che le aree caratterizzate dalla massima pericolosità idraulica hanno un'estensione di 6.332 ettari ed espongono a rischio 14.588 residenti.

Se il suolo - sia esso artificializzato o soggetto alla perdita di funzioni ecosistemiche a causa di impermeabilizzazione e desertificazione - è un tema che accomuna e preoccupa la gran parte delle metropoli, è da segnalare che, nel contesto romano, la disgregazione del rapporto fra agricoltori e consumatori dovuto ai processi

di standardizzazione e globalizzazione delle filiere, ha prodotto negli ultimi anni una serie di criticità che si riverberano sui mercati e, quindi, sulle modalità di acquisto e sui modelli di consumo dei romani. Infatti, nonostante i mercati rionali rappresentino una fonte di approvvigionamento alimentare da parte della cittadinanza romana dal dopoguerra in poi, essi stanno attraversando un momento di crisi dovuto a una regolazione confusa e inefficiente e alla concorrenza della Grande Distribuzione Organizzata, dove avviene circa il 70% degli acquisti a livello italiano. Secondo l'ultimo censimento dei mercati rionali, effettuato nel 2015 dal Dipartimento Sviluppo economico, i mercati rionali nella capitale sono 127, che ospitano circa 2.500 operatori dell'agroalimentare su quasi 5.000 postazioni. L'accesso, tuttavia, è mediato spesso da commercianti, con appena un centinaio di agricoltori a vendere direttamente i loro prodotti. Negli anni, questi mercati hanno vissuto un declino pressoché costante, con conseguente caduta di molte strutture in stato di semi-abbandono e riduzione della clientela (Terra! Onlus, 2018). Se i mercati rionali hanno il fondamentale ruolo di *hub* per la distribuzione di prodotti coltivati a Roma e nel Lazio, al tema del rapporto fra città e campagna contribuiscono in maniera sostanziale anche e soprattutto la composizione fondiaria del territorio, la presenza di terreni abbandonati – siano essi di proprietà privata o demaniale – e i rapporti contrattuali fra conduttori delle aziende agricole e proprietari. Tuttavia, considerata l'ampia disponibilità di terreni agricoli, l'offerta di strumenti normativi per l'accesso agli stessi potrebbe essere sviluppata e integrata in una politica alimentare in cui l'insediamento di nuovi agricoltori – possibilmente giovani – sia uno dei cardini per il rilancio di un settore agro-alimentare ri-localizzato. Nel 2014 il Comune di Roma ha promosso il programma "Roma, città da coltivare". Il bando di assegnazione di terreni ed immobili rurali di proprietà di Roma capitale era finalizzato alla tutela e al recupero produttivo dell'agro romano, mediante sviluppo di aziende agricole multifunzionali, premiando l'orientamento dei concorrenti verso l'agricoltura biologica e la multifunzionalità. Tuttavia, allo stato attuale i lavori per il rifacimento degli immobili rurali sono fermi e l'effettiva incidenza delle terre assegnabili sul totale delle terre disponibili è minima, se si considera che su poco più di 26.000 di terre pubbliche (Mazzocchi e Marino, 2017), solamente un quarto è oggetto di assegnazione e solamente 95 ettari sono le superfici per le quali sono stati approvati progetti agricoli multifunzionali. In termini di ri-territorializzazione delle produzioni e di innesco di processi virtuosi a sostegno dell'agricoltura locale e di diete nutrienti e sostenibili interviene in maniera sostanziale anche il tema degli

¹¹ In questo contesto, ci riferiamo alla definizione di foodscape offerta da Mikkelsen (2011), che lo individua sia come strumento per lo studio dei "food environments" – difficilmente traducibile in italiano data la polisemia del lemma "environments" – e per la valutazione degli impatti potenziali sulle scelte e sui comportamenti alimentari, sia come framework per analizzare come il cibo, i luoghi e le persone sono interconnesse e come interagiscono tra loro.

acquisti verdi, a cui tutte le stazioni appaltanti (Comuni e Municipi compresi) sono obbligati in conformità alle regole stabilite dai Criteri Minimi Ambientali emanati dal Ministero dell'Ambiente. Roma offre ogni giorno il servizio di ristorazione scolastica a circa 144.000 bambine e bambini delle scuole dell'infanzia capitoline e statali, delle scuole primarie e secondarie di primo grado. In particolare, nel Comune di Roma, fra settembre 2007 e giugno 2012, sono stati distribuiti circa 67,2 milioni di pasti nelle mense scolastiche, mentre fra il gennaio 2013 e il giugno 2017 circa 71,4 milioni di pasti¹², per un totale di circa 138,6 milioni di pasti in dieci anni. Questi dati ci dicono che lavorando sui capitolati d'appalto (il valore dell'ultimo bando è di più di 350 milioni di euro in tre anni) in modo che seguano criteri di filiera corta, sostenibilità e stagionalità, si potrebbero ottenere importanti ricadute sul tessuto economico urbano, periurbano e rurale, oltre che sul piano educativo, al netto dei trade-off che tale spostamento di approccio comporterebbe in termini economici. Allargando lo sguardo verso il mondo della distribuzione di alimenti, come in tutta Italia, a Roma a farla da padrone sono i supermercati, che mostrano numeri in crescita nel territorio comunale e provinciale. I dati 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico individuano 30 ipermercati (+61% dal 2013 al 2017) e 520 supermercati in provincia di Roma (329 nel Comune), in crescita negli ultimi cinque anni. Con riferimento alla sola Roma si contano oltre 500 supermercati, dotati di una superficie di vendita complessiva di oltre 290.000 metri quadri e 7.000 addetti, cui si associano 194 minimercati, che a loro volta interessano una superficie di circa 36.000 metri quadri e quasi 900 addetti. Roma è prima in Italia per negozi specializzati in alimenti biologici (118 su 1.437), in cui tuttavia non sempre è forte il legame con la produzione agricola territoriale. Roma è una delle città in cui il fenomeno dei minimarket e degli alimentari gestiti da personale egiziano o bengalese ha visto una forte crescita negli ultimi anni¹³. La facilità con cui si può ottenere una licenza, unita al fatto che il commercio al dettaglio e l'auto-imprenditoria sono scelte quasi obbligate per fasce sociali dimenticate dalle politiche occupazionali, hanno portato queste minoranze a rilevare centinaia di piccoli negozi da commercianti italiani vittime della crisi. Aperti fino a notte tarda, domenica compresa, questi esercizi offrono prodotti di vario genere, tra cui frutta e verdura a basso costo. Infine, a completare il quadro è necessario menzionare le distorsioni legate agli sprechi alimentari, che in Italia valgono oltre 15 miliardi di euro (quasi l'1% del Pil¹⁴). Considerato che le stime sulla quantità di cibo gettato in Italia da parte dei mercati all'ingrosso e della distribuzione organizzata ammontano a circa 400.000 tonnellate di

prodotti alimentari – il 40% dei quali è costituito da prodotti ortofrutticoli – nel territorio metropolitano di Roma si potrebbero potenzialmente recuperare e redistribuire circa 29.000 tonnellate di cibo all'anno. Nella capitale sono nate numerose esperienze che si occupano di garantire una seconda vita al cibo che non viene consumato o acquistato. Grazie alla legge del 19 agosto 2016, n. 166 (la cosiddetta legge Gadda), che incentiva e facilita la distribuzione e recupero di beni alimentari alle persone indigenti e che permette una riduzione della tassa dei rifiuti, il futuro lascia sperare in un continuo miglioramento dei trend. Nel 2017 Roma ha approvato un nuovo Piano per la riduzione e la gestione dei materiali post-consumo di Roma Capitale 2017-2021, che punta ad avvicinare Roma ad un'economia circolare e a rifiuti zero. L'obiettivo è ridurre entro il 2021 la produzione di rifiuti annui di 200 mila tonnellate, aumentare la raccolta differenziata dal 44% al 70%, realizzare nuovi impianti di riciclo e compostaggio e una nuova organizzazione di AMA basata su unità di Municipio. Nell'ambito del Piano si inserisce il progetto Food Sharing, che prevede il ritiro sistematico di alimenti freschi da negozi, supermercati e mercati rionali per redistribuirli successivamente a Onlus che si occupano di persone in difficoltà e alla Fondazione Bioparco, che destina generi alimentari invenduti agli animali che ospita. Altre esperienze virtuose, come ad esempio Re-FoodGees, partono da principi di economia circolare e solidale per attivare azioni di recupero e distribuzione del cibo, con l'obiettivo di creare spazi di socializzazione, di contrasto allo spreco, all'esclusione sociale e alla discriminazione. L'iniziativa ha cominciato ad operare nel settembre 2017 al mercato rionale dell'Alberone, estendendosi da ottobre 2018 al Nuovo Mercato Esquilino.

3. Le nuove esperienze di agricoltura urbana a Roma: stakeholder, reti e pratiche

Il panorama finora descritto ha fatto emergere, da un lato, la centralità dell'agricoltura per il sistema territoriale romano, la vivacità di alcuni movimenti e la rilevanza dell'interazione tra capitale culturale e naturale per Roma; dall'altro, le criticità connesse a uno sviluppo urbanistico che crea pressioni significative verso i terreni agricoli e le relative economie e una mancata regolamentazione integrata e a lungo termine degli spazi, degli usi e dei mercati. Tuttavia, negli ultimi anni numerose iniziative sono state vitalizzate e hanno portato il dibattito alimentare al centro del dibattito cittadino

¹²Numero di pasti presunti. Fonte: elaborazioni su dati dell'Osservatorio UIL Lazio – EURES su Costi, Trasparenza e Produttività della Politica 2015.

¹³ Dati a cura della Camera di Commercio di Roma, 2017. Gli esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande (Es. minimarket) sono passati da 1.432 nel 2016 a 1.622 nel 2017. Gli esercizi specializzati in frutta e verdura da 874 nel 2016 a 918 nel 2017.

¹⁴ Dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi alimentari domestici delle famiglie italiane di Last Minute Market/Swg

romano. Intorno a loro sono sorte azioni spontanee della società civile (rete degli orti urbani, movimenti contadini), attività di soggetti del terzo settore (attività di formazione per nuovi agricoltori, rapporti sullo stato delle filiere agroalimentari, attività di disseminazione), iniziative private (fattorie multifunzionali, associazioni che organizzano la gestione delle filiere alimentari corte), così come una serie di misure da parte della pubblica amministrazione (organizzazione di spazi per i mercati degli agricoltori, legge sulle filiere corte, progetti di assegnazione di terreni pubblici, Banca della terra). A più di quarant'anni dai movimenti che portarono alla nascita di numerose cooperative legate al recupero di terreni incolti – soprattutto di proprietà pubblica – esistono ancora oggi diverse realtà che fanno dell'innovazione aziendale, della diversificazione e del rapporto con la comunità locale i cardini della loro attività. Tuttavia, le problematiche legate allo sviluppo dell'insediamento umano a bassa densità, all'abbandono di ampie aree in precedenza semi-naturali e alla conseguente perdita di funzioni ambientali stanno mettendo a rischio la capacità di fornire ai cittadini delle aree urbane quei servizi fondamentali per la buona qualità della vita all'interno della città. Come si è visto, Roma vanta una superficie non urbanizzata tra le più grandi in Europa. Questo aspetto la rende particolarmente vocata ad ospitare forme di agricoltura urbana e periurbana. Tali esperienze sono per lo più di carattere volontario e perseguono finalità sociali e comunitarie, tuttavia sono sempre più numerose le iniziative di agricoltura urbana multifunzionale a finalità commerciale e imprenditoriale, che producono redditi privati ma riverberano le esternalità positive sulla collettività. Si tratta di aziende che adottano strategie di adattamento dell'organizzazione gestionale e commerciale al fine di cogliere le opportunità che un mercato urbano ampio e dinamico come quello di Roma offre. La particolare vivacità dei movimenti dal basso che contraddistingue Roma dal dopoguerra in poi, ha portato l'“Agro Romano” ad essere il terreno fertile per lo sviluppo di esperienze pionieristiche di agricoltura sociale a livello nazionale a partire dalla fine degli anni '70, in concomitanza con i movimenti dal basso di recupero dei terreni abbandonati. Ci si riferisce, ad esempio, alla Comunità di Capodarco, ancora oggi un punto di riferimento nazionale – e non solo – per la capacità di rigenerazione territoriale e umana che ha apportato. Questo aspetto ha reso il territorio romano un laboratorio di pratiche di innovazione sociale nel quale l'agricoltura sociale ha da sempre, e in maniera avanguardistica a livello nazionale, svolto un ruolo centrale. Nell'area della capitale oggi si contano 32 esperienze di agricoltura sociale, cui vanno sommate altre 20 nell'area metropolitana. Gli utenti finali a livello regionale sono più di 1.740. Oltre

alla storica Cooperativa Capodarco, molte delle aziende più note che operano nell'agricoltura urbana (Agricoltura Nuova, Il Trattore, Cobragor) promuovono attività dedicate a queste fasce sociali. A proposito di processi collettivi, un importante processo di legittimazione e regolamentazione degli orti urbani nella città di Roma è oggi portato avanti dalla rete OrtilnComune. Animata da appassionati orticoltori e cittadini, attraverso un costruttivo e costante dialogo con l'amministrazione capitolina e con i rappresentanti dei vari municipi, la rete coopera nella facilitazione dei processi politici che governano la gestione del verde urbano, compresi gli orti urbani. Inoltre, la rete è attiva in campagne di sensibilizzazione, giornate di formazione e attività culturali, contribuendo in maniera sostanziale al dibattito pubblico cittadino legato ai temi del verde pubblico e del cibo. In questo contesto, si inseriscono le esperienze di economia solidale¹⁵, che a Roma sono convogliate nella Rete di Economia Sociale e Solidale (RESS).

Essa coinvolge i diversi GAS del territorio, consumatori, produttori e fornitori, ma anche organizzazioni e associazioni che si occupano di economia solidale, così come singoli cittadini. La RESS Roma organizza periodicamente incontri e attività, sia per parlare di modelli di piccola distribuzione organizzata solidale che sostengono attraverso una serie di ordini collettivi alcune realtà produttive che stanno praticando un altro modo di fare agricoltura, sia per scambiare informazioni e conoscenze sul tema del cibo e alimentazione. Un'altra realtà che coinvolge diversi GAS è la RES Ciociaria, che mette insieme diversi gruppi di acquisto del Lazio per promuovere la sostenibilità e la consapevolezza sulle fasi di consumo e di produzione.

4. Il processo partecipativo di proposta di una Food Policy per Roma

4.1. Descrizione del processo: attori e temi

Alla luce della vivacità sociale del foodscape romano, nell'ottobre 2018, ha preso il via un processo partecipativo dal basso che si è posto l'obiettivo di formulare una proposta di politica alimentare urbana per la città di Roma da presentare alla città ed alle istituzioni locali per dare avvio ad una discussione condivisa.

Il lavoro ha preso le mosse dalla consapevolezza della scarsa integrazione fra le esperienze viste in precedenza sia in senso orizzontale – ossia tra loro – che verti-

¹⁵ Le Reti di Economia Sociale e Solidale costituiscono alternative concrete e praticate per creare un'economia e una società orientate al benessere di tutti. L'idea alla base delle reti di economia sociale e solidale è il concetto della reciprocità, ovvero lo scambio di favori direttamente o indirettamente, tra diversi soggetti della società, per “doveri” di solidarietà.

cale ossia rispetto al livello istituzionale verso l'alto e quello della cittadinanza verso il basso.

Si ricorda che Roma è una delle 26 città italiane firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact, tuttavia l'amministrazione non si è ancora impegnata nel definire una strategia alimentare, eccetto per le iniziative settoriali menzionate nel presente lavoro e l'adesione a progetti internazionali (100 Resilient Cities) o europei (Urbact e Ru:rbat). Inoltre, la presenza di importanti istituzioni internazionali operanti nel settore dell'alimentazione e dello sviluppo rurale (FAO, World Food Programme, IFAD etc.), rendono il terreno fertile per l'apertura di un discorso su una Food Policy a Roma. Si ricorda che l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile la impegna ad assumere la responsabilità di una transizione eco-

logica e socio-economica. Inoltre, Roma si è già dotata di linee di indirizzo a favore della resilienza urbana tramite l'adesione al programma internazionale 100 Resilient Cities, che prevede indicazioni per il sostegno ad un sistema agro-alimentare più sostenibile. Infine, con l'approvazione della mozione di emergenza climatica¹⁶, si è impegnata a "perseguire una Politica del Cibo tesa a migliorare l'interconnessione fra produzione e consumo, in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica". Infine, nello stesso Piano Strategico Metropolitan, tra i 10 macro-obiettivi programmatici, trovano spazio la valorizzazione dei legami tra città e campagna e la promozione del Capitale Naturale e Culturale (Città Metropolitana di Roma Capitale, 2016) (cfr. Figura 2).

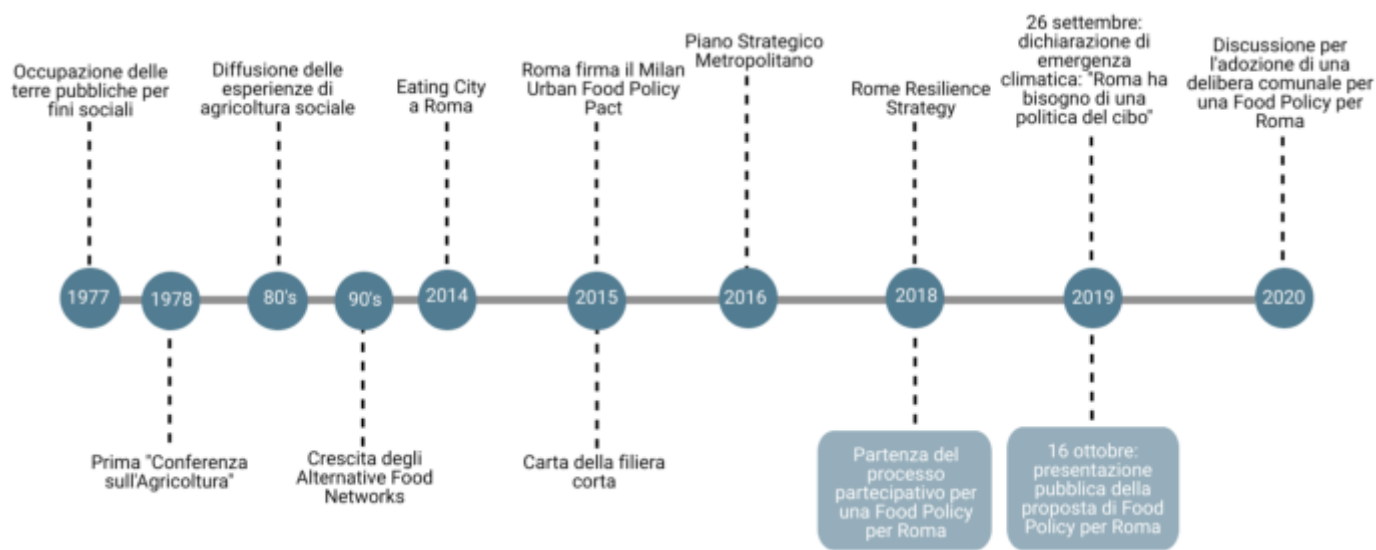


Figura 2. Linea temporale dei fatti e dei processi salienti che hanno condotto alla proposta di Food Policy per Roma

Fonte: elaborazione grafica degli autori.

Nello specificare che il processo è tutt'ora in atto, si può riconoscere che l'obiettivo del gruppo di lavoro è stato triplice: (i) mostrare all'amministrazione comunale e metropolitana che il sistema agro-alimentare romano ha enormi potenzialità ed altrettante minacce e criticità che dovrebbero essere prese in considerazione dai policy-makers per affrontare le diverse sfide che la città affronta e affronterà nel futuro; (ii) stimolare la partecipazione della società civile al dibattito sul food system, aumentando la consapevolezza sull'impatto potenziale di una food policy e incrementando il capitale sociale e la fiducia tra gli operatori e gli attori economici; (iii) fornire e suggerire strumenti, azioni, misure concrete per l'implementazione di una strategia alimentare sistemica per la città di Roma. Il processo partecipativo ha coinvolto fino ad ora un largo numero di stakeholder; stimolato da un gruppo di accademici dell'Università

del Molise e dell'Università Roma Tre, di ricercatori indipendenti, giornalisti e attivisti nel mondo dell'associazionismo. Il gruppo conta oggi 121 contatti¹⁷ tra i quali i rappresentanti di: movimenti associativi legati agli orti urbani, aziende agricole multifunzionali, fondazioni e organizzazioni attive sui temi ambientali e dell'alimentare, organizzazioni professionali agricole, enti di ricerca, associazioni e reti di economia sociale e solidale, operatori privati attivi nelle varie fasi della filiera alimentare, cittadini interessati. Il primo output prodotto dai soggetti promotori è stato un rapporto che mostra perché Roma avrebbe bisogno di una politica alimentare, partendo da un'analisi del sistema agro-alimentare e arrivando a formulare una lista di dieci proposte in conformità a quanto emerso. Il processo partecipativo è continuato attraverso una serie di incontri e la richiesta di integrazioni e commenti al documento da parte de-

¹⁶ Mozione ex. Art 58, approvata dal Consiglio Comunale del 26 settembre 2019.

¹⁷ Rilevazione effettuata il 3 ottobre 2019.

gli stakeholder coinvolti, percorso che ha condotto alla sottoscrizione di una lista di dieci obiettivi di policy da presentare all'amministrazione. Nella parte conclusiva del documento, infatti, alla luce delle evidenze emerse confrontando lo stato dell'arte, la mappatura delle pratiche innovative e le politiche attualmente in essere, si afferma come sia necessario mettere in campo azioni tese a rafforzare e sorreggere le piccole e medie imprese che popolano il settore primario romano lungo tutti i passaggi della filiera, dalla produzione alla commercializzazione, fino ad arrivare alle fasi post-consumo. Si rileva, inoltre, che, per assicurare un'alimentazione sana e un accesso al cibo di qualità per tutti i cittadini, avendo cura, allo stesso tempo, della tutela delle risorse naturali, è necessario supportare e valorizzare le buone pratiche delle filiere alimentari, "avendo in animo di rinsaldare i legami economici e sociali con le aree rurali prossime alla metropoli". Infine, viene riportato che una Food Policy dovrebbe essere indirizzata anche a favorire il ricambio generazionale in agricoltura, così come l'educazione alimentare e la riduzione degli sprechi, attraverso sia la prevenzione che il recupero e la redistribuzione delle eccedenze. I dieci obiettivi di politica alimentare che il documento "offre" all'amministrazione sono riconducibili alle seguenti tematiche: 1) accesso alle risorse (terra, acqua e agro-biodiversità); 2) agricoltura sostenibile e biodiversità (sostegni all'agricoltura biologica e all'agro-ecologia); 3) filiere corte e mercati locali (compresi i mercati rionali); 4) rapporti città-campagna (integrazione fra fasi delle filiere; Green Public Procurement); 5) cibo e territorio (etichettatura territoriale, tracciabilità della filiera); 6) sprechi e redistribuzione (sostegno alle iniziative di recupero e redistribuzione delle eccedenze); 7) promozione della multifunzionalità; 8) consapevolezza dei cittadini (piano di educazione alimentare e ambientale); 9) paesaggio (frenare il consumo di suolo e altri fenomeni di degrado della terra); 10) pianificazione della resilienza (infrastrutture verdi e quantificazione dei servizi forniti dal sistema agro-silvo-pastorale alla collettività).

Come accennato, il processo partecipativo si è alimentato soprattutto tramite una serie di incontri nei quali si è discusso di quali siano le priorità da perseguire affinché il sistema agro-alimentare romano si indirizzi verso un percorso di sostenibilità. Quest'ultima fase ha condotto all'organizzazione di cinque tavoli di lavoro tematici (accesso alle risorse; ristorazione collettiva/scolastica e GPP; agricoltura e diritti dei lavoratori; distribuzione e consumo; economia solidale, povertà alimentare, sprechi e redistribuzione) e uno trasversale sulla comunicazione, a cui ogni stakeholder ha potuto scegliere di partecipare.

4.2. Analisi del processo partecipativo

Al fine di analizzare sotto il profilo concettuale il processo partecipativo gli stakeholder sono stati dapprima raggruppati in sei cluster: Università/ricerca; Aziende e cooperative agricole; Rappresentanti orti urbani; Associazioni (agricoltura/cibo/ambiente); Rappresentanti società civile; Reti per lo sviluppo locale sostenibile. La partecipazione diretta degli autori agli incontri, i verbali delle riunioni e gli scambi di opinioni e il dibattito avuto luogo nella mailing list appositamente creata hanno permesso di delineare i principali temi di dibattito e le posizioni dei partecipanti. La mappa concettuale sottostante (Figura 3) mostra quali temi hanno innescato le interazioni fra i sei cluster.

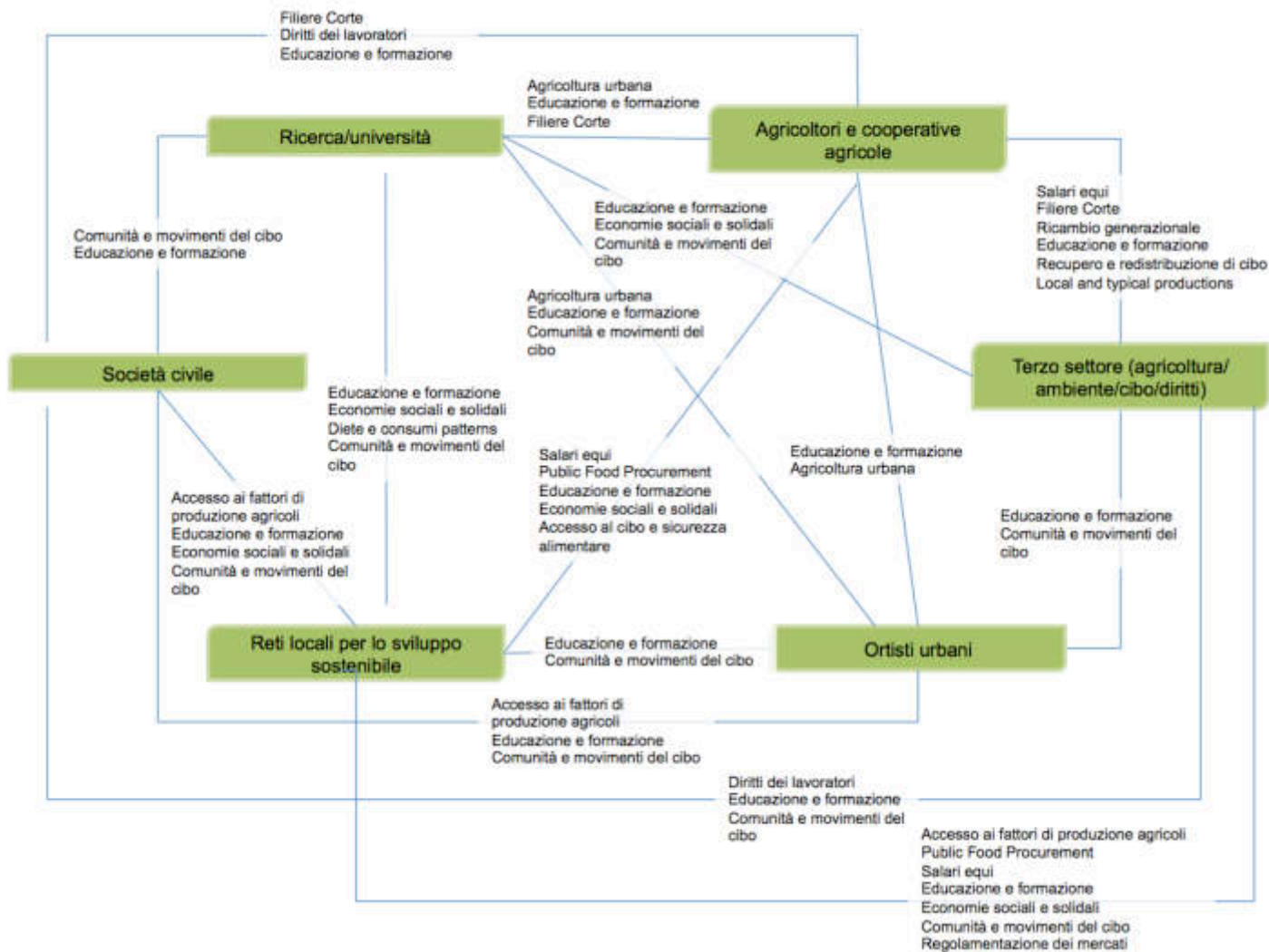


Figura 3. Mappa concettuale. I temi comuni ad ogni coppia di cluster sono ordinati in ordine di rilevanza dall'alto verso il basso
Fonte: nostra elaborazione grafica.

Dalla Figura 3, si può osservare come alcuni temi siano stati affrontati in maniera più diffusa e approfondita durante il percorso. Si tratta dei temi relativi all'educazione e alla formazione in ambito agro-alimentare, all'accesso alle risorse e alle economie sociali e solidali e ai relativi movimenti e comunità. È evidente come la composizione stessa del gruppo di stakeholder, nel quale è molto forte la presenza di associazioni e reti variamente coinvolte sui temi della democrazia alimentare, abbia influenzato e indirizzato il dibattito. Alcuni temi, come ad esempio la distribuzione e la logistica, sono stati affrontati in misura molto minore, a causa dell'assenza di operatori in grado di indirizzare il dialogo verso la comprensione delle difficoltà e delle opportunità relative alle modalità con le quali avviene la movimentazione del cibo verso la città. Si può affermare come nel gruppo di stakeholder siano maggiormente rappresentate le richieste e le posizioni relative alle forme alternative di commercializzazione dei prodotti agro-alimentari, essendo molte delle realtà presenti coinvolte in maniera diretta o indiretta nel supporto alle filiere corte. Nonostante la sostenibilità di tali pratiche in confronto alla Grande Distribuzione Organizzata è stata dimo-

strata dall'analisi di casi di Alternative Food Networks italiani (Mazzocchi e Marino, 2018), la partecipazione di rappresentanti delle filiere convenzionali al percorso partecipativo permetterebbe di cogliere la diversità di approcci ed esigenze di un settore che tutt'ora convoglia la gran parte del cibo che arriva in città (Baritoux e Billion, 2018) e che va tenuto in considerazione nella definizione di una strategia alimentare sistemica a scala urbana.

L'analisi ha permesso di individuare delle aree di interesse comune fra i vari cluster di stakeholder. I risultati sono visualizzabili nella Tabella 2, che per ogni coppia di cluster individua progetti, possibili azioni e collaborazioni che sono sorte durante gli incontri. Allo stesso tempo, essi rappresentano possibili campi di applicazione pratica di una politica del cibo per la città di Roma, che potrebbe fare leva su tali elementi come catalizzatori di una strategia sistemica in grado di orientare tutto il sistema agro-alimentare verso una transizione agro-ecologica.

	Università/Ricerca	Aziende e cooperative agricole	Rappresentanti orti urbani	Associazioni (agricoltura/cibo/ambiente)	Rappresentanti società civile	Reti per lo sviluppo locale sostenibile
Università/Ricerca						
Aziende e cooperative agricole	Ricerca di soluzioni di agricoltura urbana e periurbana come risposta alle pressioni (accesso alle risorse) e alle opportunità della città (mercati); aziende multifunzionali, filiere corte, etc.					
Rappresentanti orti urbani	Collaborazione nella quantificazione dei servizi ecosistemici forniti dagli orti urbani (in particolare quelli di tipo culturale). Organizzazione di formazione e attività di divulgazione.	Scambio di pratiche e di informazioni tecniche agronomiche. Collaborazione nell'organizzazione di eventi e giornate di formazione.				
Associazioni (agricoltura/cibo/ambiente)	Collaborazione nella strutturazione del forum sulla politica del cibo e nell'individuazione e trattazione degli ambiti di lavoro.	Cooperazione nella ricerca di soluzioni per favorire il ricambio generazionale e promuovere forme di agricoltura sostenibili e multifunzionali.	Organizzazione di giornate di formazione. Studi sulla replicabilità e trans-scalabilità degli orti urbani. Partecipazione a progetti di finanziamento.			
Rappresentanti società civile	Individuazione degli stakeholder appartenenti ad ambiti quali i diritti, le disuguaglianze sociali e le reti civiche. Collaborazione nella promozione del forum.	Ricerca di soluzioni di filiera corta per soddisfare la domanda di cibo di qualità e prodotto nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori.	Scambio di visioni circa le finalità degli orti urbani e il loro sviluppo futuro, anche in relazione ai temi sociali urbani quali l'espansione urbana e le disuguaglianze sociali.	Sviluppo di proposte e possibili soluzioni riguardanti i temi dell'accesso al cibo di qualità (food security) e lo sviluppo di una comunità del cibo a livello urbano.		
Reti per lo sviluppo locale sostenibile	Public food procurement come set di strumenti per la ri-territorializzazione dell'agricoltura e il miglioramento degli stili di consumo.	Attivazione di reti di produttori e consumatori tramite forme economiche innovative (CSA) e remunerative del lavoro agricolo.	Collaborazione sui temi dell'accesso alle risorse (ad esempio idriche) e sulle modalità di allargamento della partecipazione cittadina (stakeholder engagement).	Sviluppo di progetti tematici quali il Public Food Procurement, l'economia sociale e solidale, l'accesso alle risorse (in primis la terra) e la formazione in agricoltura.	Sviluppo di ragionamenti e proposte riguardanti la necessità di formare la popolazione ad assumere diete più sane ed equilibrate, lavorando molto attraverso il Public Food Procurement.	

Tabella 2. Aree tematiche e progetti comuni sviluppati durante il percorso partecipativo

Fonte: nostra elaborazione grafica.

5. Conclusioni

In questo contributo, gli autori offrono un'analisi critica del processo in corso, evidenziandone i passaggi salienti, i punti di forza, le criticità, ma soprattutto le prospettive future in termini di presa in carico della questione alimentare da parte di una città come Roma, che mostra ampi margini di miglioramento sul fronte delle politiche pubbliche integrate e coordinate a sostegno di un sistema alimentare più sostenibile. La varietà di pratiche che anima il contesto romano è tale da poter affermare che la città è già avviata verso una riconsiderazione del cibo orientata verso modelli di produzione, di distribuzione e di consumo molto innovativi, in linea con i principi di sostenibilità e resilienza. Infatti, tre fattori intervengono a sostegno di tale ipotesi: (i) Roma è caratterizzata da tantissime esperienze legate al cibo sostenibile. Tuttavia, a livello politico non esistono ancora una visione e una direzione strategica definita, con il rischio che tali iniziative perdano la capacità di accompagnare la transizione verso sistemi alimentari sostenibili; (ii) esiste un interessante mix di iniziative dal basso e strumenti/incentivi/azioni istituzionali settoriali. Tuttavia, questi due mondi sono spesso slegati e mancano di connessioni, spazi di dibattito e coordinamento politico; (iii) un mosaico agricolo di notevole valore ma non adeguatamente sostenuto. Tra le sfide

più pressanti, vanno segnalate la frammentazione del paesaggio agricolo e la fragilità dei mercati urbani. Dall'analisi critica del processo partecipativo in corso emergono alcune considerazioni, che riflettono anche alcune delle opinioni che il gruppo di stakeholder ha espresso durante gli incontri cominciati ad ottobre 2018. È oggi necessario uno sforzo per cercare di tenere insieme due modelli, quello delle forme di produzione e commercializzazione alternative (Torquati *et al.*, 2018) e quello delle pratiche convenzionali legate alla grande distribuzione organizzata, e lavorare per la razionalizzazione – che non significa banalizzazione o semplificazione, quanto piuttosto il riconoscimento delle diversità – del sistema alimentare romano. Un sistema che deve necessariamente mediare, in maniera razionale e critica, tra modelli diversi, nella consapevolezza che ognuno di essi apporta benefici diversi alla collettività e al territorio. Questo appare ancora più necessario per scongiurare il rischio che le pratiche di produzione e consumo alimentare sostenibile non rimangano nell'alveo di nicchie, ma possano confrontarsi con il mercato e con i modelli più convenzionali. L'istituzionalizzazione di una politica alimentare urbana è un passaggio fondamentale per armonizzare le molteplici istanze che provengono da un sistema agro-alimentare ormai frammentato e in balia di mercati sempre più fluidi e finanziarizzati. La presa in carico del tema del

cibo è, infine, un dovere da parte dell'amministrazione romana che, avendo firmato il Milan Urban Food Policy Pact, ha fino ad oggi messo in campo solamente qualche sporadica iniziativa istituzionale per la sostenibilità del sistema alimentare, nella maggior parte dei casi guidate e finanziate dalla partecipazione a progetti europei. Come affermato in una nota da parte del gruppo di lavoro della FAO "Strengthening Urban Rural Linkages Through City Region Food Systems", "[...] initiatives rooted in multi-stakeholder participation will be more effective in reaching their objectives, more transparent/accountable in the use of resources, and can ensure longer-term sustainability beyond temporary government administrations. The processes of dialogue and discovery of common interests across urban rural landscapes will have to be institutionalized in order to last, and to institutionalize governance structures and mechanism will need policy support, resources, and capacity building". Si riconosce, pertanto, da un lato l'importanza del ruolo dei movimenti dal basso – anche e soprattutto per la loro capacità di attivarsi e lavorare a prescindere dalla durata dei mandati elettorali delle amministrazioni, troppo brevi rispetto a una effettiva transizione dei sistemi alimentari -, dall'altro la necessità di istituzionalizzare le politiche alimentari al fine di fornire supporto adeguato in termini di risorse, accompagnamento politico, diffusione del consenso.

Bibliografia

Allen, T., Prosperi, P., Cogill, B., e Flichman, G., 2014. Agricultural biodiversity, social-ecological systems and sustainable diets. *Proceedings of the Nutrition Society*, 73(4): 498–508. <https://doi.org/10.1017/S002966511400069X>.

Barbera, G., Biasi, R., e Marino, D. (a cura di), 2014. *I paesaggi agrari tradizionali: un percorso per la conoscenza*, Franco Angeli Editore, Milano.

Baritoux, V. e Billion, C., 2018. Rôle et place des détaillants et grossistes indépendants dans la relocalisation des systèmes alimentaires : perspectives de recherche. *Revue de l'organisation responsable*, vol. 13(1), 17-28.

Bianchi, D. e Zanchini, E. (a cura di), 2011. *Ambiente Italia 2011, Il consumo di suolo in Italia*, Edizioni Ambiente, Milano.

Blay-Palmer, A., 2009. The Canadian pioneer: the genesis of urban food policy in Toronto. *International Planning Studies*, 14, 401–16.

Bocchi, S., Bellingeri, D. e Galli, A., 2001. Classification and land evolution in the South Milan Agricultural Park. *Proc. Int. Symp. Multitemp.*, Trieste, 14-16 Settembre 2001.

Campos, S. e Madureira, L., 2019. Can Healthier Food Demand be Linked to Farming Systems' Sustainability? The Case of the Mediterranean Diet. *Int. J. Food System Dynam*

cs 10 (3), 2019, 262-277, DOI: <https://dx.doi.org/10.18461/ijfsd.v10i2.17>.

Carrera-Bastos, P., Fontes-Villalba, O'Keefe, J., Lindeberg, S. e Cordain, L., 2011. The western diet and lifestyle and diseases of civilization. *Research Reports in Clinical Cardiology*: 15. doi:10.2147/RRCC.S16919.

Cavallo, A., Di Donato, B., Guadagno, R. e Marino, D., 2014. Nutrire Roma: il ruolo dell'agricoltura urbana nel fenomeno urbano. *Conference Report, International Conference Virtual City and Territory - 9° Congresso Città e Territorio Virtuale*, Roma, 2, 3 e 4 ottobre 2013.

Città Metropolitana di Roma Capitale, 2016. Approvazione del Documento di indirizzo del Piano Strategico della Città Metropolitana di Roma Capitale. Decreto n. 111 del 01/06/2016.

Dansero, E., Pettenati, G. e Toldo, A., 2015. *The Atlas of Food. A space of representation, a place for policies, a methodology of territorial analysis*, FAO, Roma.

Di Iacovo, F., Brunori, G. e Innocenti, S., 2013. Le strategie urbane: il piano del cibo. *Agriregionieuropa anno 9 n. 32, Mar 2013*, p. 9.

Fanfani, D., 2015. La bioregione urbana come forma e progetto della coevoluzione fra dominio urbano e rurale. *Proceedings della XVII Conferenza della Società Italiana degli Urbanisti, L'urbanistica italiana nel mondo, Milano, 15-16 maggio 2014*.

FAO, WFP e IFAD, 2011. *The State of Food Insecurity in the World. How does international price volatility affect domestic economies and food security? Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment (Vol. 33)*. Rome 2011. ISBN 978-92-5-106927-1. Retrieved from <<http://www.fao.org/3/a-i2330e.pdf>>.

FAOSTAT, 2018. *Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database (FAOSTAT)*, <<http://www.fao.org/faostat/en/#home>>.

FAO, 2018. *The future of food and agriculture – Alternative pathways to 2050*. Rome. 224 pp. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Ferraresi, G., 2007. Scenari nel territorio postfordista: da consapevolezza a responsabilità di territorio per l'attivazione della società civile. In: Magnaghi, A. (a cura di), *Scenari strategici: visioni identitarie per il progetto di territorio*, Alinea, Firenze.

Forster, T., Hussein, K. e Mattheisen, E., 2015. City Region Food Systems: An inclusive and integrated approach to improving food systems and urban-rural linkages. *RUAF Urban Agriculture magazine, numero 29, maggio 2015*.

Hiç, C., Pradhan, P., Rybski, D. e Kropp, J.P., 2016. Food Surplus and Its Climate Burdens. *Environ. Sci. Technol.*, 50, 4269–4277. DOI:10.1021/acs.est.5b05088.

Insolera, I., 1962. *Roma moderna*, Einaudi, Torino.

Insolera, I., 2011. *Roma moderna, da Napoleone al XXI secolo*, Einaudi, Torino.

- IPCC, 2019. *Special Report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems* (SRCCL). Retrieved August 9, 2019.
- Magnaghi, A., 2000. *Il progetto locale*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Magnaghi, A., 2014. *La bioregion urbaine. Petit traité sur le territoire bien commun*. Eterotopia, Paris.
- Manigrasso, V., Decembrino, C.M., 2011. Il consumo di suolo nei comuni di Roma e Fiumicino: la trasformazione dei suoli agricoli per uso urbano tra il 1993 e il 2008. In: Bianchi, D. e Zanchini, E. (a cura di), *Ambiente Italia 2011, Il consumo di suolo in Italia*, Edizioni Ambiente, Milano.
- Marino, D. e Cavallo, A., 2014. Agricoltura, cibo e città: verso sistemi socioecologici resilienti. *CURSA pas(SAGGI)*. Anno 1, numero 2, maggio-agosto 2014. ISSN 2284-4376.
- Marino, D., (a cura di), 2016. *Agricoltura urbana e filiere corte. Un quadro della realtà italiana*. Franco Angeli, Milano.
- Marino, D., Mastronardi, L., Giannelli, A., Giaccio, V. e Mazzocchi, G., 2018. Territorialisation dynamics for Italian farms adhering to Alternative Food Networks. *Bulletin of Geography. Socio-economic Series*, 40(40), 113–131. DOI: <http://doi.org/10.2478/bog-2018-0018>.
- Marino, D. e Mazzocchi, G., 2019. *La pianificazione alimentare: concetti e modelli*. Rete Rurale Nazionale 2014-2020 Working Paper. Settembre 2019. <<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20001>>.
- Mastronardi, L., Romagnoli, L., Mazzocchi, G., Giaccio, V. e Marino, D., 2019. Understanding consumer's motivations and behaviour in alternative food networks. *British Food Journal*, Vol. 121 No. 9, pp. 2102-2115. <<https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2019-0032>>.
- Mazzocchi, G. e Marino, D., 2017. *Gestione delle terre pubbliche*. Lazio Terreno Fertile per il nostro futuro, Rapporto 2017.
- Mazzocchi, G. e Marino, D., 2018. The value of Farmers' Markets for the territory and the community: the case of Campi Aperti Alternative Food Network (Italy). *Third International Conference on Agriculture and Food in an Urbanizing Society, 17-21 September, Porto Alegre, Conference Proceedings*.
- Mazzocchi, G. e Marino, D. (2019). Food Policy Councils as Levers for Local Development: the case of Castel del Giudice, Italy. *RUAFA, Food Policy Councils. Urban Agriculture Magazine n. 36*. ISSN 1571-6244.
- Messina, S. e Marino, D., 2016. La pastorizia urbana, un ossimoro? *Agriregionieuropa anno 12 n°44, Marzo 2016*.
- Mikkelsen, B.E., 2011. Images of foodscapes: introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspect Public Health*. 2011 Sep;131(5):209-16.
- Morgan, K., Sonnino, R., 2009. The urban foodscape; world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society* 2010, 3, 209–224. DOI:10.1093/cjres/rsq007.
- OECD, 2018. *Stemming the Superbug Tide: Just a few dollars more*. OECD Publishing, Paris. <<https://doi.org/10.1787/9789264307599-en>>.
- Pellegrino, D. e Marino, D., 2016. Il Parco agricolo di Casal del Marmo. Un sistema ecologico, agricolo e alimentare resiliente per Roma. *Agriregionieuropa anno 12 n°44, Mar 2016*.
- Pothukuchi, K., Kaufman, J. L., 1999. Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning. *Agriculture and Human Values* 16 (2): 213 224.
- Provincia di Pisa, 2010. *Piano del Cibo - Atto politico di indirizzo*.
- Roma Capitale – Dipartimento Trasformazione Digitale, ISPRA, 2018. *Il consumo di suolo di Roma Capitale. Analisi della copertura di suolo e delle aree di pericolosità idraulica nel territorio di Roma Capitale*.
- Ruini, L.F., Ciati, R., Pratesi, C.A., Marino, M., Principato, L., Vannuzzi, E., 2015. Working toward Healthy and Sustainable Diets: The “Double Pyramid Model” Developed by the Barilla Center for Food and Nutrition to Raise Awareness about the Environmental and Nutritional Impact of Foods. *Front Nutr*. 2015; 2: 9. DOI: 10.3389/fnut.2015.00009.
- Sereni, E., 1961. *Storia del paesaggio agrario italiano*. Laterza, Roma-Bari.
- Sonnino, R., 2016. The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. *The Geographical Journal*, Vol. 182, No. 2, June 2016, pp. 190–200. DOI: 10.1111/geoj.12129.
- Sonnino, R., Tegoni, C.L.S. e De Cunto, A., 2019. The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities* 85, 110-116.
- Terra! Onlus, 2018. *Magna Roma: perché nel comune agricolo più grande d'Italia i mercati rionali stanno morendo*. <http://www.terraonlus.it/wpcontent/uploads/2018/12/Magna-Roma_web.pdf>.
- Tornaghi, C. e Certomà, C., (a cura di), 2019. *Urban Gardening as Politics*. Routledge Equity, Justice and the Sustainable City series.
- Torquati, B., Giacchè, G., Marino, D., Pastore, R., Mazzocchi, G., Niño, L., Arnaiz, C., e Daga A. (2018). Urban farming opportunities: a comparative analysis between Italy and Argentina. *Acta Hort.* 1215. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1215.37 Proc. Int. Symp. on Greener Cities for More Efficient Ecosystem Services in a Climate Changing World
- United Nations, Department of Economic e Social Affairs, Population Division, 2018. *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision*, Online Edition.
- Viljoen, A. e Wiskerke H., (a cura di), 2012. *Sustainable food planning: evolving theory and practice*. Wageningen University Press, Wageningen.
- Vulcano, G. e Ciccacese L. (2018). *Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali*. ISPRA – Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Rapporti 279/2018, ISBN 978-88-448-0882-2.

WHO, 2018. *Global Nutrition Policy Review 2016-2017: Country progress in creating enabling policy environments for promoting healthy diets e nutrition*. <<https://doi.org/10.1002/fld.3881>>

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L.J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J.A., De Vries, W., Sibanda, L.M., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S.E., Reddy, K.S., Narain, S., Nishtar, S. e Murray, C.J.L. 2019. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet Commissions*, 393(10170), 447-492.

2. LE ANALISI E GLI STRUMENTI DI MONITORAGGIO DELLA FOOD POLICY DI MILANO E IL LORO CONTRIBUTO ALL'AGENDA 2030

Andrea Calori,
Francesca Federici,
Marta Maggi

EStà - Economia e Sostenibilità, Milano
andrea.calori@assesta.it
francesca.federici@assesta.it
marta.maggi@assesta.it

- SISTEMI ALIMENTARI URBANI
- FOOD POLICY DI MILANO
- INDICATORI
- AGENDA 2030

Abstract

The analysis, interpretation and monitoring over time of the characteristics of local food systems and the dynamics that develop within them are some of the components of local food policies. The availability of criteria and tools to describe these systems helps to make understandable the objects of these policies to make them communicable, to facilitate the construction of consensus and convergences and to evaluate their meaning and their effectiveness. These activities are part of the complex and difficult dynamic between knowledge and decisions that is part of every policy area. In the case of local food systems, this dynamic is made even more complex by the fact that, on the one hand, these systems have internal boundaries, relationships and articulations that are not easy to describe and define and, on the other, that a significant part of the knowledge that can be built and exchanged or that are actually available, are not always useful and operable in policy activities.

The paper reports some of the steps that marked the evolution of the analysis tools of the local food systems that developed in the service of food policies, to then focus on the experiments carried out in the context of the Milan Food Policy. The text summarizes the criteria that led to the structuring of an analysis report on the Milanese food system and the definition of a monitoring system connected to the targets of the SDGs.

1. Analizzare i sistemi alimentari urbani: questioni preliminari

L'insieme delle esperienze e delle politiche relative al rapporto cibo e città hanno generato nel corso degli anni un'ampia serie di studi che descrivono e analizzano questo rapporto attraverso informazioni quantitative e qualitative. Questi studi hanno origini diverse e si occupano anche di temi differenti: dagli aspetti sociali e nutrizionali del consumo di cibo, alla stima dei suoi valori economici, all'analisi della sostenibilità delle catene alimentari e a molto altro ancora.

In realtà molti di questi studi costituiscono focalizzazioni di lavori preesistenti dedicati a temi connessi (es. nutrizione, povertà, commercio, uso del suolo, ecc.), o letture di dati o indicatori esistenti e questo principalmente a motivo del fatto che, a livello internazionale, non ci sono definizioni univoche di cosa sia un sistema alimentare urbano. Ciò, quindi, pone molti interrogativi su quale sia l'oggetto di indagine e perché lo si debba indagare distinguendolo dal resto del sistema alimentare o da altre sue componenti e settori su cui si esistono studi consolidati o, quantomeno, storicamente maggiormente diffusi (es. agricoltura, industria agroalimentare, ecc.).

Tra gli interrogativi principali che sono tutt'ora aperti nella definizione di cosa sia un sistema alimentare urbano ci sono quelli relativi alla dimensione spaziale di questo sistema, all'identificazione delle sue componenti e ai suoi attori. Ci sono poi questioni di altra natura, tra le quali quelle che si interrogano sul come delle analisi focalizzate sulla città possano migliorare sia la nostra comprensione delle molteplici dimensioni del sistema alimentare, sia la nostra capacità di gestirle e affrontarle in una direzione sostenibile. Quest'ultima domanda apre poi ad un ulteriore ordine di questioni relative all'operabilità dei dati e delle informazioni, cioè al loro utilizzo nell'azione amministrativa, in quella di governo e in quella dei numerosi attori sociali ed economici che danno forma alle specificità "urbane" dei sistemi alimentari.

Le domande relative al governo del *lato urbano* dei sistemi alimentari portano con sé altrettante domande sulle conoscenze di cui disponiamo relativamente al loro governo. In che misura è possibile governare – o ha senso governare – ciò che non è descritto nelle sue dinamiche e, spesso, neanche definito nei suoi confini?

All'incrocio tra il "senso" di un governo del *lato urbano* dei sistemi alimentari e i suoi limiti spaziali stanno inoltre le domande su chi siano i decisori chiave a diversi livelli della *governance* alimentare – quello urbano, regionale, nazionale e internazionale – quali meccanismi specifici siano necessari per agire su di esso e, dunque, quali conoscenze ci servono per prendere decisioni in modo che ciascuno di questi livelli possa consapevolmente concorrere ad influenzare i contesti urbani. Analogamente, va chiarito come l'insieme di conoscenze, strumenti e poteri a livello urbano e locale possa contribuire al miglioramento complessivo dei sistemi alimentari verso direzioni più sostenibili (Born B., Purcell M. 2006; Badal *et al.* 2011; Anderson M. 2015.; Levkoe C.Z., Blay-Palmer, A. 2018).

2. L'evoluzione delle esperienze internazionali

A partire dagli anni '90 diverse città hanno realizzato diverse forme di analisi del proprio sistema alimentare, spesso a supporto di altrettanto diverse politiche urbane del cibo. Queste analisi sono realizzate prevalentemente in città e territori nord-americani mentre in Europa solamente alcuni contesti inglesi e nordeuropei hanno prodotto simili strumenti come prodotti *in sé*, pensati anche per la divulgazione e il dibattito pubblico e non solo come strumenti di lavoro interni agli uffici. È chiaro, infatti, che la raccolta di dati e informazioni quali-quantitative costituisce già parte integrante di molta parte dell'attività amministrativa di settori delle amministrazioni pubbliche che, a vario titolo, lavorano su singole componenti dei sistemi alimentari. Basti pensare ai dati sulle quantità di derrate che transitano da mercati generali, al numero di pasti serviti nelle mense scolastiche o alle licenze per il commercio alimentare su strada o nei diversi tipi di strutture di vendita: tutti dati che vengono utilizzati quotidianamente a fini gestionali, autorizzativi o di programmazione di settore. Anche se non esistono standard di misura a livello di sistema urbano, il panorama degli studi e dei documenti prodotti negli ultimi decenni che vanno oltre a quelli destinati prevalentemente alla normale amministrazione di settore è molto ampio. Molti si compongono di descrizioni puramente qualitative, altri hanno un approccio statistico e una parte significativa di essi è stata sviluppata a valle o in rapporto a diverse forme di dibattito pubblico: processi partecipativi, piani strategici, *future vision*, ecc. Tra gli altri si possono citare i diversi mo-

delli degli *assessment* di San Francisco e Oakland nel 2005¹; il confronto tra l'esperienza istituzionale di Vancouver del 2005 e quella *community based* del 2009²; il "Greater Philadelphia food system plan" del 2011³ e la "Food System Analysis City of Atlanta" del 2013⁴. Per quanto riguarda l'Europa, tra i primi studi esplicitamente dedicati alla descrizione del sistema alimentare di una città come supporto ad una politica cittadina si segnala il noto report "Who feeds Bristol?" del 2011⁵. A scala territoriale un approccio che ha segnato una parte significativa del dibattito nordamericano negli anni 2000 si basa su una serie di studi elaborati inizialmente dal MIT e dall'Urban Design Lab della Columbia University per individuare i "bacini alimentari" (*foodshed*) di diverse città della East Coast americana (Baltimora, Boston, New York, Philadelphia, Washington).

Negli Stati Uniti e in Canada le analisi e le valutazioni sono spesso prodotte attraverso la sistematizzazione di dati e di indicatori che sono già esistenti e che vengono gestiti da istituzioni di diverso livello nella forma di censimenti e banche dati di settore. In questi casi, il sistema alimentare della città viene spesso più chiaramente descritto secondo le sue diverse componenti: produzione, trasformazione, logistica, distribuzione, consumo, rifiuti. In alcuni casi vengono prodotti anche dei database di informazioni che vengono associate al sistema alimentare e, talvolta, georeferenziate. Tra questi si segnalano i casi di New York e di Toronto che sono tra le città che hanno standardizzato un proprio sistema informativo dedicato e connesso ad indicatori popolati periodicamente con dati appositamente rilevati.

È interessante notare che non tutti questi documenti di analisi e valutazione sono inseriti in modo esplicito e consequenziale in un processo finalizzato alla definizione di una politica o di una strategia alimentare. Sia nei casi in cui questa connessione diretta esiste, sia in quelli in cui non c'è o non è chiaramente riscontrabile, spesso questi documenti comprendono una serie di raccomandazioni finali per il miglioramento di alcune componenti del sistema alimentare.

A partire dagli anni 2000, sulla scorta di quella che potrebbe essere definita una prima generazione di studi sui sistemi alimentari urbani e sulle relative politiche, si è sviluppata anche una produzione manualistica che ha cominciato a consolidare alcuni standard e delle metodologie di analisi e valutazione.

Si tratta di manuali prodotti in Canada e negli Stati Uniti e con orientamenti più settoriali, anche nell'ambito di alcuni organismi internazionali, centri di ricerca, univer-

¹ San Francisco Food Alliance, The 2005 San Francisco Collaborative Food System Assessment, 2005; City of Oakland, Oakland Food System Assessment, 2005.

² City of Vancouver, Vancouver Food System Assessment, 2005.

³ Delaware Valley Regional Planning Commission, Greater Philadelphia food system plan, 2011.

⁴ Berry S., Oakland Food System Assessment, Georgia Institute of Technology, 2013.

⁵ Bristol City Council, Who feeds Bristol?, 2011.

sità e organizzazioni non governative operanti nel Sud del mondo. In questo panorama, due tra le guide maggiormente accreditate e consolidate sono quelle predisposte dallo United States Department for Agriculture e da Food Secure Canada⁶. Si tratta di guide che esplicano le componenti chiave, i soggetti da coinvolgere e gli indicatori principali per la realizzazione di una valutazione del sistema alimentare. Queste guide sviluppano anche la parte relativa al coinvolgimento degli attori della città, che è un tema per il quale, generalmente si rinvia all'ampia letteratura che esiste in materia di costruzione partecipata di decisioni pubbliche.

Queste guide sono prodotte dalle due principali tipologie di attori che, nel contesto nordamericano, si occupano di analisi e valutazione dei sistemi urbani del cibo. Nel primo caso si tratta di un attore di livello ministeriale, che è prevalentemente interessato a connettere le esperienze locali ad un sistema di misurazione, monitoraggio e indirizzo di livello nazionale che non sarebbe praticabile con una semplice azione *top down*.

Nel secondo caso l'approccio è più esplicitamente orientato a fornire elementi di rafforzamento e capacità delle reti di attori locali che operano a livello comunitario e che sono interessate ad esplicitare gli effetti delle proprie attività all'interno di un quadro di azioni pubbliche⁷.

3. La strutturazione dell'analisi milanese e le prime codifiche tecnico-istituzionali internazionali

Nel corso dell'ultimo decennio la crescente consapevolezza dell'importanza del nesso tra cibo e città come componente rilevante della sostenibilità ha permesso di fare dei passi significativi nella direzione di una maggiore formalizzazione anche dei sistemi di conoscenze legati a questo tema. L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e la New Urban Agenda (NUA) costituiscono dei punti di riferimento importanti lungo questo percorso. Esse, infatti forniscono insieme un quadro istituzionale generale per collegare e implementare i temi della sostenibilità nei processi di urbanizzazione; comprendendo anche i temi connessi con i sistemi alimentari. Ad esempio la NUA fornisce alcune prime indicazioni sulle relazioni tra l'SDG 2 ("Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare e migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile") e l'SDG 11 ("Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, resistenti e sostenibili"), che sono considerati i due principali *Goals* di riferimento per i temi di cui stia-

mo qui parlando.

Il riferimento ad Agenda 2030 e alla NUA è da considerare da almeno due punti di vista principali. Il primo è legato all'esistenza *in sé* dei due documenti, delle rispettive cornici istituzionali e dei macroriferimenti che sono incardinati nei *Goals* e nei capitoli principali della NUA. Il secondo riferimento è il processo stesso che ha portato alla definizione dei target di Agenda 2030 e al successivo dibattito tecnico legato all'implementazione di tutti i temi e sottotemi ad essa connessi. Questo secondo livello è quello più utile ad un lavoro di definizione di sistemi di conoscenza che tengano insieme, da un lato, i riferimenti istituzionali condivisi a livello internazionale e, dall'altro, la necessità di costruire sistemi descrittivi e analitici utili alla comprensione dei fenomeni locali e al loro governo (ad es. UN Habitat 2017).

In realtà, però, per potere osservare fenomeni che siano concretamente misurabili ed effettivamente utili a comprendere le dinamiche urbane dei sistemi alimentari, va considerato un livello molto più locale e di dettaglio sia di quello fornito dai 169 target degli SDGs, sia di quello legato all'attuale dibattito sull'implementazione della NUA. Inoltre sia per analizzare le diverse parti del sistema, sia per costruire conoscenze utili al governo dei sistemi "in quanto sistemi", vanno costruite correlazioni tra fenomeni che non vengono intercettati da questi target e che, in molti casi, devono essere ancora esplicitati sia in sedi tecnico-scientifiche, sia in ambiti istituzionali.

Il primo protocollo attualmente disponibile e testato a livello internazionale che è dedicato in modo specifico all'analisi delle relazioni tra diverse componenti del sistema alimentare e le città è il *Monitoring Framework* (MF) del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). Il MF nasce da un accordo tra il Segretariato del MUFPP e la FAO che, nel 2016, hanno concordato una serie di attività comuni tra cui la valorizzazione sia degli strumenti CRFS (City Region Food System) che erano stati elaborati in precedenza dalla FAO con il supporto tecnico di RUAF per l'analisi dei sistemi alimentari territoriali (Blay Palmer A. *et al.* 2018), sia di alcune esperienze locali delle città firmatarie del MUFPP.

Il report "Il Sistema del Cibo a Milano" è stato strutturato prima della pubblicazione del MF ma, come verrà meglio spiegato più avanti, il report si compone anche di una sezione che connette la struttura del report al MF. Il gruppo di lavoro di Està che ha realizzato il report su Milano è membro della Global Partnership di RUAF e ha dialogato costantemente con il team FAO che, a partire dal 2014, ha elaborato l'approccio CRFS. Dall'autunno 2017 il gruppo di lavoro della FAO ha cominciato a lavorare ad una versione semplificata degli strumenti CRFS per produrre la bozza di MF; Està, insie-

⁶ USDA, Community Food Security Assessment Toolkit, 2002.

⁷ Per una breve rassegna delle esperienze e dei manuali nordamericani qui citati si rinvia al volume "Food and the cities. Politiche del cibo per città sostenibili" (Calori, Magarini, 2015).

me al Comune di Milano e al Segretariato del MUFFP ha collaborato alla definizione degli indicatori e, successivamente, al test del MF insieme ad un primo gruppo di città (Antananarivo, Austin, Copenaghen, Ede, Funchal, Gand, Milano, Quito, San Paolo, Tirana, Toronto, Washington, West Sacramento e Windhoek). Il risultato del MF è un elenco di 44 indicatori che mira a monitorare i progressi e i risultati di ciascuna città nell'attuazione del Framework of Action del Patto di Milano. Il MUFFP ha identificato 6 aree di intervento: governance, diete sostenibili e alimentazione, equità sociale ed economica, produzione alimentare, fornitura e distribuzione di cibo e spreco alimentare e, per ciascuna area, il MF fornisce un elenco di indicatori e una linea guida per indirizzare la raccolta dei dati e per monitorare i progressi in termini di attuazione delle politiche.

4. Il contesto della Food Policy di Milano

Per comprendere il rapporto tra le diverse tradizioni di analisi dei sistemi alimentari urbani che sono state sopra brevemente sintetizzate e le scelte fatte per le analisi del sistema milanese, è opportuno fare qualche passo indietro per riassumere alcune delle fasi del processo della Food Policy di Milano, entro cui si colloca il report.

La Food Policy è nata a partire da una proposta di EStà (Economia e Sostenibilità), un centro di studi e formazione non profit che ha sede a Milano e che opera in diversi ambiti della sostenibilità e della transizione ecologica dell'economia. Dopo alcuni mesi di gestazione, il processo della Food Policy è partito formalmente nel luglio 2014 grazie ad un accordo tra il Comune di Milano e la Fondazione Cariplo, con l'impegno formale a lavorare per almeno cinque anni con un processo articolato sul piano locale e internazionale. Fino da questa prima formulazione la Food Policy è stata proposta come modalità innovativa di governo per contribuire a costruire un futuro più sostenibile per la città e, parallelamente, anche come contributo al posizionamento della città in contesti internazionali avanzati. Non va dimenticato, infatti, che in quel periodo Milano si stava apprestando ad ospitare Expo 2015, che era dedicata ai temi dell'agricoltura e del cibo e, in quella prospettiva, molte iniziative legate al cibo stavano beneficiando di una spinta significativa.

A partire dalle prime formulazioni l'approccio proposto è stato di tipo integrato e volto a pensare al sistema del cibo come una componente rilevante e complessa di una più ampia strategia di sostenibilità che il Comune stava progressivamente costruendo tramite diversi strumenti. La Food Policy è stata proposta come una iniziativa volontaria che contribuisce ad una strategia da intendere non solo come produzione di indirizzi e di

quadri di senso generale ma anche per la presenza di un metodo e di una strumentazione tecnica tipica degli *approcci strategici alle politiche*. È stato quindi esplicitato un disegno che comprendesse: un approccio processuale; forme di consultazione aperta sulle priorità della *policy* e di partecipazione orientata ai progetti; l'elaborazione di un documento di obiettivi sottoposto all'approvazione di Giunta, Consiglio e Commissioni consiliari; la costituzione di un apposito ufficio e di gruppi di lavoro; l'implementazione della strategia tramite modifiche a piani, programmi e regolamenti e attraverso la promozione di progetti specifici; l'utilizzo di analisi qualitative e quantitative con funzioni diverse a seconda dello stadio di evoluzione del processo (analisi iniziale, comunicazione, monitoraggio, ecc.).

In tutto ciò, sempre adottando un *approccio strategico alle politiche*, il Comune ha assunto sia il ruolo di promotore e gestore diretto di iniziative, sia quello di regista o facilitatore di iniziative realizzate in partenariato o ideate e condotte anche in autonomia da altri attori ma in riferimento alle priorità definite dalla Food Policy. Parallelamente la Fondazione Cariplo ha sostenuto il processo sia finanziando le necessarie attività di supporto tecnico-scientifico sia mettendo in campo, anno dopo anno, la propria autorevolezza e il proprio patrimonio progettuale e relazionale a livello locale e internazionale.

L'impostazione data al processo della Food Policy aveva fino dall'inizio previsto l'avvio parallelo di una serie di attività preliminari volte a individuare le principali azioni, progetti e politiche già messi in campo dal Comune e da altri attori della città che potessero da subito essere messe a sistema all'interno della strategia che si intendeva definire. Allo stesso tempo si era avviata un'ampia raccolta di informazioni e di dati quantitativi e qualitativi che è stata articolata su due livelli: quello relativo al ciclo alimentare (produzione, trasformazione, logistica, distribuzione, consumo, gestione di eccedenze, scarti e rifiuti) e quello costituito dal contesto in cui questo ciclo è collocato, ovvero componenti ambientali (uso dell'acqua e del suolo, gas climalteranti, impatti del trasporto, ecc.) e componenti socio-economiche (composizione della popolazione, economie urbane legate al cibo, povertà e alcuni aspetti della salute).

Il lavoro di analisi è stato condotto sia utilizzando fonti primarie, sia lavorando su dati e informazioni secondari pubblicati da istituzioni, contenuti in ricerche accademiche e provenienti da letteratura grigia. La scala geografica per ciascuna tematica è stata adattata da un lato, alla natura dei problemi analizzati e, dall'altro, all'effettiva possibilità di intervento su quei temi da parte del Comune, variando da una scala infraurbana a una subregionale. Nella prima fase del lavoro l'analisi è stata condotta discutendone il metodo e i contenuti generali con un primo nucleo di "testimoni della città" attraverso interviste con assessori e dirigenti del Comune e alcuni workshop strutturati che hanno coinvolto in totale un

centinaio di persone che, a vario titolo, producono conoscenze formalizzate sui temi del cibo a Milano (docenti universitari, ricercatori, personale tecnico di Fondazione Cariplo, membri di associazioni e fondazioni milanesi). In corso d'opera la Cabina di Regia della Food Policy, cioè l'organo di coordinamento e di interfaccia tecnico-politica dell'intero processo, decise di non pubblicare l'analisi sotto forma di studio approfondito di carattere prevalentemente tecnico, ma solo nella sua versione di sintesi comunicativa dedicata ad un pubblico più ampio. Sulla base delle informazioni raccolte, a febbraio 2015 venne quindi pubblicato il documento "Le 10 Questioni della Food Policy di Milano", che sintetizzava in modo comunicativo la complessità dei principali temi che caratterizzano il mondo del cibo a Milano. L'intento era prevalentemente quello di facilitare la lettura delle molte articolazioni del sistema del cibo e di evidenziare alcuni ambiti che coinvolgono in modo specifico le competenze del Comune e che, potenzialmente, avrebbero potuto evolvere in obiettivi generali e specifici: Governance, Educazione, Sprechi, Accesso, Benessere, Ambiente, Agroecosistema, Produzione, Finanza, Commercio.

Il documento sulle "10 Questioni" è stato successivamente posto alla base del processo di consultazione pubblica e delle diverse discussioni che sono avvenute in sede di Consiglio e di Giunta comunale come elemento di stimolo al dibattito. L'esito di questa prima fase della Food Policy di Milano è stata la Delibera di Consiglio comunale che, nell'ottobre 2015 ha approvato le "Linee di Indirizzo della Food Policy di Milano 2015-2020": un documento che esplicita le cinque priorità di azione definite dalla Giunta a seguito delle analisi condotte e dell'intero processo di consultazione (Accesso, Sostenibilità, Educazione, Sprechi, Ricerca). Sulla base di questo documento il processo della Food Policy ha potuto meglio dispiegare le sue potenzialità in termini istituzionali e progettuali, implementando le priorità e le azioni in esso contenute.

5. Verso il report "Il Sistema del Cibo a Milano"

Le "Linee di Indirizzo per la Food Policy di Milano 2015-2020" esplicitano sia le cinque priorità di azione, sia i principali strumenti di supporto all'implementazione del processo di policy, uno dei quali è il report "Il Sistema del Cibo a Milano" che è oggetto di questo testo. Il report è stato pensato come parte della strumentazione tecnica a servizio del processo ed è stato progettato nell'autunno 2017 sulla base del lavoro che era stato avviato nel 2014 e di cui era stato pubblicato solo la parte comunicativa (le "10 Questioni della Food Policy di Milano"). È stato quindi avviato un aggiornamento dell'analisi che era stata realizzata nel 2014-2015, effet-

tuando anche un ampliamento significativo sia a partire dalle ulteriori esperienze fatte e degli input ricevuti nel corso dei tre anni precedenti, sia al fine di impostare la base per il sistema di monitoraggio della Food Policy. Dal momento che il report è nato come parte integrante del percorso della Food Policy esso non contiene *tutte le informazioni possibili* relative al funzionamento *in generale* del sistema del cibo di Milano. Si è scelto infatti di selezionare le informazioni che, più di altre, possono *in particolare* concorrere a costruire delle politiche e delle azioni che siano operabili da parte del Comune e da parte di tutti gli attori della città che intendono agire in attuazione delle cinque priorità della Food Policy.

Sono stati quindi presi in esame, ma non trattati esplicitamente, molti aspetti legati alla governance verticale dei sistemi alimentari che, pure, incidono in modo significativo a livello locale quali, ad esempio: i regolamenti della Politica Agricola Comunitaria (PAC), i trattati internazionali sul commercio, le dinamiche della macrologistica o il cambiamento climatico globale. In realtà anche su diversi di questi aspetti esistono ambiti di *policy* operabili alla scala locale e dagli attori locali. La scelta di non considerare questi aspetti dal punto di vista dei dati e delle informazioni locali ha seguito la logica di privilegiare le informazioni che potessero contribuire meglio a leggere alcune specificità del contesto milanese e che fossero maggiormente legabili ad azioni operabili a scala locale.

Il report si compone di due volumi. Il primo è articolato intorno alle cinque priorità della Food Policy di Milano (Accesso, Sostenibilità, Educazione, Sprechi, Ricerca), per ciascuna delle quali sono stati sintetizzati dati e informazioni provenienti da diverse fonti, al fine di mostrarne le interrelazioni e di stimolare l'integrazione delle azioni e delle politiche. Per ciascuna delle cinque priorità sono state anche analizzate sia le attività che il Comune realizza così come esse emergono dal Documento Unico di Programmazione (circa 60 attività locali e 12 progetti internazionali), sia un'ampia selezione di progetti e azioni legate alle cinque priorità e che hanno luogo in città anche indipendentemente dal Comune. Scopo di questa impostazione è quella di ricondurre e di leggere dati, indicatori, politiche del Comune e progetti della città all'interno di un unico quadro di senso facilmente comunicabile anche per tipi di pubblico diverso.

Il secondo volume del report è organizzato in 13 capitoli tematici riconducibili alle principali componenti del sistema del cibo di Milano e ai più importanti elementi di contesto entro i quali si sviluppa questo sistema.

- Le componenti considerate sono la produzione, la trasformazione, la logistica, la distribuzione, i consumi, le eccedenze e gli sprechi.
- Gli elementi di contesto riguardano gli impatti ambientali, l'uso dell'acqua, l'uso del suolo, le emissioni di gas climalteranti e un approfondimento specifico

sugli impatti del trasporto. Del contesto fanno parte anche un capitolo dedicato alla demografia di Milano e al tema dell'obesità; in quanto essi descrivono i principali caratteri sociodemografici e di salute che, più di altri, sono in relazione con il sistema del cibo.

I rapporti tra ciclo e contesto sono stati considerati principalmente in termini di impatti del primo sul secondo e, in misura minore, dal punto di vista delle influenze reciproche che uno ha sull'altro. Le componenti del sistema descrivono quindi il ciclo del cibo che, da un lato, estrae e scambia risorse con il contesto e, dall'altro, produce impatti su di esso: siano essi impatti sociali (nutrizione, cultura, pratiche, ecc.), ambientali (emissioni in aria generate dalla produzione o dal trasporto di cibo; consumi idrici, ecc.) o economici (dalla produzione fino alla gestione dei rifiuti e al loro possibile riutilizzo in un'ottica di economia circolare).

6. Le informazioni e le fonti

Le informazioni contenute nel report sono molto diverse tra loro per tipologia e operabilità e ciò per una serie di motivi che vengono qui di seguito sintetizzati.

Prima di tutto ciascuno dei temi è legato a tradizioni disciplinari, tecniche e istituzionali che sono tra loro molto differenti e che hanno un diverso rapporto con i dati sia dal punto di vista della loro produzione, sia del loro utilizzo. Ad esempio ci sono temi che da molto tempo sono oggetto di indagini sistematiche, quantitative e periodiche che costituiscono la base quotidiana di pianificazioni molto consolidate e di iter autorizzativi. È il caso, ad esempio, di alcuni dati ambientali, dell'uso dei suoli e, in misura diversa, delle informazioni relative alle produzioni agricole. La reperibilità di questo tipo di informazioni non è sempre facile, ma la loro esistenza e consistenza è più certa che in altri ambiti.

Esiste poi un altro insieme di temi che riguardano, ad esempio, diversi ambiti di politiche sociali, o della logistica agroalimentare e del commercio, o che sono legati a diverse patologie alimentari che, anche se sono oggetto di specifici trattamenti istituzionali (es. autorizzazioni, campagne informative, ecc.), hanno sistemi di conoscenza che sono meno strutturati o che non dispongono di dati quantitativi raccolti sistematicamente. Inoltre ci sono temi che, anche se rilevanti o oggetto di frequenti articoli e dibattiti pubblici, non sono oggetto di indagini sistematiche, non c'è una domanda pubblica di conoscenza, o è limitata ad alcune categorie o fasce di età o esistono solo sondaggi a campione. Questo riguarda ad esempio molti dati sulla nutrizione e di carattere sociosanitario o le correlazioni tra attività economiche, impatti sull'ambiente e salute.

Infine, ci sono temi che sono costantemente oggetto di un'ampia produzione di tesi di laurea o di ricerche universitarie che, però sono poco utilizzabili principal-

mente perché sono scarsamente accessibili.

A fronte di questa *naturale disomogeneità* dei modi con cui ciascun tema viene abitualmente trattato dai rispettivi operatori e interessati, si è optato per un approccio empirico e adattivo. Si è quindi attinto a fonti fra loro diverse, sia in funzione delle diversità dei temi, sia pensando agli utilizzi di queste informazioni da parte del Comune e degli attori della città nell'ambito della Food Policy. A seconda delle disponibilità di dati e informazioni sono quindi state utilizzate fonti molto differenziate quali quelle ISTAT (dati "crudi" e analisi multicriteria), open data istituzionali, documenti di analisi legati alle pianificazioni e programmazioni istituzionali, annuari e report annuali di osservatori tematici, sondaggi, ricerche universitarie, fonti non istituzionali e letteratura grigia.

Un altro fattore che influisce sulla diversità delle informazioni utilizzate si deve al fatto che, nell'universo delle informazioni disponibili e nei limiti della loro esistenza e accessibilità, sono state scelte quelle che sono state reputate più utili ai diversi livelli di potenziale azione. Ad esempio, i temi delle povertà alimentari sono stati considerati alla scala urbana perché questa è la dimensione più appropriata per le politiche sociali comunali e per le reti di prossimità che operano sul recupero e la redistribuzione di cibo. Diversamente il tema della logistica è stato analizzato in modo transcalare, considerando sia il *bike delivery* di quartiere sia la regione logistica milanese che va da Novara, a Bergamo a Genova e che è l'unità minima di riferimento per comprendere il funzionamento del movimento merci per quanto riguarda i grandi flussi di derrate.

Come già detto più volte, il report "Il Sistema del Cibo a Milano" non è un trattato scientifico che considera in modo approfondito tutti i temi che, direttamente o indirettamente, hanno anche fare con il sistema alimentare locale di Milano, ma nasce come parte integrante di un processo di *policy* di carattere volontario e complesso ed ha lo scopo primario di fornire elementi di consapevolezza che riguardano questa complessità.

Per quanto ciascun tema possa essere stato approfondito, il report non fornisce *tutte* le informazioni disponibili per ciascuno dei temi considerati. L'intero processo della Food Policy mira ad aumentare la capacità di una città di trattare la complessità del sistema del cibo cercando di rendere operabili questa complessità esplicitando maggiormente le correlazioni tra i temi. La Food Policy opera anche promuovendo progetti specifici ma il suo principale *valore strategico e innovativo* è soprattutto quello di costruire un quadro di riferimento che consenta di lavorare sulle integrazioni delle politiche settoriali sulle quali è impostata larga parte dell'azione dell'Ente locale. Quindi, dal momento che questo report opera con lo stesso approccio della Food Policy, esso non si sostituisce a tutte le possibili analisi di settore,

alle cui letterature e strumenti si rimanda per ogni genere di approfondimento. Il principale valore aggiunto di questo lavoro è quello di avere prodotto una sezione orizzontale su una larga parte dei dati e delle informazioni esistenti che sono attualmente disponibili al fine di costruire un'immagine del sistema del cibo il più possibile articolata e, al contempo, sintetizzata per temi in modo da renderla operabile.

7. Il sistema di monitoraggio e il contributo del report agli SDGs

Come detto nei paragrafi precedenti, nel 2018 la città di Milano si è candidata insieme ad altre tredici città del mondo per lavorare in collaborazione con la FAO alla sperimentazione locale dei 44 indicatori del MF del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). Le prime fasi di test del MF hanno coinciso con le fasi finali di redazione del report per cui nel primo volume è stata inserita anche una sezione dedicata alla connessione tra il report e il MF.

I 44 indicatori del MF sono stati pensati per valutare i progressi fatti dalle città aderenti al MUFPP nel rendere più sostenibili i propri sistemi alimentari, coerentemente con le strategie e le azioni suggerite dal Patto stesso. Gli indicatori sono stati associati dove possibile alle cinque priorità e ai due strumenti di implementazione della Food Policy di Milano e ne è stata valutata la loro fattibilità e utilizzabilità sulla base della loro signifi-

catività per la città. Il Framework è stato infatti concepito per poter essere applicato a città di diverse regioni geografiche e di contesti socio-economici fra loro molto differenti; di conseguenza non tutti gli indicatori sono utilizzabili o rilevanti per tutte le città; non per tutti gli indicatori è possibile disporre di dati significativi e per diversi indicatori le linee guida del Framework suggeriscono di adattare il tipo di dato al contesto di utilizzo degli indicatori.

Una volta individuata la relazione tra le cinque priorità della Food Policy e gli indicatori del MF MUFPP, questi ultimi sono stati utilizzati per correlare i dati relativi al sistema alimentare milanese con i 17 SDGs e i 169 target dell'Agenda2030. È importante sottolineare che la connessione tra target e priorità della Food Policy è stata fatta attraverso gli indicatori MUFPP, che quindi, sono stati utilizzati come *medium* di sintesi tra due punti di vista che non sono immediatamente correlabili. Come detto nel paragrafo "prime codifiche tecnico-istituzionali internazionali", gli SDGs e i relativi target sono stati concepiti ad un livello molto lontano da quello delle città e il dibattito internazionale su cosa e come misurare a livello locale è molto aperto ed in una fase del tutto iniziale non solo riguardo al rapporto tra cibo e città. Nel momento in cui viene scritto questo testo, infatti, anche a livello internazionale le applicazioni in questo ambito sono pochissime e del tutto parziali e, nel periodo in cui il report su Milano veniva prodotto, in ambito ONU erano in corso le prime riunioni in cui il tema veniva strutturato sul piano tecnico.



Figura 1. Estratto di alcuni schemi utilizzati per classificare gli indicatori del MUFPP Monitoring Framework (a sinistra) e per correlare questi indicatori ai target degli SDGs pertinenti rispetto alle priorità della Food Policy di Milano.

Fonte: Comune di Milano, Il sistema del cibo a Milano, Cinque priorità per uno sviluppo sostenibile, 2015.

Per scelta comunicativa, nella versione del report che è stata pubblicata questi aspetti legati agli indicatori MUFPP e ai target SDGs sono stati limitati ad alcuni testi metodologici e di commento e ad alcuni grafici che mostrano queste correlazioni, lasciando ad ulteriori e successivi documenti l'esame analitico dei dati che popolano questi indicatori. Anche per quanto riguarda questa scelta si è adottata l'argomentazione più volte esposta che colloca questo lavoro nel quadro di un processo di carattere istituzionale, in cui gli aspetti tecnico-metodologici – su cui, comunque, si fonda la validità di tutto questo lavoro – vengono posti a lato delle scelte funzionali al processo pubblico. La strumentazione e gli approcci adottati per compiere tutte queste operazioni di correlazione sono state quindi sintetizzate in un breve testo metodologico, preferendo dedicare questa sezione ad evidenziare soprattutto il passaggio concettuale principale che sta dietro a questa parte del lavoro e che può essere riassunto nell'intenzione di *misurare il potenziale contributo della Food Policy di Milano agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda ONU 2030 tramite l'impiego degli indicatori del Monitoring Framework del MUFPP*.

Con le caratteristiche che sono state qui descritte, si sono messe le basi anche per un sistema di monitoraggio che può essere implementato a più scale: da quella locale a quella sovralocale a quella dei benchmark tra altre città fino ad arrivare al dialogo con altri strumenti consolidati di analisi della sostenibilità a scala locale e territoriale. Alcune delle componenti del report sono state poi utilizzate autonomamente dal Comune di Milano per approfondire alcuni temi su cui l'Amministrazione sta investendo in modo particolare come, ad esempio, la lotta allo spreco alimentare, cibo e rigenerazione urbana, economia circolare del cibo, ecc. e per produrre ulteriori strumenti di analisi ad uso degli uffici.

Bibliografia

Tutti i documenti citati relativi alla Food Policy di Milano sono disponibili su www.foodpolicymilano.org

Anderson, M.D., 2015. The role of knowledge in building food security resilience across food system domains. *Journal of Environmental Studies and Sciences*. 5.

Badal, M., Binimelis, R., Gamboa, G., Heras, M., e Tendero, G., 2011. *Arran de terra. Indicadors participatius de Sobirania Alimentària a Catalunya*. Barcelona, Associació Entrepobles i Institut d'Economia Ecològica i Ecologia Política.

Blay-Palmer, A., Santini, G., Dubbeling, M., Renting, H., Taguchi, M., e Giordano, T., 2018. Validating the city region food system approach: Enacting inclusive, transformational city region food systems. *Sustainability*. 10.

Born, B. e Purcell, M., 2006. Avoiding the local trap: Scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*. 26.

Calori A. e Magarini A., 2015. *Food and the cities. Politiche del cibo per città sostenibili*. Edizioni Ambiente, Milano.

Levkoe, C.Z. e Blay-Palmer, A., 2018. Food counts: Food systems report cards, food sovereignty and the politics of indicators. *Canadian Food Studies/ La Revue canadienne des études sur l'alimentation*. 5.

UN Habitat, 2017. *Implementing the New Urban Agenda by Strengthening Urban-Rural Linkages*.

3. VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO A TORINO: ATTORI, PROGETTI, PROCESSI¹

Egidio Dansero*,
Giacomo Pettenati*,
Alessia Toldo*,
Piero Bonavero**

* Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino

egidio.dansero@unito.it
giacomo.pettenati@unito.it
alessia.toldo@unito.it

** Dipartimento Interateneo Progetto, Politiche e Scienze del Territorio, Politecnico e Università di Torino
piero.bonavero@unito.it

- TORINO
- POLITICHE URBANE DEL CIBO
- PROGETTI
- ATTORI

Abstract

The arena of Turin's political, civic and economic debate has been animated for some years by discourses and initiatives on local food policies, aimed at increasing the sustainability and inclusiveness of the food system and enhancing its potential in terms of local development and urban marketing. Starting from a reconstruction of the Turin foodscape complex, this chapter offers a critical analysis of the processes and plans toward the implementation of local food policies in Turin. It specifically provides a temporal reconstruction of such processes and describes the networks of the involved actors. The chapter closes with some reflections on the scale to which it may make sense to imagine and implement local food policies, on the legitimacy that such policies can have in such a complex framework of relationships between actors with different roles and competences and, finally, on some still open contradictions that emerge from the processes considered.

1. Introduzione

Il panorama delle città e dei territori italiani che si stanno orientando verso politiche locali e urbane del cibo è caratterizzato da un ampio spettro di situazioni. Da un lato ci sono comuni come Milano o Livorno che hanno formalizzato l'approvazione e la realizzazione di food policy strutturate, attraverso atti amministrativi, dall'altro realtà che continuano a pensare e gestire azioni e rappresentazioni legate al cibo in maniera compartimentata, attraverso politiche settoriali scarsamente in dialogo tra loro. Nel mezzo, vi sono molti enti locali che, pur attivandosi in un processo di immaginazione di una politica locale del cibo, sono ancora ben lontani da risultati espliciti, organici e formalmente operativi. Come si colloca Torino in questo panorama? Quali sono gli attori, i progetti, i passaggi formali e le pratiche sostanziali che vanno verso una politica locale del cibo? Quale il rapporto tra azioni dall'alto e dal basso? Quale la relazione tra azioni alla scala municipale, a quella micro-locale di quartiere e a quella metropolitana, in un territorio che vede ben due città fra i sottoscrittori del Milan Urban Food Policy Pact (Torino già all'avvio nell'ottobre 2015, Chieri nel marzo 2019)?

Questo paper viene scritto in una fase² che potrebbe essere di svolta per la strutturazione di una politica locale del cibo a Torino, sia con riferimento a una dimensione metropolitana (si pensi all'azione Nutrire Torino Metropolitana) nel piano strategico della Città Metropolitana, sia per quanto concerne il Comune di Torino con la delibera n. 03251/113 del 30 luglio 2019, che definisce in modo articolato e organico il progetto "Torino città del cibo".

Dopo aver delineato i tratti essenziali del "foodscape" di Torino, letto nell'intreccio tra dinamiche dell'agroalimentare, delle reti alternative e dei discorsi sul cibo, procederemo con una ricostruzione storica dei principali passaggi che hanno portato alla situazione attuale, per passare poi ad alcuni tentativi di lettura dei processi, considerando il ruolo degli attori e delle dinamiche

¹ Questo contributo presenta l'esito di un confronto avvenuto nel tempo, coinvolgendo un ampio gruppo di ricercatori e ricercatrici, che fa riferimento all'Atlante del cibo. Ricordiamo in particolare, nel gruppo operativo, Panos Bourlessas, Samantha Cenere, Davide Cirillo, Costanza Guazzo, Davide Marcelli, Anna Paola Quaglia, Nadia Tecco, Ilaria Vittone e i diversi referenti del gruppo di coordinamento Paolo Tamborini (Politecnico di Torino), Franco Fassio (Università di Scienze Gastronomiche). Per quanto riguarda la stesura operativa di questo testo, il paragrafo 3 è opera di Giacomo Pettenati, il paragrafo 4 di Alessia Toldo, il paragrafo 5 di Piero Bonavero e Egidio Dansero. I restanti paragrafi sono frutto del lavoro comune degli autori. Ringraziamo Elena Di Bella per i preziosi commenti al testo.

² Il testo è stato ultimato a fine gennaio 2020.

di governance, evidenziando infine elementi positivi e criticità nel “fare spazio” a una politica locale del cibo, multiscalare e policentrica, nel Torinese. Nonostante la numerosità di presupposti, azioni e attori, un processo di questo tipo stenta ad affermarsi nell’agenda politica locale, che non sembra ancora in grado di intercettare e comprendere a fondo le potenzialità di contesto.

Il nostro punto di vista sulle politiche locali del cibo nel Torinese è quello di ricercatori e ricercatrici che hanno via via messo questo tema al centro dei propri interessi di ricerca, muovendosi in una prospettiva di ricerca-azione, con tutte le potenzialità, i limiti e i rischi che questo comporta.

2. Il foodscape di Torino³

Prima di esaminare il divenire delle food policy nel Torinese, ci sembra opportuno tratteggiare alcuni elementi che ne caratterizzano il “foodscape”. Sul piano teorico, il foodscape può essere definito, a partire dal dibattito sul paesaggio come quadro di vita (Pettenati, 2017) e dalla teorizzazione degli “-scape” come quadri di riferimento materiali e discorsivi dell’agire di ogni cittadino (Appadurai, 1996), come l’insieme di tutti i luoghi fisici e virtuali nei quali una persona viene in contatto col cibo nel corso della sua vita quotidiana, e al tempo stesso, come l’insieme delle influenze materiali, socio-culturali, economiche e politiche che influenzano le scelte alimentari ad ogni livello (Lake et al., 2010; McKendrick, 2014; Roe et al, 2016; Goodman, 2016). In questa logica, il foodscape, inoltre, diventa un’arena materiale e simbolica d’azione politica, in cui entrano in relazione – e talvolta in conflitto – diversi paradigmi economici, politici e culturali intorno al tema del cibo (Johnston et al., 2009).

Un’analisi dei tratti più significativi del foodscape di Torino deve necessariamente prendere in considerazione una scala fluida e variabile, che mette in relazione il capoluogo con l’area urbanizzata che lo circonda, con i territori rurali della città-regione e con i piccoli e medi centri urbani che si pongono in stretta relazione funzionale con la città.

In quest’ottica, è possibile articolare l’analisi intorno a quattro temi principali: (a) il sistema produttivo locale, (b) le reti agroalimentari alternative come campo d’azione politica e come pratica di modelli alternativi di filiera, (c) la trasformazione del paesaggio commerciale della città e le sue implicazioni in termini di accesso al cibo, (d) i discorsi e le rappresentazioni legate al cibo nella costruzione delle identità multiple della Torino postindustriale.

Le attività connesse alla produzione agricola e all’industria alimentare rivestono un’importanza primaria nell’economia della città di Torino e della sua area metropolitana. Considerando il vasto territorio della Città metropolitana (312 comuni, oltre 7000 km² di superficie e 2,3 milioni di abitanti), si possono contare circa 13.000 aziende agricole⁴ e 2.000 imprese di trasformazione alimentare⁵. L’analisi della configurazione spaziale delle economie del cibo torinesi restituisce un quadro fortemente eterogeneo, coerente con la grande varietà morfologica, ambientale e sociale del territorio della Città Metropolitana. Per quanto riguarda la produzione agricola e la trasformazione, per esempio, emergono tre tipologie territoriali: a) una pianura produttiva caratterizzata da un’agroindustria di impianto convenzionale, con una forte presenza di estensioni dedicate alla cerealicoltura e alla frutticoltura e canali e scale di mercato caratterizzati da reti lunghe; b) vallate alpine e collinari dove è evidente la rarefazione quantitativa della produzione, sia in termini di numero di imprese sia di superficie agricola utilizzata, ma nelle quali emergono pratiche innovative, caratterizzate dalla valorizzazione dei prodotti locali e dalla forte presenza di neo-insediati e di imprenditoria giovanile; c) le aree urbane e periurbane, infine, vedono una riduzione dell’agricoltura tradizionale che si contende gli spazi aperti con l’avanzare dell’urbanizzato, ma con una significativa presenza di filiere corte e multifunzionalità (Pettenati e Tecco, 2018; Gottero, 2017). Sul versante della produzione artigianale e industriale, nella Città Metropolitana di Torino l’alimentare rappresenta il 9% dell’industria totale (con 2.193 imprese attive). Il settore che più pesa è quello dei prodotti da forno, con 1.451 imprese, in prevalenza di piccolissima dimensione (panifici). Seguono il settore della carne e quello lattiero-caseario, ben rappresentati tanto nel contesto dell’allevamento e dell’agricoltura estensiva di pianura, quanto nelle piccole filiere di montagna. Dal punto di vista del ruolo che svolgono nelle rappresentazioni della città e delle sue eccellenze in ambito gastronomico, è infine importante sottolineare l’importanza dei settori dolciario (cioccolato), del caffè e delle bevande alcoliche, le cui principali imprese (Lavazza su tutti, ma anche Vergnano, Baratti e Milano, Martini e Rossi, etc.) sono attori di grande peso nelle trasformazioni materiali e simboliche della città in ambito alimentare.

Come emerge da un’attività di mappatura di progetti e pratiche svolta dall’Atlante del cibo (Bottiglieri et al., 2017; Pettenati e Dansero, 2018) sono molteplici le esperienze di filiera corta e di alternative food networks, che configurano il Torinese⁶ come uno dei luoghi più attivi a livello nazionale per la presenza di mercati dei

³ Questo paragrafo rielabora parte dei contenuti di Pettenati et al., 2018.

⁴ Dati Anagrafe Agricola del Piemonte, 2017.

⁵ Dati CCIAA Torino, 2016.

⁶ Le ricerche dell’Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, di cui si discute nei capitoli successivi, hanno svolto approfondimenti territoriali su

produttori e Gruppi di Acquisto Solidale (GAS). A Torino esistono due tipologie di farmers' market. I primi sono parte degli oltre quaranta mercati municipali che hanno luogo ogni giorno nei quartieri della città, la quasi totalità dei quali ha una sezione dedicata alla vendita diretta da parte dei produttori agricoli, spesso coordinata da Coldiretti. Il secondo tipo di mercati degli agricoltori a Torino sono i mercati periodici (15 circa) organizzati da diversi soggetti, con gradi diversi di "politicizzazione" della questione alimentare. Il ruolo principale è svolto dalle organizzazioni degli agricoltori (soprattutto Coldiretti e, in misura minore, CIA), ma sono presenti anche soggetti maggiormente impegnati nella critica al sistema del cibo, come Slow Food (con i Mercati della Terra), ASCI (Associazione Solidarietà Campagna Italiana) e la rete Genuino Clandestino. Se i mercati municipali sono diffusi in tutta la città, con almeno un mercato in ciascuno dei 23 quartieri storici di Torino, i mercati degli agricoltori appartenenti a questa seconda tipologia si concentrano principalmente nel centro storico della città (Corsi *et al.*, 2018)

L'estrema varietà organizzativa dei GAS e i loro diversi livelli di formalizzazione (dal gruppo totalmente informale alle associazioni formalmente costituite) rende invece molto difficile farne un censimento esaustivo. Si può stimare che nel solo comune di Torino siano attivi circa 70 GAS, il cui numero supera i 120 se si considerano i comuni della prima e seconda cintura metropolitana. Il numero dei membri di ciascun GAS può variare considerevolmente, da poche famiglie a più di 100 famiglie per le più grandi. Molti gruppi d'acquisto sono parte della rete Gas Torino, che rappresenta uno dei soggetti collettivi più attivi in città nell'azione politica intorno al cibo e alla sostenibilità del sistema che lo porta sulle tavole dei torinesi. Anche nel caso dei GAS torinesi, l'equilibrio tra le motivazioni che portano alla scelta dei produttori sono variegata: dalla volontà di sostenere i piccoli produttori, alla ricerca di prodotti biologici, fino all'aperta critica del sistema agroalimentare dominante (Pettenati e Dansero, 2018). Un dato interessante emerge dall'analisi della localizzazione dei produttori che effettuano vendita diretta nei mercati torinesi. Si può infatti osservare come le circa 300 aziende agricole coinvolte in questo flusso quotidiano di prodotti freschi verso il mercato cittadino torinese si concentrino in maniera abbastanza evidente in alcuni territori: la collina torinese e la prima cintura metropolitana, il Roero, e alcuni comuni della produttiva pianura agricola pedemontana. Questa configurazione spaziale dei flussi di prodotti agricoli distribuiti attraverso la filiera corta costituisce un possibile punto di partenza per interessanti progettualità di scala territoriale, finalizzate a connettere in maniera strutturale il mercato urbano e i territori di produzione più prossimi. Le po-

tenzialità di tali processi territoriali, generati dalle scelte imprenditoriali di centinaia di piccole aziende agricole, sono sfruttate solo in parte, attraverso alcuni progetti di scala metropolitana finalizzati al supporto della filiera corta. Anche in assenza di *urban food strategies* strutturate e già operative, infine, il panorama torinese è molto ricco di esperienze, provenienti dalla società civile e dai movimenti, che ambiscono a migliorare il sistema del cibo partendo dalla scala locale, praticando in diversi ambiti (agricoltura urbana, recupero delle eccedenze alimentari, educazione alimentare, commercio equo e solidale) la propria cittadinanza alimentare (Bottiglieri *et al.*, 2017; Pettenati e Dansero, 2018).

A scale diverse, anche la distribuzione geografica dell'accesso al cibo descrive un territorio fortemente eterogeneo. All'interno dei confini del comune di Torino, per esempio, mercati, negozi al dettaglio e ristoranti sono concentrati soprattutto nelle aree centrali, mentre la grande distribuzione domina nelle aree periferiche – dove è in corso un processo di drammatico impoverimento del commercio di quartiere (per il caso di Mirafiori, si veda Quaglia, 2019) – e in quelle di nuova trasformazione. Nelle aree centrali della città e nei quartieri in cui sono in corso processi più o meno conclamati di gentrificazione (es. Vanchiglia, San Salvario), infine, il commercio al dettaglio di specialty food e soprattutto la somministrazione di alimenti (ristorazione) stanno diventando l'elemento prevalente del paesaggio commerciale, in un processo – dalle rilevanti e talvolta problematiche implicazioni sociali ed economiche – che viene sempre più frequentemente definito di *foodification* (Loda *et al.*, 2020). Allargando l'osservazione alla scala metropolitana e regionale emerge invece una rarefazione delle strutture di vendita nelle aree meno densamente popolate e dalle economie più fragili, in particolare in montagna e in collina, dove è lecito parlare di *food desert* rurali (Pettenati, 2020).

Infine, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, Torino ha intrapreso un percorso di trasformazione fisica e simbolica collegato alla transizione verso un'economia post-industriale, a cui si è collegato un significativo processo di "reinvenzione" dell'immagine della città, spesso guidata dalle istituzioni e dai principali attori economici cittadini, che ha visto il suo punto di svolta con le Olimpiadi invernali di Torino 2006 (Dansero e Puttilli, 2009). La Torino post-fordista è caratterizzata da un'identità molteplice in cui, accanto alla permanenza di una specializzazione industriale, sono emersi altri settori, come il turismo culturale, e dove l'enogastronomia e gli eventi legati al cibo e alla cultura giocano un ruolo sempre più rilevante (Vanolo, 2008 e 2015; de Vries *et al.*, 2018; Dansero e Gilli, 2019).

diverse realtà del Torinese, tra cui il Chierese-Carmagnolese, dove il gruppo è stato coinvolto in un processo di ricerca-azione indirizzato all'elaborazione di politiche locali del cibo, culminato nell'iter di istituzione di un Distretto del Cibo (Pettenati e Vittone, 2019); Collegno (Bertolotto, 2019) Grugliasco (Fontana, 2019); Moncalieri (Cogno, 2019).

3. Una prospettiva temporale

Come accade spesso, i primi inneschi di un processo, i discorsi e le azioni da cui esso ha origine, sono slegati gli uni dagli altri e inconsapevoli del movimento a cascata che stanno contribuendo a generare. Sarebbe tuttavia un errore non riconoscere loro – al di là dei singoli risultati raggiunti – un ruolo strategico. Questo è particolarmente vero per quanto riguarda Torino e il suo complesso e sfaccettato processo di governance alimentare. Nei prossimi paragrafi abbiamo provato a ricostruirlo in un tentativo di ordine temporale distinguendo, con qualche forzatura, due piani profondamente connessi: gli antefatti (3.1) costituiti da un panorama ampio e variegato, quasi un magma di iniziative, progetti e politiche settoriali che, seppur in assenza di un discorso esplicito di pianificazione alimentare, si sono mosse in quella direzione, costituendone in qualche modo la premessa; i processi espressamente tesi alla costruzione di una politica locale del cibo – Torino Smile, Il Tavolo Torino Capitale del Cibo, Nutrire Torino Metropolitana (3.2) – che muovono dalla consapevolezza degli attori locali, maturata in anni di pratiche e politiche sui temi del cibo, resa esplicita e valorizzata anche dagli stimoli e dai discorsi esterni (il dibattito internazionale sull'Urban Food Planning, il grande evento di Expo 2015 con l'eredità del Milan Urban Food Policy Pact).

3.1. Gli antefatti

Come anticipato, sul territorio torinese si registra da tempo un ampio fermento di iniziative, in parte spontanee, in parte stimolate da politiche pubbliche, legate al tema del cibo e dell'alimentazione. Alcune esperienze sono estremamente puntuali e molto radicate nel territorio; altre, invece, sono dotate di una visione più strategica e di ampio respiro, in grado di cogliere le connessioni potenziali fra soggetti, settori, politiche e le ricadute incrociate. Non è ovviamente possibile dare contezza di questo panorama complesso, ricco e in costante evoluzione. Tuttavia, è interessante provare a rintracciare ambiti privilegiati attorno a cui sembrano coagulare gli interessi, le energie e le azioni dei diversi attori locali.

Un primo esempio è costituito dalle attività sui mercati alimentari, tradizionalmente centrali nel sistema distributivo della città e riconosciuti come luoghi simbolici della riconnessione tra l'acquisto di cibo fresco, le relazioni di comunità, i territori di produzione e di consumo, la contaminazione tra culture anche in chiave turistica. L'importanza dei mercati è testimoniata dall'elevato

numero di progetti (locali, nazionali e internazionali) che da anni si concentrano su questi spazi economici e sociali. Contestualmente, i mercati sono oggetto di progetti del terzo settore legati al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, che rappresenta un'altra dimensione rispetto a cui la città presenta una spiccata vocazione. Di fronte a un quadro complesso e variegato di insicurezza e povertà alimentare, la città risponde infatti in maniera molto diversificata. In aggiunta a soggetti come il Comune, la Caritas, la Croce Rossa, il Banco Alimentare e altre associazioni soprattutto religiose, negli ultimi anni – anche in ragione di una crescente legittimazione politica – si sono moltiplicati i progetti che, partendo dalla raccolta delle eccedenze, forniscono assistenza alimentare ai cittadini in difficoltà. Si va dal recupero dell'invenduto nei mercati regionali alla raccolta del cibo non consumato nei congressi e negli eventi, al food sharing, ai supermercati e gli empori solidali, ai ristoranti sociali, fino a realtà più informali come la rete "Food Not Bombs".

Un altro ambito in cui la città è attiva da tempo – e che ha certamente contribuito, nella sua lunga evoluzione, a depositare sul territorio conoscenza e consapevolezza – è quello dell'agricoltura urbana. Torino conta un importante patrimonio di verde pubblico coltivato (quasi due milioni di metri quadri) e l'amministrazione comunale si è impegnata in diverse attività legate alla sua gestione. Quella più sistematica fa riferimento al progetto ToCC – Torino Città da Coltivare –, avviato attraverso una Delibera del Consiglio Comunale nel 2012 con l'obiettivo esplicito di integrare diverse attività come l'agricoltura sociale, l'orticoltura individuale o collettiva, le pratiche di agriturismo, la forestazione urbana. ToCC è stato un primo, importante tentativo di costruire una regia capace di connettere tra loro soggetti e pratiche diverse attive all'interno del sistema alimentare. Oggi questo ruolo, almeno per quanto concerne i cosiddetti "orti progettuali", è svolto dalla rete Or.Me (Orti Metropolitan) che ha fatto propria l'esigenza di una gestione e di una rappresentazione collettiva delle tante esperienze di orticoltura torinese (Tecco *et al.*, 2017b).

Altre esperienze importanti, che hanno progressivamente contribuito a rendere il sistema alimentare "visibile" e il cibo oggetto di politiche urbane, pubbliche ma non solo, sono i programmi europei come "Four Cities for Development – Quattro città per lo sviluppo⁷" o "Rururbal" (che ha prodotto, tre anni fa, una prima Carta Europea di Governance Alimentare e Territoriale)⁸. A questo vanno aggiunte le iniziative della Città Metropolitana sui Gruppi d'Acquisto e le filiere corte, con la valorizza-

⁷ Per maggiori informazioni <http://www.4cities4dev.eu/>

⁸ Per maggiori informazioni http://www.rururbal.eu/welcome/index/lt_it
http://green.teresiena.it/files/CartaEuropea_sign_lt.pdf

zione dei prodotti tipici⁹; l'impegno dell'amministrazione pubblica nell'ambito della ristorazione scolastica, i nuovi capitolati d'appalto e le progettualità partecipate di educazione alimentare (come "Il menù l'ho fatto io"¹⁰ e, più di recente, "Dal cibo s'impara"¹¹).

Come anticipato, accanto a questo denso panorama di pratiche, progetti e politiche – ancora molto frammentato e per certi versi poco consapevole del quadro d'insieme – è possibile identificare alcuni passaggi chiave che hanno funzionato da stimolo esterno per riflessioni e processi più sistemici di governance alimentare. Un primo e fondamentale elemento è rappresentato da Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", che ha fortemente stimolato Torino, in parte anche grazie alla prossimità geografica con Milano, con soli 35 minuti di treno ad alta velocità tra Porta Susa e Rho Fiera. Molti attori si sono infatti interrogati sul posizionamento della città rispetto a Expo, su come connettere e mantenere la pluralità di iniziative, eventi, progetti e, soprattutto, su come pensare e progettare eredità positive per questo territorio (Bottiglieri, 2015). Un altro stimolo fondamentale è arrivato dal dibattito internazionale sulle urban food policy e in particolare dal confronto con le iniziative della FAO e della RUAF (Resource centres on Urban Agriculture & Food security) e, sul versante accademico, dal Sustainable Food Planning Group-SFPG¹² dell'AESOP (Association of European Schools of Planning). Dal 2013, ricercatori e ricercatrici torinesi hanno preso parte alle diverse conferenze internazionali, organizzando inoltre il primo incontro italiano dello SFPG nell'ottobre del 2015 proprio a Torino¹³. Quest'ultima esperienza, in particolare, ha rafforzato la cooperazione tra i tre atenei del territorio, l'Università e il Politecnico di Torino e l'Università di Scienze Gastronomiche, stimolando una collaborazione sul piano accademico intorno a contenuti, metodologie, approcci, e ha altresì giocato un ruolo fondamentale, come vedremo, nella creazione dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana. Non solo, sulla scia di queste riflessioni e collaborazioni, intorno a cui si sono addensati interessi, competenze ed energie, si è progressivamente consolidato un gruppo di persone eterogeneo per formazione, competenze e ruoli che, nel tempo, hanno assunto la funzione di promotori/attivatori/interfacce dei processi successivi, dialogando con i vari soggetti impegnati – talvolta anche indirettamente – sui temi del cibo e dell'alimentazione. Anticipando qui un elemento delle conclusioni, è importante osservare come questo aspetto, che costituisce uno dei caratteri peculiari del processo di governance alimentare

di Torino, rappresenti contemporaneamente un punto di forza e di debolezza. Le motivazioni, le energie, talvolta anche la caparbia dei singoli sono state infatti una risorsa preziosa, la base da cui sono partiti i primi progetti e le prime iniziative di governance alimentare, che però non hanno sinora trovato sufficiente spazio nell'agenda politica urbana e metropolitana, con qualche amministratore o leader carismatico che se ne facesse davvero carico.

⁹ Si segnala in particolare il Paniere dei prodotti tipici, marchio creato dalla Provincia di Torino, ora Città metropolitana <http://www.prodottidelpaniere.it/>

¹⁰ Per maggiori informazioni http://www.comune.torino.it/iter/servizi/laboratorio_citta_sostenibile/il_menu_l_ho_fatto_io.shtml

¹¹ Per maggiori informazioni <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica/documenti/dalcibo.pdf>

¹² Per maggiori informazioni https://www.aesop-planning.eu/blogs/en_GB/sustainable-food-planning

¹³ Per maggiori informazioni <http://www.aesoptorino2015.it/>

3.2. La strutturazione dei processi: Torino Smile, Torino Capitale del Cibo e Nutrire Torino Metropolitana

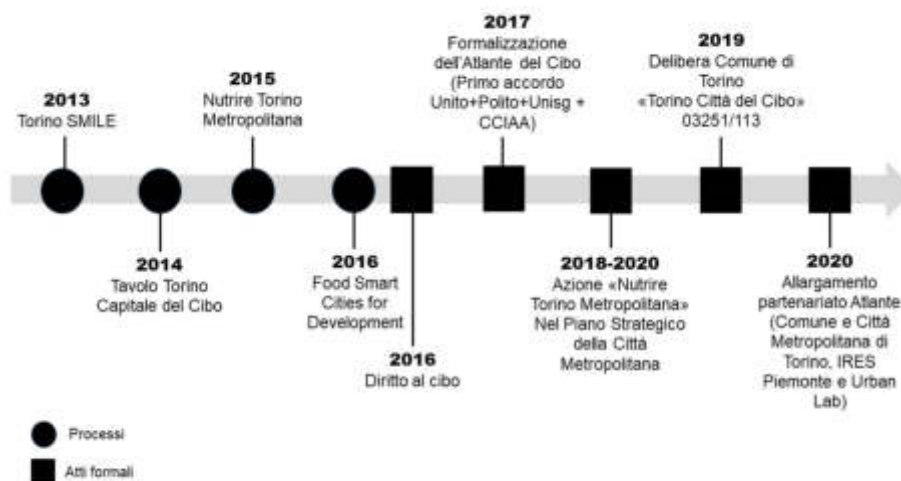


Figura 1. La successione temporale dei principali eventi
Fonte: elaborazione degli autori.

3.2.1. Torino Smile

Sebbene non sia così semplice trovare il punto di inizio di un processo, l'occasione del Master Plan SMILE rappresenta probabilmente la prima esperienza in cui energie e risorse sono state indirizzate, consapevolmente, verso la creazione di una food policy a Torino. SMILE, acronimo di Smart Mobility, Inclusion, Life&Health, Energy è il piano strategico per fare di Torino una "smart city", realizzato nel 2013 attraverso un ambizioso percorso di progettazione partecipata. In circa cinque mesi, infatti, sono stati coinvolte più di 350 persone, in rappresentanza di 66 istituzioni e soggetti tra Comune, Città metropolitana, Regione, Camera di commercio, enti strumentali nel comparto ICT, Atenei e centri di ricerca privati, imprese e associazioni di categoria, multiutility ed enti che supportano le politiche pubbliche e la pianificazione strategica. È importante sottolineare come, orientato ai temi della smartness urbana, il progetto non contemplasse nelle sue fasi iniziali il tema del cibo e dell'alimentazione. Questi ambiti sono stati inseriti successivamente, attraverso la proposta dei rappresentanti di alcuni enti (come l'Università di Torino e la Città Metropolitana), da tempo convinti della necessità di un ragionamento complessivo sul sistema del cibo. Anche in questo caso non è tanto il risultato in sé ad avere valore – le due azioni proposte non sono mai state attivate¹⁴ – quanto piuttosto l'occasione di incontro, dialogo e confronto, la circolazione di idee,

conoscenze e competenze.

Questa esperienza è variamente collegata alle due principali attività, avviate nei mesi successivi, esplicitamente tese alla costruzione di una food policy torinese: il Tavolo "Torino Capitale del Cibo" e il processo "Nutrire Torino Metropolitana".

3.2.2. Torino Strategica e il Tavolo Torino Capitale/Città del cibo

Il Tavolo "Torino Capitale del Cibo"¹⁵ è stato organizzato dall'associazione Torino Strategica all'interno dei lavori per l'elaborazione del Terzo Piano Strategico "Torino Metropoli 2025". All'interno del Piano, teso alla definizione delle visioni e dei progetti per il futuro dell'area metropolitana torinese, il cibo è emerso fin dall'inizio come uno degli asset più maturi – e quindi strategici – per lo sviluppo della città. Questo tema è stato oggetto di uno dei tre tavoli cosiddetti "di vision" con il compito di attivare attori e progettualità strategiche: Torino Internazionale, Torino Città Universitaria e Torino Capitale del Cibo. L'esito di quest'ultimo, a cui hanno partecipato oltre 40 attori pubblici e privati del sistema alimentare torinese coordinati da Piero Sardo, leader storico di Slow Food, ha condotto, in particolare, all'individuazio-

¹⁴ L'azione n. 27 era volta alla creazione, valorizzazione e promozione di un Sistema territoriale del cibo attraverso due attività principali. La prima riguardava lo sviluppo di una piattaforma socio-tecnologica per la messa in rete e l'aggregazione dei soggetti, degli strumenti, delle esperienze avviate/da avviare e dei servizi inerenti il tema del cibo a Torino. La seconda la realizzazione di una piattaforma fisica e virtuale per l'erogazione di servizi (di produzione, conservazione e trasformazione, distribuzione) specificatamente destinati ai piccoli e piccolissimi produttori urbani e periurbani della città di Torino. Per maggiori informazioni si veda <http://www.torinosmartcity.it/idee/idea-27/>

¹⁵ Per maggiori informazioni si veda <http://www.torinostrategica.it/torino-cibo-2/>

ne di due progetti: (i) la costruzione di una struttura di missione denominata Food Commission e (ii) il progetto di Atlante del Cibo di Torino Metropolitana.

La Food Commission è stata pensata come spazio di riflessione e azione a supporto della costruzione e gestione di un sistema alimentare metropolitano di qualità, più sostenibile, equo, resiliente e competitivo; l'Atlante, invece, è stato proposto come strumento di conoscenza e monitoraggio della struttura e delle dinamiche del sistema alimentare torinese.

Mentre il progetto di Atlante non solo ha visto la luce¹⁶ ma, a quattro anni dalla sua nascita, ha esteso a inizio 2020 il suo partenariato (che comprendeva come soci fondatori l'Università e il Politecnico di Torino, l'Università di Scienze Gastronomiche e la Camera di commercio) ad altri 4 enti del territorio (Comune e Città Metropolitana, IRES Piemonte e Urban Lab), la Food Commission non è mai stata realizzata¹⁷. Nelle intenzioni originali, essa avrebbe dovuto rappresentare una sorta di "Food Policy Council", anche declinata sulle specificità del contesto locale, come l'enogastronomia di qualità. La denominazione stessa "Food Commission" muoveva infatti da un altro più noto soggetto – la Film Commission – voluta e sostenuta finanziariamente dalla Città e dalla Regione per promuovere il Piemonte e il suo capoluogo come "location e luogo di lavoro d'eccellenza per la produzione cinematografica, televisiva e audiovisiva" (fctp.it). La Food Commission aveva dunque il compito di "far fare quel salto di qualità complessivo che consentirà a Torino di essere localmente e globalmente riconosciuta come una Città del Cibo" (Associazione Torino Internazionale, 2015, p. 175). Il passaggio da "Torino Capitale del Cibo" a "Torino Città del Cibo" non è meramente semantico; esso rappresenta infatti la consapevolezza della multidimensionalità del cibo e quindi l'esigenza di una struttura in grado di integrare i diversi ambiti di azione, con un'attenzione particolare non solo agli aspetti di immagine e marketing territoriale, ma anche e soprattutto di qualità diffusa e accesso al cibo (Dansero e Gilli, 2019).

Tuttavia, a distanza di 5 anni, nonostante il piano "Torino Metropoli 2025" rappresenti un testo di riferimento anche per la Giunta Appendino – che è succeduta alla Giunta Fassino nella primavera 2016 e ha mantenuto e caldeggiato l'idea di un Food Policy Council per Torino – il progetto di Food Commission non ha ancora trovato a gennaio 2020 una sua realizzazione operativa, nonostante diversi tentativi¹⁸.

3.2.3. Nutrire Torino Metropolitana: verso un'Agenda del cibo

In una logica di parziale continuità con il Tavolo Torino Capitale del Cibo si è posta la seconda esperienza di governance alimentare: Nutrire Torino Metropolitana (NTM) (Dansero *et al.*, 2016). Svoltosi nel 2015, ma progettato in continuità con Torino Smile già a partire dal 2013, NTM è stato caratterizzato da un evidente salto di scala territoriale rispetto ai processi precedenti (dal livello urbano a quello metropolitano), da una leadership mista Città Metropolitana/Università di Torino, e da una partecipazione più strutturata. Articolato in tre workshop (Conoscersi, Discutere, Progettare) NTM ha complessivamente coinvolto oltre 240 attori, tra singoli soggetti e rappresentanti di realtà associative, imprenditoriali ed enti pubblici. Il suo obiettivo è stato quello di raccogliere, integrare e valorizzare l'eredità di tutte le esperienze pregresse, locali e sovralocali, con ricadute dirette e indirette sul tema del cibo, per gettare le basi di una strategia alimentare sistemica, condivisa e partecipata. Rifacendosi ad una più generale roadmap delle *food policies* (Moragues-Faus *et al.*, 2013) NTM ha prodotto una sorta di Agenda del cibo, individuando i temi principali e ordinandoli gerarchicamente secondo le indicazioni dei partecipanti:

1. educazione e formazione
2. informazione e conoscenza
3. nuove governance alimentari
4. distribuzione e piattaforme logistiche
5. pianificazione territoriale
6. *public procurement*
7. incentivi e premi
8. semplificazione burocratica

Gli esiti di NTM sono formalmente confluiti nel Piano Strategico Metropolitano (azione 63) per il triennio 2018-2020¹⁹, e i temi individuati sono diventati i punti dell'Agenda del Cibo Quotidiano della Città Metropolitana che, tuttavia, non ha avuto lo slancio della prima fase di NTM, forse anche in relazione al passaggio da Provincia a Città Metropolitana, avvenuto nel 2015 (Legge Del Rio 56/2014), che in particolare ha visto un forte ridimensionamento delle funzioni della CM legate all'agricoltura e allo sviluppo rurale. Nel documento si legge come l'Agenda voglia "avanzare proposte concrete di modifica della normativa o di indirizzo ai piani e programmi, ma anche operativi, alle Istituzioni Pubbliche, e (...) fare emergere proposte concrete, idee, progetti,

¹⁶ <https://atlantedelcibo.it/>

¹⁷ In merito alla realizzazione della Food Commission sono stati realizzati due studi ad hoc, il primo da parte di Wayne Roberts (già presidente del Food Policy Council di Toronto e una delle figure di riferimento dell'urban food planning a livello internazionale) sui contenuti e sul senso della Food Commission; un secondo, da Sergio Foà (esperto di Diritto amministrativo e docente all'Università di Torino) sugli aspetti formali che la Food Commission avrebbe potuto assumere sul piano giuridico.

¹⁸ Tra questi tentativi si segnala l'iniziativa per la costituzione della Food Commission avviata nel 2018 dagli Assessori al Commercio e all'Ambiente, con il coinvolgimento di alcune imprese del settore agro-alimentare, e l'accompagnamento (su base volontaria) da parte dell'associazione Està, già protagonista dei lavori per la Food Policy di Milano.

¹⁹ <http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/politiche-alimentari/nutrire-to-metro>

esperienze innovative (da sostenere anche attraverso fondi europei, regionali o sponsorizzazioni pubbliche e private), espressione di un più maturo senso della collettività, della comunità di “pari”, in cui pubblico e privato, istituzioni, operatori e società civile, rafforzino le capacità e possibilità di collaborazione”.

Nello specifico, in relazione ai temi individuati, Città Metropolitana intende “rafforzare i legami con i soggetti economici della produzione e della distribuzione, il mondo della ricerca e della formazione, la società civile, le istituzioni del mondo alimentare, costruire una visione condivisa e partecipata che contribuisca a migliorare le politiche alimentari ai vari livelli di competenza istituzionale, e aumentare il livello di consapevolezza nei consumatori”. A tal fine l’ente individua 3 azioni prioritarie:

- attivazione di tavoli di approfondimento sulle 8 macroaree individuate dall’Agenda di Nutrire Torino Metropolitana, in particolar modo per quanto concerne il *public procurement*;
- valorizzazione delle produzioni locali, quali espressione di sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale e sociale;
- promozione di una “comunità metropolitana del cibo” intesa come gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità e sostenibile, e sono fortemente legati al proprio territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale.

L’eredità di NTM è complessa e difficile da definire. Se da un lato Città Metropolitana ne sta perseguendo gli obiettivi con azioni programmatiche, dall’altro la portata del processo, in termini politici più ampi, si è persa nella mancanza di una sua attuazione formale. Tuttavia, NTM ha depositato nel territorio e nei suoi attori una certa attenzione e consapevolezza alle tematiche connesse al rapporto fra cibo e territorio, che si sono tradotte in diverse azioni progettuali e politiche.

In particolare, nel corso del 2016-17, il progetto Food Smart Cities for Development²⁰ del Comune di Torino – finanziato dal programma Development Education and Awareness Raising (Dear) della Commissione europea – ha rappresentato l’occasione per proseguire e approfondire la mappatura delle buone pratiche di Torino sul tema cibo e nutrizione. L’attività, condotta in collaborazione con l’Atlante del Cibo, ha censito oltre 100 esperienze virtuose fra politiche e progetti, sia istituzionali, sia bottom-up, localizzate principalmente all’interno della città di Torino, inserite in una pubblicazione che – sul piano dei contenuti – rappresenta un passaggio importante nella costruzione di una food policy a Torino

(Bottiglieri *et al.*, 2017).

L’azione di sensibilizzazione e riflessione legata alla partecipazione attiva ad Expo 2015 e al progetto Dear si condensa nella promozione del “diritto al cibo”, al punto che nel marzo del 2016 Torino diventa la prima città italiana a inserire nel proprio statuto un articolo ad esso dedicato (Bottiglieri, 2017).

3.2.4. L’ultimo step del progetto Torino Città del cibo: la delibera del 2019

Allo stato attuale, il documento più strutturato che orienta la città verso una politica locale del cibo è la delibera 03251/113 del 30 luglio 2019 del Comune di Torino. Al suo interno trovano in primo luogo coerenza le diverse iniziative condotte dalla giunta pentastellata anche in continuità con la precedente amministrazione: la revisione del PRG; le azioni sulle mense scolastiche; i progetti di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari (come il progetto RePop²¹, che ha ricevuto diversi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale, tra cui l’award del MUFPP); il regolamento dei beni comuni in relazione agli orti; l’introduzione del diritto al cibo nello statuto della Città.

Un secondo passaggio importante sottolineato nel documento è la formalizzazione del progetto “Torino Città del Cibo” in una delle 30 azioni strutturate nel Piano d’Azione Torino 2030 - Sostenibile e Resiliente. Operativamente, questo implica la costruzione di un quadro coerente di politiche e iniziative su quattro ambiti individuati dalla Delibera:

- la sostenibilità ambientale del sistema del cibo torinese;
- lo sviluppo economico produttivo, commerciale e turistico;
- l’educazione-informazione sui temi dell’alimentazione e della promozione della salute;
- la partecipazione dei cittadini alla cultura e cultura del cibo.

Fra le varie azioni individuate dall’amministrazione vi sono iniziative a breve termine, come il bilancio del cibo – redatto annualmente e inteso come strumento conoscitivo del sistema – e azioni di più ampio respiro, come la costituzione di un “Consiglio del cibo” specificamente dedicato alla promozione del sistema del cibo di qualità in tutte le sue dimensioni.

Per la realizzazione di queste iniziative, con l’obiettivo di mettere a fattor comune conoscenze e competenze specifiche favorendo l’efficienza di azioni congiunte a

²⁰ <http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/pdf/FSC4D-Recommendation-and-good-practices.pdf>

²¹ Il progetto Re-PoPP è il proseguimento del precedente PoPP (Progetto Organico Porta Palazzo) avviato a novembre 2016 in occasione della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti e promosso dall’Assessorato all’Ambiente del Comune di Torino, Amiat (Gruppo Iren), Novamont e Eco dalle Città e il coordinamento scientifico dell’Università di Scienze Gastronomiche. L’attività è caratterizzata da obiettivi molteplici e interconnessi, come il miglioramento della raccolta differenziata facendo leva sui rifiuti organici e, contestualmente, il contrasto allo spreco alimentare attraverso azioni di recupero e redistribuzione in loco delle derrate alimentari ancora edibili a fini di solidarietà sociale. * Cfr. il paper di Fassio e Minotti, in questo volume

beneficio della collettività, la delibera prevede la collaborazione diretta e formale con l'Atlante del Cibo, con l'ingresso formale del Comune in un nuovo protocollo di intesa, a cui aderiscono anche Città Metropolitana, Ires Piemonte e Urban Lab, insieme ai primi partner promotori (i tre Atenei e la CCIAA di Torino).

4. Una prospettiva attoriale: verso un'assemblea del cibo per Torino²²

La "svolta sistemica" che ha investito gli studi sul rapporto tra cibo e territorio a partire dalla fine degli anni '90 (Feenstra, 1997; Pothukuchi e Kaufman, 2000; Sonnino *et al.*, 2019) è stata inevitabilmente accompagnata da un nuovo sguardo sugli attori coinvolti nelle pratiche, nei discorsi e nelle politiche intorno al cibo. A una visione settoriale e monodimensionale si è affiancata una prospettiva maggiormente attenta a riconoscere anche l'agency di attori non formalmente coinvolti nelle fasi della filiera alimentare (Haysom, 2015) e le dinamiche di rete che si instaurano a partire dall'azione sociale e politica intorno al cibo (Jarosz, 2000). In particolare, secondo Sonnino *et al.* (2019), l'approccio sistemico nei confronti del cibo può essere sintetizzato nel ricercare e mettere in evidenza, da un punto di vista sia analitico sia pratico, le interazioni, le integrazioni e le relazioni tra gli attori e le attività che costituiscono i sistemi del cibo, oltre che tra quest'ultimo e gli altri sistemi che si articolano e attuano in un territorio e a diverse scale. Partendo da una visione sistemica e relazionale delle

dinamiche che si articolano intorno al cibo sul territorio torinese, questo paragrafo si pone l'obiettivo di analizzare le caratteristiche degli attori che hanno preso parte ai processi di avvio di una politica locale del cibo.

Al di là delle valutazioni sull'efficacia e sulla continuità dei progetti e dei processi in corso, la ricostruzione dei fatti mette infatti in evidenza come, negli ultimi cinque anni, decine di attori del sistema alimentare torinese siano state coinvolte in un processo partecipativo, in uno "spazio di deliberazione" (Moragues-Faus e Morgan, 2015) volto a costruire le basi per lo sviluppo condiviso di politiche del cibo alla scala urbana e metropolitana (Calori *et al.*, 2017).

Alle diverse occasioni di partecipazione riguardanti una possibile "agenda locale del cibo", che si sono articolate in momenti diversi, caratterizzati da modalità, obiettivi e regole di inclusione differenti, hanno preso parte complessivamente oltre 250 attori, rappresentativi delle diverse fasi e dimensioni del sistema del cibo, che potremmo considerare come una sorta di ampia e informale "Assemblea del cibo" (vedi fig. 2), che ha espresso le necessità e le opinioni di uno spaccato significativo del panorama degli attori del sistema alimentare torinese (Dansero e Peano, 2017) e può costituire il punto di partenza per l'istituzione di un soggetto maggiormente strutturato nel futuro (per esempio quel "Consiglio del cibo" la cui istituzione è auspicata dalla Giunta Comunale di Torino, nella delibera approvata il 30 luglio 2019)



Figura 2. Una mappa dei principali processi ed esiti verso una Food policy a Torino.

Fonte: rielaborazione da Dansero, Peano, 2017, p. 13.

²² Una prima versione del contenuto di questo capitolo, qui ampliato e aggiornato, è stata presentata nel corso della 8th Annual Conference of the AESOP Sustainable Food Planning group, Coventry 14-15 settembre 2017, con il titolo "The Turin food system toward a metropolitan Food Policy: an actor's perspective" (Pettenati *et al.*, 2018).

Una ricognizione delle caratteristiche dei principali attori di quest'assemblea può fornire un'utile rappresentazione dell'azione politica locale intorno al cibo e dell'arena in cui si manifesta a Torino la cosiddetta *food citizenship* (Renting *et al.*, 2012), o cittadinanza alimentare. Anche se in quest'analisi si fa riferimento prevalentemente ad attori collettivi, è ben presente la consapevolezza dell'importanza del ruolo degli individui che agiscono come membri di attori collettivi. Gli attori individuali, possono infatti esprimere logiche d'azione che vanno oltre quelle delle organizzazioni a cui appartengono e in nome delle quali prendono parte ai processi, la cui inclusione nell'analisi è fondamentale per evitare interpretazioni incomplete o distorte (Gumuchian *et al.*, 2003; Dansero, 2013).

4.1. Le tipologie di attori

A un livello generale, è possibile identificare tre macro categorie di attori che hanno preso parte ai processi di avvio di una politica locale del cibo nel Torinese, ponendo le basi per la creazione di un'assemblea locale del cibo.

4.1.1. Attori istituzionali

Nonostante la vitalità del contesto economico e sociale in termini di pratiche e iniziative legate al cibo e nonostante molte organizzazioni della società civile da tempo spingano per un salto di scala dell'attivismo dal basso e la creazione di una cornice politica più ampia (Saroldi, 2017), i processi descritti in questo capitolo sono stati guidati soprattutto da attori istituzionali, che si sono attivati nella costruzione di una cornice progettuale – e nelle intenzioni anche politico-istituzionale – per dare spazio e forma alle esigenze provenienti dagli attori economici.

I principali soggetti coinvolti in questi processi sono la Città di Torino, la Città Metropolitana di Torino e le tre università attive nell'area, l'Università e il Politecnico di Torino e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

I tre Atenei (qui inclusi nella categoria degli attori istituzionali, nonostante la loro natura ibrida riguardo a obiettivi, competenze e rapporti con la società e il mercato) e le altre istituzioni collaborano formalmente (attraverso il già citato Protocollo d'intesa) al progetto di Atlante del Cibo, con l'obiettivo di istituire un sistema regolare di monitoraggio del sistema alimentare locale e di riflessione sulle sue dinamiche, fornendo conoscenze utili e un quadro d'azione agli altri attori del sistema (Dansero *et al.*, 2015).

Il primo attore istituzionale che si è attivato esplicitamente per avviare il processo di costruzione di una food policy locale è la Città Metropolitana di Torino (CMTO), che ha co-promosso (con l'Università di Torino) il già citato processo Nutrire Torino Metropolitana, l'iniziativa finora più strutturata su questi temi. Ciononostante, l'ente di livello provinciale aveva pochissime competenze direttamente collegate al sistema alimentare, ulteriormente diminuite dopo gennaio 2016, con il passaggio di parte delle competenze legate all'agricoltura e alla montagna alla Regione Piemonte. Nel corso degli anni, però, la CMTO si è fatta promotrice di numerosi progetti settoriali legati all'alimentazione (come quelli relativi agli appalti pubblici e ai pasti scolastici, ma anche alla promozione della filiera corta e alla rigenerazione dei mercati di vicinato), portando a una sedimentazione della conoscenza sul tema e alla costruzione di relazioni solide con gli attori del sistema locale del cibo. Occorre sottolineare nuovamente il ruolo degli individui in processi collettivi aperti e non codificati come è al momento la creazione di una politica locale del cibo (Dansero, 2013). È infatti fondamentale mettere in evidenza come il ruolo attivo di questa istituzione possa essere attribuito in buona parte all'iniziativa individuale di una dirigente, in grado di attivare processi, connettere settori e ottenere risorse, con il fine di costruire politiche sistemiche, integrate e multi-dimensionali rivolte al sistema locale del cibo.

Il secondo attore istituzionale coinvolto in maniera decisiva, in relazione al numero maggiore (per quanto limitato) di competenze sul tema (Toldo e Pettenati, 2017) è la Città di Torino, che è stata coinvolta nei processi con intensità e modalità differenti, anche in seguito al cambiamento di colore politico dell'amministrazione locale, con le elezioni di giugno 2016. Alla luce di ciò, è possibile identificare una prima fase, sotto la precedente amministrazione (sindaco Piero Fassino), in cui il ruolo del Comune nel processo di definizione di una politica locale del cibo è stato mediato dall'Associazione "Torino Strategica", struttura di governance composta da cinque soci (Comune di Torino, Camera di Commercio di Torino, Compagnia di San Paolo, Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino), creata con l'obiettivo di elaborare e applicare i Piani Strategici della Città di Torino e sciolta nel dicembre 2016. Ricordiamo a questo proposito il già citato Tavolo "Torino Capitale del Cibo". Per quanto riguarda invece le più recenti attività avviate dal Comune si rimanda al paragrafo precedente, in particolare per quanto concerne il progetto Food Smart Cities for Development (progetto Dear), la Delibera di Giunta e il progetto "Torino Città del Cibo", parte del Piano d'Azione Torino 2030.

L'Università di Torino è, infine, probabilmente l'attore coinvolto in maniera più trasversale in tutti i processi

di avvicinamento a una politica locale del cibo a Torino. Sin dalle prime embrionali iniziative (Torino Smile), l'Università è infatti stata attivamente coinvolta, in alcuni casi con un ruolo direttivo (cabina di regia di Nutrire Torino Metropolitana), svolgendo al tempo stesso la funzione di portatrice di sapere esperto e di stakeholder del sistema alimentare. Oltre al ruolo di stimolo verso gli altri attori e alla partecipazione attiva all'organizzazione delle attività dell' "assemblea del cibo", infatti, l'Ateneo è attivo da tempo con numerose ricerche sul sistema locale del cibo, in particolare attraverso il programma di ricerca dell'Atlante del Cibo, più volte menzionato, e con un lavoro di auto-riflessione sul proprio ruolo di attore del sistema del cibo, sulla sostenibilità dei comportamenti alimentari della comunità accademica e sugli impatti della presenza dell'università sul *foodscape* dei quartieri in cui si trovano le sue sedi. Questa presa di coscienza da parte dell'ateneo si è manifestata per esempio nell'istituzione di un gruppo di lavoro dedicato al cibo all'interno dell'Ufficio di sostenibilità dell'Università (UniToGO - Unito Green Office), con l'obiettivo di elaborare un piano di azione volto a migliorare la sostenibilità e la qualità del cibo che si consuma all'interno delle strutture dell'ateneo e nella promozione di un gruppo di lavoro dedicato al cibo nell'ambito della Rete Università Sostenibili (RUS).

4.1.2. Attori economici

Il secondo gruppo è quello degli attori economici di diverse dimensioni, dalle più grandi realtà associative del territorio (Camera di Commercio, associazioni di categoria di agricoltori, etc.) ai rappresentanti di piccole attività - agroalimentari, artigianali-industriali o commerciali, innovative e attive nel porsi come soggetti in grado di influenzare il sistema del cibo, passando per le realtà della grande distribuzione organizzata, attraverso cui transita la maggior parte degli acquisti di cibo.

La sostenibilità multidimensionale dei sistemi del cibo a cui ambiscono le *food policy* include anche la competitività economica del sistema, attraverso la redditività delle attività economiche che ne costituiscono una parte fondamentale (Morgan, 2009).

I processi di confronto tra gli attori del sistema del cibo hanno costituito un'occasione di confronto costruttivo tra soggetti economici diversi per dimensione, obiettivi e posizione nella filiera economica (dai rappresentanti della GDO ai piccoli produttori agricoli), ma soprattutto una rara opportunità di dialogo finalizzato a rafforzare le connessioni tra le diverse fasi e dimensioni del sistema del cibo, superando le contrapposizioni legate alle strategie e agli obiettivi differenti di ciascun attore.

Allo stesso tempo, i tentativi sinora compiuti dalla Città di Torino²³ nell'avviare la Food Commission partendo proprio dal coinvolgimento degli attori economici, anche in vista delle risorse economiche che avrebbero potuto portare, hanno evidenziato la difficoltà di costruire una legittimazione per le politiche locali del cibo, anche attraverso una narrazione che esplicitasse il senso della Food Commission stessa. Nonostante alcuni dei più importanti attori economici che si è tentato di coinvolgere, su tutti la Lavazza, abbiano policy di responsabilità sociale e ambientale molto avanzate e consolidate, sembra che essi non abbiano percepito la proposta di una Food Commission come un'occasione da cogliere, non percependone probabilmente gli elementi di innovazione sociale, al di là delle azioni di marketing territoriale.

4.1.3. Attori della società civile

Un terzo gruppo di attori è infine quello dei movimenti sociali e della società civile. Questi attori possono essere suddivisi in due sottocategorie.

La prima è quella di soggetti attivi principalmente su tematiche non direttamente connesse alla questione alimentare, ma che hanno cominciato a vedere il cibo come un ambito d'azione utile per il raggiungimento di scopi più generali, come l'inclusione sociale, l'integrazione dei migranti, l'educazione ambientale e civica, le attività terapeutiche, i processi di rigenerazione urbana e così via.

Si tratta di un gruppo di attori eterogeneo, in continuo divenire, e attivo in pratiche molto diverse, al quale possono essere ricondotti, per esempio, attori provenienti da organizzazioni religiose; dalle reti di economia solidale; associazioni ambientaliste e di quartiere; ONG attive nella cooperazione internazionale allo sviluppo, che hanno rivolto verso il territorio locale le loro strategie e i loro discorsi relativi alla sicurezza alimentare e alla sovranità alimentare; fino a gruppi politici radicali e centri sociali che hanno ampliato al sistema del cibo il proprio ambito d'azione politica.

La seconda sottocategoria è quella dei movimenti del cibo in senso stretto, che hanno nella questione alimentare il proprio campo d'azione principale. In questo gruppo ci sono organizzazioni attive nel contrasto agli sprechi alimentari e nella redistribuzione del cibo (ad esempio Food not Bombs), gruppi di acquisto solidale, associazioni specializzate nella gestione di orti urbani, fino a Slow Food, che ha avuto un ruolo a diversi livelli: dall'animazione del Tavolo Torino Capitale del Cibo, alla partecipazione al dibattito sulla Food Commission, alle tante azioni intraprese a livello locale da Slow Food To-

²³ Una delle difficoltà che hanno rallentato il processo verso una politica del cibo deriva probabilmente dal non aver individuato all'interno della Giunta un soggetto di riferimento, con azioni portate avanti dagli Assessori all'Ambiente, al Commercio, all'Istruzione, così come da altri Assessorati (urbanistica o ufficio di relazioni internazionali). Con la delibera del luglio 2019 viene finalmente affidato un ruolo di riferimento all'Assessore all'Ambiente.

rino, fino alla creazione della prima “comunità del cibo di quartiere” con il progetto Mirafood a Mirafiori Sud, dove si concentrano una pluralità di azioni e soggetti attivi in pratiche del cibo.

È fondamentale notare come i confini tra gli ultimi due gruppi di attori non siano ben definiti; molti movimenti del cibo sono infatti stati creati a partire da reti e movimenti sociali, culturali e politici già esistenti.

Gli attori appartenenti a questa tipologia svolgono un ruolo di fondamentale importanza nei processi di sviluppo e applicazione delle politiche locali del cibo, per almeno tre ragioni:

- il loro coinvolgimento nei processi decisionali è uno dei fattori chiave (insieme alla multidimensionalità) che distinguono le politiche del cibo di natura territoriale e sistemica dalle tradizionali politiche settoriali rivolte ai diversi ambiti connessi con l'alimentazione (Moragues-Faus e Morgan, 2015); nei contesti meno istituzionalizzati, sono proprio questi attori a guidare le politiche locali del cibo, attraverso realtà come i food policy council, diffusi soprattutto nel contesto nordamericano (Bassarab *et al.*, 2019);
- l'ecosistema di pratiche e di azione politica che essi mettono in atto alla scala locale rappresenta il contesto in cui prendono concretamente forma le politiche del cibo; la presenza di una pluralità di iniziative già finalizzate a modificare il sistema locale del cibo in una prospettiva di maggiore sostenibilità e inclusività può rappresentare un punto di partenza determinante per un'attuazione efficace delle politiche del cibo (Bottiglieri *et al.*, 2017);
- solo apparentemente in contraddizione con il punto precedente, l'arena degli attori della società civile coinvolti in questi processi è anche quella in cui possono emergere con maggiore evidenza conflitti e contraddizioni, legati alle divergenze riguardo alle trasformazioni necessarie per il sistema del cibo, alle relazioni di cooperazione-competizione preesistenti tra questi attori e alle complessità della costruzione di modelli di governance sufficientemente inclusivi degli attori non istituzionali.

4.1.4. Gli attori fanno le politiche e viceversa

Uno degli studi più interessanti relativi alle caratteristiche degli attori coinvolti nelle politiche locali del cibo è quello di Caraher, Carey, McConnell e Lawrence (2013), che analizzano l'azione della Food Alliance dello stato di Victoria (Australia) a partire dai tre “flussi” delle politiche proposti da Kingdon (2010), che quando convergono trasformano un tema in oggetto di policy: riconoscimento di un problema da parte del dibattito, identificazione di soluzioni percorribili da parte degli attori di policy, contesto politico favorevole.

In questa prospettiva, è possibile dire che gli attori coinvolti nei processi di avvicinamento a una politica locale

del cibo nel Torinese abbiano contribuito attivamente a costruire la convergenza dei tre flussi:

- l'identificazione condivisa di un problema generale (la frammentazione delle politiche del cibo) e di numerosi problemi specifici (attraverso l'identificazione delle priorità per l'azione che sono confluite nell'agenda locale del cibo: impatti ambientali, esclusione sociale, salute pubblica, etc.);
- la costruzione di possibili soluzioni (le diverse forme con cui sono state immaginate politiche locali del cibo sul territorio), che hanno visto un'interazione tra le proposte dal basso provenienti dagli attori sociali ed economici e le cornici progettuali e processuali offerte dagli attori istituzionali, con il supporto del sapere esperto delle università;
- infine, la definizione di un contesto politico favorevole alla definizione di *food policy* metropolitane, che si è modificato nel corso del tempo – in seguito alla trasformazione istituzionale della Provincia/Città Metropolitana e al cambio di colore politico alla guida della Città di Torino – senza perdere di vista l'obiettivo di una politica locale rivolta al sistema del cibo metropolitano.

In senso contrario, è utile mettere in luce come i processi descritti nei paragrafi precedenti, al di là degli esiti ancora incerti in termini di approvazione di una vera politica locale del cibo a Torino, abbiano contribuito a creare un ambiente favorevole per il rafforzamento delle connessioni esistenti tra gli attori del sistema del cibo. L'esempio più evidente è il già citato Atlante del Cibo di Torino Metropolitana: partito nel 2014 come un progetto di ricerca interdipartimentale interno all'Università di Torino, è oggi diventato una vera e propria piattaforma di connessione tra gli attori del sistema locale del cibo, il cui ruolo nella costruzione delle politiche è riconosciuto formalmente dalle istituzioni e informalmente dalle decine di attori della società civile attraverso la co-progettazione e la partecipazione attiva alle iniziative dell'Atlante.

In conclusione, si può dunque affermare come Torino –, con l'approvazione da parte della Giunta comunale della delibera avente per oggetto Torino città del cibo. Protocollo d'intesa “Costruire insieme azioni e conoscenza sul sistema del cibo di Torino e del territorio metropolitano”, e l'inserimento di Torino Città del Cibo nel piano Torino 2030 – abbia di fatto realizzato tutte le fasi del complesso e articolato processo di creazione di una politica urbana del cibo, ponendosi quindi all'avanguardia in questo settore a livello nazionale. Tuttavia, tale percorso non può definirsi pienamente compiuto, in assenza dell'istituzione di una struttura di governance delle politiche locali del cibo e, soprattutto, della traduzione dell'agenda del cibo e del protocollo di intesa dedicato a “Torino Città del Cibo” in un documento strategico inclusivo di obiettivi chiari e misurabili e della

descrizione operativa delle azioni necessarie per il loro raggiungimento.

FASI FOOD POLICY	COSA È STATO FATTO	OSSERVAZIONI
1. Fase iniziale, informale , avviata generalmente a partire dall'interesse di singoli individui in ambito istituzionale, o dall'impegno di gruppi di interesse locali (associazioni, reti di economia solidale, ecc.).	Coinvolgimento iniziale del Comune di Torino, Città Metropolitana, Università di Torino e partecipazione a diversi processi, fra cui Torino Smile, che rappresenta una delle prime occasioni di dialogo.	<i>Buon coinvolgimento dell'associazionismo, del terzo settore e degli attori economici più attenti alla sostenibilità e all'equità. Minor coinvolgimento delle istituzioni.</i>
2. Fase di istituzionalizzazione del processo attraverso la sua adozione da parte del soggetto pubblico, ma anche di altri attori locali sufficientemente strutturati e organizzati da essere riconosciuti e legittimati all'azione.	Avvio del processo Nutrire Torino Metropolitana.	<i>A posteriori si riconosce una debole legittimazione politica che ha contribuito allo stallo del processo.</i>
3. Fase di tipo analitico , condotta generalmente dalle istituzioni, dalle università o da altri centri di ricerca, finalizzata alla valutazione del sistema alimentare e alla mappatura dei suoi attori.	<ul style="list-style-type: none"> - Atlante del Cibo di Torino Metropolitana: mappatura del sistema alimentare di Torino e Città Metropolitana con il supporto della Camera di commercio di Torino. - Mappatura delle competenze istituzionali sul tema del cibo - Affondi tematici (mense scolastiche, agricoltura urbana, azioni di contrasto alla povertà alimentare); - Affondi territoriali (sistema alimentare del Chierese). 	<i>Difficoltà di accesso ad alcuni dati, per esempio di proprietà delle istituzioni. Necessità di un accordo di collaborazione con diversi soggetti entro cui esplicitare la possibilità di condividere informazioni (trattativa già avviata con Comune di Torino, Città Metropolitana, IRES Piemonte e da estendere ad altri attori).</i>
4. Processo partecipato , secondo schemi e modalità differenti, che coinvolge attori e stakeholder del sistema nella definizione di obiettivi e priorità della futura food policies	<ul style="list-style-type: none"> - Torino Capitale del Cibo - Nutrire Torino Metropolitana 	<i>Ottima partecipazione da parte degli attori del territorio, soprattutto associazionismo e terzo settore, soggetti economici e, in misura minore, istituzioni.</i>
5. Costruzione e la successiva adozione di una prima dichiarazione di intenti , formalizzata in una Carta, un'Agenda o un Manifesto del cibo, talvolta sottoscrivibili da soggetti collettivi o singoli via web, come accade per molte food charter inglesi	Bozza di Agenda locale del Cibo (8 punti di azione) esito di Nutrire Torino Metropolitana.	<i>Mancata diffusione e implementazione del documento</i>

segue

<p>6. Istituzione di una struttura di governance alimentare, generalmente definita Food Policies Council (tipicamente in Nordamerica) ma anche Food Board (come quello di Londra), Food Partnership (come a Brighton) e altre forme.</p>	<p>Primo processo di costruzione della Food Commission che ha visto coinvolti: il Comune di Torino, l'Università di Torino (con la consulenza di Sergio Foà sul modello giuridico da adottare), i ricercatori dell'Atlante del Cibo (Università e Politecnico di Torino, Scienze Gastronomiche), Slow Food, con la consulenza di Wayne Roberts del Food Policy Council di Toronto sul senso, possibilità, limiti e possibili configurazioni della Food Commission.</p> <p>Seconda fase del processo con il coinvolgimento dell'Assessorato al Commercio e la consulenza dell'associazione ESTà di Milano, con un primo esito, in parte collegato con quanto sopra, quale il brand Torino capitale del gusto", presentato a Terra Madre 2018, che ha però avuto uno scarso riscontro e seguito operativo</p>	<p><i>Entrambi i processi non hanno condotto, al momento, a una formulazione della struttura.</i></p>
<p>7. Produzione e adozione di un documento strategico che, a seconda del grado di dettaglio e di operatività, può presentare la visione di sviluppo, gli obiettivi generali, gli obiettivi specifici, le singole azioni, i soggetti responsabili, le responsabilità e gli impegni di spesa, gli indicatori per il monitoraggio.</p>	<p>Approvazione da parte della Giunta comunale, della delibera avente per oggetto <i>Torino città del cibo. Protocollo d'intesa "Costruire insieme azioni e conoscenza sul sistema del cibo di Torino e del territorio metropolitano" (30 luglio 2019).</i></p>	<p><i>Il Protocollo d'intesa costituisce un punto di partenza per la possibile elaborazione futura di un vero "piano del cibo", che faccia corrispondere agli obiettivi identificati come prioritari per il sistema, azioni concrete.</i></p>

Tabella 1. Fasi e azioni verso le politiche locali del cibo nel Torinese.
Fonte: elaborazione degli autori.

5. Fare spazio alle politiche del cibo nel Torinese

Come si è visto, il processo di costruzione di una food policy nel Torinese è ancora in divenire, e le conclusioni sono necessariamente aperte. Proviamo di seguito ad evidenziare una serie di elementi e ad avanzare alcune ipotesi procedendo per punti che riguardano:

- quale territorio per una food policy
- quale legittimazione per una food policy
- quale rapporto tra cooperazione e competizione e tra azioni di marketing territoriale e un approccio integrato e sistemico alle politiche del cibo
- contraddizioni aperte.

5.1. Il Torinese: quale territorio per le PLC?

La costruzione di politiche locali del cibo si deve confrontare con la definizione del locale sul piano dell'analisi e della governance, incrociando l'emergere di nuovi luoghi politici del cibo, come ad esempio i vari Food Policy Council nel mondo, con territori e scale di riferimento significativi e pertinenti. Si ripropone anche in questo ambito un tema centrale nel dibattito sulle politiche territoriali e più in generale sulle politiche pubbliche. A quale unità e scala territoriale è più opportuno fare riferimento sia nell'analisi dei fenomeni, dei processi, nell'identificazione degli attori, sia nella costruzione delle politiche? Può avere senso appog-

giarsi sull'ordinamento territoriale esistente, declinando alle diverse scale competenze e ruoli? Oppure occorre partire dai problemi e dai processi, per individuare scale e territori a essi pertinenti, cercando poi di capire come connetterli all'ordinamento territoriale o di farli diventare soggetti di policy (si pensi alle esperienze di programmazione negoziata con i distretti, industriali, rurali, i Contratti di Fiume)?

La letteratura internazionale sulle *urban food policies* sottolinea l'importanza di adottare una prospettiva analitica e progettuale che vada al di là dei confini municipali, proponendo – in particolare – la prospettiva del City Region Food System (CRFS) (Blay-Palmer, *et al.*, 2015).

Rinviando ad altri contributi per una riflessione teorica sul dibattito (Pettenati e Toldo, 2018; Tecco *et al.*, 2017a), in questo paragrafo conclusivo poniamo alcuni interrogativi operativi su quale possa essere il territorio per una PLC a Torino.

Dobbiamo adottare una prospettiva multi e transcalare, che consideri differenti scale intese sia come scale analitiche (con cui guardare ai sistemi del cibo, che nutrono, attraversano e sono radicati nel territorio torinese), di competenza (sul piano politico-amministrativo) e le scale prodotte nei processi. Ad esempio Torino Strategica non era partita da una scala predefinita ma aveva progressivamente coinvolto comuni della prima e della seconda cintura nella costruzione di un'azione metropolitana, prima ancora che di un'area metropolitana. Se guardiamo ai criteri morfologici e funzionali con cui negli ultimi anni si è cercato di individuare l'area metropolitana torinese emergono diverse configurazioni, con una situazione che è molto diversa da quella di altre Città Metropolitane italiane, intese sul piano istituzionale (Calafati, 2013), con una regione funzionale urbana che è un sottoinsieme di quella istituzionale, con limitati "sconfinamenti" verso l'Astigiano e ancor minori verso il Cuneese.

In una prospettiva di CRFS un riferimento importante è la Città Metropolitana (CMTo), che ha ereditato il territorio della Provincia di Torino. Questa suddivisione, che risponde a criteri politico-amministrativi, si deve confrontare con altre definizioni dell'area metropolitana torinese, con la sostanziale divisione tra approcci morfologici e approcci funzionali che identifica diverse configurazioni territoriali, come si può vedere in Fig. 3. Pensando ad una scala delle competenze politico-amministrative, la creazione della città metropolitana si configura in termini generali come un'opportunità interessante per il governo, a una scala di area vasta, di parti significative del sistema del cibo. Si tratta in primo luogo di capire come incrociare le politiche e le pianificazioni settoriali in cui è scomposto il sistema del cibo con quelle territoriali (in primis, il nuovo Piano Territoriale Generale Metropolitan previsto dalla Legge Del Rio). Ben oltre ciò, la prospettiva più interessante sarebbe quella di pensare – oltre alle deleghe per le

attività rurali e agricole – a una delega specifica sulle politiche metropolitane del cibo, che possa collegare competenze altrimenti separate nelle tradizionali compartimentazioni amministrative.

Se consideriamo il caso della Città metropolitana di Torino (la più grande d'Italia in termini di superficie e numero di Comuni e quarta in termini di popolazione), apparentemente nulla cambia, poiché il suo territorio coincide con l'ampio territorio dell'ex Provincia. Tuttavia, il passaggio sul piano delle immagini e rappresentazioni territoriali non è indifferente. Il Sindaco della città capoluogo coincide con quello della Città Metropolitana, e dovrà saper connettere agricoltura e sviluppo rurale con lo sviluppo urbano in modo più forte ed esplicito che in precedenza.

La scala della Città metropolitana, rilevante sul piano politico-amministrativo, si deve confrontare con una scala di città-regione significativa rispetto al sistema del cibo. Va in questa direzione, ad esempio, la necessità di una definizione operativa nei capitolati d'appalto per le mense scolastiche che privilegiano i prodotti a "km 0", dove in alcuni casi viene indicato il riferimento alla filiera regionale (es. Comune di Torino) o ad un raggio di larghezza variabile a seconda dei capitolati (dai 20 ai 100 km).

Sotto questo profilo, utili indicazioni emergono da uno studio presentato nel 2° rapporto dell'Atlante del cibo (Vittone, 2018), in cui si è cercato di applicare al contesto torinese una metodologia analitica sviluppata alla scala europea all'interno del progetto Foodmetres (Fig. 3). Con tutti i limiti di un'analisi improntata ad un approccio di foodshed, basata su dati statistici e stime, e che richiede dunque di essere affiancata da un'analisi e un coinvolgimento attoriale in una prospettiva di CRFS, emergono interessanti considerazioni sul fatto che le caratteristiche del territorio torinese, soprattutto se considerato in una prospettiva di regione funzionale urbana, prospetta possibilità di autonomia alimentare che non deve essere pensata in una prospettiva autarchica, ma che consente di configurare uno spazio di azione importante, pertinente e significativo.

Nel fare ciò, il pensare il sistema territoriale del cibo alla scala della Città Metropolitana richiede tuttavia di superare una visione monocentrica, per andare verso una prospettiva policentrica che vede una rete di sistemi territoriali del cibo (pensati come ambiti di integrazione territoriale e di azione collettiva) attorno alla città capoluogo, e ai territori e ai centri urbani di città come, nel caso del Torinese, quelle di Chieri, Pinerolo, Ivrea e Susa. È importante sottolineare nuovamente come, da un lato, sia Torino sia Chieri abbiano siglato il MUFPP e, dall'altro, in questi anni si sia manifestato un forte interesse ad azioni analoghe, nel Pinerolese e nell'Eporediese, dove è presente una forte spinta da parte dell'associazionismo locale.

Occorre dunque pensare a una prospettiva di analisi e di governance policentrica che sappia affrontare una

politica locale del cibo nel Torinese alla scala vasta della FUA (Functional Urban Area, o della Città Metropolitana, pur nei limiti delle sue competenze), dei poli urbani al suo interno e anche, nel caso di Torino, alla scala di quartiere, come l'esempio di Mirafiori Sud sembra evidenziare.

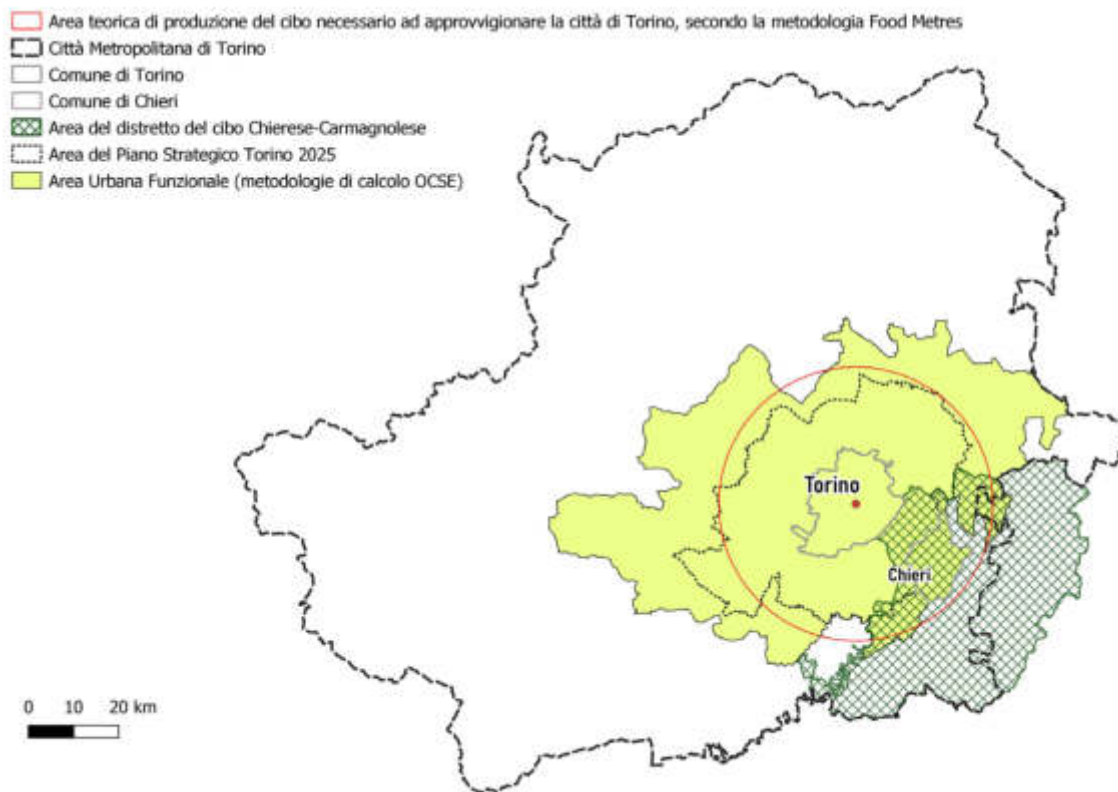


Figura 3. Le geometrie variabili delle food policy torinesi.
Fonte: elaborazione degli autori.

5.2. Quale legittimazione per una food policy

Adottando una prospettiva di analisi di politiche pubbliche, come si è visto, emerge in modo cruciale l'esigenza di capire quali siano gli input di una politica, come la domanda sociale e il supporto politico, i problemi tecnici e i vincoli.

Già nel 2013, nel presentare il caso di Torino alla conferenza AESOP di Montpellier, evidenziavamo un apparente paradosso tra la ridondanza di discorsi sul cibo (si era anche alla vigilia di Expo) e l'assenza di un'azione integrata e di sistema²⁴ (Dansero *et al.*, 2017). I casi più citati a livello internazionale (Candel *et al.*, 2019) che hanno messo in piedi azioni di sistema configurabili come politiche urbane del cibo hanno visto la convergenza tra l'identificazione di un problema (in particolare lotta all'obesità e food desert nelle esperienze nordamericane) e soggetti, intesi come persone fisiche, con ruoli e carismi personali che hanno creato lo spazio

delle politiche.

Se consideriamo l'esperienza italiana, spicca certamente il caso di Milano che, in presenza di un humus paragonabile a quello torinese, pur nelle differenze qualitative e quantitative (Calori *et al.*, 2017), ha saputo (o forse dovuto?) sfruttare l'effetto EXPO, potendo contare su importanti investimenti di risorse (finanziarie, progettuali, politiche) da parte di attori chiave, su tutti la Fondazione Cariplo. Gli altri casi in cui sono state avviate iniziative riconducibili a politiche locali del cibo hanno visto un ruolo chiave da parte del mondo della ricerca (vedi le esperienze di Pisa, Livorno, e anche Roma).

La ricostruzione che abbiamo proposto in questa sede evidenzia i passi in avanti e gli elementi virtuosi, ma anche le contraddizioni.

Tra i primi, l'esser riusciti, grazie al consolidamento di una rete di attori, individuali prima ancora che collettivi, a cumulare conoscenze ed esperienze e a collegare progetti e processi, almeno nella maggior parte dei casi. Si è riusciti a connettere i progetti più significativi,

²⁴ In un intervento di Egidio Dansero, Filippo Barbera e Alessia Toldo intitolato "Smart city and food justice: beyond the rhetoric. Turin as territorial food system" (V Conferenza del Sustainable Food Planning Group dell'Association of European Schools of Planning - Aesop, Montpellier, 2013).

da Torino Smile a Torino Capitale del Cibo, a NTM, al progetto Dear, facendo tesoro delle acquisizioni, in termini di coinvolgimento e prodotti, dei processi precedenti, senza ripartire ogni volta da zero.

L'Atlante del cibo, al di là delle sue valenze analitiche e di ricerca, ha rappresentato e speriamo possa ancor più rappresentare un luogo di confronto, di collegamento e consolidamento di un nucleo denso della rete.

Occorre rafforzare il ruolo dell'Atlante e della rete degli attori nel costruire rappresentazioni performative, narrazioni che consentano di cogliere il senso e le potenzialità di politiche locali del cibo.

Un forte stimolo in questo senso è derivato, più che dal confronto internazionale, dai dibattiti, dall'adesione a reti come MUFPP e EuroCities, dall'apparire del tema nei bandi europei rivolti alla ricerca, in modo sempre più esplicito, come nel caso dei due recenti progetti H2020 (Innovative and citizen-driven food system approaches in cities, CE-SFS-24-2019 e Empowering cities as agents of food system transformation, CE-FNR-07-2020 - FOOD 2030).

La carenza di fondi alla scala locale accentua l'attenzione per queste opportunità, che possono consentire ai territori di mobilitarsi in un processo virtuoso di confronto, di scambio di buone pratiche e di attivazione locale.

Sempre sul piano attoriale, in questi anni ci sono stati processi di strutturazione e consolidamento di reti di attori, variamente stimulate dall'azione di attivatori e connettori come per esempio la Compagnia di San Paolo. Ci riferiamo in particolare alla creazione, pur tra grandi difficoltà, della rete degli orti metropolitani Or. Me, al permanere della rete GAS Torino, all'emergere di una potenziale rete tra attori che, al di là del Banco alimentare, operano nell'ambito della raccolta e ridistribuzione delle eccedenze alimentari, mentre lo stesso allargamento della compagine dell'Atlante costituisce un promettente esempio in questa direzione.

5.3. Contraddizioni aperte

In questa disamina di esperienze, processi e progetti abbiamo cercato di evidenziare alcune delle energie che sembrano dispiegarsi nella direzione di un consolidamento e di una legittimazione, dall'alto e dal basso, formale e informale, di politiche locali del cibo a Torino e nel Torinese.

La nostra narrazione, non solo quella contenuta in questo scritto, ma anche quella che abbiamo avviato ormai anni fa, volta a esplorare senso, limiti e possibilità di politiche locali del cibo, ha una forte impronta euristica e performativa. Tuttavia siamo consapevoli che mettendo al centro ciò che noi lasciamo ai margini, potremmo

offrire altre rappresentazioni che invece metterebbero fortemente in discussione l'obiettivo ultimo della nostra ricerca-azione. Torino potrebbe allora apparire un caso laboratorio di come, pur essendoci tutti gli elementi della formula, la stessa non riesca ad uscire dalle "provette".

Non mancano infatti elementi di criticità e contraddizione. Ne citiamo alcuni, consapevoli che richiederebbero ben altro spazio, giusto per lasciare nel lettore l'idea che la "fine non sia nota".

Partiamo dalle malmesse scuole torinesi (come non ripensare al tragico evento in una scuola di Rivoli che ha tolto la vita ad uno studente?) e dal caso delle mense scolastiche, per lungo tempo fiore all'occhiello delle amministrazioni torinesi (comunali e del territorio). Proprio da Torino e dal gruppo informale "caro-mensa" è stata accesa la miccia del cosiddetto "panino a scuola" che ha messo in crisi il sistema della ristorazione scolastica pubblica, togliendo alle politiche locali del cibo una delle leve principali e più efficaci, sia sul lato economico, sia su quello educativo, nel riorientare il sistema del cibo.

Spostiamoci al caso del *food delivery*, che ha visto proprio da Torino partire la lotta dei cosiddetti *riders*, evidenziando come le prospettive della nuova gig economy e della "Torino da mangiare", non così distante dalla "Milano da bere", si reggano su meccanismi di sfruttamento del lavoro e dei lavoratori inaccettabili. Se Torino, nell'orientarsi verso politiche del cibo, "ha voluto la bicicletta", deve occuparsi seriamente di chi pedala. Fermiamoci a Porta Palazzo, nel mercato all'aperto tra i più grandi (forse il più grande?) in Europa, luogo interessante per il suo essere popolare luogo di incontro delle diversità sociali e alimentari, che ha consentito a Torino di vincere diversi riconoscimenti internazionali con il già citato progetto RePopp. Nel cuore di quel che resta della veracità, la voracità del capitale ha visto un'opportunità con il Mercato Centrale, riproponendo un modello di successo già sperimentato a Firenze e innovando ulteriormente nel solco aperto da Eataly (altra innovazione sociale e di business partita da Torino). I fintamente veri mercati e fiere all'aperto si condensano in questo spazio che colma per fortuna un vuoto urbano importante (il cosiddetto PalaFuksas), proiettando Porta Palazzo in un'altra fascia di mercato e di frequentazione. Si riusciranno a tenere insieme i due mondi, o il mercato popolare si presenterà paradossalmente come fuori posto rispetto alle luci e alle stelle del Mercato Centrale, che nell'inventare una veridicità rischia di far vedere solo i residui serali del mercato all'aperto diurno, "backstage" del mercato popolare che stonano con lo stile del Mercato centrale?

È questa forse la cifra più evidente di un rischio di *foodification*²⁵ (Loda et al., 2020) che non riguarda solo

²⁵ Dal nome di un collettivo e di un progetto teatrale che ha una certa eco a Torino e che si interroga sul rapporto cibo-territorio e sui rischi di una "gourmet gentrification" <https://www.foodification.org/>.

Torino, ma che sembra caratterizzare i quartieri più dinamici, dal Quadrilatero Romano (invenzione a tavolino del business immobiliare), alla multietnica e controversa San Salvario, con 210 esercizi commerciali in un'area di 0,16 kmq (Atlante del Cibo, 2017), alle nuove centralità di Vanchiglia, Aurora e Rossini. Il cibo si mangia la città, che tra l'altro vuole attrarre gli studenti universitari e presentarsi come dinamica, ma poi mal sopporta la movida.

Torino, sospesa tra capitale e città del cibo, riassume la tensione tra strategie esclusivamente volte al marketing territoriale e alla competizione urbana (sia alla scala internazionale, ma anche a quella nazionale, padana e locale) nel fare del cibo un asset strategico della città, una nuova base economica, da un lato; e, dall'altro, strategie volte a pensare che tutte le città possano e debbano immaginarsi attori nel sistema del cibo e, come tali, mettere in atto visioni e politiche riflessive e inclusive.

Come altre città, nel lavorare su se stessa, partendo dal cibo, Torino deve capire come tenere insieme contraddizioni e criticità e non solo farsi bella (e buona, pulita e giusta) per i grandi eventi pensando così di radicarli sul proprio territorio, per evitare il rischio che anche Terra Madre-Salone del Gusto prendano altre strade, dopo aver perso diversi altri eventi inventati a Torino e sui cui la città fondava la sua identità (dal Salone dell'auto a quello della moda, dell'industria dolciaria, alle difficoltà del Salone del libro...). La sfida è tenere insieme i diversi attori, nelle loro contraddizioni, dalla grande distribuzione organizzata alla PDO²⁶ come risposta elaborata dai GAS, la Lavazza e Eataly con Genuino Clandestino, la città vegana²⁷ e le tradizionali ricette a base di carne della cucina piemontese, gli Orti alti e i "bassi" lungo la Stura o il Sangone dove l'orticoltura e l'abusivismo sono più una necessità radicale che una scelta radical. In conclusione, questo paper rappresenta uno stimolo e un'opportunità di riflessione sul nostro ruolo di ricercatori e ricercatrici all'interno dei processi in corso, ed è quindi un punto di partenza che ci obbliga a interrogarci sul rapporto tra relazioni istituzionali, militanza all'interno dei movimenti del cibo e indipendenza critica della ricerca, nell'analisi dei processi e nell'elaborazione di valutazioni e indicazioni di policy.

Bibliografia

- Appadurai, A., 1996. *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalizations*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Associazione Torino Internazionale, 2015. Torino metropoli 2025. Il terzo Piano strategico dell'area metropolitana di Torino. Torino, <http://www.torinostrategica.it/publicazioni/torino-metropoli-2025/>
- Baron, N. e Romero, J., (a cura di), 2018. *Cultura territorial e innovaciòn social*. Valencia: PUV.
- Bassarab, K., Clark, J. K., Santo, R., e Palmer, A., 2019. Finding our way to food democracy: Lessons from US food policy council governance. *Politics and Governance*, 7(4), pp. 32-47.
- Blay-Plamer, A., Renting H., e Dubbeling M., 2015. *City-region food systems: a literature review*. Leusden, The Netherlands: RUAF.
- Bertolotto, J., 2019. Nutrire Collegno: analisi del sistema agroalimentare verso politiche locali del cibo. In: Quaglia et al., pp. 79-96.
- Bottiglieri, M., 2015. Presentazione. Dal Milan urban food policy pact a un patto torinese per l'accesso al cibo adeguato. In: D. Ciaffi et al., pp. 12-14.
- Bottiglieri, M., 2017. L'autonomia alimentare locale di Torino per una urban food policy "right to food oriented". In: M. Bottiglieri et al., pp. 15-22.
- Bottiglieri, M., Pettenati, G. e Toldo, A., (a cura di), 2017. *Turin food policy. Buone pratiche e prospettive*. Milano: FrancoAngeli.
- Calafati, A., 2013. Città e aree metropolitane in Italia. *GSSI Urban Studies Working Paper*, 1.
- Calori, A., Dansero, E., Pettenati, G., e Toldo, A., 2017. Urban food planning in Italian cities: a comparative analysis of the cases of Milan and Turin. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41(8), pp. 1026-1046.
- Candel, J. J. L., 2019. What's on the menu? A global assessment of MUFPP signatory cities' food strategies. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, pp. 1-28.
- Caraher, M., Carey, R., McConell, K., e Lawrence, M., 2013. Food policy development in the Australian state of Victoria: a case study of the Food Alliance. *International planning studies*, 18(19), pp. 78-95.
- Ciaffi, D., De Filippi, F., Marra, G. e Saporito, E., (a cura di), 2015. *Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino*. Roma: Labsus.
- Cogno, M., 2019. Il sistema del cibo a Moncalieri: numeri, attori e pratiche. In: A. Quaglia et al., pp. 130-138.

²⁶ Piccola Distribuzione Organizzata, come forma di organizzazione reticolare dal basso, promossa da diversi circuiti di economia alternativa e solidale.

²⁷ Qualche anno fa, a partire dall'intervista alla neo Sindaca Appendino e alla volontà a lei attribuita di far diventare Torino la prima città vegana d'Italia, si è da un lato scatenata una vivace polemica sui pericoli del rinnegare la propria cucina e tradizioni, ma dall'altro Torino ha fatto ulteriormente parlare di sé sulle pagine di autorevoli quotidiani internazionali e comunque fa capolino in alcune liste di città vegane nel mondo, liste che per quanto non redatte sulla base di criteri scientifici, si vanno man mano affinando.

- Corsi, A., Barbera, F., Dansero, E. e Peano C., 2018. *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment*. Londra: Palgrave Mc Millan.
- Dansero, E., Fassio, F. e Tamborrini, P., (a cura di), 2018. *Atlante del cibo di Torino Metropolitana - Rapporto 1*. Torino: Celid.
- Dansero, E. e Pettenati, G., 2018. Reterritorialization, Proximity, and Urban Food Planning: Research Perspectives on AFNs. In: A. Corsi et al., pp. 273-301.
- Dansero, E., Bonavero, P., Pettenati, G. e Toldo, A., 2017. Towards a local food agenda in Turin. Mapping practices and processes through resilience. In: R. Roggema, pp. 1047-1070.
- Dansero, E. e Peano, C., 2017. Pianificazione urbana alimentare e sistemi territoriali del cibo. In: M. Bottiglieri et al., pp. 8-14.
- Dansero, E., Di Bella, E., Peano, C. e Toldo, A., 2016. Nutrire Torino Metropolitana: verso una politica alimentare locale. *Agriregionieuropa*, 44, pp. 65-69.
- Dansero, E., Pettenati, G. e Toldo, A., 2015. The Atlas of food. Processes, actors and representations toward the food strategy of Torino metropolitana, *Geoprogress Journal*, 2, pp. 17-33.
- Dansero, E., Gilli, M., 2019. "Torino Capitale del cibo? Alcune riflessioni preliminari". In: G. Pettenati et al., pp. 175-181.
- Dansero, E. e Puttilli, M., 2009. Turismo e grandi eventi. Torino e le prospettive postolimpiche: da città fabbrica a meta turistica? *Rivista Geografica Italiana*, 116, pp. 225-251.
- Dansero, E., 2013. Individui e gruppi: alla ricerca degli attori nello sviluppo territoriale. *ESO Travaux et documents*, 35, pp. 11-19.
- de Vries, H.J., Go F., e Alpe S., 2018. The Necessity for a Local Level of Gastronomic Tourism Standardization: The Case of Torino's City Branding, in Dias A. et al, pp. 205-224.
- Dias, A., Salmelin B., Pereira, D. e Sales Dias, M., (a cura di), 2018. *Modeling Innovation Sustainability and Technologies*. Cham: Springer.
- Feenstra, G. W., 1997. Local food systems and sustainable communities. *American journal of alternative agriculture*, 12(1), pp. 28-36.
- Fontana, E. 2019. Il sistema alimentare di Grugliasco: analisi e prospettive future per le politiche locali del cibo. In: A. Quaglia et al., pp. 97-114.
- Goodman, M., 2016. Food geographies I Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. *Progress in Human Geography*, 40, pp. 257-266.
- Gottero, E., 2017, *Agricoltura Metropolitana. Politiche, pratiche e opportunità per l'innovazione territoriale nel Torinese*. Torino: Ires Piemonte.
- Gumuchian, H., Gasset, E., Lajarge, R. e Loux, E., 2003. *Les acteurs, ces oubliés du territoire*. Parigi: Anthropos.
- Haysom, G., 2015. Food and the city: Urban scale food system governance. *Urban Forum*. 26(3), pp. 263-281.
- Jarosz, L., 2000. Understanding agri-food networks as social relations. *Agriculture and human values*, 17(3), pp. 279-283.
- Johnston, J., Biro, A. e MacKendrick, N., 2009. Lost in the supermarket: the corporate-organic foodscape and the struggle for food democracy. *Antipode*, 41(3), pp. 509-532.
- Kingdon, J. W., 2010. *Agendas, Alternatives, and Public Policies*. Londra: Pearson.
- Lake, A., Burgoine, T., Greenhalgh, F., Stamp, E. e Tyrrell, R., 2010. The foodscape: Classification and field validation of secondary data sources, *Health & Place*, 16, pp. 666-673.
- Loda, M., Bonati, S., e Puttilli, M., 2020. History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*, 103, pp. 1027-1046.
- MacKendrick, N., 2014. Foodscape. *Contexts*, 13(3), pp. 16-18.
- Moragues-Faus, A., Morgan, K., Moschitz, H., Neimane, I., Nilsson, H, Pinto, M. e Halliday, J., 2013. *Urban Food Strategies. The rough guide to sustainable food systems*, FP7, Foodlinks.
- Moragues-Faus, A. e 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.
- Morgan, K., 2009. Feeding the city: The challenge of urban food planning. *International Planning Studies*, 14(4), pp. 341-348.
- Pettenati, G., 2017. Paesaggio e urban food planning: intersezioni teoriche e operative. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 13(10), pp. 117-130.
- Pettenati, G., 2020. Food desert di montagna?, *Dislivelli*, 104, pp. 25-28.
- Pettenati, G. e Dansero E., 2018. Alternative food networks and food citizenship in Turin metropolitan area. In: N. Baron e J. Romero, pp. 441-452.
- Pettenati, G., Dansero, E. e Toldo, A., 2018. The Turin food System toward a Metropolitan Food Policy: An Actorial Perspective. In: C. Tornaghi, pp. 167-175.
- Pettenati, G. e Toldo, A., *Il cibo tra azione locale e sistemi globali*. Milano: FrancoAngeli.
- Pettenati, G., Tecco, N. e Toldo, A., (a cura di), 2019. *Atlante del Cibo di Torino Metropolitana - Rapporto 2*. Torino: Celid.
- Pettenati, G. e Vittone, I., 2019. Il sistema del cibo de Chierese: tra sviluppo rurale e legami metropolitani. In: G. Pettenati et al., pp. 95-168.
- Pettenati, G., Quaglia, A., Toldo, A. e Dansero, E., 2018. Il sistema del cibo torinese: risorsa economica e spazio delle politiche, *Working papers. Rivista online di Urban@it*, 2.
- Pettenati, G e Tecco, N., 2018. Una prima lettura del sistema del cibo di Torino metropolitana: uno, nessuno, centomila. In: E. Dansero et al. pp. 53-58.
- Pothukuchi, K., e Kaufman, J. L., 2000. The food system: A stranger to the planning field. *Journal of the American planning association*, 66(2), pp. 113-124.

- Quaglia, A., 2019. Paesaggi del cibo di quartiere: il caso di Mirafiori Sud. In: A. Quaglia et al., pp. 21-78.
- Quaglia, A., Toldo, A. e Vittone, I., (a cura di), 2019. *Atlante del Cibo di Torino Metropolitana - Rapporto 3*. Torino: Celid.
- Renting, H., Schermer, M., e Rossi, A., 2012. Building food democracy: Exploring civic food networks and newly emerging forms of food citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and food*, 19(3), pp. 289-307.
- Roberts, W., 2017. Perché ho così grandi speranze per la Food Commission di Torino. In: M. Bottiglieri, et al., pp. 30-34.
- Roe, M., Herlin, I., e Speak, S., 2016. Identity, food and landscape character in the urban context, *Landscape Research*, 41, pp. 757-772.
- Roggema, R., (a cura di), 2017. *Agriculture in an Urbanizing Society*, Cambridge: Cambridge Scholars Publishing.
- Saroldi, A., 2017. Il contributo della società civile alle politiche del cibo. In: M. Bottiglieri et al., pp. 30-34.
- Sonnino, R., Tegoni, C. L., e De Cunto, A., 2019. The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities*, 85, pp. 110-116.
- Tecco, N., Bagliani, M., Dansero, E., e Peano, C., 2017a. Verso il sistema locale territoriale del cibo. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10(1-2). pp. 23-42.
- Tecco, N., Coppola, F., Sottile, F., e Peano, C., 2017b. Urban gardens and institutional fences: The case of communal gardens in Turin. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 5(1), pp. 70-78.
- Toldo, A. e Pettenati, G., 2017. Una rassegna sulle principali competenze della città di Torino in materia di cibo e pianificazione alimentare. In: M. Bottiglieri, et al., pp. 38-45.
- Tornaghi, C., (a cura di), 2018. *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.
- Vanolo, A., 2008. The image of the creative city: Some reflections on urban branding in Turin. *Cities*, 25, pp. 370-382.
- Vanolo, A., 2015. The image of the creative city, eight years later: Turin, urban branding and the economic crisis taboo. *Cities*, 46, pp. 1-7.
- Vittone, I., 2018. Un'analisi spaziale del sistema del cibo nell'area funzionale urbana di Torino. In: G. Pettenati et al., pp. 187-192.

**PARTE II: POLITICHE LOCALI DEL CIBO.
SGUARDI DALLE CITTÀ MEDIE,
ALLE PICCOLE AI TERRITORI DIFFUSI**

4. COSTRUIRE PROCESSI PARTECIPATIVI ATTORNO AL CIBO: LE ESPERIENZE DI BERGAMO E TRENTO

Francesca Forno*,
Simon Maurano**,
Francesco Vittori***

CoresNet

* Università di Trento,
francesca.forno@unitn.it

** Ricercatore indipendente
simon.maurano@gmail.com

*** Università di Verona
francesco.vittori@univr.it

- ALTERNATIVE FOOD NETWORKS
- POLITICHE LOCALI DEL CIBO
- COMMUNITY ACTION AND PLANNING
- RICERCA PER LAZIONE

Abstract

This contribution offers a first reflection on two field research experiences carried out in the context of two projects aiming to create urban food policies in two medium-sized cities: Bergamo and Trento. In particular, it reflects on the factors that favour and hinder the spread of good practices of responsible consumption and production – the so-called Alternative Food Networks or AFNs – and on the collaboration between civil society actors and institutions. After a first introductory part and before outlining the characteristics of the two contexts taken into examination, the chapter discusses the methodology adopted called “research for action”, a particular approach building upon participatory action research traditions in the human and social sciences which aims to support the exchange and the collaboration among actors involved in the local food system to facilitate collective action through the use of different tools including digital maps, in-depth interviews and focus groups. In conclusion, it reflects on which approaches and tools may be utilized to encourage the participation of social actors with institutions to address the problems of the current system of production, consumption and distribution of food (starting from the local scale), in order to better utilize the opportunities for

dissemination and coordination of good environmental and social practices in the development of participatory and sustainable food policies.

1. Introduzione

Alla base della rinnovata centralità nel dibattito pubblico e scientifico sul tema del rapporto tra cibo e società, molti studi hanno mirato principalmente a fornire un’analisi sia dei problemi sia delle cosiddette “buone pratiche” con l’obiettivo di fornire linee guida; in seguito, la lettura di questo fenomeno si è fatta via via più critica. Negli ultimi anni sociologi, geografi, economisti, agronomi, politologi, urbanisti hanno rilevato come attorno al cibo si possano ricostruire relazioni tra città e campagna, mettendo in evidenza come alcuni tipi di produzione, distribuzione e consumo siano in grado di riconnettere luoghi e persone, ricostruendo legami sociali e riattivando la partecipazione della cittadinanza. La letteratura nordamericana ed europea conta ad oggi una buona casistica sulle cosiddette *alternative food networks* (AFNs) che, prima in forma spontanea e successivamente con modalità sempre più strutturate e variegata, stanno contribuendo in vari contesti alla definizione di nuove strategie alimentari e politiche del cibo.

Anche in Italia si può rilevare come negli ultimi anni siano nate una serie di iniziative in ambito urbano, spinte, in parte, sull’onda mediatica a seguito di Expo Milano 2015. Se è vero che i processi di costruzione di food policy sono tuttora in definizione, è certo che queste iniziative si stiano consolidando e moltiplicando. Le amministrazioni locali coinvolte, pur non avendo competenze specifiche in agricoltura, si sono accorte di avere alcune leve che possono condizionare il modo con cui si approvvigionano i sistemi urbani e di come, a partire dal cibo, sia possibile innescare processi per una gestione più sostenibile del territorio (Dansero *et al.*, 2017).

Il presente contributo riflette su due processi di costruzione di due politiche urbane del cibo, recentemente avviati in due città di medie dimensioni¹ – Bergamo e Trento – indagando in particolare cosa facilita e osta-

¹ Le politiche urbane del cibo, seppur siano guidate dalle amministrazioni locali dei due capoluoghi, hanno solitamente come territorio di riferimento l’ambito provinciale (e non solo), in particolare rispetto alla produzione del cibo che è definito “a km zero”.

cola l'azione collettiva tra i diversi "attori del cibo". Pur in presenza di studi su specifiche esperienze, ancora pochi sono quelli comparati che cercano di capire quali fattori influenzino detti processi – quasi mai lineari e densi di conflitti espliciti o latenti.

Di queste esperienze vanno inoltre valutati il grado di inclusività e di partecipazione, che in larga parte dipendono degli interessi in gioco e dal sistema delle opportunità politiche, economiche, culturali e ambientali, ma anche da come l'intero processo viene costruito, dalla metodologia adottata e dalla presenza di *food champion* (Giambartolomei *et al.*, 2018), persone capaci di facilitare i processi riuscendo a far uscire le cosiddette "buone pratiche" dalla nicchia in cui sono solitamente confinate².

Nelle pagine che seguono, l'analisi dei due casi presi in considerazione, volta ad identificare gli elementi comuni e distintivi dei due processi, è preceduta da un paragrafo introduttivo nel quale viene analizzato il rapporto tra *Alternative Food Network* (AFNs) e i cosiddetti *Food Policy Council* (FPCs) e da un paragrafo metodologico in cui si sottolinea l'importanza dell'attività di ricerca per lo sviluppo di uno sguardo critico capace di individuare le opportunità e i rischi più comuni in cui questi processi possono incorrere.

2. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils

Con il termine AFNs si comprende una vasta gamma di piccoli o grandi sistemi di approvvigionamento di cibo alternativi a quello agro-industriale (Forno e Maurano, 2016). Si tratta di esperienze che hanno attratto recentemente l'attenzione di un numero crescente di studiosi appartenenti a diverse aree disciplinari che, a volte, hanno dato interpretazioni alquanto diverse dello stesso fenomeno: nicchie di mercato, esperienze tipiche della "glocalizzazione"; manifestazioni di tensioni e conflitti rivendicativi rispetto a tematiche come la giustizia sociale e spaziale; forme di mercato anticapitalistiche; o, più recentemente, pratiche di resilienza, concetto entrato da poco nella letteratura sui fenomeni sociali (Corsi *et al.*, 2018; Dansero e Puttilli, 2014). Al di là della differente letteratura, sin dalla fine degli anni '90 gli studi sulle AFNs si sono concentrati sul rapporto tra cibo e territorio, mettendo al centro la relazione più stretta tra produttori e consumatori, basata sull'accorciamento della filiera e la riduzione degli intermediari.

A metà anni '90 le AFNs venivano per questo considerate un fenomeno "alternativo" rispetto al sistema agro-alimentare dominante basato sull'agricoltura industriale

e globalizzata e sulla grande distribuzione, un sistema che, proprio in quegli anni, iniziava a dimostrare le sue criticità e veniva considerato da crescenti settori della popolazione come ingiusto socialmente, insostenibile a livello ambientale e rischioso dal punto di vista della salute del consumatore (Corsi *et al.*, 2018).

La sensibilità della cittadinanza per le produzioni di cibo di qualità e la valorizzazione culturale, l'inclusione sociale e la protezione dell'ambiente e del paesaggio che questo tema riconnette, contribuisce ad alimentare un'attenzione che appare crescente e che si esplicita ad esempio attraverso una ricerca individuale di cibo sano, che interessa soprattutto le fasce economicamente e culturalmente più elevate della popolazione (Forno e Maurano, 2016). Questa ultima può spiegare l'espansione del mercato del biologico ma anche la crescita e l'affermazione di associazioni della società civile – come, nel nostro paese, Slow Food e altre iniziative come i Gruppi di acquisto solidale (GAS) – che mirano ad aggregare attorno a queste nuove istanze un numero sempre maggiore di cittadini e a sperimentare iniziative come quelle dei mercati territoriali e delle filiere agroalimentari locali, sollecitando un ripensamento più ampio sulla produzione e sul consumo di cibo in un'ottica locale, con l'obiettivo di ridurre la distanza tra produzione, distribuzione e consumo (Forno *et al.*, 2013; Grasseni, 2013; Graziano e Forno, 2012).

Elemento determinante per la diffusione delle AFNs è la crescita del consumo critico (Forno e Graziano, 2016) e dei cosiddetti "consum-attori", individui singoli o organizzati che dimostrano una maggiore attenzione alla qualità del cibo, intesa non solo come proprietà organolettiche, ma riferita anche agli impatti sull'ambiente, sul sistema socioeconomico locale e sui sistemi locali delle comunità dei Paesi economicamente più poveri. Sono infatti i cambiamenti dalla domanda ad essere il motore dello sviluppo delle AFNs. Ciò è vero anche in altri campi rispetto a quello agroalimentare, anche se il cibo ha un elevato valore simbolico e connessioni costanti con la vita di tutti i giorni.

Anche le forme di distribuzione sono differenti. Nelle AFNs si cercano canali alternativi per sfuggire al fenomeno del *cost-price squeeze* dei produttori, che, per poter vendere i propri prodotti, sono costretti a cederli al prezzo di mercato anche quando questo non è maggiore dei costi di produzione – è per questo motivo che le aziende agricole tentano di abbattere i costi di produzione oltre che con le economie di scala, anche attraverso lo sfruttamento del lavoro o l'uso spregiudicato delle risorse naturali (Forno e Maurano, 2016).

Queste reti sono spesso basate su una distribuzione legata ad una maggiore partecipazione di tutti i soggetti della filiera, dal produttore al consumatore (Forno *et al.*, 2013), che si conoscono e si incontrano spesso

² Le "buone pratiche" ritenute più sostenibili a livello ambientale e sociale di solito agiscono in mercati di nicchia sia a causa di condizioni strutturali di contesto, sia a volte per volontà stessa dei loro fautori di restare in un mercato protetto, in cui sperimentare relazioni virtuose ma difficilmente estendibili a tutta la popolazione.

“sul campo” (Migliore *et al.*, 2014) attraverso pratiche quali la vendita diretta

L'autoregolazione del mercato sembrerebbe tuttavia relegare le produzioni alternative in una nicchia a causa di alcuni fattori di oggettiva difficoltà di espansione: l'accessibilità dei prodotti, il prezzo, la scarsa informazione. Se questo è vero, tuttavia, in alcuni territori le AFNs sembrano essere entrate in una nuova fase. Anche nel contesto italiano si moltiplicano infatti forme di coordinamento e tavoli di lavoro tra attori diversi. Nel nostro Paese, per esempio, a questo riguardo va menzionata l'esperienza delle reti di economia solidale e dei cosiddetti “distretti di economia solidale”, forum di discussione all'interno dei quali viene facilitato il confronto tra produttori e consumatori (Forno, 2013; Grasseni, 2013). Una versione maggiormente istituzionalizzata di questi tavoli trova una forma nei cosiddetti *Food Policy Councils* (FPCs), attuati da alcune amministrazioni locali in alcuni casi proprio con l'obiettivo di supportare gli attori e le pratiche delle AFNs, ovvero per superare quelle difficoltà che spesso limitano l'economia solidale a specifici strati della popolazione (Forno e Maurano, 2016). I FPCs sono tavoli di lavoro e di discussione tra consumatori, produttori e altri soggetti intermedi coinvolti nella filiera agroalimentare di uno stesso territorio. Non esiste un modello preciso di FPCs (Harper *et al.*, 2009), ma a livello internazionale vi sono diversi esempi di città europee e nordamericane le cui politiche del cibo coinvolgono l'amministrazione comunale e la cittadinanza, sostenendo le esperienze di agricoltura urbana, i produttori periurbani e regionali e i cittadini come fruitori. I temi ricorrenti su cui ci si propone di intervenire attraverso questi tavoli di lavoro sono l'attenzione alla salute attraverso la salubrità del cibo, l'attenzione all'ambiente, l'educazione dei cittadini, il supporto all'economia locale connessa alle produzioni agro-alimentari. Poi “nella sua composizione ideale, un FPC comprende esponenti di tutti e cinque i settori del sistema alimentare (produzione, consumo, trasformazione, distribuzione e gestione degli scarti e dei rifiuti)” (Malandrin, 2011).

Ad oggi, diverse città tra cui Toronto, Seattle, New York, Londra, Bristol, Cork, Amsterdam, Rotterdam condividono questo approccio, che viene solitamente reso pubblico attraverso documenti programmatici come i “piani del cibo”. Sebbene più di recente, anche nel nostro Paese si sono osservate iniziative simili. Nell'ambito di Expo 2015, anche Milano, e a seguire la città di Torino, hanno iniziato a lavorare ad una politica locale del cibo (Calori *et al.*, 2017). Negli ultimi anni si sono poi moltiplicate le esperienze in corso che oggi com-

prendono anche alcune città di medie dimensioni, tra cui Bergamo e Trento.

3. La “ricerca per l'azione”

Olivier De Schutter, già special rapporteur dell'Onu al diritto al cibo fino al 2014, in un suo intervento all'UC Berkeley³ ha messo in evidenza come sia importante che i cambiamenti verso la sostenibilità del sistema del cibo partano dal basso, in contrapposizione a una transizione guidata dallo Stato (pianificazione, incentivi e disincentivi) o dal Mercato (regolamenti e sistemi di ecolabel). Stato e Mercato infatti possono portare avanti strumenti di regolazione, incentivi, labelling, ma il processo che può nascere dalla società civile è sicuramente più interessante, sostiene lo studioso, perché è imprevedibile, si aggiusta strada facendo e soprattutto pone i partecipanti nella condizione di protagonisti, responsabilizzandoli.

Muovendo dalle riflessioni e dagli spunti critici emersi dalla letteratura scientifica sulla AFNs (Corsi *et al.*, 2018), nell'ambito dei due processi, soprattutto nella loro fase iniziale, il ruolo assunto dai ricercatori è stato quello di stimolare la collaborazione tra società civile e istituzioni, con l'obiettivo di superare il paradosso delle reti alternative, che presentano sì pratiche sostenibili di produzione e consumo, ma spesso non riescono a diffonderle e a renderle accessibili alla maggioranza della popolazione.

Utilizzando un metodo mutuato dalla *participatory action research* (Lewin, 1946; Thiollent, 2011) e dall'osservazione partecipante (Junker e Hughes, 1960), abbiamo proceduto con la raccolta di informazioni con l'obiettivo di dare visibilità e legittimità alle pratiche costruite dal basso, per facilitarne il coinvolgimento e confronto con attori diversi, istituzionali e non, al fine di favorire lo sviluppo di collaborazioni attorno a obiettivi comuni.

Come gruppo di ricerca⁴, nel corso degli anni, ci siamo avvalsi di una molteplicità di tecniche, sia quantitative che qualitative. Gli attori delle AFNs sono stati cioè coinvolti sia in sondaggi, volti a conoscerne meglio le caratteristiche organizzative, sia in interviste e focus group, con l'obiettivo di conoscerne le storie e traiettorie, valutarne i problemi e le diverse visioni. Inoltre, particolare importanza ha ricoperto la costruzione di due mappature georeferenziate digitali pubblicate sul web (Bergamo Green e Nutrire Trento), allo scopo di rendere visibile le esperienze di AFNs già presenti nel territorio.

³ De Schutter, O. “Towards Sustainable Food Systems: A Tale of Three Transitions”, UC Berkeley Food Institute Inaugural Symposium, Berkeley, 06 maggio 2013. Disponibile: <https://www.youtube.com/watch?v=FrW0XIJxO2U> [ultimo accesso gennaio 2020].

⁴ I tre autori fanno parte dell'Osservatorio Consumi, Reti e Pratiche di Economie Sostenibili (CORES). Fondato all'inizio del 2012, il CORES è un gruppo di ricerca interdisciplinare il cui scopo è indagare i meccanismi e i processi all'origine dell'aumento registrato negli ultimi anni di tutte quelle pratiche alternative (il commercio equo e solidale, la microfinanza, le reti di co-produzione tra consumatori-produttori locali ecc.) basate sull'azione diretta di gruppi di cittadini, che rappresentano un modo di re-incorporare l'economia nella società e di riorganizzare la vita economica sulla base dei bisogni umani e sociali (<http://coreslab.wikispaces.com> e www.unibg.it/cores).

Tutti questi strumenti sono serviti per discostarci da un approccio “positivista” o “deterministico” orientato a dettare regole e direzioni precise dell’azione territoriale, al fine di raggiungere una prospettiva maggiormente empirica che ha sì dei valori e punti di riferimento, ma che non prevede un esito predeterminato. Da questo punto di vista, il tema del cibo, assume un ottimo punto di partenza per applicare una metodologia che potrebbe essere riprodotta in relazione anche ad altre pratiche di consumo-produzione-distribuzione (es. artigianato, energia, mobilità, ecc.).

L’approccio metodologico pertanto, più che seguire l’idea della ricerca-azione, si è maggiormente declinato rispetto ad un’idea di “ricerca per l’azione”. Se l’obiettivo primario è stato quello di raccogliere dati e informazioni circa i contesti studiati e gli attori della filiera nei due territori, specie in relazione al nostro ruolo dei ricercatori, ci siamo sempre posti all’interno dei tavoli di discussione come “accompagnatori critici”. Non solo, questa particolare postura consente la riflessione e il disvelo di potenzialità e limiti, sia concreti che di relazione tra i diversi soggetti. È un metodo di lavoro che fa leva anche sulla autoriflessione e presa di coscienza di sé e delle proprie potenzialità e limiti da superare come individui, singoli gruppi e come comunità territoriale. È una visione che parte da un punto di osservazione più alto, che “parteggia” per alcuni valori (sostenibilità, partecipazione) ma che cerca di evidenziare opportunità e rischi del percorso riflettendo sull’azione di tutti i soggetti coinvolti.

Procedendo per tentativi senza un obiettivo predefinito, è stato possibile apprendere dai propri errori e anche imparare a muoversi in difesa di interessi più ampi di quelli delle sole aziende che agiscono con la logica del profitto e dalle amministrazioni pubbliche, che spesso, a causa della crisi della rappresentanza nella democrazia, non riescono (o non vogliono) leggere i bisogni di tutta la popolazione. Bisogni di cui la popolazione stessa può non essere del tutto consapevole, se non attraverso un’auto-responsabilizzazione grazie a processi di partecipazione alla politica del territorio.

Nei due processi di Bergamo e Trento fondamentale è stata la nostra partecipazione alle riunioni mensili dei due tavoli di lavoro. Redigere o semplicemente aiutare la stesura dei verbali ufficiali, seguendo tutto il lavoro di discussione mantenendo un approccio più vicino a quello di “accompagnatori” che di “facilitatori” di processo, ci ha permesso di osservare e comprendere le dinamiche tra gli attori coinvolti, rilevando nel contesto delle riunioni le diverse criticità e allo stesso tempo arricchendo le discussioni con riflessioni derivanti dallo studio e analisi della letteratura.

L’osservazione simultanea nei due contesti di studio ci ha consentito inoltre di poter confrontare le dinamiche interne a ciascun processo, consentendoci di poter ragionare sempre con un caso di “controllo” a disposizione, e quindi valutare con una maggiore oggettività

le azioni e gli output prodotti dai rispettivi tavoli multi-attoriali.

4. I contesti di riferimento

Come messo in evidenza da Morgan *et al.* (2008) e da Goodman *et al.* (2012), le forme di azione sviluppate nelle AFNs rappresentano interessanti spazi di sperimentazione e innovazione sociale in cui il consumo, da atto individuale, diventa una forma di agire collettivo. La presenza di queste reti, la loro forma, diffusione e composizione interna è tuttavia fortemente condizionata dalle opportunità politiche, economiche, culturali proprie del contesto esterno in cui si trovano ad operare (Barbera e Dagnes, 2017). Il contesto in cui le AFNs si formano influenza anche la relazione tra buone pratiche dal basso e istituzioni, condizionando evidentemente le forme e le opportunità di partecipazione e collaborazione tra istituzioni e attori sociali, l’inclusività o esclusività dei processi, nonché le tematiche che prevarranno nei diversi contesti.

Come schematizzato nella Figura 1, in un processo di costituzione di una politica locale del cibo, il contesto politico, economico, culturale, ma anche ambientale può condizionare l’azione sia delle AFNs che delle istituzioni: per questo un’analisi del contesto può aiutare a comprendere le differenze nello svolgimento di questi processi.

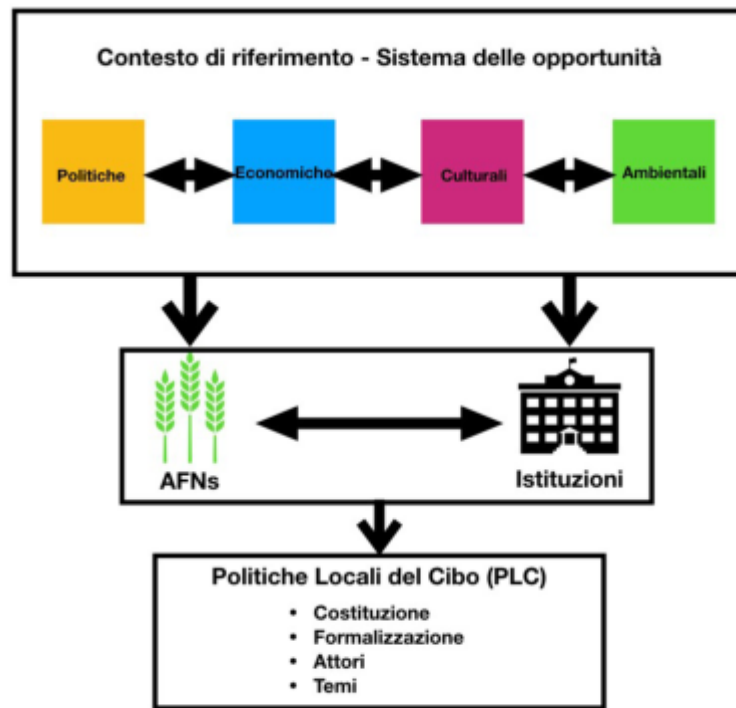


Figura 1. Approccio teorico delle "strutture di opportunità" in un contesto di costruzione di una politica locale del cibo.
Fonte: elaborazione degli autori.

Le province di Bergamo e Trento presentano una serie di analogie sia dal punto di vista socioeconomico che da quello morfologico. I capoluoghi hanno una popolazione simile di circa 120 mila abitanti (ISTAT, 2018). In entrambe le città hanno inoltre sede due università di simili dimensioni. A livello morfologico, i territori sono prevalentemente montuosi, nel caso di Trento, per la quasi totalità. A livello economico, secondo i dati Eurostat (relativi all'anno 2016), a parità di potere di acquisto, il PIL/pro-capite è molto simile (circa 31.400 euro/anno per Bergamo e 35.100 per Trento)⁵. L'agricoltura, prevalentemente intensiva, è caratterizzata da zootecnia e industria casearia (Bergamo), specie nell'area meridionale della provincia e frutticoltura e viticoltura (Trento). I due contesti si caratterizzano anche per l'ampiezza del settore cooperativo, che tuttavia solo a Trento riguarda anche il settore agricolo (Fontanari e Borzaga, 2010), cosa che rappresenta ancora oggi un unicum a livello italiano, unitamente all'Emilia-Romagna (C-Bird Report, 2015; Fonte e Cucco, 2017; Menzani e Zamagni, 2010).

Proprio l'elemento della cooperazione agricola sembrerebbe essere la principale direttrice lungo la quale si differenziano i due contesti. Se nel territorio bergamasco le cooperative agricole sono quasi del tutto assenti, in Trentino, la notevole presenza di cooperative, permettendo una minor dispersione di valore lungo la filiera, ha contribuito a garantire agli agricoltori un maggiore potere di mercato e una remunerazione più equa anche

nel settore convenzionale; cosa che appare aver ridotto l'esigenza degli agricoltori locali di orientarsi verso la costruzione di alternative di mercato tipiche delle AFNs (mercati locali, vendita diretta o attraverso i GAS). Infatti, sebbene i due contesti provinciali qui analizzati vedano entrambi una presenza di AFNs, queste reti appaiono di fatto caratterizzate da dinamiche diverse, molto più "di movimento", nel caso bergamasco, e molto più "formalizzate" nel caso trentino.

Nel contesto bergamasco, le AFNs già presenti a partire dalla fine degli anni '90, osservano inoltre una notevole diffusione collegata alla crisi economica del 2007-2008 (Maurano e Forno, 2017). Negli ultimi 10 anni, queste iniziative sono state in grado di formare reti e avviare diverse collaborazioni, coinvolgendo una gamma variegata di soggetti. Ad esempio, i GAS sono stati in grado di promuovere progetti con le associazioni locali e i produttori attivando e sostenendo la nascita di numerosi *farmers' market* in tutta la provincia (quattro dei 28 mercati agricoli presenti nel territorio provinciale, ad esempio, sono direttamente collegati alla Rete di economia solidale locale "Cittadinanza sostenibile"). In questi mercati, i produttori coinvolti sono in maggioranza i "fornitori" dai GAS locali.

Nel contesto trentino le AFNs sembrano invece essere molto più "istituzionalizzate" e legate all'azione del Tavolo dell'Economia Solidale Trentina, un tavolo di lavoro riconosciuto nel 2010 dalla Provincia di Trento, tra le prime istituzioni locali in Italia a dotarsi di una legge

⁵ Database disponibile al sito: <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/submitViewTableAction.do> [ultimo accesso gennaio 2020].

(LP 13/2010) per la promozione dell'Economia Solidale e della Responsabilità Sociale d'Impresa⁶, nato grazie alle proposte di due consiglieri provinciali e alla regia di Trentino Arcobaleno, storica associazione attiva sin dal 2004 sui temi del consumo critico e degli stili di vita sostenibili. Se da un lato il riconoscimento sul piano istituzionale, che ha significato anche il poter disporre di finanziamenti resi disponibili dalla Provincia Autonoma di Trento, ha permesso in particolare alle organizzazioni del consumo critico di sviluppare con una certa continuità tutta una serie di importanti attività, come ad esempio la Fiera Fa' la Cosa Giusta! svoltasi ad ottobre 2019 per la sua XV edizione, dall'altro, rispetto a quelle bergamasche, le AFNs a Trento appaiono molto più circoscritte a specifici settori della popolazione e meno propense ad entrare in relazione e a dialogare con altri soggetti del territorio. Un tratto, questo, emerso abbastanza chiaramente nel corso dell'avvio della costituzione del Tavolo Nutrire Trento che, come di seguito verrà discusso, ha visto inizialmente una partecipazione dei movimenti del consumo critico (Trentino Arcobaleno, la rete locale dei GAS, ecc.) e poi un loro successivo allontanamento dovuto ad una non completa condivisione dei criteri e delle regole che stavano emergendo durante il processo partecipativo.

Ad ogni modo, se in alcune esperienze internazionali riguardanti le politiche urbane del cibo si lamenta una carenza di partecipazione, nei due contesti di riferimento, la presenza di associazioni e movimenti sociali radicati nel territorio appare innalzare il grado di partecipazione: questo è un fattore interessante da considerare soprattutto nel confronto con altri casi e da cui si ritiene sia possibile trarre utili indicazioni per eventuali nuove esperienze in costruzione.

5. Analisi del processo e primi spunti di riflessione

Nella parte che segue, proveremo a riflettere sulle dinamiche interne ai due processi, cercando di mettere in evidenza le potenzialità di un approccio che non mira immediatamente alla definizione degli ambiti di azione della food policy, ma che si pone innanzitutto il problema dell'allargamento della partecipazione della cittadinanza nella definizione di questo tipo di politiche. Sia a Bergamo che a Trento, infatti, la definizione degli ambiti di azione della food policy è stata preceduta dalla creazione di due tavoli di lavoro multi-stakeholder, il cui scopo principale è stato quello di garantire la partecipazione del più ampio spettro di soggetti organizzati del sistema locale del cibo. I tavoli hanno aiutato a costruire una narrazione comune, facilitata anche dalla predisposizione di strumenti di comunicazione che servissero sia a fornire un quadro generale di quanto stesse avvenendo nei territori, tanto agli attori coinvolti nel processo, quanto alla cittadinanza più in generale, sia la possibilità di ampliare le conoscenze circa le pratiche di sostenibilità già presenti sul territorio. Il processo così costruito ha avuto lo scopo di facilitare nuove relazioni e progettualità tra cittadini-consumatori, produttori ed eventuali intermediari interessati a far incontrare in maniera più efficiente la domanda e offerta di cibo sostenibile. In entrambi i casi il processo ha attraversato quattro fasi: (I) costruzione del tavolo di lavoro (II) formalizzazione del tavolo (III) definizione del ruolo degli attori (IV) definizione degli ambiti d'azione (Fig. 2-3).

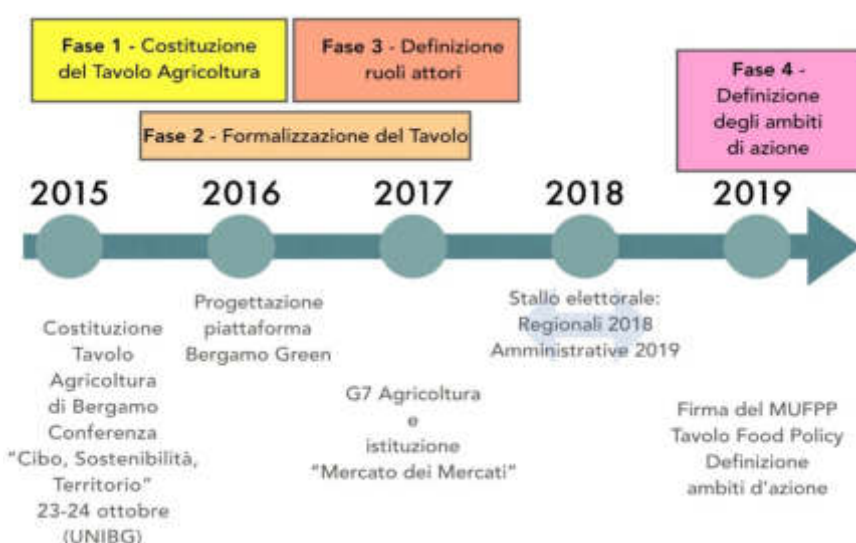


Figura 2. Costituzione e implementazione della Food Policy a Bergamo.
Fonte: elaborazione degli autori.

⁶ https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/130770/2402988/file/1_Economia%20Solidale.pdf [ultimo accesso luglio 2019].

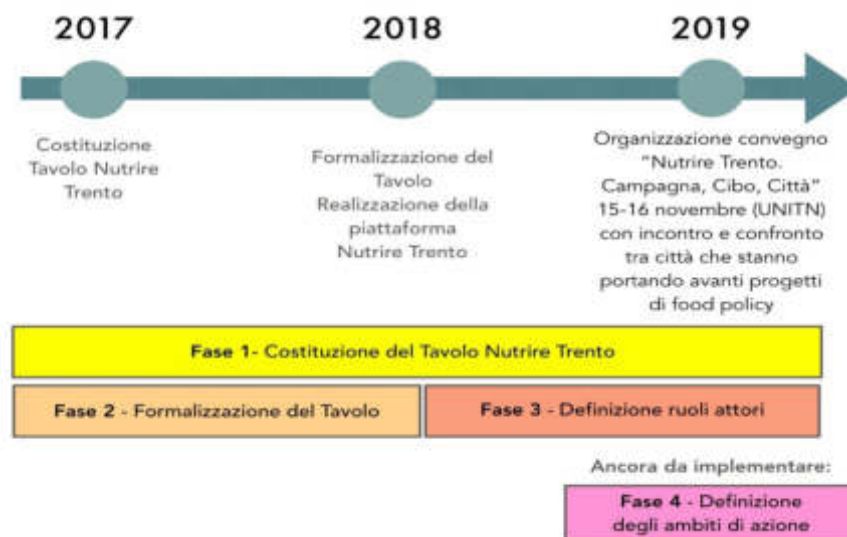


Figura 3. Costituzione e implementazione della Food Policy a Trento.
Fonte: elaborazione degli autori.

Sebbene in alcuni momenti molto faticoso, a causa dei tempi lunghi non sempre coincidenti con le aspettative degli attori coinvolti, questo percorso ha garantito sin dall'inizio la partecipazione dei soggetti più rappresentativi del sistema locale del cibo e comprendenti sia le nuove organizzazioni dei consumatori (GAS, Slow Food) sia le organizzazioni dei produttori, sia quelle con una storia più antica e radicata (Coldiretti, Confagricoltura, CIA), sia nuove reti di produttori o di bio-distretti. In entrambi i contesti si è notato come l'aver lasciato il processo sempre aperto abbia facilitato l'aggregazione nel tempo di altri soggetti e organizzazioni territoriali, seguendo una dinamica spontanea basta spesso sul semplice passaparola.

Con tempistiche proprie ad ogni contesto, particolare importanza nei due processi, come vedremo, hanno avuto la predisposizione di due mappature online, che hanno cercato di ricostruire una cartografia interattiva del sistema locale e più sostenibile del cibo (www.bergamogreen.net e www.nutritrento.it), e la realizzazione di eventi come il convegno "Cibo, sostenibilità, territorio", tenutosi presso l'Università di Bergamo il 23-24 ottobre 2015 e "Nutrire Trento: campagna, cibo, città", organizzato dall'Università e dal Comune di Trento il 15-16 novembre 2019: entrambe iniziative sono state volte a rendere noti i lavori dei due tavoli al di fuori della cerchia dei soggetti già direttamente coinvolti.

Fase I: Creazione di un tavolo di lavoro multi-attoriale --> è il momento in cui viene individuata la problematica come saliente e in cui viene avviato il processo

Il tavolo inizialmente definito "Tavolo Agricoltura" di Bergamo ha preso avvio nella prima metà del 2015. Nel caso bergamasco è importante sottolineare come in questo territorio l'Università locale avesse già da un paio d'anni avviato un lavoro di ricerca finalizzato alla valorizzazione della filiera agroalimentare locale come volano per lo sviluppo sostenibile della città nell'ambito del progetto *Bergamo 2.035 – a New Urban Concept* che comprendeva sette aree di intervento con l'obiettivo di immaginare un futuro smart per la città⁷. Il lavoro svolto nell'ambito di questo progetto aveva quindi già iniziato a coinvolgere i vari soggetti del cibo bergamasco, tra cui anche le molteplici iniziative spontanee già da tempo oggetto di studi e di ricerche condotte dai ricercatori dell'Osservatorio CORES cui era stata affidata la specifica area di ricerca denominata *Bergamo Consum-Attore*. La tematica legata al nuovo protagonismo dei cittadini attorno al consumo critico, e in particolare come questo attivismo stesse portando alla generazione di filiere alimentari alternative, era dunque già una questione aperta sul territorio. Anche per questo, la nuova Giunta insediatasi nel 2014 aveva inserito nel programma politico il capitolo "Nutrire Bergamo", ispirato ad alcuni progetti di Slow Food, associazione di cui facevano parte alcuni componenti della lista poi affermatasi alle elezioni comunali. La nuova amministrazione comunale ha quindi potuto beneficiare di tutto un pregresso lavoro di mappatura delle AFNs locali svolto dai ricercatori, ma anche della creazione di rapporti di fiducia consolidatisi negli anni attraverso numerose iniziative, cosa che ha certamente molto facilitato l'avvio del Tavolo Agricoltura bergamasco.

⁷ <http://www.bergamo2035.it> [ultimo accesso 2019].

Una delle prime iniziative promosse è stata la conferenza internazionale dal titolo “Cibo, Sostenibilità e Territorio” svoltasi nell’ottobre del 2015, alla quale hanno partecipato alcuni tra i più importanti studiosi di questi processi, ma che era stata appositamente strutturata per favorire una discussione comune tra accademici, amministratori e società civile al fine di rinforzare i processi in atto e riflettere su più fronti sulle tematiche al centro dei lavori del Tavolo Agricoltura.

Per quanto riguarda Trento, il Tavolo ha avuto la sua genesi nel 2017 su iniziativa congiunta tra Comune e Università di Trento con lo scopo di migliorare, favorendo la relazione tra gli attori locali del sistema locale del cibo, il sistema di approvvigionamento della città al fine di facilitare il rilancio dell’agricoltura urbana e periurbana sostenibile, facilitando l’incontro diretto tra produttori e consumatori, valorizzando filiera corta e vendita diretta, riavvicinando quindi la città alla campagna attraverso il cibo.

In questo territorio l’idea viene portata all’attenzione dell’Amministrazione (direttamente nella figura del Sindaco della Città) da un consigliere comunale, molto impegnato sui temi della sostenibilità e partecipante alla locale rete di GAS (Trento Consumo Consapevole). C’è da premettere che il consigliere in questione era a conoscenza del lavoro svolto nel Comune di Bergamo. L’occasione viene presa al volo anche in conseguenza del fatto che una delle ricercatrici dell’Osservatorio CO-RES (e co-autrice di questo capitolo) si era trasferita nel frattempo presso l’Università di Trento. Immediatamente il lavoro svolto a Bergamo viene dunque presentato e fatto proprio anche dall’Amministrazione Comunale di Trento che, mutuandone in parte la metodologia, inizia un processo verso la costituzione di un Tavolo di lavoro.

Fase II: Formalizzazione e istituzionalizzazione del Tavolo --> si riferisce alla fase in cui il tavolo viene reso stabile attraverso protocolli d’intesa o comunque tramite riunioni periodiche che assumo qualche ufficialità

La formalizzazione del Tavolo di Bergamo, come ricostruito da Giambartolomei *et al.* (2018), avviene su iniziativa diretta del sindaco di Bergamo che sin dalla prima riunione ne assume direttamente il coordinamento, convocando e coordinando in prima persona i lavori. In questo contesto il problema più grande, che si evidenzia immediatamente, consiste nel superamento della frammentazione delle diverse iniziative presenti. Dal 2016 e il 2017 il Tavolo Agricoltura si impegna dunque nella costruzione di eventi comuni alle diverse realtà, avviando in collaborazione con Slow Food Lombardia anche la nascita di un nuovo “Mercato della Terra” proprio nel centro della città. Le occasioni per aiutare a far rete ai diversi attori del cibo non mancano, da Expo 2015 al G7 Agricoltura che nel 2017 proprio su proposta del sindaco si svolge in questa città, creando un palinsesto comune che oltre a numerose iniziative e

conferenze organizza per le strade e i viali della città il “mercato dei mercati”, un mercato dedicato ai produttori della filiera corta locale che vede per la prima volta tutte le organizzazioni collaborare assieme per la sua realizzazione, progetto quest’ultimo avviato da alcuni membri del Tavolo Agricoltura e supportato dall’amministrazione cittadina.

Se il ruolo del sindaco è stato determinante nel dare a tutte queste iniziative non solo continuità, ma anche una grande visibilità pubblica, che ha certamente aiutato la formazione di legami e progettualità comuni tra i diversi soggetti, tuttavia proprio la centralizzazione del processo di formalizzazione del Tavolo Agricoltura sulla figura del sindaco ha portato anche ad un rallentamento piuttosto lungo dei lavori del Tavolo Agricoltura che coincide con il periodo dalle elezioni regionali della Lombardia (marzo 2018), che vedono il sindaco di Bergamo come candidato alla sua rielezione nel 2019 alla guida della città. In altre parole, l’incertezza relativa ai risultati delle consultazioni influisce anche sul percorso del Tavolo.

Facilitato anche dal lavoro già svolto a Bergamo, e dal fatto che in generale tra il 2015 e il 2017 il tema delle politiche locali del cibo è nel frattempo diventato un tema più noto a chi governa le città, nel caso della città di Trento la costituzione del Tavolo di lavoro coincide anche con la sua formalizzazione. Questa velocità con cui avviene la fase iniziale del processo ha però anche avuto alcuni risvolti negativi, in quanto ha generato non pochi dubbi e perplessità soprattutto tra gli attori dell’economia solidale, tra cui i GAS e il Tavolo dell’Economia Solidale Trentina che, se in una fase iniziale partecipano alle riunioni, dopo qualche mese decidono di prendere le distanze dal processo, sebbene alle riunioni continuano a partecipare alcuni ‘gasisti’ a titolo personale. Le riunioni, che in questo caso si tengono presso la sede dell’Università che ha anche il compito di convocarle e di stendere i verbali, continuano tuttavia con periodicità, riuscendo a coinvolgere un buon numero di soggetti che peraltro cresce con il tempo.

Fase III: Definizione dei ruoli degli attori partecipanti --> si riferisce alla fase in cui si definisce chi partecipa al processo e si iniziano ad elaborare regole, routine e significati condivisi che contribuiscono a rafforzare le relazioni tra gli attori

Sin dall’inizio i due tavoli di lavoro di Bergamo e Trento hanno cercato di includere esponenti di tutti i settori del sistema alimentare. Oltre al personale dell’Amministrazione Comunale, presente con responsabili di diversi servizi e ai ricercatori dell’Università di Bergamo e Trento, i due tavoli comprendono sia organizzazioni più formalizzate, come le tradizionali rappresentanze degli agricoltori, Coldiretti, Confagricoltura e CIA (quest’ultima solo nel caso di Trento) che soggetti meno strutturati, come rappresentanti dei GAS e delle reti di piccoli

produttori che nel corso del tempo hanno, in entrambi i contesti, portato alla fondazione di Bio Distretti.

Oltre a questi soggetti che appaiono comuni in entrambi i contesti, i due Tavoli si caratterizzano anche per la partecipazione di soggetti che ricoprono una particolare importanza nel contesto locale, come è il caso dell'Orto Botanico di Bergamo, da sempre coinvolto nel lavoro del Tavolo Agricoltura della città con un ruolo importante dal punto di vista culturale.

Come già menzionato in precedenza, particolare importanza nella definizione degli attori ha ricoperto la mappatura digitale che ha permesso sia di visualizzare gli attori e i progetti presenti sul territorio, sia di analizzarne criticamente la loro diffusione. Il processo di costruzione della mappatura e la relativa cartografia digitale interattiva pubblicata on-line sono serviti e servita anche da veicolo di informazione per i soggetti coinvolti. In entrambi i casi, la mappatura ha compreso 5 tipi di attori: GAS, mercati agricoli, orti urbani, produttori e negozi della filiera corta. La definizione dei criteri di inclusione dei soggetti ha rappresentato un momento particolarmente cruciale in entrambi i processi. Nel caso di Trento è proprio sulla questione dei criteri di inclusione dei produttori che si è creata la spaccatura che ha dato origine alla fuoriuscita dei GAS e del Tavolo dell'Economia Solidale Trentina dal processo. In questo territorio i movimenti del cibo dimostrano infatti una particolare attenzione al tema del biologico e si sono rifiutati di entrare in un tavolo con altri soggetti che, pur praticando la filiera corta, non usino metodi di produzione biologici. In generale, nel contesto trentino si registra inoltre una forte diffidenza verso le istituzioni. L'intero processo è apparso a molti qualcosa di calato dall'alto, anziché una opportunità.

Fase IV: Definizione degli ambiti di azione --> si riferisce al vero e proprio avvio dei lavori di definizione degli ambiti di azione su cui orientare la Food Policy

Quest'ultima fase è quella che, specie negli ultimi mesi, ha coinvolto il Comune di Bergamo. Forti della nuova rielezione alla guida dell'amministrazione comunale, il sindaco e la Giunta si sono prontamente rimessi al lavoro per la definizione degli obiettivi e degli ambiti di azione della food policy. Questa fase è stata preceduta dalla sottoscrizione nel gennaio del 2019 della Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), così come duecento città nel mondo hanno già fatto ad oggi⁸, dando così ulteriore ufficialità al processo per la costruzione di una food policy locale (Forster *et al.*, 2015).

Tra gli ambiti di azione definiti come prioritari, nell'ultima riunione del tavolo tenutasi all'inizio del mese di luglio 2019, alla presenza di tutti gli attori, il sindaco e il coordinatore del tavolo hanno elencato alcuni obiettivi più specifici⁹ e quattro priorità strategiche su cui lavorare nei prossimi anni nell'ambito del tavolo:

- a) garantire l'accesso al cibo e quindi definire alcune strategie concrete utili a contenere il fenomeno della povertà alimentare, partendo innanzitutto dall'alimentazione scolastica;
- b) favorire la produzione sostenibile dando risalto alla stagionalità dei prodotti e sull'incremento dell'agro-biodiversità;
- c) promuovere il consumo sostenibile di cibo. A partire dalle mappature dei mercati e delle esperienze cittadine, l'obiettivo è rafforzare la logistica della filiera corta a partire dal mercato ortofrutticolo generale di Bergamo;
- d) contrastare lo spreco di cibo sostenendo progetti che mirano a riutilizzare gli alimenti invenduti e/o non consumati, così come alcune cooperative sociali e associazioni no-profit stanno già facendo in città.

Trattandosi di una proposta, sarà importante continuare a monitorarne l'evoluzione. Nel mese di settembre il tavolo ha inoltre organizzato la terza edizione di «Agricoltura e diritto al cibo»¹⁰, manifestazione dedicata ai temi dell'alimentazione di qualità e di un'agricoltura sostenibile, promossa come diretta espressione della Food Policy del Comune di Bergamo.

Per quanto riguarda Trento, così come illustrato in precedenza nella Fig. 3, questa fase, data la più recente formazione del tavolo, non è ancora entrata nel vivo e quindi non è ancora possibile esplicitare nel concreto quali siano le azioni che il tavolo Nutrire Trento adotterà. Tuttavia, va sottolineato come anche il Comune di Trento abbia aderito nel settembre del 2019 al MUFPP, riconoscendo nel patto uno strumento politico, teorico e metodologico importante per facilitare la creazione di relazioni tra città, il cui quadro d'azione risulta coerente con il processo partecipato intrapreso con Nutrire Trento.

⁸ <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/signatory-cities/> [ultimo accesso gennaio 2020].

⁹ Alcuni obiettivi più specifici menzionati sono stati: (i) la costituzione del Distretto del Cibo di Bergamo, così come regolamentato dalla Legge di Bilancio 2018; (ii) proseguire nel lavoro di coordinamento dei farmers' market a partire dalla mappatura online di Bergamo Green; (iii) rivedere la mappatura degli orti urbani/sociali/didattici presenti nel territorio bergamasco (partendo dal limite amministrativo della città); (iv) proseguire nel lavoro di disseminazione e confronto con le altre città italiane e straniere a partire dalla partecipazione a meeting e conferenze legate alla MUFPP e altre organizzazioni di movimento (es. Slow Food International).

¹⁰ L'iniziativa, nata nel 2017 nell'ambito dell'appuntamento mondiale del G7 dell'Agricoltura, è stata ripetuta nel 2018 e tra il 27 e il 30 settembre nel 2019.

6. Partecipazione, confronto aperto e cooperazione/confitto come linee guida del processo

Le due esperienze sembrano indicare che non necessariamente, laddove c'è una precedente presenza di buone pratiche radicate nel territorio e nate dal basso, il percorso è lineare e scevro di conflitti più o meno espliciti, di stop, di ripensamenti e di interessi contrastanti in gioco. Anzi, questo tipo di percorso accidentato appare normale in un contesto nazionale in cui si è sviluppata una reciproca diffidenza tra gruppi *grassroots*, imprese private e istituzioni. Tuttavia, perseguire l'idea di un approvvigionamento di cibo e di un'agricoltura più sana e sostenibile per tutti può divenire un fatto concreto e generare effetti sul territorio solo allorquando si riescano a superare le reciproche diffidenze tra amministratori ed amministrati e quando la collaborazione tra gli attori della società – e tra questi ultimi e le istituzioni – avvenga senza pregiudizi e con la reciproca predisposizione all'ascolto.

Tra conflitti latenti e storiche diffidenze, il ruolo della ricerca può servire da stimolo a nuovi confronti e aperture, se questa viene percepita come coinvolta in modo disinteressato rispetto al processo in corso. Per quanto riguarda l'inclusività del processo, particolarmente utile si è dimostrato l'utilizzo della cartografia digitale, che sembra aver favorito sia a Bergamo che a Trento il coinvolgimento di un variegato numero di soggetti, tra cui le associazioni di categoria agricole, che non fanno parte di reti di economia solidale ma che hanno acquisito man mano interesse al tema.

Il lavoro di ricerca e mediazione tra le diverse istanze e le diverse individualità coinvolte, svolto dalle due Università, ha favorito il confronto tra attori precedentemente non in contatto, con i quali si è lavorato per condividere una visuale comune verso un sistema del cibo più sostenibile. Rispetto a quanto emergeva all'inizio del percorso, cioè una presenza interessante di pratiche di economia sostenibile ma fatta di esperienze in gran parte isolate, frammentate e anche reciprocamente diffidenti, i processi oggi in corso, soprattutto nel caso bergamasco, appaiono più intrecciati e avviati (anche in virtù del fatto che è un percorso che dura da molti più anni)¹¹.

Per aumentare la democraticità delle AFNs, appare determinante tuttavia il ruolo dell'ente pubblico sia per favorire la "messa a sistema" delle iniziative dal basso e di quelle istituzionali già esistenti, sia per poter

estendere a tutti i cittadini i benefici di queste "buone pratiche". Appare infatti difficile che le AFNs possano, da sole, operare un cambiamento consistente nel sistema del cibo: ricordiamo infatti come queste reti siano criticate per la loro tendenza a confinarsi, spesso volontariamente, in un mercato di nicchia (Maurano e Forno, 2017) e perché spesso, per timore (sia pur a volte fondato) di ridurre la propria radicalità, si mostrino poco inclini all'apertura a collaborazioni con altri attori sociali. Se questo è vero, va ricordato come gli attori più radicali ricoprano un importante ruolo di controllo interpretato della società civile sul processo che dovrebbe evitare i rischi di cooptazione o di *greenwashing*, già messi in evidenza da Morgan (2015), che afferma che le organizzazioni della società civile possono facilmente rinunciare alla loro radicalità sui temi della sostenibilità quando sono coinvolte in processi di governance. Tenendo presente questa dinamica e ragionando sulla centralità delle organizzazioni *grassroots* nel mantenere il carattere innovativo di questi processi, ad esempio, si è notato come il lavoro iniziato prima dell'avvio del tavolo istituzionale tra università e soggetti della società civile nel territorio bergamasco abbia reso il processo maggiormente partecipato e sentito. Il lavoro dell'università era oltretutto già conosciuto nelle reti di economia "alternativa".

Nel contesto trentino invece, data la velocità con cui si è avviato il processo, la rete locale dei GAS ha mostrato poco dopo l'avvio una certa disaffezione dovuta ad una percezione del processo come eccessivamente *top-down*.

Il confronto con altri processi simili in corso in Italia, Torino e Milano su tutti (Calori *et al.*, 2017), sembra confermare l'importante ruolo della ricerca nella costruzione di una politica più informata e consapevole. Per ora, sia a Bergamo che a Trento sembra essersi innescato un promettente intreccio di collaborazioni tra soggetti pubblici, aziende e società civile: sarà interessante seguire nel tempo il processo, che ha ambizioni di agire sul medio-lungo periodo, per poterne valutare i risultati, seguendo la strutturazione delle collaborazioni tra i gruppi coinvolti e gli enti pubblici, la partecipazione dei cittadini.

Tornando ai rischi che questi processi conservano, Moragues-Faus e Morgan (2015) ricordano ancora che coloro che partecipano attivamente possono essere più facilmente cooptati: il fatto che questi possano essere una élite di prescelti dall'amministrazione potrebbe tagliare fuori le voci più critiche e depoliticizzare il processo. Tuttavia, un'analisi costante dei processi in corso

¹¹ Si ricorda qui un caso tra gli altri: i rappresentanti di Confagricoltura erano molto scettici sul favorire iniziative connesse ai mercati locali e a "km zero", rappresentando storicamente aziende di dimensioni medio-grandi orientate all'esportazione. Nella fase successiva Confagricoltura stessa è stata tra i maggiori fautori di iniziative quali "Il Mercato dei Mercati" e tra gli assidui partecipanti al Tavolo Agricoltura. Ciò non vuol dire che tutte le differenze di modalità di produzione tra le diverse associazioni presenti al tavolo si siano omologate, né che la fiducia reciproca sia oggi piena. Basti pensare alla partecipazione meno intensa di Coldiretti, che probabilmente ha preferito in varie occasioni (tra cui quella del Mercato dei Mercati) investire sui propri mercati a filiera corta di Campagna Amica piuttosto che su iniziative congiunte. Però il confronto costante e il lavoro congiunto su iniziative comuni sta favorendo una collaborazione nel cercare di sviluppare una politica di livello sovraordinato rispetto ai propri specifici interessi di gruppo.

può aiutare a chiarire le dinamiche in gioco. L'emergere di eventuali conflitti latenti e di situazioni di ingiustizie socio-spaziali può, con l'aiuto di una riflessione guidata dalla ricerca, essere affrontato in modo più responsabile attraverso un aumento della consapevolezza dei ruoli di ciascun attore in gioco che garantisca e riconosca anche le istanze più critiche.

Infine, un ulteriore elemento che può essere evidenziato riguarda la possibilità che si vada strutturandosi uno scarto tra la comunicazione istituzionale delle politiche e la loro efficacia effettiva, oltre che il rischio di perpetuare o creare nuove ingiustizie spaziali in base alla scelta degli attori sociali coinvolti e alle forme di coinvolgimento.

Queste derive, se si presentassero in questi processi che al contrario si auto-definiscono partecipativi, potrebbero nuovamente e più duramente alimentare la rassegnazione allo status quo e la sfiducia verso le istituzioni e verso un'azione collettiva e collaborativa allargata a più attori sociali: questi appaiono essere tra i principali fattori che possono limitare l'azione. Si ribadisce quindi l'importanza di una partecipazione informata e consapevole che comprenda più punti di vista e più spazi e tempi di riflessione sull'azione, visto che, nelle intenzioni rese pubbliche, è svolta per il bene della comunità.

Bibliografia

Barbera, F., Dagnes, J., 2017. Le filiere agroalimentari alternative a Torino e in Piemonte: una questione di qualità. *Boll. Soc. Geogr. Ital. Ser. XIII*, X 169–179.

C-Bird Report, 2015. *Cooperative Business and Innovative Rural Development: Synergies between Commercial and Academic Partners*.

Calori, A., Dansero, E., Pettenati, G. e Toldo, A., 2017. Urban food planning in Italian cities: a comparative analysis of the cases of Milan and Turin. *Agroecol. Sustain. Food Syst.* 41, 1026–1046. <https://doi.org/10.1080/21683565.2017.1340918>.

Calori, A. e Magarini, A., (a cura di), 2015. *Food and the cities: politiche del cibo per città sostenibili*. Edizioni Ambiente.

Corsi, A., Barbera, F., Dansero, E. e Peano, C., 2018. *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment*. Palgrave Macmillan, Cham, Switzerland. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-319-90409-2>.

Dansero, E., Pettenati, G. e Toldo, A., 2017. Una rinnovata lettura del rapporto cibo-città. *Boll. della Soc. Geogr. Ital.* X, 1–190.

Dansero, E. e Puttilli, M., 2014. Multiple territorialities of alternative food networks: six cases from Piedmont, Italy. *Local Environ. Int. J. Justice Sustain.* 19, pp. 626–643.

Fontanari, E. e Borzaga, C., 2010. L'impatto economico della cooperazione in Provincia di Trento. Euricse, Working Papers 009-10.

Fonte, M. e Cucco, I., 2017. Cooperatives and alternative food networks in Italy. The long road towards a social economy in agriculture. *J. Rural Stud.* <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2017.01.09>.

Forno, F., 2013. Nuove pratiche economiche e movimenti sociali. In: Bertell, L., Deriu, M., De Vita, A., Gosetti, G., (a cura di), *Davide e Golia: La Primavera Delle Economie Diverse: GAS, DES, RES*. Jaca Book, pp. 130–146.

Forno, F., Grasseni, C. e Signori, S., 2013. Oltre la spesa. I Gruppi di Acquisto Solidale e palestre di democrazia. *Sociol. Lav.* 132, 127–142.

Forno, F., Graziano, P.R., 2016. *Il consumo critico: una relazione solidale tra chi acquista e chi produce*. Il mulino.

Forno, F. e Maurano, S., 2016. Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils. *Riv. Geogr. Ital.* 123, 1–20.

Forster, T., Egal, F., Getz Escudero, A., Dubbeling, M. e Renting, H., 2015. *Milan Urban Food Policy Pact: Selected Good Practices from Cities*. Fond. Giangiacomo Feltrinelli Milan, Italy.

Giambartolomei, G., Forno, F. e Sage, C., 2018. Urban Food Strategies: the role of Food Champions and policy entrepreneurship in Cork and Bergamo. In: Tornaghi, C., ed., *8th Annual Conference of the AESOP Sustainable Food Planning Group "Re-Imagining Sustainable Food Planning, Building Resourcefulness: Food Movements, Insurgent Planning and Heterodox Economics"*. Coventry University, Coventry, pp. 96–104.

Goodman, D., Dupuis, E.M. e Goodman, M.K., 2012. *Alternative Food Networks*. Routledge, New York.

Grasseni, C., 2013. *Beyond alternative food networks: Italy's solidarity purchase groups*. A&C Black.

Graziano, P.R., e Forno, F., 2012. Political Consumerism and New Forms of Political Participation: The Gruppi di Acquisto Solidale in Italy. *Ann. Am. Acad. Pol. Soc. Sci.* 644, 121–133. <https://doi.org/10.1177/0002716212454839>.

Harper, B.A., Shattuck, A., Holt-giménez, E., Wolf, A., Workman, M., Clare-roth, P., El-khoury, A., Turrell, S. e Strong, D., 2009. *Food Policy Councils: Lessons Learned*. Institute for Food and Development Policy.

Junker, B.H. e Hughes, E.C., 1960. *Field work: An introduction to the social sciences*. Univ of Chicago Pr.

Lewin, K., 1946. Action research and minority problems. *J. Soc. Issues* 2, 34–46.

Malandrin, V., 2011. Le politiche alimentari locali: un ambito di integrazione delle politiche pubbliche. In: Laboratorio di studi rurali Sismondi, ed., *Piano Del Cibo Della Provincia Di Pisa*

Maurano, S. e Forno, F., 2017. Le Alternative Food Networks in tempo di crisi. Un'analisi delle percezioni e delle azioni territoriali: il caso di Bergamo. *Boll. della Soc. Geogr. Ital.* X, 149–164.

Menzani, T. e Zamagni, V., 2010. Cooperative networks in the Italian economy. *Enterp. Soc.* 11, 98–127. <https://doi.org/10.1093/es/khp029>.

Migliore, G., Forno, F., Guccione, G.D. e Schifani, G., 2014. Food Community Networks as Sustainable Self-Organized Collective Action: a Case Study of a Solidarity Purchasing Group. *New Medit* 4, 54–62.

Moragues-Faus, A. e Morgan, K., 2015. Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environ. Plan. A Econ. Sp.* 47, 1558–1573.

Morgan, K., 2015. Nourishing the city: The rise of the urban food question in the Global North. *Urban Stud.* 52, 1379–1394. <https://doi.org/10.1177/0042098014534902>.

Morgan, K., Marsden, T. e Murdoch, J., 2008. *Worlds of food: Place, power, and provenance in the food chain*. Oxford University Press on Demand.

Thiollent, M., 2011. Action Research and Participatory Research: An Overview. *Int. J. Action Res.* 7, 160–174. <https://doi.org/10.1688/1861-9916>.

5. LA SFIDA DELL'ATLANTE DEL CIBO MATERA PER PROMUOVERE UNA GOVERNANCE ALIMENTARE TRANS-LOCALE

Mariavaleria Mininni*,
Vittoria Santarsiero*,
Giulia Giacchè**

* Università degli Studi della Basilicata, Dipartimento delle
Culture Europee e del Mediterraneo

mariavaleria.mininni@unibas.it

vittoria.santarsiero@unibas.it

** AgroParisTech, Parigi

giacche.giulia13@gmail.com

- SOSTENIBILITÀ
- SISTEMA LOCALE DEL CIBO
- INNOVAZIONE
- ATLANTE

Abstract

Fundamental changes needed to reach social and economic development balanced with the characteristics of contemporary ecosystems, concerning the way in which societies live, produce and consume in territories. Local food systems are more and more important to analyse and design territories and to renew socio-spatial configurations of the territories.

This work, in continuity with previous ones (Mininni *et al.*, 2018a; Mininni *et al.*, 2018b), aims to deepen the knowledge on Food Atlas as a tool that are able to create knowledge in action by activating a n processes from analytical capacity and specific features. In this vision the Food Atlas become a transcalar tools to improve public procurement on food by achieve policies and strategies (Sonnino, Moragues-Faus, 2018).

The Food Atlas of Matera has emerged in an industrial research called Smart Basilicata Culture and Tourism (PON Miur 2016-18). The Atlas approach is based on critical analysis on food system with the method of city region food system (FAO CRFS Program, *Reinforcing Rural urban linkages for resilient food system*, 2018). The aim of the project was to build knowledge usable to create new, innovative and improved products, productive processes and services. The expectations on the Atlas are occurring by the evaluation of its performances in the passage from the product dimension of a research, to its ability to be effective in practices, using knowledge in action. This phase also has the

purpose of understanding how the Atlas, from process descriptor and divulger, can become a policy facilitator and can help them to specify (Pizzorno, 1993).

The Atlas aims to activate processes starting from a cognitive analysis that will help define a complex geography in which the geographic space of food is important to build policies and decisions (Boudon, 2000). The Food Atlas of Matera want to enhance the success of the city as European Capital of Culture in 2019 working and giving value critically at the food transitions. In this frame the Atlas, wants to give important legacy at the city after 2019 (Di Vita, Morandi, 2018, Mininni, 2017), suggesting local food policies.

1. Un Atlante del cibo per Matera

L'adesione di 209 città al Patto delle Politiche Urbane del Cibo, coordinato e promosso dalla città di Milano nel 2015, mostra come le città stiano diventando soggetti proattivi nel sistema del cibo. La transizione verso la sostenibilità è identificata come un obiettivo comune perseguibile attivando sinergie tra diversi settori e attori del sistema alimentare. La dimensione territoriale del sistema del cibo è presente nelle azioni raccomandate dal Patto di Milano ed è discussa sia da un punto di vista geografico che socio economico. Da un punto di vista spaziale trovare il perimetro pertinente, per ripensare una ri-territorializzazione del sistema alimentare che garantisca una uguaglianza tra territori (urbani, periurbani e rurali), diventa cruciale. In merito alla dimensione socio-economica del sistema del cibo è necessario analizzare tutta la filiera (la produzione, la trasformazione, la circolazione, il consumo, lo smaltimento e la comunicazione sul cibo) e il suo funzionamento come sistema.

Gli Atlanti del Cibo possono essere attivati come strumenti di analisi socio-economica e spaziale e rappresentazione culturale, collocandosi nell'ambito dei *critical food studies*. Per il momento in Italia le esperienze più avanzate sono quelle dell'Atlante del Cibo di Torino e di quello di Matera, il primo un'esperienza attiva e operativa, il secondo un prodotto di una ricerca, entrambi pensati come luoghi virtuali di analisi e progettazione sul tema del cibo. Altra esperienza è quella del Geoportale della Cultura Alimentare, il risultato di una ricerca

condotta dall'Università degli Studi di Scienze Gastro-nomiche di Pollenzo per e con il Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo, al fine di sperimentare un percorso di analisi critica e di catalogazione innovativa dei dati di cultura popolare con particolare riferimento alla tematica del cibo (a tal proposito dal 2016 è in corso una collaborazione con le Regioni per ampliare la base conoscitiva).

L'Atlante del cibo Matera, nato nell'ambito di una ricerca industriale e precompetitiva Smart Basilicata 4.0, si costituisce come strumento per visualizzare il sistema del cibo e la sua complessità. La piattaforma si presenta come uno spazio virtuale con implicazioni territoriali capaci di supportare una politica a base locale e regionale: (i) costruendo sinergie tra l'interfaccia urbana, l'ecosistema produttivo e l'industria agroalimentare per introdurre la sostenibilità alimentare nei modelli produttivi; (ii) agendo nella sfera pubblica coinvolgendo le molteplici istituzioni implicate nel pianeta cibo, (*public food procurement*, mense scolastiche, agricoltura urbana, etc) fino a diventare uno strumento di governance, a partire dai processi che l'Atlante saprà avviare e facilitare (Pizzorno, 1993).

L'Atlante del cibo di Matera si configura come una piattaforma multimediale in cui raccogliere gli esiti di ricerche e indagini sul sistema locale del cibo materano per renderle accessibili e consultabili all'utenza. Questo dispositivo multimediale ripone sulla collaborazione di figure diverse, appartenenti al mondo della ricerca, dell'imprenditorialità, del pubblico, dell'associazionismo, etc. Ognuno di questi ambiti contribuisce alla creazione di una rete di collegamenti, capaci di far luce sul sistema locale del cibo. Gli attori coinvolti nella costruzione dell'Atlante rappresentano le diverse fasi della filiera agroalimentare, dalla produzione, alla vendita e al consumo: i produttori (aziende agricole e zootecniche), gli attori della distribuzione (grossisti, mercati, ambulanti, esercizi commerciali e supermercati) e quelli della ristorazione (ristoranti, bar e affini), gli utenti (cittadini e turisti), i professionisti (della pubblica amministrazione e degli ordini professionali) e gli accademici. Tutte le categorie elencate possono gestire il proprio profilo sulla piattaforma, ottenere informazioni aggiornate sul *food system* cittadino e implementare l'Atlante inserendo le loro attività e rispondendo a sondaggi ed interviste.

L'Atlante è uno strumento prima di tutto geografico, motivo per il quale l'intera mole di informazioni, che il modello multimediale vuole fornire, è organizzata su una mappa divulgativa che mostra i produttori e gli attori del cibo sul territorio. Esso localizza le attività legate alla vendita di cibo e fornisce informazioni sulla tracciabilità e sulla provenienza dei prodotti nei circuiti cittadini. La mappa di base dell'Atlante ha tre caratteristiche principali: (i) è interattiva, ovvero interrogabile, e capace di mostrare la tipologia di attori presenti sul contesto materano, tenendo d'occhio simultaneamente le atti-

vità; (ii) è aggiornata nei contenuti, grazie alla collaborazione degli utenti della piattaforma; (iii) è transattiva perché è disponibile a future applicazioni, al momento non prevedibili. La mappa, inoltre, sarà costantemente implementata da sondaggi, utilizzati per la costruzione di trend sulle preferenze degli utenti, e da statistiche, che serviranno a costruire in tempo reale delle elaborazioni su tematiche specifiche utilizzando i dati inseriti dagli attori sulla piattaforma.

In questo modo si potrà facilitare l'attivazione di politiche del cibo e di progettualità *place based*, allo scopo di riaffermare le connessioni tra produttori e consumatori nonché tra urbanità e ruralità.

L'Atlante, dunque, vuole essere uno strumento utile e utilizzabile per produrre nuova conoscenza, e può essere implementato a diverse scale e con formati che variano secondo i contesti e le priorità identificate a livello territoriale.

Nei paragrafi che seguono, dopo aver presentato la metodologia utilizzata per la costruzione dell'Atlante, saranno illustrate tre dimensioni strutturanti del sistema del cibo: educazione, economia e cultura. Questi aspetti saranno trattati attraverso la presentazione di esperienze analizzate e messe a fuoco dall'Atlante.

2. La costruzione dell'Atlante del Cibo Matera

L'Atlante del Cibo è strutturato in sei sezioni che riguardano il rapporto tra: (I) cibo e città, (II) cibo e paesaggio, (III) cibo e spazio aperto, (IV) cibo e produzione, (V) cibo e risorse e, in ultimo, (VI) cibo e società. Questi sei campi tematici hanno lo scopo di organizzare conoscenze individuando al contempo i diversi modi in cui il cibo entra a contatto con aspetti spaziali, e sociali, contaminandosi e sovrapponendosi da un dominio all'altro. Inoltre, la ricerca di dati e la confluenza di ricerche e di altre esperienze in corso hanno offerto l'occasione di arricchire la base cognitiva e il popolamento di dati grazie ai diversi soggetti coinvolti (volontari, studenti, associazionismo, etc.), contribuendo ad allargare metodi di lavoro e punti di vista in un'ottica open.

Il risultato è un prototipo multimediale e multiforme organizzato attraverso la commistione di contenuti eterogenei (mappe, immagini, documenti...) regolato da differenti impostazioni: *statica* (risultati di ricerche, studi e sondaggi, *best practices*), una *dinamica* (riguardo all'aggiornamento continuo dei dati) e *social* (finalizzata a coinvolgere cittadini, turisti e attori del cibo). I dati inseriti nella piattaforma sono di tipo geografico e socio-economico. Questi dati provengono sia da banche dati esistenti, che da informazioni ottenute attraverso dei questionari e interviste semi-strutturate.

La fase della ricerca *statica* ha visto la raccolta di dati in attingendo a banche dati esistenti (Camera di Commer-

cio, Codici ATECO e Associazioni di Categoria) che in un secondo momento sono stati verificati mediante la somministrazione di schede di rilevazione, costruite in maniera specifica per ognuna delle categorie indagate (produttori, negozianti, ambulanti, ristoranti, bar, ...). La scheda di rilevazione ha restituito informazioni socio economiche (settore di produzione, quantità prodotte, caratteristiche dei prodotti...) e spaziali (localizzazione, dimensione dell'azienda...) delle attività rilevate. Gli esiti di questa fase di ricerche sono confluiti all'interno della piattaforma sotto forma di contenuti descrittivi e geolocalizzabili e sono consultabili dall'utenza¹.

I contenuti *dinamici* della piattaforma, a partire dalle ricerche e dalla attività di formazione (lavoro degli studenti dei corsi di architettura e antropologia a loro volta osservatori e utenti del sistema), sono in grado di restituirci un'immagine aggiornata rispetto alle diverse maniere in cui in città ci si rapporta al cibo.

Lo scopo è quello di leggere e analizzare la transizione del sistema alimentare in relazione ai nuovi macro-fenomeni del turismo internazionale e del cambiamento dei gusti alimentari da esso indotto.

Nella seconda parte del lavoro si presentano tre casi di buone pratiche che si sono venute a costituire grazie alla capacità dei soggetti di valorizzare competenze e sensibilità, contribuendo seppure informalmente a produrre una base di intesa che può aspirare a farsi politica. Sono casi emblematici, spesso tra loro interrelati e interagenti, che costituiscono la base sulla quale agire per sondare il livello di operatività dello strumento: nel primo caso in ambito pubblico, nel secondo nell'associazionismo e nel volontariato, da sempre attivo a Matera, e il terzo in ambito culturale, legato alle iniziative promosse dal processo di Matera 2019.

Attraverso interviste a testimoni privilegiati sono emersi alcuni interessanti processi in corso che saranno integrati nell'Atlante come buone pratiche.

3. Educazione al cibo in città: il ruolo delle politiche pubbliche

Il Comune di Matera, grazie al lavoro dell'Ufficio Scuole, ha sviluppato una politica di educazione alimentare che dimostra l'impegno dell'Amministrazione verso la sostenibilità alimentare nel circuito delle mense scolastiche. L'occasione per lo sviluppo di questa strategia si è verificata nel 2016, in concomitanza alla pubblicazione del nuovo bando per l'assegnazione del servizio di fornitura. A seguito di una serie di richieste provenienti dai comitati dei genitori, prevedeva una serie di

requisiti ai quali il vincitore dell'appalto avrebbe dovuto attenersi, primo tra tutti un menù settimanale compilato da una dietista con prodotti di filiera corta e a km zero. La società vincitrice del bando ha presentato un'offerta in linea con le richieste, rispondendo alla necessità di portare nelle mense scolastiche frutta e verdura, yogurt, latticini e carni biologiche e pesce proveniente da filiere tracciate.

La rimodulazione dell'offerta, tuttavia, ha dovuto confrontarsi con le resistenze di alcuni genitori non ancora abituati ad un consumo sostenibile (nella maggior parte dei casi per pregiudizi nei confronti dei prodotti "non perfetti" esteticamente provenienti dalle filiere corte), che hanno rappresentato un notevole ostacolo nello sviluppo della strategia alimentare delle mense scolastiche. Attraverso l'organizzazione di una serie di momenti collaterali di incontro e discussione alla presenza di una nutrizionista l'Amministrazione comunale ha cercato di ottenere il consenso delle famiglie che, in un primo momento, si sono dimostrate resistenti alle novità introdotte. Questo primo tentativo di riconciliazione, tuttavia, non ha avuto l'esito sperato, e ha provocato diversi malumori sulla qualità del servizio. L'Ufficio Scuole ha così dato vita al progetto "Genitori a tavola", iniziativa che è diventata uno strumento di controllo, di comunicazione, di abbattimento dei pregiudizi delle famiglie nei confronti del servizio offerto. L'iniziativa prevedeva a mensa la presenza "a sorpresa" di un genitore per una volta al mese con la classe del proprio figlio. Lo stesso genitore avrebbe dovuto restituire in un report le proprie impressioni sull'esperienza e sul servizio. Dei cento report raccolti alla fine di ogni pranzo solo una minima parte hanno riportato delle critiche relative al gusto di alcune pietanze. Commenti del tutto positivi si sono registrati, invece, per le norme igieniche e il personale addetto. Il progetto ha determinato la costruzione e il rafforzamento di una cultura alimentare sostenibile nei genitori, attori essenziali nella trasmissione di principi e buone pratiche agli alunni, che, partecipando attivamente al momento di convivialità scolastica, hanno percepito l'importanza educativa della mensa.

Parallelamente al processo di educazione "culturale" delle famiglie, l'Ufficio Scuole e la società che gestisce il servizio di ristorazione scolastica, hanno messo in campo nel circuito delle mense altre iniziative per attivare dei comportamenti più sostenibili. Nello spirito della lotta al consumo del monouso, a cui risultano essere maggiormente esposte proprio le mense, la plastica di piatti, bicchieri e posate sulle tavole scolastiche materane è stata sostituita con bio plastica, materiali compostabili e riciclabili. L'intento per l'anno scolastico 2019-20 è quello di fornire a tutti gli alunni bicchieri in

¹ Sul sito web dell'Atlante del cibo Matera <http://www.atlantedelcibomatera.it/home> si possono visualizzare le informazioni rilevate in mappe costruite per ognuna delle sei categorie dell'Atlante. Per i produttori sono visualizzate una descrizione dell'azienda, le attività e i servizi svolti, per i rivenditori del cibo in città la categoria di prodotto venduto e il collegamento al sito web dell'attività. Il resto delle informazioni rilevate popolano il back end della piattaforma.

silicone riutilizzabile² e di sostituire le posate compostabili con posate riutilizzabili. Altra azione in cantiere è la lotta agli sprechi alimentari contando sulla collaborazione di associazioni cittadine per l'assistenza a famiglie in difficoltà per la redistribuzione del cibo non servito nelle mense scolastiche.

In tutto questo processo emerge l'importanza che ha, nella costruzione di politiche pubbliche, l'affiancamento dello sviluppo della dimensione culturale, ottenuto attraverso il coinvolgimento, la comunicazione e la collaborazione con i cittadini. Questo tipo di approccio ha fatto in modo che l'esperienza del circuito mense scolastiche di Matera si affermasse come un successo, premiato e sostenuto anche dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con il Bando mense scolastiche biologiche. Il racconto di questa esperienza dimostra quanto il sistema educativo sia importante nella diffusione di una cultura alimentare corretta e di stili di vita sani. Esso può, infatti, farsi vettore per la promozione di un'educazione ad una maggiore consapevolezza sulla sostenibilità ambientale.

4. Economie del cibo in città: l'importanza della cooperazione come solidarietà e inclusione

Il secondo esempio che si ritiene importante da richiamare è quello della cooperativa "Il Sicomoro" un esempio di economia sociale e solidale attiva a Matera. I circuiti alternativi di vendita, consumo e redistribuzione di cibo, che utilizzano le reti cittadine della solidarietà, della parentela e del volontariato sono sempre più importanti nei contesti urbani perché creano inclusione e costituiscono fonti preziose di sostegno.

"Il Sicomoro", da tempo attivo in città con progetti sull'integrazione sociale, crea *Panecotto* nel 2015, con l'obiettivo di rendere il visitatore di Matera curioso di capire quanto dietro il cibo siano presenti valori e tradizioni di un territorio profondo. *Panecotto* è un bistrot etico dove si preparano piatti con prodotti di alta qualità provenienti solo da filiere protette e, allo stesso tempo, dove si promuove l'integrazione lavorativa di persone svantaggiate. *Panecotto*, infatti, promuove progetti per l'autonomia di ragazzi affetti dalla sindrome down, che nel bistrot svolgono ruolo attivo di cuochi e camerieri, e laboratori per l'integrazione con i rifugiati e richiedenti asilo, durante i quali l'inclusione parte dalla condivisione di momenti conviviali.

L'ambizione è quella di promuovere e sostenere la territorialità delle risorse adottando un modello imprenditoriale etico incentivando l'inclusione sociale di soggetti svantaggiati e fasce deboli sul mercato del lavoro e il reperimento di nuove risorse economiche da investire

su azioni di welfare.

Panecotto unisce alla valorizzazione della tradizione l'attenzione alla coesione sociale e alle piccole aziende di nicchia del territorio, declinando lo spazio del locale in maniera attraente e coinvolgente, ubicando la sede nel Sasso Caveoso. La cornice locale richiama con i prodotti e la loro presentazione, l'intero territorio e le filiere di un'agricoltura sociale che in questo luogo trovano una vetrina per la valorizzazione e uno spazio per la degustazione.

Il marchio *Panecotto* rappresenta l'output e l'elemento "visibile" di attrazione e comunicazione. Il metodo commerciale è una evoluzione di impresa del "non profit" che si affaccia al mercato privato attraverso un sito di e-commerce e una bottega allestita nello stesso bistrot. La sperimentazione e lo sviluppo del gusto in *Panecotto* è alla base di un percorso di capitalizzazione delle diversità, per creare economie solidali di valorizzazione delle caratteristiche e delle tradizioni alimentari del territorio, attraverso un lavoro di coinvolgimento attivo del capitale umano. La cooperativa lavora per creare occasioni di sviluppo attraverso l'utilizzo delle peculiarità alimentari del contesto, che vengono usate in maniera innovativa per generare nuove economie, integrando i soggetti più deboli nel mondo del lavoro.

² Il Comune in tal direzione ha di recente stipulato un accordo con la startup *PCup*, che produce bicchieri in silicone riutilizzabile.



Figura 1. Alcuni dei componenti dello staff del Bistrot Panecotto
Fonte: Pagina Facebook "PANECOTTO Matera".

5. Cultura del cibo in città: il percorso dei progetti culturali di Matera 2019

I progetti inseriti nel tema "Radici e Percorsi" all'interno del Dossier di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 (ECoC), sono costruiti a partire da una evidente volontà di valorizzazione della tradizione culturale materana del cibo, che si sta ripercuotendo con iniziative ed eventi di notevole impatto anche sull'uso e/o riuso degli spazi urbani. L'idea del tema, è quella di costruire il programma culturale per il 2019 prendendo in prestito lo spirito nomade del viaggiatore: utilizzare le strade, le piazze e tutte le scene urbane come una pubblica scenografia in cui aprirsi al confronto e alla condivisione di narrazioni. Nella fattispecie, i progetti culturali *Mammamiaaa* e *Breadway* ne sono un esempio. I due progetti utilizzano il cibo come una radice, una tradizione popolare fortemente territorializzata, come punto di partenza per la creazione di percorsi di condivisione. Lo spirito di queste iniziative è far conoscere le tradizioni alimentari dei territori attraverso continue relazioni con l'esterno, inscenando uno spettacolo in cui il momento conviviale è un'occasione di conoscenza, incontro e condivisione.

L'idea fondante del primo progetto *Mammamiaaa* è l'intento di celebrare il cibo e le relazioni con cui le comunità si rapportano al cibo nella vita quotidiana: la preparazione, il consumo e la conservazione. L'idea è di dare valore a memorie e tradizioni comuni, rafforzando il confronto attraverso il racconto di storie di connessioni tra popolazioni e territori. È stata pensata come una *community* aperta a chiunque voglia condividere una ricetta di famiglia o un piatto legato ad una storia

particolare. Il racconto della ricetta è poi associato ad un pranzo o una cena collettiva, un momento conviviale informale e di incontro fuori dal mondo virtuale, in cui si spiega il significato del piatto, si illustrano gli ingredienti e si prepara in maniera condivisa la pietanza che sarà poi consumata assieme agli invitati al banchetto. La ricetta corredata da foto e video viene condivisa sul grande archivio digitale di *Mammamiaaa*: ad oggi sono state condivise circa 2519 ricette. Non è solo uno spazio di memoria virtuale, il progetto prevede anche la costruzione di una "memoria analogica" dell'iniziativa, così come sottolineato dagli stessi organizzatori, in due luoghi della città di Matera. Il Belvedere sui Sassi "Luigi Guerricchio", nella centralissima Piazza Vittorio Veneto, è il luogo dell'installazione muraria U Parà. L'installazione è composta da migliaia di mattonelle, realizzate da un artigiano locale, su cui è disegnato l'ingrediente principale a base della ricetta condivisa con *Mammamiaaa* e il nome del proprietario. Fa parte dell'installazione U Parà anche un giardino verticale con gli ingredienti viventi delle primissime ricette raccolte nell'archivio di *Mammamiaaa*, un modo per portare nel centro della città la tradizione agricola del territorio. Altro luogo della città protagonista del progetto è l'U lurt, un giardino di comunità in cui imparare e apprendere della terra e scoprire le piante protagoniste delle ricette di *Mammamiaaa*. Il progetto, in corso di svolgimento, si sta occupando anche di costruire una legacy costruendo l'*Atlas of Social Food*, un documento composto da una migliaia di ricette e una mappatura dei progetti sociali legati al cibo in Europa, nato sollecitando la curiosità al tema cibo nei momenti di incontro organizzati durante il 2019 che hanno portato alla pubblicazione del "*Social Food Green Paper*".



Figura 2. Un momento della costruzione condivisa dell'installazione muraria U Paràt
Fonte: Pagina Facebook "MAMMAMIAAA".

Breadway è, invece, un evento organizzato sotto forma di festival, svoltosi dal 7 al 9 giugno 2019 a Matera, e che ha proposto un viaggio inedito sulle vie del pane tra cultura, arte e design. Si tratta della seconda edizione del progetto che, come nella precedente, è strutturata sul tema dell'alimentazione e del pane, intesi come la narrazione di un "viaggio-esperienza" unico, con lo scopo di proporre un'occasione di confronto per i cittadini materani ed internazionali, riscoprendo la convivialità nel mangiare, abitare e vivere gli spazi. L'evento ha coinvolto il quartiere Piccianello, una delle periferie di Matera in cui il legame con l'alimentazione e il cibo rappresenta una tradizione che nel tempo ha connotato lo sviluppo dell'identità del quartiere.

Nel quartiere Piccianello e nel Mulino Alvino³, uno dei luoghi principali dell'evento, la tradizione ha incontrato l'innovazione. Alcuni designers europei hanno partecipato al concorso sulle "nuove forme del Pane" promosso dall'Associazione per il Disegno Industriale (ADI), attraverso la Delegazione territoriale ADI Puglia e Basilicata, partner culturale del progetto *Breadway*.

Il quartiere, situato a cinque minuti dal centro e dai Sassi di Matera, nei giorni dell'evento si è animato riscoprendo la convivialità e la condivisione di un pasto. Attraverso performance artistiche, spettacoli, installazioni di design, workshop e laboratori organizzati in collaborazione con Slow Food, sono stati coinvolti cittadini e visitatori di ogni età avvicinandoli ad un patrimonio di saperi, sapori e tradizioni culturali. *Breadway*, come vero e proprio "Festival del pane", è stato in grado di combinare la narrazione della tradizione locale legata alla panificazione con le espressioni artistiche e cultu-

rali contemporanee, raccogliendo storie sul pane e lieviti madre europei che saranno utili per la prototipazione della ricetta del pane europeo del 2019.

Entrambi i progetti si avvalgono della rappresentazione artistica che permette di mettere in scena e rappresentare tradizioni e saperi. Questi esempi indicano l'efficacia di queste forme artistiche nelle modalità in cui permettano di coinvolgere la popolazione in un processo di valorizzazione e di autorappresentazione.

³ Il Mulino Alvino è uno storico pastificio materano e importante testimonianza di "archeologia industriale", oggi importante esempio di restauro e di rigenerazione urbana di un'area degradata, che ha ospitato un'installazione a cura di ADI e IED Barcellona e due mostre di Food Design.



Figura 3. Uno dei momenti del festival Breadway nel quartiere Piccianello a Matera
Fonte: Pagina Facebook "BREADWAY".

6. Considerazioni conclusive

I tre casi studio presentati mostrano come una molteplicità di attori si stanno reinterrogando sulla sostenibilità della filiera alimentare, sulla provenienza del cibo e sulle modalità di preparazione e di consumo. Gli esempi analizzati dimostrano anche che, una domanda di beni e servizi forte e strutturata, può agire e trasformare le pratiche della produzione e distribuzione per sviluppare nuove economie (Mazzocchi e Marino, 2018). Abbiamo mostrato come i settori come l'educazione, il turismo, la cultura stiano agendo sulla domanda di cibo e trasformando le pratiche di consumo, rivolgendo un'attenzione maggiore all'origine dei prodotti e alla sostenibilità ambientale, ma anche sociale e economica. Diversi sono stati i dispositivi e sistemi messi in atto per aumentare la consapevolezza e il cambiamento delle pratiche ma altri progetti e iniziative potrebbero e dovrebbero essere attivati.

L'Atlante del cibo Matera vuole porsi come uno strumento capace di mappare questo ecosistema per rinforzarlo affinché diventi generatore di economie. Questo contributo mostra come nella città di Matera l'Atlante potrebbe aiutare a vedere e operare nel sistema del cibo.

Due sono le principali tematiche che questo contributo mira ad evidenziare:

1. L'Atlante del cibo di Matera, come *setting* e *decision making*, aspira a farsi facilitatore della costruzione di un sistema locale o translocale del cibo, intercettando il processo di transizione alimentare che la città di Matera sta vivendo. Mappare le pratiche del consumo e le loro evoluzioni può incentivare delle nuove configurazioni del sistema cibo verso una maggiore ric connessione con il territorio;

2. Il cibo può emergere come "marcatore culturale" (Padiglione, 2012) e sviluppare una rinnovata importanza alla sua matrice *umanistica*, attraverso i principi di attenzione al consumo delle risorse, alla valorizzazione e alla trasmissione dei saperi, e all'inclusività.

L'obiettivo che si pone l'Atlante dunque, sarà quello di operare su più livelli: (i) favorendo la conoscenza e la scoperta del sistema locale del cibo a Matera in un'ottica di città regione; (ii) costruendo una rete di relazioni tra i soggetti che operano nel sistema del cibo; (iii) costruendo un'arena deliberativa che si faccia campo di azione affinché il cibo si ponga al centro di un sistema di valori (equità, occupazione, economie della solidarietà, cooperazione, etc.) e favorisca l'innovazione (di prodotti, di processi, di servizi, etc.) per promuoverli dentro le diverse dimensioni (ambientale, sociale, economica e *governance*) del sistema alimentare.

Dentro il sistema locale del cibo si può provare a sondare quanto una scala traslocale può agire come geografia critica nella ridefinizione di campi di riflessione tra aree interne e aree metropolitane, città e campagna, contesti in cui le politiche hanno bisogno di trovare forme di rappresentazione in grado di stimolare e promuovere l'azione incontrando bisogni e desideri delle persone. Le collaborazioni translocali sono identificate dalla FAO (FAO, 2019) come uno dei sette assi principali di supporto per l'alimentazione sostenibile nelle aree urbane. In quanto, sono capaci sia di creare un effetto domino in altre regioni e aree metropolitane che di incoraggiare la partecipazione dei diversi livelli amministrativi e altri soggetti interessati, al fine di adottare congiuntamente norme e buone pratiche in materia di *governance* alimentare. Dentro questa chiave possiamo già provare a descrivere le forme di una geografia istituzionale che si va definendo e che trova nel concetto di

“distretto agroalimentare” il quadro di riferimento per la costruzione di un sistema di politiche locali del cibo in termini di Città Regione. Nella intenzione di definire un sistema locale del cibo tra Puglia e Basilicata, a luglio 2019 è stato siglato un protocollo d'intesa⁴, per l'elaborazione delle linee di indirizzo tecnico-scientifico sullo sviluppo agro-ambientale dell'intero sistema territoriale. Il protocollo, creato nell'ambito del processo di pianificazione strategica della Città Metropolitana di Bari, ha lo scopo di dedicare alla programmazione in materia agroambientale una strategia tesa alla tutela e valorizzazione degli asset paesaggistici della Città Metropolitana, favorendo un miglior dialogo tra l'ecosistema costiero, quello periurbano e quello rurale, e promuovendo la crescita sostenibile delle filiere agro-alimentari. Gli asset strategici individuati sono: (i) innovazione sociale agricoltura nelle aree rurali, (ii) *urban food strategy*, (iii) tutela e valorizzazione della biodiversità negli ecosistemi rurali e costieri-marini; (iv) ricerca e sperimentazione e (v) economia circolare.

Le premesse sono le migliori per immaginare un proficuo ampliamento del distretto verso l'area Murgiana, ampliando l'areale di riferimento e specificando le potenzialità della visione distrettuale.

Bibliografia

Moragues-Faus A. e Sonnino R., 2018. Re-assembling sustainable food cities: An exploration of translocal governance and its multiple agencies. *Urban Studies*.

Boudon R., 2000. Sul fondamento razionale dei giudizi di valore e di verità. *Quaderni di Sociologia*, 24 | 2000, 123-132.

Dansero, E., 2016. L'Atlante del cibo di Torino metropolitana: mappe, reti, attori, progetti verso un sistema del cibo più sostenibile. In: Ciaffi D., De Filippi F., Marra G., Saporito E., (a cura di), *Cibo, Cittadini e Spazi Urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino*. Quaderno Labsus | dicembre 2016.

Di Vita S., Morandi C. 2018. *Mega-Events and Legacies in Post-Metropolitan Spaces: Expos and Urban Agendas*. Palgrave Macmillan.

FAO, 2019. *Cadre d'action de la FAO pour l'agenda alimentaire urbain*, Rapporto, Roma, 44 p.

Mazzocchi, G. e Marino D., 2018. Le nuove economie del cibo come dispositivi di transizione verso sistemi territoriali sostenibili. *Working papers. Rivista online di Urban@it - 2/2018 ISSN 2465-2059*.

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

Mininni, M., Bisciglia, S., Giacchè, G. e Santarsiero, V. 2018a. Nuove geografie urbane del cibo e cultura alimentare. Ma-

tera capitale contadina del XXI secolo? *XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi- Politiche e progetti per città e territori in transizione*.

Mininni, M., Bisciglia, S., Giacchè, G. e Santarsiero V., 2018b. *Matera meno uno. Sistema urbano del cibo tra storie locali e nuovi modelli di consumo. XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi-Politiche e progetti per città e territori in transizione*.

Padiglione, V., 2015. Il post-agricolo e l'antropologia. *Antropologia Museale, Rivista della Società Italiana per la Museografia e i Beni Demoetnoantropologici*, anno 12, no. 34/36 pp.3-5.

Pizzorno, A. 1993. All you can do with reasons. *International Studies in the Philosophy of Science*, vol. 7 n. 1, pp. 75-79.

Sitografia

<https://www.breadway.it/wp-content/uploads/2019/05/CS-Breadway-Le-Vie-del-Pane-Matera-2019.pdf>

<https://www.breadway.it/programma/>

<https://www.matera-basilicata2019.it/en/programme/themes/roots-and-routes/1353-breadway.html>

<https://www.mammamiaaa.it/>

https://www.matera-basilicata2019.it/images/2019/allegati/dossier_mt2019-openfuture_ita.pdf

<https://www.youtube.com/watch?v=Cnxx15nnBzM>

<http://www.ilsicomoro.net/panecotto-ristorante-etico-a-matera/>

<http://ecommerce.panecotto.it/>

⁴ Protocollo firmato dalla Città Metropolitana di Bari, Università di Bari, Politecnico di Bari e Istituto Agronomico Mediterraneo

6. LA CAPACITÀ DI GOVERNANCE DEMOCRATICA DEL CIBO A LIVELLO LOCALE: LE ESPERIENZE DI LIVORNO E PISA

Giaime Berti*,
Adanella Rossi**,

* Istituto di Management, Scuola Superiore Sant'Anna,
giaime.berti@santannapisa.it

** Università di Pisa
adanella.rossi@unipi.it

- GOVERNANCE DEMOCRATICA DEL CIBO
- DEMOCRAZIA PARTECIPATIVO-DELIBERATIVA
- AGENCY ALIMENTARE
- STRATEGIE ALIMENTARI
- CONSIGLI DEL CIBO
- POLITICHE ALIMENTARI LOCALI

Abstract

The democratization of the food system is presented as a way forward to challenge the economic, social and environmental crisis of the global food system. Indeed, the "local" becomes a central political space to develop innovative and democratic food governance arrangements to lead the transition towards just and sustainable food systems. From a governance perspective, there are two main mechanisms adopted at local level to implement change: the establishment of Food Policy Councils and the drafting of Urban Food Strategies. The capacity of local governments to generate these governance mechanisms is influenced by a combination of structural, procedural, cultural and social factors. In this chapter, we analyse the experiences of the Municipality of Livorno and the Province of Pisa. The scope of the paper is to evaluate the democratic local food governance capacity in order to identify insights useful for other local governments interested in developing new democratic food arrangements in their territories.

1. Introduzione

Nella letteratura scientifica, ma sempre più diffusamente anche nella documentazione politica, la crisi economica, sociale e ambientale che da tempo caratterizza il sistema alimentare globale è associata ad una crisi di

democraticità e la transizione verso sistemi più sostenibili e resilienti è ricondotta all'attivazione di percorsi di democratizzazione della governance alimentare (De Schutter, 2014; Boot e Convey, 2015; Lang 2005 e 2007; Lang e Heasman, 2004).

A fronte di una riconosciuta carenza dei livelli nazionali ed internazionali nell'affrontare le criticità del sistema alimentare, l'esperienza dimostra come la scala locale sia un livello particolarmente interessante per lo sviluppo di nuovi meccanismi di governance alimentare (Moragues-Faus e Morgan 2015). A livello locale, infatti, si può trovare una maggiore flessibilità e una diversa relazionalità tra i vari attori pubblici e privati, condizioni queste che offrono la possibilità di sperimentare soluzioni innovative di democratizzazione della governance alimentare orientate al coinvolgimento di tutti gli stakeholders e all'utilizzo creativo di metodologie di democrazia partecipativa (Lang e Heasman, 2004), fino allo sviluppo di veri e propri processi democratici alternativi al modello della democrazia rappresentativa attraverso l'attivazione di meccanismi di democrazia partecipativo-deliberativa (Crivitis *et al.*, 2015)

In questo capitolo ci concentreremo sulla capacità da parte dei governi locali di attivare processi di democratizzazione della governance alimentare locale attraverso quelli che attualmente costituiscono i due principali meccanismi di governance operanti a livello locale: le Strategie Alimentari e i Consigli del Cibo (Sonnino e Spayde, 2014). In particolare metteremo a confronto i due processi partecipativi sviluppatasi nel Comune di Livorno e nella Provincia di Pisa. A tal fine attingeremo alla conoscenza acquisita attraverso il coinvolgimento attivo nei stessi processi in qualità di esperti¹.

2. La capacità di governance democratica del cibo a livello locale

Il concetto di governance alimentare fa riferimento al sistema di regolazione del sistema alimentare e più nello specifico è definita da Lang e Heasman (2004) come il processo attraverso cui l'economia alimentare è regolata e le politiche alimentari sono create ed implemen-

¹ Berti ha partecipato allo sviluppo del processo nel Comune di Livorno, Rossi al processo che ha interessato la Provincia di Pisa.

tate. La governance alimentare è concepibile, quindi, come uno spazio all'interno del quale si dispiegano e si distribuiscono le relazioni di potere e di controllo sul cibo che vanno a caratterizzare le interazioni tra Stato, mercato e società civile in questo ambito. All'interno del "triangolo della governance alimentare" (Lang, 2005; Boot e Convey, 2015; Renting *et al.*, 2012) tali relazioni di potere si dispiegano lungo due opposte direzioni: da un lato, il "controllo alimentare", dove il cibo è utilizzato come strumento di accentramento di potere da parte delle grandi aziende dell'industria alimentare, dall'altra, la "democrazia alimentare" come processo di distribuzione del controllo all'interno della società (Petetin, 2016; Lang, 2005; De Schutter, 2014). L'assunto cardine della "democrazia alimentare" è che il bene pubblico è realizzato attraverso un processo democratico (Lang e Heasman, 2004), ossia, come richiama l'etimologia della parola democrazia ("demos" "crazia"), attraverso un controllo dal basso. Dal punto di vista dei processi politici questo comporta una "ri-politicizzazione del cibo", per cui la regolazione non può essere più demandata fondamentalmente ai meccanismi di mercato ma si rende necessario il ritorno dello Stato nel suo ruolo di regolatore del sistema socio-economico e il coinvolgimento di tutti gli stakeholders, inclusi i cittadini, all'interno dei meccanismi decisionali inerenti le politiche alimentari.

Loggetto di interesse di questo capitolo è la dimensione più propriamente politica della governance alimentare locale, che ha a che vedere con lo sviluppo, da parte dei governi locali, di "politiche alimentari" e di meccanismi democratici di creazione e implementazione delle politiche alimentari stesse. In realtà non sarebbe corretto parlare di un unico modello di governance alimentare democratica. Il crescente sviluppo di riflessività e mobilitazione sociale attorno ai temi del cibo esprime chiaramente il bisogno e l'apertura al cambiamento delle forme della governance, introducendo nuove sfide nella ricerca dei modelli più adeguati per una società in evoluzione. In letteratura si citano al riguardo: modelli di governance orientata al pluralismo ("*multi-stakeholderism*"), in cui i gruppi sociali più innovatori sono uno dei tanti portatori di interesse; all'opposto modelli di governance policentrica, in cui si riconosce la presenza di diversi sistemi di governance, tra cui le forme auto-organizzate degli stessi movimenti del cibo; forme collaborative di co-governance, in cui si realizzano forme di cooperazione con le istituzioni pubbliche (Andrée *et al.*, 2019). Questi ultimi due modelli di governance sono da alcuni ritenuti i più innovativi e i più confacenti per ricondurre le pratiche alimentari dentro una dimensione di democrazia e cittadinanza alimentare orientate alla gestione di un bene comune (Vivero-Pol, 2017).

Ci concentreremo in questa analisi sui percorsi al momento più diffusi, quelli della multi-stakeholder governance. Attraverso una nostra rielaborazione del modello analitico sviluppato da Beckie e colleghi (2013) e da

Mansfield e Mendes (2013), analizzeremo i fattori che influenzano la capacità di governance democratica del cibo a livello locale guardando alle dimensioni strutturali e procedurali dei processi politici. I fattori strutturali fanno riferimento ai meccanismi organizzativi e al coinvolgimento e impegno dei governi (locali) nel promuovere politiche alimentari; in termini più specifici, fanno riferimento: alla formalizzazione di una politica alimentare all'interno della strategia di governo, al coinvolgimento dell'apparato amministrativo e all'integrazione della politica alimentare all'interno di un quadro politico e regolamentare. Le componenti procedurali, invece, fanno riferimento ai processi di governance e al coinvolgimento dei diversi attori territoriali all'interno dei meccanismi di governance (Beckie *et al.*, 2013).

I processi politici non sono tuttavia asettici, ma sono profondamente influenzati dalla realtà in cui sono inseriti e più specificamente dai fattori culturali e sociali che caratterizzano il contesto di riferimento. Prenderemo in considerazione pertanto anche questi due fattori nella nostra analisi.

2.1. I fattori strutturali

I fattori strutturali che incidono sulla capacità di governance democratica del cibo riguardano in primo luogo il coinvolgimento e l'impegno politico (*political commitment*) del governo locale nello sviluppare specifiche politiche alimentari. Questo impegno deve essere, prima di tutto, sostenuto da una leadership forte ed inoltre, deve corrispondere ad un mandato politico formale che ponga la politica del cibo come asse strategico di intervento all'interno della strategia di governo. Inoltre, vista la natura multisettoriale delle strategie alimentari, tale mandato deve coinvolgere le componenti politiche di molteplici settori del governo locale. Affinché si possa creare all'interno della cabina di regia politica un coordinamento intersettoriale e "coerenza strutturale" tra le diverse sfere di competenza politica è necessaria la creazione di quello che noi chiamiamo "political commitment collettivo". Questo implica nuove modalità di interazione politica all'interno del governo locale, le quali a loro volta richiedono un cambiamento della cultura di governo, da un approccio di gestione individuale del potere per ambiti di competenza settoriale, alla condivisione di sfere di potere e decisione individuale su base collettiva e all'attivazione di nuovi strumenti di operatività politica. Quando si parla di political commitment collettivo non si fa riferimento solo ad uno specifico livello istituzionale di governo. Le politiche del cibo locali possono coinvolgere la dimensione urbana, quella dell'area metropolitana, quella provinciale etc., venendo così a coinvolgere livelli istituzionali diversi. La gestione di questo aspetto richiede dunque un ulteriore passaggio: per lo sviluppo di un sistema di governance alimentare locale è necessario

un “political commitment collettivo multilivello” capace di garantire un allineamento organico dei diversi livelli di governance coinvolti.

Oltre al political commitment, affinché l’azione politica si possa dispiegare compiutamente, è necessario un assetto regolamentare e istituzionale all’interno del quale inquadrare il mandato politico. Senza un “ancoraggio istituzionale”, la strategia alimentare si esprime solamente come volontà politica ed è quindi inevitabilmente legata al ciclo elettorale e pertanto sottoposta ai problemi connessi al cambiamento delle amministrazioni politiche, come, ad esempio, il cambio di priorità politiche e nuovi indirizzi di spesa (Sonnino, 2009).

Il political commitment e l’ancoraggio istituzionale sono una condizione necessaria ma non sufficiente: è necessario anche il coinvolgimento dell’apparato amministrativo. Questo è determinante perché le politiche non sono solo espressione di indirizzi politici ma sono anche il risultato di una negoziazione tra la volontà politica e la possibilità amministrativa di realizzazione. Il coinvolgimento dell’apparato amministrativo, soprattutto nella fase di implementazione delle strategie alimentari, ripropone il problema del coordinamento interno dei diversi settori e quindi della capacità di “innovazione istituzionale” nel creare dispositivi organizzativi capaci di supportare l’integrazione settoriale. Molto più complesso ma altrettanto importante è lo sviluppo di meccanismi e strumenti in grado di far collaborare gli apparati amministrativi dei diversi livelli istituzionali eventualmente coinvolti nelle politiche del cibo. A tale scopo è necessaria una vera e propria rivoluzione culturale della politica e dell’amministrazione pubblica, che consenta di passare da un approccio compartimentale ad un approccio multisetto e multilivello.

Nella capacità di governance democratica del cibo, gli aspetti strutturali non riguardano solo la dimensione pubblica interna alle strutture di governo ma, in modo fondamentale, anche la dimensione di interazione pubblico-privato tra strutture di governo e stakeholders territoriali. A questo riguardo, la natura multisetto e sistemica della governance locale rende necessaria la costituzione di una partnership multi-attore e multi-setto, che possa funzionare da piattaforma di discussione, decisione, implementazione e monitoraggio delle politiche alimentari attivate dai governi locali. In tal senso, la costituzione di un Consiglio del Cibo rende disponibile uno strumento partecipativo di sostegno alla creazione, implementazione e gestione nel tempo della Strategia Alimentare. Anche in questo caso un riconoscimento formale o istituzionale del partenariato svolge un ruolo importante perché ne formalizza il livello di coinvolgimento e il grado di influenza nelle politiche locali.

2.2. I fattori procedurali

Assieme ai fattori strutturali, la capacità di governance democratica del cibo a livello locale è influenzata dagli aspetti procedurali di creazione e implementazione delle Strategie Alimentari. La democraticità dei processi politici è determinata dal potere decisionale attribuito ai soggetti coinvolti e dai meccanismi e metodologie attraverso cui si realizzano i processi decisionali. In tal senso, la democrazia partecipativo-deliberativa offre una prospettiva concreta di democratizzazione della politica alimentare garantendo l’empowerment degli attori sociali (cittadini e vari attori del sistema del cibo) attraverso specifici meccanismi di co-creazione delle politiche (Vaillancourt, 2009), quali le “arene deliberative” (Bobbio, 2002; Bobbio e Pomatto, 2007). Queste non sono degli spazi pubblici permanenti, istituzionalizzati nel sistema democratico rappresentativo, ma delle strutture politiche artificiali a “carattere circoscritto” (Saward, 2000), all’interno delle quali è possibile sviluppare processi decisionali partecipativo-deliberativi. Affinché tali meccanismi possano assumere un valore politico, che abbia la stessa legittimità dei dispositivi della democrazia rappresentativa, è necessario un loro riconoscimento istituzionale che sia in grado di vincolare formalmente il governo politico locale alle decisioni assunte. Ciò rimanda di nuovo ad aspetti più prettamente strutturali, ossia al ruolo formale o istituzionale riconosciuto ai percorsi di democrazia partecipativo-deliberativa all’interno dei meccanismi ordinari di governo. Accanto alla messa in atto di adeguati meccanismi partecipativi di co-creazione e co-produzione delle politiche, la capacità di governance democratica del cibo dipende anche dal livello di partecipazione dei soggetti coinvolti. A questo riguardo, l’esistenza di condizioni strutturali e procedurali formalizzate non è sufficiente a garantire la partecipazione degli attori territoriali. All’interno dei meccanismi procedurali, le condizioni operative con cui si garantisce la partecipazione (capacità di mobilitazione, attivazione e capacitazione) possono influenzare in modo significativo il coinvolgimento e l’empowerment dei soggetti.

2.3. I fattori culturali e sociali

La capacità di governance democratica del cibo è fortemente influenzata anche dai fattori culturali e sociali che caratterizzano i contesti in cui questa si sviluppa. Tra i primi possono essere inclusi i significati che i diversi attori coinvolti attribuiscono al cibo e alla gestione delle relative pratiche, ma anche altri aspetti (spesso strettamente legati ai fattori sociali), quali il livello di consapevolezza sulle problematiche coinvolte (e quindi della necessità di politiche /strategie integrate per sistemi locali sostenibili) e la cultura pubblica e privata

della partecipazione attiva a progetti comuni. I fattori sociali, invece, riguardano lo sviluppo di capacità e volontà di azione autonoma, quella che in inglese viene definita “*food agency*” (agency alimentare), in un processo attraverso cui si realizza l’evoluzione degli attori sociali da una condizione passiva rispetto alle questioni del cibo, ad una condizione attiva di “cittadinanza alimentare” (*food citizenship*) (Hassanein, 2003; Campisi, 2016; Lockie, 2009; Renting et al., 2012). Questo passaggio porta con sé anche l’evoluzione da una dimensione individuale, che fa riferimento alla capacità di scelte autonome, ad una dimensione collettiva, di presa di coscienza attraverso processi di apprendimento socializzati e di impegno civico, che rimanda alla capacità di organizzazione collettiva in movimento sociale.

3. I casi studio di Livorno e Pisa

3.1. Il percorso partecipativo per la creazione della Strategia Alimentare di Livorno²

La Strategia Alimentare di Livorno è stata realizzata attraverso un vero e proprio progetto di democrazia alimentare partecipativo-deliberativa – denominato “*SALute - Strategia Alimentare di Livorno*” – promosso dall’Amministrazione comunale con la collaborazione dell’Università e cofinanziato dalla legge toscana sulla partecipazione (LR 46/2013).

Il progetto SALute prevedeva la creazione di una Strategia Alimentare intesa non tanto come un documento strategico di indirizzo politico dell’azione di governo, quanto come un meccanismo innovativo di governance locale del cibo. Questo era articolato su tre assi:

- il *Piano del Cibo*: un documento strategico creato dalla comunità locale, volto a definire la visione, i principi e le linee guida da seguire nei processi decisionali e le azioni per garantire l’accesso ad una alimentazione sostenibile a tutti i cittadini;
- la *Politica Integrata del Cibo*: un documento formale dell’Amministrazione Comunale in cui ogni Assessorato identifica le azioni concrete da attuare nelle politiche comunali al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo e che funziona da coordinamento delle singole politiche settoriali;
- il *Consiglio del Cibo*: un organo composto da soggetti rappresentativi di tutti gli attori del sistema agro-ittico-alimentare, inclusi i cittadini, con il compito di vigilare sulla realizzazione della Politica Integrata del Cibo, di proporre all’Amministrazione politiche, progetti e idee innovative, e di coinvolge-

re e stimolare la comunità locale in percorsi volti all’implementazione del Piano del Cibo.

Nello sviluppo del progetto è inoltre emerso un ulteriore asse – il Patto di Cittadinanza Alimentare – con il quale, da un lato, l’Amministrazione comunale riconosce il diritto al cibo come diritto fondamentale di cittadinanza e si impegna ad attuare la propria Politica Integrata del Cibo, dall’altro tutti gli attori locali si impegnano ad agire concretamente affinché gli obiettivi della Strategia Alimentare siano pienamente realizzati.

Il percorso che ha portato alla realizzazione della Strategia Alimentare si è sviluppato da Gennaio 2017 a Maggio 2018, articolandosi in 5 fasi. Quattro sono state realizzate all’interno del progetto mentre la quinta, successiva alla fine del progetto, è da considerarsi come la fase di avvio e implementazione della Strategia Alimentare stessa.

Il percorso partecipativo ha preso avvio con la fase di animazione territoriale preparatoria (Gennaio - Marzo 2017), finalizzata all’attivazione e mobilitazione sociale degli attori locali - cittadini, associazioni, rappresentanze (associazioni di categoria) e operatori della filiera agro-ittica-alimentare -, al fine di favorirne la massima partecipazione al processo decisionale. La fase di animazione è continuata anche successivamente, durante tutte le altre fasi del progetto, attraverso la realizzazione di altri incontri informali finalizzati a dare visibilità al progetto, a stimolare la partecipazione e a sviluppare progettualità capace di dare operatività alla strategia alimentare. Alla fine del percorso partecipativo, nel complesso sono stati realizzati almeno 50 incontri sul territorio.

Da Marzo 2017 a Gennaio 2018 si è realizzata la fase dialogico deliberativa, strutturata in 8 incontri. Questa è stata la fase più espressamente decisionale, attraverso cui sono stati discussi, elaborati e deliberati il Piano del Cibo e il modello organizzativo del Consiglio del Cibo. Cittadini, imprese, rappresentanze, associazioni e rappresentanti delle istituzioni pubbliche hanno seguito un percorso di dialogo e decisione, strutturato secondo il modello delle “arene deliberative” e le regole imposte dalla L.R. 46/2013 e specifiche metodologie, e articolato in specifiche tematiche che riguardavano: la sana alimentazione, lo spreco e la povertà alimentare, l’educazione alimentare e il miglioramento del sistema delle mense pubbliche e lo sviluppo locale attraverso il rafforzamento delle filiere corte sostenibili.

Da Gennaio a Marzo 2018 ha preso avvio la fase di definizione della vera e propria politica alimentare, in cui l’Amministrazione comunale ha assunto il Piano del Cibo come documento di orientamento dell’azione di governo locale e conseguentemente ha elaborato la propria Politica Integrata del Cibo in cui ogni assessore ha identificato le proprie politiche di intervento in coerenza con il quadro strategico e operativo presente nel

² Il Comune di Livorno ha una popolazione residente pari a 157.823 persone (2019).

Piano del Cibo.

La fase dialogico deliberativa è terminata con l'incontro finale di validazione del 13 aprile 2018, in cui è stato presentato e poi discusso e validato dai partecipanti il documento finale di istituzionalizzazione della Strategia Alimentare. Questo riguardava: il Piano del Cibo, il Consiglio del Cibo (i cui componenti sono stati eletti attraverso una selezione tra i partecipanti al percorso partecipativo) e la Politica Integrata del Cibo. Infine, durante lo stesso incontro, i partecipanti e la Vice-Sindaco in rappresentanza della Giunta Comunale hanno siglato il Patto di Cittadinanza Alimentare.

Dal 25 maggio 2018 in poi ha preso avvio la fase di istituzionalizzazione finale, con l'avvio e l'implementazione della Strategia Alimentare di Livorno che si è realizzata in quattro passaggi formali:

- l'elezione del Presidente del Consiglio del Cibo;
- la delibera di Giunta con cui l'amministrazione adotta la Strategia Alimentare, così come deliberata durante l'incontro finale del percorso partecipativo e deliberativo;
- la modifica dello Statuto comunale con l'inserimento del diritto al cibo tra i "valori fondamentali" e l'istituzione del Consiglio del Cibo come "Consulta Comunale", approvati entrambi all'unanimità dal Consiglio Comunale;
- la costituzione di un "gruppo di lavoro intersettoriale" tra i diversi uffici comunali, con "la funzione di collegamento fra i diversi assessorati e settori prevedendone il coordinamento a cura dell'ufficio competente per la ristorazione scolastica".

3.2. Il percorso verso il Piano del cibo a Pisa³

Il progetto che si è sviluppato nel territorio della provincia di Pisa dal 2010 al 2015 è nato dalla collaborazione tra l'Assessorato allo Sviluppo rurale dell'Amministrazione Provinciale e il Laboratorio di Studi Rurali Sismondi (un'associazione culturale comprendente molti ricercatori dell'Università di Pisa) (Laboratorio di Studi Rurali Sismondi, 2011). L'obiettivo era promuovere, attraverso un approccio di tipo partecipativo ed un supporto di mediazione, un percorso rivolto a integrare le diverse iniziative private e pubbliche attorno alle questioni del cibo, giungendo alla definizione di una strategia integrata supportata da un'adeguata cornice politico-istituzionale. L'azione ha coinvolto l'Amministrazione Provinciale, le Amministrazioni Comunali, il mondo delle imprese e varie organizzazioni della società civile in una riflessione sui temi chiave che ruotano intorno al cibo, nello sviluppo di una visione comune, nell'individuazione delle aree di intervento e nella definizione e creazione di

strumenti (regole condivise, infrastrutture istituzionali, azioni specifiche) volti a facilitare nuovi approcci collettivi sul piano operativo. L'azione ha preso avvio con alcuni momenti pubblici di stimolo alla riflessione. Alla fine del 2009 e nel corso del 2010 sono state organizzate allo scopo alcune iniziative (seminari, dibattiti e workshop), che hanno visto una partecipazione attiva di cittadini e di attori operanti in vari ambiti (produzione, distribuzione, terzo settore, ricerca, pianificazione territoriale, educazione e salute). Queste attività sono state a loro volta supportate dai risultati di uno studio che il gruppo di ricerca-azione costituitosi dentro il Laboratorio Sismondi aveva precedentemente svolto, con il fine di creare un quadro conoscitivo della gestione del cibo sul territorio (Laboratorio di Studi Rurali Sismondi, 2011).

A sostegno dell'azione di sensibilizzazione, e sulla base anche delle indicazioni raccolte, alla fine del 2010 attraverso un atto di indirizzo politico approvato dal Consiglio Provinciale si è provveduto a dare una veste formale al percorso, definendone e comunicandone gli obiettivi di fondo (Provincia di Pisa, 2010).

Durante il 2011 sono stati quindi avviati una serie di incontri di approfondimento con diverse categorie di soggetti, con l'obiettivo di far emergere i punti di vista specifici e i contributi che i diversi soggetti avrebbero potuto portare al progetto complessivo, nonché sviluppare/rafforzare le reti di relazioni. Questi momenti hanno reso possibile la composizione del quadro delle competenze e delle aree di azione delle diverse istituzioni pubbliche, nonché gli interessi e gli ambiti di azione degli altri soggetti. I risultati di questo lavoro sono stati presentati e ulteriormente discussi in un incontro che ha coinvolto tutte le categorie di attori e in eventi pubblici aperti a tutta la cittadinanza.

Nell'ottica di accrescere gli spazi di interazione sin dall'inizio del percorso è stato creato un luogo di confronto, di lavoro virtuale e di comunicazione esterna attraverso la predisposizione di una piattaforma web 2.0. L'attività di confronto sviluppatasi in questo spazio ha fornito ulteriori elementi al gruppo di ricerca-azione per la definizione di dettaglio del percorso verso la costruzione di un nuovo meccanismo di governance alimentare locale. Questo è risultato articolarsi nei seguenti strumenti:

- la *Carta del cibo*: il documento manifesto che esplicitava i valori e i principi e la visione di fondo in base ai quali orientare le politiche locali;
- la *Strategia per il cibo*: definiva i percorsi, azioni e modalità organizzative attraverso cui tradurre i principi e gli obiettivi della Carta, fornendo indicazioni per orientare l'operato dei soggetti privati e pubblici in una logica integrata. In particolare, faceva riferimento ad alcune aree-obiettivo trasversali, individuando gli strumenti già disponibili per le pubbliche

³ La Provincia di Pisa ha una popolazione residente pari a 419.037 persone (2019).

amministrazioni e altri soggetti istituzionali. I due documenti sono stati presentati pubblicamente nell'ottobre 2011, con richiesta di sottoscrizione da parte degli Enti locali, delle ASL e delle Società della Salute operanti sul territorio della Provincia di Pisa.

- L'*Accordo di programma sul cibo* intendeva tradurre i principi e gli obiettivi della Carta e della Strategia del cibo in un accordo formalizzato, volto a coordinare l'azione dei vari interlocutori pubblici nello svolgimento dei propri compiti istituzionali, e dunque impegnandoli in tal senso;
- L'*Alleanza locale sul cibo* intendeva fornire uno strumento di interazione per gli attori privati (privato d'impresa e sociale), avente funzione di confronto e coordinamento delle istanze provenienti dai diversi portatori di interesse presenti sul territorio, e di raccordo tra area pubblica e privata, per favorire la partecipazione formale alla definizione del percorso verso il Piano del cibo e un'azione di monitoraggio. L'Alleanza doveva istituzionalizzarsi nella costituzione del Consiglio del Cibo;
- alla fine del percorso, il *Piano del cibo* avrebbe dovuto essere un vero e proprio piano operativo capace di organizzare in forma integrata gli interventi e le politiche che i soggetti locali avevano deciso di attivare, fornendo il dettaglio operativo e la scansione temporale degli interventi necessari per implementare la Strategia. Non si è tuttavia arrivati a definire questo strumento.

Attraverso il supporto del gruppo di ricerca-azione e una mobilitazione di membri della società civile, a fine 2013, nel contesto più ristretto della città di Pisa, è stata promossa la costituzione di un'associazione, denominata *Consiglio del cibo*. Nell'iniziativa è confluita gran parte degli interessi e obiettivi individuati per la strategia integrata, con l'obiettivo di stimolarne, supportarne e monitorarne l'attuazione a livello urbano. Collocatosi all'interno di un Consiglio Territoriale di Partecipazione (organo istituito dal 2009 dal Comune di Pisa come spazio di raccordo tra cittadinanza e amministrazione pubblica), il Consiglio del cibo è stato riconosciuto come interlocutore da parte dell'amministrazione comunale. Dal 2014 al 2017 l'Associazione ha svolto azioni in alcuni ambiti di particolare attualità nella vita cittadina (gestione degli orti urbani, costituzione di un parco cittadino attraverso un percorso partecipato finanziato dalla Regione Toscana con la L.R. 46/2013, attività culturali sui temi del cibo, adesione a specifiche iniziative).

4. Livorno e Pisa due esperienze a confronto

L'analisi dei percorsi avviati nei territori di Pisa e Livorno per attivare le rispettive Strategie Alimentari è rivolta a valutare la capacità di governance democratica del cibo a livello locale guardando fondamentalmente alle dimensioni strutturali e procedurali dei processi politici messi in atto e tenendo conto anche degli aspetti sociali e culturali. L'obiettivo è di evidenziare insegnamenti potenzialmente utili ad altri contesti locali che intendano promuovere tali percorsi. Ovviamente occorre tenere in considerazione la differente scala geografica delle due esperienze, a cui corrispondono livelli istituzionali differenti con tutte le implicazioni politico-istituzionali che ciò comporta.

I due percorsi nascono da un'iniziativa politica partecipativa promossa dai governi locali (Assessorato allo Sviluppo rurale dell'Amministrazione provinciale di Pisa e Comune di Livorno) e supportata dall'Università, volta a promuovere un modello di governance alimentare democratico e fondato sulla responsabilità delle politiche pubbliche nel realizzare e guidare un'azione coordinata di regolazione del sistema alimentare. Nei documenti di formalizzazione delle rispettive Strategie Alimentari è sancita un'accezione ampia del cibo, con riferimento alla molteplicità dei suoi valori, ed è riconosciuto il diritto al "buon cibo", inteso con riferimento a tutte le componenti sociali e ambientali legate al sistema di produzione-consumo. In entrambi i casi l'approccio politico è quello di legare la sicurezza alimentare alla ricostruzione dei sistemi alimentari locali.

4.1. I fattori strutturali

Tra i fattori strutturali che influenzano la capacità di governance democratica del cibo abbiamo considerato, come sopra introdotto, l'impegno politico del governo locale e l'ancoraggio istituzionale del processo. In tal senso, uno degli aspetti più innovativi dell'esperienza livornese è proprio la formalizzazione di quello che abbiamo chiamato "political commitment collettivo". Ciò è avvenuto attraverso la Politica Integrata del Cibo (PIc), nella quale la Giunta comunale si assume formalmente un impegno collettivo ed ogni membro del governo locale (gli assessori) si assume individualmente una responsabilità formale ed identifica il proprio impegno concreto. Con la PIc la Giunta Comunale determina anche l'ancoraggio istituzionale e amministrativo della Strategia Alimentare e costituisce una partnership pubblico-privata multi-attore e multi-settore. Per quanto riguarda l'ancoraggio istituzionale, l'Amministrazione si è assunta l'impegno di inserire il diritto al cibo, come diritto fondamentale di cittadinanza, all'interno dello

Statuto Comunale; tale impegno, poi, è stato formalizzato con la firma del Patto di Cittadinanza Alimentare. Attraverso questo impegno, la PIdC, che è lo strumento attraverso cui l'Amministrazione intende realizzare il diritto al cibo, è incardinata nell'atto normativo fondamentale dell'ente comunale. Lo Statuto, infatti, è la carta fondamentale del Comune e ne regola l'ordinamento generale. L'istituzionalizzazione definitiva è avvenuta successivamente con l'approvazione all'unanimità della modifica dello Statuto da parte del Consiglio Comunale. Con la PIdC, inoltre, il governo locale si impegna a creare coerenza all'interno della macchina amministrativa comunale istituendo un Gruppo di Lavoro, come organismo di coordinamento tra gli uffici dei diversi assessorati, e dando mandato agli uffici amministrativi di modificare coerentemente con la PIdC gli strumenti di programmazione (D.U.P, P.D.O e P.E.G), nonché i regolamenti, le procedure e tutti gli altri meccanismi amministrativi; azioni queste messe in atto successivamente con specifica deliberazione di Giunta. Infine, con la PIdC, l'Amministrazione istituisce il Consiglio del Cibo cittadino, proposta emersa nell'ambito del processo partecipativo SALute, e identifica nella forma della "Consulta Comunale" la modalità di sua istituzionalizzazione, avvenuta in via definitiva successivamente con delibera del Consiglio Comunale.

A Pisa, il coinvolgimento politico dell'Assessorato provinciale e delle Amministrazioni comunali e il processo di formalizzazione prendono forma nei vari momenti di definizione e realizzazione delle diverse componenti del sistema di governance alimentare provinciale, venute a delinearsi attraverso il percorso partecipativo (Rossi, 2015). Nella definizione della Carta e della Strategia è evidente lo sforzo politico dell'Assessorato provinciale non solo di delineare il senso del percorso, ma anche di chiamare ad un'azione coerente ed integrata gli altri livelli della gestione politica e amministrativa. Attraverso l'adesione alla *Carta* e successivamente la sottoscrizione dell'*Accordo di programma sul cibo* i soggetti politici del territorio assumono un impegno formale nel ridefinire e gestire il proprio operato. A sua volta, l'*Alleanza per il cibo*, concepito come spazio di mobilitazione degli attori sociali e luogo di interlocuzione pubblico-privata (di fatto una sorta di Consiglio del Cibo), è oggetto di riconoscimento da parte degli Amministratori firmatari della Strategia. Significativo è anche il fatto che il *Consiglio del cibo*, l'associazione attivata a livello della città di Pisa, sia stato posizionato all'interno di un organo istituzionale, e sia stato riconosciuto come interlocutore a livello dell'Amministrazione comunale. Rispetto allo sforzo fatto nel definire contenuti e cercare coerenza, sono tuttavia risultate evidenti le debolezze nell'implementazione di questi elementi strutturali, le quali hanno senza dubbio contribuito ad ostacolare l'attuazione del percorso. Il processo di formalizzazione non ha dato

luogo a una vera e propria istituzionalizzazione e lo stesso political commitment non è risultato così robusto. La *Carta* non si è tradotta in un atto amministrativo e non c'è stata nemmeno piena adesione ad essa da parte delle Amministrazioni comunali (il documento è stato infatti sottoscritto da 23 dei 39 Comuni della Provincia). La *Strategia* non è arrivata a confluire in un *Piano del cibo* da inserire negli strumenti di governo. L'*Accordo di programma* non ha trovato applicazione perché rimasto sul piano della volontà politica, senza ancoraggio istituzionale. Anche la partnership pubblico-privata, l'*Alleanza per il cibo*, è rimasta sulla carta. Rispetto a questa mancata evoluzione, la scelta ambiziosa di una scala territoriale ampia in cui realizzare l'architettura istituzionale a sostegno del sistema, di per sé coerente con l'obiettivo di realizzare una politica/strategia integrata per il cibo, ha portato non poche complicazioni al processo. A ciò si è aggiunta, prima ancora, la promozione di tutto il processo da parte di un singolo Assessorato (anche se politicamente allineato con il governo provinciale, e rafforzato dal fatto che l'Assessore fosse anche vice-presidente della Provincia), il che sul piano pratico ha legato la leadership politica alla sua origine settoriale, rendendola in una certa misura meno legittimata ad assumere un ruolo più ampio. In questo quadro, poi, si è rivelato particolarmente complicato anche lo sviluppo di un "political commitment multilivello"; si è infatti registrata una difficoltà evidente nell'allineamento tra sfere di potere dei soggetti pubblici nelle gerarchie tra il livello provinciale e quello comunali. Tale difficoltà di allineamento interno tra ambiti settoriali e tra livello provinciale e comunale ha inevitabilmente quindi interessato anche la relazione tra volontà politica e gestione amministrativa. Nel corso del processo, il venir meno della cornice politica e istituzionale provinciale, a seguito del riordino dei livelli di governo in atto in Italia⁴, ha introdotto un ulteriore elemento di debolezza, depotenziando ulteriormente la leadership politica e il ruolo di coordinamento dell'Assessorato provinciale, e quindi il suo sforzo nell'affermare un approccio collettivo e integrato nel governo della materia. La mancanza di convergenza tra volontà politica e potere amministrativo è risultata particolarmente evidente nel caso del Comune di Pisa, dove ha di fatto ostacolato il tentativo di riorganizzazione del processo su una scala minore.

4.2. I fattori procedurali

Guardando ai fattori procedurali, si evidenzia nuovamente l'innovatività istituzionale dell'esperienza di Livorno, trattandosi questa della prima esperienza di istituzionalizzazione di un vero e proprio percorso di

⁴ Dopo lungo dibattito politico nel 2014 una legge ha declassato le Province ad enti amministrativi di secondo livello.

democrazia alimentare partecipativo-deliberativa. In questo ha sicuramente contribuito la cultura politica del partito di governo, che ha nella partecipazione diretta dei cittadini alla politica uno dei principali asset strategici. Generalmente, anche nelle esperienze più innovative, il processo di policy making delle strategie alimentari si muove ancora all'interno delle dinamiche della democrazia rappresentativa, in cui i governi locali consultano, coinvolgono o collaborano con la comunità locale nella co-creazione delle proprie strategie alimentari, senza però realizzare mai il pieno empowerment che attribuisce potere decisionale alla comunità. Il percorso di costruzione della Strategia Alimentare di Livorno, invece, è stato finanziato dalla legge toscana sulla partecipazione (L.R. 46/2013) che vincola il finanziamento, tra gli altri, alla firma di un Protocollo d'intesa Regione-Enti Locali e alla presentazione di una "dichiarazione con cui l'ente si impegna a tenere conto dei risultati dei processi partecipativi o comunque a motivarne pubblicamente ed in modo puntuale il mancato o parziale accoglimento" (art. 16). Pertanto, il Comune di Livorno si è impegnato formalmente ad attuare quanto deciso dal pubblico (gli attori che hanno preso parte al percorso partecipativo). E' stata quindi creata una arena deliberativa ad hoc, gestita da un gruppo di esperti esterni (competenti sia in materia di percorsi partecipativi sia di politiche alimentari), all'interno della quale, attraverso specifiche metodologie, il pubblico ha deciso il proprio Piano del Cibo, identificato il modello di Consiglio del Cibo e discusso, modificato e deliberato in via definitiva la Politica Integrata del Cibo proposta dall'Amministrazione comunale.

Il percorso partecipativo-deliberativo di Livorno è stato di fatto istituzionalizzato attraverso il finanziamento regionale. E' inoltre stato formalizzato e istituzionalizzato il raccordo tra democrazia partecipativo-deliberativa e democrazia rappresentativa attraverso la delibera finale di Giunta di approvazione della Strategia Alimentare e i successivi passaggi formali di istituzionalizzazione finale della stessa. Questo ha consentito alle decisioni prese all'interno del percorso partecipativo di entrare a far parte del processo politico ordinario (della democrazia rappresentativa).

Nell'ambito dei meccanismi procedurali di partecipazione occorre tenere in considerazione le modalità e metodologie sviluppate per attivare e coinvolgere i cittadini e gli stakeholders territoriali all'interno dei percorsi partecipativo-deliberativi. A Livorno, nonostante l'Amministrazione comunale avesse già sviluppato altri percorsi partecipativi sul territorio e avesse tentato di diffondere la cultura della partecipazione, si è registrata una certa difficoltà nel coinvolgere cittadinanza e stakeholders. Ciò, a nostro avviso, è riconducibile ai tempi e alle modalità di mobilitazione e coinvolgimento dell'animazione preparatoria. Questo è un limite particolarmente diffuso nei progetti partecipativi finanziati dalla L.R. 46/2013, in cui l'attenzione è rivolta al mo-

mento decisionale inteso in senso stretto piuttosto che alla mobilitazione sociale ad esso preparatoria. Ne deriva il rischio non solo di una scarsa partecipazione generale ma anche di avere un pubblico costituito principalmente dai soggetti già politicamente attivi sul territorio o da coloro che hanno interessi particolari. Dall'altra parte, una campagna di animazione territoriale richiede un impiego significativo di risorse, sia in relazione al tempo a disposizione (la massima durata di un percorso partecipativo prevista dalla L.R. 46/2013 è di nove mesi, più una proroga di tre) che di soggetti coinvolti, e quindi è fortemente collegata alla dotazione finanziaria a disposizione del progetto. Nel caso specifico di Livorno tale dotazione non era adeguata.

Il peso rivestito dai fattori procedurali è stato ben evidente anche nel processo realizzato a Pisa dove questi, agendo sul livello di effettiva interazione tra gli attori (tra attori pubblici, tra attori privati e nella relazione pubblico-privato), hanno ostacolato lo sviluppo del nuovo sistema di governance (Rossi, 2015). In questo caso, la scala territoriale ampia e la conseguente complessità del progetto hanno influito non poco, risultando difficile da gestire sul piano operativo. In particolare, nel caso delle relazioni tra i soggetti pubblici, le azioni per la definizione dei vari strumenti – *Carta* e *Strategia*, poi confluiti nell'*Accordo di programma* – hanno sottovalutato la complessità dell'adeguamento dei singoli ambiti di gestione. Questo avrebbe infatti richiesto un impegno ben maggiore in termini di innovazione istituzionale, attraverso l'analisi delle singole situazioni (in relazione alle specificità dei contesti) e l'individuazione in forma collegiale delle modalità di transizione a nuovi modelli di gestione collettiva, verificandone la fattibilità e sostenibilità, nonché programmandone la realizzazione in un arco temporale adeguato. A monte di tutto ciò avrebbe dovuto esserci un maggior coinvolgimento nel processo decisionale delle singole Amministrazioni comunali, nella loro componente politica e amministrativa. Questo è risultato ben evidente nella loro parziale adesione alla Carta, come anche nella relazione non facile con l'Amministrazione di Pisa nella fase finale del processo. Anche nel caso della creazione di uno spazio per favorire l'interazione tra gli attori sociali, in funzione dell'interlocuzione col soggetto pubblico (*l'Alleanza*), la scala territoriale scelta è risultata inadeguata (se non prevedendo uno sforzo ben maggiore in termini di supporto), rendendo di fatto difficile la traduzione dello strumento in termini operativi.

Più in generale, la cura degli aspetti di democraticità, con riferimento ai processi che sottostanno alla partecipazione dei soggetti ai meccanismi decisionali, non ha avuto la necessaria attenzione, sia in fase di disegno dell'architettura istituzionale sia nella previsione dei processi e strumenti da attivare. In particolare, sono state sottovalutate l'importanza di porre i vari soggetti territoriali (pubblici e privati) nella condizione di prendere parte attiva ai processi partecipativi (coinvolgimen-

to) e la creazione di condizioni di effettivo esercizio del potere decisionale (empowerment), data la mancanza nel processo di una vera e propria azione dialogico-de liberativa. I motivi di queste carenze sono da ricercare, più che nella mancanza di volontà politica, nella inadeguatezza delle risorse con cui il progetto è stato gestito rispetto alla sua complessità, legata come detto sopra alla diversità di componenti politiche, amministrative e territoriali coinvolte. Questo ha indubbiamente ridimensionato il potenziale di innovatività istituzionale di questo percorso, legata in particolare alla dimensione politico-amministrativa multi-livello.

4.3. I fattori culturali e sociali

La capacità di governance democratica del cibo come si è detto non dipende solo dalla creazione di adeguati meccanismi strutturali e procedurali, ma anche dal grado di partecipazione degli attori sociali ai percorsi partecipativi riconducibile a fattori culturali e sociali. Nel caso di Pisa, lo scarso auto-coinvolgimento da parte degli amministratori comunali, che ha inciso sullo sviluppo del *political commitment* collettivo multi-livello, è sicuramente in parte attribuibile alle (sottovalutate) difficoltà incontrate da questi in termini di capacità di comprensione, esperienza, capacità progettuale, capacità di adottare i necessari nuovi approcci nel proprio operato e capacità di interagire e entrare in una logica collettiva. Oltre che a possibili carenze metodologiche nel gestire gli aspetti procedurali, di cui si è detto nella sezione precedente, queste difficoltà sono riconducibili alla mancanza di un'adeguata cultura rispetto alla materia in oggetto, nonché di una cultura della partecipazione e della cooperazione inter-istituzionale. Anche nel caso dei Comuni che avevano aderito, al venimento della leadership forte dell'Assessore provinciale queste carenze non hanno aiutato la prosecuzione del progetto. Rispetto alla scarsa efficacia dell'Alleanza, la difficoltà di coinvolgimento e di interazione tra attori e iniziative attivate in un territorio ampio ha visto il ruolo determinante delle specificità culturali e sociali delle singole realtà (aspetto valido sia per gli attori pubblici che per quelli privati) e della complessità di un processo di integrazione di reti preesistenti. E' significativa al riguardo la costituzione del *Consiglio del cibo*, concepito come spazio di interazione tra privati e di interlocuzione con il pubblico a scala minore, urbana, in cui lavorare per sviluppare cittadinanza e capacità di mobilitazione attorno ai temi del cibo, creando così le premesse per l'evoluzione verso un vero e proprio Consiglio del Cibo riconosciuto dal governo locale ed eventualmente istituzionalizzato.

I due processi di Pisa e Livorno, seppure nella loro diversità, hanno entrambi incontrato difficoltà nella partecipazione delle diverse espressioni della società civile.

In entrambe le realtà si è registrata una riduzione della partecipazione man mano che i percorsi si dispiegavano e nel caso di Pisa c'è stata una parziale partecipazione sin dall'inizio del percorso.

Nel territorio pisano la difficoltà di sviluppo della partecipazione non è riconducibile alla mancanza di sensibilità verso le tematiche del cibo e di agency collettiva. Il progetto pisano, infatti, si è inserito in un contesto ricco di esperienze e di sperimentazioni attorno al cibo, frutto dei cambiamenti che hanno interessato l'agricoltura nel corso degli anni '90, in termini di riorientamento sui mercati della qualità e multifunzionalità, e dell'innovazione portata dalle reti alternative del cibo negli anni 2000, la quale ha dato vita a una molteplicità di nuove iniziative (Di Iacovo *et al.*, 2013). Queste dinamiche hanno contribuito allo sviluppo di nuova attenzione da parte della cittadinanza sui valori dell'agricoltura locale e del cibo e portato a un rafforzamento delle relazioni tra realtà agricole locali e comunità urbane. All'opposto nel territorio livornese, si è rilevata una scarsa food agency collettiva. Sul territorio esistono poche realtà ed esperienze riconducibili al movimento del cibo, per di più frammentate e disconnesse, forse anche a causa di una presenza agricola decisamente inferiore rispetto ad altre province toscane (è presente la metà delle aziende agricole della provincia di Pisa). Un elemento che accomuna i due casi in negativo è la mancanza di una mobilitazione verso un progetto comune. Sia a Livorno, dove è debole, sia a Pisa, dove è forte, il movimento del cibo è apparso incapace di organizzarsi collettivamente ed elevarsi ad interlocutore politico dell'Amministrazione, e di interagire con essa con una proposta collettiva e organica di politica alimentare. Nell'area pisana, l'assenza di un confronto è stata determinata da un altro noto fattore di tipo socio-culturale, il posizionamento "politico" dei gruppi sociali rispetto alla collaborazione con le istituzioni, il quale può portare alcuni gruppi ad autoescludersi dalla partecipazione ai percorsi da queste avviati. Nel caso specifico le reti alternative del cibo hanno mostrato poco interesse e in alcuni casi manifestato esplicitamente la loro distanza rispetto al processo avviato sul territorio, non ritenendo necessario o opportuno prendervi parte. In coerenza con un generale giudizio negativo sull'operato dell'amministrazione comunale (della stessa appartenenza politica di quella provinciale, il Partito Democratico) in altri ambiti di rilevanza sociale (migranti e minoranze, gestione del territorio e dei beni pubblici), questa scelta esprime la volontà di mantenere i propri percorsi separati, autonomi e ben definiti nella loro radicalità e coerenza interna. Nell'esperienza livornese, la mancanza di una soggettività politica collettiva si è manifestata, oltre che con la scarsa partecipazione delle realtà del movimento del cibo, anche attraverso la scarsa adesione delle rappresentanze locali, a partire da quelle agricole, che hanno visto il solo coinvolgimento di Coldiretti. La motivazione va ricercata sul piano più prettamente politico: da una

parte il governo locale, guidato dal Movimento 5 Stelle, si è insediato in discontinuità radicale con il sistema politico precedente, dall'altra l'atteggiamento politico delle rappresentanze è stato di distacco piuttosto che di coinvolgimento con le giunte precedenti.

Un altro aspetto molto critico per entrambe le esperienze è stata la ridotta partecipazione della cittadinanza, di fatto molto inferiore a quanto auspicato. Un primo possibile motivo è da ricercare nella tendenza generale della società al disimpegno dalla vita pubblica (Osti e Pellizzoni, 1999). In questo senso approfondire più nel dettaglio quali siano stati gli elementi critici specifici dei due percorsi nella mobilitazione, attivazione e coinvolgimento degli attori sociali ai processi partecipativi, consente di identificare possibili meccanismi di coinvolgimento della cittadinanza che possano agire in controtendenza rispetto all'orientamento sociale di fondo.

Abbiamo già evidenziato come nell'esperienza di Livorno i tempi e le modalità con cui è stata svolta la fase di animazione preparatoria abbiano costituito un limite importante del percorso. Dall'analisi dell'esperienza è infatti emersa con chiarezza la difficoltà di comprensione da parte dei cittadini comuni del motivo per il quale erano chiamati a partecipare e quindi, data l'effettiva complessità della materia, della sensazione di inadeguatezza rispetto all'impegno richiesto. Il percorso inoltre non è riuscito a coinvolgere i giovani. Non si può negare che ci sia stata un'attività ben organizzata di informazione e animazione, tuttavia questi sforzi possono risultare strutturalmente insufficienti in una condizione di ritiro dalla sfera pubblica. Ne è derivata la consapevolezza della necessità di costruire una campagna di comunicazione specifica e attivare un percorso lungo e articolato di sensibilizzazione, azioni che inevitabilmente richiedono un impegno di risorse umane e tempo e quindi un adeguato investimento in termini finanziari.

Anche nel caso di Pisa, in gran parte per gli stessi motivi, il lavoro preparatorio di informazione e animazione territoriale funzionale al coinvolgimento della cittadinanza ha mostrato dei limiti, contribuendo a indebolire il processo proprio nella sua componente fondamentale di partecipazione attiva della comunità locale.

5. Conclusioni

La lettura comparata delle due iniziative oggetto di studio conferma che il processo politico che porta alla realizzazione di sistemi locali di governance democratica, si articola attorno a tre dimensioni: il political commitment da parte delle istituzioni pubbliche, il processo di istituzionalizzazione degli strumenti creati per realizzare il sistema di governance locale e la partecipazione degli attori sociali coinvolti.

La diversità delle due iniziative analizzate ha consentito di meglio evidenziare l'importanza rivestita da ciascuna di tali componenti nel determinare gli esiti dei processi, in stretta relazione con le specificità dei contesti politico-istituzionali e sociali in cui questi si sviluppano.

L'importanza del political commitment collettivo, ma soprattutto della sua formalizzazione e dell'ancoraggio istituzionale degli strumenti di governance creati è ben evidenziato nel caso di Livorno. L'obiettivo del percorso era qui proprio quello di creare attraverso un processo decisionale partecipativo l'alveo politico-istituzionale all'interno del quale stimolare la creazione di un nuovo meccanismo di governance alimentare. Il political commitment collettivo, la sua formalizzazione e istituzionalizzazione hanno conferito robustezza al processo, creando le condizioni per una sua implementazione nel tempo, al di là dei cambiamenti di indirizzo politico. Occorre comunque tenere in considerazione la distinzione tra gli aspetti formali e sostanziali. La formalizzazione della PIdC ha sicuramente influito nell'indirizzare le diverse componenti del governo locale a operare congiuntamente, tuttavia in altre circostanze è risultato evidente che il modello formalizzato non è stato ancora completamente introiettato culturalmente ed operativamente dalla compagine politica. La Strategia Alimentare non è riuscita ad elevarsi compiutamente ad asse strategico dell'agenda politica generale ed è ancora percepita come un "progetto strategico" di Giunta con cui relazionarsi e non una "strategia" della Giunta a cui le azioni dei diversi settori devono costantemente conformarsi.

Il caso di Pisa, pur nella minore completezza ed efficacia con cui sono stati gestiti l'impegno politico e l'istituzionalizzazione, ha evidenziato attraverso la maggiore complessità istituzionale del processo, dovuto alla scala territoriale prescelta (un territorio ampio, non supportato nel suo governo da infrastrutture di tipo istituzionale, come nel caso delle aree metropolitane), il peso delle dinamiche che si possono sviluppare nella gerarchia delle sfere di potere politico e tra queste sfere e quelle di tipo amministrativo. La difficoltà nello sviluppare e formalizzare il "political commitment collettivo multilivello" suggerisce la necessità di porre adeguata attenzione al rapporto tra livelli diversi di governance, laddove questi siano coinvolti; questo a sua volta impone di considerare le relazioni tra la costruzione di sistemi integrati di governance (multi-level governance) e i meccanismi convenzionali di interazione tra livelli diversi dell'amministrazione. A tale scopo, l'evidenza empirica mostra come, al di là degli elementi strutturali e procedurali con cui si realizza il processo, certamente importanti, è la cura di aspetti collaterali che può fare la differenza nel processo di allineamento attorno a un progetto comune. Ne sono un esempio, nel caso specifico, la considerazione delle difficoltà o delle specifiche esigenze degli amministratori comunali sul territorio provinciale.

L'analisi di dettaglio degli aspetti strutturali e procedurali, come anche degli aspetti culturali e sociali, ha a sua volta evidenziato l'importanza della cura dei meccanismi che sottostanno alla realizzazione di condizioni di reale ed efficace partecipazione, quale base su cui costruire sistemi di governance democratica. In altre parole, la cura dei meccanismi che consentono agli attori sociali di prendere parte attiva ai processi partecipativi e di esercitare il potere decisionale. Un'efficace partecipazione è condizionata dalla misura in cui il coinvolgimento dei soggetti e l'interazione tra gli stessi sono adeguatamente formalizzati e istituzionalizzati, in altre parole ne è riconosciuto il valore, ne è codificato e regolato lo svolgimento e ne vengono recepiti gli esiti. Altrettanto importante, nel definire un reale percorso partecipativo, è garantire adeguatezza e rigore sul piano metodologico (formale e sostanziale), al fine di mettere gli attori in condizione di partecipare attivamente. Il rischio sempre presente nelle esperienze di costruzione di strategie collettive (come in questo caso di strategie alimentari) è quello di non curare adeguatamente il coinvolgimento di tutti gli attori territoriali e/o di ridurre la partecipazione a una semplice consultazione o collaborazione, che non arriva di fatto all'empowerment. Entrambi i casi, in modo diverso, hanno mostrato l'importanza di questi aspetti.

Al tempo stesso l'evidenza empirica ben evidenzia anche il peso rivestito sull'efficacia del processo partecipativo dal tenere in adeguato conto la capacità o volontà degli attori di prendere parte attiva ai processi. In questi meccanismi entrano in gioco dinamiche di tipo culturale e sociale. Nelle due esperienze, seppure nella loro radicale diversità rispetto al processo partecipativo messo in atto, è risultata evidente la difficoltà nel coinvolgere gli attori sociali. Per quanto riguarda la partecipazione della cittadinanza, la motivazione principale può essere ricondotta alla tendenza generale al disimpegno dalla vita pubblica (Pellizzoni e Osti, 1999), ma anche, come emerso, alla difficoltà di gran parte dei cittadini di comprendere il significato e il valore dei percorsi a cui era chiamato a partecipare. Nel caso dei gruppi sociali più strutturati, che fanno riferimento alle diverse esperienze del movimento del cibo, emerge la difficoltà di interpretazione degli stessi percorsi come un progetto comune verso cui convergere, interagendo con le istituzioni pubbliche. Questo appare peraltro in contrasto con quanto generalmente evidenziato nel caso delle pratiche attorno al cibo, ampiamente riconosciute come un ambito privilegiato per tornare a sviluppare consapevolezza, autonomia decisionale, cittadinanza attiva, anche in forme collettive (McMichael, 2000; Sassatelli, 2004). E' significativa, al riguardo, l'esperienza nell'area pisana, un contesto caratterizzato da una elevata agency alimentare collettiva, in cui si è registrata la non disponibilità alla convergenza verso un progetto locale in collaborazione con le istituzioni da parte degli attori sociali più "avanzati" in termini di con-

sapevolezza, motivazioni e capacità di mobilitazione collettiva. Come risulta da altri studi, questo atteggiamento è riconducibile al diverso modo di porsi da parte dei movimenti del cibo verso il sistema agroalimentare, e conseguentemente anche verso percorsi di governance. Come detto in apertura, si distinguono al riguardo posizioni di "alterità" (percorsi autonomi alternativi), approcci "riformisti" (promozione di graduale cambiamento agendo dall'interno del sistema) e orientamento a cambiamento "radicale" (azioni rivolte a trasformare il sistema) (Andrée *et al.*, 2019). Le reti alternative presenti su questo territorio sembrano rientrare nel primo e nel terzo tipo di approccio. Se da una parte questo conferma quanto possa essere significativa l'azione dei fattori che condizionano l'implementazione di sistemi di governance democratica, dall'altra introduce anche la necessità di ripensare gli stessi modelli di governance, come diremo a breve.

Quale è, in conclusione, la lezione appresa? Ci sembra di poter affermare che la complessità dei processi volti a innovare radicalmente visioni e prassi consolidate, riorientandole verso nuovi obiettivi attraverso percorsi inclusivi e democratici, richieda un forte investimento in termini di creazione e condivisione di nuova conoscenza, sviluppo di nuove modalità di interazione e messa a punto di specifici strumenti utili allo scopo. Altrettanto evidente è che i processi di interazione necessari richiedono tempo, metodi appropriati e, di conseguenza, adeguato supporto. Queste criticità sono una costante nella realizzazione di condizioni di inclusività e democraticità nei processi decisionali (Bobbio, 2004). In particolare, si rendono necessari metodi e strumenti appropriati per:

- consentire di superare le difficoltà, le resistenze o gli attriti legati alla rottura di specialismi e settorialisimi, in particolare da parte pubblica;
- supportare quei processi di sviluppo di consapevolezza e competenze che possono porre i vari soggetti territoriali nella condizione di prendere parte attiva ai processi partecipativi;
- far dialogare mondi diversi e favorire la messa in comune delle rispettive risorse;
- superare, nello specifico, le resistenze al confronto e all'integrazione in azioni comuni con i soggetti pubblici che vengono dalla società civile;
- a tale scopo, creare condizioni per "dare rappresentazione" di tutte le visioni e di tutti gli interessi (cosa diversa dal coinvolgere le rappresentanze tradizionali), dando spazio e legittimazione anche alle istanze più radicali, e supportando anche l'espressione degli attori più deboli (anche culturalmente);
- strutturare percorsi partecipativo-deliberativi veri, che consentano la creazione di condizioni di effettivo esercizio del potere decisionale (empowerment) da parte dei soggetti locali.

Come evidenziato in altri studi sui processi partecipativi a livello locale, si tratta di lavorare: alla creazione o al

rafforzamento del capitale umano, in particolare tra le istituzioni; allo sviluppo di una nuova cultura istituzionale, nonché ad una nuova cultura della partecipazione e della collaborazione tra attori pubblici, imprese e società civile; nel complesso, allo sviluppo di un nuovo capitale sociale, orientato ai valori della cittadinanza, del civismo e del bene comune. Questi elementi sono basilari in ogni percorso verso una gestione comunitaria delle risorse del territorio (Roseland, 2005).

La complessità di questi processi, a sua volta, suggerisce di mettere in atto un'azione di monitoraggio sull'utilità delle strutture e infrastrutture create e sull'efficacia delle azioni intraprese nei vari ambiti rispetto agli obiettivi condivisi. Un alto livello di "riflessività istituzionale" (Wolfe e Gertier, 2002), attraverso un'interazione aperta ai necessari aggiustamenti negli approcci e nei metodi di lavoro, costituisce un elemento essenziale per realizzare forme efficaci e sostenibili di governance.

Dall'analisi emerge un altro interessante elemento di riflessione. Come suggerito dalla diversità di orientamenti sul territorio, trova conferma l'opportunità di adottare una prospettiva più ampia e flessibile nel guardare alla governance democratica del cibo, che includa modelli di governance diversi, rispetto ai quali i movimenti o comunità specifiche possano diversamente contribuire. Abbiamo visto come siano contemplate forme di gestione della *governance* orientate al pluralismo, in cui è prevista la rappresentanza di tutti gli interessi ("multi-stakeholderism"); all'opposto, modelli policentrici, basati sulla compresenza di diversi sistemi di governance, tra cui le forme auto-organizzate di specifici gruppi sociali, come i movimenti del cibo; forme collaborative di co-governance, fondate sulla cooperazione tra gruppi sociali e istituzioni pubbliche, di grande potenziale innovativo (Andrée *et al.*, 2019). Questi ultimi due modelli di governance sono ritenuti i più innovativi e i più confacenti per ricondurre le pratiche alimentari dentro una dimensione di democrazia e cittadinanza alimentare orientate alla gestione di un bene comune (Vivero-Pol, 2017). Rispetto alla messa a punto di sistemi multi-stakeholder, in grado di garantire l'espressione e l'empowerment di tutti gli attori sociali, la considerazione di questi ultimi aspetti apre evidentemente nuove sfide nella costruzione di efficaci sistemi di governance democratica, suggerendo la necessità di ulteriori attenzioni e approfondimenti, tanto nell'agenda di ricerca che in quella politica.

Bibliografia

- Andrée, P., Clark, J.K., Levkoe, C.Z., Lowitt, K. e Johnston, C., 2019. The governance engagement continuum, in Andrée, P., Clark, J.K., Levkoe, C.Z., Lowitt, K., (a cura di), *Civil Society and Social Movements in Food System Governance*, pp. 33-42. Routledge, London.
- Beckie, M.A., Hanson, L.L. e Schrader, D., 2013. Farms or freeways? Citizen engagement and municipal governance in Edmonton's food and agriculture strategy development. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 4(1), pp. 15-31.
- Bobbio, L., 2002. *Le arene deliberative*. Rivista Italiana di Politiche Pubbliche, 3, pp. 5-29.
- Bobbio, L., (a cura di), 2004. *A più voci. Amministrazioni pubbliche, imprese, associazioni e cittadini nei processi decisionali inclusivi*. ESI, Napoli.
- Bobbio, L. e Pomatto G., 2007. *Il coinvolgimento dei cittadini nelle scelte pubbliche*. Meridiana, n. 58, pp. 45-67.
- Booth, S.L. e Coveney, J.D., 2015. *Food democracy: From consumer to food citizen*. Ed. Springer Publishing Company, Asia.
- Campisi, J., 2016. Food Citizenship. In Thompson P.B, Kaplan D.M. (a cura di), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, Springer Science+Business Media Dordrecht 2016.
- Crivits, M., Prové, C., Block, T. e Dessein, J., 2016. Four perspectives of sustainability applied to the local food strategy of Ghent (Belgium): need for a cycle of democratic participation? *Sustainability*, 8(55), pp. 2-21.
- De Schutter, O. 2014. *Final report: The transformative potential of the right to food*. Report to the 25th Session of the Human Rights Council HRC/25/57, January.
- Di Iacovo, F., Brunori, G. e Innocenti S. (2013). Le strategie urbane: il piano del cibo. *Agriregionieuropa*, 9(32).
- Hassanein, N. (2003). Practising food democracy: a pragmatic politics of transformation. *Journal of Rural Studies*, 19(1), pp. 77-86.
- Laboratorio di Studi Rurali Sismondi (ed.) (2011). *Piano del cibo della provincia di Pisa*.
- Lang, T., 2005. Food control or food democracy? Re-engaging nutrition with society and the environment. *Public Health Nutrition*: 8(6A), pp. 730-737.
- Lang, T. e Heasman, M., 2004. *Food Wars. The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*. London: Earthscan.
- Lang, T., 2007. *Food security or food democracy? Pesticides News*, 78, London: Pesticide Action Network.
- Lockie, S., 2009. Responsibility and agency within alternative food networks: Assembling the 'citizen consumer'. *Agriculture and Human Values*, 26, pp. 193-201.
- Mansfield, B. e Mendes, W., 2013. Municipal Food Strategies and Integrated Approaches to Urban Agriculture: Exploring Three Cases from the Global North. *International Planning Studies*, 18(1), pp. 37-60.

McMichael, P., 2000. The power of food. *Agriculture and Human Values* 17, pp. 21-33.

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

Pellizzoni, L. e Osti, G., 1999. Democrazia e cooperazione nella tutela dell'ambiente. *Quaderni di Sociologia*, 21, pp. 113-143.

Petetin, L., 2016. Food Democracy in Food Systems. In Thompson P.B., Kaplan D.M., (a cura di), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, Springer Science+Business Media, Dordrecht.

Renting, H., Schermer, M. e Rossi, A., 2012. Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food*, 19(3), pp. 289-307.

Roseland, M., 2005. *Toward sustainable communities: Resources for citizens and their governments*. Gabriola Island, British Columbia: New Society.

Rossi, A., 2015. Il ruolo delle città nella costruzione di sistemi alimentari sostenibili. L'esperienza del Piano del Cibo di Pisa. In *Alla scoperta dei paesaggi bergamaschi*. Quaderni Centro Studi sul Territorio, vol. 26, pp.47-54.

Sassatelli, R., 2004. The political morality of food: discourses, contestation and alternative consumption. In Harvey, M., McMeekin, A. e Warde A., (a cura di), *Qualities of food*. Manchester University Press, Manchester, pp.176-191.

Saward, M., 2000. Direct e Deliberative Democracy. *Paper for presentation at the ECPR Joint Sessions, Copenhagen April 2000, Workshop on Democracy from Below*.

Sonnino, R. e Spayde, J., 2014. The "New Frontier"? Urban strategies for food security and sustainability. In: Marsden, T., e Morley A., (a cura di), *Sustainable Food Systems: Building a New Paradigm*. Earthscan Food and Agriculture. London: Routledge, pp. 186-205.

Vaillancourt, Y., 2009. Social Economy in the Co-Construction of Public Policy. *Annals of Public and Cooperative Economics* 80 (2), pp. 275-313.

Vivero-Pol, J.L., 2017. Food as Commons or Commodity? Exploring the Links between Normative Valuations and Agency in Food Transition. *Sustainability*, 9, pp. 1-23.

Wolfe, D.A. e Gertler, M.S., 2002. Innovation and social learning: an introduction. In: Gertler M.S. e Wolfe D.A., (a cura di), *Innovation and social learning: Institutional Adaptation in an Era of Technological Change*. Palgrave Macmillan, New York, 1-24.

7. GOVERNANCE ALIMENTARE E INNOVAZIONE DEMOCRATICA: L'ESPERIENZA DELLA STRATEGIA ALIMENTARE DI LIVORNO

Giaime Berti

Istituto di Management, Scuola Superiore Sant'Anna
giaime.berti@santannapisa.it

- DEMOCRAZIA DEL CIBO
- STRATEGIE URBANE DEL CIBO
- INNOVAZIONE DEMOCRATICA
- DEMOCRAZIA PARTECIPATIVO-DELIBERATIVA

Abstract

This paper introduces the concept of “participatory-deliberative food democracy” as theoretical and practical perspective for the democratization of food governance at local level. Food democracy refers to the distribution of power and the bottom-up possibility for citizens, producers and communities to choose which food systems to depend on and how to reshape those systems and, from a political point of view, food democracy regards to the involvement and the empowerment of citizens and food system stakeholders in the process of food policy making at different level.

In a broader political vacuum created by national and international level, we are witnessing the re-scaling of food policy action at the local level and the emergence of local governments as prominent actors in food governance. Indeed, the local has become the key transition space where new food governance mechanisms are being fashioned, creating “spaces of deliberation” that bring together civil society, private actors, and local governments in food policy making. At local level, two are the main mechanisms pointed out to develop democratic food democracy: the development of “Food Strategies” and the establishment of “Food Policy Councils”. The democracy of local food governance depends on the capacity of local government to develop participatory mechanisms involving citizens and all different local stakeholders in policy making. In this paper frame the food democracy within the “democratic innovation” theory. The concept of “democratic innovation” describe processes or institutions alternative to traditional liberal representative democracy processes, that are developed to reimagine and deepen the role of citizens in governance processes by increasing op-

portunities for participation, deliberation and influence. This paper adopts the “democratic innovation” theory to bridge participatory and deliberative democracy theories into the pragmatic perspective of participatory-deliberative democracy. Within this theoretical framework, the paper explores the case study of the Livorno Food Strategy, an innovative food urban governance arrangement which has been developed by the Municipality of Livorno through a one and a half years institutionalized participatory-deliberative food planning process, and structured around two pillars: a Strategic Food Plan and a Food Council, which have been both co-constructed by citizens and local cross-sectors stakeholders of the Livorno food system together with experts and the local government.

1. Introduzione

Il concetto di “*governance*” è stato introdotto negli studi politici a partire dagli anni '90 (Kooiman, 1993; Rhodes, 1996; Stoker, 1998) in alternativa al concetto di “*government*” – inteso come istituzione formale dello stato – per spiegare l'affermarsi di nuovi processi e metodi di regolazione (governo) della società in cui si assiste al passaggio da una situazione di monopolio dello stato-nazione (*do-it-alone*), ad un sistema di coordinamento della vita sociale ed economica più policentrico (multilivello e multiattore) (Kooiman, 2003). In altre parole, il termine *governance* fa riferimento all'insieme delle istituzioni e relazioni tra pubblico, privato e società civile che sono coinvolte nei processi di governo non più incapsulati esclusivamente all'interno delle strutture dello Stato e in dinamiche di comando e controllo dall'alto (Kooiman, 2003; Pierre and Peters, 2000; Berti e Rossi, 2007). Facendo riferimento alla teoria della *governance*, possiamo affermare che il concetto di “*governance alimentare*” descrive l'ampio sistema di regolazione del sistema alimentare, concepibile come uno spazio politico-sociale all'interno del quale si dispiegano e si distribuiscono le relazioni di potere e di controllo sul cibo che si innescano tra stato, mercato e società civile. Più nello specifico, la *governance alimentare* è definita da Lang e Heasman (2004) come il processo attraverso cui l'economia alimentare è regolata e le politiche alimentari sono create ed implementate.

All'interno del "triangolo della governance alimentare" (Lang, 2005; Booth e Convey, 2015; Renting *et al.*, 2012) le relazioni di potere tra stato, mercato e società civile si dispiegano lungo due opposte direzioni: da un lato, il "controllo alimentare", dove il cibo è utilizzato come strumento di accentrimento di potere da parte delle grandi aziende dell'industria alimentare e lo Stato esercita il proprio potere politico in condizione di monopolio, dall'altra, la "democrazia alimentare", dove si realizza una distribuzione del controllo sul sistema del cibo verso le persone (Lang, 2005, Lang e Heasman, 2004; Booth e Convey, 2015; Petetin, 2016;), ossia, come richiama l'etimologia della parola democrazia ("demos" "crazia"), attraverso il "potere del popolo". Per dirla con le parole di De Schutter (2014; p.20) la democrazia alimentare implica la possibilità per le comunità di scegliere da quale sistema del cibo dipendere e determinare la strutturazione di tale sistema. Hassanein (2003, 2008) traduce questa idea di democrazia alimentare in termini politici, affermando che la democrazia alimentare fa riferimento alla capacità, da parte dei cittadini, di determinare le politiche e le pratiche agro-alimentari a livello locale, regionale, nazionale e globale. In tal senso, molta letteratura evidenzia il potenziale di processi partecipativi per facilitare una maggiore trasparenza e il coinvolgimento dei cittadini nella politica alimentare (Culson e Sonnino, 2019; p.171). Pertanto, il concetto di democrazia alimentare non deve essere considerato solo come l'obiettivo da perseguire, ma anche come il processo (partecipativo) attraverso cui la democrazia alimentare è raggiunta (Booth e Convey, 2015; Hassanein 2003, 2008).

Nello studio della governance alimentare, l'attenzione si è concentrata specialmente sulla dimensione locale, in quanto un numero crescente di accademici hanno evidenziato le inconsistenze, sovrapposizioni e vuoti prodotti dalle politiche alimentari a livello nazionale e internazionale e dagli strumenti di governance alimentare neoliberali (Coulson e Sonnino, 2019; Lever *et al.*, 2019; Moragues-Faus e Bridin, 2018; Moragues-Faus and Morgan 2015 Slade *et al.*, 2016; Sonnino, 2016). Nello specifico è sottolineato come le politiche alimentari nazionali rimangono bloccate all'interno di comparti settoriali, focalizzate esclusivamente sulla produzione agricola e orientate da approcci produttivisti (Lang e Heasman 2004; Lang *et al.*, 2009). In questo contesto di carenza del livello di governance nazionale e internazionale è stato evidenziato come le aree urbane siano diventate protagoniste nello sviluppo dal basso di politiche alimentari e di meccanismi di co-governance partecipativi (Culson e Sonnino, 2019) che coinvolgono istituzioni pubbliche, società civile e imprese nelle dinamiche di governo. Nello specifico, sono due i principali meccanismi di governance alimentare sviluppati dalle città (Culson e Sonnino, 2019; Sonnino e Spayde, 2014) che sono stati analizzati in Europa

(Moragues-Faus e Morgan, 2015; Morgan, 2015) nel Nord America (Blay-Palmer, 2009; MacRae e Donahue, 2013) e in America Latina (Rocha e Lessa, 2009; Ashe e Sonnino, 2012):

- le "strategie alimentari": dei documenti di indirizzo strategico all'interno dei quali è descritta la visione di come la città possa contribuire alla costruzione di un sistema agro-alimentare più sostenibile ed è identificato il piano delle azioni,
- "consigli del cibo": attraverso cui si formalizzano dei partenariati che costituiscono degli spazi di deliberazione pubblica in cui i cittadini e i diversi attori del sistema agro-alimentare promuovono soluzioni place-based per affrontare le problematiche del sistema agroalimentare.

Nella letteratura scientifica, la partecipazione multiattoriale all'elaborazione delle politiche pubbliche da parte dei cittadini e di tutti gli stakeholders connessi al sistema agro-alimentare, è identificata come il tratto distintivo di un nuovo sistema di governance alimentare che si ispira al modello della "democrazia alimentare", tuttavia, riguardo ai processi di decisione politica ci si limita a sottolineare l'importanza dei percorsi partecipativi senza avanzare prospettive teoriche e proposte pratiche. In questo capitolo, focalizzandoci sulla dimensione più propriamente politica della governance alimentare che riguarda il processo di policy making in senso stretto e la costruzione di nuovi strumenti e meccanismi di governance locale, facciamo riferimento alla teoria dell'"innovazione democratica", all'interno della quale proponiamo il costrutto della "democrazia partecipativo-deliberativa" come prospettiva teorica, ma soprattutto come strumento operativo attraverso cui realizzare la democrazia alimentare. La "democrazia partecipativo-deliberativa alimentare" è lo strumento (teorico e pratico) che consente di evitare i rischi di de-politicizzazione, cooptazione e manipolazione tipico del multistakeholderismo neoliberale (Culson e Sonnino, 2019; Andree *et al.*, 2019) ed inoltre di superare il "cockpit-ism" dello Stato, con cui si intende l'idea di governo dall'alto da parte dell'istituzione pubblica (Hajer *et al.*, 2015).

Ma come si realizza la democrazia partecipativa-deliberativa nella pratica? In questo capitolo presentiamo le "arene partecipativo-deliberative" come degli spazi politici artificiali, altamente strutturati, formalizzati e guidati da soggetti terzi, che sono creati ad hoc dalle istituzioni pubbliche, affinché al proprio interno si possano sviluppare i processi decisionali di tipo partecipativo-deliberativo.

Questo capitolo intende presentare la Strategia Alimentare di Livorno come prima esperienza, non solo a livello italiano, di democrazia alimentare partecipativo-deliberativa urbana.

A Livorno, infatti, attraverso un vero percorso di policy making partecipativo-deliberativo, finanziato dalla LR Toscana 46/2013 sulla partecipazione, sono stati creati: da un lato, un Piano Alimentare Strategico che si compone del Piano del Cibo, della Politica Integrata del Cibo e del Patto di Cittadinanza Alimentare e, dall'altro, il Consiglio del Cibo cittadino.

L'obiettivo di questo capitolo non è analitico, per il quale rimandiamo al contributo di Berti e Rossi presente in questo volume, ma descrittivo ed in tal senso presenta in modo dettagliato il caso livornese fornendo così un inquadramento teorico e soprattutto uno strumento pratico per tutti coloro che sono impegnati nello sviluppo delle strategie alimentari urbane e locali.

2. L'innovazione democratica e la democrazia alimentare partecipativo-deliberativa

Nel quadro generale della teoria dell'"innovazione democratica", in questo paragrafo introduciamo il costrutto della "democrazia partecipativo-deliberativa" come prospettiva teorica e pratica per la democratizzazione delle governance alimentare (a livello locale), facendo riferimento alla sua dimensione più propriamente politica che riguarda il processo di policy making e la costruzione di nuovi meccanismi e strumenti di governance urbana. A tale scopo seguiamo un approccio di tipo pragmatico (Elstub e Escobar, 2017; Hassenin, 2003; 2008) che si contrappone al tradizionale approccio normativo-teorico tipico della letteratura accademica sulla democrazia partecipativa e sulla democrazia deliberativa.

Il concetto di "innovazione democratica" è emerso e si è sviluppato intorno agli anni 2010 a partire dal lavoro di Smith (2009) ed è utilizzato come termine ombrello per descrivere tutte quelle istituzioni o processi che sono specificamente creati per incrementare la partecipazione, la deliberazione e influenza dei cittadini nei processi di decisione politica (Elstub e Escobar, 2017, p. 25). Tali processi e istituzioni si distinguono dai modelli tradizionali di tipo rappresentativo-aggregativo, dove la partecipazione dei cittadini al governo democratico è ristretta all'espressione del voto dei propri rappresentanti in elezioni libere (Trettel 2015). Il concetto di "innovazione democratica", infatti, si inserisce all'interno del dibattito sulla crisi del modello liberale di democrazia rappresentativa che, a partire dagli anni '60-70, si è sviluppato attorno alla teoria "democrazia partecipativa" e, successivamente, ma senza alcuna sequenza logica o temporale (Floridia 2013; p. 26), a partire dagli anni '80 ha visto l'emergere della teoria della "democrazia deliberativa". Dagli anni '90, poi con il c.d. "deliberative

turn", la teoria della democrazia deliberativa ha completamente egemonizzato il dibattito e soppiantato la teoria della democrazia partecipativa anche se, intorno agli anni 2000, quest'ultima ha avuto un ritorno in auge grazie alla ricerca teorica che si è sviluppata attorno all'esperienza di Porto Alegre (Floridia, 2014; 2018).

In questo capitolo non abbiamo lo spazio per un approfondimento sulle teorie della democrazia partecipativa e deliberativa e sulla loro distinzione normativa, per i quali rimandiamo al lavoro di Floridia (2014, 2018). Ci focalizziamo, invece, sull'approccio pragmatico della teoria dell'"innovazione democratica" finalizzato a superare il dualismo normativo esistente tra la democrazia partecipativa e la democrazia deliberativa, e a riconciliarle in un'unica forma pratica (Elstub e Escobar, 2017). In questo ambito e come evoluzione del concetto di "democrazia deliberativa capacitativa" (empowered deliberative democracy) elaborato da Fung e Wright (2001), introduciamo il costrutto della "democrazia partecipativo-deliberativa" in cui i cittadini partecipano a processi decisionali e assumo decisioni collettive attraverso la deliberazione (della Porta, 2013; Cini e Felicetti, 2018; Bua e Escobar, 2018, Elstub, 2018). La "democrazia partecipativo-deliberativa" combina gli elementi di inclusione e potere decisionale propri della democrazia partecipativa con il metodo di scelta sociale basato sulla deliberazione dialogica tipico della democrazia deliberativa. In tal senso, la "democrazia partecipativo-deliberativa" si presenta come modello alternativo alla democrazia rappresentativa in relazione alle tre componenti fondamentali attraverso cui si articola il modello di decisione pubblica: l'inclusione sociale, l'influenza sulle decisioni e il meccanismo di scelta sociale.

In relazione al primo aspetto, la democrazia rappresentativa si fonda su un "sistema di delega" in cui la partecipazione dei cittadini è ristretta all'espressione del voto attraverso cui, in elezioni libere, sono eletti i propri rappresentanti. Attraverso il voto, i cittadini delegano il potere decisionale in tutte le questioni pubbliche: ai rappresentanti eletti che prendono le decisioni; all'apparato burocratico che implementa le leggi, politiche, regole, idee e funzioni, ma che a sua volta è in grado di influenzare le decisioni pubbliche e, infine, agli esperti che supportano i rappresentanti e l'apparato burocratico. Delegando il proprio potere, i cittadini non hanno alcuna influenza nei processi di policy-making. In opposizione al sistema di delega della democrazia rappresentativa, la democrazia partecipativo-deliberativa prevede l'inclusione sociale, ossia il coinvolgimento diretto del maggior numero possibile di cittadini nei processi decisionali e, a tale coinvolgimento, corrisponde anche la loro capacitazione.

Il secondo aspetto che differenzia la democrazia partecipativo-deliberativa rispetto a quella rappresentativa, riguarda proprio il potere decisionale dei cittadini. Come evidenzia Arnstein (1969) "la partecipazione dei

cittadini è una categoria del potere dei cittadini" (Arnstein 1969, p. 216). Nella democrazia rappresentativa il potere decisionale è completamente demandato dai cittadini ai rappresentanti politici, mentre nella partecipazione-deliberativa l'influenza dei cittadini sulle decisioni si sviluppa al suo massimo grado attraverso la capacitazione in cui i cittadini prendono le decisioni che sono poi attuate dalle istituzioni politiche. Facendo riferimento alla scala della partecipazione proposta

dall'International Association for Public Participation (IAP2) (tab. 1) (Carson 2008; Davis e Andrew 2017; Stout, 2010), possiamo affermare che nella democrazia partecipativo-deliberativa, la partecipazione è intesa come capacitazione (empowerment) per cui a decidere sono i cittadini. Altre forme di "partecipazione" quali la consultazione, il coinvolgimento e la cooperazione, che fanno parte della democrazia deliberativa, non rientrano nel modello di democrazia partecipativo-deliberativa.

Azione	Obiettivo	La promessa dei decisori
Informare	Fornire informazioni ai cittadini affinché abbiano una migliore comprensione di una questione/decisione	Vi teniamo informati
Consultare	Ottenere commenti e informazioni dai cittadini (che il decisore usa o meno a propria discrezione)	Vi ascoltiamo
Coinvolgere	Operare insieme ai cittadini, le cui opinioni vengono prese in qualche considerazione (peraltro senza alcun impegno)	Le vostre opinioni sono prese in considerazione
Cooperare	Identificare e scegliere insieme ai cittadini fra opzioni (ma il potere finale di decidere rimane nelle mani dei decisori formalmente competenti)	Abbiamo bisogno del vostro coinvolgimento per ascoltare le vostre opinioni e ci impegniamo a tenerle in considerazione, incorporandole il più possibile nelle decisioni
Capacitare	A decidere sono i cittadini (capacitazione/empowerment)	Metteremo in atto le vostre decisioni

Tabella 1. Lo spettro della partecipazione pubblica secondo IAP 2.

Fonte: nostra traduzione da www.iap2.org.

Infine, la democrazia partecipativo-deliberativa si distingue dalla democrazia rappresentativa anche in relazione ai meccanismi di scelta sociale. All'interno del sistema di democrazia rappresentativa i meccanismi di scelta sociale sono principalmente tre: comando e controllo (degli esperti o della burocrazia), l'aggregazione (es. il voto) e lo scambio strategico e negoziazione (Fund e Wright, 2001; Fung, 2006). Il meccanismo di scelta decisionale della democrazia partecipativo-deliberativa, invece, è la deliberazione che Bächtiger *et al.* (2018; p.1) definiscono come una comunicazione reciproca in cui il pubblico riflette e soppesa le preferenze, i valori e gli interessi che riguardano materie di interesse collettivo. La deliberazione costituisce una modalità di assunzione di decisioni in cui i soggetti, portatori di sistemi di preferenze e credenze diversificati, confrontano dialogicamente idee, argomenti e posizioni. Il libero e paritario confronto tra argomentazioni razionali in cui è esclusa ogni coazione all'infuori di quella dell'argomento migliore (Habermas 1986; Vol I, p. 83) risulta

"costitutivo" della decisione collegialmente presa, che emerge dalla trasformazione delle preferenze individuali pre-deliberazione.

2.1. La democrazia partecipativo-deliberativa nella pratica: le arene partecipativo-deliberative

I processi partecipativo-deliberativi non avvengono spontaneamente, al contrario sono necessari specifici meccanismi politici attraverso cui coinvolgere i cittadini e gli altri attori sociali al fine di pervenire ad una decisione finale (Levin *et al.*, 2005; Lewanski, 2007). A tale scopo per Bobbio (2002), è necessario creare delle "arene deliberative", ossia degli specifici spazi pubblici artificiali all'interno dei quali poter sviluppare i percorsi decisionali, chiamati nella letteratura anglosassone mini-pubblici (Pateman, 2012; Fung 2006). A partire dal

lavoro di Bobbio (2002), in questo capitolo proponiamo lo strumento delle "arene partecipativo-deliberative" come spazio politico artificiale d'interazione dialogica a "carattere circoscritto" (Saward; 2000) creato all'interno delle istituzioni democratiche (rappresentative) con l'obiettivo di sviluppare un percorso decisionale di tipo partecipativo-deliberativo. Le arene partecipativo-deliberative, perché possano definirsi tali, devono presentare particolari caratteristiche:

1. Essere create ad hoc per affrontare, in un arco di tempo predefinito, un problema specifico ed avere un orientamento pratico;
2. avere un "setting deliberativo" altamente strutturato;
3. essere guidate da esperti di partecipazione esterni con posizione di terzietà rispetto al contesto, ai partecipanti e all'oggetto della discussione;
4. essere inclusive e capacitative (partecipative);
5. decidere attraverso la deliberazione (deliberative).

Le arene partecipativo-deliberative non sono degli spazi pubblici permanenti e istituzionalizzati nel sistema democratico rappresentativo come strumenti ordinari di supporto alle decisioni pubbliche, ma sono istituite puntualmente per affrontare questioni specifiche ed hanno una durata programmata, evitando così che la discussione si svolga in una dinamica incontrollata, senza un inizio ed una fine definita, perdendosi in mille direzioni diverse che rischiano di portare lontano dall'oggetto della discussione e di non pervenire ad una decisione finale.

In secondo luogo, le arene partecipativo-deliberative non si sviluppano spontaneamente attraverso la libera ed incondizionata interazione tra i partecipanti, ma si svolgono all'interno di un preciso "setting deliberativo" con cui si intende l'insieme ampio e strutturato di regole, metodologie e tempi all'interno dei quali si svolge il processo decisionale (Elster, 1998). Tale cornice di regole, non deve essere intesa come una gabbia che limita la libertà di espressione dei partecipanti ma, al contrario, deve essere considerata una tutela affinché il processo decisionale non venga manipolato in itinere per favorire l'emergere di determinati orientamenti (Bobbio e Pomatto, 2007).

Poiché i processi partecipativo-deliberativi non si auto-generano, c'è bisogno di esperti che li organizzino e li guidino. Come sostengono Levine *et al.* esiste il rischio che la deliberazione sia troppo influenzata e indirizzata dagli organizzatori specializzati, ma il pericolo più grande è l'assenza di un'organizzazione competente che gestisca tali processi (2005; p. 3).

L'aspetto cruciale del ricorso ad esperti esterni riguarda la loro posizione di terzietà e imparzialità rispetto al committente, agli specifici interessi rappresentati dai partecipanti (Bobbio e Pomatto, 2007) e all'oggetto della discussione. In relazione a quest'ultimo aspetto,

tuttavia, non esiste una visione condivisa. Secondo Pecoriello e Rispoli (2006; p. 118), infatti, l'estraneità/indifferenza comporterebbe un congelamento degli esperti in fredde dinamiche tecnocratiche. Lo stesso vale anche in relazione all'estraneità/competenza, per cui esperti della partecipazione dovrebbero preferibilmente avere un certo livello di conoscenza dei contenuti del processo partecipativo.

Le arene partecipativo-deliberative devono essere inclusive e partecipative. Al contrario della retorica comune secondo cui il potere politico non offre opportunità di partecipazione alla società civile desiderosa di partecipare alla vita pubblica, occorre sottolineare come nelle nostre società, caratterizzate dal declino della sfera pubblica, ossia la riduzione della partecipazione dei cittadini alla vita pubblica (Pellizzoni e Osti, 1999), le persone disposte a partecipare sono una frazione minuscola della popolazione (Bobbio 2006). L'inclusività non può essere ricondotta semplicemente a creare spazi politici aperti affinché tutti i soggetti sociali possano prendere parte ai processi decisionali, ma deve riguardare anche il processo di coinvolgimento dei cittadini e quindi un ruolo proattivo degli organizzatori nel coinvolgimento degli stessi. La seconda dimensione della partecipazione riguarda il grado di empowerment, ossia il potere di influenza dei partecipanti sulle decisioni e le arene partecipativo-deliberative, si possono definire tali solo nel caso della capacitazione dei partecipanti, dove le decisioni assunte sono implementate dalle istituzioni rappresentative.

Le arene deliberative decidono attraverso la deliberazione. Le dimensioni della deliberazione sono due: il dialogo come metodo decisionale e il consenso sulla decisione assunta. Secondo Curato *et al.* (2017) il fatto che la democrazia deliberativa e quella aggregativa contrastino in teoria non significa che siano antitetici anche nella pratica. Se attraverso il solo dialogo non è possibile pervenire ad una decisione finale perché le parti non riescono a trovare un accordo, è possibile comunque adottare lo strumento del voto. La questione del consenso è un secondo aspetto critico della deliberazione dialogica, visto che nella teoria il processo decisionale deve produrre una decisione finale consensuale. Nella realtà la deliberazione, spesso, non genera il consenso pieno anzi, per Dryzek (2000; p. 170) "in un mondo pluralista il consenso è inottenibile, non necessario e non desiderabile", ciò che interessa è "un accordo in cui i partecipanti convengono sul corso di un'azione, ma da diversi punti di vista".

3. La metodologia della ricerca costruita

La metodologia di ricerca su cui si basa la realizzazione di questo capitolo è quella della ricerca-azione all'interno della quale è stata utilizzata l'autoetnografia. Questo capitolo, infatti, si basa sull'esperienza personale dell'autore che ha guidato il processo partecipativo-deliberativo attraverso cui è stata costruita la Strategia Alimentare di Livorno, che è stata triangolata con tutta la documentazione prodotta durante il percorso partecipativo. L'autoetnografia è una metodologia di ricerca qualitativa che fa riferimento ad un approccio costruttivista della ricerca (Gubrium, 2008) basata sulla partecipazione osservante. L'autoetnografia si realizza tramite un processo di autoriflessione critica attraverso cui uno o più ricercatori – in questo secondo caso si parla di autoetnografia collettiva (Levkoe e Sheedy 2019) – riflettono sulla propria esperienza e connettono l'esperienza personale ai significati culturali, sociali e politici collettivi o della società intesa in senso più ampio. Come sostengo Ellis e Ellingson (Ellis, 2004; Ellingson e Ellis, 2008) l'autoetnografia crea un ponte tra le esperienze personali e collettive e ciò determina un impatto dirompente all'interno del discorso scientifico tradizionale, soprattutto superando la dicotomia imposta dalla scienza positivista tra soggettività e oggettività, e creando uno spazio per una comprensione più ricca ed articolata dell'esperienza.

4. Praticare la democrazia partecipativo-deliberativa alimentare a livello locale: la Strategia Alimentare di Livorno

La Strategia Alimentare di Livorno è stata creata attraverso un percorso di democrazia partecipativo-deliberativa promosso dall'Amministrazione comunale con la collaborazione dell'Università, che ha trovato nel governo locale un interlocutore politicamente propenso all'innovazione, attento e sensibile alla tematica della pianificazione alimentare urbana e già attivo nella promozione di processi di governance locale partecipativa. È stato quindi elaborato un progetto di percorso partecipativo-deliberativo finalizzato alla costruzione della Strategia Alimentare della città (Progetto SALute: Strategia Alimentare di Livorno) che è stato cofinanziato della LR Toscana 46/2013 sulla partecipazione.

4.1. I contenuti della Strategia Alimentare di Livorno

La Strategia Alimentare di Livorno (SAL) non deve essere intesa solo come un documento strategico di indirizzo politico, ma come un più articolato "meccanismo di governance locale del cibo" molto innovativo e articolato su quattro assi (Fig. 1):

1. il Piano del Cibo;
2. la Politica Integrata del Cibo;
3. il Patto di Cittadinanza Alimentare;
4. il Consiglio del Cibo.



Figura 1. Strategia Alimentare di Livorno.
Fonte: elaborazione propria.

Il Piano del Cibo è il documento strategico, elaborato dalla comunità locale (cittadini, imprese, associazioni e rappresentanze) che ha partecipato al percorso partecipativo-deliberativo e traccia gli orientamenti e le azioni concrete necessarie a garantire il raggiungimento dell'obiettivo del Piano, ossia garantire a tutti i cittadini di Livorno l'accesso ad un'alimentazione sostenibile, piacevole e consapevole. Il Piano del Cibo definisce conseguentemente l'orientamento strategico e le azioni concrete per supportare lo sviluppo di un sistema agro-ittico-alimentare locale centrato su un' economia verde e circolare capace di soddisfare il diritto al cibo dei cittadini di Livorno.

Il Piano del cibo è stato elaborato sul modello delle strategie alimentari che negli ultimi anni si sono sviluppate a livello internazionale ed in particolare sul modello della pianificazione strategica. In tal senso il Piano del Cibo di Livorno si struttura in tre parti: la Carta del cibo, il Piano strategico e il Piano delle azioni.

La Carta del cibo ha a che vedere con le ragioni di fondo su cui orientare l'azione della politica alimentare e sulla dimensione valoriale ad essa associata. L'obiettivo politico sottostante alla definizione del Piano del Cibo era quello di trovare un minimo comun denominatore molto alto su cui andare a costruire un sentimento di comunità tra i soggetti partecipanti al percorso partecipativo-deliberativo, abitualmente disgregati nella realtà quotidiana. Nella Carta del Cibo la "Visione" consiste nella descrizione del futuro immaginato e desiderato mentre i "Principi guida" costituiscono i valori che ispirano e sostengono tale visione. Per il perseguimento della visione è stato identificato il "Piano Strategico" che individua degli "Assi strategici" su cui andare ad identificare specifiche "Linee di intervento". Il Piano del Cibo, infine, prevede anche un "Piano delle Azioni" che identifica le singole attività che, organizzate secondo le linee di intervento, dovranno essere implementate per realizzare l'obiettivo del Piano.

La Politica Integrata del Cibo è il documento ufficiale dell'Amministrazione Comunale, in cui ogni Assessorato identifica le azioni concrete da attuare nelle politiche comunali al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo e funziona da coordinamento delle singole politiche settoriali. Il Piano del Cibo rappresenta l'introduzione alla Politica Integrata del Cibo e, nello specifico, ne costituisce la parte strategica ed identifica il Piano delle azioni sulla base delle quali gli Assessori individuano i propri interventi. La Politica Integrata del Cibo è lo strumento attraverso cui l'azione politica dell'amministrazione comunale formalizza e istituzionalizza il nuovo modello di governance del cibo locale. Nel dettaglio, la Politica Integrata del Cibo è lo strumento con cui l'Amministrazione comunale:

- assume il Piano del Cibo come documento di indirizzo dell'azione di governo locale in relazione al governo del sistema agro-ittico-alimentare ed iden-

tifica le priorità di intervento e le azioni concrete da attuare nelle proprie politiche comunali per ogni Assessorato (sulla base delle deleghe dei relativi Assessori), al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo;

- accoglie la proposta di istituzione del Consiglio del Cibo cittadino emersa nell'ambito del processo partecipativo SALute e propone al Consiglio Comunale la sua istituzionalizzazione nella forma della Consulta;
- incardina la SAL all'interno della macchina amministrativa comunale:
 - istituendo un Gruppo Intersectoriale di Lavoro, come organismo di coordinamento tra gli uffici rispondenti ai diversi assessorati;
 - aggiornando coerentemente gli strumenti di programmazione a partire dal Documento Unico di Programmazione (D.U.P) e quindi il Piano dettagliato degli obiettivi (P.D.O) e il Piano Esecutivo di Gestione (P.E.G), informando i regolamenti, le procedure e tutti gli altri meccanismi amministrativi.

Il terzo documento che compone la SAL è il Patto di Cittadinanza Alimentare, un documento con il quale: da un lato, l'Amministrazione comunale riconosce il diritto al cibo come diritto fondamentale di cittadinanza e si impegna ad attuare la propria Politica Integrata del Cibo al fine di garantire tale diritto e, dall'altro, tutti gli attori locali (cittadini, imprese, associazioni e rappresentanze) si impegnano ad agire concretamente affinché gli obiettivi della SAL siano pienamente realizzati. Con la formalizzazione del diritto al cibo e il suo inserimento all'interno dello Statuto Comunale si è creato uno spazio istituzionale con cui lo status di cittadino si articola e caratterizza esplicitamente in un modo più ampio, anche nella sua accezione di "cittadinanza alimentare" che implica il diritto al cibo. Il diritto al cibo è stato definito nel modo seguente:

"Ogni cittadino di Livorno ha diritto ad avere accesso regolare, permanente e libero ad un'alimentazione sostenibile (salutare, rispettosa dell'ambiente e senza sprechi, equa e giusta, primariamente locale), capace di rispondere al fabbisogno fisico e mentale individuale necessario a condurre una vita degna, accettabile da un punto di vista culturale e religioso e in modo tale da garantirne l'accesso anche alle generazioni future"

Affinché il diritto al cibo si possa realizzare compiutamente è indispensabile l'azione pubblica, ma questa è una condizione necessaria ma non sufficiente. Lo status di cittadinanza alimentare, infatti, è legato anche a dei doveri, o meglio, degli impegni. Per la trasformazione del diritto al cibo da un riconoscimento formale ad una condizione effettiva è imprescindibile che i cittadini, le imprese e gli altri attori territoriali si impegnino a compiere una piccola rivoluzione individuale, che non

necessita di grandi trasformazioni, ma di piccoli cambiamenti nella propria quotidianità.

Infine, il Comune di Livorno (primo in Italia) ha creato come componente fondamentale della SAL un nuovo strumento di governance locale: il Consiglio del Cibo, che è stato istituzionalizzato nella forma della Consulta Comunale. Il Consiglio del Cibo è formalmente definito come *"un partenariato di cittadini, istituzioni pubbliche, imprese, rappresentanze e associazioni locali e altri attori del sistema agro-ittico-alimentare locale attraverso cui si formalizza un patto di alleanza tra città, campagna e mare"*. La missione assegnata al Consiglio del Cibo di Livorno è di *"supportare l'Amministrazione Comunale e tutti gli attori territoriali coinvolti nel sistema agro-ittico-alimentare nell'attuazione della Politica Integrata del Cibo di Livorno, e di sostenere la "sovranità alimentare", intesa come sviluppo del sistema agro-ittico-alimentare locale, al fine di favorire un'alimentazione sostenibile e salutare per tutti i cittadini di Livorno"*. Nel regolamento che istituzionalizza il Consiglio del Cibo sono anche identificate le singole funzioni che sono assegnate dall'Amministrazione comunale al Consiglio che, in estrema sintesi, riguardano:

- una funzione politica di organo consultivo dell'Amministrazione e, in tal senso, intitolato a proporre modifiche, monitorare, valutare e supportare l'amministrazione locale nell'attuazione della Politica Integrata del Cibo di Livorno
- una funzione operativa nell'implementazione della Politica Integrata del Cibo, ossia essere destinatario della gestione di progetti, programmi e azioni che riguardano il cibo per conto dell'amministrazione locale o di altri soggetti pubblici e privati.
- una funzione di facilitatore del dialogo tra l'Amministrazione e i diversi soggetti del territorio che hanno un impatto sul sistema del cibo. Infine,
- una funzione di animatore del territorio, che significa stimolare e promuovere il coordinamento tra i diversi settori del sistema agro-ittico-alimentare locale e tra diverse azioni, progetti e iniziative esistenti sul territorio.

4.2. La pratica della partecipazione-deliberativa per la creazione della Strategia Alimentare di Livorno

La SAL è stata creata attraverso un percorso di democrazia alimentare partecipativo-deliberativa che si è sviluppata da gennaio 2017 a maggio 2018 articolato in 5 fasi, di cui quattro realizzate all'interno del progetto SALute, mentre la quinta, successiva alla fine del progetto, è da considerarsi come la fase di avvio e implementazione della Strategia Alimentare stessa. Le cinque fasi del percorso sono le seguenti:

1. fase di animazione territoriale preparatoria;
2. fase dialogico-deliberativa (parte prima);
3. fase di formalizzazione e istituzionalizzazione (parte prima);
4. fase dialogico-deliberativa (deliberazione finale) e firma del Patto di Cittadinanza Alimentare;
5. fase di istituzionalizzazione finale e implementazione della SAL.

Animazione territoriale

La fase di animazione territoriale preparatoria si è svolta dal 9 Gennaio all'11 Marzo 2017 e si è posta due compiti principali: il primo fa riferimento all'attivazione e mobilitazione sociale di cittadini, associazioni, rappresentanze (associazioni di categoria) e operatori della filiera agro-ittica-alimentare, al fine di favorire la massima partecipazione al processo decisionale da parte di tutti gli attori locali. Il secondo compito era avviare un percorso di mappatura e quindi di attivazione e connessione delle realtà già esistenti sul territorio con l'obiettivo di costruire la rete degli attori territoriali. L'obiettivo ultimo della mappatura era quello di creare un quadro conoscitivo sulle politiche, iniziative e progetti sviluppati dai vari settori dell'Amministrazione comunale e iniziare a conoscere gli attori del territorio già attivi nelle filiere corte, nell'educazione alimentare, negli orti urbani e/o scolastici, nella lotta allo spreco e alla povertà alimentare e quelli impegnati nella promozione della salute attraverso il cibo.

Per l'attivazione e mobilitazione di tutti gli attori territoriali, dopo la presentazione in Giunta e il lancio del progetto SALute avvenuto con una conferenza stampa promossa dalla Vicesindaca, sono stati realizzati tre incontri pubblici rivolti alla cittadinanza e degli incontri formali, convocati in Comune dai diversi Assessorati, mirati specificamente al coinvolgimento delle associazioni di categoria (agricoltura, pesca e commercio), di altri soggetti pubblici quali, ad esempio, l'ASL e il Mercato Centrale ed infine delle associazioni di arte e cultura e del sociale, in particolare quelle che si occupano di povertà alimentare.

La mappatura era stata concepita non solo come strumento conoscitivo, ma anche come uno strumento di animazione territoriale, volta a stimolare la partecipazione al progetto SALute e, soprattutto, a connettere gli attori locali. Per la mappatura del sistema locale sono state realizzate delle schede informative da far compilare a tutti gli attori territoriali, compresa l'Amministrazione Comunale. Tali schede sono state consegnate durante gli incontri di animazione ed inviate a più larga scala tramite mailing lists.

Occorre sottolineare che la fase di animazione territoriale è continuata anche successivamente, durante

tutte le altre fasi del progetto, in cui sono stati realizzati altri incontri informali finalizzati a dare visibilità al progetto, a stimolare la partecipazione e a sviluppare progettualità capace di dare operatività alla SAL. Alla fine del percorso partecipativo, nel complesso sono stati realizzati almeno 50 tra incontri e riunioni sul territorio.

Fase dialogico-deliberativa (parte prima)

Da marzo 2017 a gennaio 2018 (inclusa la pausa estiva e la sospensione dovuta al tragico evento dell'alluvione e alla gestione dell'emergenza e al post-alluvione) si è realizzata la fase dialogico deliberativa, strutturata in 8 incontri. La fase dialogico-deliberativa (parte prima) è la fase più espressamente decisionale attraverso cui è stato elaborato il Piano del Cibo della città di Livorno e definito il modello organizzativo del Consiglio del Cibo. Durante questa fase, cittadini, stakeholder istituzionali e rappresentanti delle istituzioni pubbliche hanno seguito un percorso strutturato secondo specifiche metodologie e articolato secondo specifiche tematiche.

Formalizzazione e istituzionalizzazione (parte prima)

Da gennaio a marzo 2018, ha preso avvio la fase di formalizzazione e istituzionalizzazione dell'impegno del governo locale nella creazione della SAL. In questa fase l'Amministrazione ha assunto il Piano del Cibo come documento di indirizzo politico e su quello ha elaborato la propria Politica Integrata del Cibo.

Ciò si è realizzato con un percorso interno alla Giunta che ha preso avvio con la presentazione alla Giunta del lavoro svolto con i partecipanti al progetto SALute (Piano del Cibo e modello organizzativo del Consiglio del Cibo). Nella riunione di Giunta si è discusso in termini generali della Politica Integrata del Cibo e sulla base di quella discussione sono stati organizzati degli incontri con ogni singolo Assessore, dai quali sono emerse le specifiche indicazioni per la stesura della Politica Integrata del Cibo. La bozza di documento è stata redatta dal gruppo di coordinamento scientifico dell'Università e quindi ri-discussa ed approvata in via definitiva in Giunta.

In questa fase, inoltre, la Giunta comunale ha adottato la proposta di istituzione del Consiglio del Cibo e del suo modello organizzativo così come emerso dal percorso dialogico deliberativo. Il gruppo di coordinamento scientifico ha suggerito tre ipotesi di forma giuridica da assegnare al Consiglio del Cibo: quella dell'associazione, quella della fondazione e quella della consulta comunale. La scelta della Giunta è ricaduta sulla consulta comunale perché più coerente con l'obiettivo primario di incardinamento istituzionale della SAL. La Giunta, quindi, si è impegnata a presentare la proposta di riconoscimento del Consiglio del Cibo come Consulta comunale al soggetto deputato alla decisione finale,

ossia il Consiglio Comunale.

Durante questa fase di formalizzazione e istituzionalizzazione è stato anche discusso l'impegno di inserire il diritto al cibo nello Statuto Comunale come diritto fondamentale di cittadinanza all'interno dello Statuto comunale di Livorno. Questa iniziativa è stata intesa come un'azione di istituzionalizzazione dell'intera SAL. Modificare lo Stato Comunale, che è la carta fondamentale del Comune che ne regola l'ordinamento generale, significava incardinare la SAL, che è lo strumento di governance attraverso cui realizzare il diritto al cibo, nell'assetto istituzionale.

Nella discussione politica sull'istituzionalizzazione della Politica Integrata del Cibo è emersa anche la questione dell'incardinamento della stessa all'interno della macchina amministrativa e a tale scopo la proposta dell'Amministrazione comunale è stata duplice: la costituzione di un Gruppo Intersettoriale di Lavoro come organismo di coordinamento tra gli uffici rispondenti ai diversi assessorati e aggiornando gli strumenti di programmazione comunali alla Politica Integrata del Cibo.

Deliberazione finale e firma del Patto di Cittadinanza Alimentare

La fase dialogico deliberativa (fase finale) è terminata con l'incontro finale di validazione del 13 aprile 2018, in cui è stato presentato e poi discusso e validato dai partecipanti il documento finale di istituzionalizzazione della SAL, in cui sono definiti il Piano del Cibo, il Consiglio del Cibo e la Politica Integrata del Cibo. Durante l'incontro conclusivo, è stato siglato dai partecipanti e dalla Vicesindaca, in rappresentanza della Giunta Comunale, il Patto di Cittadinanza Alimentare.

Istituzionalizzazione finale e implementazione

Con l'incontro finale di validazione è terminato il progetto SALute con il quale è stata elaborata la Strategia Alimentare della città di Livorno, ma per la sua definitiva creazione e istituzionalizzazione erano necessari alcuni passaggi formali.

Il primo passaggio formale è stato l'elezione del Presidente del Consiglio del Cibo, un secondo passaggio è stata una delibera di Giunta con cui l'amministrazione adottava la SAL così come deliberata durante l'incontro finale del percorso partecipativo. A seguire è stato modificato lo Statuto comunale con l'inserimento del diritto al cibo tra i "valori fondamentali" e l'istituzione del Consiglio del Cibo come "Consulta Comunale", approvati entrambi all'unanimità dal Consiglio Comunale. Infine, con delibera di Giunta è stato costituito il "gruppo di lavoro intersettoriale" "la funzione di collegamento fra i diversi assessorati e settori prevedendone il coor-

dinamento a cura dell'ufficio competente per la ristorazione scolastica".

Quanto all'implementazione della Politica Integrata del Cibo, il Comune di Livorno ha già agito concretamente attraverso specifiche iniziative. A titolo di esempio, in partenariato con il Comune di Carrara, l'Amministrazione ha sviluppato un progetto, anch'esso finanziato dalla LR sulla partecipazione, dal titolo "Diritto al Cibo", che intende agire sulla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, l'educazione nelle scuole, la costruzione di un sistema di micro-logistica per il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà sociale ed infine lo sviluppo di un "Piano anti spreco alimentare comunale".

4.2.1. Metodologia del percorso decisionale

Gruppo di lavoro e strumenti di garanzia

Il "gruppo di lavoro" che nel suo insieme ha realizzato il percorso di creazione della SAL, era costituito in primo luogo, dal "gruppo di coordinamento scientifico" dell'Università, un soggetto esterno e neutrale caratterizzato da una duplice competenza: da un lato, dotato di competenza nella facilitazione e gestione dei percorsi partecipativi e dall'altra di competenza scientifica in materia di politiche del cibo.

Il gruppo di coordinamento universitario era composto dal coordinatore e da 3 facilitatori, di cui uno si occupava anche della comunicazione del percorso attraverso il sito e i social media, mentre la comunicazione istituzionale era gestita dal coordinatore con l'ufficio stampa del Comune. Al gruppo di lavoro, inoltre, ha partecipato una funzionaria dell'Ufficio della partecipazione del Comune di Livorno, il cui contributo è stato fondamentale per la realizzazione del progetto. Infatti, si è impegnata non solo negli aspetti più operativi legati all'organizzazione degli eventi, ma anche come soggetto attivo nel coinvolgimento degli attori territoriali, come soggetto stimolatore della macchina interna dell'amministrazione e come membro del gruppo dei partecipanti al percorso partecipativo. Inoltre, è necessario menzionare il ruolo svolto dalla Responsabile dell'Ufficio Ristorazione e servizi scolastici nel coinvolgimento della Commissione mensa e nell'aver supportato lo sviluppo del dibattito all'interno degli incontri dialogico-deliberativi. L'impegno degli Uffici comunali è stato sostenuto politicamente e operativamente dalla Vicesindaca che ha seguito tutti gli incontri, affermando così il valore strategico per l'intera Giunta del percorso e impegnandosi nel sollecitare il coinvolgimento degli altri assessori e dei rispettivi uffici quando necessario. Infine, partner del progetto è stato Slow Food Livorno che ha gestito la parte di catering del progetto, inteso come momento

conviviale di costruzione di comunità, ma che sicuramente è stato il soggetto più attivo durante il percorso partecipativo, sia internamente durante gli incontri dialogici deliberativi, sia nella relazione tra il progetto e gli attori territoriali esterni.

Nel progetto SALute per dare più rilevanza al carattere istituzionale del percorso partecipativo, il gruppo di coordinamento ha proposto la creazione di "strumenti di garanzia" a tutela della trasparenza e della correttezza del processo partecipativo e nello specifico sono stati creati:

- una guida al percorso partecipativo;
- una carta dei principi e delle regole che è stata discussa e deliberata dai partecipanti durante il percorso partecipativo;
- un Comitato di Garanzia, composto da tre partecipanti al percorso partecipativo e da due rappresentanti del Consiglio Comunale: uno di maggioranza ed uno di opposizione.

La scelta di coinvolgere il Consiglio Comunale nel percorso partecipativo è stata determinata dalla volontà di rafforzare l'idea che il percorso partecipativo non fosse "esterno", non fosse "esterno" e si realizzasse separatamente dalla sfera della democrazia rappresentativa, ma che la democrazia partecipativo-deliberativa è quella rappresentativa fossero strettamente connesse una con l'altra.

Metodologia del processo decisionale dialogico-deliberativo

Data la complessità dell'oggetto del progetto partecipativo, il processo decisionale è stato concepito come un processo di discussione e apprendimento collettivo attraverso cui i partecipanti potessero approfondire le tematiche oggetto di discussione e quindi pervenire a delle decisioni informate. Il percorso di co-creazione della SAL è stato organizzato in quattro momenti (Fig 2):

- incontri dialogico-deliberativi di presentazione e discussione;
- reporting degli incontri;
- elaborazione dei documenti della SAL;
- incontri dialogico-deliberativi di discussione, modifica e decisione finale sui documenti.

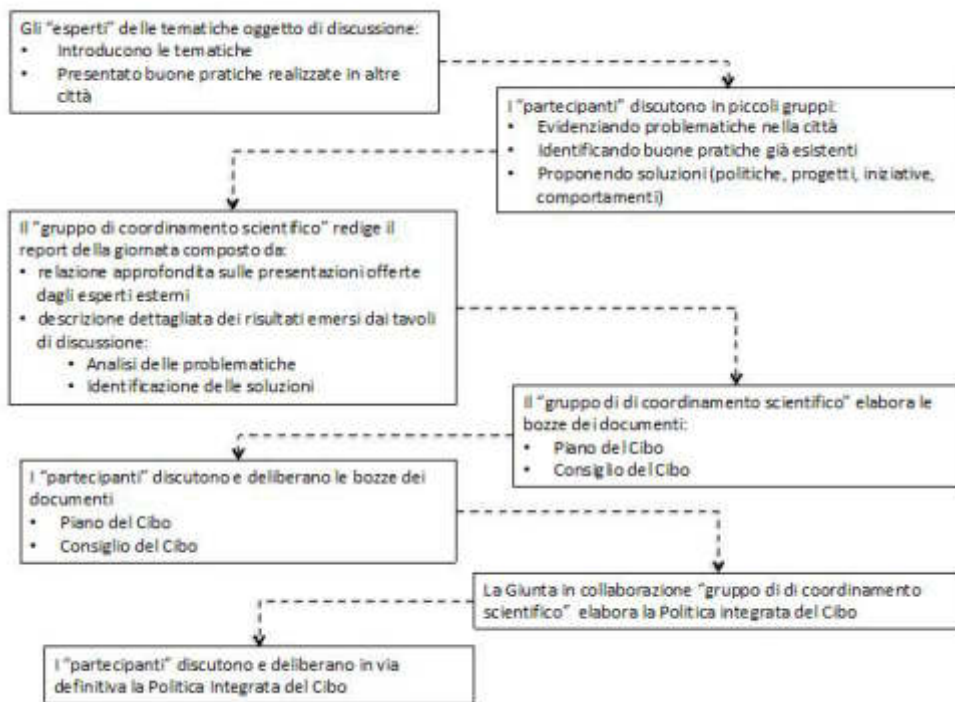


Figura 2. Il processo decisionale della Strategia Alimentare di Livorno.
Fonte: elaborazione propria.

Gli incontri dialogico-deliberativi erano articolati in due momenti. Gli incontri si aprivano con la presentazione della tematica oggetto di discussione da parte di soggetti esperti durante la quale, oltre a riportare le questioni rilevanti, erano presentate anche le buone pratiche che si stanno realizzando in altre località. Le tematiche affrontate sono state le seguenti:

- Cos'è una alimentazione salutare;
- Modelli di ristorazione collettiva a confronto: privata, pubblica e mista pubblico- privata;
- Cibo sostenibile e sviluppo locale: filera corta e ristorazione, biodiversità locale e sviluppo turistico, modelli digitali di filera corta;
- Cosa vuol dire una produzione agricola sostenibile e l'importanza dell'informazione al consumatore;
- Ridurre lo spreco e lottare contro la povertà alimentare.

Il momento di presentazione era seguito da quello di discussione tra i partecipanti. Per favorire una discussione ordinata e per raccogliere i risultati della discussione (che venivano registrate per non perdere informazioni), i facilitatori hanno utilizzato lo strumento delle mappe della conoscenza. Una mappa della conoscenza consiste in un disegno nel quale i concetti vengono presentati in una combinazione di forma grafica e testo, in cui linee di collegamento possono essere stese secondo una articolazione gerarchico-associativa (mappe mentali) oppure reticolare-connettivista (mappe concettuali). Uno dei grandi pregi delle mappe della conoscenza è costituito dalla loro capacità di rappresentare in modo immediato la struttura relazionale delle informazioni. Inoltre, l'uso dei colori e delle immagini,

stimola la creatività del gruppo di lavoro e l'attenzione di coloro che successivamente utilizzeranno le mappe leggendo.

Alla fine di ogni incontro il gruppo di coordinamento redigeva un report strutturato in due parti: una relazione approfondita sulle presentazioni offerte dagli esperti esterni e una seconda parte che conteneva la descrizione dettagliata dei risultati emersi dai tavoli di discussione questo era possibile anche grazie alla scelta di registrare le presentazioni. Tale report veniva inviato ai partecipanti una settimana prima dell'incontro successivo, così da apportare eventuali modifiche proposte dai partecipanti stessi.

Tutti i report degli incontri dialogico-deliberativi hanno costituito la base di conoscenza attraverso cui il gruppo di coordinamento scientifico ha elaborato la bozza dei documenti relativi al Piano del Cibo e al Consiglio del Cibo. La co-costruzione delle politiche non significa che i partecipanti al percorso partecipativo siano impegnati nella stesura dei documenti, ma che i documenti rappresentino le idee e le decisioni assunte dagli stessi e che siano dai partecipanti approvati in via definitiva.

Infine, sono stati organizzati degli incontri in cui le bozze dei documenti riguardanti il Piano del Cibo, del Consiglio del Cibo e della Politica Integrata del Cibo elaborata dalla Giunta comunale, sono stati discussi, emendati e deliberati in via definitiva dai partecipanti.

4.2.2. Il percorso partecipativo come momento conviviale per costruire comunità

Durante ogni incontro del percorso partecipativo SALute è stato organizzato da Slow Food Livorno un momento conviviale attorno al cibo. Per la realizzazione del catering sono state invitate diverse realtà locali, con una precisa logica: in primo luogo, ogni catering è stato organizzato con lo scopo di creare attorno al cibo un momento sociale di convivialità al di fuori dalla discussione sulle tematiche oggetto dell'incontro dialogico-deliberativo, in cui i partecipanti potessero interagire e quindi sviluppare relazioni e confrontarsi liberamente, o semplicemente godere del cibo in compagnia.

Inoltre, ogni catering è stato organizzato sulla base di una tematica scelta appositamente, ad esempio, durante la giornata di discussione sulle mense scolastiche, Cirfood che gestisce il servizio mense del Comune di Livorno, ha portato in assaggio diversi piatti presenti nei menù e un pinzimonio di verdure di stagione accompagnate da olio EVO biologico, anch'esso presente nei menù scolastici. Oppure, durante la giornata di discussione sul tema dello spreco alimentare sono stati realizzati piatti tipici toscani di recupero degli avanzi come la "pappa al pomodoro" e la "ribollita".

Infine, il giorno 26 Maggio 2018 è stata presentata alla cittadinanza la SAL e con la stessa filosofia, a seguire, è stata realizzata al Mercato Centrale, grazie all'organizzazione di Slow Food Livorno e con la realizzazione di "Le Vettovaglie", una "Cena Antispreco e di Filiera corta", in cui gli Assessori comunali hanno servito ai tavoli.

5. Conclusioni

Accademici, intellettuali, attivisti, politici stanno progressivamente evidenziando come la crisi dell'attuale sistema alimentare sia legata ad un deficit democratico e come la transizione verso sistemi alimentari socialmente giusti e ambientalmente sostenibili sia associata alla necessità di sviluppare nuovi meccanismi e strumenti di governance capaci di promuovere la democrazia alimentare (De Schutter, 2014; Booth e Convey, 2015; Lang e Heasman 2004; Hassenein, 2008).

La costruzione della SAL rappresenta un'esperienza fortemente innovativa di governance alimentare locale, sia in merito agli strumenti di cui si è dotata l'Amministrazione locale, sia in relazione al processo politico attraverso cui è stata costruita.

La prima innovazione apportata nella SAL è la Politica Integrata del Cibo. Nella letteratura accademica è evidenziato come la frammentazione settoriale delle politiche che operano disgiuntamente e spesso in contrasto le une con le altre, costituisce uno degli

aspetti più critici della governance politica del sistema alimentare. Con la Politica Integrata del Cibo, l'Amministrazione comunale si è dotata di una meta-politica in cui la Giunta comunale si è assunta formalmente un impegno collettivo e ogni membro del governo locale (gli Assessori) si è assunto individualmente una responsabilità formale, identificando il proprio impegno concreto nell'implementare il Piano del Cibo elaborato dalla comunità locale. Inoltre, per radicare questa logica integrativa nella pratica quotidiana della macchina amministrativa, è stato costituito un Gruppo Intersettoriale di Lavoro, come organismo di coordinamento tra gli uffici rispondenti ai diversi assessorati.

Un secondo aspetto innovativo, in relazione agli strumenti, riguarda il Consiglio del Cibo, che rappresenta la prima esperienza, almeno a livello nazionale, di istituzionalizzazione. Durante il percorso di democrazia partecipativo-deliberativa la comunità locale ha identificato le componenti strutturali di quello che avrebbe voluto fosse il Consiglio del Cibo, che è stato istituzionalizzato nella forma della Consulta Comunale, attraverso un regolamento Comunale.

Infine, l'esperienza di Livorno è innovativa a livello nazionale e probabilmente a livello internazionale, per il processo attraverso cui è stata creata la SAL. La SAL, infatti, rappresenta un modello perfetto di democrazia partecipativa. Attraverso un percorso di democrazia partecipativo-deliberativa è stato possibile superare i limiti democratici tipici dei processi di policy making che si realizzano all'interno del modello della democrazia rappresentativa, sia in relazione al coinvolgimento e al potere di influenza dei cittadini nel processo decisionale, sia in riferimento al metodo attraverso cui le decisioni sono state assunte. I cittadini e tutti gli altri attori del sistema agro-alimentare hanno partecipato al percorso decisionale (inclusione) ed hanno esercitato il potere decisionale (capacitazione), tanto che la Giunta ha adottato quanto deliberato dalla comunità. A titolo di esempio, quando la Politica Integrata del Cibo è stata presentata e discussa dai partecipanti, è stato apportata una modifica: la Giunta aveva aggiunto tra le proprie azioni l'acquisto pubblico di prodotti agro-alimentari che rispettassero l'etichetta Pianesiana. Tale proposta è stata rifiutata dai partecipanti e non inserita nella Politica Integrata del Cibo. Questo a significare che anche nel documento della SAL elaborato dalla Giunta, la decisione finale è stata assunta dai partecipanti. Quanto al metodo decisionale, le decisioni sono state assunte sulla base di un confronto dialogico. Per la realizzazione di tale percorso è stata costruita, ad hoc, una apposita "arena partecipativo-deliberativa", che si è svolta in un arco di tempo definito, affrontando una specifica tematica, dotata di un setting deliberativo, altamente strutturata e guidata da esperti di partecipazione esterni con posizione di terzietà rispetto al contesto

e ai partecipanti per scelta consapevole rispetto all'oggetto della discussione.

Bibliografia

- Andrée, P., Clark, J.K., Levkoe, C.Z., Lowitt, K. e Johnston, C., 2019. The governance engagement continuum. In Andrée, P., Clark, J.K., Levkoe, C.Z., Lowitt, K., (a cura di), *Civil Society and Social Movements in Food System Governance*, pp. 33-42. Routledge: London.
- Arnstein, S. R., 1969. A Ladder of Citizen Participation. *Journal of the American Planning Association, Volume 35, Issue 4*, pp 216 – 224.
- Ashe, L.M. e Sonnino, R., 2012. At the crossroads: new paradigms of food security, public health nutrition and school food. *Publ. Health Nutr.* 16 (6), pp.1020–1027.
- Bächtiger, A., Dryzek J., Mansbridge J. e Warren M., 2018. *Deliberative Democracy: An Introduction*. In The Oxford Handbook of Deliberative Democracy. Oxford: Oxford University Press.
- Berti, G. e Rossi, A., 2007. Troubles' with implementing rural governance. A case study on the hard march towards rural districts: In: *XXIInd Congress "Mobilities, Vulnerabilities and Sustainabilities: new questions and challenges for rural Europe, European Society for Rural Sociology, Wageningen, 20-24 August 2007*.
- Blay-Palmer, A., 2009. The Canadian pioneer: the genesis of urban food policy in Toronto. *Int. Plan. Stud.* 14 (4), pp. 401–416.
- Bobbio, L., 2002. *Le arene deliberative*. *Rivista Italiana di Politiche Pubbliche*, 3, pp. 5-29.
- Bobbio, L., 2006. *Dilemmi della democrazia partecipativa*. *Democrazia e Diritto*, 4, pp. 11-26.
- Bobbio, L. e Pomatto G., 2007. *Il coinvolgimento dei cittadini nelle scelte pubbliche*. *Meridiana*, n. 58, pp. 45-67.
- Booth, S.L. e Coveney, J.D., 2015. *Food democracy: From consumer to food citizen*. Ed. Springer Publishing Company, Asia.
- Bua, A. e Escobar, O., 2018. Participatory-deliberative processes and public policy agendas: lessons for policy and practice. *Policy Design and Practice*, 1:2, pp. 126-140.
- Carson, L., 2008. The IAP2 Spectrum: Larry Susskind in Conversation with IAP2 Members. *International Journal of Public Participation* 2 (2): pp. 67–84.
- Cini, L. e Felicetti, A., 2018. Participatory deliberative democracy: toward a new standard for assessing democracy? some insights into the Italian case. *Contemporary Italian Politics*, pp. 1-19.
- Coulson, H. e Sonnino, R., 2019. Re-scaling the politics of food: Place-based urban food governance in the UK. *Geoforum, Volume 98*, pp.170-179.
- Davis, A. e Andrew, J., 2017. Co-creating urban environments to engage citizens in a low-carbon. *Procedia Engineering*, 180, pp. 651 –657.
- De Schutter, O., 2014. Final report: The transformative potential of the right to food. *Report to the 25th Session of the Human Rights Council HRC/25/57, January*.
- Della Porta, D., 2015. Can democracy be saved? Participation, deliberation and social movements. *Acta Politica*, 50, 239-241. DOI: 10.1057/ap2015.5
- Ellingson, L. L. e Ellis, C., 2008. Autoethnography as constructionist project. In: Holstein J.A., e Gubrium J.F., (a cura di), *Handbook of constructionist research*. Guilford, New York.
- Ellis, C., 2004. *The ethnographic I. A methodological novel about autoethnography*. Walnut Creek, CA: AltaMira Press.
- Elster, J., 1998. Introduction. In: Elster, J., ed. *Deliberative Democracy*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Elstub, S., 2018. Deliberative and Participatory Democracy. In: Bächtiger, A, Dryzek J., Mansbridge J., Warren M., (a cura di), *The Oxford Handbook of Deliberative Democracy*. Oxford: Oxford University Press.
- Elstub, S., Escobar, O., 2017. A Typology of Democratic Innovations. *Paper for the Political Studies Association's Annual Conference, 10th-12th April 2017, Glasgow*.
- Elstub, S., Escobar, O., 2019. *The Handbook of Democratic Innovation and Governance*. Cheltenham, UK; Northampton, MA, USA: Edward Elgar.
- Florida, A., 2013. Participatory Democracy versus Deliberative Democracy: Elements for a Possible Theoretical Genealogy. Two Histories, Some Intersections. *Paper presented at 7th ECPR General Conference Sciences Po, Bordeaux, 4 - 7 September 2013*.
- Florida, A., 2018. The Origins of the Deliberative Turn. In: Bächtiger, A, Dryzek J., Mansbridge J., Warren M., (a cura di), *The Oxford Handbook of Deliberative Democracy*. Oxford: Oxford University Press.
- Florida, A., 2014. Beyond Participatory Democracy, Towards Deliberative Democracy: Elements of a Possible Theoretical Genealogy. *Rivista Italiana Di Scienza Politica*, 3, pp. 299–326.
- Fung, A. e Wright, E.O., 2001. Deepening Democracy: Innovations in Empowered Participatory Governance. *Politics & Society*, 29 (1), pp. 5-41.
- Fung, A., 2006. Varieties of Participation in Complex Governance. *Public Administration Review*, 66: pp. 66–75.
- Habermas, J. (1986). *Teoria dell'agire comunicativo. Vol. 2: Critica della ragione funzionalistica*. Il Mulino, Bologna.
- Hajer, M., Nilsson, M., Raworth, K., Bakker, P., Berkhout, F., De Boer, Y., Rockström, J., Ludwig, K. e Kok, M. 2015. Beyond Cockpit-ism: Four Insights to Enhance the Transformative Potential of the Sustainable Development Goals. *Sustainability*, 7, pp. 1651-1660.
- Hassanein, N., 2003. Practising food democracy: a pragmatic politics of transformation. *Journal of Rural Studies*, 19(1), pp. 77-86.

- Hassanein, N., 2008. Locating Food Democracy: Theoretical and Practical Ingredients. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition* 3, 2-3, pp. 286–308.
- Holstein, A. e Gubrium, F. J., 2008. *Handbook of Constructionist Research*. New York: The Guilford Press.
- Kooiman, J., 2003. *Governing as governance*. Sage, London.
- Kooiman, J., 1993. *Modern Governance: new government-society interactions*. Sage, London.
- Lang, T., 2005. Food control or food democracy? Re-engaging nutrition with society and the environment. *Public Health Nutrition*, 8(6A), pp.730–737.
- Lang T. e Heasman M. 2004. *Food Wars: the global battle for mouths, minds and markets*. London: Earthscan Publications.
- Lang, T., Barling, D. e Caraher, M., 2009. *Food Policy: Integrating Health, Environment and Society*. Oxford: Oxford University Press.
- Morgan, K. 2015. Nourishing the city: the rise of the urban food question in the global north. *Urban Stud.* 52 (8), pp. 1379–1394.
- Lang, T., 2007. Food security or food democracy? *Pesticides News*, 78, London: Pesticide Action Network.
- Lever, J., Sonnino, R. e Cheetham F., 2019. Reconfiguring local food governance in an age of austerity: towards a place-based approach? *Journal of Rural Studies*, Volume 69, pp. 97-105.
- Levine, P., Fung, A., e Gastil, J., 2005. Future Directions for Public Deliberation. *Journal of Public Deliberation*, 1(1), 3, pp. 1-13.
- Levkoe, C. Z., 2011. Towards a transformative food politics. *Local Environment*, 16(7), pp. 687-705.
- Levkoe, C. Z. e Sheedy, A., 2019. A people-centred approach to food policy making: Lessons from Canada's People's Food Policy project. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 14(3), pp. 318–338.
- Lewanski, R., 2007. La democrazia deliberativa. Nuovi orizzonti per la politica. *Aggiornamenti Sociali*, 12, 58, 2007, pp. 743-754.
- MacRae, R. e Donahue, K., 2013. Municipal Food Policy Entrepreneurs: A Preliminary Analysis of How Canadian Cities and Regional Districts Are Involved in Food System Change. *Toronto Food Policy Council and Canadian Agri-Food Policy Institute, Toronto*.
- Moragues-Faus, A., e Morgan, K., 2015. Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 47(7), 1558–1573.
- Moragues-Faus, A. e Carroll, B., 2018. Reshaping urban political ecologies: an analysis of policy trajectories to deliver food security. *Food Sec.* 10, 1337–1351.
- Pecoriello, A. L. e Rispoli, F., 2006. Pratiche di democrazia partecipativa in Italia. *Democrazia e diritto*, n. 3, pp. 115-133.
- Pellizzoni, L. e Osti G., 1999. Democrazia e cooperazione nella tutela dell'ambiente. *Quaderni di Sociologia*, 21, pp. 113-143.
- Petetin, L., 2016. Food Democracy in Food Systems. Thompson P.B., Kaplan D.M., (a cura di), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Springer Science+Business Media, Dordrecht.
- Pierre, J. e Peters, B. G., 2000. *Governance, politics and the state*. Publisher: Basingstoke: Macmillan.
- Renting, H., Schermer, M., e Rossi, A., 2012. Building food democracy: Exploring civic food networks and newly emerging forms of food citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19(3), pp. 289–307.
- Rhodes, R., 1996. The New Governance: Governing without Government. *Political Studies*, Vol. 44, pp. 652-667.
- Rocha, C. e Lessa, I., 2009. Urban governance for food security: the alternative food system in belo horizonte, Brazil. *Int. Plan. Stud.* 14 (4), 389–400.
- Saward, M., 2000. Direct and Deliberative Democracy. *Paper for presentation at the ECPR Joint Sessions, Copenhagen April 2000, Workshop on Democracy from Below*.
- Slade, C., Baldwin C. e Budge, T. 2016. Urban planning roles in responding to food security needs. *J. Agric. Food Sys. Commun. Develop.* 7 (1), 33–48.
- Smith, G., 2009. *Democratic innovations: Designing institutions for citizen participation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sonnino, R. e Spayde, J., 2014. The “New Frontier”? Urban strategies for food security and sustainability. In: Marsden, Terry Keith e Morley, Adrian Sherwin, (a cura di), *Sustainable Food Systems: Building a New Paradigm*. Earthscan Food and Agriculture, London: Routledge, pp. 186-205.
- Sonnino, R., 2016. The new geography of food security: Exploring the potential of urban food strategies. *The Geographical Journal*, 182(2), 190–200.
- Stoker, G., 1998. Governance as theory: five propositions. *International Social Science Journal*, Vol. 50, Issue 155, pp. 17-27.
- Stout, M., 2010. Climbing the Ladder of Participation: Establishing Local Policies for Participatory Practice. *Public Administration and Management*, Volume 15, Number 1, pp. 46-97.
- Trettel, M., 2015. The Politics of deliberative democracy. A comparative survey on the “law in action” of citizen participation. *Revista de derecho politico*, 94, pp. 85–114.

8. INNOVAZIONI ISTITUZIONALI E APPROCCI MULTI-ATTORE NELLE POLITICHE ALIMENTARI LOCALI: IL PIANO INTERCOMUNALE PER IL CIBO DELLA PIANA DI LUCCA

Sabrina Arcuri*,
Giovanni Belletti**,
Gianluca Brunori*,
Simona Bottiglioni***,
Silvia Innocenti****,
Francesca Galli*,
Andrea Marescotti**,
Alessandro Pensa***,
Massimo Rovai*,
Lorenza Soldani*****

* Università di Pisa

sabrina.arcuri@agr.unipi.it

gianluca.brunori@unipi.it

francesca.galli@unipi.it

massimo.rovai@unipi.it

** Università di Firenze

giovanni.belletti@unifi.it

andrea.marescotti@unifi.it

*** Comune di Capannori

s.bottiglioni@comune.capannori.lu.it

a.pensa@comune.capannori.lu.it

**** Laboratorio di Studi Rurali Sismondi

sinnocenti80@gmail.com

***** Sociolab

lorenza.soldani@sociolab.it

- POLITICHE ALIMENTARI
- GOVERNANCE
- MULTI-ATTORE
- PIANO INTERMUNICIPALE
- PIANA DI LUCCA

Abstract

The '*Piana del Cibo*' is the project through which five municipalities within the Lucca Plain (Capannori, Lucca, Altopascio, Porcari and Villa Basilica) have committed to sharing the development of a food policy with the local community.

In this area, which has long been rich in terms of initiatives and projects on sustainable food practices, the participatory project Circularifood was launched in 2018 and involved about 300 local actors in the setup

of the Intermunicipal Food Policy Plan (PIC). The PIC defines guiding principles and future actions for the five municipalities, as well as an innovative governance model based on the associated management of the food policy through the establishment of a dedicated office. The governance model entailed the establishment of the *Agorà* and Food Policy Council, which constitute the entities in charge of encouraging and facilitating participation and co-planning of initiatives by the citizens and other stakeholders' organisations.

1. Il contesto territoriale della Piana di Lucca

La Piana del Cibo è il progetto con cui i cinque comuni della Piana di Lucca (Capannori, Lucca, Altopascio, Porcari e Villa Basilica) si impegnano ad affrontare il tema del cibo in maniera condivisa con la comunità locale, una popolazione di circa 160 mila persone che risiede su un'area complessiva di circa 430 kmq.

La Lucchesia – come è anche denominata la Piana di Lucca – possiede un'identità storica, culturale e paesaggistica ben definita e come tale riconosciuta dal Piano Paesaggistico della Regione Toscana. Il territorio si caratterizza per la presenza di un'area di pianura che, nel corso dei decenni, ha subito un forte processo di dispersione insediativa, *in primis* intorno al nucleo della città di Lucca e verso i comuni di Capannori e Porcari. Lucca è il polo centrale e più attrattivo dal punto di vista socio-economico, benché siano presenti poli produttivi importanti (soprattutto del settore cartario) anche nei comuni di Capannori, Porcari e Altopascio, mentre Villa Basilica è a tutti gli effetti un comune montano.

Un vasto sistema collinare e montano con prevalenza di aree boscate, vigneti e oliveti si sviluppa intorno alla pianura dove, nonostante il processo di urbanizzazione, resistono ancora ampie aree agricole caratterizzate dalla presenza dei nuclei rurali delle "corti lucchesi", molti dei quali hanno ormai perso la loro funzione originaria. In collina, è il sistema insediativo della "villa-fattoria" ad aver fortemente connotato il territorio e il paesaggio fino ai giorni nostri, con una diffusa presenza di aziende viti-olivicole, agriturismi, frantoi. Le specifiche

caratteristiche orografiche del territorio lucchese hanno consentito il perdurare nel tempo di un elevato livello di diversificazione del territorio rurale e del suo paesaggio, all'interno del quale si sviluppa un'attività agricola variegata e articolata. Qui, la struttura media delle aziende agricole è di dimensione relativamente piccola se confrontata con altre aree della Toscana, sebbene molte di queste siano riuscite a trovare adeguati spazi di mercato grazie a efficaci strategie individuali e collettive di marketing territoriale, fondate sull'integrazione dell'agricoltura con le risorse ambientali e culturali e con altre attività economiche (es. agriturismo, percorsi e manifestazioni enogastronomici.).

In generale, tuttavia, si evidenziano forti tensioni verso l'abbandono¹ sia nelle aree più marginali di montagna e collina che nelle aree di pianura (Vanni *et al.*, 2013). Mentre infatti nelle prime l'abbandono è legato alla difficoltà nel mantenere redditi e standard di vita adeguati, anche legata a una progressiva rarefazione dei servizi pubblici, in pianura il tessuto urbano ha finito per invadere e frammentare gli spazi rurali, rendendo più conveniente per molti imprenditori abbandonare l'attività agricola in favore di un'aspettativa di trasformazione dei suoli piuttosto che, come accade a chi è rimasto, affrontare i crescenti vincoli che ne limitano l'operatività gestionale. Come è noto, l'abbandono dei terreni e delle attività produttive comporta il venir meno della cura esercitata dalle pratiche agro-silvo-pastorali (Vanni *et al.*, 2013), con il rischio per il territorio di perdere i suoi caratteri identitari e di attrattività specifici. A questo, si aggiunga infine un altro fattore, ormai diffuso, che non aiuta a invertire la rotta: il progressivo allontanamento dei consumatori dai prodotti e produttori locali e, nello stesso tempo, la difficoltà, per i consumatori più attenti, nel trovare dei prodotti che abbiano requisiti di località, tipicità e rispetto dell'ambiente.

Negli ultimi anni, dietro la spinta da parte prima di alcuni attori della società civile e poi delle amministrazioni locali, nel territorio della Piana di Lucca si è andata rafforzando la consapevolezza della necessità di affrontare il tema della sovranità alimentare, intesa non tanto come riduzione della dipendenza dagli altri territori, bensì come strategia in grado di rivalutare il territorio rurale e le sue funzioni, sia per la sopravvivenza delle aziende agricole che per le possibili relazioni sinergiche tra territorio, imprese e comunità locale (Rovai *et al.*, 2014).

Nella consapevolezza che il sistema agro-alimentare ha e avrà un ruolo sempre maggiore nella realizzazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Cabannes & Marocchino, 2018), tale strategia dovrebbe prevedere azioni finalizzate a riavvicinare produzione e consumo

attraverso l'informazione e la conoscenza, ad ampliare la libertà di scelta in merito all'alimentazione dei cittadini e a sviluppare e promuovere metodi di produzione e gestione dell'agro-ecosistema rispettosi dell'ambiente. Pertanto, sull'esempio delle numerose *food policies* locali/urbane con cui molte città, a livello globale, stanno sperimentando un nuovo ruolo come attori dei sistemi alimentari (Sonnino *et al.*, 2019; Di Iacovo *et al.*, 2013; Blay-Palmer, 2009; Morgan, 2009; Schiff, 2008), anche nella Piana di Lucca le istituzioni locali hanno avviato una riflessione sulla possibilità di introdurre un modello di governance che guardi al cibo come cardine dell'azione congiunta degli attori del territorio.

2. Le iniziative sul cibo nella Piana di Lucca

Nonostante le sue criticità, il territorio della Piana di Lucca si caratterizza per una ricchezza di iniziative, progetti e buone pratiche, anche innovative, che, sotto diversi aspetti, fanno riferimento al cibo. Il rafforzamento dei sistemi di filiera corta, la valorizzazione delle produzioni locali, l'educazione alimentare, le iniziative per favorire l'accesso al cibo per le fasce più deboli, la lotta allo spreco alimentare sono alcuni tra i temi su cui gli attori locali si sono interrogati e attivati negli ultimi anni.

2.1. Filiera corta

Il riavvicinamento tra produttori e consumatori locali è il motivo conduttore di tante e varie iniziative, dai mercati contadini alla nascita di alcuni Gruppi di Acquisto Solidale, ad un progetto specifico di Comunità di supporto all'Agricoltura (dall'inglese *Community Supported Agriculture*²).

I mercati contadini sono operativi sul territorio da alcuni anni, gestiti dai comuni (Lucca e Capannori) o dalle organizzazioni professionali agricole, e sono cresciuti nel tempo sia per frequenza che per numero di aziende coinvolte. A questi è andato ad aggiungersi, di recente, il Mercato della Terra di Slow Food di Lucca, che vede la partecipazione esclusiva di produttori biologici.

Da tempo, inoltre, è sorto grande interesse attorno al tema della ristorazione collettiva, con l'obiettivo di dare più spazio ai prodotti locali nei capitolati di appalto delle mense scolastiche, in particolare a Lucca e Capannori.

¹ Con riferimento all'ultimo dato disponibile – Censimento ISTAT dell'Agricoltura – nel 2010 nella Piana di Lucca era presenti 2.503 aziende con una SAU complessiva di 9.662 ha, in notevole contrazione sia nel numero di aziende (-55%) che nella SAU (-21%).

² Si tratta di una associazione di impegno reciproco tra una azienda agricola e una comunità di sostenitori, che possono farsi carico di coprire le spese di gestione annue dell'azienda attraverso l'acquisto di una parte del raccolto stagionale, assumendosi costi, rischi della produzione in cambio di una fornitura di freschi e sani prodotti di stagione durante il raccolto.

2.2. Produzioni locali

Grazie a una Condotta Slow Food locale molto attiva sul territorio, sono stati creati due Presidi a tutela di prodotti tipici e identitari del territorio: il Fagiolo Rosso Lucchese e il Pomodoro Canestrino di Lucca. L'operazione, che ha coinvolto circa venti aziende agricole del territorio, si è rivelata efficace anche dal punto di vista commerciale, dal momento che i due prodotti sono molto apprezzati anche da diversi ristoranti della zona e sono presenti nei punti vendita della GDO locale. Un ulteriore elemento distintivo è la presenza sul territorio della rete di imprese Lucca Biodinamica, che raccoglie circa quindici produttori (in buona parte viticoltori) che si sono convertiti all'agricoltura biodinamica.

2.3. Spreco alimentare, accesso al cibo ed economia circolare

Il terzo settore e il volontariato locali sono attivi ormai da anni in una serie di iniziative volte ad affrontare vecchie e nuove forme di povertà alimentare.

A Lucca, l'assistenza alimentare alle fasce più deboli viene gestita attraverso una rete di collaborazione con gli operatori dei servizi sociali. Le parrocchie, con il supporto di Caritas Diocesana e Comunità di Sant'Egidio, gestiscono le mense di solidarietà, che si sommano alla distribuzione di pacchi alimentari alle famiglie, alle botteghe solidali come l'Emporio Cinque Pani (Capannori), alle campagne della Fondazione Banco Alimentare e Legambiente.

La Caritas Diocesana, insieme con i gestori del servizio di ristorazione scolastica, ha attivato una convenzione per il recupero dei pasti non consumati in diversi plessi scolastici di Lucca e Capannori, mentre a Capannori è possibile, grazie al progetto "Pane sospeso", acquistare il pane per coloro che, segnalati dai servizi sociali o dai Centri d'Ascolto, andranno a ritirarlo presso le panetterie aderenti.

Il tema dell'economia circolare ha di recente destato grande interesse da parte delle comunità e associazioni locali, nonché del comune di Capannori, che ha in tal proposito attivato due progetti di crowdfunding per start-up in ambito "agricolo". 'ConServe' mira alla rivalorizzazione delle eccedenze agricole – frutta e verdura rimaste invendute – e le trasforma in prodotti alimentari offrendo al contempo opportunità di reinserimento lavorativo a soggetti fragili. 'GiovanOrti' prevede la realizzazione di un'azienda orticola su terreni recuperati dall'abbandono, dove saranno impiegati giovani richiedenti asilo. Infine, grazie al progetto regionale 100mila

Orti in Toscana sono stati realizzati orti sociali in quattro dei cinque comuni della Piana.

Da anni, inoltre, i comuni di Capannori e Lucca hanno rivolto particolare attenzione al tema dei rifiuti e proprio a Capannori è nato il Centro di Ricerca Rifiuti Zero, per lo studio di nuovi modelli di vita e consumo.

2.4. Informazione ed educazione su stili alimentari più sani

Nei comuni di Lucca e Capannori, l'educazione alimentare e ambientale riveste senz'altro un posto di rilievo. Circa trenta scuole prendono infatti parte, insieme alla locale Condotta Slow Food, al progetto 'Orto in Condotta', andando a comporre la rete nazionale del progetto lanciato da Slow Food nel 2004. A Lucca, la comunità dell'apprendimento, come Slow Food la definisce, include oltre agli insegnanti, gli alunni e le loro famiglie, anche gli studenti del vicino Istituto Tecnico Agrario che, offrendo il loro supporto, svolgono al contempo attività di formazione professionale. Infine, e grazie alle commissioni mensa presenti e ben strutturate nelle scuole, una serie di iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione ha dato ulteriore seguito al progetto, coinvolgendo alunni e genitori.

Nei comuni di Lucca e Capannori sono stati di recente elaborati i "Regolamenti per l'amministrazione condivisa dei beni comuni", il cui obiettivo è la sottoscrizione di patti di collaborazione con i cittadini attivi per la cura, la gestione condivisa e la rigenerazione dei beni comuni urbani che, in una logica del cibo interpretato come bene comune, offrirebbero un utile strumento per dar vita a iniziative specifiche della società civile. Infine, il territorio della Piana di Lucca ospita da alcuni anni attività di ricerca rivolte proprio alla conoscenza del sistema agro-alimentare locale e del ruolo delle piccole aziende agricole (progetto europeo SALSAS³), nonché all'esplorazione di possibili sinergie tra il territorio urbano e quello rurale (progetto europeo ROBUST⁴), nell'ambito del programma di finanziamento Horizon 2020.

Le iniziative fin qui menzionate rappresentano solo in parte la molteplicità e la diversità di progetti, approcci, sensibilità e soggetti attivi, seppur talvolta in maniera sconnessa, sul tema del cibo nella Piana di Lucca (Fig.1).

Tuttavia, occorre sottolineare come la scelta di aderire al Milan Urban Food Policy Pact⁵ (MUFPP), da parte dei comuni di Capannori e Lucca e dell'Amministrazione Provinciale di Lucca, rappresenti non soltanto un segnale di impegno politico da parte di queste ammi-

³ Informazioni disponibili su <http://www.salsa.uevora.pt/en/>

⁴ Si veda <https://rural-urban.eu/>

⁵ La sottoscrizione è avvenuta l'11 maggio 2018, ed è disponibile il comunicato stampa della Provincia di Lucca a questo link: <https://www.provincia.lucca.it/news/sostenibilita-ambientale-provincia-e-comuni-di-lucca-e-capannori-firmano-il-patto-le-politiche>

nistrazioni pubbliche, ma anche un passo ulteriore di supporto a un percorso da tempo intrapreso verso la sostenibilità e la sovranità alimentare. Percorso che, lungi dal concludersi, ha permesso di ricondurre tale

molteplicità e diversità di esperienze e iniziative all'interno di una cornice di riferimento comune, ponendo le basi per una strategia locale per il cibo, attraverso il progetto Circularifood.



Figura 1. Le iniziative sul cibo nella Piana di Lucca.
Fonte: nostra elaborazione.

3. Il processo partecipativo Circularifood

Alla luce delle progettualità in essere e dell'attenzione ai temi del cibo e della sostenibilità, i comuni di Capannori e Lucca hanno deciso di intraprendere insieme un percorso condiviso con le comunità e i portatori d'interesse di un'area vasta denominata, nell'ambito del progetto Circularifood, "Piana del Cibo", coinvolgendo a tal fine i vicini comuni di Altopascio, Porcari e Villa Basilica.

Il percorso partecipativo per la costruzione condivisa del Piano Intercomunale per il Cibo – finanziato dall'Autorità per la Partecipazione della Regione Toscana (L.R. 46/2013) – è stato fin da subito un percorso interterritoriale e intersettoriale.

Per questo motivo, e per acquisire il punto di vista delle varie categorie produttive e sociali, è stato necessario attivare una *cabina di regia*, formata dai cinque referenti politici dei comuni (rispettivamente Assessori al sociale, alla partecipazione, al commercio, attività produttive e alla scuola), i referenti tecnici del Comune di Capannori (capofila) e della Provincia di Lucca, i partner di progetto (Slow Food, Laboratorio di Studi Rurali Simondi) e Sociolab, una società che ha curato il coordinamento e la facilitazione del percorso partecipativo. La cabina di regia ha avuto l'importante compito di condividere gli obiettivi del progetto, monitorare le fasi e validare le attività previste, partecipare agli incontri contribuendo ad attivare canali di comunicazione sui diversi territori al fine di ampliare la partecipazione. Inoltre, di particolare rilievo per la continuità del percorso, è stato il compito di recepire gli esiti della partecipazione e

definire gli strumenti amministrativi che permettessero di incardinare il Piano Intercomunale per il Cibo in tutti i territori coinvolti.

Il percorso partecipativo, che ha avuto una durata di circa otto mesi (giugno 2018 - gennaio 2019), prevedeva nella prima fase una mappatura delle realtà e dei soggetti attivi su temi legati al cibo – dai produttori ai consumatori, dalle associazioni alle aziende di produzione alimentare, dai ristoratori alle aziende di refezione scolastica. Attraverso l'attività di mappatura è stato creato un database di circa 300 soggetti che hanno partecipato al percorso con vari livelli di coinvolgimento e che sono stati invitati, informati e aggiornati di volta in volta sulle attività svolte.

Questo lavoro ha consentito inoltre la realizzazione di una Social Network Analysis, una vera e propria mappa della rete, i cui nodi rappresentano le realtà presenti sul territorio, mentre le rispettive linee di collegamento indicano l'esistenza di una relazione tra soggetti, distinguendo tra semplice conoscenza e collaborazione attiva. Il risultato di questa analisi ha permesso non soltanto di visualizzare in maniera immediata la ricchezza del territorio dal punto di vista delle realtà attive, ma anche di confermare che i principali "nodi di collaborazione", ovvero attori chiave che da lungo tempo lavorano sui temi del cibo, si trovano nei territori di Lucca e Capannori.

La seconda fase del percorso è iniziata con una giornata di "ispirazione", organizzata secondo il metodo del Crowdlab®, al fine di stimolare una maggiore partecipazione delle comunità locali nei comuni coinvolti e favorire un momento di *networking*. Gli ispiratori avevano il compito di illustrare buone pratiche sui tre temi principali emersi durante il percorso: produzione

locale; comportamenti e stili di vita; lotta allo spreco e accesso al cibo per tutta la popolazione⁶. Il metodo applicato nella gestione dell'incontro ha permesso un utile confronto tra gli oltre 80 partecipanti presenti e ha favorito una riflessione su come adattare le buone pratiche presentate nel contesto della Piana di Lucca. Nelle fasi successive del percorso partecipativo, programmate insieme alla cabina di regia, si è ritenuto opportuno distribuire gli eventi sul territorio, al fine di facilitare la partecipazione di nuovi soggetti, più difficili da coinvolgere all'interno di iniziative di carattere istituzionale. A questo scopo, cinque laboratori territoriali sono stati organizzati – uno per ciascuno dei comuni aderenti a Circularifood – con l'obiettivo di attivare gli *stakeholders* mappati e raccogliere il loro punto di vista in merito a: la dimensione ideale entro cui il futuro Piano Intercomunale per il Cibo avrebbe dovuto collocarsi; gli ambiti d'intervento prioritari per i singoli comuni e per la Piana nel suo complesso; ulteriori azioni, progetti e iniziative da mappare in quanto già attive o in corso di realizzazione sul territorio.

Ai cinque laboratori territoriali sono seguiti cinque laboratori tematici incentrati sui temi fino a quel momento emersi come rilevanti: stili di vita, produzione locale, accesso e spreco, scuola e alimentazione, orti urbani.

Ogni incontro è stato facilitato da professionisti e coordinato da alcuni esperti individuati tra gli *stakeholders* locali, in virtù della loro conoscenza ed esperienza sugli argomenti trattati. Anche questa fase ha avuto come obiettivo quello di raccogliere ulteriori risorse e competenze disponibili a livello locale, attivare gruppi di lavoro e partenariati operativi intercomunali tra i partecipanti e co-progettare attività da inserire nel futuro Piano Intercomunale per il Cibo.

Grazie a un lavoro costante di comunicazione attraverso i canali tradizionali e social, Circularifood ha raggiunto circa 300 persone che hanno preso parte attiva al processo. L'impegno richiesto ai partecipanti, soprattutto in termini di tempo dedicato ai numerosi incontri ed eventi, nonché il riscontro positivo manifestato da tutte le parti coinvolte, rappresentano di per sé un risultato positivo del progetto, che si è concluso con una festa finale molto partecipata il 23 gennaio 2019 (Fig.2). Durante questo evento finale, il documento finale del Piano Intercomunale per il Cibo è stato presentato in via ufficiale, insieme all'impegno delle cinque amministrazioni comunali di approvarlo nei propri consigli e a definire l'assetto di governance per dare vita alla *food policy* locale.

4. Il Piano Intercomunale per il Cibo (PIC) della Piana di Lucca

4.1. L'elaborazione dei principi e la definizione di una strategia condivisa

In seguito alla riflessione innescata dall'esperienza di Circularifood e concretizzatasi nella redazione del PIC, la cabina di regia ha affrontato la questione del possibile percorso istituzionale da intraprendere per consentire ai cinque comuni, oltre che di procedere all'approvazione del Piano, di individuare l'assetto istituzionale più adatto per la sua messa in opera. La dimensione intercomunale della Piana del Cibo rappresenta infatti un *unicum* istituzionale che ha richiesto, in quanto tale, uno sforzo rispetto all'individuazione di un modello di governance in grado di garantire il rispetto dei principi condivisi dagli attori territoriali e il raggiungimento degli obiettivi posti dalla comunità locale, rimanendo al contempo compatibile con le ben codificate leve normative all'interno delle quali le amministrazioni pubbliche possono operare. La politica alimentare locale è incentrata sulla natura multidimensionale del cibo da cui discendono i principi di circolarità, conoscenza e consapevolezza, educazione, inclusione, territorio, salute (presentati in sintesi nel Box 1).



Figura 2. Locandina dell'evento finale del progetto Circularifood.

Fonte: Sito web Piana del Cibo.

⁶ A fare da ispiratori sono intervenuti: Francesca Federici, che ha collaborato alla redazione del Piano del cibo di Milano; Francesco di Iacovo, Professore di Economia e Politica Agraria dell'Università di Pisa, e Maria de Biase, Preside dell'Istituto Teodoro Gaza di San Giovanni a Piro.

Cibo è Circolarità: le diverse modalità organizzative che permettono ai cittadini di accedere al cibo sono portatrici di valori e significati diversi che coinvolgono molti attori. Ogni singola attività pensata in un ambito specifico crea riflessi immediati in molti altri ambiti di azione: queste interconnessioni che, naturalmente, si sviluppano sul territorio, se adeguatamente interpretate e ri-organizzate possono stimolare circolarità virtuose per realizzare sistemi alimentari consapevoli, sostenibili, equi, inclusivi e resilienti.

Cibo è Conoscenza e Consapevolezza: la conoscenza della filiera del cibo – produzione, distribuzione, acquisto e consumo – del ruolo e del valore delle produzioni locali è uno strumento fondamentale a disposizione di ogni cittadino, necessario per orientare le proprie scelte quotidiane. I cittadini, agenti di cambiamento, acquisiscono consapevolezza delle conseguenze, positive o negative, che investono il sistema alimentare locale.

Cibo è Educazione: l'impostazione di un corretto stile alimentare e la consapevolezza del valore del cibo per le nuove generazioni passano attraverso le azioni della comunità educante, di cui fanno parte le Istituzioni scolastiche, le famiglie, le Amministrazioni Locali e tutte le agenzie educative che accompagnano i bambini e le bambine nel loro percorso di crescita. L'azione educativa deve essere realizzata sia attraverso percorsi didattici mirati, sia attraverso la coerenza delle scelte amministrative e gestionali, a partire dalle mense scolastiche.

Cibo è Inclusione: il cibo in quanto espressione dell'identità culturale di comunità, popoli e nazioni è anche uno strumento fondamentale per favorire la conoscenza tra le persone, lo scambio culturale, l'integrazione e la coesione sociale e, quindi, è elemento importante per lo sviluppo sostenibile.

Cibo è Territorio: la produzione di cibo a livello locale è fondamentale per riprodurre il valore storico e identitario della campagna, rafforzare la promozione del turismo, preservare e valorizzare le aree rurali e le aree agricole periurbane, conservare e recuperare i suoli agricoli abbandonati. Tutti questi aspetti devono essere ben recepiti all'interno degli strumenti di pianificazione.

Cibo è Salute: mangiare bene consente di vivere meglio e più a lungo. Ci sono regole auree per una sana e varia alimentazione che ci dovrebbero accompagnare in tutte le fasi della vita, dalla crescita all'invecchiamento. Un'alimentazione sana contribuisce in modo significativo al benessere psico-fisico dell'individuo, è una preziosa arma di difesa verso malattie croniche, patologie e disturbi di diversa natura.



Box 1. Principi fondamentali del Piano Intercomunale per il Cibo.

Fonte: Sito web Piana del Cibo.

Le azioni che discendono dall'affermazione dei principi fondamentali si configurano come aree tematiche di lavoro del Piano, scaturite dall'ascolto del territorio con il processo partecipativo di Circularifood, e sono rivolte a:

- 1) **conoscere il sistema di produzione e consumo del cibo nella Piana di Lucca:** proseguire il percorso di mappatura sistematica delle attività in atto nei territori, promuovere l'allargamento della rete degli attori e dei progetti, favorire la contaminazione tra le esperienze e la progettazione di nuovi interventi;
- 2) **sviluppare la filiera del dono:** promuovere e sostenere la collaborazione tra gli attori che si occupano di assistenza alimentare, sia attraverso la razionalizzazione del recupero delle eccedenze, sia attraverso la promozione di nuove iniziative di produzione/autoproduzione e di distribuzione solidale;
- 3) **favorire la conoscenza diffusa su cibo e gli stili alimentari:** a partire dal patrimonio di conoscenza legato alla produzione locale, promuovere e realizzare percorsi di educazione destinati alle diverse fasce di popolazione, sviluppati insieme agli istituti scolastici, ai genitori, alle associazioni e a chiunque possa mettere a disposizione la propria conoscenza;
- 4) **favorire l'accesso al cibo locale, per tutti i cittadini:** creare le condizioni necessarie a favorire la presenza di cibo locale nelle occasioni di acquisto e consumo quotidiane, presso gli esercizi commerciali, i ristoranti, la ristorazione collettiva, le mense scolastiche e aziendali. Promuovere la programmazione partecipata della produzione tra consumatori e agricoltori. Promuovere la creazione di nuovi orti condivisi, su terreni pubblici o privati, che possano essere riconosciuti dagli strumenti urbanistici e integrati nelle progettazioni pubbliche;
- 5) **favorire il rafforzamento delle forme sostenibili di agricoltura locale:** il cibo locale è strumento per favorire la salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio, la produzione di servizi eco-sistemici e il recupero dei terreni abbandonati, mirando a offrire opportunità di occupazione e nascita di nuove imprese orientate all'agricoltura multifunzionale e valorizzare la biodiversità agraria presente nel territorio, facendo leva su politiche e strumenti di pianificazione innovativi;
- 6) **lavorare sulle regole comuni:** promuovere gruppi di lavoro multidisciplinari allo scopo di attenuare le dif-

ficoltà derivanti dalle normative e dalla burocrazia e semplificare la realizzazione di progetti dedicati al dono, all'uso dei prodotti degli orti condivisi, al recupero dello spreco, all'inserimento dei prodotti locali nei capitolati delle gare di affidamento dei servizi di ristorazione collettiva. Promuovere azioni che rinsaldino il rapporto di collaborazione e fiducia tra consumatori e produttori, semplifichino l'accesso al mercato per i prodotti locali e, al contempo, svolgano una funzione educativa nei confronti dei cittadini consumatori (ad esempio, attraverso un sistema di garanzia partecipata).

In particolare, l'ultimo punto incentrato sulla creazione di regole comuni si configura come un ambito di azione trasversale e funzionale ai precedenti, per rafforzare i legami di scambio e cooperazione a livello dei comuni con l'obiettivo di introdurre, nelle loro prassi, un approccio interdisciplinare, multi-settoriale e multi-attoriale. Per capire come affrontare in maniera efficace questo aspetto, è stato necessario un approfondimento sul modello di governance da dare al PIC.

4.2. La struttura di governance

Considerato che non esistono, nell'ambito delle politiche alimentari locali, modelli precostituiti né tanto meno consolidati (Schiff, 2008), la necessità di rendere operativo il PIC ha visto un forte impegno della cabina di regia nell'individuazione del modello di governance istituzionale più idoneo al contesto territoriale. È opportuno ricordare che le forme di governance, nelle realtà nazionali e internazionali che si cimentano nella definizione di politiche alimentari, sono ad oggi in corso di sperimentazione: in alcuni casi sono gestite più direttamente dalla società civile, in altri dalle istituzioni pubbliche, in altri ancora da una prevalenza di operatori economici. A seconda delle diverse modalità, più o meno strutturate, può essere inoltre previsto il finanziamento da parte dalle amministrazioni pubbliche. Le esperienze più consolidate evidenziano che l'efficacia della politica è legata ad alcuni fattori determinanti: innanzitutto la costituzione di un organo (che di solito prende il nome di Consiglio del Cibo), che sia in grado di favorire il coinvolgimento di cittadini e portatori di interesse appartenenti ad ambiti diversi e di diversa formazione, garantendo l'inclusione e la "contaminazione" di idee e progetti. In secondo luogo, è necessario stabilire forme chiare di gestione, comunicazione e valutazione delle attività. Infine, occorre riflettere su quale sia il giusto equilibrio tra procedure formali e attività informale e tra autonomia e dipendenza dalle istituzioni locali, al fine di mantenere una spinta all'azione e una capacità di proporre soluzioni innovative rispetto agli schemi, spesso rigidi, in cui operano le amministrazioni locali. La Tabella 1 mostra le possibili articolazioni del modello di governance che la cabina di regia ha preso in

esame nei primi mesi del 2019. Sono stati considerati modelli che prevedono forme deboli e più informali (ipotesi 'leggera' e 'intermedia', nella Tab. 1 e modelli più rigidi e formalizzati (ipotesi 'forte', nella Tab. 1), ciascuno con i propri vantaggi e svantaggi. Fin da subito l'obiettivo era evitare che, dopo la fase di cooperazione inter-istituzionale avvenuta col progetto Circularifood, ogni comune finisse per gestire un proprio Consiglio del Cibo, con la conseguente e inevitabile frammentazione nelle azioni sul territorio e la dispersione del capitale sociale creatosi con Circularifood.

Al termine di una fase di riflessione durata alcuni mesi, si è optato per l'ipotesi C, che prevede un unico Consiglio del Cibo e l'istituzione di un Ufficio per l'attuazione del PIC (denominato 'Ufficio per la Piana del Cibo') con sede nel comune di Capannori. In seguito è stato definito uno schema di convenzione tra i cinque comuni aderenti – ai sensi dell'art. 30 del Testo Unico degli Enti Locali (TUEL) – per la gestione in forma associata della funzione e dei servizi collegati al PIC che, al suo interno, definisce il modello di governance che prevede l'istituzione dell'Assemblea dei Sindaci per la Politica del Cibo, il Consiglio del Cibo della Piana di Lucca, l'Agorà del Cibo e l'Ufficio della Piana del Cibo.

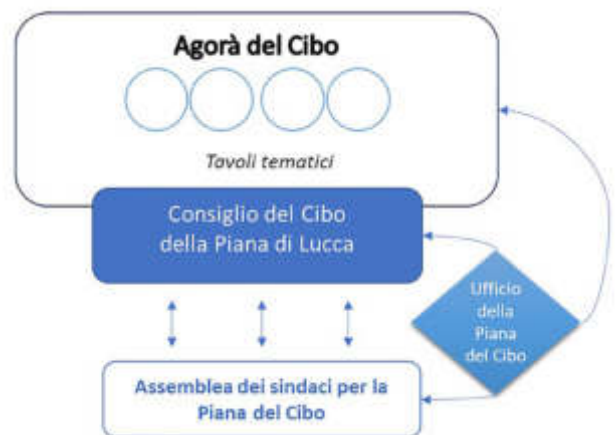


Figura 3. La forma di governance in via di sperimentazione nella Piana del Cibo.

Fonte: nostra elaborazione.

Ipotesi	Oggetto	Tipologia di atto	Coordinamento amministrativo	Rif. Norm.	Natura dell'organismo
<i>Ipotesi leggera A - base di coordinamento</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Vengono istituiti 5 Consigli del Cibo, uno per comune, con medesime funzioni, organi e composizione - I CdC hanno natura di organismo di partecipazione - Vengono individuati meccanismi di coordinamento tra i consigli 	Delibera di Consiglio Comunale	<ul style="list-style-type: none"> - Ciascun Comune individua uno o più referenti per la propria organizzazione - I referenti si coordinano con il Consiglio del Cibo del proprio Comune - I referenti dei vari Comuni si coordinano tra loro, in una Cabina di Regia 	Art. 8 TUEL 42 TUEL	Il consiglio è un vero e proprio organismo di partecipazione sulla falsa riga di una consulta o un forum di portatori di interesse
<i>Ipotesi intermedia B - base collaborativa con unico CdC</i>	<p>I 5 Comuni approvano una Convenzione nella quale viene stabilita l'istituzione di un unico Consiglio del Cibo precisando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzioni - Composizione - Organi <p>Non ci sono rapporti finanziari se non per spese di funzionamento.</p>	Delibera di consiglio di approvazione della CONVENZIONE	Non viene istituito un ufficio Comune. Ciascun Comune nomina uno o più referenti che si riuniscono sul modello della Cabina di Regia per coordinarsi con il CdC e tra di loro.	Art 30 TUEL	
<i>Ipotesi forte C - Unico CdC Ufficio Comune</i>	<p>I 5 Comuni approvano una Convenzione nella quale viene stabilita l'istituzione di un unico Consiglio del Cibo precisando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzioni - Composizione - Organi <p>La Convenzione prevede anche l'istituzione di un Ufficio Comune del Cibo disciplinandone funzioni e aspetti finanziari.</p>	Delibera di consiglio di approvazione della CONVENZIONE per la gestione ASSOCIATA di funzioni	Nasce un ufficio di gestione associata <i>ex lege</i>	Art 30 TUEL	Il consiglio ha natura di "organo" delle P.A. convenzionate secondo il modello della gestione associata
<i>Ipotesi D - Amministrazione Condivisa</i>	<p>I Comuni approvano il Piano del Cibo. Il Piano prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inizio di un percorso di co-progettazione tra gli enti con il contributo del Terzo Settore <p>Il Consiglio del Cibo ha configurazione virtuale: La partecipazione rimane a livello informale, facendo uso di strumenti social e della rete internet</p>	Delibera di consiglio comunale	Il Piano individua un Comune Capofila che ha la responsabilità del percorso di co-progettazione (Circularifood)	Amministrazione Condivisa	

Tabella 1. Ipotesi di governance e riferimenti normativi.

Fonte: Sito web Piana del Cibo.

L'Assemblea dei Sindaci⁷ è l'organo politico di coordinamento e attuazione delle politiche del cibo che verranno concertate all'interno del Consiglio del Cibo. Essa si esprime all'unanimità dei suoi componenti e le sue decisioni sono attuate, per quanto di competenza, da ogni singolo ente partecipante.

Il Consiglio del Cibo si configura come organismo cui spetta promuovere l'attuazione del PIC favorendo la co-progettazione degli attori del territorio nella definizione delle azioni da intraprendere, garantendo la partecipazione dei cittadini, sia singoli che associati, e assicurando il monitoraggio dell'attuazione stessa del PIC. Il Consiglio del Cibo è eletto dai componenti dell'Agorà del Cibo, organismo al quale aderiscono su base volontaria tutti coloro (cittadini, associazioni, etc.) i quali siano interessati a dare il proprio contributo di idee per l'attuazione del PIC e ne condividano le finalità.

L'Agorà "costituisce il primo livello di partecipazione alla Piana del Cibo, [...] una 'piazza virtuale' con funzioni di sentinella del territorio, di spazio attivo ed inclusivo in cui discutere, formarsi ed elaborare proposte in materia di politiche locali del cibo" (Regolamento di funzionamento degli organi della Piana del Cibo⁸).

Il ruolo del Consiglio del Cibo è fondamentale nell'attuazione del PIC, in quanto esso rappresenta una sorta di "anello di congiunzione" che trasmette all'Assemblea dei Sindaci le progettualità, proposte e istanze elaborate all'interno dell'Agorà del Cibo. Quest'ultima è articolata in tavoli di lavoro tematici i quali, al fine di lavorare in maniera più efficace e in coerenza con le linee di indirizzo contenute nel PIC, ne ricalcano i temi chiave: #stilidivita, #produzione locale, #accesso/spreco, #scuola&alimentazione, #ortiurbani. Ciascun tavolo esprime un proprio coordinatore, che diventa di diritto un membro del Consiglio del Cibo.

La composizione del Consiglio del Cibo garantisce infatti sia la rappresentanza territoriale dei cinque comuni – ciascuno dei quali designa delle figure esperte ed autorevoli nel campo delle politiche del cibo, per un totale di 8 membri nominati – che della partecipazione, con 5 membri rappresentati dai coordinatori dei Tavoli tematici dell'Agorà. In occasione della prima seduta dell'Agorà è stato inoltre eletto, con il voto favorevole della maggioranza dei votanti presenti e a scrutinio segreto, il Presidente dell'Agorà del Cibo e del Consiglio del Cibo. Il suo compito è quello di convocare l'Agorà e il Consiglio, di presiedere i lavori degli organi suddetti e rappresentare la Piana del Cibo nelle sedi e nelle iniziative istituzionali, nonché di curare i rapporti tra tutti gli organi garantendo uno spirito di continuità e coerenza d'azione.

Animazione e coordinamento sono infine in capo all'Ufficio della Piana del Cibo, di nuova istituzione, che ha il compito di tenere i contatti con le amministrazioni con-

venzionate, convocare il Consiglio del Cibo, l'Agorà e/o i tavoli di lavoro per l'attuazione del PIC, coordinare e/o supervisionare le loro attività, attuare i provvedimenti conseguenti alle decisioni dell'Assemblea dei Sindaci per la politica del cibo e monitorarne lo stato di attuazione. L'Ufficio della Piana del Cibo si avvale di consulenze specialistiche sia per effettuare studi conoscitivi che per l'animazione territoriale e la gestione di tavoli di lavoro e di confronto sulle tematiche settoriali (Fig. 3). Al fine di rendere realizzabile la dichiarazione di intenti scaturita da Circularifood è stato necessario mettere in piedi un sistema di governance innovativo, in grado di mantenere l'approccio multi-attoriale e la creazione di spazi di confronto e co-progettazione tra istituzioni e società.

Occorre notare che si tratta di uno sforzo non indifferente, che auspicabilmente rassicura in merito alla volontà politica di realizzare una *food policy* locale, soprattutto in considerazione del fatto che i cinque comuni della Piana di Lucca non avevano mai condiviso la gestione associata delle proprie competenze amministrative, se non nel solo campo dell'assistenza socio-sanitaria.

Allo stato attuale⁹, tutti i comuni hanno deliberato la propria adesione ufficiale. Nel mese di gennaio 2020 ha inoltre avuto luogo la prima ufficiale convocazione dell'Agorà del Cibo per la discussione sul regolamento, l'elezione del Consiglio del Cibo e la costituzione dei tavoli di lavoro per convalidare, espandere e avviare le azioni del PIC.

⁷ In analogia a quanto previsto per il collegio di vigilanza ex art 34 TUEL.

⁸ Il regolamento di funzionamento degli Organi della Piana del Cibo è disponibile online al sito web www.pianadelcibo.it

⁹ Il presente contributo viene redatto nel mese di luglio 2019. Un ampliamento ad altri due comuni (Montecarlo e Pescaglia) si profila all'orizzonte.

5. Riflessioni conclusive

Sul territorio della Piana di Lucca molte sono le iniziative promosse da pubblico, privati e terzo settore che riguardano il cibo nelle sue varie sfaccettature. Filiera corta, orti sociali, riduzione dello spreco alimentare, recupero delle eccedenze a fini sociali, educazione alimentare e autoproduzione sono, tra gli altri, i campi che hanno visto emergere e rafforzarsi, in questo territorio, pratiche più o meno innovative, che hanno alimentato sia l'interesse che la consapevolezza dei cittadini sui temi connessi al cibo.

I temi connessi al cibo stano assumendo una dimensione sempre più complessa e articolata, che va dalla scala locale a quella globale, e finiscono sempre più per incidere sulla vita dei cittadini: si pensi, ad esempio, a come i temi della sicurezza alimentare, del cambiamento climatico, della giustizia sociale e della salute siano connessi a – e condizionati da – le scelte alimentari. Alla luce di ciò, emerge la forte necessità di alimentare il dibattito democratico, attraverso la partecipazione, allo scopo di elaborare e condividere nuovi significati e valori da attribuire al ruolo che il cibo può avere nel promuovere modelli e stili di vita più sostenibili e pratiche di consumo innovative.

I comuni, che sono le istituzioni più vicine ai cittadini, non possono esimersi dall'affrontare questi aspetti, soprattutto quando istanze ben precise emergono proprio dall'iniziativa della società civile.

Pertanto, così come sta accadendo in altre realtà territoriali, i Comuni della Piana di Lucca hanno avvertito l'esigenza di strutturare le varie esperienze presenti sul territorio inserendole all'interno di una cornice comune di riferimento, ovvero attraverso una strategia locale per il cibo che, fissando principi guida e obiettivi per l'intera comunità, ha proprio il ruolo di mettere il cibo al centro di scelte e azioni collettive su ambiente, economia, educazione, inclusione sociale, salute.

Ciò che, a nostro avviso, appare come un elemento interessante e innovativo è la decisione di costruire insieme un modello di governance orientato a favorire la partecipazione dal basso, non solo per ottimizzare l'uso di risorse finanziarie e umane molto limitate, ma soprattutto per alimentare lo scambio di conoscenze e competenze all'interno delle proprie strutture e diffondere su un territorio più ampio le buone pratiche già presenti che, via via, saranno sviluppate con il Piano Intercomunale per il Cibo della Piana di Lucca.

Il percorso attuato fin qui non è stato certo immune alle criticità, non da ultima quella relativa al diverso livello di coinvolgimento e motivazione che i diversi comuni/attori hanno mostrato. Un ruolo cruciale è stato senz'altro quello del Comune di Capannori, promotore e forza motrice dell'iniziativa, il quale ha inoltre messo a disposizione spazi e competenze dell'Ufficio della Piana del Cibo. Vista l'unicità e complessità del caso, è ragionevole aspettarsi che gli aspetti critici non mancheranno

anche in futuro, soprattutto in relazione alle esigenze di mantenere attiva la partecipazione, divulgare in maniera omogenea iniziative e risultati, promuovere un costante progresso dei lavori. Tuttavia, a questo fine, si intravede nella definizione di un piano di monitoraggio delle politiche uno strumento utile sia al fine di mitigare eventuali discrepanze tra i diversi comuni che come opportunità di riflessione per aumentare l'efficacia delle azioni che saranno intraprese. Inoltre, è senz'altro ancora presto per trarre delle considerazioni sul modello di governance e sulla futura evoluzione del PIC. Se da un lato emergono, infatti, considerazioni positive rispetto alla decisione di adottare un approccio intercomunale, assegnando un ruolo chiave anche alla società civile nell'alimentare il dibattito, dall'altro non si può non riconoscere la difficoltà a coinvolgere un territorio molto ampio, in cui reti locali collaborative e forti a livello di singoli comuni potrebbero essere restie ad aprirsi e cooperare con soggetti esterni. Inoltre, due criticità emergono sul fronte istituzionale: in primo luogo, le risorse finanziarie dovranno contare sulla capacità di *fund-raising* dell'Ufficio e dell'Assemblea dei Sindaci dal momento che, al di là di una piccola dotazione iniziale per il triennio 2019-2021, non sarà attuabile una redistribuzione delle risorse tra i vari assessorati. Da ultimo, non è difficile immaginare che la diversa velocità delle "macchine comunali" coinvolte potrebbe dar luogo a imprevisti e rallentamenti nel corso della realizzazione delle attività suggerite dal Consiglio del Cibo.

Ringraziamenti

Parte di questa ricerca è stata finanziata dal progetto ROBUST, nell'ambito del Programma Quadro Horizon 2020 dell'Unione Europea ai sensi del Grant Agreement n. 727988. Le informazioni e le opinioni contenute in questa pubblicazione sono quelle degli autori e non riflettono necessariamente l'opinione ufficiale dell'Unione Europea.

Bibliografia

Blay-Palmer, A., 2009. The Canadian pioneer: The genesis of urban food policy in Toronto. *International planning studies*, 14(4), pp. 401-416.

Cabannes, Y. e Marocchino, C., (a cura di), 2018. *Integrating Food into Urban Planning*. London: UCL Press, Rome, FAO. <https://doi.org/10.14324/111.9781787353763>.

Di Iacovo, F., Brunori, G. e Innocenti, S., 2013. Le strategie urbane: il piano del cibo. *Agriregionieuropa*, anno 9 n°32, p. 9, Mar 2013. <https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/32/le-strategie-urbane-il-piano-del-cibo>.

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

Rovai, M., Carta, M., Fastelli, L., Monacci, F., 2014. Coltiviamo la città. Progetti agrourbani per Lucca. https://www.researchgate.net/profile/Massimo_Rovai/publication/283311415_Coltiviamo_la_Citta_progetti_agroubani_per_Lucca/links/5632428108ae911fcd48fb05/Coltiviamo-la-Citta-progetti-agroubani-per-Lucca.pdf.

Schiff, R., 2008. The role of food policy councils in developing sustainable food systems. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 3(2-3), pp. 206-228.

Sonnino, R., Tegoni, C. L., e De Cunto, A., 2019. The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities*, 85, pp.110-116.

Vanni, F., Rovai, M., e Brunori, G., 2013. Farmers as “custodians of the territory”: the case of Media Valle del Serchio in Tuscany. *Scienze del Territorio*, 1, pp. 455-470.

Sitografia

Piana del Cibo. <https://pianadelcibo.it/> [Ultimo accesso 30 luglio 2019]

9. LE POLITICHE PER IL CIBO: L'AGENDA PER LA QUALITÀ DEL CIBO DI CAMAIORE

Francesco Di Iacovo*,
Stefania Gatti**,
Laura Pommella**,
Ludovica Ricottone**,
Paola Scarpellini*

* Dipartimento di Scienze Veterinarie Università di Pisa

francesco.diiacovo@unipi.it

paola.scarpellini@unipi.it

** Comunità Interattive-Officina per la partecipazione

ludovica.ricottone@gmail.com

l.pommella@architettilucca.it

gattistefania@gmail.com

- CIBO
- PARTECIPAZIONE
- POLITICHE ALIMENTARI
- INNOVAZIONE SOCIALE

Abstract

In Camaiore (Lucca-Tuscany-Italy) a participatory process for a local food quality agenda has been established in 2017 and it's described and analyzed in the paper. The area is specialized in intensive horticulture and since the more recent years was rather well appreciated in the regional and extra regional food markets before to reduce its competitive capacity in a specializing market dominated by the modern distribution. The participatory process was initiated by local farmers aiming to give value to local quality food products. Differently from many other similar processes in Camaiore the direct involvement of conventional farmers and their proudness strongly influenced the design of a development path quite different from the alternative food network always considered in the economic literature. The case give evidence how participatory processes generate contested discourse where future challenges, the value of the locality and the opportunity for alternative paths are actively redesigned by the forces on the ground.

1. Introduzione

Il caso qui presentato rappresenta un dei molti tentativi di riavvolgere il nastro sul cibo in un territorio Toscano, quello del Comune di Camaiore. La peculiarità del caso è riconducibile ad alcuni elementi tra cui: il fatto di non rappresentare un caso urbano, ma fortemente centrato in un territorio sì, ad alta densità insediativa, ma al contempo, ancora fortemente agricolo; di avere tra i suoi promotori, quindi, non tanto e non solo ceti urbani, quanto, piuttosto, agricoltori di piccola scala, dediti prevalentemente ad orticoltura da reddito. L'angolo di ingresso del caso, quindi è fortemente condizionato dalla pratica, da interessi precisi quelli di un mondo produttivo che si interroga sulle crisi che sta vivendo e cerca di ritrovare nuovi equilibri attraverso una lettura più ampia di quanto intorno al cibo ruota. Le attività sul territorio di Camaiore si sono realizzate in una prima fase in modo volontario, attraverso l'organizzazione dei produttori e il supporto loro dato dal Comune per organizzare le loro istanze. Già in questa fase, sia Comunità Interattive, sia il Dipartimento di Scienze Veterinarie di Uni-Pisa hanno svolto azione di mediazione e supporto. Successivamente, il gruppo che si è andato consolidando ha organizzato una proposta di progetto partecipativo *l'Agenda per la qualità del cibo* di Camaiore, finanziato dall'Autorità Regionale per la Garanzia e la Promozione della Partecipazione della Regione Toscana (ai sensi dell'art. 14 della Legge Regionale n. 46/2013). In questo progetto Comunità Interattive-Officina per la partecipazione (Associazione che nasce da 4 ricercatrici associate per progettare gestire e facilitare percorsi di partecipazione tra amministrazioni pubbliche e cittadini) ha svolto ruolo di supporto tecnico nella mediazione e nella animazione, mentre il DSV-Uni-Pisa ha assicurato supporto metodologico e scientifico all'azione, partecipando alle azioni diseguate e attuate.

Lo scenario teorico di riferimento guarda all'attenzione sempre più ricca che, nei confronti del cibo, rimanda a contenuti, attributi e prospettive di analisi che ne analizzano, oggi, la complessità del concetto, la tradizionale specializzazione di settore e le implicazioni sulla definizione di politiche integrate e competenti. La pianificazione del cibo come esito tecnico di filiere agro-alimentari è stata affiancata dai temi dell'accessibilità, della sicurezza e della disponibilità (FAO, 2016, 2018), oltre

ad elementi culturali ed educativi legati agli stili di consumo propri di territori, gruppi sociali, etnici o religiosi. L'evoluzione di sentieri di cambiamento negli approcci alimentari (Miele 2002, Fonte 2008) spinge a passare dalle motivazioni individuali di scelta, fino a dinamiche collettive che vedono il cibo come un *bene comune* frutto della rappresentazione e dell'azione collettiva (Di Iacovo et al, 2014a). Questa trasposizione colloca il tema del cibo nell'ambiente che condiziona le scelte alimentari (tra cui la struttura distributiva) (Swinburn et al, 2013; IFPRI, 2015; GloPan, 2016; FAO, 2016, Caspi et al, 2012), ma anche su aspetti sociali e culturali che informano persone e gruppi (Fonte 2013) mediante la costruzione di convenzioni e reti (Warde 2005, 2016, Brunori et al, 2012). Gli aspetti citati, tutti presenti nelle società, sono stati volta volta valorizzati o lasciati al margine dell'attenzione specialistica dei singoli ambiti di competenza economico-produttivo, culturale, educativo, sanitario, ambientale. L'intuizione delle politiche del cibo (Halliday, 2019, Di Iacovo et al, 2013) ha riguardato principalmente l'intenzione e la necessità di riuscire a ricostruire una sintesi integrata di temi legati a diverso titolo al cibo. Ciò è vero specie in ambito urbano dove la distanza tra epifenomeni e la produzione materiale di cibo è maggiore, ma anche dove le scelte relative al cibo influenzano le caratteristiche degli stessi sistemi agricolo-rurali (Brunori et al, 2014). L'assunzione del cibo come oggetto ibrido di confronto multi-competente (Moschitz et al, 2014; Tisenkopfs et al, 2015) attraverso cui ricostruire una visione più organica di sfide e necessità di cambiamento, individua potenzialità ma spiega le stesse difficoltà e le distanze che spesso le politiche del cibo incontrano nella loro traduzione dal livello culturale e teorico, alla loro realizzazione più operativa (Di Iacovo et al, 2013). Questa difficoltà ha a che vedere, per certi versi, con la simultanea necessità di dover incidere sui concetti di base e sui principi che le società hanno acquisito e gestito fino ad oggi in modo strutturato secondo interessi e routine consolidate, e, allo stesso tempo, l'esigenza di trovare traslazioni operative e concrete significative per rafforzare processi di transizione necessariamente lunghi, progressivi ed esposti al fallimento (Di Iacovo et al, 2014b).

2. L'area e il movente dell'iniziativa

L'area di studio occupa una porzione di territorio di 84,59 Km² dalle pendici meridionali delle Alpi Apuane al mar Tirreno e presenta paesaggi che hanno dato luogo a sistemi insediativi differenziati. Il capoluogo, Camaiore, è attorniato da borghi, frazioni collinari e insediamenti di pianura e fondovalle, con case sparse e nuclei sorti lungo le principali vie di comunicazione che attraversano il territorio. Una vasta porzione di Camaiore è montana e molte aree pedecollinari hanno subito

l'abbandono delle pratiche agricole-forestali. La tradizione agricola qui ha origini antiche, con storiche testimonianze nelle ville e fattorie di origine etrusco-romana come quella dell'Acquarella (Capezzano Pianore). Fin dal secolo XVI l'appoderamento condotto dalla nobiltà lucchese ha disegnato il paesaggio medievale di questi territori rendendolo un giardino con fattorie e case rurali connotate da un'agricoltura promiscua: in collina gli oliveti si alternavano alle viti, ai cereali, agli alberi da frutto, alla canapa, ai gelsi. La pianura paludosa era sfruttata per la caccia, la pesca e la legna. Successivamente agli interventi di bonifica (a partire dall'800) le coltivazioni si estesero in pianura (viti, cereali, alberi da frutto), le caratteristiche del suolo favorirono lo sviluppo di un'orticoltura di qualità, accanto al florovivaismo, con caratteristiche nel corso del tempo sempre più intensive e parcellizzate. Ancora oggi le colline sono caratterizzate dalla presenza storica di sistemazioni idraulico-agrarie che costituiscono fondamentali presidi idrogeologici. Queste testimonianze, insieme ai molti manufatti della cultura contadina, formano l'identità di un paesaggio assai articolato. Dagli anni '60 le trasformazioni territoriali hanno teso a compromettere il territorio agricolo con un'edificazione sparsa e destinazioni promiscue, complice lo sviluppo turistico della costa e l'innalzarsi del valore di mercato dei suoli che ha spostato verso l'entroterra la richiesta abitativa. Questa dinamica ha impattato sul paesaggio agrario, provocando la crisi della struttura poderale e la sua conseguente trasformazione. L'elevato consumo di suolo ha aggredito le aree libere di maggiore pregio sostituendo l'edilizia storica con una nuova di maggiore cubatura e carico urbanistico, impoverendo, di fatto, il tradizionale paesaggio. In termini agricoli, di pari passo con la modernizzazione della società e lo sviluppo urbano del territorio, nelle aree di piano si è andata organizzando un'orticoltura specializzata legata ai mercati delle aree urbane della fascia alta tirrenica e del suo interno (da Genova a Firenze). Il fenomeno, unito alla parcellizzazione della proprietà agraria, ha stimolato l'organizzazione di un sistema produttivo specializzato e intensivo organizzato attraverso produzioni in serra. Nel mentre che le aree di pianura si orientavano verso l'urbanizzazione e la produzione agricola intensiva, l'agricoltura di collina subiva il progressivo abbandono legato alla scarsa sostenibilità economica delle produzioni agricole più tradizionali. In questi territori, nonostante la possibilità di ottenere un prodotto con caratteristiche di elevato pregio qualitativo, le attività zootecniche legate all'uso dei pascoli alti, come l'olivicoltura praticata su terreni di elevata pendenza, sono andate progressivamente regredendo mantenendo - specie nell'olivicoltura - una rilevanza amatoriale/familiare, destinata all'autoconsumo, senza che la potenzialità del patrimonio olivicolo di impianto storico potesse essere effettivamente valorizzata. In conseguenza dei processi - di abbandono a monte e di densificazione a valle - sono emersi cre-

scenti problemi legati alla manutenzione del reticolo idrografico e dei fossi interpoderali, aggravati: dall'incuria, dai problemi organizzativi di gestione, come dai cambiamenti climatici. Nel frattempo, l'organizzazione sul territorio di catene nazionali o regionali della distribuzione alimentare, qui come altrove, ha spiazzato le piccole produzioni locali come i mercati di territorio, esponendo le imprese agricole a fenomeni di globalizzazione competitiva cui rispondono con difficoltà. Ciò, pur in un ambiente ricco di consumatori, sia residenti, sia legati al turismo balneare, intenso in estate. Altri disagi sono riconducibili all'ambiente e alla pressione antropica (elementi di inquinamento versus elementi di salubrità).

Come presentato, le contraddizioni locali non sono dissimili, pur nelle specificità locali, da quelle che di moltissimi altri territori. Qui come altrove, il mutamento del regime economico, sovrapposto a processi di uso intensivo delle risorse nelle zone di pianura e a più forte densità abitativo-produttiva stanno aprendo contraddizioni dal punto di vista economico, sociale e ambientale. Nella fattispecie, fenomeni di densificazione e abbandono, presenza di un buon stock di risorse naturali e sociali, seppure in corso di deterioramento, la presenza di intensi flussi dei mercati come del turismo globale, generano opportunità e vincoli che una vecchia organizzazione e una tradizionale gestione della vita privata e pubblica non riescono a dipanare in modo efficace. Il processo partecipativo *Agenda per la qualità del cibo* di Camaiore, opera in queste pieghe e contraddizioni, peraltro in un territorio dove è presente una radicata resistenza all'attuare forme di cooperazione/collaborazione tra i singoli e dove, dal punto di vista agricolo, persistono modelli imprenditoriali tradizionali, fortemente dipendenti dal mercato ortofrutticolo locale che, ad oggi, non riesce a trasferire se non la leva della competizione internazionale.

3. Il percorso partecipativo

Le attività del percorso partecipativo si sono snodate in due fasi distinte:

1. Una fase preliminare più spontanea che si è svolta nell'arco del periodo aprile 2017-maggio 2018, durante la quale si:
 - è costituito un gruppo promotore di agricoltori e un tavolo di lavoro supportato dal Comune di Camaiore con Comunità Interattive e DSV-UniPisa.
 - sono definite le tematiche di interesse;
 - è organizzata una giornata (molto partecipata di confronto e discussione per gruppi di lavoro su temi economia, mercato, ambiente). Esiti e interessi emersi in questa fase preliminare hanno stimolato continuità e rafforzamento dell'azione
2. Una fase realizzata nel corso del progetto sulla partecipazione (avvio progetto Marzo 2018, attività di coinvolgimento Agosto-Febbraio 2019) che ha visto (graf.1):
 - il disegno delle fasi del percorso,
 - la precisazione di obiettivi e il supporto alla individuazione delle azioni da condurre;
 - la definizione di strumenti e metodi di partecipazione con cui coinvolgere i portatori di interesse lungo il percorso,
 - l'accumulazione progressiva degli apprendimenti, la loro analisi, sintesi e restituzione, per facilitare gli avanzamenti progettuali e l'acquisizione degli esiti attesi.



Grafico 1. Percorso partecipativo le attività del progetto.

Fonte: elaborazione degli autori.

4. La governance del progetto

La collaborazione con Comunità Interattive - Officina per la Partecipazione è stata improntata alla massima collaborazione e alla reciproca apertura con il DSV-Uni-Pisa, elemento che ha consentito, pur nella differenziazione dei ruoli, lo svolgimento agevole e qualificato del lavoro e il dialogo attivo con i partecipanti al percorso. A questo aspetto si è legata la triangolazione con il Comune di Camaiore che ha permesso di fare avanzare il percorso partecipativo in modo coerente con le linee di indirizzo politiche e gli orientamenti espressi dalla cittadinanza.

5. I vincoli del percorso

Il percorso partecipativo *Agenda per la qualità del cibo* di Camaiore si è mosso all'interno di vincoli precisi, definiti dai partecipanti all'iniziativa: il progetto di fatto ha raccolto istanze provenienti dal basso quando, nel 2017, un gruppo di cittadini sensibili e vicini al settore agricolo, aveva raccolto una serie di criticità da parte dei produttori di Camaiore. Sulla spinta della crisi vissuta dagli agricoltori, senza che da lungo tempo vi fosse una risposta da parte della politica locale, il gruppo aveva deciso di stimolare l'amministrazione e fondare una lista civica (Progetto Comune) in grado di dar voce anche a queste domande. In risposta, l'assessore all'agricoltura propose di organizzare una Giornata di Ascolto per il comparto agricolo locale, coinvolgendo consulenti del mondo della ricerca ed esperti di partecipazione, poi partners del progetto concluso. Il successo dell'evento, (con la partecipazione di un centinaio di portatori di interesse tra produttori, amministratori, dirigenti, funzionari locali e regionali) unito al disegno di linee di programmatiche – scaturite dai Tavoli di confronto – e alla istituzione di un *Tavolo di lavoro di indirizzo permanente per la qualità del cibo e del territorio di Camaiore*, gettò le basi per un'azione più incisiva dell'amministrazione, confermata nel successivo mandato elettorale. Il sindaco mantenne per sé la delega all'agricoltura per poter incidere più efficacemente nella costruzione di politiche di attrazione di fondi, nel tessere alleanze sovralocali e nel condurre azioni coordinate nei vari ambiti attraversati dal tema dell'agricoltura. Le relazioni attivate e la valorizzazione dei produttori attraverso il Tavolo furono di stimolo per una prima serie di micro-attività e di accordi di settore (partecipazione del Tavolo alla Terza conferenza regionale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale, Lucca, apertura di una posizione ARTEA del Comune per concorrere alla misura 8.5 del PSR 2014-2020; attivazione di una sperimentazione per lo smaltimento di plastica e rifiuti speciali in agricoltura con l'ente deputato alla raccolta; avvio di una convenzione per la manutenzione dei fossi con il Consorzio di

Bonifica Toscana Nord). A seguito di una reiterata condivisione di intenti verso obiettivi comuni e della crescita di fiducia nel proprio operato, grazie alle progettualità attivate, i soggetti coinvolti hanno espresso la volontà di intraprendere in partenariato un sentiero decisionale in grado di rendere concreto il cambiamento possibile e promuovendo il percorso partecipativo *Agenda per la qualità del cibo*.

L'agricoltura di Camaiore, come anticipato, è rappresentata da piccole e piccolissime imprese, spesso con una conduzione tecnica intensiva dettata dalla necessità di trovare margini di sostenibilità economica a fronte di una competizione divenuta più accesa sui mercati dei prodotti agricoli e, allo stesso tempo, dall'esigenza di produrre redditi adeguati su superfici contenute. Tra gli agricoltori di Camaiore partecipanti ai lavori dell'*Agenda* è emerso evidente:

- l'orgoglio di aver gestito, nel passato recente, un mercato vivo di prodotti ortofrutticoli apprezzati in tutta la fascia alta tirrenica;
- la comprensione delle potenzialità rappresentate dai mercati odierni della Versilia, anche rispetto agli intensi flussi turistici esistenti e la domanda di qualificazione delle offerte, anche alimentari e della ristorazione;
- la volontà di riprendere e rafforzare la collaborazione con i commissionari di zona – e di non sostituirsi ad essi con la gestione di mercati di filiera corta e di vendita diretta, se non per piccole componenti di prodotto – rimanendo quindi operativi sul lato della produzione specializzata su cui concentrare le risorse aziendali, specie il lavoro;
- la volontà di qualificare la produzione locale, pur in una logica progressiva e nel rispetto della possibilità di assicurare adeguati volumi e intensità di produzione;
- un forte apprezzamento della componente tecnica di gestione dei processi produttivi e l'attenzione verso una qualità, anche estetica, degli alimenti re-alizzati;
- un interessamento per la biodiversità e le componenti di legame con il territorio, sebbene con una cultura specifica e intensiva della produzione, diversamente da altri percorsi;
- un interesse verso la ricucitura delle dinamiche di territorio dalla produzione di piano e di collina-alta collina, della gestione del territorio, e in particolare delle risorse idriche e del contenimento dei fenomeni di abbandono (specie a monte);
- una volontà di collaborare pur nella salvaguardia delle scelte autonome dei singoli.

Quelli indicati come vincoli, non erano tutti presenti e chiari all'inizio del percorso e, in molti casi, hanno rappresentato un'acquisizione e un condizionamento del processo partecipativo, lungo il percorso.

In particolare, com'era giusto che fosse, la discussione

si è concentrata verso la capacità di selezionare, rafforzare, rendere evidenti, e organizzare azioni di miglioramento volte a cogliere i punti sopra indicati cercando di:

- privilegiare la riflessione sulla gestione tecnica dei processi produttivi;
- riflettere sul funzionamento e la riorganizzazione delle filiere locali, a partire dalle consuetudini e da quelli che erano considerati elementi irrinunciabili dai partecipanti tra cui: la valorizzazione del mercato ortofrutticolo di Camaiole; un migliore dialogo al suo interno del dialogo interno, nel confronto con i commissioner e la loro crescente sensibilizzazione verso confronti delle caratteristiche e delle specificità dei prodotti di Camaiole;
- un dialogo più diretto, attento e raffinato, sui temi dell'interazione e la promozione dei prodotti del territorio nei confronti dei clienti individuati come rilevanti, tra cui la ristorazione della Versilia;
- un rafforzamento della qualità e dell'immagine dei prodotti di territorio offerti, anche mediante iniziative e azioni di promozione collettiva.

6. La metodologia a supporto della partecipazione

Partendo dai vincoli sopra indicati, il percorso partecipativo si è snodato come indicato nello schema iniziale, alternando azioni, formazione, riflessione, promozione, progettazione.

La partecipazione, a Camaiole, più che un esercizio teorico/retorico improntato su elementi di tendenza del dibattito sul cibo (le comunità, le politiche urbane) è divenuto un'azione assai pragmatica – sebbene limitata, di accompagnamento e soluzione di una crisi settoriale – quella dell'agricoltura delle piccole aziende famigliari, in un contesto di forte neo-liberismo dei mercati, di crisi dei sistemi produttivi e di ricerca di rinnovate identità locali. Per queste aziende le soluzioni alle difficoltà incontrate non può giungere domani, ma è necessaria oggi. Da qui la domanda continua di concretezza rivolta ai gestori del processo partecipativo e la necessità di assicurare metodologie di lavoro e azioni che fossero comprese dai partecipanti e aderenti alle loro aspettative. La possibilità di essere guidati attraverso metodologie di lavoro nuove, capaci di accompagnare il confronto e di assicurare continuità, cumulo di conoscenze e sistematizzazione progressiva delle acquisizioni – anche per una migliore interlocuzione e presentazione dei punti di vista rappresentati nelle agende politico istituzionali locali – è stata particolarmente apprezzata dai partecipanti all'*Agenda per la Qualità del Cibo* di Camaiole, restituendo senso vero al processo partecipativo e non confinandolo nei tempi del progetto.

Il percorso si è concentrato su Tavoli tematici a cui hanno partecipato soprattutto soggetti coinvolti nella pro-

duzione e commercializzazione dei prodotti: "da questo lato della filiera", i partecipanti hanno compreso quanto le richieste di consumatori consapevoli possano essere di stimolo al miglioramento della produzione evidenza che ha stimolato i produttori ad esprimere tra le richieste l'impegno dell'amministrazione per la sensibilizzazione dei cittadini e per la diffusione di una corretta cultura alimentare.

Tra gli obiettivi del progetto vi era anche il rafforzamento del "Tavolo lavoro di indirizzo permanente sull'Agricoltura" e questa finalità è stata raggiunta attraverso:

- la partecipazione attiva dei suoi componenti del Tavolo al percorso;
- la decisione di allargare il Tavolo agli altri soggetti della filiera coinvolti nel percorso (in particolare commercianti, ristoratori ed albergatori);
- la decisione dell'amministrazione di riconoscere al Tavolo – facendo seguito alle richieste dei suoi partecipanti – un assetto formale utile, ad esempio, per partecipare a progetti o chiedere/ricevere contributi per le proprie attività.

Il progetto ha raggiunto un buon coinvolgimento dei "protagonisti" locali, e smosso una certa inerzia e sfiducia nell'attivarsi in iniziative collaborative. In particolare l'*azione pilota* ha visto la partecipazione di una quarantina di soggetti in una iniziativa promozionale svolta in un periodo piuttosto impegnativo dal punto di vista lavorativo per il settore. Questa giornata-evento ha permesso ad un campione rappresentativo dei vari segmenti della filiera agro-alimentare locale (produttori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, trasformati, albergatori, balneari e ristoratori) di sperimentare in piccolo, attraverso una cornice strutturata e facilitata, le dinamiche di produzione, promozione e collocazione di prodotti locali valorizzati da una etichetta specifica e da una rete promozionale.

Un altro aspetto emerso nel percorso e rivelatore di una nascente e motivata partecipazione è stato il consolidarsi di un gruppo di circa 20 agricoltori che ha partecipato con costanza ai Tavoli di lavoro e alle attività formative protrattesi per 5 mesi (da Ottobre a Febbraio con incontri formativi, tavoli di approfondimento con testimoni-chiave, incontri di co-progettazione e di sintesi). A partire dalla prima uscita pubblica (azione pilota) gli stessi agricoltori, a rotazione, si sono attivati animando, attraverso banchi di vendita e degustazioni, vari eventi sul territorio volti a promuovere in modo collettivo i "Sapori di Camaiole".

L'approccio metodologico ha previsto aspetti "di processo", aspetti di gestione e di facilitazione.

Per quanto riguarda i primi (*processo*) si sono alternati soprattutto strategie e feed-back volte a rendere efficace la co-progettazione delle azioni, l'instaurarsi di un clima di fiducia e procedere al riscontro dei risultati delle azioni del progetto:

Incontri preliminari di presentazione del percorso a categorie di soggetti da includere prioritariamente nel

progetto.

Questo approccio è stato fondamentale per:

- condividere obiettivi e scenari specie con i soggetti collettivi che di solito – anche se non dichiaratamente – operano tra loro in maniera concorrenziale (associazioni di categoria);
- evitare il rischio di una invasione di ruoli sottolineando la valenza complementare e collaborativa che il Comune avrebbe svolto nella relazione con il comparto agricolo, dove i rapporti con i coltivatori e le aziende agricole sono gestiti dalle associazioni di settore. Per lo stesso motivo è stato chiesto alle associazioni di collaborare tra loro;
- coinvolgere i referenti locali delle associazioni di categoria e chiedere loro di invitare i propri associati nelle attività del percorso;

Il Tavolo di indirizzo permanente sull'Agricoltura è stato un partner anche di natura strategica nel processo partecipativo, il confronto con i suoi referenti ha funzionato da "ponte" con il territorio nella trasmissione delle informazioni, nella condivisione e legittimazione delle proposte dello Staff di progetto.

I modi di avvio dell'*Agenda* sono stati co-progettati tramite le attività previste in fase di progetto, ma il percorso stesso è stato ricalibrato continuamente a seguito del confronto nella programmazione degli incontri, L'approccio *Living lab* ha previsto cicli di "auto-apprendimento attivo" tra i partners (ascolto, progettazione, realizzazione e feed-back) nei quali ogni attore ha trasformato la propria visione soggettiva per riadattarla alle finalità condivise.

L'approccio ha garantito di mantenere la coerenza del prodotto finale sia con gli obiettivi dichiarati sia con le richieste dei partecipanti, richieste che sono state ridefinite in modo consapevole ed informato grazie ad approfondimenti e confronto dialogico tra soggetti della filiera, esperti e amministratori. Questa impostazione, ponendo a stretto contatto i sottogruppi dello staff di progetto, ciascuno connotato da una specifica appartenenza, ha favorito rafforzamento e crescita, favorendo l'uscita dalle cornici di riferimento tradizionali per relazionarsi in modo nuovo.

La visione ispiratrice – come accade per ogni progetto – sta sull'orizzonte come un polo attrattivo, essa è forte ed è capace di mettere in moto il processo, ma spesso contiene anche aspettative che rischiano d'infrangersi sulla realtà dei contesti; qui la proposta condivisa ha cercato di mantenere la giusta ambizione al cambiamento ma rispettando le velocità e lo stato di partenza di ogni partecipante, condividendo una minima base comune, e agendo un'evoluzione, programmata insieme, in modo "progressivo ed implementabile".

Gli strumenti per la conduzione del percorso partecipativo sono stati funzionali a includere nel tutti i potenziali portatori di interesse e beneficiari:

- outreach attuato attraverso ricerca-azione;

- interviste individuali in profondità e mappatura portatori di interesse.

Le interviste con i vari soggetti, individuati come portatori di conoscenze ed esperienze, sono state fondamentali sia per apprendere informazioni e ricalibrare continuamente il percorso, sia per far conoscere il progetto, le sue finalità ed opportunità.

Gli strumenti di facilitazione sono stati funzionali ad agevolare il confronto, fare emergere le proposte, condividere le soluzioni, rafforzare del gruppo partecipanti in azioni "protette" (simulazioni e ruoli) tramite Focus Group, World Cafè, Azioni sperimentali (simulazione di filiera certificata locale, sperimentazione di una "rete dei sapori" tramite banchetti, degustazioni, partecipazione ad eventi).

Infine sono state messe in atto metodologie di trasmissione, comunicazione, circolazione di informazioni e conoscenze sui contenuti, tra cui: presentazioni; incontri di formazione e confronto con testimoni-chiave e docenti; convegno; assemblea finale.

7. Sfide, conflitti e loro superamento

I problemi incontrati – comuni alla maggior parte dei percorsi partecipativi - possono essere ricondotti alla sfera antropologica-comportamentale con una conflittualità che ha investito più o meno tutti: pregiudizi e mancanza di fiducia reciproca dovuta a sensazioni di abbandono e "non ascolto", timori, aspettative, bisogni e modi diversi di lavorare tra chi è coinvolto come professionista e chi è nel percorso a titolo volontario, diversa estrazione dei partecipanti e dei partner del progetto (produttori, amministratori, docenti universitari, esperti di partecipazione, referenti delle associazioni di categoria) ciascuno con un suo ruolo ed una sua opinione su come procedere verso il cambiamento. Il processo è stato intenso e coinvolgente e per superare conflitti e armonizzare i passi si è imparato ad accogliere i diversi bisogni in gioco mettendosi gli uni nelle scarpe degli altri e scambiando reciprocamente i punti di vista. Le divergenze sono state affrontate adottando un approccio di *ascolto attivo* ed un metodo che potremmo definire *Living lab "a più interfacce"*: da un lato il confronto interno tra sottogruppi dello staff di progetto, dall'altro il confronto tra lo staff di progetto e l'arena esterna. Durante lo svolgimento del percorso si sono ricercate soluzioni contenenti un *minimo comune denominatore*, lasciando da parte elementi inconciliabili e ricomponendo un quadro dove le varie proposte potevano coesistere in modo complementare.

8. Gli esiti parziali del processo partecipativo Agenda per la qualità del cibo di Camaiore

Il percorso partecipativo ha prodotto esiti di rilievo, tra cui:

1. Creato una rete di agricoltori del territorio su Camaiore e in contatto con i comuni limitrofi;
2. Definito modelli produttivi innovativi e un sentiero di miglioramento progressivo volto a ridurre i consumi di input inquinanti, pur salvaguardando i livelli produttivi aziendali;
3. Avviato un dialogo più diretto tra agricoltori, con i commissionari e con i ristoratori sul tema dei prodotti del territorio;
4. Rafforzato la capacità di progettare e gestire insieme azioni di valorizzazione delle produzioni locali;
5. Accresciuto sensibilità e capacità di lavorare sulla gestione del territorio in forma collettiva;
6. Definito un disciplinare di produzione per le produzioni agricole di qualità di Camaiore;
7. Acceso interesse nei confronti della progettazione futura del mercato ortofrutticolo dell'area come veicolo di riorganizzazione della produzione ortofrutticola;
8. Migliorata la consapevolezza della propria capacità di agire in interazione dinamica con altri portatori di interesse del territorio;
9. Contribuito a rompere un certo individualismo produttivo, ma anche sociale, condizionato dalla gestione di serrate routine di impegno lavorativo aziendale dei produttori;
10. Acresciuto visibilità complessiva dei prodotti del territorio e dei suoi protagonisti agricoltori nel sistema locale, delle istituzioni e della cittadinanza.

Resta aperta la questione della continuità del percorso attivato e delle risorse che i partecipanti – sebbene rafforzati nella loro capacità di auto-organizzazione – si aspettano di avere per poter essere sostenuti e accompagnati dopo la chiusura del percorso istituzionale, venendo meno il coordinamento e la facilitazione professionale. Il documento finale risultato del percorso (*Dichiarazione di Intenti*) prevede comunque l'impegno dell'amministrazione sul tema in ordine al quale è stata suggerita e proposta al Tavolo Agricoltura la sua trasformazione in una configurazione che permetta la gestione di eventuali contributi economici da parte dell'ente pubblico. Un approccio che stimola una crescita responsabile dove richieste e risposte sono inquadrare in un percorso di reciproco impegno tra partecipanti e amministrazione.

Il modo in cui il progetto ha cercato di rispondere a bisogni e obiettivi immediati in realtà proietta il progetto in un orizzonte di lungo termine: l'opportunità di creare una rete tra produttori e tra soggetti della filiera locale

potrebbe rivelarsi vincente per accedere a opportunità in linea con le politiche di sviluppo sovralocali e, al tempo stesso, utile per innescare azioni locali collegate a settori più ampi (commercio, turismo, istruzione, sociale e cultura).

9. Riflessioni e lezioni dal processo partecipativo Agenda per la qualità del cibo di Camaiore

Il percorso partecipativo "Agenda per la qualità del cibo" di Camaiore ha rappresentato un percorso stimolante e foriero di apprendimenti sotto più punti di vista. Ha messo in luce quanto:

- a fronte della complessità delle sfide che i territori affrontano diventi indispensabile organizzare azioni di supporto ai processi partecipativi per interpretare la complessità e generare risposte articolate. La diffusione di nuovi regimi economici genera spiazzamenti e coni di difficoltà per cittadini, imprese, territori e amministrazioni. Difficoltà, che, in assenza di processi multiattoriali, finiscono per generare risposte di rifiuto, difensive semplificative e talvolta regressive nelle comunità poco adeguate alle esigenze di ripensamento collettivo di sfide e soluzioni. Nel caso di Camaiore, quella del cibo, della gestione del territorio, della vitalità e dell'autonomia del sistema delle piccole imprese ortofrutticole.
- I processi partecipativi, specie in presenza di attori non omogeneamente orientati dal punto di vista culturale e delle visioni personali, consentono di riannodare i fili del dialogo nelle comunità, individuare elementi di debolezza e difficoltà, ma, soprattutto, ri-iniziare a tessere i fili della progettazione locale e la generazione di risposte inattese, o, forse, troppo a lungo attese e poco cercate.
- Il processo di Camaiore ha messo in evidenza la rilevanza della intermediazione per affrontare e gestire situazioni complesse e, allo stesso tempo, la necessità degli attori pubblici di farvi fronte con risorse e competenze mirate, siano esse interne o esterne all'amministrazione stessa.
- Il tema delle partnership – pubblico, private, con le persone – di territorio sta diventando sempre più cruciale, specie per la gestione e il controllo delle risorse del territorio, la loro organizzazione e la connessione con flussi di risorse esterne, siano essi aspetti climatici, di mercato, di risorse turistiche o altro e la produzione di beni comuni, quali anche il cibo.
- Il consolidamento delle reti, la convergenza delle visioni e la condivisione delle azioni, rappresentano elemento di base per la costruzione di un potenziale nuovo nella gestione della complessità. In questa direzione le azioni di ricerca partecipata hanno ne-

cessità di spogliarsi delle ambizioni intellettuali dei ricercatori e aprirsi al confronto, anche non convergente, con i portatori di interesse.

L'esempio di Camaiore può essere letto in quest'ottica, le crisi dei mercati, quelle del clima, le opportunità legate ai flussi di risorse generati dal turismo, il poter focalizzare l'attenzione sulla vita locale, la qualità di un territorio, la sua gestione, le sue produzioni, è stata rimessa al centro di una dinamica collettiva di pensiero e di lavoro per iniziare a disegnare soluzioni, necessariamente parziali, ma, allo stesso tempo, capaci di avviare un circolo virtuoso tra pensieri, azioni, esiti e porre i tasselli necessari per la costruzione di fiducia utile per costruire consapevolmente il proprio futuro. Un futuro che spetta ai portatori di interesse del territorio tessere, in rapporto costruttivo, leale e progressivo con visioni altre, meno condizionate dal confronto quotidiano della realtà ma aperte a questa per misurarsi con le reali possibilità del cambiamento e di dialogo pro-attivo con le sfide che stiamo vivendo.

Bibliografia

Arnstein, S.R., 2007. A Ladder of Citizen Participation, *Journal of the American Planning Association*, 35 (4), pp.216-224.

Bobbio, L., 2004. *A più voci. Amministrazioni, imprese, associazioni, e cittadini nei processi decisionali inclusivi*. Roma-Napoli: Edizioni Scientifiche Italiane.

Brunori, G. e Di Iacovo, F., 2014. Urban food security and landscape change: A demand-side approach. *Landscape Research*, 39 (2), pp.141-157.

Branca, P. e Colombo, F., 2003. Lavorare in équipe in una prospettiva di ricerca-azione. *Animazione sociale* N. 1/2003, Torino: EGA -TO.

Brunori, G., Rossi, A., e Guidi, F., 2012. On the new social relations around and beyond food. Analysing consumers' role and action in Gruppi di Acquisto Solidale (Solidarity Purchasing Groups). *Sociologia ruralis*, 52 (1), pp. 1-30.

Caspi, C. E., Sorensen, G., Subramanian, S. V., e Kawachi, I., 2012. The local food environment and diet: a systematic review. *Health & Place*, 18(5), pp.1172-1187.

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

Di Iacovo, F., Moruzzo, R., Rossignoli, R., e Scarpellini P., 2014b. Transition Management and Social Innovation in Rural Areas: Lessons from Social Farming. *The Journal of Agricultural Education and Extension*, 20:3, 327-347, DOI: 10.1080/1389224X.2014.887761.

Di Iacovo, F., Fonte, M., e Galasso, A., 2014a. Agricoltura civica e filiera corta: Nuove pratiche, forme d'impresa e relazioni tra produttori e consumatori, working paper gruppo 2013, n. 22. Coldiretti, Roma.

FAO (Food and Agricultural Organization of the United Nations), 2016. *Influencing food environments for healthy diets*, Rome Italy.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2018. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building Climate Resilience for Food Security and Nutrition*, Rome, Italy.

Favilli, E., 2015. Potenziale di cambiamento di reti innovative operanti nel campo delle produzioni animali, un'analisi del contesto europeo, Tesi di dottorato, UniPisa.

Fonte, M., 2008. Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, 48(3), pp. 200-222.

Fonte, M., 2013. Food consumption as social practice: Solidarity purchasing groups in Rome, Italy. *Journal of Rural Studies*, 32, pp. 230-239.

Galli, M.A., Berti, G., Bonari, E., Tanania A., (a cura di), 2013. *Manuale di progettazione partecipata per lo sviluppo dei territori rurale*. Pisa: Edizioni ETS.

Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition (GloPan), 2016. *Food Systems and Diets: Facing the Challenges of the 21st Century*. London, UK.

Halliday, J., 2019. Cities' Strategies for Sustainable Food and the Levers They Mobilize. *Designing Urban Food Policies*, pp 53-74.

IFPRI, 2015. *Global Nutrition Report*, Washington DC.

Lewin, K., 1980. *I conflitti sociali*. Milano: Franco Angeli.

Miele, M., e Murdoch, J., 2002. The practical aesthetics of traditional cuisines: slow food in Tuscany. *Sociologia ruralis*, 42(4), pp. 312-328.

Lorenzo, R., 1998. *La città sostenibile*. Milano: Eleuthera Editrice.

Moschitz, H., Roep, D., Brunori, G., Tisenkopfs, T., 2015. Learning and Innovation Networks for Sustainable Agriculture: Processes of Co-evolution, Joint-reflection and Facilitation. Editorial, *Journal of Agriculture, Education and Extension*, Vol. 21, No. 1, pp. 1-11.

Sclavi, M., 2003. *Arte di ascoltare e mondi possibili*. Milano: Mondadori.

Swinburn, B., Sacks, G., Vandevijvere, S., Kumanyika, S, Lobstein, T., Neal, B., Barquera, S., Friel, S., Hawkes, C., Kelly, B., L'Abbé, M., Lee, A., Ma, J., Macmullan, J., Mohan, S., Monteiro, C., Rayner, M., Sanders, D., Snowdon, W., e Walker, C., 2013. "INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles", *Obesity Reviews*, 14, suppl. 2, pp. 1-12.

Tisenkopfs, T., Kunda, I., Sumane, S., Brunori, G., Klerkx, L., e Moschitz, H., 2015. Learning and innovation in agriculture and rural development: the use of concepts of boundary work and boundary objects. *The Journal of Agriculture, Education and Extension*, 21(1), pp. 13-33.

Warde, A., 2016. *The Practice of Eating*. UK: Polity Press.

Warde, A., 2005. Consumption and theories of practice. *Journal of consumer culture*, 5(2), 131-153. pp. 165.

Sitografia

<http://open.toscana.it/web/agenda-per-la-qualita-del-cibo>

<http://www.comune.camaiole.lu.it/it/news/4199-l-agenda-per-la-qualita-del-cibo-presentata-all-identitaste-a-firenze>

<http://www.comune.camaiole.lu.it/it/sito/02-blocchetto-links-utili-2/3946-proseguono-gli-incontri-del-percorso-partecipativo-agenda-del-cibo>

<https://www.versiliatoday.it/2018/10/29/agenda-del-cibo-al-via-gli-incontri/>

<https://www.lagazzettadiviareggio.it/camaiole/2019/02/agenda-per-la-qualita-del-cibo-successo-per-la-giornata-conclusiva/>

<http://www.georgofili.it/Media?c=c8823782-b56f-4e9a-a467-d3d2caa7cfb7>

10. CAMBIARE PIANO (DEL CIBO). POLITICHE, PROCESSI E RIFLESSIONI PER UNA GOVERNANCE DEL CIBO DI COMUNITÀ A PARTIRE DAL CASO DELLE MADONIE

Carlotta Ebbreo

PhD in Politica, Cultura e Sviluppo, Centro Studi per lo Sviluppo Rurale, Università della Calabria
carlotta.ebbreo@unical.it

- AREA INTERNA
- DIVERS ECONOMY
- PARTECIPAZIONE
- DECOLONIZZAZIONE

Abstract

In the Inner Periphery of Madonie biodiversity coexists with a diversity of agrarian practice and processes such as peasant agriculture, conventional farming, and agrarian deactivation. In the complex network at the base of the local food system there are different economic and material fluxes: the conventional large food chains, the alternative food networks, and the informal economies. At the same time in the Madonie context the development of local policy programs of the '90s contributed to value the agroecosystem and its specificities. Recently in the frame of the *National Inner Periphery policy* a food policy for the area was proposed. The observation of its implementation process was at the base of this analysis concerning the characteristics of participation as well as of the paradigm framing the policy process. As a conclusion, the concept of decoloniality of the imaginary is introduced and unpacked as input to wonder about a paradigm shift in food policies.

1. Introduzione

In Italia le aree interne, che coincidono quasi interamente con le aree di montagna, vivono una crisi molteplice, di spopolamento, di carenza di servizi di base ai cittadini e di contrazione delle opportunità lavorative (UVAL, 2014; Barca, Casavoli, Lucatelli, 2014).

Diminuiscono le persone che abitano queste aree e così anche quelle che lavorano la terra. Il grande esodo delle montagne d'Italia, sebbene alcune avvisaglie

fossero emerse già negli anni '30, si intensifica a partire dal Secondo Dopoguerra. E così che la trasformazione dell'economia verso il modello fordista viene implementata in agricoltura. Viene stimolata la transizione dall'agricoltura estensiva a quella intensiva, la meccanizzazione, la specializzazione, e l'inserimento di prodotti derivanti da sintesi chimica (Bevilacqua, 2012; De Benedictis, 2016). In questo contesto la sorte delle montagne, caratterizzate dall'agricoltura estensiva, è stata l'abbandono dell'attività agraria (Barbera, 2018). Quest'ultimo ha influito in misura diversa nei territori rurali, all'erosione della struttura culturale ed economica connessa ai sistemi locali del cibo (Magnaghi, 2016; Petrini, 2017). In maniera particolare nelle montagne, questo ha comportato e comporta l'aumento del rischio idrogeologico e di altri fattori di rischio come gli incendi (McDonalda, Crabree *et al.*, 2000; ISPRA, 2017; 2018). Gli studi (Carrosio, 2019) hanno peraltro mostrato che le aree interne coincidono con le zone di biodiversità più elevata d'Italia e che l'agricoltura familiare di piccola scala è il modello di produzione che riesce maggiormente a preservare il patrimonio ecologico e culturale delle montagne, e strutturare reti economiche locali (FAO, 2014). A questo modello di agricoltura corrispondono sia produzioni destinate al mercato (*market*), che non, come le pratiche agrarie principalmente destinate all'autoconsumo o che si muovono in mercati di economia informale (*non market*). Queste ultime sfuggono alle statistiche sull'economia agraria e si perdono così le tracce del significato economico ed ecologico che assumono nei sistemi agroalimentari locali.

Gli studi sulle reti alimentari del cibo (AFN) (Renting, Madsen, Banks, 2003; Putilli, Dansero, 2013) argomentano il ruolo di queste ultime e dei sistemi locali del cibo sullo sviluppo territoriale sostenibile. Inoltre, altri studi mostrano la particolare appropriatezza di questi strumenti per le aree marginali (Ilbery *et al.*, 2004). Se è vero che le aree interne hanno specifiche difficoltà strutturali del sistema economico produttivo, i piani del cibo, per la capacità di fornire infrastrutture necessarie a superare le difficoltà logistiche che le AFN incontrano (Forno, Maurano, 2016), sono uno strumento di particolare interesse per queste aree.

Visto la peculiarità delle aree interne risulta utile chiedersi come si sviluppano i sistemi locali del cibo in questi territori. In particolare, quali sono gli attori che partecipano alla loro costruzione? Quali sono gli strumenti che vengono implementati? Questi sono in grado di cogliere la diversità degli attori e delle pratiche del sistema alimentare locale?

Questa analisi emerge dai risultati di una ricerca qualitativa svolta attraverso uno studio di caso su un'area interna della Sicilia, le Madonie, durante il periodo complessivo (e non continuativo) di 18 mesi (2015/2019). I dati sono stati rilevati attraverso lo studio della letteratura e dei documenti elaborati dalle amministrazioni locali, il metodo dell'osservazione partecipante, interviste semi strutturate e non direttive¹.

2. Il contesto

2.1. Uno spazio vivo

Caterina Barilaro (2008), nel suo testo sulle trasformazioni del paesaggio agrario in Sicilia, parla di "Sicilia degli opposti" riferendosi al divario esistente fra le aree interne e la costa. È in questo divario che si colloca il contesto di studio di questo capitolo: le Madonie, territorio montuoso a nord ovest della Sicilia.

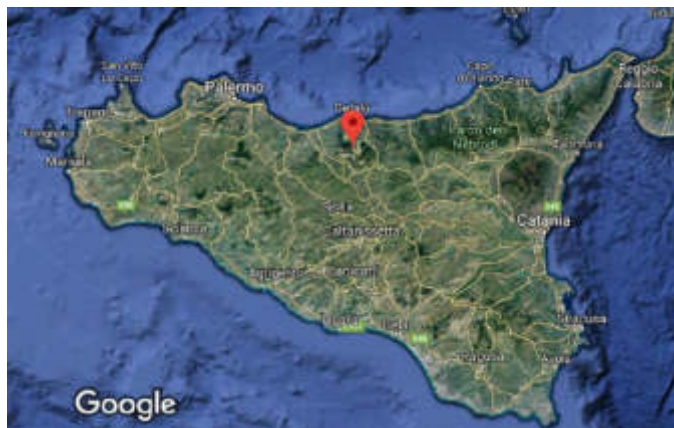


Figura 1. Mappa della Sicilia (il territorio delle Madonie è segnalato in rosso).

Fonte: Googlemaps.

All'arrivo ad uno dei primi piccoli comuni del territorio, Scillato, comincia a percepirsi la presenza della montagna e dei suoi boschi, e delle sorgenti di acque perenni, che forniscono acqua a questi territori come anche le pianure e le città sottostanti. Sono le stesse sorgenti che in passato producevano l'energia necessaria ad attivare i numerosi mulini della zona, parte essenziale della storia cerealicola del territorio. Della biodiversità dell'area, invece, si legge che "ad una superficie pari a circa il 2% di quella dell'intera Isola vengono attribuiti circa 1800 taxa specifici ed infraspecifici, pari a circa il 57% di quella presente in Sicilia" (Ente Parco delle Madonie, 2016).

Al lato di una ricca presenza di specie non umane, i 21 comuni che compongono oggi il territorio², che conteggiavano 66.389 persone residenti al 2014, si spopolano gradualmente. Si tratta infatti dell'area "più anziana" delle aree interne in Sicilia³ (So.svi.ma, *Documenti preparatori al progetto d'area SNAI*).

2.2. Diversità dello spazio agrario

Le forme di uso di suolo dell'agricoltura intensiva convenzionale, la separazione fra cerealicoltura e allevamento e la meccanizzazione del lavoro agrario, principalmente in cerealicoltura, sono aspetti antropici importanti del forte grado di erosione del suolo che sussiste nell'area⁴. Il 40% della popolazione risiede in aree a forte rischio idrogeologico.

L'allevamento – nella parte di collina e di montagna – è una specializzazione del settore primario importante⁵. Latte e carne si inseriscono principalmente nelle reti economiche della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). I produttori di carni, formaggi e farine con certificazione biologica, pochi nell'area, commerciano invece in altri mercati, principalmente le botteghe specializzate in prodotti biologici e quelle *gourmet* nel territorio nazionale, ristoranti e fiere di prodotti di qualità. Reti di commercializzazione simile hanno anche i prodotti *presidi Slow food* della zona⁶.

Dalle rilevazioni statistiche il settore primario viene considerato una specializzazione produttiva della Sicilia, e delle Madonie, dove la crisi della disattivazione è minore che in altre aree. Infatti, l'indice di importanza

¹ Per un totale di tredici interviste, sei a produttori agricoli giovani, quattro a neorurali e tre a membri delle amministrazioni locali, svolte nell'ambito della tesi di dottorato dell'autrice.

² Il numero di comuni varia rispetto al tipo di definizione amministrativa che si utilizza, ad esempio Area Interna Madonie (21 comuni, alla quale si riferiscono i dati di questo testo), città a rete Madonie-Termini Imerese (28 Comuni), Unione dei comuni delle Madonie (18 comuni), Parco Regionale delle Madonie (15 comuni).

³ Tra il 1971 e il 2011 la popolazione è diminuita del 24.14%, e tra il 2001 e il 2011 di più dell'8%. Il 26.15% della popolazione ha più di 65 anni ed i residenti tra i 17 e i 35 sono solo il 19.8%.

⁴ In alcune aree si perdono fino a 4 cm di suolo all'anno.

⁵ Nell'ultimo censimento (2010) le madonie avevano il primato nel numero di animali e di aziende d'allevamento della provincia di Palermo (in percentuale rispetto al totale della provincia: 37,72% di ovini, 41,13% di bovini).

⁶ Fagiolo Badda, Provola delle Madonie, Albicocca di Scillato, Biondo di Scillato, Ape nera sicula, Manna, Pipiddo. Alcuni, come ad esempio la provola delle Madonie, hanno contribuito a territorializzare e rendere riconoscibili fuori dal territorio produzioni come quella del formaggio a base di latte crudo, in un contesto dove la maggior parte del latte veniva venduto direttamente alla GDO.

del settore agricolo è maggiore che in altre aree, ed inoltre, i giovani conduttori diminuiscono meno che in altri territori (tabelle 1, 2).

Calatino	Madonie	Nebrodi	Terre sicane	Valle del Simeto	Sicilia Aree interne	Italia aree interne	Sicilia	Italia
1,4	2,3	3,4	2,3	0,8	1,8	2,0	1,0	1,0

Tabella 1. Indice importanza settore agricolo nelle aree interne di Sicilia e d'Italia, 2010.

Fonte: Elaborazione propria a partire da IRPAIS, 2016.

Calatino	Madonie	Nebrodi	Terre sicane	Valle del Simeto	Sicilia Aree interne	Italia aree interne	Sicilia	Italia
-14,4	-3,3	-34,1	-27,9	-8,8	-26,8	-33,6	-26,0	-36,0

Tabella 2. Variazione percentuale conduttori agricoli <35 anni nelle aree interne di Sicilia e d'Italia, (2010/2001).

Fonte: Elaborazione propria a partire da IRPAIS, 2010.

Si consideri che, oltre il patrimonio di agrobiodiversità coltivata, esiste la flora spontanea, tra aromatiche e verdure, che conferisce sapori particolari al cibo quotidiano della comunità territoriale (Schicchi, Geraci, 2015). Secondo testimonianze di amministratori locali⁷, la maggior parte delle attività condotte da giovani sono esperienze di successione nell'azienda familiare, e principalmente di colture ed allevamenti in cui l'area è specializzata, come vacche da carne, uliveti e cereali. Tra i giovani agricoltori emergono anche nuove forme di impresa, più consapevoli dal punto di vista ambientale, spesso multifunzionali, connesse a reti regionali e nazionali per la preservazione della biodiversità. Queste commercializzano anche attraverso l'uso di AFN e possono essere definite "nuove ruralità" (Ferraresi, 2013), per la visione che apportano nell'ambito della relazione tra produzione agraria e territorio. Ad esempio, si osservano aziende e cooperative che animano i presidi *Slow food* della zona, cooperative vivaistiche di frutti locali, produttori di farine da grani di specie autoctone, ed associazioni per la valorizzazione dell'agroecosistema locale. Altri sono giovani "neocontadini" (Mailfert, 2007), che hanno deciso di tornare o di spostarsi a vivere nel territorio e fare agricoltura di piccola scala pur non essendo nati in famiglie di agricoltori; molti di questi lavorano le terre in cui vivono, fanno agricoltura di piccola scala, sia per autoconsumo sia sviluppando economie diversificate. Altri ancora, nonni e più raramente nipoti, popolano e riproducono il paesaggio agrario dei tradizionali *iardini*⁸. Questi ultimi due profili di abitanti e "lavoratori" della terra -neocontadini e anziani contadini- contribuiscono al mantenimento del paesaggio agrario,

ad esempio attraverso la coltivazione di specie orticole locali, il lavoro nella manutenzione dei sistemi idrici tradizionali, la prevenzione degli incendi ed altre pratiche di presidio del territorio. Occasionalmente scambiano i loro prodotti localmente o con consumatori della città di Palermo. Sono anche tra coloro che riescono a ridurre l'intermediazione del mercato, governato dalla GDO, e ad organizzarsi attraverso strategie diversificate di AFN. I bisogni espressi per il miglioramento della capacità produttiva da un campione di questi sono principalmente una maggiore fortificazione delle reti di cooperazione, locali e regionali, una maggiore infrastruttura locale e pubblica funzionale al completamento sul territorio di filiere agroalimentari sostenibili, ed un maggiore e più stabile accesso alle risorse, naturali ed economiche, per progettualità di piccola scala economica.

3. Le politiche locali per il sistema agroalimentare

3.1. Le iniziative recenti

Le Madonie hanno visto dalla fine degli anni '90 politiche finalizzate a rafforzare il sistema locale del cibo. Inoltre, sussistono diversi istituti di conservazione della biodiversità e del paesaggio, come l'ente Parco Regionale delle Madonie, e altri undici siti -SIC e ZPS- per la protezione di aree con interesse naturalistico. Secondo Abbate (2009), la programmazione politica delle attività

⁷ Due sindaci ed un impiegato di uno sportello alle attività produttive.

⁸ Nome tradizionale del sistema tradizionale di produzione agraria familiare, dove gli alberi da frutto si integrano alle ortive e a sistemi di irrigazione a caduta.

produttive e culturali dei primi anni 2000 si è sviluppata con due focus maggioritari, l'agroalimentare di qualità e il turismo sostenibile. La programmazione negoziata nel territorio ha avuto più fasi ed è cominciata attraverso i *Patti territoriali*⁹ (1996/1997) e lo strumento della *Programmazione Leader* (Di Napoli, 2015), la creazione del GAL ISC Madonie (1998), e con il *Patto Territoriale delle Madonie per l'agricoltura* (2000). Attraverso queste esperienze sono state sviluppate politiche locali per supportare l'associazionismo di produttori agricoli, ma anche sistemi interterritoriali per il turismo e per l'efficienza energetica. Ad esempio, è stato sperimentato il "marchio collettivo di qualità", ovvero la registrazione da parte dell'Ente Parco di un marchio collettivo d'area¹⁰. Nello stesso periodo, sono state portate avanti attività per il completamento e la riconoscibilità delle filiere del territorio, come ad esempio il *Distretto delle carni Madonite*, l'organizzazione di aree mercatali negli snodi di accessibilità fra il territorio e le città dell'isola e l'adattamento degli appalti pubblici per l'approvvigionamento delle mense scolastiche al fine di prioritizzare le produzioni locali. L'ultima fase in cui è stata discussa la questione agroalimentare sul territorio si è avuta nel quadro della Strategia Nazionale Aree Interne (SNAI). La stesura del *progetto d'area* è avvenuta attraverso un processo di programmazione, durato circa due anni, in cui hanno partecipato *stakeholders* della politica locale, regionale e dell'Agenzia Nazionale per la Coesione Territoriale. Al livello locale la stesura della SNAI è stata posta sotto responsabilità tecnica di un'agenzia di sviluppo locale del territorio, che ha identificato gli strumenti di partecipazione della cittadinanza per elaborarla. Questi ultimi sono stati diversificati rispetto a fasi ed aspetti del progetto d'area¹¹. Sono state inoltre identificate cinque aree tematiche di intervento prioritario: Sviluppo locale, Energie, Agro-alimentare, Turismo, Formazione e scuola, Reti digitali e Mobilità. Durante gli incontri di progettazione si calcola abbiamo partecipato circa 300 persone. Il titolo scelto per il "Progetto d'Area" è *Comunità Resiliente*, ovvero una comunità che si impegna attraverso lo sviluppo di reti di conoscenza ed un uso appropriato delle proprie risorse, a rigenerare il proprio capitale umano e sociale, e ricostruire un futuro di resilienza alle crisi multiple del sistema dominante. Al suo interno il piano del cibo risulta il *fil rouge* degli interventi nell'ambito agroalimentare, nell'idea di questo come strumento di empowerment della comunità intera. Si parla inoltre di *contadini del terzo millennio*,

come nuove ruralità in grado di riabitare il territorio e supportare il superamento delle sue crisi.

3.2. Alcune riflessioni sulle politiche di sistema agroalimentare

Le operazioni di politiche locali degli ultimi decenni hanno avuto principalmente la funzione di costruire consapevolezza e riconoscibilità del territorio all'esterno rispetto alle sue specificità. Non è un'area in cui si richiama tra gli abitanti al processo di modernizzazione come opportunità mancata, ma, al contrario, è molto diffusa la rappresentazione di eccezionalità e potenzialità del luogo relativa al suo patrimonio agroecosistemico¹². Si può affermare che la territorializzazione della produzione del cibo delle Madonie, attraverso infrastrutture per la chiusura delle filiere, e progetti per la riconoscibilità territoriale della produzione e per la cooperazione fra gli attori, è un processo in corso dagli inizi degli anni '2000 grazie alla spinta degli attori locali, e tra questi dei membri sia della programmazione territoriale che di AFN. Il sistema agroalimentare locale delle Madonie, allo stesso tempo, è un sistema dove le pratiche market e quelle non market costituiscono un reticolato ibrido.

Il progetto *comunità resiliente* è intriso dell'approccio politico della strategia "*place-based*" (Barca, McCann, Rodriguez, 2012), e inoltre, coincide con un momento particolare del dibattito sulla sostenibilità agroalimentare in cui circolano informazioni su esperienze nazionali ed internazionali di "Piani del Cibo" (Di Iacovo, Brunori, Innocenti, 2013; Forno, Maurano, 2016), e contemporaneamente si dibatte sulla "sovranità alimentare" (Wittman, 2011). La narrativa utilizzata all'interno del progetto d'area si vede intrisa dell'aspirazione di "fare un salto", come "territorio di periferia", verso processi principalmente connessi alle arene di discussione urbane o della governance transnazionale. Ad oggi, diverse iniziative a questo connesse sono in fase di implementazione. Ad esempio, l'attivazione di una "associazione fondiaria" (Povellato, Vanni, 2017) nell'ambito della filiera della manna; la fondazione di un Istituto di Tecnologie e Sistemi Agroalimentari con un programma gestito insieme alle medie e grandi aziende della zona; progetti legati all'utilizzo delle biomasse, e misure di cooperazione aziendale¹³ per le filiere dei cereali e delle carni delle medie e grandi imprese locali¹⁴. Il soggetto

⁹ Istituto inserito nell'ordinamento nazionale attraverso l'articolo 8 del D.L. 23 giugno 1995.

¹⁰ *Paniera Natura*.

¹¹ Questionari ed incontri tematici con stakeholders pubblici previamente identificati (ad es. dirigenti scolastici, amministratori comunali); incontri tematici con "gruppi di lavoro" di soggetti che sono stati invitati a autocandidarsi per farne parte; focus group con inviti di stakeholders ed aperti alla cittadinanza.

¹² Potrebbe essere interessante confrontare questa attitudine con la riflessione sui diversi modi di leggere la relazione fra sud e modernizzazione (Cassano, 2009), dove il percorso differenziato dei Sud viene proposto come una loro risorsa.

¹³ Ci si riferisce alla misura 16.1 del PSR Sicilia.

¹⁴ È possibile vedere riferimenti all'attività progettuale in corso in <http://madonieareainterna.it>

attuatore del piano del cibo, attraverso un protocollo di intesa con l'Unione dei Comuni, è il gruppo di azione locale dell'area, che ha rimodulato le azioni progettate nel Piano di Sviluppo Regionale¹⁵.

La fase della generazione del piano del cibo è stata spazio sul piano locale per diversi soggetti per immaginare e prendere parola su ciò che si voleva apparisse "nuovo". Questi si sentivano nella legittimità, per il proprio ruolo nel sistema agroalimentare locale e per la posizione che occupavano in diverse AFN, di prendere parola. Hanno partecipato giovani agricoltori, neorurali, animatori di AFN ed altri soggetti attivi nella tutela del territorio. Tuttavia, la complessità della programmazione multilivello e della sua governance viene "annebbiata" da diversi fattori. Tra questi, il fatto che la comunità viene presentata come un monolite omogeneo, e che ci sono stakeholders decisivi, come ad esempio il governo regionale, che sebbene siano meno visibili sul piano locale, hanno un peso sostanziale nel processo, e funzionano in taluni casi come "filtro dell'immaginario". Alla fase di immaginazione è succeduta una fase di "scrematura dell'immaginario", a partire dalla negoziazione con i livelli politico-amministrativi regionali e nazionali. Potevano entrare in questa fase coloro che possedevano le conoscenze del linguaggio della negoziazione, interpretabili come *gate keepers* delle stanze dove si decide tra cos'è implementabile o cosa no.

Nella tensione tra cosa si immagina e cosa poi si implementa la questione degli strumenti finanziari ricopre un ruolo decisivo. Come è stato riscontrato in studi sul panorama nazionale delle aree interne (Lucatelli, Storti, 2019), il dialogo fra la strategia SNAI e i fondi strutturali (PSR-FESRS) rischia dinamiche di *path dependency* che fanno cedere gli elementi di potenziale innovatività emersi con SNAI rispetto a programmazioni precedenti, e reindirizzarli verso formule operative già consolidate. Relativamente al Piano del Cibo delle Madonie una degli aspetti "scremati", fra la progettazione e l'implementazione, si inquadra nel dialogo su modelli di produzione e governance da questa sostenuti nelle attuali politiche di sviluppo rurale, che non descrivono del tutto l'immaginario e le pratiche della comunità locale. Si osserva una transizione del progetto d'area tra due concetti differenti: empowerment di comunità a rafforzamento di filiere economiche locali. In questo processo, la comunità inizialmente considerata si contrae a quella che è inscrivibile tra i soggetti economici riconosciuti nell'economia del mercato agricolo. Succede ad esempio, che i modelli di produzione e consumo finanziabili sono solo formule imprenditoriali consolidate e altri vengono esclusi. Inoltre, le forme di cooperazione locale visibili e sostenute sono esclusivamente quelle di tipo "market". È così che si esclude, perdendo una parte di diversità di pratiche produttive e riproduttive

del territorio. Molti dei soggetti che han partecipato alla redazione del progetto d'area si non si riconoscono così nella "scrematura" e stentano nel metabolizzare su sé e come continuare a contribuire alla programmazione della sostenibilità del sistema agroalimentare del territorio.

4. Alcune suggestioni per cambiare piano

Se è vero che le aree interne sono lo spazio dove osservare il cambiamento e l'emancipazione dalla crisi multidimensionale attraverso innovazioni inconsuete (Carrosio, 2019), per cogliere queste innovazioni sono necessari paradigmi nuovi, evitando di rischiare di reinquadrarle in schemi conosciuti, e spesso già sanciti nelle stesse aree come fallaci. L'ambito delle politiche del cibo, per il suo possibile impatto nell'organizzazione socio-ecosistemica di un territorio, risulta un interessante potenziale spazio di trasformazione socio-ecologica, di possibili "cambi di piano" rispetto a quello che il paradigma dello sviluppo ha proposto finora a questi territori. Per farlo, può essere utile contemplare almeno tre livelli di "sforzo", o meglio, tre pratiche di decolonizzazione dell'immaginario dominante.

1) De-antropizzare lo sguardo sul territorio.

Come ci invitava Berg (a cura di Moretti, 2016) già negli anni '70 per "ri-abitare" e mettere in pratica politiche che permettano la sopravvivenza ecologica dei territori è necessario assumere uno sguardo che ne veda al loro interno le relazioni eco-sistemiche, e che queste siano punto di partenza per la loro organizzazione. Il concetto di vuoto per descrivere le aree poco abitate dagli esseri umani è fallace e riduzionistico, perché porta a pensare che solo quando gli esseri della natura sono utilizzati in funzione degli umani, questi esistono. Può essere utile guardare a modelli di organizzazione dell'insediamento umano, e della produzione del cibo, che permettano la coesistenza di più vita possibile, umana e non.

2) Ampliare lo sguardo sul sistema economico locale, vedendo oltre il quadro ontologico dell'economia di mercato.

Il concetto di decolonizzazione dell'immaginario è stato già utilizzato con riferimento alla possibilità di guardare la civiltà umana oltre i confini dell'economia della crescita (Latouche, 2004). I territori rurali, ed in particolare le aree interne, dove l'organizzazione del modello economico capitalistico dell'epoca della modernizzazione ha generato crisi molteplici, possono essere luoghi dove si guarda ad altri paradigmi e modelli organizzativi dell'economia locale. Ripensando l'economia nella sua

¹⁵ 2014-2020. Per maggiori informazioni <https://www.madoniegal.it/index.php/102-comunicati-stampa/265-un-piano-del-cibo-per-le-madonie>

radice etimologica di “amministrazione della casa”, è importante utilizzare concetti capaci di vedere le diverse pratiche di amministrazione e riproduzione del – e nel – territorio. Gibson-Graham (2008) parla di *divers economies*, concetto che inquadra pratiche economiche alternative e non all’economia di mercato. A questo scopo propone una lista tripartita, che può essere utile ai processi di ricomposizione del sistema locale del cibo e di identificazione dei suoi attori e le pratiche che li rappresentano, che include:

“*transazioni che fanno circolare beni e servizi (che includono economia di mercato, mercati alternativi, e transazioni non di mercato); lavoro (includendo lavoro salariato, lavoro con compensazioni alternative, lavoro non pagato); imprese (che include tutte le imprese capitaliste non che producono, si appropriano e distribuiscono il surplus).*” (Gibson-Graham, 2008, pp.6, mia traduzione).

3) Sfidare le gerarchie del sapere e del potere e come queste influiscono nei processi di governance locale.

Il concetto di *colonialidad* è stato coniato per spiegare quali erano le gerarchie invisibili che operavano come principi di organizzazione della divisione del lavoro e dell’accumulazione del capitale negli assi trasversali nord/sud come anche tra conoscenza scientifica/altri sistemi di conoscenza (Quijano, 2000; De Sousa Santos, 2010). Come ogni ambito della relazionalità sociale, anche quello delle politiche partecipative non è esente dalle relazioni di potere. Il concetto di “partecipazione ottimale” è problematico (Drydyk, 2010, p. 333), ci sono elementi che devono essere valutati in termini di esiti e condizioni, poiché lavorano in un rapporto dialettico con la partecipazione, ovvero i processi democratici e l’*empowerment*. La qualità della partecipazione dipende dalla fase del processo nella quale i cosiddetti non “esperti di sviluppo” “entrano” a partecipare (tab.3) (Drydyk, 2010; Goulet, 1995).

Diagnosi preliminare della problematica
Ascolto delle possibili strategie da prendere
Selezione di una possibile strategia tra le altre
Organizzare l’implementazione dell’azione
Regolazione dell’azione in fase di implementazione
Discussioni nel merito di un successivo processo

Tabella 3. Possibili “punti di entrata” nel processo partecipativo.
Fonte: Elaborazione propria a partire da Drydyk (2010).

Si potrebbe aggiungere che non conta solo il “punto di entrata” ma anche quello di uscita, ovvero, fino a che fase i diversi attori vengono considerati. Si tratta comunque di processi partecipativi, ma, come identificato da Caporal (1995), esistono diversi “tipi di partecipazione” che si delineano rispetto al peso che i soggetti partecipanti hanno durante le diverse fasi del processo decisionale (Cuellar, Calle, 2011). Considerando la sostenibilità del sistema agroalimentare come una strategia che si elabora contestualmente e coerentemente alla realtà e necessità degli attori che lo compongono (Sevilla, Soler, 2009), per guardare la completezza degli attori che lo compongono è necessario vedere tutti quei soggetti che mantengono vivo e riproducono il territorio, dai giardini, nei minifondi, ai boschi d’alta quota, alle colline di grani di sementi locali e alle forme eterogenee di fare economie del territorio, tra pratiche market e non market. Nell’ottica della sostenibilità del territorio, i pro-

cessi di istituzionalizzazione di nuovi paradigmi per la governance del cibo possono “prendere il coraggio” di localizzarsi tra gli attori che effettivamente animano il sistema agroalimentare locale, e se ne prendono cura perché produca e si riproduca nel tempo. Il coraggio consiste nel riconoscere il loro sapere e potere di decisione attraverso una decostruzione della divisione e rappresentazione dei ruoli classici dei processi di *policy making*, dove generalmente chi decide lo può fare perché ha la visione più completa della problematica.

Zibechi (2007) spiega come la delocalizzazione del potere nelle comunità locali ha la potenzialità di liberare la capacità di fare delle stesse. Il sistema locale del cibo delle Madonie, com’è attualmente, è un congiunto che si muove nel reticolato complesso e vivo che è il “territorio” (Magnaghi, 2000), dall’agroecosistema, i soggetti che lavorano in maniere diverse la terra e ne riproduco-

no le basi ecologiche e culturali – come ad esempio il paesaggio agrario – dell’agroecosistema, e i diversi flussi di circolazione del cibo nell’area, attraverso i nodi locali della distribuzione.

Alla luce di queste considerazioni risulta importante che nei processi di istituzionalizzazione dei sistemi agroalimentari locali si prendano in considerazione le *divers economies* (Gibso-Graham, *ibidem*) che li compongono. Se queste ultime entrano a comporre i quadri cognitivi che guardano all’esistente, questo risulterà un po’ “più pieno” rispetto al vuoto che precedentemente si notava. Inoltre, per costituire paradigmi di governance territoriale del sistema del cibo, se lo scopo del Piano del Cibo è quello della *Sovranità e Sicurezza Alimentare*¹⁶ per gli abitanti del territorio, l’approccio delle filiere ad alto valore aggiunto, che è quello attualmente prediletto dalle politiche di sviluppo rurale, non è l’unico possibile e forse non sempre quello appropriato. Infatti, il ruolo del completamento della filiera del cibo, per quanto corta sia, è quello di creare più valore aggiunto nei territori rurali (Mardsen, Banks, Bristow, 2000), e non necessariamente più cibo o più empowerment della comunità nella sua gestione.

Come ci invitano a riflettere gli studiosi Vivero Pol, et al. (2019) nella tensione verso la sovranità alimentare il sistema del cibo è interpretato come un “bene comune”¹⁷. Si necessita quindi pensare e facilitare la partecipazione degli attori della comunità locale come un processo che avviene dall’analisi del problema alla retro-alimentazione sulla strategia operata per affrontarlo. L’*empowerment* di comunità, nella governance del sistema agroalimentare, si può facilitare attraverso strategie adatte all’esistente, che riconoscano la comunità nel complesso reticolato di scambi e pratiche culturalmente ed ecologicamente significative che la compongono.

Ringraziamenti e note

È importante sottolineare che il Piano del Cibo delle Madonie è in corso di implementazione. L’analisi vuole essere una riflessione su potenzialità e limiti di questo percorso, ed è operata in maniera cosciente rispetto ai limiti strutturali e di *real politic* che i percorsi incontrano quando si passa dal piano della progettazione a quello dell’implementazione.

Ringrazio per la redazione di questo testo i preziosi consigli di coloro che si sono prestati per le interviste durante il percorso di ricerca dottorato all’interno del quale si sono sviluppate, e il comitato tecnico locale

SNAI. Ringrazio inoltre per i consigli Aurelio Coppola ed Alessia Zabatino, che con competenza e senso della giustizia lavorano nell’ambito dello sviluppo locale. Ringrazio in ultimo il costante confronto e supporto dei miei soci dell’A.P.S. Porto di Terra, che permettono che permanga in vita un luogo da cui guardare alle montagne con rispetto, sforzo e volontà di apprendere.

Bibliografia

Abbate, G., 2009. Il territorio delle Madonie: da ambito periferico a sistema aperto e integrato. *PLANUM*, vol. 0, pp. 00-00.

Barca, F., McCann, P. e Rodríguez-Pose, A., 2012. The Case for regional development intervention: place-based versus place-neutral approaches. *Journal of Regional Science*, 52 pp. 134-152.

Barilano, C., 2008. Il paesaggio agrario siciliano tra processi di trasformazione e ricerca di identità. In N. Castiello, (a cura di), 2008. *Scritti in onore di Carmelo Formica*. Napoli: Università degli Studi di Napoli Federico II. pp 103-114.

Berg, P., e Moretti, M., (a cura di), 2016. *Alza la Posta! Saggi storici sul bioregionalismo*. Milano: MIMESIS.

Barbera, G., 2018. *Tuttifrutti. Viaggio tra gli alberi da frutto mediterranei, fra scienza e letteratura*. Ediz. a colori, Arezzo: Aboca Edizioni.

Bernstein, H., 2009. V.I. Lenin and A.V. Chayanov: looking back, looking forward. *The Journal of Peasant Studies*, 36:1, pp. 55-81.

Bevilacqua, P., 2012. Precedenti storici e caratteristiche del declino delle aree interne, in Roma, 15 dicembre 2012, *Le aree interne: nuove strategie per la programmazione 2014-2020 della politica di coesione territoriale* <http://www.agenziacoesione.gov.it/opencms/> [Consultato il 18/06/2019].

Bonini, G., e Pazzagli, R., 2018. *Italia contadina. Dall’esodo rurale al ritorno alla campagna*. Ariccia (Roma): Aracne Editrice.

Caporal, F., 1998. *La extensión agraria del sector público ante los desafíos del desarrollo sostenible: el caso de Rio Grande do Sul, Brasil*. Cordoba: Brasile.

Carrosio, G., 2019. *I margini al centro. L’Italia delle aree interne tra fragilità e innovazione*. Roma: Donzelli.

Carrosio, G., Lucarelli, S., e Barca, F., 2018. Le aree interne da luogo di disuguaglianza a opportunità per il paese. In L., Gargiulo, T., e Sylos Labini, M., (a cura di). *Le sostenibili carte per l’Italia*. Paolazzi. Venezia: Marsilio.

Cuellar-Padilla, M., e Calle-Collado, A., 2011. Can we find solutions with people? Participatory action research with small organic producers in Andalusia. *Journal of Rural Studies* 27. pp. 372-383.

¹⁶ Come inserito nella Progetto d’Area SNAI delle Madonie.

¹⁷ Gli stessi autori (*ibidem*) precisano che il concetto è considerato nell’accezione data dalla scienza politica, ovvero come bene pubblico, desiderabile dalla società per il suo valore sociale e al contempo, come forma di governance civica di un bene.

- Dansero, E., e Putilli, M., 2013. Multiple Territorialities of Alternative Food Networks: Six Cases from Piedmont, Italy. *Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability*. pp. 1-18.
- De Benedictis, M., 2015. Manlio Rossi Doria. *Moneta e Credito*. vol. 68 n. 272 (dicembre 2015), pp. 499-505.
- De Benedictis, M., 2016. Agricoltura e territorio: un decoro di luci e ombre. *Moneta e Credito*, vol. 69 n. 273 (marzo 2016), pp. 41-63.
- De Sousa, S., 2010. *Descolonizar el saber reinventar el poder*. Montevideo: Trilce.
- De Toni, A., et al., 2017. Foreste, un'infrastruttura verde per lo sviluppo delle aree interne, Comunicazione scientifica. *La foresta che cambia*. 10-13/10/2017, Roma. <http://aria.unimol.it/blog/> [accesso 19/06/2019].
- Di Iacovo, F., Brunori, G., e Innocenti, S., 2013. Le strategie urbane: Il piano del cibo, *Agriregioneuropa* anno 9, n.32 <http://agrireregioneuropa.univpm.it> [accesso 10/07/2019].
- Di Napoli, R., 2015. Leader: uno strumento di sviluppo per le aree rurali. *RRN Magazine*. N.8/05/2015, pp. 6-11.
- Drydyk, J., 2010. Participation, Empowerment, and Democracy: Three Frickle Friends. *New Directions in Development Ethics: Essays in Honor of Denis Goulet*, Indiana: University Notre Dame Press, pp. 333-356
- Ebbreo, C., 2020. Neoruralità, agroecologia e montagna, Tesi di dottorato non pubblicata, Rende: Unical
- Ente Parco delle Madonie, APQ tutela della biodiversità, delibera CIPE 19/2004, Relazione Progetto, Accessibile a <<http://www.parcodellemadonie.it/ufficiostampa/>> <accesso 18/06/2019>.
- FAO, 2014. *Mountain Farming is Family Farming. A contribution to mountain areas in the Mountain Year*. FAO Accessibile al link <http://www.fao.org/3/i3480e/i3480e.pdf>
- Ferraresi, G., 2013. Neo-rurality: roots of future in the field. *Scienze Del Territorio*, 42, pp. 71-86.
- Forno, F., Maurano, S., 2016. Cibo, Sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils. *Rivista Geografica Italiana*, 123, p.1-20.
- Giunta, I., Onorati, A., 2015. Agricoltura familiare: la posizione delle organizzazioni contadine. *Agriregioneuropa*, Anno 11 n°43, dicembre 2015.
- Goodman, D., Goodman, M.K., 2009. Food Networks, Alternative. In: Kitchin, R., Thrift, N., (a cura di). *International Encyclopaedia of Human Geography*. Amsterdam: Elsevier, pp. 2008-2020.
- Goulet, D., 1995. *Development ethics: a Guide to Theory and Practice*. New York: Apex Press.
- Ilbery, B., Maye, D., Kneafsey, M., Jenkins T., Walkley, C., 2004. Forecasting Food Supply Chain Developments in Lagging Rural Regions: Evidence from the UK. *Journal of Rural Studies*. 20(3), pp. 331-344.
- ISPRA, 2017. *Summary Report Landslides and floods in Italy. Hazards and risk indicators*. ISPRA.
- ISPRA, 2018. *Summary Report Landslides and floods in Italy. Hazards and risk indicators*. ISPRA.
- Latouche, S., 2004. *Decolonizzare l'immaginario. Il pensiero creativo contro l'economia dell'assurdo*. Verona: EMI.
- Lucatelli, S., Storti, D., 2019. La strategia nazionale aree interne e lo sviluppo rurale: scelte operate e criticità incontrate in vista del post 2020. *Agriregioneuropa*, anno 14 n.46.
- Macdonald, D., Crabtree, J.R, Wiesinger, G., Dax, T., Stamou, N., Fleury, P., Gutierrez Lazpita, J., Gibon, A., 2000. Agriculture abandonment in Mountain Areas of Europe. *Environmental Consequences and policy response. Journal of Environmental management*, 59, pp.47-69.
- Magnaghi, A., 2000. *Il Progetto Locale*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Mailfert, K., 2007. New farmers and networks: how beginning farmers build social connections in France. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 98(1), pp. 21-31.
- Marsden, T., Banks, J., Bristow, G., 2000. Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*, 40, pp. 424-438.
- Moneta, V., Parola, C., 2014. *Oltre la rinaturalizzazione. Studi di ecologia storica per la riqualificazione dei paesaggi rurali*. Torino: Oltre Edizioni.
- Parascandolo, F., 2016. Beni comuni, sistemi comunitari e usi civici: riflessioni a partire da un caso regionale. *Medea*, 2(1) Accessibile a <<http://dx.doi.org/10.13125/medea-2.1>> <Accesso 19/6/2019>.
- Povellato, A., Vanni, F., 2017. Nuovi strumenti per le politiche fondiarie. Banca della Terra e Associazioni fondiarie. *Agriregioneuropa*, 13(47), Accessibile a <agrireregioneuropa.univpm.it/> [Consultato il 20/06/2019].
- Quijano, A., 2014. *Colonialidad del poder, eurocentrismo y America Latina*. Buenos Aires: CLACSO.
- Renting, H., Marsden, T., Banks, J., 2003. Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 35(3), pp. 393-411.
- Schicchi, R., Geraci A., 2015. *Verdure spontanee di Sicilia. Guida al riconoscimento, alla raccolta, alla preparazione*. Palermo: IDIMED.
- Sevilla Guzman, E., Soler Montiel, M., 2009. *Del desarrollo rural a la agroecología: hacia un cambio de paradigma*. Documentación Social, 155, pp. 23-39.
- So.svi.ma, Documenti preparatori alla SNAI Madonie, dati estratti da Open kit aree interne, documento non pubblicato.
- Toledo, V.M., 1992. La racionalidad ecológica de la producción campesina in Agroecología y desarrollo, 5(6), accessibile a <http://www.clades.cl/revistas/5/rev5art3.htm>.
- Van Der Ploeg, J.D., 2012. *Peasants and the art of farming*. Rugby. UK: Practical Action Publishing.
- Van Der Ploeg, J.D., 2016. *Family farming in Europe and Central Asia*. FAO, Accessibile a www.fao.org [Consultato il 20/06/2019].

Vivero Pol, J.L., 2019. *Food as a commons*. Routledge handbook of food as a common, Handbook.

Wittman, H., 2011. Food Sovereignty A New Rights Framework for Food and Nature? *Environment and Society: Advances in Research*, 2(2011), pp.87–105

Zibechi, R., 2007. *Dispersar el Poder*. La Paz, Bolivia: Editorial Abya Yala

Sitografia

http://leg15.camera.it/cartellecomuni/leg14/RapportoAttivitaCommissioni/testi/05/05_cap23_sch01.htm<Consultato il 14/06/2019>

<http://rivista.microcredito.gov.it/opinioni/archivio-opinioni/216-programma-leader.html> <Consultato il 14/06/2019>

<http://www.agenziacoessione.gov.it/it/arint/> <Consultato il 18/06/2019>

<http://www.irpais.it/strategia-aree-interne-sicilia-snai/> <Consultato il 14/06/2019>

<http://www.parcodellemadonie.it/panierenatura/aziende.html> <Consultato il 13/06/2019>

<https://madonieareainterna.it/> <Consultato il 16/06/2019>

<https://www.amapspa.it/it/azienda/lacquedotto-scillato/> <Consultato il 14/06/2019>

<https://www.madoniegalegal.it/index.php/102-comunicati-stampa/265-un-piano-del-cibo-per-le-madonie> <Consultato il 10/07/2019>

**PARTE III: CIBO, CITTÀ,
TERRITORI, RETI E TEMI**

11. PROIEZIONI, SOVRAPPOSIZIONI E CONVIVENZE NEGLI SPAZI DEL CIBO DELLA VALLE DEL TRONTO

Luca Lazzarini*,
Daniele Cinciripini**,
Serena Marchionni**

* Dipartimento di Architettura e Studi Urbani (DASU), Politecnico di Milano

luca.lazzarini@polimi.it

** Ikonemi centro indipendente di fotografia di paesaggio

daniele.cinciripini@gmail.com

marchionniserena@gmail.com

- SISTEMA ALIMENTARE LOCALE
- CITTÀ DIFFUSA
- FILIERA CORTA
- PIANIFICAZIONE ALIMENTARE

Abstract

The contribution aims at describing the food system in the Tronto valley, a low-density context characterized by the presence of small and medium-sized centres strongly integrated in a territorial and functional unitary system, and by some important facilities serving the conventional food market. A qualitative research made of semi-structured interviews addressed to a sample of local inhabitants, field explorations and photographic investigations, leads to analyse the relationship between food practices and settlement form. The study shows that the proximity between residential spaces and spaces for agricultural and livestock production plays an important role in determining the food habits of local population. It demonstrates that this proximity is multi-scalar and it is evident both at the scale of the building typology and at the one of settlement. By combining urban and rural uses, houses, factories and agricultural fields, the settlement configuration of the valley, on one hand, favours some reciprocal relations between producers and local consumers and, on the other, it produces some unusual situations of coexistence between local and global food spaces.

1. Introduzione

Nel corso degli ultimi due decenni la questione alimentare è entrata definitivamente nel dibattito sul futuro delle città. Strategie, politiche, piani, anche in Italia, hanno portato ad aumentare la conoscenza sul funzionamento dei sistemi alimentari urbani e, nei casi più maturi, promosso azioni in grado di migliorare la sostenibilità e la giustizia delle economie legate al cibo, ristabilendo un rapporto di maggiore reciprocità tra consumatori e produttori attraverso l'interfaccia urbano/rurale. Cavallo *et al.* (2017) sottolineano che le principali esperienze sul tema abbiano riguardato le grandi città, mentre i piccoli e medi centri solo occasionalmente abbiano promosso politiche del cibo, sebbene negli ultimi anni alcune sperimentazioni siano emerse sul versante della relazione tra cibo e sviluppo locale (si veda il caso di Castel del Giudice in: Mazzocchi e Marino, 2019). Nondimeno, se integrati in sistemi territoriali funzionali, i piccoli e medi centri possono contribuire significativamente alla transizione dei sistemi alimentari e dei processi di urbanizzazione verso modelli più sostenibili (Forster *et al.*, 2015). Partendo da queste riflessioni, alcune ricerche recenti hanno indagato il sistema alimentare nei territori ad urbanizzazione diffusa, cercando di comprendere il funzionamento delle filiere alimentari in contesti insediativi caratterizzati da bassa densità abitativa e da una commistione profonda tra usi urbani e rurali (Ferraresi, 2009; De Marchi, 2017; Weichold, 2018).

Oltre al riconoscimento dei piccoli e medi centri quali nodi importanti del sistema alimentare e generatori di relazioni virtuose tra urbano e rurale (Tacoli e Agergaard, 2017), una seconda questione su cui le politiche del cibo si sono esercitate negli ultimi anni è l'indagine delle relazioni tra la scala globale e locale dei sistemi alimentari (Born & Purcell, 2006). In questo quadro, gli *Alternative Food Networks* (AFN) hanno costituito un campo privilegiato di riflessione nella comunità scientifica, contribuendo ad indagare le implicazioni connesse ad una nuova visione di sviluppo rurale più attenta agli ideali di sostenibilità ambientale ed economica (Murdoch *et al.*, 2000; Corsi *et al.*, 2018). Gli studi sugli AFN mettono in luce la capacità di reti emergenti di produttori, consumatori e altri attori di costruire una visione alternativa rispetto ai limiti scaturiti dal sistema alimentare globale e alla smaterializzazione delle

relazioni che legano le produzioni agricole alla stagionalità e alle geografie di appartenenza (Bell *et al.*, 2013; Lazzarini, *in stampa*). Altri, più recenti, decostruendo alcune retoriche dominanti nel dibattito, ne mettono in discussione gli elevati standard di qualità, sostenibilità e accessibilità, portando alla luce i costi impliciti che spesso li caratterizzano (Barbera *et al.*, 2018). Renting *et al.* (2003) pongono l'accento sul fatto che, mentre larga parte del dibattito scientifico identifica gli AFN come una soluzione possibile ai problemi di competitività delle aree rurali periferiche sollevati dalla globalizzazione, anche le regioni fortemente integrate nel mercato alimentare globale riscontrano un numero sempre maggiore di pratiche di produzione, vendita e consumo del cibo alternative rispetto ai modelli convenzionali. Alla base della loro spinta innovatrice c'è il diffondersi, da un lato, della percezione che i requisiti di qualità prevalgano su quelli dell'economicità nel determinare la competitività di un prodotto alimentare – il cosiddetto *quality turn* – (si veda: Whatmore *et al.*, 2003; Goodman & Goodman, 2009) e, dall'altro, delle implicazioni ambientali e sociali derivanti dalla prossimità tra produttori e consumatori (Bowen & Mutersbaugh, 2013). In questo quadro, si va delineando la consapevolezza che tra i sistemi alimentari alternativi e quelli convenzionali non sussista una relazione dicotomica quanto piuttosto un rapporto transcalare di sovrapposizione e intersezione tra spazi del cibo diversi, ognuno dotato di una propria coerenza e articolazione (Corsi *et al.*, 2018).

A partire da queste considerazioni, il presente contributo intende descrivere il sistema alimentare nella valle del Tronto, un contesto insediativo ad urbanizzazione diffusa caratterizzato dalla presenza di piccoli e medi centri fortemente integrati in un sistema funzionale unitario, e di alcuni recapiti importanti del mercato alimentare convenzionale, attraverso la messa a fuoco delle relazioni tra spazi del cibo locali e globali.

Il proposito è di dimostrare, da un lato, che sussista una relazione forte tra pratiche alimentari e forme insediative, ovvero che la prossimità tra spazi dell'abitare e fattori produttivi giochi un ruolo rilevante nel contribuire alla sostenibilità del sistema alimentare locale, e dall'altro che i rapporti tra scala globale e locale in valle del Tronto si esprimano nella permanenza degli spazi locali del cibo dentro un sistema alimentare sostanzialmente vocato e rivolto al globale (Renting *et al.*, 2003).

La ricerca si è servita a livello metodologico di una serie di interviste semi-strutturate rivolte ad un campione di 20 abitanti di diverse fasce di età residenti nel fondovalle allo scopo di intercettare questioni utili a decifrare gli spazi del cibo. Le domande hanno indagato la dimensione quotidiana delle pratiche alimentari dell'intervistato/a e ricostruito e mappato nel territorio della valle le sue traiettorie attraverso i luoghi della produzione, vendita e consumo di cibo. Oltre alle interviste, gli autori hanno impiegato nella ricerca alcuni metodi visuali attraverso una serie di indagini fotografiche e l'analisi

di materiale visuale d'archivio, raccolto in diversi anni di esperienza di ricerca sul territorio, allo scopo di mostrare l'apparenza di ciò che non si vede (Linke, 2016) portando in evidenza alcuni aspetti d'interesse per questa trattazione, o di mettere in luce quei fenomeni di aggiustamento dello spazio quotidiano a modelli economico-spaziali definiti (Bianchetti, 2016). Nello specifico, il materiale fotografico raccolto ha registrato alcune fattispecie caratteristiche dei luoghi (Crang, 2009), poi sottoposte a verifica e discussione durante le interviste. Inoltre, la ricerca è stata scandita da un momento importante di osservazione ed esplorazione sul campo delle informazioni raccolte durante le interviste e l'analisi documentaria: una camminata urbana in un brano di fondovalle a cui hanno partecipato gli autori insieme ad un gruppo di studenti e ricercatori in occasione dell'evento Walking Beyond "Lo Specchio e la Mappa" del 14 giugno 2019 promossa dalla rete Laboratorio del Cammino e dall'associazione culturale Ikonemi, con il patrocinio del Comune di Monsampolo del Tronto (AP). Il Walking Beyond ha inteso utilizzare il camminare per costruire una conoscenza esperienziale del sistema alimentare della valle del Tronto, utilizzando il corpo e i sensi per registrarne le fenomenologie (Careri, 2006; Piga *et al.*, *in stampa*). Durante l'esplorazione i ricercatori hanno camminato attraverso alcuni luoghi della produzione, trasformazione, commercializzazione e consumo del cibo nel fondovalle, leggendo i rapporti di prossimità, le sovrapposizioni e gli scollamenti tra filiere alimentari diverse in valle del Tronto.

Il capitolo si articola in quattro paragrafi. Il primo paragrafo restituisce un primo profilo del territorio oggetto di indagine, la valle del Tronto, con l'obiettivo di analizzarne alcuni caratteri insediativi. Il secondo paragrafo analizza il sistema alimentare della valle del Tronto, riconoscendo e descrivendo due geografie del cibo proiettate in reti diverse. Il terzo paragrafo include una discussione dei risultati delle interviste rivolte ad un campione di residenti locali. Il contributo si conclude mettendo in evidenza alcune condizioni significative degli spazi del cibo nella valle e spiegando come la costruzione di una politica locale del cibo possa mettere a sistema e moltiplicare gli effetti positivi delle politiche settoriali elaborate dai singoli comuni.

2. Un paesaggio della connaturata ambiguità

La valle del Tronto è una porzione di territorio localizzata tra Marche e Abruzzo che dal fronte appenninico si estende per circa 30 chilometri fino alla costa adriatica seguendo il corso del fiume Tronto (Fig. 1). I limiti geografici sono costituiti ad est dalla riserva naturale Sentina in corrispondenza della foce del fiume, ad ovest dalla città storica di Ascoli Piceno a ridosso delle mon-

tagne, e da due versanti collinari coltivati, quello marchigiano a nord più dolce, e quello abruzzese a sud più ripido, entrambi costellati da sequenze di centri storici caratterizzati da un elevato pregio storico-architettonico.

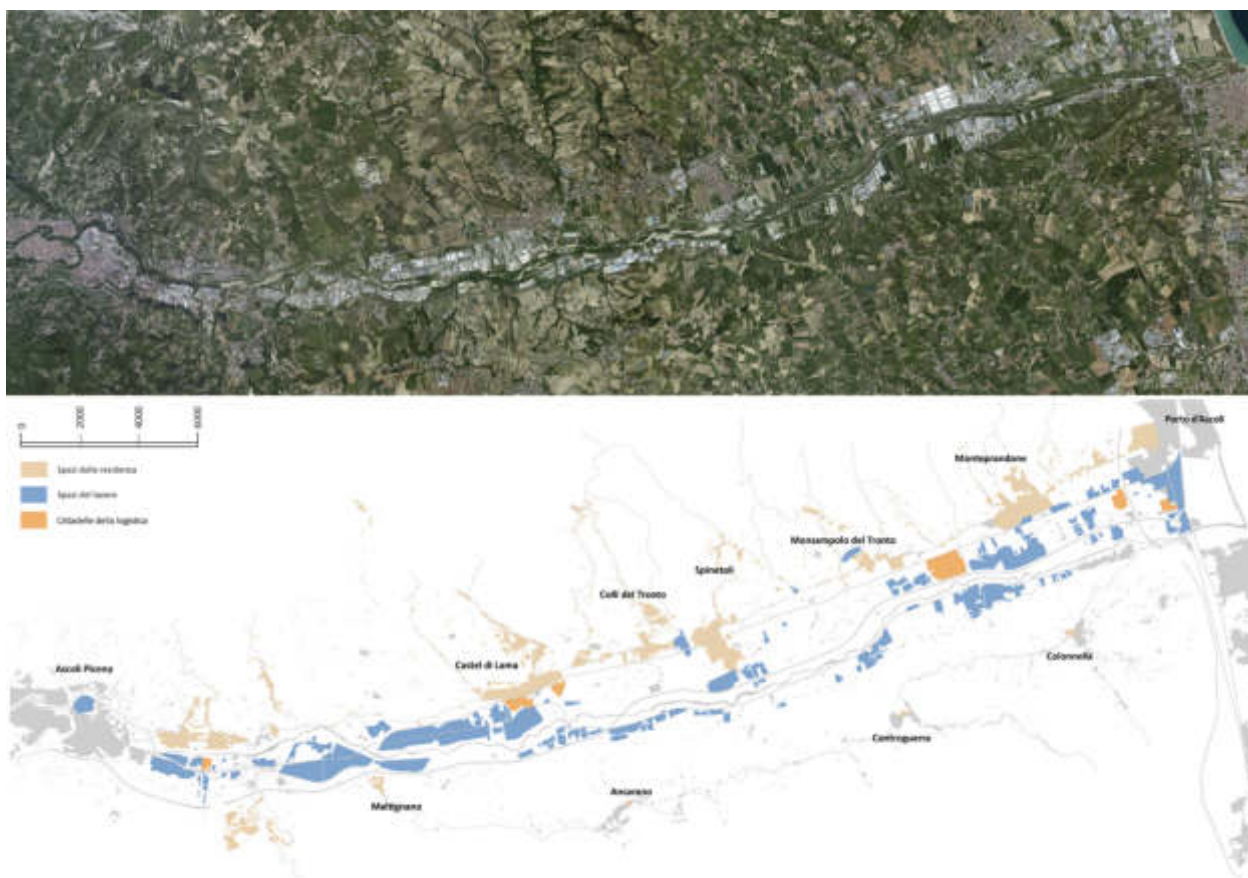


Figura 1. Veduta aerea e principi insediativi della valle del Tronto.
Fonte: Rielaborazione degli autori.

I profondi mutamenti nei modi e nelle forme d'abitare avvenuti nel fondovalle nel corso dell'ultimo mezzo secolo la identificano come un caso emblematico in Italia per sondare gli esiti spaziali dei processi sociali ed economici intervenuti con l'industrializzazione (Clementi et al., 1996). Merlini (2002, p.77) la definisce "una lunga città lineare nel fondovalle" dove "la figura di un grande pettine territoriale emerge dal reticolo di infrastrutture minori che conduce al sistema delle case sparse diffuse sulle colline" (si veda anche: Bianchetti, 1994). Il territorio è contraddistinto da un'eterogeneità insediativa esito dell'intersezione tra istanze sociali ed economiche che hanno depositato sul territorio le tracce materiali di una *legacy* industriale importante. In quanto propaggine settentrionale della Cassa del Mezzogiorno, il fondovalle ha ospitato a partire dalla metà degli anni Cinquanta intensi processi di urbanizzazione, veicolati da un'attività industriale dal carattere prevalentemente esogeno che multinazionali provenienti dal Nord Italia hanno importato in questo territorio. Esito di questo processo è lo sparpagliamento disordinato di capannoni in ampie porzioni del fondovalle agricolo, una proliferazione alla quale hanno giovato le buone condizioni di accessibilità infrastrutturale (il raccordo autostradale Ascoli-mare

e la vicina autostrada adriatica). La logica dell'urbanizzazione si è autoriprodotta con relativa facilità nei decenni successivi, in assenza di un'efficace politica di pianificazione del territorio in grado di regolare e guidare le attività edificatorie finanziate dalla Cassa, le quali peraltro erano in grado di travalicare gli strumenti di pianificazione urbanistica vigenti a livello locale, relegando le amministrazioni comunali al ruolo di mero spettatore e, nel migliore dei casi, di debole interlocutore, in un rapidissimo processo di dilatazione dello spazio urbano (Lazzarini e Mareggi, 2015). Ne è un esempio l'assenza quasi totale delle opere di urbanizzazione che ha connotato molti degli interventi immobiliari finanziati dalla Cassa: strade non asfaltate, prive di impianti di illuminazione e smaltimento delle acque, assenza di percorsi pedonali, condizioni che, solo nel periodo più recente, sono state riequilibrate grazie agli investimenti in opere pubbliche delle amministrazioni comunali. Una delle ricadute importanti dell'espansione industriale riguarda il consumo di suolo agricolo: la vocazione produttiva del fondovalle – uno dei fondovalle più fertili del centro Italia – è stata rapidamente ridimensionata dall'avvento della fabbrica e l'urbanizzazione ha sottratto all'agricoltura, tradizionalmente vocata alla sussistenza delle co-

munità locali (Gobbi, 2011), ampie porzioni di territorio fertile. Più recentemente, la crisi economica del 2007 ha avuto un impatto rilevante nel sistema economico della valle del Tronto, contribuendo a scardinare le deboli filiere produttive messe in piedi grazie agli incentivi dello Stato. Si è prodotta una incalcolabile eredità materiale fatta di grandi e piccoli capannoni rimasti vuoti, alcuni dei quali solo recentemente sono stati rioccupati da altre attività a seguito di processi di frazionamento e parcellizzazione (Lazzarini, 2015).

L'aspetto che qui ci interessa sottolineare è che la rapida trasformazione del profilo occupazionale e della vocazione economica della Valle del Tronto è andata di pari passo con il diffondersi di nuove forme insediative e, parallelamente, con lo spostamento dei luoghi di vita delle comunità dai centri storici di crinale verso il fondovalle. Si parla di un vero e proprio "rotolamento a valle" (Bianchetti, 1994), un processo nel quale ha giocato un ruolo chiave la costruzione, a partire dagli anni Sessanta, di nuovi quartieri residenziali lungo la direttrice infrastrutturale storica del fondovalle, la strada Salaria, e che ha condotto ad un progressivo spopolamento e svuotamento dei centri storici e alla rilocalizzazione della popolazione in nuovi insediamenti dotati di migliori standard abitativi, maggiore accessibilità ai nuovi luo-

ghi del lavoro e un'offerta più variegata di servizi e attività commerciali. Poco distanti dai nuovi insediamenti residenziali di fondovalle prendono posto, con logiche spaziali incrementali, i capannoni, a loro volta incollati, in un rapporto di stretta prossimità fisica, a fazzoletti di aree agricole, molti ancora edificabili, soggetti a produzioni differenziate, alcune rivolte ai mercati e al consumo locale, altre destinate al mercato nazionale e alla grande distribuzione. Usi urbani e rurali che convivono e talvolta producono anche interessanti processi di ibridazione; ad esempio gli spazi della residenza che si combinano a quelli della produzione e del commercio, producendo tipologie ibride quali le case-bottega o le case-capannone, le quali richiamano un assetto insolito delle relazioni tra spazi dell'abitare e del lavoro, quasi come se vi fosse una rottura delle gerarchie, o per lo meno alcune esigenze sociali ed economiche richiedessero una tale mescolanza (Merlini, 2009). Tutti questi fenomeni hanno prodotto quella che Merlini (2002, p. 77) ha definito una "connaturata ambiguità insediativa" che caratterizza la valle del Tronto nel suo tenere insieme "aspetti della realtà fisica, economica, sociale difficilmente sovrapponibili, difficilmente riconducibili a una sola immagine unitaria" (Fig. 2).



Figura 2. Veduta dei terreni agricoli adiacenti al deposito di inerte, ricavato dalle macerie dei terremoti del centro Italia del 2016; sullo sfondo prima delle colline si intravedono i profili dei capannoni della zona industriale, Centobuchi di Monteprandone, 2018.

Fonte: Daniele Cinciripini.

3. Il sistema alimentare della valle del Tronto

Nella valle del Tronto reti e recapiti del mercato alimentare globale si sovrappongono ad un mosaico di rapporti di prossimità che legano produttori e consumatori locali, una compenetrazione tra globale e locale che mette in discussione una lettura generale e unificante del sistema alimentare, quasi come se vi fosse una

dialettica tra geografie vicine e lontane che è peraltro il risultato di un gioco complicato di stratificazioni, avvicinati e compenetrazioni tra filiere proiettate in reti diverse, spesso caratterizzate da logiche differenti (Born & Purcell, 2006). Ogni attore, sia esso consumatore, trasportatore o produttore, interviene in questa dialettica, portando domande, rivendicando aspirazioni, condensando significati e pratiche ogni volta diversi. La connaturata ambiguità di cui parlavamo rende

qualsiasi indagine del sistema alimentare della valle del Tronto complessa perché i fenomeni che qui si osservano spesso si originano in geografie lontane, non sempre visibili. Lunghi dal voler ricostruire in modo sistematico e generalizzante il sistema alimentare nel territorio del Tronto, l'obiettivo di questo contributo è di adottare uno sguardo selettivo su alcuni aspetti che crediamo rilevanti per spiegare la relazione tra spazi del cibo locali e globali nella valle del Tronto. Vorremo riconoscere dinamiche spaziali originali, analizzare segmenti significativi e descrivere configurazioni specifiche degli spazi del cibo che qui come altrove mettono continuamente in tensione i nessi tra globale e locale. L'analisi ci ha condotto verso il riconoscimento di due reti proiettate in scale e contesti geografici differenti, reti che si servono di infrastrutture diverse, che coinvolgono popolazioni diverse, e intrattengono un rapporto funzionale specifico con il territorio della valle.

3.1. La geografia dell'“altrove”: tra logistica e grande distribuzione

Imboccando in auto il raccordo autostradale Ascoli-mare che da San Benedetto del Tronto raggiunge Ascoli Piceno (e da lì prosegue fino a Roma), sulla destra si scorgono alcuni grandi manufatti che, uno dopo l'altro, formano una lunga cortina costruita che si estende per diversi chilometri lungo il fronte dell'autostrada (Coccia

e Granato, 2000). Se si abbassa un po' lo sguardo verso gli edifici, si notano i mezzi pesanti in sosta lungo le grandi bocche dei capannoni, i container e le merci ammassate su più lati e le enormi piastre di asfalto dove i camion effettuano manovre di carico e scarico. Il primo grande complesso della logistica che si incontra percorrendo l'autostrada da San Benedetto del Tronto è il Centro Orlando Marconi costruito poco dopo gli anni Duemila in una fetta agricola di fondovalle tra i comuni di Montepiccolo e Monsampolo del Tronto, posizione geograficamente favorevole perché in grado di intercettare i flussi di merci che dal sud si spostano al nord del Paese e viceversa. Con i suoi 620 mila metri quadri di superficie fondiaria, è il centro logistico più grande del centro Italia: qui arrivano 7 giorni alla settimana, 24 ore al giorno mezzi provenienti da ogni parte del Paese che scaricano e caricano merci e ripartono alla volta di luoghi lontani. Una quota significativa dei beni che arrivano al complesso sono prodotti agro-alimentari, parte dei quali refrigerati, che vengono stoccati negli enormi magazzini a temperatura controllata. Seppure imponente, il Centro Marconi non costituisce l'unica attrezzatura a servizio della logistica in valle del Tronto. A poche centinaia di metri verso est, il Centro Agro-Alimentare Piceno è una struttura di 140.000 mq al cui interno si trovano un grande mercato ortofrutticolo che scambia prodotti di provenienza locale, nazionale ed europea, e alcuni laboratori per la lavorazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti ittici (Fig. 3).



Figura 3. Vendita di verdura all'ingrosso, Centro Agroalimentare Piceno, San Benedetto del Tronto, 2015.
Fonte: Daniele Cinciripini.

Vi è poi un altro grande polo di stoccaggio di prodotti freschi a servizio di Oasi e Tigre, finanziato da un gruppo imprenditoriale locale, e costruito nel corso dell'anno passato in un lotto di terreno agricolo in prossimità del Centro Marconi, il quale ha ingrandito ulteriormente i flussi di prodotti agro-alimentari e investimenti che attraversano in ogni direzione la valle.

Uscendo dal raccordo autostradale, imboccando una delle strade che attraversano in senso trasversale il fondovalle, si raggiunge la strada Salaria. L'esercizio di percorrere in auto tutta la Salaria da San Benedetto del Tronto ad Ascoli Piceno rivela una catena di superluoghi della grande distribuzione (Coop, Conad, Lidl solo per citarne alcuni), la cui densità lungo la strada è talmente elevata da metterli in forte competizione per via della sovrapposizione dei bacini di utenza. Come in altri territori, si è riprodotta anche una difficile convivenza tra quest'ultimi e i piccoli esercizi di vicinato che si loca-

lizzavano lungo la Salaria per sfruttarne i flussi di traffico, molti dei quali oggi hanno chiuso i battenti dopo il diffondersi 'fuori controllo' della grande distribuzione.

In alcuni casi, a quest'ultima si sono accompagnate anche alcune attrezzature importanti, come la sede direzionale della Cooperativa del Conad Adriatico, sita in Monsampolo del Tronto che conta circa trecento dipendenti, con una ricaduta occupazionale rilevante per un comune di poche migliaia di abitanti.

Logistica e grande distribuzione costituiscono il primo grande tassello in grado di spiegare la proiezione del sistema alimentare della valle del Tronto in "geografie dell'altrove", a causa del fatto che nei grandi capannoni dove continuamente si stoccano prodotti provenienti da lontano trova luogo un segmento significativo della grande distribuzione e alcuni recapiti del mercato alimentare nazionale (Fig. 4 e 5).



Figura 4. Una fase della lavorazione dei totani surgelati presso il Centro Agroalimentare Piceno, San Benedetto del Tronto, 2015.

Figura 5. Una fase della lavorazione di prodotti ittici presso un'azienda di San Benedetto del Tronto, 2015.

Fonte: Daniele Cinciripini.

3.2. La geografia del locale: prossimità, convivenza e reti alternative

Quasi nascosta all'ombra dei grandi capannoni sotto-utilizzati (Cinciripini e Marchionni, 2016), l'agricoltura del fondovalle del Tronto è caratterizzata da un'elevata specializzazione produttiva, soprattutto vocata a prodotti ortofrutticoli (GAL Piceno, 2014). Già definita la "polpa agricola del Piceno" (Gobbi, 2011, p. 1), la valle è strutturata sulla base di un sistema mezzadrile, diffusosi a partire dalla seconda metà del Cinquecento e affermatosi pienamente tra fine Settecento e Ottocento. Quest'ultimo si è appoggiato, almeno fino ai primi

decenni del Novecento, su una fitta rete di piccolissimi proprietari terrieri, titolari di appezzamenti in media di poco meno di un ettaro, inadeguati persino a garantire l'autosufficienza alimentare delle rispettive famiglie. L'aspetto interessante è che la crescita demografica che questo territorio ha vissuto nella prima metà dell'Ottocento ha condotto verso la progressiva intensificazione delle colture agricole, anche attraverso la messa a coltivo a seguito di disboscamento e bonifica di ampie superfici marginali di fondovalle, come le aree dell'alveo del fiume Tronto (Gobbi, 2011).

L'avvento dell'industria nel secondo dopoguerra ha radicalmente trasformato il volto agricolo del fondovalle. Il moltiplicarsi dei capannoni non ha tuttavia impedito che i lotti ineditati tra le aree di espansione con-

tinuassero a produrre cibo (Fig. 6), prodotti destinati soprattutto ai mercati locali settimanali che a rotazione si svolgono nei comuni della valle. Sebbene i mercati locali siano certamente uno sbocco importante per l'agricoltura di fondovalle, alcune aziende della media vallata hanno attivato contatti significativi con la grande distribuzione, attraverso relazioni economiche che si svolgono con la "prenotazione" annuale di interi lotti di produzione, perlopiù di verdure destinate alla semi-lavorazione o alla surgelazione. Come confermato anche da Tacoli e Agergaard (2017), i vantaggi per gli agricoltori locali risiedono nel disporre di uno sbocco sicuro nel mercato per il proprio raccolto. Pertanto l'impegno

di acquisto assicura l'adeguata remunerazione dell'agricoltore, fattore non scontato nelle attuali condizioni di incertezza dei mercati dei prodotti agricoli e nella crescente vulnerabilità delle produzioni a causa delle sempre più ricorrenti calamità climatiche (Demeke & Balié, 2016).

Queste dinamiche di interazione tra produzione locale e grande distribuzione sono messe in tensione dalla presenza di significativi rapporti di prossimità tra produttori e consumatori, rapporti di lunga durata che costituiscono uno dei caratteri fondanti del sistema alimentare di questo territorio.



Figura 6. Prossimità tra agricoltura e industria: orto di ulivi domestici adiacente ad una casa-capannone, Stella di Monsampolo del Tronto, 2019.

Fonte: Daniele Cinciripini.

Come testimoniato da alcune indagini recenti (GAL Piceno, 2014), l'agricoltura di prossimità ha accentratto un rinnovato interesse nelle nuove generazioni, un ritorno facilitato dalla dilagante crisi occupazionale dell'industria che ha condotto al riconoscimento della valle del Tronto-Vibrata-Piceno quale area di crisi industriale complessa nel 2016¹. Allo stesso modo, negli ultimi anni alcuni progetti di agricoltura sociale e biologica hanno costituito filiere di produzione agricola che hanno puntato sulla qualità e sulla riscoperta delle tradizioni. Ne è un esempio la cooperativa AmaTerra di Castel di Lama (AP) che, oltre a disporre di una fattoria biosociale molto attiva, ha inaugurato recentemente anche un punto vendita che commercializza i prodotti locali (anche utilizzando l'e-commerce), e mette a di-

sposizione un servizio di ristorazione in alcuni giorni della settimana.

L'assetto insediativo della valle del Tronto, esito di processi storico-economici già presentati, ha prodotto significative interdipendenze tra l'agricoltura e gli spazi dell'abitare, influenzando le pratiche alimentari degli abitanti. In questo senso, la diffusa presenza, da un lato, di orti familiari nelle superfici fondiarie delle abitazioni mono/bifamiliari su lotto tipiche del paesaggio abitato della valle del Tronto e, dall'altro, di tipologie ibride come la casa-fattoria, dove l'abitare si combina alla produzione agricola e al micro allevamento ovino e suino, testimoniano la presenza di una relazione importante tra forme insediative e pratiche alimentari (Fig. 7). Diversamente dalla casa su lotto, nella casa-fattoria,

¹ Il territorio della Val Vibrata - Valle del Tronto - Piceno è stato riconosciuto "area di crisi industriale complessa" con Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico del 10 febbraio 2016. Il Decreto Ministeriale del 3 marzo 2016 ha dato avvio all'attività del Gruppo di Coordinamento e Controllo, il quale ha approvato la proposta del Progetto di Riconversione e Riqualificazione Industriale (PRRI) finalizzato alla salvaguardia e al consolidamento delle imprese dell'area di crisi industriale complessa.

lo spazio di pertinenza risulta essere più ampio e ospitare spesso alcuni fabbricati destinati al ristoro degli animali e dei mezzi agricoli. Il tipo di attività è di carattere familiare e dunque orientata prevalentemente al sostentamento della famiglia e di alcuni individui o famiglie uniti da legami affettivi.

Un altro aspetto di interesse è la configurazione degli spazi del cibo quali perimetri di socialità e aggregazione per le comunità locali. Le sagre e fiere che si ripetono annualmente come fossero dei rituali, sono certamente occasioni importanti per mettere a fuoco il nesso tra senso di auto-riconoscimento della comunità e tradizioni alimentari, un nesso spesso rievocato e riformulato in chiave contemporanea. Ne è un esempio rappresentativo la Sagra di Sant'Anna che si svolge ogni

anno dal 2004 a Centobuchi di Montepandone (AP), in contemporanea alle celebrazioni religiose nell'omonima chiesetta affacciata sulla Salaria. L'evento è organizzato da un'associazione culturale locale nel medio fondovalle. Si tratta di un evento enogastronomico legato alla valorizzazione degli spinosini al sugo contadino, un tipo di pasta all'uovo prodotta da un'azienda di Campofilone, nel fermano. Nel corso di 15 anni di attività la sagra ha moltiplicato stand e visitatori, diventando uno degli eventi legati al cibo più frequentati del centro Italia con migliaia di presenze ogni anno. L'aspetto curioso risiede nel fatto che l'espansione della sagra ha reso necessario il suo spostamento dallo storico sagrato della chiesetta lungo la Salaria alla più ampia area antistante il già menzionato centro logistico Marconi (Fig. 8).



Figura 7. Piccola stalla nel retro di una casa-bottega, prospiciente l'orto domestico, vicino via Cristoforo Colombo, alla stazione ferroviaria e al nuovo polo logistico, Stella di Monsampolo del Tronto, 2019.
Fonte: Daniele Cinciripini.



Figura 8. Sagra degli Spinosini, in occasione della festa di Sant'Anna, Centobuchi di Montepandone, 2015.
Fonte: Daniele Cinciripini.

Il trasferimento dell'evento va letto in ragione alla profonda modificazione delle dinamiche insediative e della vocazione economica del fondovalle, quasi come se l'avvento della logistica avesse contribuito a riscrivere anche alcuni dei più forti caratteri identitari della comunità locale. Il fatto che un prodotto alimentare del fermano costituisca l'attrattore principale di una festività religiosa nel Piceno solo in parte sorprende considerando che l'azienda di Campofilone produttrice dei maccheroncini consumati nella sagra si serve del centro logistico Marconi per la vendita, il trasporto e la commercializzazione della propria pasta in tutto il Paese.



Figura 9. Alcuni esempi di coesistenza tipologica e insediativa tra spazi dell'abitare e spazi della produzione agricola.
Fonte: Rielaborazioni degli autori da Google Earth Pro.

Per quanto riguarda la scala tipologica, il sistema insediativo risulta articolato in tipologie edilizie che mostrano di frequente un'integrazione tra spazi dell'abitare e spazi destinati all'orticoltura e all'allevamento del bestiame. La quasi totalità degli intervistati vive in case monofamiliari o bifamiliari su lotto, nelle quali lo spazio di pertinenza è spesso adibito ad orto. Più che un semplice spazio affiancato all'abitazione, l'orto ne è una sua parte integrante, costituisce un'originale caratterizzazione del rapporto tra spazio pubblico e spazio privato nonché uno dei materiali urbani costitutivi dei territori ad urbanizzazione diffusa (Dal Pozzolo, 2002). Le interviste fanno inoltre emergere la percezione che coltivare cibo in un orto abbia un impatto positivo sulla qualità della vita.

«Io fortunatamente vivo in una zona di campagna... io sto qui a Colli del Tronto [...] mi trovo in una casa dove c'è un pezzettino di orto, ecco alcune cose tipo la verdura di stagione, frutta non ne ho purtroppo [...] Giusto per mangiare qualcosa a casa...» (Intervistato R).

«Abbiamo anche noi delle piante, ciliegie, albicocche, spesso ci riforniamo da lì. Però per le verdure c'è il padre di un mio amico che quest'anno ha fatto un orto bellissimo» (Intervistato G).

«A casa sono fortunata perché abbiamo diciamo un orto quindi spesso le cose che mangiamo sono del nostro

4. Discussione

4.1. I nessi tra produzione, consumo e forme insediative

Le interviste al campione di abitanti locali hanno fatto emergere che la correlazione tra forme insediative e pratiche di consumo e produzione di cibo dipende dalla coesistenza tra spazi dell'abitare e spazi destinati alla produzione agricola (Fig. 9). In particolare, si osserva come tale coesistenza spaziale e funzionale si manifesti in forme transcalari che abbracciano sia la tipologia edilizia che l'insediamento.

orto, poi quello che non si riesce a prendere magari lo prendiamo da un punto vendita a Stella che ha tutto locale quindi tutti i contadini...» (Intervistato S).

Sebbene in nessun caso la presenza di superfici destinate alla produzione agricola sia in grado di garantire l'autosufficienza alimentare della famiglia, secondo gli intervistati l'orto contribuisce in modo rilevante al fabbisogno familiare di frutta e verdura. La sensibilità nei confronti dell'orticoltura è presente non solamente negli abitanti in età avanzata ma anche nelle nuove generazioni; alcuni intervistati più giovani sottolineano il desiderio di disporre, magari in futuro, di un fazzoletto di terra da coltivare, convinti che quest'ultimo possa contribuire positivamente alla qualità della vita.

«In futuro mi piacerebbe avere un frutteto o un orto. Mi piacerebbe rimanere qui. Il programma è di vivere a Monsampolo perché per i figli è bello uscire in bici o a piedi. Nelle grandi città è infattibile» (Intervistato M).

La modificazione dell'assetto nei nuclei familiari, insieme alla trasformazione dei ritmi lavorativi, ha condotto in alcuni casi alla contrazione delle superfici destinate ad orto o alla loro conversione in giardino. Il risultato è il mutamento profondo del significato dello spazio di pertinenza delle abitazioni e delle pratiche d'uso che esso ospita.

«Prima avevamo l'orto, ai tempi di nostra madre poi [...] è venuta a mancare. L'abbiamo trasformato in giardino perché non siamo in grado e non abbiamo la competenza di coltivare l'orticello. E anche il tempo...» (Intervistato L). Dunque insieme alla famiglia, anche l'orto si trasfor-

ma: da superficie che prima contribuiva ad un bisogno primario del nucleo familiare a spazio del loisir e dello stare all'aria aperta, luogo di aggregazione e ristoro (Fig. 10).



Figura 10. Spazio del loisir verde che ha preso il posto del vecchio orto domestico, Colli del Tronto, 2019.
Fonte: Daniele Cinciripini.

Oltre al livello tipologico, la coesistenza si esprime anche nella forma dell'insediamento, e risulta evidente dalla compresenza di urbano e rurale nello stesso paesaggio insediativo, già richiamata nel paragrafo 2. La prossimità spaziale tra abitare e agricoltura arriva ad influenzare anche le pratiche di vendita e consumo alimentare. Per acquistare cibo numerosi intervistati si rivolgono sia a produttori locali che ad alcune reti alimentari alternative al sistema convenzionale, con le quali intrattengono un rapporto di vicinanza fisica, condividendo in alcuni casi anche relazioni inter-personali.

«Poi c'abbiamo un contadino qua vicino che spesso ci regala fava, piselli, carciofi. Siamo tutti vicini e insomma in qualche modo condividiamo le cose» (intervistato A).

«Capita spesso che con i vicini per esempio il periodo della fava c'è chi ne ha un po' di più che avanza, allora gentilmente la offre ai vicini...» (intervistato D).

«Quando devo fare la spesa preferisco andare in posti che conosco, magari prendere la frutta dal contadino, che so che la gestiscono loro, piuttosto che prendere la frutta e la verdura al supermercato» (Intervistato G).

«Per acquistare frutta spesso andiamo in un punto vendita a Pagliare. Loro hanno la frutta che ha un marchio, lì è una scelta buona. Poi c'è la Solagna [...] è un agriturismo, sono nostri amici, producono un olio extravergine

di oliva, meraviglioso, noi lo consumiamo parecchio. E poi da loro compriamo anche la frutta, quindi ciliegie, albicocche, susine, pesche, mele» (Intervistata R).

Nonostante la diffusa presenza della grande distribuzione, le scelte convergono nella gran parte dei casi verso il mercato o la piccola bottega. Tale orientamento deriva dalla combinazione di preferenze individuali e aspettative connesse alla percezione su qualità e provenienza dei prodotti. In tutti i casi analizzati, l'acquisto nei mercati o nel piccolo commercio è una scelta preferita rispetto alla grande distribuzione. Le ragioni risiedono nei prezzi, generalmente più bassi rispetto ai prodotti venduti nei supermercati, ma anche nella presenza delle informazioni legate alla qualità e alla provenienza geografica degli stessi. Gli intervistati interpretano il prodotto locale come l'opzione migliore rispetto a quello della grande distribuzione, delineando la predominanza di una visione del cibo alternativa rispetto a quella industriale/globale incentrata su efficienza e produttività (Broekhof e van der Valk, 2012).

«Quando devo fare la spesa preferisco andare in posti che conosco, magari prendere la frutta dal contadino, oppure al mercato che so che la gestiscono loro, piuttosto che prendere la frutta e la verdura al supermercato» (Intervistato M)

«Compro la frutta dai contadini locali perché sono nata qui nel paesino ed è normale. Cioè è raro che vai a comprare le zucchine alla Coop, perché siamo abituati così capito? Da quando sono piccola...» (Intervistato R).

4.2. La risposta possibile delle istituzioni

Le opinioni degli intervistati sul contributo delle istituzioni nel migliorare la sostenibilità del sistema alimentare locale fanno emergere il ruolo dell'amministrazione comunale quale attore rilevante in grado di intervenire su alcune questioni legate al cibo. Essa è percepita come un attore vicino alla comunità, ne conosce le istanze, risulta in grado di agire mettendo in campo azioni e politiche e offrendo risposte a breve termine. Un esempio importante richiamato da alcuni intervistati è il caso dell'amministrazione comunale di Colli del Tronto (AP) che nel 2018 ha predisposto nella piazza del paese un nuovo mercato settimanale con produttori locali, quale occasione per riportare nel centro storico in fase di spopolamento una funzione attrattiva e riavvicinare produttori e consumatori locali.

«Il sindaco è riuscito a riportare un mercato nel paese alto dopo tanti anni. [...] Il paese si è rianimato. Poter andare al mercato con produttori locali, [acquistando] frutta, verdura, formaggi [...] questa mi sembra una buona cosa» (Intervistato R).

Oltre ad allargare le possibilità per la comunità locale di acquistare prodotti locali, il successo della politica del nuovo mercato risiede nella predisposizione di un sistema di agevolazioni fiscali rivolte ai commercianti, allo scopo di sostenere la redditività dell'attività di vendita. Anche la scelta del cibo nelle mense scolastiche costituisce un altro campo di azione sul quale le amministrazioni locali si sono esercitate in passato. Sempre a Colli del Tronto i bambini della scuola elementare di paese sono regolarmente coinvolti in attività di educazione all'alimentazione che vedono il consumo di prodotti locali durante la merenda quotidiana.

«Mi vengono in mente i bambini nella scuola. Anche lì l'amministrazione sta lavorando sull'educazione all'alimentazione. Ogni tanto fanno merenda con pane e olio... Ogni tanto c'è chi produce mele e quindi ci si abbina anche la mela, devo dire che sono attenti a questo, così come c'è la cucina direttamente in loco» (Intervistato L).

Sebbene la pianificazione dei mercati di prossimità e le pratiche di educazione alimentare nelle scuole rappresentino due ambiti operativi importanti delle amministrazioni comunali, gli intervistati segnalano la scarsa incisività delle istituzioni nel trattare alcuni conflitti tra le istanze di trasformazione dell'uso del suolo da parte

di alcune grandi realtà aziendali legate al settore logistico e il mantenimento della vocazione agricola nel fondovalle. Una prima prospettiva parte dalla constatazione che in passato non siano state attuate adeguate politiche di pianificazione e regolazione dell'urbanizzazione e di tutela dei brani più fertili di suolo agricolo. Il nuovo complesso della logistica costruito a Monsampolo del Tronto già menzionato rappresenta l'ultima delle grandi trasformazioni su aree agricole, occasione di ulteriore consumo di suolo nonostante la presenza nelle immediate vicinanze di molteplici vuoti industriali. Il dato di fatto è la scarsa capacità delle amministrazioni comunali di negoziare con le grandi aziende multinazionali azioni di compensazione rivolte alla comunità locale dovute al consumo di suolo agricolo e all'impatto ambientale nel territorio dei grandi manufatti. Inoltre, alcuni intervistati sollevano la possibilità di incentivare, anche attraverso adeguate campagne informative di cui i Comuni potrebbero farsi promotori, le forme di agricoltura urbana e di autoproduzione alimentare. Un ulteriore aspetto riguarda la necessità di intervenire nella regolamentazione della grande distribuzione. L'assenza di dispositivi di zonizzazione delle attività commerciali ha condotto, da un lato, all'incontrollata proliferazione dei grandi supermercati lungo la Salaria e, dall'altro, all'inevitabile contrazione del numero di botteghe e piccoli esercizi commerciali nei centri storici.

«Per i piccoli commercianti non hanno fatto niente [...]. Ce ne sta uno, il macellaio, poi c'erano altre botteghe che nel tempo se ne sono andate. Il problema è la vicinanza di tre supermercati che ha fatto chiudere le botteghe, è inutile» (intervistato D).

5. Conclusione

Nel dibattito recente, il superamento della tradizionale dicotomia spaziale e funzionale tra città e campagna e la costruzione di maggiori interdipendenze tra i luoghi della produzione e i luoghi del consumo di cibo rappresentano due modalità per migliorare le intersezioni del sistema del cibo con il sistema urbano (Forster *et al.*, 2015; Dansero *et al.*, 2017). In questo quadro, nella valle del Tronto, la relazione tra cibo e città si declina nelle condizioni di prossimità, interdipendenza, ibridazione tra spazi dell'abitare e spazi agricoli, tra usi urbani e rurali (Sargolini, 2010). Dalle interviste emerge che una delle implicazioni di questa interdipendenza è la relazione tra pratiche alimentari e forme insediative, la quale abbraccia più scale, e risulta evidente sia nella presenza diffusa delle tipologie edilizie appena richiamate (e.g. casa su lotto, casa-fattoria), caratterizzate dall'integrazione tra spazi dell'abitare e spazi destinati alla produzione agricola e all'allevamento del bestiame, sia, più in generale, nei fattori di prossimità tra urbano e

rurale, i quali permettono agli abitanti residenti di reperire con facilità prodotti venduti dalle aziende agricole locali e di entrare in relazione con alcune reti alternative del cibo (la già richiamata Cooperativa AmaTerra ne è un esempio). Le voci degli intervistati fanno emergere quanto l'acquisto di prossimità costituisca una valida alternativa alla grande distribuzione, i cui limiti si riconducono, sempre secondo l'immaginario di quanti abbiamo ascoltato, alla qualità, alla difficile tracciabilità e ai prezzi dei prodotti.

Allo stesso tempo, come dimostrato nei paragrafi 3.1. e 3.2., l'assetto spaziale del territorio dimostra una convivenza di locale e globale dentro lo stesso sistema alimentare, condizione certamente comune ad altri contesti geografici, ma che qui assume un carattere inedito a causa del fatto che la progressiva integrazione della valle nel mercato alimentare convenzionale (Renting *et al.*, 2003) ha intaccato solo parzialmente le abitudini di produzione e consumo della comunità locale, le quali appaiono fortemente radicate in una trama di consuetudini sociali e culturali locali. In tal senso, è corretto dire che, nonostante la diffusione nel territorio dei recapiti del sistema agro-alimentare convenzionale, la popolazione è rimasta in gran parte legata ad abitudini tradizionali di produzione e consumo di cibo. Le preferenze legate alla qualità e alle geografie di appartenenza del cibo giocano ancora un ruolo chiave nella distribuzione delle scelte di acquisto, fatto che arriva a mettere in discussione il paradosso della non-competitività tra prodotti convenzionali e prodotti locali (De Marchi, 2017) e il tradizionale predominio del grande supermercato nel sistema alimentare, facendo emergere l'importanza della dimensione locale nella definizione degli spazi del cibo. Si è andato configurando un rapporto di coesistenza e convivenza tra spazi del cibo proiettati in geografie diverse: la grande distribuzione e la logistica che servono il sistema alimentare convenzionale (la cosiddetta "geografia dell'altrove"), e l'agricoltura di prossimità e la filiera corta che legano consumatori e produttori locali, coprendo una quota rilevante del fabbisogno locale di cibo. Un ulteriore elemento di interesse risiede nel fatto che, in alcuni casi, la convivenza di questi due sistemi (reti alternative locali e logistica/grande distribuzione), appare così capillare da creare situazioni anche paradossali e bizzarre. Ne è un esempio l'immagine del pollaio nel cortile del grande capannone nel fondovalle nei pressi di Castel di Lama, osservato durante una delle campagne fotografiche, oppure la già richiamata Sagra di Sant'Anna che, pur rappresentando la fiera del cibo locale più importante del territorio avente un elevato portato materiale e simbolico collettivo (Brunori e Rossi, 2000), si svolge nel cortile del più grande complesso logistico del centro Italia, recapito del sistema alimentare globale.

Un ultimo aspetto che emerge dall'analisi riguarda il contributo delle politiche locali nella trasformazione del sistema alimentare della valle verso modelli più

sostenibili. Le scelte di governo del territorio portate avanti dalle amministrazioni comunali hanno giocato e continuano a giocare un ruolo cruciale nel determinare i processi di trasformazione del fondovalle. La proliferazione delle grandi attrezzature della logistica a supporto della 'geografia dell'altrove' o la densificazione 'fuori controllo' dei grandi supermercati lungo la Salaria sono chiari esempi della *deregulation* che ha in molte parti del Paese connotato la localizzazione delle grandi strutture della logistica e della grande distribuzione in ambiti urbani e suburbani. Possiamo dire con certezza che le istituzioni locali hanno assunto un ruolo per certi versi ambiguo nell'intervenire sulle questioni legate al cibo. Da un lato, hanno costruito politiche e messo in campo azioni che hanno inciso in modo significativo nel sistema alimentare locale (creazione di mercati locali, educazione nelle scuole, tutela del paesaggio agrario collinare). Dall'altro, sono sembrate incapaci di regolare il diffondersi dei recapiti del sistema alimentare convenzionale (grande distribuzione, logistica) a causa della scarsità di risorse conoscitive e finanziarie da mettere in campo nei processi di governo del territorio.

L'indagine svolta descrive un terreno certamente stimolante per le politiche locali del cibo che tuttavia si scontrerebbero con alcuni caratteri contestuali specifici, ad esempio l'assetto amministrativo del territorio, il quale vede la valle suddivisa in un mosaico di amministrazioni comunali di poche migliaia di abitanti, sommerse da problemi contingenti e puntellate da profonde fragilità territoriali, nonché l'assenza di un attore istituzionale intermedio in grado di svolgere il ruolo di coordinamento delle iniziative dei singoli comuni (Ciapetti, 2014). In tal senso, una strategia del cibo condivisa a livello intercomunale avrebbe il vantaggio di metterebbe a sistema e moltiplicare gli effetti positivi delle politiche settoriali elaborate dai singoli comuni, anche attraverso l'identificazione di strumenti e azioni multisettoriali e partecipativi (Dansero *et al.*, 2015). All'interno di una visione condivisa, le amministrazioni comunali potrebbero intervenire in modo integrato rispetto ad alcuni obiettivi comuni quali, ad esempio, il sostegno ai produttori locali che adottano pratiche sostenibili di coltivazione e vendono i propri prodotti attraverso filiere corte, l'apertura di nuovi mercati locali a rotazione settimanale nei centri storici della valle, o il recupero dei terreni incolti per offrire ai giovani opportunità di occupazione nel campo dell'agricoltura multifunzionale.

Bibliografia

- Bell J., Mora G., Hagan E., Rubin V. e Karpyn A., 2013. *Access to healthy food and why it matters. A review of the research*. Policy Link e The Food Trust.
- Bianchetti, C., (a cura di), 1994. *Bernardo Secchi. Tre Piani. La Spezia, Ascoli, Bergamo*. Milano: Franco Angeli.
- Bianchetti, C., 2002. La città medio adriatica, *Meridiana*, 45, pp. 55-68.
- Born, P. e Purcell, M., 2006. Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research*, 26(2), pp. 195-207.
- Broekhof, S. e van der Valk, A., 2012. Planning and the quest for sustainable food systems: explorations of unknown territory in planning research. In: A. Viljoen A. e J. Wiskerke, (a cura di), *Sustainable Food Planning: evolving theory and practice*. Wageningen: Wageningen Academic Publisher.
- Brunori, G. e Rossi, A., 2000. Sinergy and coherence through collective action: some insights from wine routes in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 40(4), pp. 409-423.
- Calori, A., Dansero, E., Pettenati, G. e Toldo, A., 2017. Urban food planning in Italian cities: a comparative analysis of the cases of Milan and Turin. *Journal of Agroecology and Sustainable Food System*, 41(8), pp. 1026-1046.
- Careri, F., 2006. *Walkscapes. Camminare come pratica estetica*. Torino: Einaudi.
- Cavallo, A., Corchia, I., Di Donato, B. e Marino, D., 2017. Il cibo come questione territoriale. Riflessione alla luce della pianificazione alimentare, *Scienze del Territorio*, 5, pp. 253-260.
- Ciapetti, L., 2014. Il territorio tra efficienze e sviluppo: la riforma delle Province e le politiche di area vasta, *Istituzioni del Federalismo*, 2, pp. 251-283.
- Cinciripini, D. e Marchionni, S., (a cura di), 2016. Bab01 Fondovalle, Acquaviva Picena: Fastedit srl.
- Clementi, A., Dematteis, G. e Palermo, P.C., (a cura di), 1996. *Le forme del territorio italiano*. Bari: Laterza.
- Coccia, L. e Granato, E., (a cura di), 2000. *Ascoli-mare. Un'autostrada senza pedaggio*. Napoli: Clean Editore.
- Crang, M., 2009. Visual methods and methodologies. In: D. Delyser, S. Herbert, S. Aitken, M. Crang, L. McDowell, (a cura di), *The SAGE handbook of qualitative geography*. London: Sage, pp. 208-225.
- Dal Pozzolo, L., (a cura di), 2002. *Fuori città, senza campagna. Paesaggio e progetto nella città diffusa*, Milano: Franco Angeli.
- De Marchi, M., 2017. Transformations and innovation in the Veneto agro-food system. In: Conference Proceedings *Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics*. 8th AESOP Sustainable Food Planning Conference Coventry, 14-15 November 2017.
- Demeke, M. e Balié, J., 2016. Assessment of national policies in developing countries to combat and mitigate effects of agricultural markets' excessive price volatility. In: A. Garri-
do et al. (a cura di), *Agricultural Markets Instability: revisiting the recent food crises*. London and New York: Routledge, pp. 161-177.
- Donadieu, P., 2012. Dialoghi sulla campagna e sulla città tra Pierre Donadieu e Egle Staiti. In: M. Agnolettoe M. Guerzoni, (a cura di), *La campagna necessaria. Un'agenda d'intervento dopo l'esplosione urbana*. Macerata: Quodlibet.
- Donadieu, P., 2017. Building agri-urban commons. In: Bruzese, A. e Lapenna, A. (a cura di), *Linking Territories. Rurality, Landscape and Urban Borders*. Milano-Roma: Planum Publisher.
- Ferraresi, G., (a cura di), 2009. *Produrre e scambiare valore territoriale. Dalla città diffusa allo scenario di forma urbis et agri*. Firenze: Alinea.
- Forster, T., Santini, G., Edwards, D., Flanagan, K. e Taguchi, M., 2015. Strengthening Urban Rural Linkages Through City Region Food Systems, Paper for a joint UNCRD/UN Habitat issue of Regional Development Dialogue, Vol. 35 on *Urban-Rural Linkages in Support of the New Urban Agenda*.
- GAL Piceno, 2014. *Piano di Sviluppo Locale "Piceno". Le risorse naturali e culturali, fonte di vita e di sviluppo*. GAL Piceno PSR 2014-2020.
- Gobbi, O., 2011. Alcuni aspetti socio-economici del Piceno di metà Ottocento. Cenni su persistenze e mutamenti. In: AA.VV., *Nicola Gaetani Tamburrini, letterato e patriota del Risorgimento. Atti del Convegno tenutosi a Monsampolo del Tronto*. 09/10/2010, Monsampolo del Tronto (AP).
- Jansma J.E., Sukkel W., Stilma E., van Oost A. e Visser A., 2012. The impact of local food production on food miles, fossil energy use and greenhouse emission: the case of Dutch city of Almere. In: A. Viljoen e J. Wiskerke, (a cura di), *Sustainable Food Planning: evolving theory and practice*. Wageningen: Wageningen Academic Publisher.
- Indovina, F., (a cura di), 1990. *La città diffusa*. Venezia: luav-DAEST.
- Lazzarini, L., in stampa. Urbanistica e sistemi alimentari locali. Una riflessione sull'architettura del divario. In: *Atti XXII Conferenza SIU "L'urbanistica italiana di fronte all'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile"*, Bari-Matera, 5-7 giugno 2019.
- Lazzarini, L., 2015. *Oltre la longitudinalità. Prove di ricomposizione per la Valle del Tronto*. Tesi di laurea magistrale in Urban Planning and Policy Design, Politecnico di Milano (relatore: prof. Marco Mareggi).
- Lazzarini, L. e Mareggi, M., 2015. Rigenerare lo spazio urbano dilatato. *Urbanistica Informazioni*, 263, pp. 73-76.
- Linke, L., 2016. *L'apparenza di ciò che non si vede*. Milano: Silvana editoriale.
- Mazzocchi, G. e Marino, D., 2019. Food policy councils as levers for local development: the case of Castel del Giudice, Italy. *Urban Agriculture magazine*, 36.
- Merlini, C., (a cura di), 2002. *Sulla Densità. Progetti per nuovi spazi residenziali nella Valle del Tronto*. Camerino: Università degli Studi di Camerino, Dipartimento PROCAM.

Merlini, C., 2009. *Cose/Viste. Letture di territori*. Sant'Arcangelo di Romagna: Maggioli.

Pasqui, G., Bolocan Goldstein, M. e Botti, S., 2011. *Nord Ovest Milano. Uno studio geografico operativo*. Milano: Mondadori Electa.

Piga, B., E.A., Daniel, S. e Thibaud, J.-P. (a cura di), forthcoming. *Experiential walks for urban design. Revealing, Representing, and Activating the Sensory Environment*. Cham: Springer.

Sargolini, M., 2010. Adriatic urban sprawl and environmental continuity. In: M. Galli, S. Lardon, E. Marraccini, E. Bonari, (a cura di), *Agricultural management in periurban areas. The experience of an international workshop*. Pisa: Felici Editore.

Tacoli, C. e Agergaard, J., 2017. *Urbanisation, rural transformations and food systems. The role of small towns*. London: IIED.

Weichold, I., 2018. Land for food. The interaction of food and territorial planning in the case of Luxembourg Region. In: AESOP SFP Workshop 2018 "Towards Sustainable City Region Food Systems", Torino 28-30 giugno 2018.

12. REINVENTARE UN FUTURO PER I PICCOLI BORGHI FACENDO LEVA SUI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI E SULLE FILIERE CORTE. POTENZIALITÀ E LIMITI DELLE POLITICHE ATTUALI

Sabrina Giuca

CREA - Centro di ricerca Politiche e Bio-economia
sabrina.giuca@crea.gov.it

- PICCOLI COMUNI
- PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI
- FILIERA CORTA
- COMUNITÀ
- SISTEMA LOCALE DEL CIBO

Abstract

The recent law for the preservation of small villages, a background of typical agro-food productions, crossings of traditions, quality, beauty, landscape, adds a step forward to reverse the depopulation trend of these communities, especially in inner and mountain areas, plus fragile and subject to hydrogeological risk. But that's not enough. In the wake of the national strategy for the development of inner areas and the rural development policy, the economic and cultural resources of these territories are not always optimized. This contribution analyzes the policies to enhance these communities, reflecting on the role that projects to enhance the typical food, even in the context of local food policies, can play in the dynamics of local development capable of "planning" a future for small urban and rural villages.

1. Piccoli comuni, fulcro di tradizioni e conoscenze dal forte valore umano e sociale

I piccoli Comuni, ovvero i Comuni con popolazione residente inferiore ai 5.000 abitanti (legge 158/2017, art.1) sono insediamenti abitativi caratterizzati da contesti e dinamiche eterogenee: non tutti ricadono in aree rurali e non tutti possono essere considerati in ritardo di sviluppo. Tuttavia, il livello di perifericità, in senso

spaziale, di taluni territori rispetto ai centri urbani attrattori di bacini d'utenza, influenza – anche a causa delle difficoltà di accesso ai servizi di base – la qualità della vita dei cittadini e il loro livello di inclusione sociale. Alcuni piccoli Comuni sono «incapsulati nell'espansione edilizia e nell'agricoltura industrializzata»; altri sono «trasfigurati dal recupero omologante del turismo»; altri ancora sono stati abbandonati per cause naturali (dissesti idro-geologici, eventi catastrofici) o per la realizzazione di nuovi insediamenti (Cervellati, 2009, pp.11-12). Nella stragrande maggioranza dei casi il "mondo rurale" coincide con i piccoli Comuni e circa il 62% del totale ricade in aree interne¹, dove sono presenti realtà più fragili, come centri storici minori e borghi montani maggiormente segnati dall'isolamento, dalla rarefazione socio-demografica e dall'impovertimento del tessuto produttivo.

Sono realtà che rischiano l'estinzione.

Eppure sono realtà difese dalla più alta carica istituzionale italiana, il nostro presidente della Repubblica, che in apertura dell'annuale convegno dei piccoli Comuni sottolinea come «la bellezza, la ricchezza, la qualità del nostro Paese sono espresse oltre che dai nostri luoghi, dai valori civili delle sue comunità, dalle molteplici originali storie che hanno costruito identità e sedimentato cultura» (Mattarella, 2019, p.1).

L'identità di un territorio, quest'ultimo inteso come «porzione dello spazio geografico in cui una determinata comunità si riconosce e a cui si relaziona nel suo agire individuale e collettivo» (Pollice, 2004, p. 106) è un percorso esperienziale che si trasforma nel tempo, come indagato da diversi autori (Agnew, 2011; Banini, 2009; Häkli e Paasi, 2003; Sarno, 2013). Le criticità logistico-organizzative, spesso dovute a fattori ambientali (come l'altimetria e la geomorfologia), lo spopolamento e la contestuale riduzione di servizi e strutture, finiscono per tradursi nella difficoltà di riconoscersi come comunità: cosicché i territori, depauperati dei loro attori, perdono vitalità produttiva (Sarno, 2013).

Ma «la vita dei piccoli Comuni, delle popolazioni che in essi risiedono, sono parte essenziale del progredire della Repubblica, e le attese da queste realtà meritano particolare attenzione e ascolto da parte delle istitu-

¹ Le aree interne sono suddivise in aree intermedie, periferiche e ultra-periferiche in base alla distanza in termini di minuti dal polo di servizi più prossimo (SAI, 2018).

zioni, a tutti i livelli. Con la legge 158/2017, condivisa dal Parlamento a larga maggioranza, si è compiuto un primo passo importante» (Mattarella, 2019, p.1).

2. Potenzialità e limiti delle politiche attuali

Senza dubbio, la legge del 2017, che dispone misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli Comuni, rappresenta uno strumento di indirizzo strategico per lo sviluppo economico, sociale, ambientale e culturale di queste comunità e il riequilibrio demografico del Paese, favorendo la residenza in questi centri, dove sono presenti grandi risorse economiche e culturali non sempre ottimizzate. A tal fine è previsto un fondo che abbraccia diversi ambiti, dal recupero dei centri storici per favorire lo sviluppo turistico, alla garanzia dei servizi essenziali, dal contrasto del dissesto idrogeologico per la tutela del patrimonio naturale e ambientale, alla produzione e commercializzazione di prodotti tipici di qualità per la salvaguardia della storia e della cultura enogastronomica. La legge ha dunque il pregio di aver inserito la tematica della salvaguardia dei piccoli Comuni, custodi di saperi e tradizioni unici, nell'agenda politica nazionale, ma ha il difetto di destinare poche risorse, 160 milioni di euro in sette anni² da ripartire in oltre 5.500 comuni che gestiscono il 54% del territorio nazionale e dove vivono quasi 10 milioni di persone. Oltretutto, l'ampia ed eterogenea platea dei potenziali beneficiari della legge sconta molteplici parametri di individuazione, una eccessiva burocrazia, vincoli di bilancio sulle spese ammissibili e prescrizioni che non tengono conto delle specificità di ciascun Comune. Senza contare che la legge, benché definita "salva borghi", rischia di restare un contenitore messo in bella mostra nella vetrina delle intenzioni se non sarà predisposto in tempi brevi il previsto Piano nazionale per la riqualificazione dei piccoli Comuni che ha il compito di definire le priorità e indicare le modalità per la presentazione dei progetti da parte delle Amministrazioni comunali.

La diversità strutturale dei piccoli Comuni e le dissimili relazioni funzionali che si creano tra poli urbani e territori più o meno periferici, inoltre, complica l'elaborazione di politiche pubbliche capaci di coniugare le aspettative di sviluppo socio-economico di ciascun territorio – sfruttando le peculiarità naturali e secondarie – con la salvaguardia della propria identità storico-culturale (Sau, 2018). Amministrazioni diverse operano con strumenti generali di pianificazione o programmazione (soprattutto fondi della Politica Agricola Comune nelle aree interne) che definiscono, spesso in conflitto e in sovrapposizione tra loro, le politiche di governo – e di sviluppo economico – di un territorio, il più delle volte

atte a garantire ai residenti soltanto una limitata accessibilità ai servizi essenziali (*ibidem*).

Non sempre i decisori politici e gli esperti della pianificazione hanno declinato con successo le politiche sulla riscoperta o rivitalizzazione del "valore identitario" del luogo, fattore spesso decisivo, somma di elementi materiali e immateriali, come le risorse ambientali e culturali, le conoscenze, i procedimenti e le manualità delle tipicità tradizionali locali enogastronomiche, agroalimentari e artigianali, le tradizioni culturali e quelle religiose. E questo, a causa della distanza che separa le risposte locali, che vengono dalla base, dalle politiche e dai programmi elaborati ad altri livelli.

Vero è che alcuni borghi e piccoli centri storici, in particolare, attingendo a fondi comunitari e risorse locali, sono stati luogo di sperimentazione di buone pratiche innovative sostenibili come le energie rinnovabili, l'economia verde, il riciclo dei rifiuti, l'inclusione sociale e l'accoglienza (Legambiente e UNCEM, 2019). Il turismo (in un'ottica sostenibile), in particolare, è spesso individuato come uno degli asset su cui orientare la strategia per lo sviluppo locale di borghi e piccoli centri storici, considerato l'aumento di visitatori verso queste località (+12,5% nell'estate 2017 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente), percepite quali custodi di un patrimonio straordinario di beni culturali e ambientali (diversi territori ricadono in aree protette), di tradizioni e abilità manifatturiere, di saperi e convivialità (CCB, 2017).

La Strategia nazionale per le aree interne (SNAI), grazie all'Accordo di partenariato 2014-2020 che consente l'utilizzo congiunto dei fondi strutturali assegnati all'Italia in ambiti di intervento ritenuti prioritari in queste aree, inclusi i sistemi agroalimentari locali, da quattro anni propone un metodo di lavoro potenzialmente efficace volto a invertire la logica assistenzialistica con cui si spendono i fondi pubblici (Teti, 2018). L'adeguamento dei servizi essenziali è finanziato con ulteriori risorse aggiuntive previste dalla Legge di stabilità e con altre risorse messe a disposizione da Regioni, ministeri e comunità locali. L'azione nazionale, pertanto, incrocia quella locale partendo dai bisogni e dalle risorse dei territori rurali che vengono supportati nel costruire o "reinventare" il proprio futuro, secondo un approccio condiviso tra livelli istituzionali e comitati dei cittadini "basato sui luoghi" (*place based approach*). Si tratta di un approccio fortemente democratico che necessita di un efficace coordinamento: ma se le parti interessate non cooperano si rischia l'*impasse*.

Alcune aree interne hanno mostrato di saper concorrere a processi di crescita e coesione e alcuni piccoli Comuni, in queste aree, hanno cooperato non solo per la produzione di servizi essenziali ma anche per la tutela e la valorizzazione delle risorse ambientali e culturali; altri progetti innovativi attivati nelle piccole realtà hanno

² Oltre a una modesta quota parte di ulteriori 400 milioni di euro destinati dalla legge finanziaria 2019 ai Comuni fino a 20.000 abitanti.

riguardato la gestione e la valorizzazione delle foreste, l'uso della terra, il recupero di spazi incolti e, anche se in misura minore, il patrimonio in stato di abbandono (SAI, 2018).

L'agricoltura, però, spesso letta in termini di valorizzazione delle produzioni locali (aumento delle superfici agricole e crescita del valore di mercato), risente della mancanza di idee progettuali coordinate e integrate. Nella maggior parte dei casi i sindaci e le comunità hanno contezza del fatto che le risorse agro-silvo-pastorali e la valorizzazione delle produzioni agricole e zootecniche tipiche e locali sono il fulcro su cui fare leva per il presidio di questi territori, ma la frammentazione produttiva e le scarse competenze tecniche e gestionali degli operatori lungo la filiera, oltre a una resistenza alla cooperazione, ostacolano i processi di trasferimento delle innovazioni e molte potenzialità restano inesprese (*ibidem*).

3. Prodotti tipici e filiere corte

Le produzioni agricole e zootecniche tipiche, almeno sulla carta, sono spesso indicate come «panacea per la risoluzione dei problemi di un mondo agricolo (rurale) in più parti sottoposto a tensioni e affaticamenti» (Marescotti, 2002, p. 308). L'interesse crescente dei consumatori verso i prodotti tipici non va interpretato come semplice ritorno al passato, come "lingua della nostalgia" tesa a colmare la distanza che separa l'odierna alimentazione (dove prevale cibo processato, precotto, pronto all'uso) dalla cucina casalinga (cibo preparato in maniera semplice e genuina), ma come l'insieme degli elementi che ne rappresentano il fascino e che s'intrecciano con la centralità del tema dell'identità nel mondo globale (Franchi, 2017). Tali elementi sono riconducibili alla localizzazione geografica, in quanto le condizioni ambientali dell'area di coltivazione o allevamento imprimono al prodotto caratteristiche non riproducibili; alle metodiche di lavorazione, che sono tradizionali e artigianali con l'utilizzo di materie prime locali; alla memoria storica, ovvero il prodotto è direttamente collegabile alla storia e alle tradizioni del luogo di produzione; alle qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto che, strettamente connesse agli elementi precedenti, conferiscono gusto, genuinità e unicità al prodotto (Giuca, 2012).

In quanto forma di espressione della cultura di un territorio, è opinione condivisa che i prodotti tipici – come, ad esempio, un'antica varietà di frutta o di vite o un formaggio esclusivo di una razza caprina alpina – pos-

sano influenzare ampiamente lo sviluppo sociale ed economico dei territori rurali (Brunori e Rossi, 2000; Parrott *et al.*, 2002; Splendiani *et al.*, 2013). Le amministrazioni locali, infatti, individuano in queste produzioni un modo efficace per valorizzare le attività agricole e le imprese agroalimentari del territorio, ottenendo un duplice scopo finalizzato allo sviluppo rurale: rafforzare, all'interno, l'identità e la coesione della comunità locale (attivando legami e sinergie con le altre attività presenti sul territorio, come artigianato, turismo, ecc.) e creare o consolidare, all'esterno, l'immagine della località. Mentre i produttori locali, soprattutto quelli di piccole dimensioni, vedono nei prodotti tipici e nelle filiere corte di vendita una possibilità di ritagliarsi uno spazio di competitività e aumentare i propri margini di guadagno, comunicando ai consumatori un insieme di valori non commerciali come la cultura rurale e il rapporto con la natura.

Le criticità dei piccoli Comuni, pertanto, potrebbero trasformarsi in opportunità e benefici socio-economici attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici in termini di: aumento dei redditi delle imprese agricole, in forma singola o associata; consolidamento di una occupazione qualificata; maggiore vivacità sociale; controtendenza allo spopolamento; sviluppo del turismo enogastronomico.

Tuttavia, attorno ai prodotti tipici si creano tensioni e interessi, dalla definizione stessa dei prodotti e del loro livello qualitativo, alle strategie per promuoverli, proteggerli, valorizzarli; generalmente, sono considerati tipici:

- i prodotti certificati a denominazione di origine (DOP/IGP), regolamentati da norme comunitarie e nazionali³, in cui è il territorio che genera la qualità, le caratteristiche o anche la semplice rinomanza del prodotto (Albisinni *et al.*, 2007);
- i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), riconosciuti per legge⁴, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono inscindibilmente legate agli usi e alle tradizioni del territorio da almeno 25 anni;
- i prodotti di origine locale a marchio collettivo, in cui elementi quali la tipicità e la tradizionalità delle produzioni assumono una connotazione di fattore competitivo;
- i prodotti delle micro-filieri aziendali o a filiera corta, ottenuti e commercializzati all'interno della medesima fattoria/azienda o agriturismo, in punti organizzati da uno o più operatori, nei farmers' market, nelle fiere o nelle città, presso botteghe, cantine, ristoranti, scuole locali.

Tensioni e interessi legati ai prodotti tipici si traducono in azioni e strategie degli operatori che, tuttavia, non

³ Ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013 in Italia sono stati riconosciuti come DOP/IGP 299 prodotti agroalimentari e 523 vini (www.politicheagricole.it, ultimo accesso: 19/07/2019).

⁴ L'elenco nazionale dei PAT, istituito con il d. lgs. 173/98 presso il MIPAAF, è aggiornato annualmente dalle Regioni e contiene 5.056 specialità (19° revisione del 12/03/2019); si tratta di prodotti di nicchia con un alto valore gastronomico e culturale, tanto che dal 2008 sono definiti espressione del patrimonio culturale italiano.

sempre sono facili da adottare, in quanto dipendono da numerosi fattori: la disponibilità economica delle aziende agricole, le caratteristiche, le conoscenze e la disponibilità dei conduttori e delle loro famiglie, la localizzazione geografica, il contesto socio-economico, ambientale e paesaggistico, la vicinanza a vie di comunicazione e a bacini di utenza, l'attrattiva turistica della zona (Giarè e Giuca, 2012). Oltre, naturalmente, alle dinamiche di mercato che incidono in maniera decisiva sui sistemi produttivi e commerciali locali, così come i gusti e le tendenze dei consumatori.

La percezione del plus-valore del prodotto tipico dell'agricoltura e della zootecnia di uno specifico territorio, rispetto ad un altro prodotto appartenente alla stessa categoria merceologica, si colloca in un contesto più ampio di cambiamento delle sensibilità dei consumatori, oggi più attenti alla qualità, alla sicurezza e al contenuto etico e sociale dei prodotti; in tal senso le denominazioni di origine e i marchi collettivi privati in cui venga dichiarato nei "disciplinari di produzione" come si lavora la terra, quali sono i rapporti con il lavoro e il capitale, come vengono trasformati i prodotti, comunicano il legame con il territorio, il rispetto dell'ambiente di coltivazione o di allevamento, i metodi tradizionali di produzione, le caratteristiche genetiche delle cultivar e delle razze autoctone.

I piccoli Comuni realizzano più del 90% delle produzioni a denominazione di origine e quasi l'80% dei vini pregiati (Symbola e Coldiretti, 2018). Diversi prodotti DOP/IGP possono fregiarsi anche dell'indicazione facoltativa "Prodotto della Montagna" (ad es. tartufo, funghi, prodotti del sottobosco e erbe officinali).

L'Unione europea ha individuato nell'istituzione delle denominazioni di origine, lo strumento chiave per promuovere lo sviluppo integrato del territorio cui la denominazione si riferisce⁵. Tale sviluppo non è né immediato né automatico ma deve essere supportato da adeguate strategie che tengano conto della specificità del prodotto, del contesto produttivo e della potenziale domanda. La maggior parte dei prodotti tipici, infatti, ha aree di produzione e di mercato ristrette e originano da imprese di piccole e medie dimensioni, caratteristiche che non sempre consentono di ricorrere a strumenti come le DOP/IGP. I costi particolarmente alti di certificazione per i prodotti a denominazione di origine e le modalità di commercializzazione del prodotto DOP/IGP, che spesso scontano l'assenza di un'adeguata strategia relativa sia alla gestione del prodotto a marchio nella

fase di produzione e certificazione, sia all'immissione di questo sul mercato⁶, scoraggiano in particolar modo i produttori più piccoli. Così come l'assenza di una massa critica e una visione miope dell'associazionismo stentano a far decollare iniziative di marchi collettivi di natura privatistica.

Diversamente, gli enti territoriali che hanno realizzato marchi collettivi pubblici, oltre a promuovere strategie di marketing territoriale emanano appositi bandi per la concessione di contributi a favore degli operatori che adottano tecniche di produzione secondo il sistema certificato dal marchio collettivo. Non sempre l'aiuto viene concesso al singolo produttore, ma viene collocato in una dimensione collettiva (associazioni di produttori, consorzi, cooperative), nell'ambito di progetti locali (ad esempio, Consorzi d'area, Gruppi di Azione Locale/iniziativa comunitaria Leader) fino a una dimensione più ampia a livello territoriale o di filiera (ad esempio i Distretti del cibo⁷ o i Progetti di filiera nell'ambito dei programmi di sviluppo rurale).

Riguardo, in particolare, al contributo degli enti territoriali alla valorizzazione e promozione dei prodotti tipici, si riporta un elenco, nella tabella 1, degli aiuti indiretti e diretti, con la considerazione che queste forme di sostegno variano nel tempo e si differenziano da territorio a territorio.

⁵ A tal fine, attraverso le misure dello sviluppo rurale gli agricoltori singoli e associati sono incoraggiati a qualificare i propri prodotti e/o processi aderendo a regimi di qualità certificata, così come viene fornito sostegno alle attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori sui mercati interni per comunicare ai consumatori i metodi di produzione, il rispetto dell'ambiente e il benessere degli animali dei regimi di qualità.

⁶ Non è il caso, ovviamente, di quei prodotti tipici certificati DOP/IGP con caratteristiche e dimensioni di mercato simili ai prodotti di largo consumo indifferenziati, con una reputazione consolidata ed esportati in tutto il mondo (soprattutto formaggi, salumi, oli e vini).

⁷ La legge di bilancio 2018 ha sostituito l'art. 13 del d. lgs. 228/2001, ora intitolato "Distretti del cibo", con una definizione che propone una forma rinnovata dei distretti rurali e agroalimentari di qualità e include le tipologie di distretti già riconosciute dalle Regioni, come i distretti in area urbana e periurbana, i distretti di filiera e agroindustriali e i distretti relativi ad aree e produzioni biologiche.

	R	PC	EP	CA
AI - Promozione istituzionale e interventi promozionali e pubblicitari diretti e compartecipati	sì	sì	sì	sì
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (ristorazione e turismo)	sì	sì		sì
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (visibilità su internet e commercio elettronico)	sì	sì	sì	sì
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (attività editoriali e divulgazione/convegni)	sì	sì	sì	sì
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (studi e ricerche)	sì	sì		sì
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (corsi di formazione)	sì	sì	sì	sì
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (promozione all'estero)	sì	sì		sì
AI; AD - Itinerari enogastronomici ("strade del vino", "strade dell'olio", "strade dei sapori", ecc.)	sì	sì		sì
AI; AD - Agriturismo ed enoturismo	sì	sì		
AI - Inserimento dei prodotti tipici e biologici nelle mense pubbliche	sì	sì		
AI; AD - Marchio collettivo pubblico/azioni specifiche di marketing territoriale	sì	sì	sì	sì
AD - Contributi ai concessionari del marchio collettivo regionale prodotti agricoltura integrata	sì			
AD - Contributi ai concessionari del marchio collettivo regionale per i prodotti tipici	sì			
AD - Contributi per azioni promozionali e promo-pubblicitarie	sì	sì		sì
AD - Contributi sistemi certificazione della qualità e rintracciabilità delle produzioni agricole	sì			sì
AI - Servizi e innovazioni volti a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari	sì	sì	sì	sì

LEGENDA: AI=Aiuti indiretti; AD=Aiuti diretti; R=Regione; PC= Piccolo Comune; EP=Ente Parco; CA=Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.

Tabella 1. Il sostegno delle amministrazioni territoriali alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Fonte: elaborazioni da fonti normative e siti istituzionali.

Alcuni prodotti tipici rappresentano eccellenze di nicchia con una forte specializzazione tanto delle materie prime quanto della localizzazione della trasformazione e spesso sono prodotti consumati nell'ambito della ristretta area di produzione e/o conosciuti e consumati da una fascia elitaria di estimatori nazionali e persino internazionali. Tuttavia questi prodotti non sono in grado di aumentare la propria massa critica perché strettamente legati a pochi produttori artigiani e rischiano di scomparire in assenza di un ricambio generazionale a cui tramandare le conoscenze.

Le esperienze di filiera corta e, in generale, le forme di vendita diretta in una logica di recupero e valorizzazione delle tipicità del territorio, all'insegna della creazione di circuiti corti di produzione/consumo o di produzione/trasformazione/consumo, basati su un rapporto stretto con i consumatori (ad esempio con i Gruppi di acquisto solidali), si configurano come uno strumento nei processi di sviluppo rurale all'interno di strategie di promozione del territorio e dei prodotti tipici ottenuti da varietà vegetali autoctone e da razze locali ad esso strettamente legati; tali strategie si sono mostrate vincenti ed hanno rappresentato, per i piccoli produttori in particolare, un'opportunità per migliorare il loro posizionamento strategico e, al tempo stesso, ne hanno facilitato l'inserimento nelle reti socio-istituzionali, ad esempio per la fornitura al sistema della ristorazione locale di qualità (Giarè e Giuca, 2012).

La già citata legge 158/2017 armonizza a livello nazionale iniziative molto spesso intraprese a livello locale, in quanto consente ai piccoli Comuni di promuovere il consumo e la commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta o a chilometro utile (entro 70 km dal luogo di produzione), sia favorendone l'impiego da parte dei gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, sia destinando aree comunali alla realizzazione di farmers' market con posti assegnati prioritariamente agli agricoltori che vendono questi prodotti; inoltre le norme consentono agli esercizi della grande distribuzione commerciale di acquistare annualmente una congrua percentuale, calcolata in termini di valore, di questi prodotti sul totale dei prodotti agricoli e alimentari posti in vendita, rendendoli adeguatamente visibili e identificabili in corner e scaffali (artt. 11-12). L'accorciamento della filiera, è utile ricordarlo, consente al consumatore di ridurre l'asimmetria informativa e di effettuare scelte più consapevoli grazie sia alle informazioni direttamente acquisite sul prodotto tipico - utilizzo di antiche cultivar; pratiche agricole tramandate nel tempo e a basso impatto ambientale; allevamenti estensivi o al pascolo; adozione di ricette tradizionali - sia alla frequenza di acquisto dei consumatori presso gli stessi produttori negli stessi luoghi di vendita (Giuca, 2015).

4. “Coralità produttiva” e politiche del cibo

Illuminante, in tal senso, è il concetto di “coralità produttiva” di Becattini (2012; 2015) che racchiude il valore identitario di un territorio: un patrimonio di conoscenze, attitudini, valori, cultura e senso di identità che rendono una determinata comunità adatta a certe produzioni nello scambio globale. Ogni luogo ha un suo grado di coralità produttiva, basato sulla vicinanza tra imprese e sulla «omogeneità e congruenza culturale» delle famiglie, del governo locale, dei riti religiosi, delle culture, degli sport e degli stili di vita; un insieme di capacità umane e condizioni materiali irripetibili altrove che affonda le radici nella storia, nella cultura e nei saperi produttivi di uno specifico territorio (Magnaghi, 2014, pp. 41-42). Nella coralità produttiva, il cibo assume un ruolo “rifondativo” «come innesco primario delle pratiche di nuove relazioni di prossimità e dei più complessi processi di ricostruzione della comunità locale [...contribuendo...] a ridefinire e ricostruire sistemi produttivi, culturali, artistici, comunicativi complessi e integrati a livello locale» (*Ibidem*). Questi sistemi diventano espressione della «potenza autoriproduttiva e autorigenerativa» delle comunità locali e delle loro reti solidali (Agnoletti, 2010). I piccoli Comuni possono “comporre” pratiche e politiche intorno al cibo o meglio inerenti il sistema locale del cibo – quest’ultimo definito nella letteratura classica come la filiera delle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post consumo di cibo, incluse le istituzioni e le attività di regolamentazione connesse (Pothukuchi e Kaufman, 1999) – mediante azioni pubbliche coerenti con gli obiettivi di sviluppo sostenibile (EC, 2019) e condivise con la comunità. In tal modo è possibile rimodulare il grado di coralità produttiva sul recupero o il mantenimento di cultivar autoctone, sulla salvaguardia (e rigenerazione) culturale di tradizioni produttive e gastronomiche e sulla valorizzazione e commercializzazione di prodotti tipici.

È bene precisare che produrre secondo le metodiche autentiche/storiche, a partire dal sistema di coltivazione e di allevamento (pastorale tradizionale), garantisce l’identità vera del prodotto “tipico” perché è espressione di un’autentica identità agricola/pastorale in un rapporto di continuità territoriale o culturale; la rivisitazione della metodica di produzione, per consentire la produzione in contesti contadini e di allevamento non tradizionali, invece, sminuisce il prodotto “tipico”, riconducendolo a semplice prodotto “locale”, anche se ottenibile con lavorazioni artigianali.

Detto questo, diverse possono essere le iniziative in grado di innescare un processo evolutivo della struttura organizzativa del sistema di produzione, circolazione e riproduzione delle risorse ad esso legato che ruotano intorno al sistema dei prodotti tipici: politiche alimentari, forme di filiera corta, turismo esperienziale, itinerari

enogastronomici, innovazioni all’insegna dell’economica circolare e della tutela dell’ambiente, della salute e della biodiversità, pratiche biologiche che escludono l’uso di pesticidi, riduzione degli sprechi alimentari, raccolta differenziata, eco-imballaggi, ecc.

Gli attori da coinvolgere e con cui dialogare attraverso incontri e iniziative sono il collante della comunità, ovvero: agricoltori, allevatori e trasformatori locali (ad es. salumifici, mulini, torrefazioni, laboratori di prodotti da forno, pastifici, aziende di conserve di verdure, produttori di bevande alcoliche, ecc.); i residenti/consumatori; le istituzioni che progettano, regolamentano e governano il sistema del cibo, coerentemente con le politiche locali, attraverso servizi e iniziative (ad es. recupero culturale e produttivo delle terre incolte, pubblici acquisti delle scuole, gestione dei rifiuti) elaborati localmente e a livelli superiori (AA.VV., 2018); le associazioni del terzo settore (ad es. redistribuzione delle eccedenze alimentari ai più bisognosi); i turisti.

In questo processo evolutivo, nuovi attori, nuove funzioni e nuove modalità di coordinamento in parte sostituiscono e in parte affiancano le precedenti; in tal modo si creano o si modificano le dinamiche territoriali e settoriali, si spostano i centri di regolazione e si modificano gli spazi territoriali di riferimento e confronto (Marescotti, 2002).

5. Sinergia di forze e idee per migliorare la qualità della vita e produrre ricchezza durevole

La qualificazione dello spazio del borgo o del piccolo centro storico come luogo esperienziale, relazionale e di condivisione di valori identitari legati ai prodotti tipici, può portare a una riconfigurazione del sistema locale del cibo sulla base della condivisione delle informazioni (provenienza e qualità dei prodotti), dell’instaurarsi di nuove relazioni con gli stakeholders e della messa in atto di imprenditorialità condivisa e di nuove iniziative di scambio (Brunori e Galli, 2017; Marino e Cicatiello, 2012). Tutto ciò può stimolare, consolidare e ampliare il bacino di utenza. Come è noto, la scarsa dotazione di attività commerciali nei Comuni interni e montani costituisce un potenziale elemento di forte ostacolo nell’accesso al cibo da parte delle popolazioni residenti in queste aree, mediamente più anziane che nel resto del territorio, che per approvvigionarsi sono costretti a spostarsi di alcuni chilometri con un mezzo proprio o a ricorrere all’aiuto di familiari o conoscenti che periodicamente si spostano per i loro acquisti. Se, ad esempio, si recuperano cultivar autoctone e antichi vitigni e si producono su scala più ampia specialità enogastronomiche tradizionali, si possono creare circuiti corti di produzione/trasformazione/consumo, si possono aprire cantine e botteghe, “rivitalizzare” i negozi di prossi-

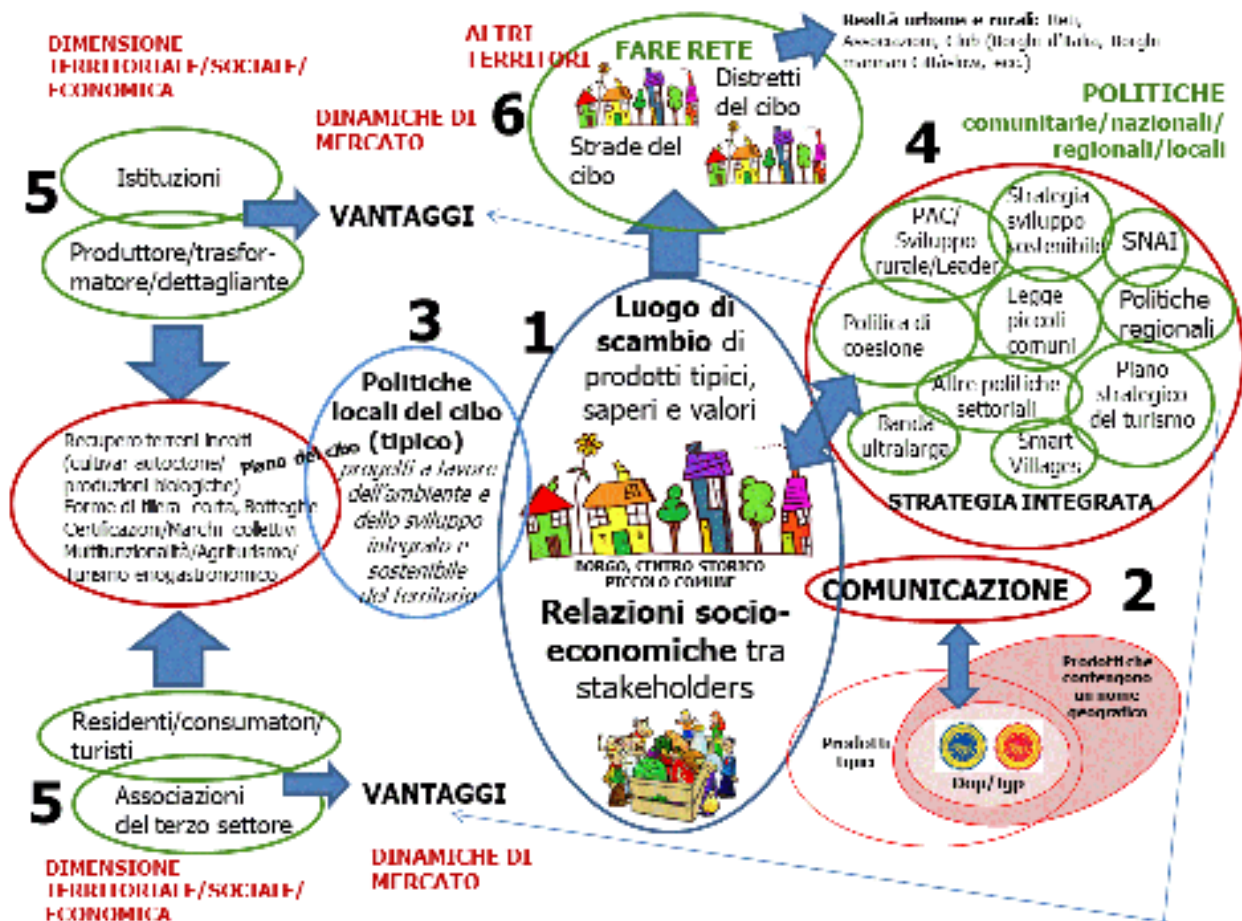
mità con referenze locali, fornire la ristorazione locale, promuovere iniziative (sagre, fiere, itinerari del gusto, ecc.): tutto ciò diventerebbe parte della qualificazione del territorio e delle imprese artigiane che vi operano, creando nuove sinergie tra agricoltori, trasformatori, ristoratori, commercianti e consumatori organizzati a beneficio di residenti, visitatori e comunità limitrofe.

Già da diversi anni la volontà di porre nuova attenzione pubblica e privata alle tematiche del cibo, della salute e dell'ambiente e il concretizzarsi di iniziative di auto-organizzazione di consumatori, produttori agricoli, comitati spontanei e gruppi di associazioni interessati ad essere coinvolti nelle pratiche di decisione, hanno generato cambiamenti tali da influenzare le amministrazioni nel fornire supporto a iniziative innovative, come la partecipazione dei consumatori a iniziative esperienziali di visita in azienda o l'apertura dei produttori e consumatori ai temi del sociale e dell'agricoltura civica (Brunori e Galli, 2017; Preiss *et al.*, 2017). Diverse esperienze di politiche alimentari in Italia ormai consolidate, si vedano ad esempio i casi di Milano, Torino e Pisa, rappresentano buone prassi riproducibili in amministrazioni più piccole, «interessate a sviluppare strategie sistemiche legate al cibo», come è avvenuto ad esempio nel Comune di Castel del Giudice in provincia di Isernia (Marino e Mazzocchi, 2019, p. 67). Così come da diversi anni in molti piccoli comuni sono nate «associazioni d'identità, sodalizi tematici di municipi legati a un prodotto locale o a uno specifico profilo culturale concepiti come risorsa economica e come fattore identitario: Città del vino, dell'olio, del tartufo, del bio, del pane, [...] Città slow, ecc.» (Pazzagli 2018, p. 107). Si tratta di iniziative finalizzate alla costruzione di un rapporto più diretto rurale-urbano nonché all'instaurarsi di connessioni rurale-rurale nelle aree interne. Perché si attivino queste iniziative è fondamentale che la pubblica amministrazione locale, che è l'istituzione di maggiore prossimità agli abitanti e rappresenta il presidio di base del sistema democratico (*ibidem*), sappia guidare un processo di ri-costruzione sociale, fatto di alleanze, conflitti, mediazioni, compromessi che accompagnano la vita e la storia del prodotto tipico assecondandone gli adattamenti in termini di produzione, approvvigionamento e commercializzazione, al modificarsi dell'articolazione dei rapporti economici e sociali all'interno della comunità e del contesto esterno (Marescotti, 2002). Ciò potrebbe portare alla diffusione, anche nei piccoli comuni, di pratiche di incontro tra produzione e consumo, come i GAS (Gruppi di acquisto solidale), nonché a modalità di associazione fra produttori locali e consumatori urbani (CSA-Community Supported Agriculture).

Ineludibile, pertanto, è la costruzione di una strategia di sviluppo locale integrata e lungimirante che sappia cogliere le opportunità delle politiche di sostegno comunitarie e nazionali, spesso settoriali e scollegate tra loro, anche sullo sfondo dell'adesione a iniziative private e pubbliche⁸ capaci di fare rete.

Nella figura 1, di cui si fornisce di seguito una descrizione (indicando tra parentesi il numero degli elementi presenti), si riporta lo schema del sistema locale del cibo di un borgo (1) incentrato sui prodotti tipici. La valorizzazione di questi prodotti può essere comunicata attraverso forme di certificazione (2) e/o attraverso politiche locali del cibo (3) tramite progetti e iniziative a favore dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile del territorio, eventualmente coordinate in un Piano del cibo (recupero terreni incolti, forme di filiera corta, botteghe locali, enoteche e cantine, tracciabilità dei prodotti, turismo enogastronomico, riduzione degli sprechi alimentari, ecc.). Lo sviluppo e la valorizzazione dei prodotti tipici (2) potrebbero beneficiare di sinergie attingendo, secondo una strategia integrata, alle politiche di sostegno comunitarie, nazionali, regionali, locali (4) – e ai relativi fondi – per l'ampliamento dei servizi essenziali, il potenziamento delle strutture ricettive (ad esempio la realizzazione di "alberghi diffusi" da case e stalle in disuso) e la diffusione delle nuove tecnologie (4), a beneficio di tutti gli stakeholders (5). Questo sistema rafforza l'identità e la coesione della comunità locale (1-2-3-5) in quanto innesca relazioni socio-economiche e comunica condivisione di valori, contribuendo a difendere e sostenere i produttori locali, soprattutto quelli di piccole e piccolissime dimensioni delle aree fragili, e allo stesso tempo crea o consolida, all'esterno, l'immagine della località. Inoltre, l'apertura della comunità all'esterno, facendo rete con altri territori e aderendo a iniziative collettive su scala sovracomunale e regionale (6) può ampliare il bacino di utenza, rimodulando l'attrattività turistica della zona e contrastando l'isolamento del territorio.

⁸ Sul fronte privatistico, nel 1998 l'associazione no profit Touring Club Italiano ha lanciato un marchio di qualità per i centri storici dell'entroterra, la c.d. "Bandiera arancione", mentre sul fronte istituzionale, l'ANCI ha istituito nel 2001 il club "Borghi più belli d'Italia" e nel 2003 ha dato vita al progetto "Res Tipica" che si proponeva, insieme alle associazioni nazionali delle città di identità per la promozione delle identità territoriali italiane, di salvaguardare e valorizzare il patrimonio ambientale, culturale, turistico ed enogastronomico dei Comuni associati, circa 2.000, in gran parte ricadenti in aree rurali e interne.



È chiaro che lo schema che si viene a proporre in questo contributo non può essere la “bacchetta magica” per migliorare la qualità della vita dei residenti e produrre ricchezza durevole dei piccoli comuni se non si lavora, innanzi tutto, sulla conoscenza, sulla valorizzazione e sulla messa a sistema del patrimonio delle tipicità tradizionali locali agroalimentari ed enogastronomiche e delle tradizioni culturali a questi legati (sagre, manifestazioni culturali). E per far questo è necessario l’utilizzo non dissipativo di risorse locali, in un’ottica di governance che da impositiva diventa partecipativa, e la contestuale attivazione di «energie endogene» (Magnaghi, 2010). L’apertura e il dialogo con l’esterno – particolarmente importante per quei centri storici con una forte identità che potrebbero rischiare di cadere nella tentazione della chiusura e dell’autocelebrazione è fondamentale perché l’identità della comunità (e delle persone) va costruita con gli altri e non contro gli altri, convivendo, condividendo e accogliendo le differenze quale occasione di arricchimento. Un lavoro particolarmente complesso per quei Comuni, spesso di ridotte o ridottissime dimensioni delle aree interne, particolarmente segnati dalla ridotta accessibilità, dall’inadeguatezza e insufficienza delle dotazioni infrastrutturali e di servizi essenziali pubblici e privati (compresi quelli

culturali e di intrattenimento), erosi dall’abbandono e dalla desertificazione delle attività. Se la riqualificazione e la rivitalizzazione di borghi e centri storici minori dipendono, senza dubbio, dalla qualità della vita, dalla qualità dell’educazione, dai legami di solidarietà e dalle reti di aiuto vicendevole, solo una sinergia di forze e di idee (pubbliche, private, economiche, sociali, politiche) può portare verso questa direzione. Pertanto, l’ideazione e l’attuazione di un programma partecipato in cui residenti, amministrazioni, agricoltori, imprenditori e portatori di interesse hanno contezza del proprio ruolo strategico nella realizzazione di uno sviluppo sostenibile potrebbe essere costruito intorno alla valorizzazione dei prodotti tipici, dei saperi comuni, delle conoscenze pratiche e del sistema locale del cibo (come bene comune che crea legami civici), con la possibilità, attraverso l’innovazione tecnica/digitale e/o organizzativa/sociale, di fare rete con altre realtà urbane e rurali, secondo le dinamiche sopra descritte. Ciò detto, appare tutt’altro che ovvio – ed anzi è elemento condiviso nel dibattito scientifico sulle aree interne (De Rossi, 2018) – affermare che i piccoli Comuni, luoghi di grandi opportunità e innovazioni, hanno bisogno di interventi mirati e di strategie a lungo termine.

Bibliografia

- AA.VV., 2018. *Atlante del cibo*, Torino Food System, <http://atlantedelcibo.it/rapporto-2018/>.
- Agnew, J., 2011. Landscape and National Identity in Europe: England versus Italy in the Role of landscape in Identity formation. In: Zoran, R., Claval, P. e Agnew, J., (a cura di), *Landscape, identities, development*. Farnham, Surrey (England), Aldershot: Ashgate, pp. 37-50.
- Agnoletti, M., (a cura di), 2010. *Paesaggi rurali storici, Per un Catalogo nazionale*. Bari: Laterza.
- Albisinni, F., Corapi D. e Carretta E., (a cura di), 2007. *Uso dei marchi collettivi geografici: i problemi pratici e interpretativi*. Roma: Unioncamere.
- Banini, T., 2009. Identità territoriale: verso una ridefinizione possibile. *Geotema*, 37, pp. 6-14.
- Becattini, G., 2012. Oltre la geosettorialità: la corallità produttiva dei luoghi. *Sviluppo locale*, 15 (39), pp. 3-16.
- Becattini, G., 2015. *La coscienza dei luoghi. Il territorio come soggetto corale*. Roma: Donzelli.
- Brunori, G. e Galli, F., 2017. Filiera corta e politiche alimentari: quali scenari? *Agriregionieuropa*, 13 (50), pp. 46-49.
- Brunori, G. e Rossi, A., 2000. Synergy and Coherence through Collective Action: Some Insights from Wine Routes in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 40 (4), pp. 409-423.
- CCB (Comitato di Coordinamento per i Borghi turistici italiani), (a cura di), 2017. *Anno dei borghi per esaltare le potenzialità turistiche dei piccoli comuni*. www.turismo.politicheagricole.it/home-borghi-ditalia.
- Cervellati, P.L., 2009. La sorte dei piccoli centri storici: abbandonati, trasfigurati, turisticizzati. Minori e maltrattati. *Bollettino Italia Nostra*, 445, pp. 11-13.
- De Rossi, A., (a cura di), 2018. *Riabitare l'Italia. Le aree interne tra abbandoni e riconquiste*. Roma: Donzelli.
- EC (European Commission), 2019. *Towards a sustainable Europe by 2030*. Reflection Paper COM (2019) 22 final.
- Franchi, M., 2017. La nuova cultura alimentare: dalla gastro-anomia alla diet-etica. In: *Atti della Accademia dei Geografili*, 2015, VIII (12), pp. 412-426.
- Giarè, F. e Giuca, S., (a cura di), 2012. *Agricoltori e filiera corta. Profili giuridici e dinamiche socio-economiche*. Roma: INEA.
- Giuca, S., 2012. I prodotti agroalimentari tipici. In: D'Oronzio, M.A. e Verrascina, M., (a cura di). *Agrobiodiversità e produzioni di qualità in Basilicata*. Roma: INEA, pp. 13-32.
- Giuca, S., 2015. La filiera corta: un approccio responsabile al consumo tra tradizione e innovazione. In: Mascia, M. e Tintori, C., (a cura di). *Nutrire il pianeta? Per un'alimentazione giusta, sostenibile, conviviale*. Milano: Bruno Mondadori, pp. 40-52.
- Häkli, O. e Paasi, S., 2003. Geography, space and identity. In: Ohman, J. e Simonsen, K., (a cura di). *Voices from the North New trends in Nordic Human Geography*, Aldershot: Ashgate, pp. 141-156.
- Legambiente-UNCEM, 2019. *La realtà aumentata dei piccoli comuni*. www.legambiente.it/wp-content/uploads/Indagine-piccoli-comuni-2019.pdf.
- Magnaghi, A., 2010. *Il Progetto locale. Verso la coscienza di luogo*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Magnaghi, A., (a cura di), 2014. *La regola e il progetto. Un approccio bioregionalista alla pianificazione territoriale*, Firenze: University Press.
- Marescotti, G., 2002. Prodotti tipici e sviluppo rurale alla luce della teoria economica delle convenzioni. In: Basile, E. e Romano, D., (a cura di), *Sviluppo rurale: società, territorio, impresa*. Milano: FrancoAngeli, pp. 308-331.
- Marino, D. e Cicatiello C., (a cura di), 2012. *I farmers' market: la mano visibile del mercato. Aspetti economici, sociali e ambientali delle filiere corte*. Milano: FrancoAngeli.
- Marino, D. e Mazzocchi, G., 2019. *La pianificazione alimentare: concetti e modelli*. Working Paper. Roma: Rete Rurale Nazionale.
- Mattarella, S., 2019. *Telegramma inviato alla XIX Conferenza nazionale Anci Piccoli Comuni*, <http://www.anci.it/wp-content/uploads/Immagine1-1.pdf>.
- Parrott, N., Wilson, N. e Murdoch J., 2002. Spatializing quality: regional protection and the alternative geography of food. *European Urban and Regional Studies*, 9 (3), pp. 241-261.
- Pazzagli, R., 2018. Governare le economie locali. Tradizione civica e neomunicipalismo per la gestione dei beni comuni. *Scienze del territorio*, 6, pp. 103-112.
- Pollice, F., 2004. Il ruolo dell'identità territoriale nei processi di sviluppo locale. In: Amato V., (a cura di), *L'identità meridionale tra permanenze culturali e innovazione. Per un approccio critico alla geografia del divario*. Roma: Aracne, pp. 105-123.
- Pothukuchi, K. e Kaufman, J. L., 1999. Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning. *Agriculture and human values*, 16 (2), pp. 213-224.
- Preiss, P. Charão-Marques, F. e Wiskerke, J.S.C., 2017. Fostering Sustainable Urban-Rural Linkages through Local Food Supply: A Transnational Analysis of Collaborative Food Alliances. *Sustainability*, 9 (1155), pp 1-30.
- SAI (Strategia Aree Interne), 2018. *Relazione annuale sulla strategia nazionale per le aree interne*, presentata al CIPE dal Ministro per il Sud Barbara Lezzi, http://old2018.agenziacoesione.gov.it/opencms/export/sites/dps/it/documentazione/Aree_interne/Presentazione/Relazione_CIPE_ARINT_311218.pdf.
- Sau, A., 2018. La rivitalizzazione dei borghi e dei centri storici minori come strumento per il rilancio delle aree interne. *Federalismi*, 3, pp. 1-20.
- Sarno, E., 2013. Un'analisi integrata quali-quantitativa per rilevare l'identità territoriale dei borghi montani. In: Banini, T., (a cura di), *Identità territoriali. Questioni, metodi, esperienze a confronto*. Milano: FrancoAngeli, pp. 171-191.

Splendiani, S., Pencarelli, T., Franchi, M., De Salvo, P. e Calzati, V., 2013. *La valorizzazione del territorio in ottica esperienziale attraverso i percorsi del tipico: riflessioni teoriche ed evidenze empiriche in Italia*, www.aidea2013.it (ultimo accesso 19/07/2019).

Symbola e Coldiretti, 2018. *Piccoli comuni e tipicità*. I Quaderni di Symbola, Roma: Symbola.

Teti, V., 2018. Riabitare i paesi. Un "manifesto" per i borghi in abbandono e in via di spopolamento. *Corriere della Calabria*, www.corrieredellacalabria.it/contributi/item/158682-riabitare-i-paesi-un-manifesto-per-i-borghi-in-abbandono-e-in-via-di-spopolamento.

13. LA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NEI PICCOLI CENTRI: UN APPROCCIO PARTECIPATIVO NEL COMUNE DI PEGOGNAGA

Stefano Corsi*,
Paola Caputo**,
Chiara Mazzocchi*

* Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università di Milano,

stefano.corsi@unimi.it

chiara.mazzocchi1@unimi.it

** Dipartimento di Architettura, Ingegneria delle Costruzioni e Ambiente Costruito, Politecnico di Milano

paola.caputo@polimi.it

- RISTORAZIONE COLLETTIVA
- LABORATORIO TERRITORIALE
- APPROCCIO PARTECIPATIVO

Abstract

The school catering is a context of discussion on important food issues as agricultural production and distribution, environmental and energy impacts of the supply chain, children education and, as a result, changes in household consumption. The Territorial Laboratory of Pegognaga, a small municipality in the Oltrepò Mantovano, has promoted a participatory approach by meetings and focus group with the stakeholders of the school catering food chain. The aim was to stimulate a discussion that would bring out the opportunities, the critical points and the expectations at the local level. The results highlighted the need to promote the sustainability of school catering, considering the economic competitiveness, the support for local production, the supply of a healthy and high quality food, the educational value of the school catering service etc. Therefore, some guidelines have been drawn suggesting actions aimed at enhancing local production and environmental sustainability.

1. Introduzione

Il settore agroalimentare oggi costituisce un'importante sfida per le città sia per l'atteso aumento della domanda di cibo, in linea con quello della popolazione urbana, sia per la necessità di instaurare relazioni con i territori rurali circostanti. Il settore agroalimentare ha inoltre rilevanti implicazioni di carattere economico, sociale, energetico ed ambientale, valutabili in termini di aumento del consumo di suolo, diminuzione di biodiversità, incremento del consumo di acqua, agro-farmaci ed energia (FAO, 2011).

Per ridurre tali impatti, l'Unione Europea (UE) incoraggia l'adozione di misure per promuovere l'approvvigionamento alimentare a livello locale e la preferenza per prodotti biologici, stagionali e di alta qualità (Orlando *et al.*, 2019).

Per rendere tali misure efficaci, è necessario orientare la produzione di cibo locale e sostenibile verso mercati di dimensione rilevante (Bocchi *et al.*, 2015). Fra questi, la ristorazione istituzionale ricopre un ruolo strategico, sia per la massa critica sia per l'elevato potere di acquisto della pubblica amministrazione (Mistretta *et al.*, 2019).

Parallelamente al tema della ristorazione scolastica, si sviluppa quello dell'educazione alimentare a scuola, per la promozione di una cultura della nutrizione nei più piccoli e per stimolare l'adozione di una dieta sana anche nei bambini (Botkins and Roe, 2018). Infatti, un'alimentazione equilibrata costituisce una premessa fondamentale per garantire un buono stato di salute nei bambini. Secondo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", una corretta alimentazione a scuola ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari. I temi inerenti all'attività di mensa scolastica vanno dal sapere stare a tavola al mangiare senza sprechi, dal variare i cibi secondo la stagionalità alla comprensione dell'importanza del pasto.

Inoltre, la promozione di corrette abitudini alimentari in ambito scolastico coinvolge l'ambiente scolastico, la comunità, la programmazione didattica, la nutrizione e i servizi sanitari (FVG, 2012). In questo ampio contesto il territorio può giocare un ruolo importante, attraverso il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici; il cibo, viene così coniugato con l'ambiente, i territori di produzione e la cultura. Obiettivo della ristorazione

scolastica è dunque anche veicolare corretti stili di vita e modelli alimentari adeguati, in modo da contrastare fattori di rischio comuni, come l'obesità e alcune delle più frequenti patologie legate all'alimentazione.

Da queste premesse ha preso l'avvio il Progetto Bioregione nel 2013, supportato da Fondazione Cariplo e sviluppato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA) dell'Università degli Studi di Milano (Unimi), il Dipartimento di Architettura e Studi Urbani (DASU) e il Dipartimento di Architettura, Ingegneria delle costruzioni e Ambiente costruito (ABC) del Politecnico di Milano (Polimi).

Il principale obiettivo del progetto era quello di stimolare il territorio lombardo a investire nelle filiere corte di prodotti locali di qualità nell'ambito della ristorazione collettiva. Il progetto si è concentrato sulla ristorazione istituzionale, in particolare su quella scolastica, come potenziale motore dello sviluppo del sistema agroalimentare locale, sia dal lato dell'offerta che della domanda. Lavorare sulla ristorazione scolastica può portare a risultati efficaci perché si ha la possibilità di riunire attori differenti (pubbliche amministrazioni, aziende della ristorazione, agricoltori e intermediari, famiglie e insegnanti) che possono facilmente dialogare con l'obiettivo di migliorare l'efficienza della filiera tenendo in considerazione tutti i punti di vista.

All'interno del Progetto Bioregione sono stati sviluppati i Laboratori Territoriali, finalizzati a porre le basi per lo sviluppo di filiere di approvvigionamento locale per la ristorazione scolastica.

Come casi studio specifici e rappresentativi del territorio lombardo sono state scelte le aree dell'Abbiatense-Magentino, dell'Oltrepò Mantovano ed in particolare del Comune di Pegognaga e della Città Metropolitana di Milano. I Laboratori avevano lo scopo di individuare e testare sul territorio nuovi modelli potenziali di approvvigionamento della ristorazione istituzionale. I Laboratori sono stati condotti dai ricercatori delle due università coinvolte, e organizzati come focus group a cui hanno partecipato tutti gli attori interessati alla ristorazione scolastica di un comune dell'Oltrepò Mantovano, Pegognaga.

La sezione 2 approfondisce il tema della ristorazione scolastica e delle problematiche riscontrate in letteratura mentre la sezione 3 espone la metodologia utilizzata e il caso studio. Nella sezione 4 vengono proposti risultati e discussione dei Laboratori e nella sezione 5 si tracciano le conclusioni corredate di proposte di linee guida per le politiche istituzionali.

2. Focus group sulla ristorazione scolastica

Secondo Sbraga and Erba (2015, citato in Orlando, *et al.*, 2019), il 35% della spesa delle famiglie italiane nel 2015 era destinato ai pasti fuori casa. Tale dato può supportare la rilevanza della ristorazione istituzionale, che peraltro è in aumento se si tiene conto dell'evoluzione delle abitudini scolastiche e lavorative (Caputo, *et al.*, 2019). Tuttavia, il panorama odierno della ristorazione istituzionale è eterogeneo sul territorio nazionale. Per esempio, la quota di cibo biologico sul totale passa dal 71% nelle regioni settentrionali all'11% in quelle meridionali (Filippini, *et al.*, 2018). Le recenti norme e politiche hanno però creato delle nuove tendenze, che si allontanano dalla prassi improntata al minor costo possibile.

Nel 2004, l'UE ha introdotto lo strumento del Green Public Procurement (GPP) al fine di incoraggiare le amministrazioni pubbliche ad usare il loro potere di acquisto per incentivare un consumo e una produzione più sostenibili (EU 2014/24; EU 2016). L'adozione di tale strumento da parte degli Stati Membri è prevista tramite la stesura di un Piano d'Azione Nazionale (PAN). In Italia, il PAN-GPP prevede l'introduzione dei cosiddetti Criteri Ambientali Minimi (CAM) nelle gare d'appalto e la preferenza del meccanismo di aggiudicazione fondato sull'offerta economicamente più vantaggiosa per favorire l'innovazione e il miglioramento socio-ambientale del mercato (Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, 2011). Questo sistema infatti basa la valutazione dell'offerta non solo su criteri economici ma anche tecnici, indicando un insieme di requisiti minimi da rispettare e di punteggi premianti per ulteriori soluzioni migliorative. Fra i requisiti minimi nel settore della ristorazione collettiva, è espressamente richiesto il rispetto delle specifiche tecniche di base, riguardanti gli alimenti e le bevande, i prodotti in carta per l'igiene e pulizia, i trasporti, l'etichettatura delle apparecchiature adoperate, la pulizia dei locali, i prodotti per l'imballaggio, la gestione dei rifiuti e servizi di informazione agli utenti. Con particolare riferimento ai requisiti degli alimenti, è richiesta l'adozione, secondo percentuali diverse per categoria alimentare, di cibo proveniente da produzione biologica, integrata, di origine certificata, tipica e tradizionale, asseverata come tale in accordo alle normative vigenti.

Questi requisiti si applicano a tutta la ristorazione istituzionale, la quale in realtà comprende i comparti della ristorazione scolastica, ospedaliera, carceraria nonché la ristorazione nelle sedi di servizi socioassistenziali. Alla ristorazione scolastica è attribuito ben un terzo dei pasti distribuiti in Italia ed i suoi volumi sono in crescita, in particolare in Lombardia.

Nel settore scolastico, per promuovere la diffusione di cibo biologico e di qualità, è fondamentale instaurare

una proficua collaborazione tra tutti gli attori coinvolti in particolare tra i gestori del servizio, i fornitori e gli utenti finali. Il gestore del servizio stabilisce i criteri da rispettare nella fornitura dei prodotti da parte dei fornitori, e in tal modo può orientare il settore verso prodotti di qualità e locali. La ristorazione istituzionale può diventare un mercato attrattivo per i piccoli e medi produttori locali, permettendo così di rivitalizzare l'economia nel territorio di interesse. Allo stesso tempo, il gestore del servizio può orientare verso scelte più sostenibili anche la domanda. A tal fine, diventa importante anche la promozione di attività di informazione nei confronti non solo degli utenti diretti della ristorazione scolastica, ma anche delle famiglie (le buone pratiche rivolte ai bambini arrivano alle famiglie e ne influenzano i consumi in ambito privato). Inoltre, alcuni genitori fanno parte delle commissioni mensa e hanno la possibilità di interfacciarsi con il gestore del servizio.

3. Descrizione del caso studio di Pegognaga (MN)

Pegognaga è un comune di circa 7.000 abitanti nell'Oltrepò Mantovano (Fig. 1). La cittadina vanta un tessuto produttivo dinamico ed è inserita in un contesto territoriale di grande tradizione agricola e gastronomica con produzioni tipiche di pregio quali il Parmigiano Reggiano D.O.P. e il Grana Padano D.O.P., le produzioni ortofrutticole specifiche dell'area come pere mantovane e meloni, a cui si aggiungono quelle vitivinicole con il Lambrusco Mantovano D.O.C..

Per quanto riguarda il sistema scuola, l'Istituto Scolastico Comprensivo di Pegognaga include la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di primo grado. Il territorio di riferimento dell'Istituto Comprensivo si colloca all'interno della Pianura dell'Oltrepò mantovano, Destra Po-Sinistra Secchia. La percentuale media degli alunni di altra nazionalità nell'Istituto è del 20% circa, con una netta prevalenza della comunità Indiana nei tre ordini di scuola, seguita dalle comunità Bengalese, Marocchina, Tunisina e Albanese.



Figura 1. Localizzazione del Comune di Pegognaga (in grigio scuro) nella Provincia di Mantova.
Fonte: nostra elaborazione da [wikimedia.org](https://commons.wikimedia.org/).

Il territorio di Pegognaga si distingue come una realtà molto attiva, dove sono presenti diverse iniziative legate al tema dei sistemi alimentari locali, soprattutto nell'Istituto Comprensivo, come ad esempio i progetti: "Il benessere fa scuola" (2014) e "Alimentiamo il Benessere" (2015). La mensa è un servizio garantito dall'Amministrazione Comunale e gestito dalla CIRFOOD, società cooperativa italiana di ristorazione, di Reg-

gio Emilia e i pasti vengono preparati presso il centro di cottura di Via Verdi, a Pegognaga. Il centro di cottura fornisce circa 400 pasti al giorno, coprendo le esigenze dell'intero Istituto Comprensivo.

4. Metodologia

L'analisi della ristorazione collettiva a Pegognaga è stata sviluppata grazie ad un approccio qualitativo basato su focus group mirati a raccogliere le opinioni dei soggetti precedentemente descritti. Tale approccio può essere definito "partecipativo", in quanto mira al coinvolgimento di tutti gli attori che contribuiscono ad arricchire con le loro funzioni, la loro *vision*, i loro bisogni, il sistema della ristorazione collettiva a scala locale, che si muove a cavallo tra l'ambito urbano e quello agricolo. Tale metodologia è stata scelta perché particolarmente adatta al carattere inclusivo di questo progetto. La letteratura ha sottolineato come specialmente nelle aree urbane e periurbane l'inclusione di diversi stakeholders pubblici e privati permette il coinvolgimento di diverse competenze e visioni del territorio, potendo quindi più facilmente rintracciare tutti i possibili link tra il sistema urbano e il sistema agricolo del territorio (Filippini *et al.*, 2017). L'approccio partecipativo rende più sostenibile e resiliente il sistema territoriale grazie al confronto tra gli stakeholders locali (Mazzocchi *et al.*, 2018). In questo modo vengono proposte soluzioni innovative e dal basso che meglio leggono il processo di adattamento dell'agricoltura (Colucci, 2012) alle funzioni richieste dall'urbano. Inoltre, diversi autori (Aubry and Kebir, 2013; Paül and McKenzie, 2011) affermano che uno degli elementi fondamentali per la sostenibilità dell'ambiente urbano e periurbano sia lo sviluppo del sistema agro-alimentare locale e delle reti, soprattutto in ambito di ristorazione collettiva (Braun *et al.*, 2018). A riprova di ciò, anche diverse regioni europee, e diversi progetti a scala locale, hanno incluso nei criteri di *public procurement* regole che promuovono l'acquisto di materie prime agricole dai produttori del territorio (Smith *et al.*, 2016). Gli incontri sono stati moderati dai rappresentanti delle Università (Università degli Studi di Milano e Politecnico di Milano) con la partecipazione attiva dell'Amministrazione comunale, attraverso la metodologia dei focus group

Il focus group è un'intervista di gruppo in cui un moderatore conduce una discussione su un gruppo composto da un numero limitato di soggetti e viene condotto sulla base di una scaletta di domande, stabilite precedentemente, su cui il moderatore del focus dirige l'attenzione dei partecipanti. Risulta particolarmente adatto a contesti a basso grado di strutturazione, e qualora, come è accaduto nella ricerca in questione, serva rilevare opinioni complesse, cioè non riassumibili in un grado di accordo o disaccordo con le domande che si possono proporre attraverso un questionario.

I focus group realizzati sono stati 3, con caratteristiche diverse tra di loro. Il focus group 1 si è tenuto durante un incontro della commissione mensa composta da genitori, insegnanti e rappresentanti dell'amministra-

zione comunale al fine di comprendere le opinioni di famiglie e insegnanti rispetto al servizio di ristorazione. In tal senso sono state poste domande relative alla composizione del menu, ai sistemi di somministrazione e all'ambiente in cui mangiano i bambini. Il secondo focus group, mirato a comprendere il potenziale collegamento tra produzione locale e ristorazione, è stato svolto con gli agricoltori e hanno partecipato i rappresentanti delle principali associazioni di categoria, che hanno illustrato l'interesse alla partecipazione, ma anche le barriere vere o percepite. Infine, nell'ultimo focus group abbiamo incontrato i fornitori e gli intermediari per mettere in luce gli aspetti tecnici, economici, logistici e sociali relativi all'approvvigionamento e alla fornitura alimentare.

Un set di domande è stato proposto e i partecipanti sono stati stimolati alla discussione. È stato poi steso un resoconto con le informazioni riportate condiviso con l'Amministrazione.

La sperimentazione sul Comune di Pegognaga ha avuto come obiettivo di raccogliere le istanze dei diversi attori per sviluppare scenari di collaborazione, con la premessa che solo attraverso alleanze territoriali si può portare avanti la sostenibilità del sistema agroalimentare.

Gli attori coinvolti nei Laboratori Territoriali sono stati (Fig.2):

- CIRFOOD, società cooperativa italiana di ristorazione. Azienda di ristorazione collettiva, con sede nazionale in Emilia-Romagna, si è collocata al secondo posto della classifica delle grandi imprese di ristorazione operanti in Italia negli anni 2007- 2014¹. CIR FOOD fornisce i pasti alla mensa scolastica di Pegognaga.
- CONOR S.R.L., Società di raccolta e distribuzione di prodotti orto-frutticoli con sede a Bologna. Il coinvolgimento di CONOR, suggerito da CIRFOOD, è risultato determinante poiché CONOR è in grado di mettere a sistema i piccoli e medi agricoltori al fine di garantire una fornitura costante e corrispondente agli standard richiesti dai capitolati.
- Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Pegognaga. Istituita con determina n. 29 del 02/01/2008 su parere dell'Assessore alla Pubblica Istruzione, di concerto con la Dirigenza scolastica, è un organismo incaricato di verificare la corretta gestione della mensa scolastica a tutela dell'utenza e della qualità dei servizi erogati. La Commissione è composta dalla componente docenti (4 insegnanti), genitori (3 rappresentanti dei genitori, per Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria), comune (1 rappresentante dell'ufficio scuola, il sindaco o 1 assessore delegato) e ditta appaltatrice del servizio mensa (1 rappresentante). L'attuale commissione è nata nel 2015 e resterà in carica fino al 2019 compreso.

¹ Camera di Commercio di Roma, 2014. Facility management. Il mercato pubblico dei servizi di ristorazione. Manuale Operativo. http://www.rm.camcom.it/archivio36_pubblicazioni_0_145_1140_1.html

- Agricoltori locali. In particolare, hanno partecipato i rappresentanti di CIA, Coldiretti, Confagricoltura, Agripromo (associazione senza scopo di lucro di sostegno alle nuove attività agricoltori dell'area di Pegognaga, attiva dal 1993). I partecipanti sono per la maggior parte allevatori.

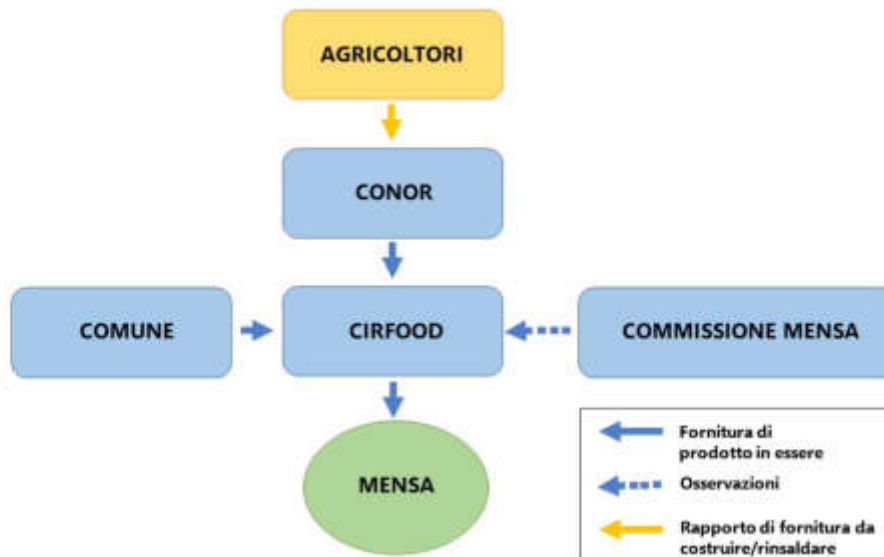


Figura 2. Attori coinvolti nei Laboratori Territoriali e relazioni tra essi.
Fonte: Elaborazione degli autori.

I risultati e la discussione di seguito derivano dalla rielaborazione dei documenti prodotti grazie ai focus group.

5. Risultati e discussione

Il laboratorio territoriale si è articolato in una serie di incontri con gli attori descritti nella sezione 3. Durante tali incontri, il gruppo di lavoro di Bioregione ha posto alcune domande e guidato la discussione sui principali aspetti caratterizzanti la filiera, concentrando l'attenzione sia sul lato domanda sia sul lato offerta di prodotti.

5.1. Domanda

I principali temi emersi nella discussione che riguardano la domanda della filiera della ristorazione scolastica sono l'educazione alimentare, le tipologie di prodotti in menù e l'informazione.

L'educazione alimentare è tra gli obiettivi principali che la compagine di attori coinvolti nel progetto ha sottolineato. Infatti, il momento della mensa e della somministrazione è visto come un elemento essenziale nell'educazione che la scuola fornisce agli studenti. Il concetto di educazione alimentare è strettamente

legato all'idea di socializzazione che si esprime anche, e di più, a tavola, in un contesto comune in cui i ragazzi sono coinvolti in un'azione comune e istintiva che è quella del "mangiare". In questo contesto, veicolare comportamenti relazionali e alimentari corretti, stimolando la curiosità per esperienze sensoriali nuove, facilita l'apprendimento e rinsalda le relazioni già presenti nella classe. Se è vero che esistono elementi di disturbo che possono rendere difficile l'efficacia del momento educativo in mensa, come il rumore dovuto all'affollamento durante il pasto nei locali mensa, è altrettanto vero che il momento della mensa rende più sensibile gli scolari verso il tema dell'alimentazione, proprio perché sperimentano in quel momento il pranzo. Alcuni attori della filiera, poiché si lamenta la scarsa disponibilità dei ragazzi verso alimenti nuovi e pietanze particolari dovuti forse ad abitudini scorrette apprese in famiglia, ipotizzano che potrebbe essere la scuola ad offrire informazione e conoscenza attorno ai temi della nutrizione non solo ai bambini, ma anche e soprattutto ai genitori. Il tema è legato a quello della partecipazione della comunità alla vita scolastica, che vede coinvolte le giovani generazioni del comune, quindi la scuola diventa, anche attraverso il cibo, sempre più parte integrante della comunità con funzione di diffusione della food knowledge. Inoltre, la partecipazione della componente genitoriale alle attività legate alla mensa scolastica

va anche nella direzione di ridurre l'insorgere di atteggiamenti di diffidenza nei confronti della ristorazione pubblica, che rischia di esporre i bambini a pratiche alimentari poco equilibrate e ad aumentare gli sprechi di cibo cucinato ai pasti.

L'idea di un miglioramento dell'informazione su prodotti e attività proposti in mensa, viene sottolineato sia dalla componente genitoriale della Commissione Mensa che dagli agricoltori; infatti risulta che il miglioramento dell'informazione relativa ai prodotti che vengono serviti a pranzo, potrebbe portare a un maggiore grado di coinvolgimento delle famiglie e aiutare la partecipazione alle iniziative già organizzate per informare e sensibilizzare la popolazione verso un'alimentazione sana ed equilibrata (es. *open day* e degustazione in mensa dedicati alle famiglie).

Il terzo elemento sottolineato nei focus group è quello della tipologia di prodotti che vengono utilizzati. Emerge con forza il tema dei nuovi piatti proposti, di difficile accettazione da parte degli alunni; in ogni caso, attraverso il coinvolgimento delle famiglie nel discorso della ristorazione scolastica, si possono sensibilizzare i genitori per proporre ai figli un'alimentazione varia ed equilibrata anche a casa, per rendere i bambini più ricettivi verso i nuovi piatti proposti. Accanto a questo tipo di iniziative, i menù cosiddetti "speciali", proposti occasionalmente in giorni di festa o in giorni prestabiliti, possono fungere da momento ideale per progettare l'assaggio di nuovi piatti anche collegati a tematiche che si vorrebbero inserire nel programma educativo dei bambini. A proposito di questo, argomenti come la presenza sul territorio di etnie differenti, potrebbero essere veicolati proprio attraverso il cibo e, in particolare, attraverso i menù delle giornate speciali. Come sottolineato dalla Regione Friuli-Venezia Giulia nelle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, "Ogni aula è una dimensione interculturale che si è arricchita progressivamente grazie alla presenza sempre più importante di alunni di altre etnie. Il sistema scolastico è lo spazio di incontro e luogo di emersione privilegiato delle diverse culture presenti nel nostro paese. [...] In questo complesso e multidimensionale insieme di relazioni, l'alimentazione a scuola rappresenta un elemento attivo che facilita l'incontro fra mondi tra loro anche molto diversi." (FVG, 2012, pp. 46). Allo stesso modo, anche la possibilità di inserire nei menù settimanali più cibi provenienti dal contesto agricolo locale e legato alle tradizioni del luogo è stato proposto come ulteriore elemento culturale identitario positivo.

Complessivamente, un altro elemento da tenere in considerazione è una generale fiducia verso l'azienda di ristorazione (CIRFOOD), che permette dialogo tra i partecipanti della filiera. Infatti, nel corso degli anni è stato possibile migliorare la qualità dei cibi inclusi nel menù somministrato ai bambini attraverso l'inserimento di verdure di stagione, seppur con qualche difficoltà (come descritto nella sezione 5.2), e di legumi, che

sono andati a sostituire progressivamente la carne in eccesso all'interno del menù. Inoltre, sono stati avviati processi di riflessione per capire come indirizzare meglio gli obiettivi di sostenibilità e in particolare quelli diretti a diminuire gli sprechi alimentari. Gli attori coinvolti nei Laboratori Territoriali hanno espresso il desiderio di una maggiore partecipazione dell'Università per comunicare alle famiglie i principi dell'educazione alimentare, sia proponendo tecniche adatte allo scopo, che arricchendo l'informazione di contenuti.

5.2. Offerta

Negli incontri svolti con le componenti della filiera agro-alimentare di Pegognaga sono state due le principali tematiche emerse che riguardano l'offerta di mercato: il tema della stagionalità dei prodotti e quello dell'aggregazione dell'offerta.

Per quanto riguarda il primo tema, risulta che a Pegognaga negli ultimi anni ci sia stata una maggiore tendenza a diversificare i prodotti inseriti in menù, proponendo anche verdura cruda di stagione e prodotti freschi, non precotti o surgelati, aumentando quindi la qualità del prodotto e del servizio. Tuttavia, si registra una sostanziale difficoltà nella scelta dei prodotti freschi, poiché, specialmente nella stagione invernale, la scarsa varietà di ortofrutta disponibile porta ad una proposta alimentare poco varia. Inoltre, alcuni prodotti locali stagionali non sono apprezzati dai bambini, anche se la bontà e la varietà delle ricette proposte possono, in alcuni casi, ovviare al problema. L'utilizzo di prodotti non stagionali può aumentare la varietà e l'apprezzabilità dei prodotti ortofrutticoli offerti, diminuendo lo spreco alimentare.

Per quel che concerne il tema dell'aggregazione dell'offerta, la discussione ha preso spunto dal fatto che il sistema agricolo locale è ricco e produttivo, e gli agricoltori sarebbero in grado di fornire prodotti di qualità idonei alla ristorazione scolastica. A titolo di esempio, il territorio agricolo del mantovano può fornire Parmigiano Reggiano D.O.P., alimento ampiamente utilizzato nella ristorazione scolastica. La problematica principale nelle relazioni economiche tra agricoltori del territorio e ristorazione pubblica risiede nella contrattazione commerciale, dove è richiesta l'azione di intermediari che supportino soprattutto i piccoli e medi agricoltori nell'adeguamento agli standard richiesti dalle aziende di ristorazione. La frammentazione degli agricoltori rappresenta il principale vincolo strutturale per una relazione continuata e sicura con la ristorazione collettiva. Il settore lattiero-caseario beneficia della presenza di cooperative di produttori che partecipano alla filiera del Parmigiano Reggiano, nonostante esistano limiti e inefficienze. Tuttavia, il settore più fragile dal punto di vista dell'aggregazione dei produttori in un'offerta collettiva e rispondente agli standard richiesti dai capitolati comu-

nali è quello dell'ortofrutta, di cui fanno parte aziende più piccole o comunque non organizzate in sistemi cooperativi o collettivi. D'altra parte, l'ortofrutta rappresenta il settore più promettente del territorio per l'offerta di prodotti biologici, richiesti dalla componente genitori. Il problema principale cioè è avere produttori locali dotati di un impianto di stoccaggio, in possesso di certificazioni adeguate e aggiornate, in grado di incassettare i prodotti e organizzare il lotto per la tracciabilità, capaci di fornire un prodotto calibrato di qualità standard.

Di conseguenza, un elemento determinante per gestire una filiera di fornitura alle mense scolastiche potrebbe essere una piattaforma locale, che funga da unico punto di raccolta dei diversi prodotti, sebbene la progettazione e la gestione di una struttura simile sarebbe importante e onerosa, e dagli incontri non è emersa alcuna figura, privata o pubblica, che voglia operare in tal senso.

Inoltre, un altro elemento interessante ai fini dell'organizzazione sono le linee guida tracciate nel capitolato comunale. Dal momento che le aziende di ristorazione debbono attenersi a ciò che è scritto in questo documento, una volta vinto il bando di gara basato proprio sul capitolato scritto dal Comune, esse sono sostanzialmente dipendenti dalle richieste comunali. Tuttavia, queste aziende riferiscono che, in alcuni casi, i capitoli sono molto stringenti, imponendo la scelta di fornitori che garantiscono la qualità stabilita ma che sono in genere molto strutturati, rendendo cioè più difficile il coinvolgimento di fornitori locali più piccoli perché non hanno le caratteristiche e le certificazioni necessarie per il rispetto delle linee guida comunali. Inoltre, tali richieste costringono le aziende della ristorazione a grandi sforzi di ricerca del prodotto e, anche quando riescono a fare accordi con i piccoli agricoltori, tali accordi però possono venire disattesi dai coltivatori stessi, data l'incertezza del mercato e della produzione. La ristorazione collettiva, sebbene sia simile per certi versi alla Grande Distribuzione Organizzata, ha però limiti maggiori e una minore flessibilità in termini di quantità, qualità e prezzi dei prodotti. Dal lato dell'offerta, gli agricoltori hanno testimoniato la necessità del coinvolgimento del soggetto universitario in questi progetti, poiché riesce a fornire supporto tecnico agli operatori ma anche a proporre innovazione e ricerca in questo campo.

5.3. Capitolato condiviso come opportunità per gli attori della ristorazione collettiva

L'esperienza sviluppata a Pegognaga attraverso i focus group con gli attori della ristorazione ha evidenziato una buona disponibilità alla partecipazione e all'innovazione del sistema della ristorazione scolastica che si identifica come un contesto di condivisione e di edu-

cazione collettiva.

Si ritiene pertanto che ci siano le condizioni per cambiare il paradigma dell'attribuzione dei servizi di ristorazione dal sistema burocratico e centralizzato del capitolato tradizionale al modello inclusivo del capitolato condiviso.

Questo approccio si basa su una visione nuova e aperta della pubblica amministrazione che smette i panni del decisore formale e veste quelli del promotore del dialogo tra le varie parti coinvolte nel processo decisionale che va dalla fornitura delle bene alla sua fruizione.

Il capitolato condiviso permetterebbe ai diversi attori di orientare le scelte dell'amministrazione al fine di giungere ad una forma di ristorazione che soddisfi le aspettative di tutte le parti coinvolte e al contempo di fornire spiegazioni dettagliate che aumenti la consapevolezza soprattutto dei consumatori e delle famiglie.

In particolare, il processo partecipativo potrebbe essere lanciato come un'iniziativa costruttiva dell'amministrazione alcuni mesi prima della scadenza del contratto di fornitura e prima della pubblicazione della gara per la fornitura della ristorazione scolastica.

Successivamente l'amministrazione dovrebbe dare vita ad una serie di attività di coinvolgimento della popolazione sia attraverso incontri che rilevazioni on line al fine di raccogliere opinioni, critiche e proposte. Le istanze dovrebbero essere armonizzate e confrontate con le commissioni mensa. Come è stato illustrato nei capitoli precedenti, le commissioni mensa rappresentano le posizioni di famiglie e corpo docente, ma spesso sono composte dai genitori e dagli insegnanti più attivi, motivati e informati. Pertanto, estendere la prima fase del coinvolgimento a tutta la popolazione permetterebbe di allargare la platea e ampliare i temi e le necessità. L'amministrazione dovrebbe sintetizzare il percorso fatto con i consumatori in un documento che servirà poi ad aprire il dialogo con i potenziali fornitori.

Successivamente, dovrebbe essere attivato un percorso con le aziende di ristorazione collettiva, i fornitori e gli agricoltori per capire, dal lato dell'offerta, la fattibilità tecnica ed economica delle proposte.

La terza e ultima fase dovrebbe essere quella della scrittura del capitolato, in capo all'amministrazione, basata però sulla raccolta di dati e opinioni rilevate durante il percorso partecipativo.

Nel caso di Pegognaga è emersa la richiesta di includere prodotti del territorio, la cui presenza dovrebbe essere mostrata all'interno del menù, e di menù speciali che potrebbero essere calendarizzati rispetto ad eventi particolari, a cui potrebbero partecipare anche le famiglie. Ad esempio, un menù tipico del territorio potrebbe essere servito in concomitanza con la festa patronale o i menù etnici potrebbe essere presentati dalle comunità straniere maggiormente presenti nel Comune. Entrambi i casi diventerebbero strumenti per l'integrazione sociale e la crescita della coscienza civica e di appartenenza. Il capitolato potrebbe includere attività di educazione

alla nutrizione e alla tutela dell'ambiente e del territorio che si potrebbe concretizzare nell'attivazione di un corso aperto a studenti e famiglie, con la partecipazione di esperti e agricoltori.

Infine, il ruolo dell'università potrebbe essere centrale nella gestione del percorso partecipativo, della formazione e dello sviluppo di indicatori di misurazione degli impatti.

6. Conclusioni e sviluppi futuri

L'esperienza dimostra la possibilità di intervenire sulla ristorazione scolastica in modo sostenibile e condiviso. Ovviamente le potenzialità possono variare da contesto a contesto, soprattutto in funzione del numero degli utenti coinvolti. In ogni caso, il metodo utilizzato potrebbe essere applicato a altri casi analoghi, con l'obiettivo di analizzare più compiutamente gli effetti derivanti dal nuovo approccio suggerito, anche in termini ambientali ed economici.

Riteniamo infatti l'evoluzione dell'organizzazione della ristorazione scolastica possa rappresentare un'interessante occasione di sviluppo locale. Da un lato il miglioramento dell'offerta porta ad un servizio più apprezzato da studenti e famiglie e più sostenibile sotto il profilo ambientale. Se gli studenti consumano i pasti integralmente perché apprezzano i prodotti somministrati, aumenta la soddisfazione e diminuiscono gli scarti, che oggi rappresentano un grave problema per l'intero sistema della ristorazione pubblica e più in generale per i sistemi alimentari dei paesi sviluppati.

In secondo luogo, porterebbe vantaggi anche per l'economia locale, favorendo la fornitura di aziende agricole del territorio e pratiche più circolari, e per l'innovazione aziendale, favorendo lo sviluppo di centri innovativi legati all'intera filiera.

Infine, l'aumento della consapevolezza per tutti gli attori coinvolti studenti e famiglie, produttori e fornitori, pubblica amministrazione e soggetti di controllo (ad esempio l'Azienda Sanitaria Locale) produce un miglioramento della conoscenza generale e dell'educazione alimentare che si traduce in un cambiamento delle abitudini e degli stili di vita.

Bibliografia

Aubry, C., e Kebir, L., 2013. Shortening food supply chains: A means for maintaining agriculture close to urban areas? The case of the French metropolitan area of Paris. *Food Policy*, 41, pp. 85–93.

Bocchi, S., Porro, A., Spigarolo, R. e Tosini, A., 2015. *BioRegionale*. Moduli produzioni consumi collettivi - Quaderno 1:

Area Metropolitana Province di Milano e di Monza-Brianza. Milano.

Braun, C.L., Rombach, M., Häring, A.M. e Bitsch, V., 2018. A Local Gap in Sustainable Food Procurement: Organic Vegetables in Berlin's School Meals. *Sustainability*, 10, 4245.

Caputo, P., Clementi, M., Ducoli, C., Corsi, S. e Scudo, G., 2017. Food Chain Evaluator, a tool for analyzing the impacts and designing scenarios for the institutional catering in Lombardy (Italy). *Journal of Cleaner Production*, 140, pp. 1014-1026.

Colucci, A., 2012. *Le città resilienti: approcci e strategie*. Pavia: Jean Monnet Centre of Pavia, Università degli Studi di Pavia.

Filippini, R., De Noni, I., Corsi, S., Spigarolo, R. e Bocchi, S., 2018. Sustainable school food procurement: What factors do affect the introduction and the increase of organic food? *Food Policy*, 76, pp. 109-119.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2011. *Energy-smart Food for People and Climate*. Issue Paper, Roma: FAO.

Friuli Venezia-Giulia (FVG), 2012. *La ristorazione scolastica. Linee guida per la Regione Friuli Venezia-Giulia*. Allegato alla Delibera n. 2188 del 13 dicembre 2012.

Mazzocchi C., Filippini R. e Corsi S., 2018. *Progetto Agroecologia in Martesana: Report Asse V*. Milano: Fondazione Cariplo.

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, 2011. *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*.

Mistretta, M., Caputo, P., Cellura, M. e Cusenza, M. A., 2019. Energy and environmental life cycle assessment of an institutional catering service: An Italian case study. *Science of The Total Environment*, 657, pp. 1150-1160.

Orlando, F., Spigarolo, R., Alali, S. e Bocchi, S., 2019. The role of public mass catering in local foodshed governance toward self-reliance of Metropolitan regions. *Sustainable Cities and Society*, 44, pp. 152-162.

Paül, V., e McKenzie, F.H., 2013. Peri-urban farmland conservation and development of alternative food networks: Insights from a case-study area in metropolitan Barcelona (Catalonia, Spain). *Land Use Policy*, 30, 94–105.

Parlamento e Concilio Europeo. Direttiva 2014/24/UE del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici e che abroga la direttiva 2004/18/CE Testo rilevante ai fini del SEE.

Smith, J., Andersson, G., Gourlay, R., Karner, S., Mikkelsen, B.E., Sonnino, R. e Barling, D., 2016. Balancing competing policy demands: The case of sustainable public sector food procurement. *J. Clean. Prod.*, 112, 249–256.

Unione Europea, 2016. *Buying green! A handbook on green public procurement*. Lussemburgo: UE.

14. AGRICOLTURA MULTIFUNZIONALE, COMMUNITY ENGAGEMENT E POLITICHE LOCALI DEL CIBO¹

Biancamaria Torquati,
Chiara Paffarini,
Fabrizio Loce-Mandes

Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Scienze
Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3)
bianca.torquati@unipg.it
chiara.paffarini@outlook.com
fabriziolocemandes@gmail.com

- AGENDA URBANA EUROPEA
- FOOD POLICY MILANO
- POLITICA AGRICOLA COMUNITARIA
- AMMINISTRAZIONE LOCALE
- UMBRIA

Abstract

The general objective of the work is to study the relationship between multifunctional agriculture and local food policy deepening the degree of involvement of local communities.

To achieve this goal, a pilot survey was launched, via questionnaire, at some municipal administrations in Umbria - key subjects for the activation of food policies and mediators with local communities for the social and economic development of their territory – with a dual purpose: to assess to what extent the municipal policies are redirecting local food production and consumption processes according to more sustainable paradigms; if and how local communities were activated. The first purpose starts from the consideration that the change in the lifestyles of citizens and the new perspectives of rural development in a multi-functional way, open up innovative spaces of integration between urban and rural contexts. The second refers to the definition of Community Engagement as an elaborate and acted work process in synergy with groups of people affiliated with particular interests, to address issues concerning the well-being of the community.

The questionnaire was developed by comparing three

documents that in different areas address, or will direct, the sustainable growth of urban and rural areas, guaranteeing the well-being of the community as much as possible, such as: the production, processing, distribution, purchase of food and its recovery. The three documents are: 1) the twelve themes of the European urban agenda (AUE), Amsterdam 2016; 2) the nine points of the CAP 2021-2027 proposal; 3) the ten issues of the Milan Food Policy, March 2015. 10 areas of interest for the community engagement were identified in a context of multi-functionality in agriculture and 45 actions. The analysis of the data highlights the strategies implemented and to be implemented, in synergy with the territorial actors, as well as successful models for rural development in a multi-functional way and good practices in involving the communities.

1. Introduzione

In origine, la nozione di multifunzionalità era centrata sul concetto di multifunzionalità agricola intesa come capacità del settore agricolo di produrre sia beni commerciali come alimenti e fibre, sia beni non commerciali come prodotti e servizi ambientali e sociali, e sull'importanza che la multifunzionalità assumeva per la vitalità socio-economica di molte aree rurali (OECD, 2001). Il dibattito scientifico, quindi, si è subito focalizzato sul binomio multifunzionalità e sviluppo delle aree rurali (Van Huylenbroeck and Durand, 2003; Brouwer and van der Heide, 2009), sulla resilienza delle comunità rurali in relazione al livello qualitativo della multifunzionalità (Wilson, 2010), sui processi attivati e sulle comunità coinvolte (Belletti, *et al.*, 2003; Marsden, 2003; Marsden and Sonnino, 2008; Brouwer and van der Heide, 2009), nonché sulla sua dimensione politica (Abler, 2004; Potter and Tilzey, 2007).

Via via il dibattito sulla multifunzionalità si è ampliato alle aree urbane e peri-urbane riconoscendo a queste il ruolo di massimizzarne il valore pubblico a causa della loro vicinanza, e quindi dell'accessibilità, alla grande po-

¹ Lavoro svolto nell'ambito del progetto "Innovazioni sociali ed organizzative per lo sviluppo della multifunzionalità delle imprese agricole: modelli, co-produzione, inclusione (acronimo MULTINET)" coordinato dal Prof. Gaetano Martino dell'Università di Perugia. Il progetto, che è stato finanziato dal PSR 2014-20 della Regione dell'Umbria con la Misura 16.1 per il sostegno alla creazione ed al funzionamento dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura, ha visto la costituzione di un gruppo operativo presieduto dal dott. Roberto Montagnoli, della Coldiretti Umbria.

polazione di beneficiari (Brunstad, *et al.*, 2005; Kallas, *et al.*, 2007; Torquati e Giacchè, 2010; Zasada, 2011; Marino e Cavallo, 2016).

Alcuni autori hanno posto in evidenza come il cambiamento degli stili di vita dei cittadini, insieme alle nuove prospettive di sviluppo rurale in chiave multifunzionale, aprano spazi innovativi di integrazione tra contesti urbani e rurali (Duvernoy, *et al.*, 2005; Torquati e Giacchè, 2010). A conferma di ciò sono le numerose conferenze nazionali e internazionali che dedicano ai temi della multifunzionalità agricola e delle relazioni urbano/rurale cospicui spazi di riflessione e di confronto (ad esempio, la conferenza internazionale biennale *Agriculture in Urbanizing Society*).

È evidente che spazio rurale e spazio urbano sono alla ricerca di nuovi equilibri, che necessariamente fondano le loro radici su nuove politiche urbane e sulla loro capacità di riorganizzare produzioni e servizi rurali in risposta all'evolversi della domanda di cibo e di servizi urbani. Alla tradizionale offerta di cibo e di legume con la natura, si accompagnano nuove opportunità connesse alla così detta agricoltura civica, che lega la presenza di processi produttivi vitali ad interazioni estese tra mondo agricolo e bisogni alimentari, educativi, sociali ed ambientali espressi dalla cittadinanza (Di Iacovo, *et al.*, 2010). Tali legami possono risultare duraturi solo grazie a politiche urbane, messe in campo dalle amministrazioni comunali, in grado di coinvolgere comunità capaci di dialogare e organizzarsi intorno al campo di azione dell'agricoltura civica. È chiaro che sia la riorganizzazione di filiere produttive in chiave locale, dove gli attori coinvolti sono principalmente appartenenti al settore agroalimentare, sia la riorganizzazione di servizi sociali e ambientali, dove gli attori coinvolti appartengono a contesti molto diversi, richiedono il coinvolgimento della comunità. Si tratta di un coinvolgimento che dovrebbe partire dalla consapevolezza che le comunità connesse all'agricoltura in chiave multifunzionale sono e devono essere formate da aziende, istituzioni e consumatori/utilizzatori consapevoli, cioè persone ed enti che considerano la produzione di cibo e di servizi ambientali e sociali mediante un approccio olistico.

Lo studio della letteratura su ciò che di norma è definito come "community engagement" mostra come tale concetto includa un'ampia gamma di strategie messe in atto da molteplici attori sociali. Molte azioni sono qualificate in base all'impegno e al coinvolgimento da parte delle comunità: dalla co-progettazione al coinvolgimento nello spazio pubblico, dalle pratiche di attivisti a progetti cooperativi radicati in contesti locali. La ricerca sociale, e in particolare quella antropologica, ha come suo fondamento un "uso sociale" della pratica etnografica volta ad analizzare i problemi della società (Seppilli, 2008) mostrando come sia di fondamentale importanza lavorare direttamente con le comunità e a

stretto contatto con gli attori sociali.

Negli ultimi anni l'interesse da parte di studiosi verso il processo di community engagement è aumentato notevolmente così come testimonia la presenza di riviste focalizzate sull'argomento², l'aumento nelle diverse discipline di conferenze specializzate, nonché la realizzazione di molti progetti applicativi. Ciò che accomuna molti progetti e approcci di ricerca è proprio "the use of the experience-near perspective to situate local meanings and issues in their wider social context – and the effort to develop more equitable approaches to problem solving within communities" (Simmons, 2010, p.644). Pertanto le strategie, alcune pratiche quotidiane (in riferimento a Bourdieu, 2003) e le scelte di intervento verso l'agricoltura multifunzionale possono essere osservate come azioni ed esperienze vissute da parte degli stessi attori sociali in contesti storicamente determinati, dialogici e insieme conflittuali, che tendono a coinvolgere sfere diverse della vita quotidiana (Mann, 2014). In un tale quadro le azioni attuate dagli attori sociali coinvolti, istituzioni, aziende e comunità locali, rientrano in un comportamento che si potrebbero delineare come un "political involvement and global responsibility-taking" (Micheletti, 2003, p.2). Michele Micheletti, studiosa dei fenomeni di partecipazione e coinvolgimento di comunità, definisce i percorsi di consumo come azioni politiche all'interno delle quali gli attori sociali hanno come obiettivo il cambiamento di pratiche istituzionali e di mercato "based on attitudes and values regarding issues of justice, fairness, or non economic issues that concern personal and family well-being and ethical or political assessment of favourable and unfavourable business and government practice" (Micheletti, 2003, p.12).

Tali scelte, in un'ottica collettiva, rientrano nell'interesse di questo lavoro in quanto rapportabili alle istituzioni, quale soggetto mediatore di tali pratiche, e alle imprese agricole che tentano di costruire strategie di produzione agricola in chiave multifunzionale.

La comunità scientifica si è occupata molto delle politiche urbane del cibo e della sfida della pianificazione alimentare che molte città nel mondo stanno affrontando (Maxwell e Slater, 2003; Blay-Palmer, 2009; Fresco, 2009; Marino e Cavallo, 2014; Dansero, *et al.*, 2014; Dezio e Marino 2016; Berti e Mulligan, 2016). Manca, invece, una riflessione scientifica sulla relazione tra multifunzionalità e politica locale del cibo così come un approfondimento riguardo un concetto e una pratica fondamentale come la community engagement; dove per politica locale del cibo si intende uno strumento di supporto al governo di un Comune, inerente tutti gli aspetti che direttamente e indirettamente sono legati al ciclo alimentare del territorio comunale.

Questo lavoro vuole contribuire a colmare questa lacuna riportando alcune riflessioni maturate nell'ambito

² Si segnalano alcune riviste specializzate di particolare interesse: *ASEAN Journal of Community Engagement*; *Gateways: International Journal of Community Research and Engagement*; *Journal of Community Engagement and Scholarship*.

del progetto "Innovazioni sociali ed organizzative per lo sviluppo della multifunzionalità delle imprese agricole: modelli, co-produzione, inclusione (acronimo MULTINET)".

L'articolo prosegue con la seguente struttura: nel paragrafo successivo viene fatto un breve excursus sul significato di agricoltura multifunzionale e sulla sua contestualizzazione partendo dal tema dello sviluppo delle aree rurali per arrivare a quello della politica locale del cibo. Nel terzo paragrafo viene approfondito il concetto di community engagement in relazione a quello di agricoltura multifunzionale seguendo un approccio antropologico; nel quarto paragrafo si descrive come è stata progettata l'indagine pilota per studiare le politiche locali del cibo e le aree di interesse per la community engagement in un contesto di agricoltura multifunzionale. Nel quinto e ultimo paragrafo si discutono i primi risultati emersi dall'indagine pilota.

2. Agricoltura multifunzionale: dallo sviluppo delle aree rurali alla politica locale del cibo

Il significato di agricoltura multifunzionale è stato ufficialmente espresso per la prima volta nel 1998 dall'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE, OECD in inglese), in riferimento alla discussione sulla legittimità del sostegno politico all'agricoltura e alla liberalizzazione dei mercati delle materie prime. L'OECD ha riconosciuto che "beyond its primary function of supplying food and fibre, agricultural activity can also shape the landscape, provide environmental benefits such as land conservation, the sustainable management of renewable natural resources and the preservation of biodiversity, and contribute to the socio-economic viability of many rural areas" (OECD, 2001).

Il modello di agricoltura multifunzionale è stato adottato dall'Unione Europea (UE) per riformare la Politica Agricola Comune (PAC) in risposta alle pressioni esterne e interne all'UE a ridurre la politica di supporto dei prezzi per le materie agricole che, inevitabilmente, creava distorsioni commerciali. In questo quadro l'UE ha introdotto le misure agroambientali che vanno a compensare gli agricoltori per la perdita di reddito legata alle merci o per i costi aggiuntivi sostenuti per l'adozione di pratiche agricole rispettose dell'ambiente a sostegno della multifunzionalità. Tali pratiche hanno lo scopo di contribuire all'agricoltura multifunzionale e allo sviluppo economico sostenibile delle aree rurali europee.

Oltre al dibattito legato ai temi commerciali, il concetto di agricoltura multifunzionale descrive in senso più ampio il ruolo dell'agricoltura nella società (Rossing, et

al., 2007) e, per questo motivo, può essere applicato anche alle aree peri-urbane in cui le relazioni tra zone rurali e le culture urbane sono più intense perché sono direttamente influenzate dalle dinamiche della società urbana (Kamal-Chaoui e Robert, 2009). L'area peri-urbana può essere concepita come una più ampia zona di influenza legata al mercato che è riconoscibile in termini di gestione dei prodotti agricoli e delle risorse naturali (Simon, et al., 2006).

Il ruolo dell'agricoltura peri-urbana viene acutamente catturato da Bryant (1992; 2010), il quale suggerisce che se da un lato la vicinanza alle aree urbane offre valore aggiunto alle aziende agricole e migliori le opportunità di mercato, dall'altro rappresenta una minaccia alla sua integrità e alla sua destinazione d'uso del suolo.

Zasada (2011) sottolinea le finalità sociali dell'agricoltura peri-urbana, come la gestione del paesaggio e la conservazione della natura, le funzioni ambientali ed ecosistemiche (ad es. il bilancio idrologico, il sequestro del carbonio), la fornitura di spazi ricreativi e agro-turistici, di servizi sociali e assistenziali, di prodotti a km zero. La richiesta di questi servizi è aumentata da parte della società negli ultimi anni e continuerà a farlo, considerando la crescente tendenza all'urbanizzazione in tutto il mondo.

La dinamica della domanda urbana di beni pubblici provenienti dall'agricoltura rappresenta un fattore trainante per adattare le attività agricole in modo multifunzionale. La stessa cosa vale per la domanda di prodotti agricoli locali, ambito nel quale molte politiche alimentari urbane si stanno sempre più indirizzando (Marino, Mazzocchi, 2019), e per le azioni promosse dalla società civile connesse al sistema del cibo, come ad esempio gli orti urbani, i gruppi di acquisto solidale, i farmers' market, che ne promuovono una maggior visibilità (Dansero e Nicolarea, 2016).

Diversi studi hanno evidenziato come una parte della società preferirebbe un maggior sostegno del governo a favore di politiche a supporto dell'agricoltura multifunzionale (Hall, et al., 2004; Gilg, 2009; Bills and Gross, 2005; Hellerstein, et al., 2002; Kallas, et al., 2007; Moon, 2015) per ideare politiche a supporto dell'agricoltura multifunzionale. Il ruolo della spesa pubblica in questo settore dovrebbe quindi crescere e sono necessari nuovi orientamenti delle politiche urbane.

3. Agricoltura multifunzionale e percorsi di community engagement

Negli anni Ottanta, a partire da Cohen (1985), nel campo antropologico c'è stato un ripensamento del concetto di comunità, che esplicita la complessità di una descrizione oggettiva e di una laboriosità etnografica;

difatti l'antropologo suggerisce che una comunità "exists in the minds of its members, and should not be confused with geographic or sociographic assertions of 'fact'" (Cohen 1985, p. 98). In questo senso una comunità non può essere considerata come un luogo e i membri che ne fanno parte di una specifica area geografica, ma come un fenomeno storico e sociale all'interno del quale sono riprodotte e sviluppate pratiche collettive condivise dagli stessi membri (Skinner *et al.*, 2001). Di particolare interesse sono le comunità transnazionali formate da persone che perseguono un obiettivo comune per il benessere della società e che si identificano in una serie di pratiche e strategie condivise; ne sono un esempio le comunità che lottano per le questioni ambientali (Ravenda, 2017), o nel campo della salute e della disabilità (Loce-Mandes 2019; Bagatell, 2010; Berghs *et al.*, 2019).

David Simmons, antropologo statunitense, in una review del 2010 pubblicata su *Public Anthropology*, sottolinea l'importanza di progetti guidati da antropologi e basati sul coinvolgimento di comunità. Tale pratica – che ormai ha raggiunto una sua istituzionalizzazione mediante l'elaborazione di progetti formali che cercano di affrontare questioni rilevanti per la società civile – ha una lunga storia di attuazione in antropologia partendo proprio da Franz Boas, Ruth Benedict e Margaret Mead, antropologi che hanno gettato le basi per la disciplina (Simmons, 2010).

Dalla letteratura sul tema (Israel *et al.*, 1998; Natcher, 2002; Barnet, 2002; Agustina *et al.*, 2018) emerge che le ricerche e i progetti focalizzati sulle comunità hanno come tema principale quello della *Public Health* nella sua accezione più ampia: dalla sostenibilità alle malattie croniche, dall'agricoltura sociale alla disabilità. Così come il tema dell'educazione e la rivitalizzazione di parchi comunitari, sono tutti incentrati sulla collaborazione tra ricercatori, progettisti, attivisti e comunità locali (Bagatell, 2010; Dewi, 2017; Knapik, 2018; Korzun *et al.*, 2014; Natcher and Hickey, 2002; Villaluz *et al.*, 2018). Difatti il fulcro principale che accomuna molti dei lavori è quello di far emergere dei percorsi di sensibilizzazione e coinvolgimento della cittadinanza attiva negli spazi sociali (Low, 2011), siano essi urbani, periurbani o rurali, affinché abbiano dei risvolti su scala globale come esempi virtuosi di buone pratiche, al fine di migliorare il benessere delle comunità.

All'interno di un'interessante review sul *Journal of Business Ethic*, Frances Bowen, Aloysius Newenham-Kahindi e Irene Herremans, hanno approfondito oltre 200 lavori di ricerca al fine di delineare alcuni tratti comuni nei processi di community engagement da loro analizzati. Nello specifico, gli autori intendono mostrare come la "community engagement strategy is the pattern of activities implemented by firms to work collaboratively with and through groups of people to address issues affecting the social well-being of those people" (Bowen, Newenham-Kahindi, Herremans, 2010, p.297). In parti-

colare gli autori, analizzando le strategie aziendali riproposte dai lavori di ricerca, hanno sviluppato tre strategie per la community engagement: transazionale, coinvolgimento transitorio e di trasformazione, e un processo per analizzare i precedenti e le conseguenze della strategia di coinvolgimento della comunità (Bowen, Newenham-Kahindi, Herremans 2010).

Partendo da questi approfondimenti, si ritiene utile sottolineare che la community engagement non deve essere intesa come una nozione fissa, un protocollo da applicare in modo meccanico con una serie di attività per aumentare la visibilità del progetto, bensì come un processo di lavoro elaborato e messo in atto in sinergia con gruppi di persone affiliati da particolari interessi, o situazioni simili per affrontare temi che riguardano il benessere della comunità. Partendo da questo assunto è possibile ripensare il legame tra community ed engagement, spostando il focus dall'individuo alla collettività, collegando così due realtà che discutono un medesimo tema e sono unite dall'interesse verso il consumo consapevole di beni alimentari del territorio prodotti nel rispetto dell'ambiente e della salute umana. Data la connessione tra aree territoriali, aree di produzione e spazi sociali utilizzati per il processo di community engagement rivolto all'agricoltura multifunzionale, si ritiene utile analizzare le modalità con cui determinate pratiche di riappropriazione e rimodellamento degli spazi sono attuate dagli attori sociali al fine di affrontare le questioni che riguardano il benessere sociale della comunità. Una recente analisi sul riutilizzo e il rimodellamento dello spazio proposta da Setha Low distingue due modi differenti di utilizzare e costruire lo spazio sociale: "the term social production was useful in defining the historical emergence and political-economic formation of urban space. The term social construction was reserved for the phenomenological and symbolic experience of space as mediated by social processes such as exchange, conflict, and control [...] Both processes are social in the sense that the production and construction of space are mediated by social processes, especially because they are contested and fought over for economic and ideological reasons" (Low 2011, p.392). Da tali presupposti si può affermare che la connessione tra comunità engagement e multifunzionalità parta proprio dalla gestione comunitaria delle aree verdi, gli orti urbani, fattorie sociali, mense scolastiche focalizzate su di un'alimentazione sana – spazi per la salute personale e sociale della comunità – intese come una serie di azioni politiche per sensibilizzare la cittadinanza sulle tossine ambientali ed economiche-sociali. I prodotti venduti, lavorati, i processi educativi e di scambio di conoscenza diventano il risultato di azioni che rappresentano la "collettività", e provano a lavorare sulle reti e gli spazi locali, per un benessere globale.

In questo campo etnografico, caratterizzato da conflittualità sulle produzioni alimentari e controversie

sulle certificazioni convenzionali (Petrini, 2001, 2005; Mattioli, 2013; Papa, 2014), problematiche sanitarie, territoriali e politico-economiche connesse alla commercializzazione dei prodotti (MacRae, 2016; Koensler, Papa, 2013), gli aspetti ambientali e sanitari diventano il nodo per la difesa del territorio e le politiche agricole (Piermattei, 2013; Ravenda, 2017). Così l'agricoltura in chiave multifunzionale mediante il processo di community engagement riesce non soltanto a coniugare gli aspetti ambientali, sociali e salutari connessi al cibo ma, anche, a rimodellare gli aspetti più personali delle certificazioni, delle produzioni e delle trasformazioni innescando nuove possibilità per la circolazione dei prodotti alimentari.

4. Politica locale del cibo e aree di interesse per la community engagement in un contesto di agricoltura multifunzionale: progettazione di un'indagine pilota

Per avviare una riflessione scientifica sul ruolo della community engagement nelle politiche locali del cibo in un contesto di agricoltura multifunzionale è stata progettata un'indagine presso alcuni Comuni dell'Umbria, in considerazione del loro importante ruolo di mediatori con le comunità locali per lo sviluppo sociale ed economico del proprio territorio attraverso l'attivazione di determinate politiche urbane.

In particolare l'indagine è stata costruita con una doppia finalità: valutare in che misura le politiche locali del cibo stanno riorientando i processi locali connessi all'agricoltura multifunzionale secondo paradigmi più sostenibili e se (ed in che modo) sono state attivate le comunità locali.

La prima finalità parte dalla considerazione, già riportata nella parte introduttiva, che il cambiamento degli stili di vita dei cittadini e le nuove prospettive di sviluppo rurale in chiave multifunzionale, aprono spazi innovativi di integrazione tra contesti urbani e rurali (Duvernoy *et al.*, 2005; Torquati e Giacchè, 2010). La seconda fa riferimento alla definizione di community engagement quale processo di lavoro elaborato e attuato in sinergia con gruppi di persone affiliati da particolari interessi, per affrontare temi che riguardano il benessere della comunità (CDC, 1997, p.9).

Il questionario è stato sviluppato confrontando 3 documenti che, in diversi ambiti, indirizzano o indirizzeranno, la crescita sostenibile dei territori urbani e di quelli rurali garantendo il più possibile il benessere della comunità, quali: 1) i dodici temi dell'agenda urbana europea (AUE) lanciata ad Amsterdam 2016; 2) le dieci questioni della Food Policy di Milano, pubblicata nel marzo 2015 e promossa in occasione di Milano Expo2015; 3) i nove

punti della proposta PAC 2021-2027, esposti dalla Commissione europea nel giugno del 2018. In particolare, l'AUE è nata dall'esigenza di avviare una vera e propria governance multilivello fondata su un nuovo modo di lavorare e mette al centro le sfide importanti che le città sono chiamate ad affrontare, sottolineando dodici temi specifici.

La Food Policy di Milano, invece, nasce come strumento di supporto al governo della città e comprende 10 questioni, tutte con la stessa priorità (Calori *et al.*, 2015).

I nove punti della proposta PAC 2021-2027 avanzati dalla Commissione Europea, infine, rappresentano obiettivi specifici che riflettono l'importanza economica, sociale e ambientale dell'agricoltura europea. A questi si somma un obiettivo considerato trasversale quale la promozione delle conoscenze, dell'innovazione e della digitalizzazione nel settore agricolo e nelle aree rurali. Tutti e 10 rappresentano le linee strategiche da perseguire nei prossimi anni.

Una lettura congiunta dei tre documenti di indirizzo politico ci induce in primo luogo a riconoscere tre linee comuni di intervento: 1) socio-economica; 2) ambientale; 3) trasversale (Figura 1).

Sul fronte socio-economico, l'accessibilità al cibo costituisce una priorità per tutte le categorie sociali. E, se dal lato della domanda i temi dei diritti al cibo si declinano secondo le diverse componenti sociali (bambini, adulti, povertà, comunità straniera, rifugiati, ecc.), dal lato dell'offerta si declina in termini di resilienza dell'agricoltura e di sicurezza alimentare. La generazione di nuovi posti di lavoro costituisce un'altra priorità che viene legata alla valorizzazione delle competenze locali in ambito urbano, e ai giovani imprenditori agricoli in ambito rurale. Ma valorizzare le competenze locali vuol dire anche creare catene distributive e dinamiche sociali che migliorino la posizione degli agricoltori nella catena del valore. Altra priorità è il benessere dei cittadini che può essere garantito solo da una risposta adeguata dell'agricoltura alle esigenze della società in materia di alimentazione e salute.

	I dodici temi dell'agenda urbana europea	Le dieci questioni della food policy di Milano	I nove (+ uno) punti della proposta PAC 2021-2027
Linea di intervento socio-economica	Inclusione dei migranti (i); riduzione della povertà (iii); nuove normative per l'housing (iv); generazione di nuovi posti di lavoro e la valorizzazione delle competenze locali (vi).	Accesso come diritto al cibo per le diverse componenti sociali (4); benessere in relazione al cibo, alla salute e agli stili di vita (5); produzione del cibo in tutte le sue declinazioni, dall'orto urbano alle grandi produzioni (8); commercio in tutte le sue declinazioni di distribuzione e di dinamiche sociali (10)	Sostegno al reddito agricolo e rafforzamento della sicurezza alimentare (1); migliorare la posizione degli agricoltori nella catena del valore (3); attirare i giovani agricoltori e facilitare lo sviluppo imprenditoriale (7); promuovere l'occupazione, la crescita, l'inclusione sociale e lo sviluppo locale nelle aree rurali, comprese la bioeconomia e la silvicoltura sostenibile (8); migliorare la risposta dell'agricoltura alle esigenze della società in materia di alimentazione e salute (9).
Linea di intervento ambientale	Strumenti per una buona qualità dell'aria (ii); la promozione di un'economia circolare attraverso l'incremento del riuso(v); integrazione nelle politiche di strategie di prevenzione, mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici (vii); pianificazione energetica di lungo termine (viii); uso sostenibile del territorio (ix).	Sprechi legati al ciclo alimentare e modalità di riduzione e riuso di tali sprechi (3); impatto ambientale legato al ciclo del cibo su aria, acqua, suolo ed energia (6); agroecosistema come interazione tra produzione agricola, territorio e paesaggio (7).	Contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici e allo sviluppo dell'energia sostenibile (4); promozione dello sviluppo sostenibile ed efficiente gestione delle risorse naturali come acqua, suolo e aria (5); contribuire alla tutela della biodiversità, migliorare i servizi ecosistemici e preservare gli habitat e i paesaggi (6).
Linea di intervento trasversale	Attivazione di una mobilità ecologica (x); ampliamento della digitalizzazione dei dati pubblici e della loro accessibilità (xi); appalti pubblici innovativi e responsabili (xii).	Governance basata sul dialogo sia in luoghi istituzionali, sia in contesti informali (1); educazione come attività istituzionale legata alla molteplicità dei processi sociali e alle attività economiche (2); finanza intesa come l'insieme dei temi relativi agli investimenti e dei meccanismi fiscali che sono legati alle componenti del ciclo alimentare e al suo contesto (9).	Migliorare l'orientamento al mercato e aumentare la competitività, anche attraverso una maggiore attenzione alla ricerca, alla tecnologia e alla digitalizzazione (2); promozione delle conoscenze, dell'innovazione e della digitalizzazione nel settore agricolo e nelle aree rurali (10).

Nota: le numerazioni dei singoli interventi sono quelle riportate nei documenti originali.

Figura 1. Le linee comuni di intervento dei tre documenti di indirizzo politico: AUE, Food Policy di Milano, PAC 2021-2027.

Fonte: Elaborazione degli autori.

Sul fronte ambientale, le priorità riguardano l'uso sostenibile del terreno, lo sviluppo dell'economia circolare, l'adattamento al clima, la qualità dell'aria. Tali priorità sono alla ricerca di interventi per la gestione dei rifiuti e la riduzione degli sprechi, la pianificazione e valorizzazione di tutte le risorse locali (suolo, prodotti, energia e risorse umane), i sistemi di prevenzione, mitigazione e adattamento che riducano gli impatti del cambiamento climatico sulla produzione agricola, l'uso del suolo e l'utilizzo di specie vegetali e animali che valorizzino il paesaggio agrario e contribuiscano alla tutela della biodiversità,

Le altre priorità riguardano questioni trasversali come l'incremento della digitalizzazione dei dati e dell'accessibilità ad essi per quanto riguarda tutti i settori della filiera produttiva, una governance basata sul dialogo sia in luoghi istituzionali, sia in contesti informali, un'attività di formazione ed educativa istituzionale legata alla molteplicità dei processi sociali e alle attività economiche, una finanza intesa come l'insieme dei temi relativi agli investimenti e dei meccanismi fiscali che sono legati alle componenti del ciclo alimentare e al suo contesto, nonché, appalti pubblici che abbiano l'innovazione e la sostenibilità come priorità, anche nell'ambito dei sistemi di approvvigionamento legati alla filiera agro-alimentare.

Partendo da questi tre documenti sono state individuate 10 aree di interesse per la community engagement

(macroaree) in un contesto di multifunzionalità in agricoltura, che ricalcano quelle della Food Policy di Milano, e che sono state strutturate complessivamente in 45 azioni operative riprese da progetti nazionali e internazionali (Tab. 1 in allegato).

Nello specifico, le azioni comprendono diverse aree di interesse e di lavoro delle amministrazioni comunali a cui è stato somministrato il questionario. Alcuni temi, come lo scambio di saperi tra differenti generazioni e comunità di migranti, progetti di inserimento lavorativo e di costruzione di comunità mediante gli orti scolastici con scopi educativi o urbani per la produzione periurbana, si sono rivelati di fondamentale importanza per analizzare, ma anche far comprendere agli stessi amministratori comunali, il ruolo e la connessione tra i Comuni e le Food Policy. Le aree specifiche sono state dotate, oltre che dalle azioni utili all'indagine, anche di alcuni esempi nazionali e internazionali, allo scopo di far comprendere meglio l'area di interesse, nonché, di stimolare la progettazione di future azioni. Nel caso dell'educazione, ad esempio, sono stati citati due esempi: Il Comune di Milano ha attivato all'interno delle scuole 120 orti didattici, il Comune di Londra ha sviluppato una campagna di comunicazione all'interno degli spazi pubblici.

Il percorso di progettazione della domanda di ricerca – dall'idea di partenza, proseguendo per la ricerca bibliografica e di progetti simili, così come la stesura del

questionario – è stato caratterizzato da un approccio interdisciplinare volto ad evidenziare la matrice socio-economica-agraria del rapporto tra community engagement e multifunzionalità in agricoltura. Interessati ad una metodologia quali/quantitativa, la somministrazione del questionario durante la prima fase di sperimentazione è stata effettuata con intervista face to face.

Una scelta metodologica guidata da tre principali motivazioni: 1) spiegare personalmente il percorso che aveva condotto alle aree selezionate e alla scelta delle azioni; 2) guidare il soggetto intervistato nella compilazione, invitandolo ad indicare la presenza o assenza di ogni azione, la descrizione dei progetti attivati e degli stakeholders coinvolti nelle azioni presenti nonché l'importanza attribuita all'introduzione delle azioni non presenti attraverso una scala di valori da 1 a 5 (dove 1= non importante; 2=poco importante; 3= mediamente importante; 4=importante; 5=molto importante); 3) raccogliere dati qualitativi mediante una scheda di osservazione per la compilazione guidata e un'intervista semi-strutturata con un approccio antropologico.

Le tre linee di azione hanno permesso di raccogliere ulteriori dati che altrimenti non sarebbero stati rilevati nel caso di una somministrazione a distanza del questionario. Di seguito, sono riportati alcuni dati e riflessioni emersi durante la somministrazione del questionario. Per mostrare nel dettaglio le principali motivazioni del percorso metodologico, si utilizzeranno solo alcune delle aree di interesse del questionario tentando di espandere quanto più possibile i dati rilevati.

Va sottolineato che non è stato sempre facile individuare il giusto interlocutore da intervistare, e che il ruolo da questo assunto nell'ambito dell'amministrazione comunale ha costituito un elemento distintivo per gli esiti dell'intervista.

5. Primi risultati dell'indagine pilota

L'analisi dei dati pone in evidenza le strategie attuate e da attuare, in sinergia con gli attori del territorio, nonché modelli di successo per lo sviluppo rurale in chiave multifunzionale e buone pratiche nel coinvolgimento delle comunità. È stato possibile effettuare l'indagine pilota grazie alla disponibilità di tre interlocutori, quali: l'assessore alle politiche sociali con delega alle pari opportunità e cultura del Comune di Corciano (21.391 abitanti), l'assessore all'agricoltura del Comune di Spello (8.565 abitanti), l'assessore al bilancio con delega all'agricoltura del Comune di Bevagna (4.955 abitanti).

In questo paragrafo si metteranno in risalto alcune evidenze empiriche relativamente a talune aree di interesse per sottolineare e mostrare l'importanza di un approccio interdisciplinare e di una metodologia quali/quantitativa. Un approccio fondamentale per valutare in che misura le politiche locali del cibo stanno riorien-

tando i processi locali di produzione e consumo di cibo secondo paradigmi più sostenibili e comprendere le modalità di attivazione di comunità locali.

In particolare, le macroaree prese in esame sono quella dell'educazione per la linea di intervento trasversale, e quelle dell'accesso al cibo e del benessere per la linea di intervento socio-economica.

5.1. Area educazione

L'interlocutrice, assessore alle politiche sociali con delega alle pari opportunità e cultura del Comune di Corciano, ha spiegato che nel suo territorio sono attivi percorsi di sensibilizzazione in collaborazione tra le scuole e il museo contadino, un museo demo-etnoantropologico. Dall'approfondimento, durante la compilazione del questionario, è emerso che il Comune ha attivato un progetto particolare sulle mense del territorio e, pertanto, punta maggiormente ai processi educativi nelle scuole, mentre sono del tutto assenti corsi formativi per i cittadini di età maggiore e progetti di educazione al cibo e all'ambiente per adulti e scambio di pratiche con comunità di migranti.

Allo stesso modo il comune di Spello, famoso per la produzione di olio, ha elaborato un percorso di sensibilizzazione per bambini in età evolutiva, connesso all'uso dell'olio: *Bimboil*. Questo Comune, ad esempio, utilizza gran parte dei fondi pubblici destinati alla cultura per la promozione della produzione dell'"oro giallo" in collaborazione con più associazioni e alcune manifestazioni importanti: L'Oro di Spello e Subasio con gusto. L'interlocutrice, assessore all'agricoltura, ha più volte sottolineato in riferimento anche alle altre aree del questionario, che i progetti connessi alla sensibilizzazione e alla costituzione di orti urbani e scolastici sono poco presenti sul territorio poiché si tratta di un comune con una forte identità agricola, pertanto le famiglie hanno accesso a piccoli orti di proprietà per l'approvvigionamento quotidiano.

L'interlocutore del terzo Comune, l'assessore al bilancio con delega all'agricoltura del Comune di Bevagna, ha fatto emergere dati differenti, proprio a causa dal ruolo che ricopre. Difatti la presentazione dei progetti in atto è stata spesso connessa alla pianificazione di ricerca fondi per il comune e le iniziative connesse all'agricoltura. Questa differenza dai primi due casi è stata sottolineata proprio dalla compartecipazione di più realtà, 18 aziende agricole, che collaborano per lo scambio di saperi in un progetto denominato *Arte in Tavola*; tale collaborazione si è resa utile anche per la ricerca di fondi mediante il Piano di Sviluppo Rurale (PSR) a beneficio di tutto il territorio. L'intervista ad un assessore di tale competenza, risulta fondamentale per l'area connessa alla finanza, poiché ha mostrato come alcune domande del questionario di indagine non fossero di

competenza dell'amministrazione o poco eseguibili per mancanza di fondi.

5.2. Area benessere

L'area di interesse delle azioni connesse al benessere, come si tenterà di riassumere brevemente in seguito, ha fornito l'opportunità di espandere il lavoro di ricerca. Innanzitutto si è fornito l'esempio di New York che ha adottato uno standard nutrizionale per i cibi acquistati, distribuiti e forniti dalle varie agenzie della città all'interno di ospedali, mense, penitenziari, luoghi pubblici, contribuendo ad agire sulla salute e riducendo le malattie croniche come l'obesità, il diabete e le malattie cardiovascolari. Le azioni, già presentate nel paragrafo precedente, erano incentrate sul rapporto promozione/monitoraggio/incentivazione di un cibo sano³.

Nel comune di Corciano, si è rilevato che sono da tempo attivi alcuni progetti per la distribuzione alimentare e il monitoraggio del consumo di cibo sano. È stato infatti avviato un progetto di gestione delle mense scolastiche, fino a cinque fuochi, con termine nel 2027 con lo scopo di accompagnare gli studenti dalle scuole elementari fino alle scuole medie, prevedendo un costante monitoraggio dell'alimentazione con la presenza di una nutrizionista. Quest'ultimo dettaglio risulta di particolare interesse visto che c'è un costante controllo del menù con un dialogo aperto tra genitori, gestori del servizio e nutrizionisti. In questo ambito è stato rilevato che ci sono state dei reclami: alcuni genitori hanno sollevato un problema legato alla diminuzione della nutrizione dei figli poiché il menù prevedeva troppa frutta e verdura. Andando oltre la gestione e le polemiche sollevate, interessante è il dato che questa informazione fa emergere: quello della sensibilizzazione dei genitori attraverso un percorso educativo sulle politiche del cibo che dovrebbe essere svolto contemporaneamente per i figli. Proprio per questo la cooperativa che gestisce il servizio delle mense ha inaugurato anche dei percorsi di visita agli orti scolastici e urbani aperto anche agli adulti.

Nei due comuni, di Spello e Bevagna, la mensa è delegata alle cooperative senza particolari percorsi di monitoraggio e assistenza dell'alimentazione nelle scuole. Fa eccezione il Comune di Spello che, in occasione della raccolta delle olive, organizza nei luoghi pubblici e nelle scuole delle merende a base di pane e olio, prodotto di eccellenza locale. Mentre nel comune di Bevagna, una volta l'anno, è organizzato un convegno su attività fisica e alimentazione.

5.3. Accesso al cibo

Come ultimo esempio della raccolta dati, l'area dedicata all'accesso al cibo ha fornito delle informazioni inaspettate. L'esempio fornito fa riferimento alla Food Policy di Milano: il Comune di Milano sostiene economicamente numerose esperienze caritatevoli con contributi annui.

Le azioni di quest'area, come illustrate nel paragrafo precedente, sono risultate complesse per i Comuni, poiché potrebbero richiedere ingenti forme di finanziamenti o di supporto lavorativo. Difatti i Comuni di Spello e di Bevagna non si occupano direttamente di tali problematiche, ma hanno deciso di delegare tutto il lavoro inerente a cooperative, associazioni di volontariato e, dove presente, a progetti SPRAR (Sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati).

Diversamente il Comune di Corciano, in connessione al progetto presentato sulle mense, ha presentato alcune buone pratiche sull'accesso al cibo. Diminuendo i sussidi alimentari per le famiglie, hanno incrementato notevolmente i servizi; mediante l'istituzione di una dispensa alimentare solidale grazie alla quale è stato possibile negli ultimi anni fornire pacchi alimentari di qualità a nuclei familiari segnalati dai servizi sociali e vendere online prodotti agricoli a basso costo per le famiglie. In questa dispensa confluisce anche la produzione in eccesso di alcune società della zona, sempre per la distribuzione a persone segnalate dai servizi sociali. La peculiarità del progetto mensa, come si è visto dai differenti punti inseriti nelle aree di interesse presentate, è che il Comune in questione, in collaborazione con alcune realtà, è riuscito negli anni a gestire un servizio complesso, risparmiare sulla quota a carico delle famiglie per i pasti e distribuire cibo sano sul territorio. Nello specifico, è presente nel territorio comunale un frutteto gestito da una cooperativa sociale e alcuni orti urbani per la sensibilizzazione dei bambini e degli adulti mediante eventi mirati. Sono state inoltre istituite delle serre per la coltivazione di prodotti orticoli per coprire fino al 50% il fabbisogno di verdure delle mense.

6. Alcune considerazioni

Con la descrizione di queste tre aree si sono voluti riportare alcuni dei dati rilevati durante questa prima indagine pilota e mostrare delle peculiarità proprie dell'indagine quali/quantitativa e della ricerca antropologica. Diversi passaggi del lavoro svolto e presentato con questo articolo hanno fornito spunti di riflessione e fatto individuare quali saranno i prossimi obiettivi.

Innanzitutto il lavoro è partito da uno studio ragionato

³ Il ruolo delle mense, considerato il numero di pasti su cui le diverse azioni possono incidere, può infatti avere un impatto sul territorio incisivo in termini di riorientamento di alcune produzioni e, in generale, di riattivazione dei sistemi agro-alimentari locali (Dansero, Nicolarea, 2016) che vanno verso una maggiore sostenibilità (Neto, Gama-Caldas, 2017; Marino, Mazzocchi, 2019).

dei tre documenti che, in ambiti diversi, indirizzano o indirizzeranno la crescita sostenibile dei territori urbani e di quelli rurali. Tale studio ha permesso di definire le aree di indagine prese in considerazione e iniziare a costruire una metodologia per la ricerca. Come si può notare dagli esempi riportati, le motivazioni che hanno spinto ad una metodologia interdisciplinare e quali/quantitativa è risultata fondamentale grazie ai risultati e dati rilevati. Questa prima fase di testaggio, svolta sui primi tre comuni, ha già fornito l'opportunità di modificare il questionario e ridefinire alcune azioni che inizialmente erano state considerate di competenza comunale. Il passaggio su dei comuni di piccole dimensioni si è rivelato fondamentale. In base all'esperienza degli autori e alle ricerche effettuate in ambiti simili, dall'agricoltura sociale all'attivismo alimentare, si è potuto notare che sono proprio i comuni con meno abitanti a svolgere pratiche virtuose, così da divenire un esempio per politiche provinciali e regionali. Infatti la scelta di partire dai tre interlocutori individuati, ha permesso di rilevare delle azioni fondamentali connesse all'agricoltura multifunzionale, in quanto svolte da realtà agricole che tentano di incrociare lavori inerenti al benessere e al territorio, con l'attività di community engagement, fondamentale per raggiungere un obiettivo comune con il resto della cittadinanza. Già in questa prima fase di ricerca – dove abbiamo tentato di connettere una metodologia interdisciplinare e dati quali/quantitativi – si può evidenziare che, andando oltre le riflessioni teoriche sul concetto di comunità come mostrato nei paragrafi precedenti, la pratica della community engagement in connessione all'agricoltura multifunzionale può essere intesa oltre che come un ponte, un collegamento tra territori rurali e urbani, soprattutto come un processo di lavoro con molteplici attori sociali che perseguono obiettivi condivisi per l'elaborazione di una governance mirata su tematiche per il benessere della comunità.

Con i dati di questa prima analisi sarà possibile direzionare lo sguardo focalizzando la ricerca su altri comuni della regione Umbria. Difatti l'indagine proseguirà proprio nelle due province della regione, Perugia e Terni, fornendo in fase di intervista gli esempi virtuosi dei comuni intervistati, con l'obiettivo che questi possano in qualche modo ispirare anche altri assessori comunali. Così facendo si tenterà di coniugare tre aspetti della ricerca: effettuare una mappatura delle azioni virtuose in questo campo, declinare l'importanza delle azioni inserite nel questionario così da perfezionarlo ancora e, non ultimo, sensibilizzare gli amministratori dei Comuni umbri sulla tematica delle politiche del cibo.

Bibliografia

- Abler, D., 2004. Multifunctionality, agricultural policy, and environmental policy. *Agricultural and resource economics review*, 33(1), pp. 8-17.
- Agustina, R. et al., 2018. Development of Innovative Picture Storybooks to Empower Parents and Teachers for Early Childhood Education in Nutrition and Social-Behavior in Jakarta. *ASEAN Journal of Community Engagement*, 2(2), pp. 298-315.
- Bagatell, N., 2010. From Cure to Community: Transforming Notions of Autism. *Ethos*, 38(1), pp. 33-55.
- Barnett, K., 2002. Toward a more strategic approach to community engagement—a commentary. *Journal of Health & Human Services Administration*, 25(1/2), pp. 204-208.
- Belletti, G., Brunori, G., Maescotti, A., e Rossi, A., 2003. Multifunctionality and rural development: a multilevel approach. In: G. van Huylenbroeck e G. Durand. *Multifunctional agriculture: a new paradigm for European agriculture and rural development*. Aldershot: Ashgate, pp. 55-80.
- Berghs, M., Chataika, T., El-Lahib, Y., Dube, K., (a cura di), 2019. *The Routledge Handbook of Disability Activism*. Londra: Routledge.
- Berti, G. e Mulligan, C., 2016. Competitiveness of small farms and innovative food supply chains: The role of food hubs in creating sustainable regional and local food systems. *Sustainability*, 8(7), 616.
- Bills, N. e Gross, D., 2005. Sustaining multifunctional agricultural landscapes: comparing stakeholder perspectives in New York (US) and England (UK). *Land Use Policy*, 22, pp. 313-321.
- Blay-Palmer, A., 2009. The Canadian pioneer: The genesis of urban food policy in Toronto. *International planning studies*, 14(4), pp. 401-416.
- Bourdieu, P., 2003. *Per una teoria della pratica con tre studi di etnologia cabila*. Milano: Raffaello Cortina.
- Bowen, F., Newenham-Kahindi, A. e Herremans, I., 2010. When Suits Meet Roots: The Antecedents and Consequences of Community Engagement Strategy. *Journal of Business Ethics*, 95(2), pp. 297-318.
- Brouwer, F., e van der Heide, C.M., (a cura di), 2009. *Multifunctional rural land management: economics and policies*. Londra: Earthscan.
- Brunstad, R.J., Gaasland, I., e Vårdal, E., 2005. Multifunctionality of agriculture: an inquiry into the complementarity between landscape preservation and food security. *European Review of Agricultural Economics*, 32(4), pp. 469-488.
- Bryant, C., 1992. Farming at the urban fringe. The geography of agriculture in developed market economies. In: I.R. Bowler, (a cura di). *The geography of agriculture in developed market economies*. pp. 275-304.
- Bryant, C., 2010. Co-constructing rural communities in the 21st century: challenges for central governments and the research community in working effectively with local and regional actors. In: G., Halseth, S. Markey, and D. Bruce, (a

- cura di). *The next rural economies: constructing rural place in a global economy*. Oxfordshire, UK: CABI International Publishing, pp. 142–154.
- Calori, A., Magarini, A., Federici, F. e Maggi, M., 2015. *Le dieci questioni della food policy*. Milano: Food Policy.
- Centers for Disease Control and Prevention, 1997. *Principles of Community Engagement*. Atlanta (GA): CDC/ATSDR Committee on Community Engagement.
- Cohen, A. P., 1985. *The symbolic construction of community*. Chichester, London, New York: Tavistock Publications.
- Dansero, E. e Nicolarea, Y., 2016. Dalle pratiche alle politiche: costruire gli spazi del cibo, *Territorio*, 79, pp. 19-26.
- Dansero, E., Pettenati, G., e Toldo, A., 2014. La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane. In: M. Faccioli, (a cura di). *Quali filiere per un territorio metropolitano?* Milano: Franco Angeli, pp. 186-208.
- Dewi, O.C. et al., 2017. Sustainability assessment on community park revitalization. *ASEAN Journal of Community Engagement*, 1(1), pp. 83-95.
- Dezio, C., e Marino, D. (2016). Il cibo nelle politiche urbane. La sfida della pianificazione alimentare. *Eyes Reg*, 6(5).
- Di Iacovo, F., Rovai, M. e Meini, S., 2010. Spazio rurale ed urbano: alla ricerca di nuovi equilibri. In: C., Perrone, I., Zetti, I., *Il valore della terra*. Milano: Franco Angeli.
- Duvernoy, I., Jarrige, F., Moustier, P., e Serrano, J., 2005. Une agriculture multifonctionnelle dans le projet urbain: quelle reconnaissance, quelle gouvernance? *Les Cahiers de la multifonctionnalité*, (8), pp. 87-104.
- Fresco, L.O., 2009. Challenges for food system adaptation today and tomorrow. *Environmental science & policy*, 12(4), pp. 378-385.
- Gilg, A., 2009. Perceptions about land use. *Land Use Policy*, 26, pp. 76-82.
- Hall, C., McVittie, A. e Moran, D., 2004. What does the public want from agriculture and the countryside? A review of evidence and methods. *Journal of Rural Studies*, 20, pp. 211–225.
- Hellerstein, D., Nickerson, C., Cooper, J., Feather, P., Gadsby, D., Mullarkey, D., Tegene, A., e Barnard, C., 2002. *Farmland Protection: The Role of Public Preferences for Rural Amenities*. Economic Research Service- USDA, ERR, 183.
- Israel, B.A., Schulz, A.J., Parker, E.A. e Becker, A.B., 1998. Review of community-based research: Assessing Partnership Approaches to Improve Public Health. *Annual Review of Public Health*, 19(1), pp. 173-202.
- Kallas, Z., Gómez-Limón, J. A., e Arriaza, M., 2007. Are citizens willing to pay for agricultural multifunctionality? *Agricultural Economics*, 36(3), pp. 405-419.
- Kamal-Chaoui, L., e Robert, A., 2009. *Competitive cities and climate change*. OECD Regional Development Working Papers N° 2, 2009, OECD publishing, OECD.
- Knapik, W., 2018. The innovative model of Community-based Social Farming (CSF). *Journal of Rural Studies*, 60, pp. 93-104.
- Koensler, A. e Papa, C., 2013. Introduction: beyond anthropocentrism, changing practices and the politics of 'nature'. *Journal of Political Ecology*, 20, pp. 286-284.
- Korzun, M., Alexander, C., Cluskey-Belanger, L. J., Fudger, D., Needham, L., Vsetula, K., ... e Gillis, D., 2014. The Farm to Fork project: Community-engaged scholarship from community partners' perspective. *Gateways: International Journal of Community Research and Engagement*, 7(1), pp. 101-115.
- Loce-Mandes, F., 2019. 'I show the life, I hereby express my life': activism and art in the political debate between social movements and institutions on D/deaf bodies in Italy. In: M. Berghs, T. Chataika, Y. El-Lahib, K. Dube, (a cura di). *The Routledge Handbook of Disability Activism*. Londra: Routledge.
- Low, S.M., 2011. Claiming Space for an Engaged Anthropology: Spatial Inequality and Social Exclusion. *American Anthropologist*, 113(3), pp. 389-407.
- MacRae, G., 2016. Food Sovereignty and the Anthropology of Food: Ethnographic Approaches to Policy and Practice. *Anthropological Forum*, 26 (3), pp. 227-232.
- Mann, A., 2014. *Global activism in food politics: powershift*. Londra: Palgrave Macmillan UK.
- Marino, D. e Cavallo, A., 2016. Agricoltura e città: attori, geografie e prospettive. *Agriregionieuropa*, 12, 44.
- Marino, D. e Cavallo, A., (a cura di), 2014. Agricoltura, cibo e città. Verso sistemi socio-ecologici resilienti, *CURSA (pas) SAGGI*, 1(2).
- Marino, D. e Mazzocchi, G., 2019. La pianificazione alimentare: concetti e modelli. *Working Paper*, Rete Rurale Nazionale 2014-2020.
- Marsden, T.K e Sonnino, R., 2008. Rural development and the regional state: denying multifunctional agriculture in the UK. *Journal of Rural Studies*, 24, pp. 422-31.
- Marsden, T.K., 2003. *The condition of rural sustainability*. Assen: Van Goucum.
- Maxwell, S., e Slater, R., 2003. Food policy old and new. *Development policy review*, 21(5-6), pp. 531-553.
- Mattioli, F., 2013. The Property of Food. Geographical Indication, Slow Food, Genuino Clandestino and the Politics of Property. *Ethnologia Europaea*, 43(2), pp. 47-61.
- Micheletti, M., 2003. *Political virtue and shopping: individuals, consumerism, and collective action*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Moon, W., 2015. Conceptualising multifunctional agriculture from a global perspective: Implications for governing agricultural trade in the post-Doha Round era. *Land Use Policy*, 49, pp. 252-263.
- Natcher, D.C. e Hickey, C.G., 2002. Putting the Community Back Into Community-Based Resource Management: A Criteria and Indicators Approach to Sustainability. *Human Organization*, 61(4), pp. 350-363.
- Neto, B. e Gama-Caldas, M., 2017. The use of green criteria in the public procurement of food products and catering services: a review of EU schemes. *Environment, Development and Sustainability*, 20(5), pp. 1905–1933.

- OECD, 2001. *Multifunctionality: Towards an Analytical Framework*. Paris: Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD).
- Papa, C., 2014. Certificazioni. *Antropologia Museale*, 34/36, pp. 44-46.
- Piermattei, S., 2013. Local farmers vs. environmental universalism: conflicts over nature conservation in the Parco Nazionale dei Monti Sibillini, Italy. *Journal of Political Ecology*, 20, pp. 306-317.
- Petrini, C., 2005. *Buono, pulito e giusto*. Torino: Slow Food Editore.
- Petrini, C., 2011. *Slow Food: Le ragioni del gusto*. Roma: Laterza.
- Potter, C. e Tilzet, M., 2007. Agricultural multifunctionality, environmental sustainability and the WTO: resistance or accommodation to the neoliberal project for agriculture? *Geoforum*, 38, pp. 1290-1303.
- Ravenda, A. F., 2017. No al carbone. Inquinamento, salute e patrimonializzazione nella Puglia meridionale. *Antropologia*, 4 (1), pp.180-201.
- Rossing, W.A.H., Zander, P., Josien, E., Groot J.C.J., Meyer, B.C. e Knierim, A., 2007. Integrative modelling approaches for analysis of impact of multifunctional agriculture: A review for France, Germany and The Netherlands. *Agriculture, ecosystems and environment*, 120, pp 41-57.
- Simmons, D., 2010. Anthropology-Led Community-Engagement Programs. *American Anthropologist*, 112(4), pp. 643-645.
- Simon, D., McGregor, D. e Thompson, D., 2006. Contemporary perspectives on the peri-urban zones of cities in developing areas. In: D. McGregor, D. Simon and D. Thompson. *The Peri-Urban Interface; Approaches to sustainable natural and human resource use*. Londra: Earthscan.
- Seppilli, T., 2008. Neutralità e oggettività nelle scienze sociali. Linee per una riflessione critica sul rapporto tra conoscenza e prassi. In: M. Minelli, C. Papa, (a cura di). *Scritti di Antropologia Culturale I. I problemi teorici, gli incontri di culture, il mondo contadino*. Firenze: Leo S. Olschki.
- Skinner, D., Valsiner, J., e Holland, D., 2001. Discerning the Dialogical Self: A Theoretical and Methodological Examination of a Nepali Adolescent's Narrative. *Forum: Qualitative Social Research*, 2(3), 18.
- Torquati, B., e Giacchè, G., 2010. Rapporto città-campagna e sviluppo rurale. *Agriregionieuropa*, 6(20), pp. 6-9.
- Van Huylenbroeck, G., e Durand, G., 2003. *Multifunctional agriculture: A new paradigm for European agriculture and rural development*. Aldershot: Ashgate.
- Villaluz, G., Malonjao, M., Trinidad, C. e Bojos, M., 2018. Community engagement in teaching-learning: A pathway to quality education. *ASEAN Journal of Community Engagement*, 2(2), pp.239-264.
- Wilson, G.A., 2010. Multifunctional 'quality' and rural community resilience. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 35(3), pp. 364-381.
- Zasada, I., 2011. Multifunctional peri-urban agriculture—A review of societal demands and the provision of goods and services by farming. *Land Use Policy*, 28(4), pp. 639-648.

MACROAREE		AZIONI	
1	<p>Accesso: Si articolano tutte le attività volte a garantire l'accesso al cibo per fasce crescenti di popolazione che chiedono aiuti economici a strutture pubbliche e non profit. Esempio: Il Comune di Milano sostiene economicamente numerose esperienze caritatevoli con contributi annui.</p>	1.1	Sostenere economicamente esperienze caritatevoli con contributi
		1.2	Prevedere forme di assistenza alimentare per gli indigenti attraverso la fornitura di prodotti agro-alimentari nutrienti
		1.3	Garantire l'accesso ai diritti da parte delle nuove popolazioni
		1.4	Percorsi integrati di accompagnamento per richiedenti asilo e migranti
		1.5	Partecipazione da parte dell'amministrazione locale nei progetti finalizzati alla facilitazione dei processi di integrazione per i richiedenti asilo e migranti
		1.6	Inclusione lavorativa delle fasce di nuova popolazione
2	<p>Benessere: Tutelare la salute pubblica e gli stili di vita sani migliorando il rapporto della qualità del cibo nella vita quotidiana della popolazione in sinergia con i sistemi di produzione. Esempio: New York ha adottato uno standard nutrizionale per i cibi acquistati, distribuiti e forniti dalle varie agenzie della città all'interno di ospedali, mense, penitenziari, luoghi pubblici, contribuendo ad agire sulla salute e riducendo le malattie croniche come l'obesità, il diabete e le malattie cardiovascolari.</p>	2.1	Incentivare le mense che promuovono diete bilanciate e basate sul consumo di cibo sano e nutriente
		2.2	Promozione del consumo di maggiori quantità di frutta e verdura, riducendo contemporaneamente le quantità di junk food e prodotti fortemente trasformati
		2.3	Monitoraggio e riduzione dei casi di sottanutrizione, sovralimentazione e obesità
3	<p>Produzione: Si intende la promozione della qualità nella fase di produzione agroalimentare in tutte le sue declinazioni, dall'orto urbano alle grandi produzioni. È intesa a favorire la tutela della biodiversità, migliorare i servizi ecosistemici e preservare gli habitat e i paesaggi. Esempio: Barcellona ha indirizzato la produzione della propria cintura agricola verso coltivazioni di frutta e verdura al fine di incrementarne la distribuzione nei mercati urbani.</p>	3.1	Identificare e regolamentare biodistretti e distretti del cibo
		3.2	Promozione di orti urbani per gli anziani
		3.3	Favorire la nascita di orti urbani sperimentali dai quali estrarre un protocollo di coltivazione da disseminare nella città
		3.4	Indirizzare la gestione di terreni abbandonati ad aziende sociali/onlus per la produzione di prodotti agricoli
		3.5	Indirizzare la produzione della propria cintura agricola verso coltivazioni di frutta e verdura, al fine di incrementarne la distribuzione nei mercati urbani
4	<p>Commercio: Sono intesi i sistemi di distribuzione e vendita del cibo in connessione al sistema delle relazioni che essi generano con i luoghi della città e con le dinamiche sociali, al fine di migliorare la posizione degli agricoltori nella catena del valore. Esempio: Toronto ha indirizzato il proprio public procurement alimentare verso il cibo locale ed ha realizzato una certificazione per gli operatori attivi nella somministrazione alimentare.</p>	4.1	Incentivare l'uso di aree dedicate ai produttori locali nei mercati regionali
		4.2	Incentivare lo sviluppo di mercati agroalimentari dei produttori locali (farmer' market).
		4.3	Migliorare il public procurement in merito agli acquisti presso aziende con certificazioni di qualità
		4.4	Sviluppare e valorizzare i prodotti locali attraverso la promozione nell'ambito di misure specifiche del PSR

Segue

5	<p>Sprechi: Di norma lo spreco comporta impatti ambientali ed economici, quindi sono considerate tutte quelle azioni volte a ridurre, trasformare e distribuire il cibo e prodotti, di norma non utilizzati, contribuendo ad un impatto negativo sull'ambiente. Esempio: A Londra è stato attivato un programma condiviso con gli attori locali per ridurre i rifiuti associati all'alimentazione, supportando e consigliando le imprese nella loro gestione.</p>	5.1	Incentivazione nel riutilizzo di scarti alimentari per la co-produzione di compost
		5.2	Organizzazione di campagne per la riduzione degli sprechi alimentari
		5.3	Organizzazione di campagne per l'utilizzo di materiali in bioplastica
		5.4	Incentivare forme di recupero, per fini alimentari, di prodotti agroalimentari in scadenza /non venduti
		5.5	Riduzione delle perdite di acqua potabile lungo le fasi della distribuzione e dell'utilizzo in ambito agro-alimentare
6	<p>Impatto ambientale: Il ciclo agroalimentare comprende le implicazioni che il cibo ha con l'aria, l'acqua, il suolo e l'energia, mediante una pianificazione e valorizzazione di tutte le risorse locali. Esempio: Nella città di Milano sono utilizzati furgoni ecocompatibili per il trasporto dei pasti e per la logistica distributiva delle derrate alimentari.</p>	6.1	Stimolare lo sviluppo locale delle zone rurali attraverso i suoi paesaggi, prodotti, identità, cultura
		6.2	Monitoraggio del proprio sistema idrico al fine di garantire a ciascun abitante la possibilità di utilizzare l'acqua del rubinetto per l'alimentazione
		6.3	Utilizzo di furgoni ecocompatibili per il trasporto dei pasti e per la logistica distributiva delle derrate alimentari
		6.4	Utilizzo di stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile nelle scuole, mense e eventi comunali
		6.5	Realizzazione nei luoghi di interesse pubblico mediante il sostegno a investimenti di impianti a bassissime emissioni alimentati a biomasse agroforestali
		6.6	Realizzazione di interventi di imboschimento multifunzionali di superfici agricole e non agricole e per la creazione di aree boscate
7	<p>Agroecosistema: Si intendono le interazioni che il mondo della produzione agricola ha con il territorio e il paesaggio, attivando sistemi di prevenzione, mitigazione e adattamento che riducano gli impatti del cambiamento climatico sulla produzione agricola. Esempio: In alcune zone dei Paesi Bassi, sono state sviluppate delle cooperative territoriali in grado di gestire in modo sostenibile il proprio ecosistema rurale.</p>	7.1	Conservazione di un'ampia parte dell'ambiente naturale grazie all'istituzione di parchi agricoli periurbani
		7.2	Sostegno dalle amministrazioni urbane per lo sviluppo di cooperative territoriali in grado di gestire in modo sostenibile il proprio ecosistema rurale
		7.3	Monitoraggio di case rurali e strutture abbandonate da valorizzare
		7.4	Mappatura e strutturazione di filiere tipiche della zona
		7.5	Sostegno a investimenti, finalizzati allo stimolo dello sviluppo locale nelle zone rurali, per la creazione, il miglioramento o l'espansione di ogni tipo di infrastrutture su piccola scala, come gli investimenti nelle energie rinnovabili e nel risparmio energetico
		7.6	Creazione di aree di riserva non soggette a taglio all'interno di foreste produttive

Segue

8	<p>Governance: Tale area evidenzia in modo trasversale il fatto che ogni azione della Food Policy richiede il dialogo con la città sia in luoghi istituzionali, sia in contesti informali per promuovere l'occupazione, la crescita, l'inclusione sociale e lo sviluppo locale nelle aree rurali. Esempio: New York ha attivato un monitoraggio del proprio sistema alimentare attraverso un set di indicatori aggiornato annualmente dall'amministrazione.</p>	8.1	Affidamento di servizi per gestione di aree pubbliche verdi ad aziende agricole
		8.2	Affidamento di servizi per gestione di aree pubbliche a realtà che si occupano di integrazione per i richiedenti asilo e migranti
		8.3	Incentivare forme di welfare rigenerativo dei valori della comunità tra ceti produttivi (imprese e lavoratori) e comunità non produttive (anziani e famiglie)
		8.4	Adozione di principi della sussidiarietà e della partecipazione pluriattoriale, la co-produzione.
		8.5	Uso dei canali digitali ufficiali dell'ente (pagina web e profili social) per la promozione/comunicazione di attività eventi e buone pratiche sul tema dei beni immateriali (saperi, tradizioni alimentari e di produzione agricola).
9	<p>Educazione: In rapporto ai diversi tipi di educazione formale e informale, prevedere programmi di educazione di base sull'alimentazione, sui temi del consumo e lo scambio di saperi. Esempio: Il comune di Milano ha attivato all'interno delle scuole 120 orti didattici. Londra ha sviluppato una campagna di comunicazione all'interno degli spazi pubblici.</p>	9.1	Gestione e/o partecipazione a strutture museali che valorizzino i beni immateriali connessi all'agricoltura (ecomusei, musei demotnoatrnopologici)
		9.2	Supporto per facilitare lo scambio di saperi tra differenti generazioni in agricoltura
		9.3	Organizzazione di corsi formativi in ambito agricolo per richiedenti asilo e migranti
		9.4	Organizzazione di eventi culturali/eventi per la diffusione dei beni immateriali (saperi, tradizioni alimentari e di produzione agricola) di comunità locali
		9.5	Trasmissione e organizzazione di eventi e attività culturali per la diffusione dei beni immateriali (saperi, tradizioni alimentari e di produzione agricola) di comunità migranti
		9.6	Investimento in programmi di sensibilizzazione sul tema della qualità del cibo e dell'importanza dell'alimentazione
10	<p>Finanza: È inteso l'insieme dei temi relativi agli investimenti e dei meccanismi fiscali che sono legati alle componenti del ciclo alimentare e al suo contesto, così come la pianificazione e valorizzazione di tutte le risorse umane locali. Esempio: In Provenza è stata sviluppata un'iniziativa per agire sul capitale fondiario attraverso un fondo di garanzia.</p>	10.1	Spostare i principi della tassazione dalle attività sui territori ai flussi di scambio
		10.2	Intercettare la ricchezza prodotta modificando le classiche leve fiscali (es. web tax)
		10.3	Istituire finanziamenti a fondo perduto per l'avviamento delle attività di agricoltura sociale
		10.4	Istituire co-finanziamenti per l'avviamento delle attività di agricoltura sociale
		10.5	Partecipazione a progetti di inserimento lavorativo nelle aziende agricole con co-finanziamenti comunali
		10.6	Istituzione di borse lavoro retribuite per l'avviamento al lavoro dei giovani (sotto i 40)

Tabella 1. Questionario di indagine.

Fonte: Elaborazione degli autori.

15. PRATICHE AGROURBANE DI PROSSIMITÀ PER LA COSTRUZIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE LOCALE NEL CONTESTO DI TERRITORIO DI PRATO: UNA NUOVA DOMANDA DI INNOVAZIONE DELLE POLITICHE¹

David Fanfani*,
Barbora Duží**,
Marco Mancino*,

* Università di Firenze, Dipartimento di Architettura

david.fanfani@unifi.it

marco.mancino@unifi.it

** Institute of Geonics of the Czech Academy of Sciences,

Department of Environmental Geography, Czech Republic

barbora.duzi@ugn.cas.cz

- AGRICOLTURA URBANA E PERIURBANA
- MULTIFUNZIONALITÀ
- SISTEMA AGRO-ALIMENTARE LOCALE
- POLITICHE AGROURBANE
- TERRITORIO DI PRATO

Abstract

This chapter presents the first results generated by observation of various activities and stakeholders engaged in urban and peri-urban agriculture in Prato territory. The main purpose of the work is to identify key subjects of in the agro-urban system in observed sample and to create the first conceptual framework for construction of local agro-urban food system based on identification various forms of activities, geographical and spatial characteristics and intentions, including explaining their dynamics and revealing some innovative features. Second aim is to examine the ways in which these practices, especially food production and direct marketing, meet the public policies, expressing the question of innovation that in general does not find response in new instruments, procedures and actions promoted/promised by public.

Finally, the indication of the intersection between observed practices domain and the current policies including its criticity enable us to individualise the main criteria for specifying the strategies, public policies and gover-

nance instruments enabling sectoral integration and support of “bottom up” local actors initiatives.

1. Introduzione

Il contributo affronta il tema delle problematiche legate alla costruzione di un sistema del cibo locale in relazione al caso di studio del sistema agro-alimentare di territorio Pratese, inquadrato nel contesto della regione Toscana. La struttura dell'articolo si sviluppa attraverso tre parti principali. Nella prima parte si restituisce in maniera sintetica il quadro delle principali politiche territoriali e strumenti di governance integrata che influiscono – sia in maniera diretta che indiretta – sulle questioni inerenti la promozione e rafforzamento di sistemi regionali e locali di produzione/consumo del cibo.

La seconda parte contiene la presentazione del mosaico delle pratiche, dei progetti e delle iniziative nel contesto della agricoltura periurbana e multifunzionale del territorio di Prato assunto come specifica area studio. Una terza sezione illustra una valutazione critica ed identificazione dei punti di forza e debolezza, ostacoli e sostegni che possono impedire o sostenere lo sviluppo del sistema agro-alimentare nel contesto di sistema agricolo di Prato. Una sintesi finale riassume in breve prospettive e possibili indirizzi e strumenti di politiche adeguati a correggere le limitazioni e debolezze emerse rispetto al rafforzamento del sistema agro-alimentare pratese e delle sue caratteristiche in relazione alla possibilità di sviluppare un sistema locale del cibo.

¹ L'articolo è esito di un lavoro di concezione ed organizzazione metodologica comune da parte degli autori. In questo quadro a David Fanfani è da attribuire la redazione della Introduzione e dei paragrafi 2.2, 2.3.2. e 3.1, a Barbara Duží i paragrafi 2.1., 2.3.1, 3.2. e 4.1. e la concezione e redazione di tutte le tabelle; a Marco Mancino, infine, la organizzazione e redazione delle mappe e dei relativi dB e la scrittura dei paragrafi 4.2 e 5.

2. Politiche agro-alimentari per il locale e il contesto Regionale Toscano

2.1. La questione del cibo in Toscana, le politiche dirette e progetti per il sistema agro-alimentare

Affrontare la questione delle politiche del cibo in Toscana apre un universo di problematiche che è ovviamente improponibile trattare nello spazio di questo contributo. Evidentemente qui come -e forse più- che altrove la cultura e qualità del cibo e delle sue tradizioni produttive è parte costitutiva di processi di patrimonializzazione, di costituzione identitaria e, naturalmente, di sviluppo economico locale (Badii, 2012). Ciò nonostante, il tema, nell'ambito delle politiche regionali, una volta usciti dalla dimensione delle eccellenze agro-alimentari di diversa natura e della relativa attrattività identitaria, che si gioca in particolare sui circuiti di mercato globale, trova difficoltà a strutturarsi in un *frame* regionale più generale di governance per il rafforzamento del settore agricolo, nei suoi termini più ordinari, in relazione a specifiche politiche per un sistema regionale del cibo. Ciò che si evidenzia è la mancanza diffusa - salvo rarissime eccezioni - sia a livello regionale che locale, di una esplicita visione volta a riconnettere la dimensione dello sviluppo rurale, in particolare delle aree agricole più ordinarie, fragili ed anche periurbane, e delle loro potenzialità poli-produttive, con la domanda attuale e potenziale di cibo che si esprime nei diversi contesti regionali, in particolare urbani. In questo quadro sono comprensibili le difficoltà che spesso si presentano in termini operativi a sviluppare, fra gli altri aspetti, i positivi indirizzi normativi regionali² e di alcuni comuni, finalizzati a promuovere, per esempio, nella ristorazione scolastica i prodotti locali di qualità e biologici di provenienza regionale rispetto ad un sistema produttivo che, in carenza di politiche e forme di governance incrementali, integrate, di indirizzo e supporto, trova, nel suo insieme, difficoltà a rispondere a tale domanda.

Ritornando comunque al quadro dei principali interventi a livello regionale sul tema, oltre al menzionato provvedimento per le mense scolastiche, vale la pena ricorda-

re, anche per l'impatto registrato, il progetto regionale *Filiera corta - Rete regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani*, avviato in Toscana nel 2007. Si tratta di un progetto piuttosto importante che, in maniera innovativa, attraverso il supporto ad una pluralità di iniziative, si è posto come scopo la valorizzazione e la comunicazione dei valori qualitativi delle produzioni agro-alimentari toscane e della "chiusura" del circuito economico all'interno di svariate forme di mercato e vendita locale e di prossimità³.

Alla scala regionale un'altra importante iniziativa da segnalare è rappresentata dal progetto *Centomila Orti in Toscana*⁴, con il quale la Regione fornisce indirizzi e supporto per la valorizzazione delle esperienze di orti urbani secondo una visione volta ad integrare gli aspetti produttivi, prevalentemente per l'autoconsumo, con quelli di crescita di consapevolezza culturale sui valori ambientali e di integrazione sociale veicolati dal cibo (Fanfani e Belletti, 2017).

Vale la pena infine menzionare il progetto *Toscana biologica*, una iniziativa volta a promuovere agricoltura biologica, aziende a produttori artigianali nella regione Toscana, incluso vendita diretta ed online, così come la creazione di "bio botteghe" locali (attualmente sono due, a Firenze e Pisa).

2.2. Alcune esperienze "di sistema" alla scala locale

Alle iniziative di natura e respiro regionale si accompagnano alcune esperienze di carattere territoriale/locale che hanno affrontato la questione del cibo in maniera sistemica ed integrata. La prima di queste riguarda il *Piano del Cibo della Provincia di Pisa*. Nel territorio pisano è da tempo attiva una rete di ricercatori, amministratori ed operatori del settore che sono orientati al recupero e alla promozione di varie forme di filiera produttiva locale e al congiunto recupero agricolo, ambientale e paesaggistico del territorio. Tale attività si è concretizzata nella definizione nel 2010 del *Piano del Cibo della Provincia di Pisa* (Butelli, 2015) ed anche nel design di un sistema di governance incentrato sull'idea di una "comunità locale del cibo" e dello strumento individuato nel "Consiglio del Cibo". L'esperienza, malgrado

² Si veda D.G.R. 898/2016, Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/20 <http://www.regione.toscana.it/documents/10180/13730664/SUPP+n.154+al+B.U.+del+05.10.2016+plI.pdf/2f349ae6-17c4-4fb4-8bef-fd43706061a7>

³ Il provvedimento, (si veda D.G.R., n. 335 del 14 maggio 2007) ha in sintesi lo scopo di sostenere principalmente con finanziamenti fino all'80% a fondo perduto, la costituzione di mercati contadini e di prossimità, spacci locali, patti di filiera e, più in generale, anche di veicolare il valore sociale e culturale della produzione di cibo in Toscana. Da questo provvedimento sono poi nate numerose iniziative quali, fra le altre: 'Più vicino è più buono' pratiche di filiera corta per forniture a mense scolastiche e non solo (Bagno e Ripoli, 2012), 'La mensa dell'orto': filiera corta nelle mense scolastiche (Monteroni d'Arbia, 2012) oppure il progetto Mercato Terra di Prato (2011), iniziativa per la promozione della vendita diretta delle aziende agricole attraverso la creazione in un mercato contadino in Prato (si veda par. 3.3.2.).

⁴ Delibera di Giunta Regionale 42/2016.

la qualità e complessità dell'approccio, ha tuttavia riscontrato alcune difficoltà a tradurre in termini operativi le strategie individuate.

Di interesse anche la esperienza attualmente in corso che riguarda l'area di Lucca e, in particolare, la piana lucchese. La attività in questo ambito si fonda in una importante azione bottom-up svolta comunque in un quadro di collaborazione istituzionale, che è finalizzata a riattivare il circuito locale di produzione/consumo di cibo -prevalentemente nel settore ortofrutticolo- attraverso la stretta collaborazione "partecipativa" fra imprese agricole, una cooperativa locale con il ruolo di "pivot" soprattutto in termini logistico commerciali, e canali di vendita locali, quali per esempio mercati contadini, agriturismi e ristorazione. Il Progetto si colloca peraltro in un quadro di collaborazione con la Provincia di Lucca e costituisce una delle aree studio dell'importante progetto H2020 ROBUST, finalizzato a sviluppare complementarità e sinergie fra dimensione urbana e rurale periurbana⁵.

Anche in relazione alle menzionate disposizioni regionali a supporto della introduzione di prodotti locali e/o bio all'interno della ristorazione scolastica, si registra in questo settore un significativo numero di esperienze volte alla valorizzazione del cibo di origine locale. Un resoconto su tale insieme di iniziative meriterebbe uno spazio, che non è disponibile nella economia di questo articolo, tuttavia vale la pena segnalare il crescente numero e carattere innovativo che queste presentano⁶. In generale si osserva come esse interessino principalmente comuni di taglia medio/piccola e come tale livello dimensionale favorisca la messa in campo del progetto, l'interazione fra gli attori locali ed il coinvolgimento degli utenti. Più di recente, nel contesto dell'area metropolitana fiorentina, si segnala l'interessante esperienza di gestione congiunta del servizio mensa scolastica da parte dei comuni di Calenzano, Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa e Carmignano. Aspetto significativo di questa esperienza risulta la gestione incentrata su di una struttura gestionale/logistica comune, a maggioranza di capitale pubblico, che permette, sia di affrontare i significativi ostacoli che la stessa normativa vigente -italiana e comunitaria- presenta per lo sviluppo di reti di fornitura locali, sia di coordinare al meglio l'interazione e la programmazione con gli opera-

tori locali stessi, dalle aziende agricole - in particolare per il "fresco" - ai soggetti della trasformazione.

2.3. Politiche indirette: Governo di territorio e strumenti integrati per lo sviluppo rurale

Un insieme di precondizioni per lo sviluppo di adeguate politiche e sistemi del cibo è determinato anche dalla sussistenza di politiche territoriali e "spaziali" integrate, coerenti con la tutela e messa in valore delle aree agricole, come fattore primario per la produzione agro-alimentare. Ciò vale in particolare per le aree periurbane, dove le pressioni e le criticità determinate dalla urbanizzazione - frammentazione, consumo e degrado degli agro-ecosistemi- sono particolarmente forti (Simon Rojo *et al.*, 2014). Per questo, nei paragrafi seguenti, ci soffermeremo brevemente su questo aspetto.

2.3.1. La protezione del suolo agricolo

Dal punto di vista del consumo di suolo (ISPRA, 2018) la Toscana presenta un valore non dissimile, 7,10%, in valore assoluto, dalla media resto del territorio nazionale - 7,63%. Tuttavia il dato più significativo in termini di consumo pro-capite restituisce una dinamica più forte in Toscana - 436 mq/abitante, rispetto alla media nazionale, 218 mq/abitante (ISPRA 2018, cit).

Anche in ragione di questo dato, evidente anche in precedenza e determinato da una costante, seppur rallentata crescita⁷, la Regione Toscana con l'ultima legge relativa alle Norme per il Governo di Territorio (L.R. 65/2014 come modificata dalla L.R. 43/2016 in tema di misure di semplificazione e adeguamento alla disciplina statale. Nuove previsioni per il territorio agricolo) introduce alcuni elementi regolativi chiaramente finalizzati alla protezione del suolo agricolo. In particolare, viene costituito un meccanismo congiunto di tendenziale contenimento dell'urbanizzazione attraverso la chiara definizione del suo perimetro negli strumenti di pianificazione comunale e, al contempo escludendo previsioni insediative residenziali all'esterno di tale limite⁸. I risultati di questo dispositivo regolativo, data la sua relativa novità, sono ancora da valutare in particolare in relazione alla pluralità di modalità applicati-

⁵ <https://www.provincia.lucca.it/programmazioneeuropea/ambiente/progetto-robust-programma-horizon-2020>

⁶ Un periodico resoconto, in forma seminariale, di tali attività è condotto da qualche anno dalla Condotta Slowfood di Prato. Fra i casi censiti ricordiamo, fra gli altri, i comuni di Bagno a Ripoli, Bucine, Massarosa, Viareggio, Terranova Bracciolini, Quarrata, Firenze.

⁷ Incremento % 2016-2017 in Toscana era 0,10% - corrispondente a 167 ettari mentre in Provincia di Prato tale incremento era pari allo 0,20% corrispondente a 11 ettari.

⁸ Un elemento chiave a tal fine, introdotto dalla legge, consiste nella definizione di "territorio urbanizzato" operata dalla legge e nella conseguente obbligatoria individuazione del confine urbano /rurale nei urbanistici comunali (Art.4). Al di fuori di tale confine la legge non consente previsioni insediative ad eccezione di quelle comunque assoggettate al parere obbligatorio della "conferenza di copianificazione d'area vasta", chiamata a verificare puntualmente, oltre alla conformità al PIT-PPR, che non sussistano alternative di riutilizzazione o riorganizzazione di insediamenti e infrastrutture esistenti.

ve che si potranno osservare. Vale la pena comunque sottolineare il valore culturale dell'accento posto dalla legge sulla categoria del territorio rurale e sulle aree agricole periurbane. Un importante riconoscimento della specificità del territorio rurale, dei suoi valori, e della sua potenziale rilevanza per l'ambiente urbano, anche in termini di produzione di cibo.

2.3.2. Strumenti per lo sviluppo integrato di sistemi agro-alimentari: parchi agricoli, biodistretti e distretti rurali

Malgrado costituisca una precondizione necessaria, la protezione del suolo agricolo deve necessariamente incrociarsi con politiche "attive" di promozione e sviluppo rurale ed agro-alimentare. Queste ultime, per converso, sono in genere tradizionalmente concepite con modalità "a pioggia", basate su misure diffuse e scarsamente "territorializzate". Da questo punto di vista alcuni strumenti di governance territoriale, che integrano la dimensione spaziale ed ambientale del territorio con quella della programmazione e socioeconomica si rivelano di un certo interesse. In questo ambito le figure del Parco Agricolo Periurbano, del Biodistretto e del Distretto rurale⁹ rappresentano sicuramente degli elementi innovativi di governance integrata che anche in Toscana iniziano ad avere un qualche rilievo.

Per quanto riguarda il parco Agricolo Periurbano e Multifunzionale questo ha trovato un consolidamento istituzionale in Toscana con la formalizzazione del Parco Agricolo della Piana Metropolitana come vero e proprio "progetto di territorio" (il primo di una serie) stabilito nell'ambito del Piano di Indirizzo Territoriale/Piano Paesaggistico (PIT/PPTR) della Regione Toscana. Su questo tema sono poi attivi numerosi altri processi in Toscana, esito di iniziative bottom-up o enunciati come strategie all'interno dei piani comunali, riferiti a contesti territoriali di dimensione comunque non trascurabile e che trovano sul tema del cibo uno dei focus più importanti¹⁰. Nel caso del Parco della Piana Metropolitana

Prato-Firenze, tale strumento ha rappresentato peraltro un riferimento per lo sviluppo di un pacchetto di misure di sviluppo rurale "mirate", tramite appositi *Progetti Integrati Territoriali*, sulle specificità locali, anche se solo indirettamente riferite alla realizzazione di un sistema locale del cibo¹¹.

Anche il Bio-distretto rappresenta un importante esempio di integrazione territoriale per la produzione di cibo attraverso la costituzione di un patto fra produttori, cittadini, operatori turistici, pubbliche amministrazioni, associazioni, comitati, gruppi che stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse. In Toscana tale strumento ha avuto un forte carattere bottom-up, riferito prevalentemente ai distretti vitivinicoli ma che ha ampliato progressivamente il suo spettro culturale e le tipologie di azione¹².

3. Il contesto di studio locale. Il sistema di Prato

3.1. Introduzione generale di territorio

In relazione al quadro descritto, il contesto rispetto al quale sviluppiamo, come caso studio, questo breve contributo è rappresentato dal sistema di sub-bacino idrografico della valle del Bisenzio e che riguarda sostanzialmente l'area della Provincia di Prato, ora Unione dei Comuni, composta da 7 comuni¹³ per un totale di 257.716 ab. al 2018, dei quali 194.590 residenti nel comune capoluogo di Prato. Si tratta di una sorta di "sezione di valle" geddesiana (Geddes, 1925) che rappresenta un sistema insediativo, geografico e culturale con significativi caratteri di coerenza interna ed adeguato anche alla interpretazione del sistema agricolo come caratterizzato da distintività e un relativo grado di complementarità fra le sue parti geo-climatiche e singolarità di insieme (Cianferoni 1990) (Fig.1).

⁹ La figura del Distretto Rurale è istituita in Toscana per la prima volta con la L.R. 21/2004, poi aggiornata con la L.R.17/2017. Secondo tale normativa, in Toscana al momento sono stati riconosciuti 8 distretti rurali. Malgrado il loro potenziale interesse per il tema della costruzione di sistemi locali del cibo, nel presente contributo non ne tratteremo, dato che fra gli obiettivi principali enunciati nei vari casi tale tema risulta per lo più assente.

¹⁰ Fra questi ricordiamo: Il Parco Agricolo di Travalle a Calenzano, Il Parco Agricolo della Piana di Lucca, Il Parco Agricolo di Pisa, Il Parco Agricolo di Prato, Il Parco Agricolo di Montespertoli, Il Parco agricolo/fluviatile della riva sinistra d'Arno (Firenze, Scandicci e Signa) (Gisotti, 2015).

¹¹ Di interesse in questo caso il progetto, all'interno del menzionato P.I.T., denominato Me.Lo.Di.A, per la diversificazione produttiva delle imprese agricole e il riavvicinamento al mercato locale delle produzioni agro-alimentari nel Comune di Prato.

¹² In Toscana il Bio-distretto si sviluppa inizialmente secondo il modello promosso dalla Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB). Su questo modello è attualmente attivo, dal 2016, il Bio-distretto del Chianti che federa diversi comuni della zona di produzione del vino DOCG Chianti classico. Mentre dal 2107 si è costituita l'Associazione per il Bio-distretto del Montalbano, per la promozione di un Bio-distretto fra i comuni nell'area del Montalbano compresa fra tre Province di Firenze, Prato e Pistoia (Belletti e Butelli, 2018) e, dal 2018, quella per il Distretto Biologico di Fiesole. Recentemente la Regione Toscana, ispirandosi ai medesimi principi del Bio-distretto ha varato la L.R./51/2019 che definisce i requisiti e le modalità per la costituzione e gestione dei distretti biologici rurali. Conformata a tale legge è la recente costituzione del distretto biologico di Gavorrano (Gr).

¹³ Carmignano, Cantagallo, Montemurlo, Poggio a Caiano, Prato, Vaiano, Vernio

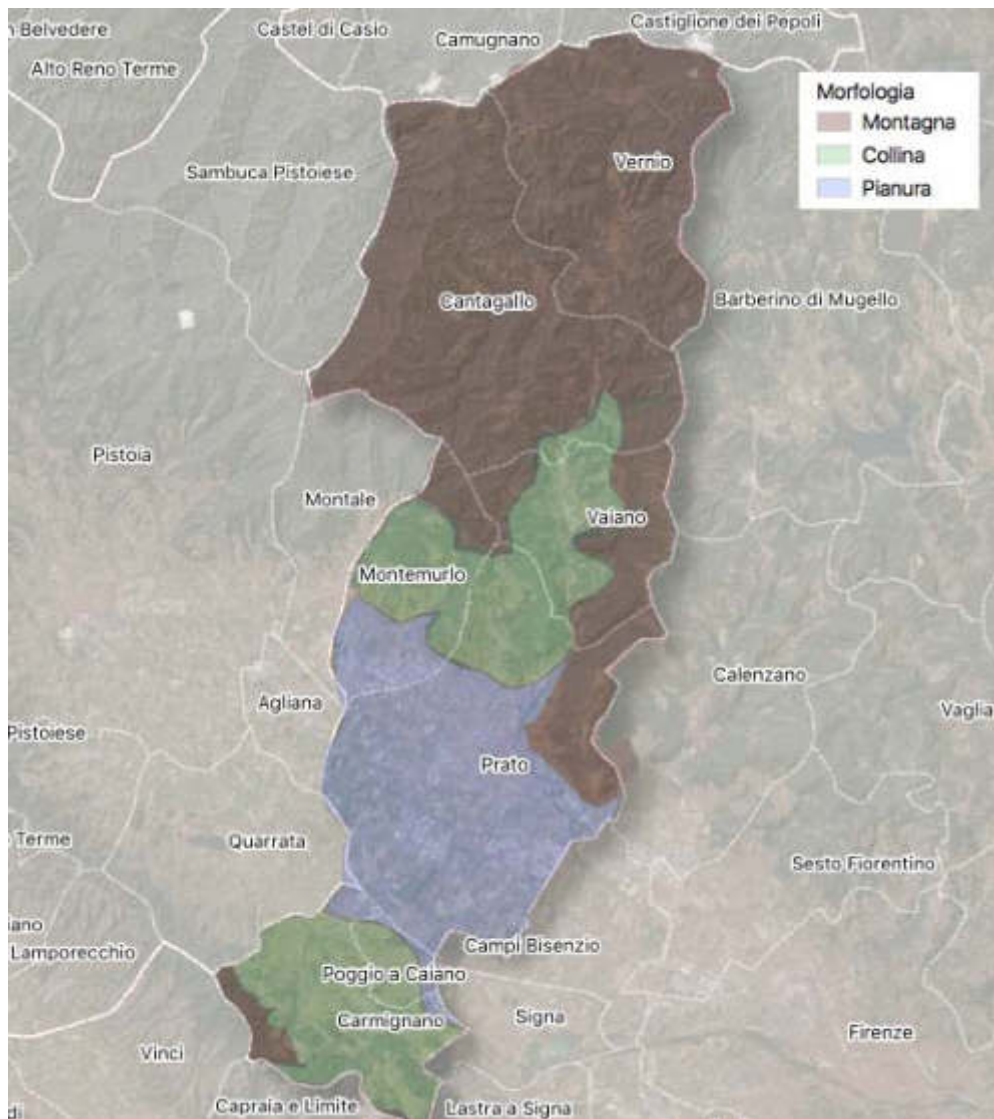


Figura 1. Il territorio provinciale di Prato: ambiti comunali e caratteri geomorfologici.
Fonte: elaborazione degli autori su dati ISTAT e Regione Toscana.

A partire dagli anni '90 del secolo scorso, la significativa tendenza al declino del sistema manifatturiero legato al distretto tessile ha contribuito, almeno in parte, ad un certo ritorno di interesse e di investimento in capitale umano ed economico, nel settore agro-alimentare, peraltro mai completamente abbandonato, seppur spesso in forma di "resistenza", anche in ragione di una recentissima storia e "memoria" di civiltà ed economia contadina mezzadrile, che ha alimentato e supportato la stessa nascita del distretto tessile.

La principale potenzialità del territorio pratese consiste nella permanenza di un significativo presidio agricolo, sia nella pianura fortemente urbanizzata, sia nei suoi immediati dintorni costituiti da aree collinari, caratterizzate da sistemazioni agrarie con mosaici complessi e da edilizia rurale storica e di pregio, esito della colonizzazione mezzadrile. Un sistema che, nel secondo dopoguerra, ha visto la perdita di aree a pascolo ed agricole per abbandono, rimboschimento e cambio d'u-

so di suolo congiuntamente ad una intensivizzazione, soprattutto per olivicoltura e vigneti, che ha interessato prevalentemente la parte collinare del Montalbano a sud e del Montemurlo a nord. Alcuni esempi di patrimonio storico si trovano in condizione di abbandono e degrado, fra tutti la Fattoria Medicea Cascine di Tavola, un antico podere agricolo, fattoria modello realizzata, anche e soprattutto con obiettivi di innovazione agroalimentare, da Lorenzo il Magnifico su progetto di Giuliano da Sangallo alla fine del '400 sul modello delle cascine lombarde¹⁴. Il valore ambientale e culturale di questi luoghi ha peraltro favorito lo sviluppo di importanti dinamiche integrative del reddito legate al turismo rurale (Area Pratese, 2000; Fanfani, 2014; Centauro, 2015).

¹⁴ Attualmente oggetto di alcuni studi e proposte di recupero e, più di recente, di acquisto da parte di un privato (Area Pratese, 2000; Centauro, 2015; Fanfani, 2014).



Figura 2. Paesaggio agrario e culturale di provincia di Prato, comune di Montemurlo.
Fonte: foto Barbora Duží.

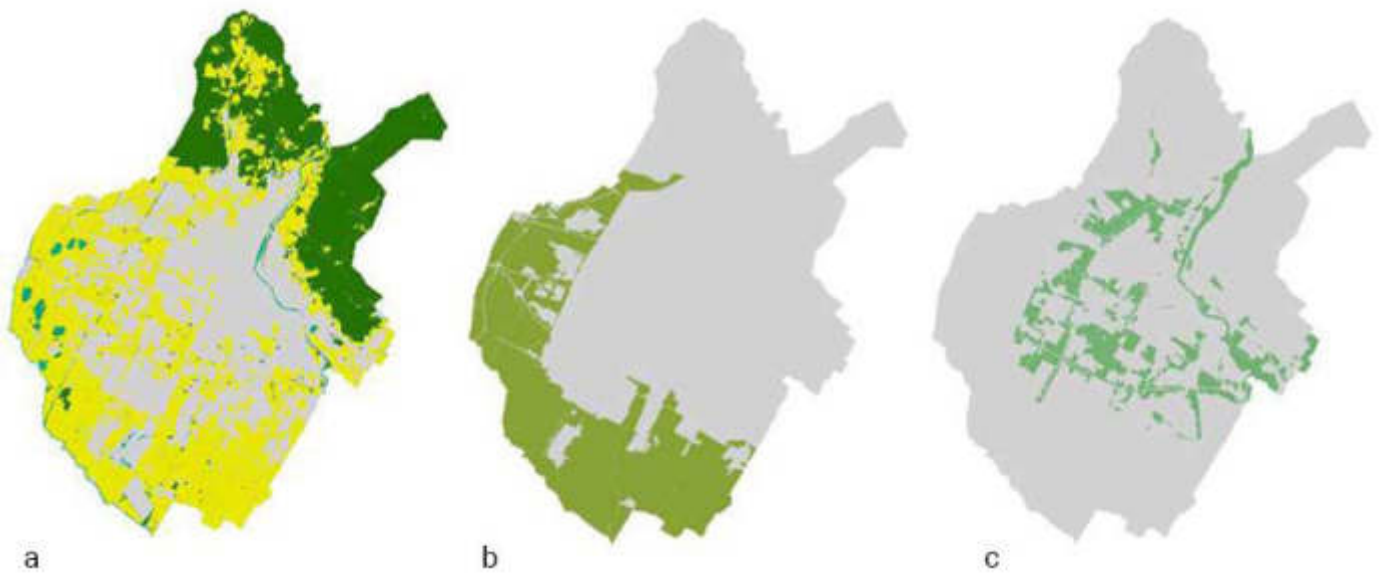


Figura 3. a. Superficie aree agricole + aree naturali + aree idriche: tot. ha 6.134,15. b. Superficie aree "Green-belt": ha 2.786,38. c. - Superficie aree intercluse/penetranti e cunei: ha 1.156,74
Fonte: Fanfani, 2008.

3.2. Rilevanza e patterns socio-spaziali del caso di studio per il sistema agro-alimentare locale

Nel contesto territoriale descritto il breve resoconto che presentiamo si incentra in particolare sul sub-ambito periurbano, che interessa principalmente il comune di Prato e limitate aree e pendici collinari che, solo in parte, riguardano i comuni confinanti. Ciò con il fine di evidenziare alcuni profili di originalità e “transizione” agricola che si manifestano nella prossimità urbano/rurale e che interrogano il quadro delle politiche e degli strumenti descritti in precedenza. La prima ragione di questa scelta risiede proprio nella constatazione di una significativa dinamica di “ritorno alla terra”, di “ri-conquista dell’agricolo”, che avviene attraverso pratiche spesso di carattere innovativo o di “retroinnovazione” (Stuiver, 2005) messe in atto da attori, sia in forma singola che associata, non necessariamente legati ad una tradizione professionale agricola o che, occupati in altri settori, ritornano in questo ambito recuperando, in forma più complessa tradizioni familiari, talvolta abbandonando la occupazione precedente.

La seconda ragione che motiva il nostro focus territoriale è che proprio in questo ambito di interfaccia urbano-rurale si possono presentare, come in effetti si manifestano, alcuni dei caratteri più innovativi, così come i nodi teorici ed operativi più rilevanti, per la riconcettualizzazione del sistema locale del cibo o agro-alimentare, soprattutto nei termini di nuove forme di relazione economica, sociale, spaziale e funzionale fra urbano e rurale. (Brenner, Schmidt 2015).

Il territorio agricolo periurbano di Prato, sia nella sua forma più marcatamente agricola che agro-urbana e di frangia, si caratterizza per la presenza e persistenza di forme di attività agricola composita e molto varie. L’insediamento, nell’area più strettamente comunale, configura alcuni patterns differenziati di aree a carattere agro-ambientale, che potremmo categorizzare come composti da una *green belt* esterna, una interna e alcuni cunei e corridoi a forte frammentazione del verde. (Fig.3). Attestato su di un sistema di borghi storicamente policentrico, questo tipo di pattern insediativo ha esitato, quasi spontaneamente, una forma urbana che facilita il contatto fra urbano e agricolo, talvolta addirittura suggerita in letteratura come modello idealtipico in tal senso (Alexander, 1977).

In questi ambiti osserviamo la presenza di modalità di conduzione agricola “convenzionale” -secondo un approccio di carattere produttivista che si mantiene malgrado la pressione urbana e la labilità delle forme contrattuali d’uso- secondo forme di carattere residuale e “di attesa” – spesso anche in aree non più formalmente agricole – e processi di “conversione” e “di ritorno” verso attività agricole di carattere innovativo ed integrato. Questi ultimi sono finalizzati prevalentemente alla produzione di cibo e servizi per l’ambiente urbano di prossimità e a cogliere i vantaggi economici ed ambientali che tale orientamento comporta. Non necessariamente queste pratiche plurali vanno interpretate in termini oppositivi, almeno non sempre. Quello che appare interessante, piuttosto, è tentare di ricostruire il quadro di insieme di queste realtà e le loro possibili traiettorie evolutive e di “transizione” verso scenari dove le dimensioni della equità economica e sociale e della rigenerazione ecologica e del territorio possano coesistere e supportare anche reti di sviluppo locale.

La questione che emerge in maniera più significativa da questo insieme di pratiche è quella che sembra indicare un significativo processo di ri-localizzazione o ri-territorializzazione dell’agricoltura periurbana legata, non solo e non tanto a forme originarie hobbistiche e per l’autoconsumo o alle pratiche dei cosiddetti “orti sociali”, comunque di interesse, quanto piuttosto alla re-interpretazione della dimensione professionale fortemente orientata alla multifunzionalità e, in particolare alla produzione di cibo. Il paragrafo che segue restituisce i caratteri ed elementi di interesse relativi ad un campione di aziende selezionate, fra altre osservate, nell’area periurbana di Prato appena descritta. La selezione è avvenuta sulla base dei profili innovativi delle aziende ma anche delle problematiche e tendenze di carattere esemplare per l’agricoltura periurbana, che tali attività permettono di focalizzare rispetto al loro svolgimento e sviluppo.

3.3. Pratiche individuali, innovazioni di sistema e progetti locali

Il campione di aziende individuato ha permesso di censire alcune iniziative in corso nel campo dell’agricoltura multifunzionale e orientata ad obiettivi di sostenibilità, mettendo inoltre in luce le opportunità presenti nella zona periurbana. In questo contesto, il vantaggio della prossimità con la città ed i suoi abitanti offre infatti nuove opportunità di fare agricoltura redditizia ed integrata da alcuni servizi aggiuntivi, permettendo inoltre di accrescere la consapevolezza sociale del valore dell’agricoltura urbana e periurbana. Malgrado la descrizione di queste iniziative rappresenti solo un primo parziale approccio al rilievo dell’intera realtà locale, la

mappatura di seguito proposta permette comunque di riconoscere tendenze significative, che caratterizzano la progressiva e più recente evoluzione del sistema agro-alimentare pratese.

3.3.1. I soggetti individuali: pratiche innovative e caratteri di neo-ruralità

Il campione analizzato (Tab. 1) è composto di 15 aziende e risulta inserito in un quadro più ampio di pratiche di "ritorno alla terra" e, almeno in parte, di "retro innovazione" (Stuiver, 2005), che interessa in particolare le modalità di rapporto tra i produttori e consumatori, nuove relazioni sociali improntate sui valori di solidarietà e reciprocità e crescente sensibilità alla rilevanza del fattore ambientale in agricoltura, così come al valore aggiunto incorporato nella produzione di cibo a scala locale. Un ricco milieu di "neoruralità" che negli ultimi anni si è manifestato in maniera sempre più sensibile nel territorio pratese (Fanfani, 2009) (Figg. 4,5). In questo quadro le aziende del campione si caratterizzano per un rapporto significativo con la città e gli abitanti urbani, sia dal punto di vista economico (vendite dei prodotti agro-alimentari), sia in termini di servizi di multifunzionalità (servizi supplementari per gli abitanti), con un significativo livello di progettualità per nuove forme di rapporto con i consumatori e rapporto con il mercato.

Sulla scorta delle interviste e dei sopralluoghi sul campo effettuati, è stato riscontrato un quadro di piccole aziende agricole (le coltivazioni sopra i 100 ha sono rare, e perlopiù in forma di combinazione di proprietà con l'affitto), dove, in genere, il ritorno alla terra avviene come recupero di una "storia" familiare, non necessariamente locale, ma con un carattere innovativo, in particolare volto alla costruzione di un rapporto diretto con il mercato del cibo (in particolare vino, olio, ortofrutta di stagione, carne, miele inclusa loro trasformazione - pasta, salumi, latticini, salse ecc.). Tutte le aziende sono aperte per visite/escursioni, ma poche propongono escursioni organizzate. Sono presenti anche servizi legati all'agricoltura, quali didattica ambientale, ecoturismo, agriturismo, ristorazione etc. e, in particolare, con la domanda di prossimità di cibo proveniente dall'ambito urbano, è diffusa la vendita diretta (porta a porta oppure presso il negozio) o anche presso mercati contadini. Molto efficace risulta la distribuzione dei prodotti mediante ristoranti o negozi locali di cibo, sebbene presso le mense pubbliche non sia molto sviluppata. L'orientamento prevalente è verso la pluri-produttività, con adozione di metodi biologici e di buone pratiche agrarie, "nature based". In questo quadro, la dimensione e la consapevolezza "valoriale" della propria attività e dei servizi e "beni comuni" che essa genera è molto forte e permette anche di far fronte alla non poche difficoltà che l'attività presenta. Questi attori manifestano inoltre una non trascurabile capacità imprenditoriale/progettuale, derivata spesso da precedenti esperienze professionali in altri settori di attività.

#	Sup [ha]	Metodo produzione	Prodotti principali	Trasform.	Multifunzione esempi	Modalità di vendita (principale)	Partecipazione e Filiere locali
1	35	bio	suino, capre, olive, vino	si	azienda didattica, escursioni organizzati, degustazioni, pratica/tirocini o degli studenti	diretta (proprio negozio), FM, e-shop, commercio, ristoranti	no
2	60	bio	verdura, cereali, frutta	si	aperta alle escursioni	diretta, FM, GAS	si (cereali)
3	12	biodinamico	cereali, olive, vino, verdura, leguminos e	si	azienda didattica, agriturismo, volontariato	diretta, FM organico, e-shop, negozi, GAS	si (cereali)
4	5	nature based	verdura, frutta, cereali, olive, leguminos e, pollame	si	azienda didattica, ristorante	diretta, FM, negozi	si (birra)

segue

5	7	nature based	bovini, verdura,	no	azienda didattica, ristorante	diretta	si (carne)
6	50	nature based	cereali, bovini, olive, pollame,	si	azienda didattica, escursioni organizzate, tirocinio degli studenti	diretta, FM, GAS	si (carne, cereali)
7	17	bio	verdura, frutta, olive, vino, cereali, pollame	si	agriturismo, ristorante	diretta, FM	si (cereali)
8	20	bio	verdura, frutta, olive, vino, fichi	si	agricoltura sociale	diretta, FM, GAS	no
9	300	convenzionale	cereali, leguminose	no	aperti agli escursioni, tirocinio degli studenti	ingrosso, diretta	si (cereali)
10	153	bio	verdura, frutta, cereali, olive, pollame	si	azienda didattica, escursioni organizzati	diretta, FM, negozi	si (birra, olio)
11	10	bio	olive, vino, miele	si	aperti agli escursioni	diretta, FM, negozi, e-shop, adozione (olive)	no
12	5	permacultura	verdura, frutta, capre	si	aperta alle escursioni	diretta, FM, scatole di raccolto	no
13	2	nature based	verdura, frutta	no	aperta alle escursioni	diretta, FM	no
14	2	nature based	verdura, frutta, pollame	si	aperta alle escursioni	diretta, FM, negozi, GAS, scatole di raccolto, e-shop	no
15	100	pascolo	pecore	si	aperta alle escursioni	diretta, FM	no

Tabella 1. Aziende agricole periurbane campione: caratteristiche, multifunzionalità e produzione alimentare nell'area di Prato.
Fonte: Elaborazione degli autori su indagine diretta sul campo.

Note: abbreviazione per vendita diretta - diretta, Farmer Market /mercato contadino - FM, Gruppo di Acquisto Sociale - GAS

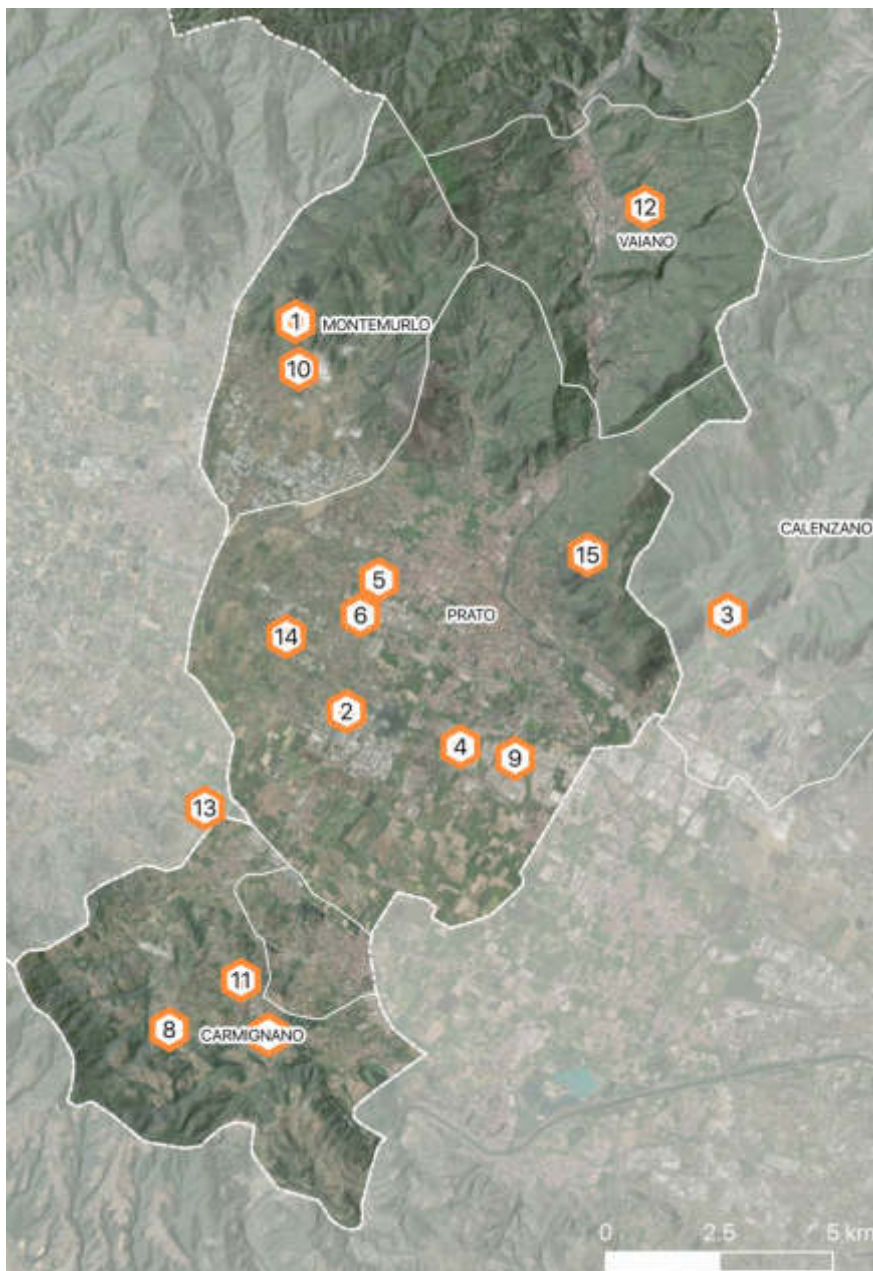


Figura 4. Localizzazione del campione delle aziende agricole urbane e periurbane nell'area pratese.
Fonte: elaborazione degli autori su indagine diretta sul campo.



Figura 5. Coltivazione Biologica urbana a Prato.
Fonte: foto Barbora Duží.

3.3.2. La formazione del “mercato locale del cibo”: reti di co-produzione, filiere corte e mercati contadini

Il campione studiato evidenzia un processo generativo piuttosto spontaneo di forme ed attività di agricoltura periurbana rivolta al mercato locale non collocato in un frame di governance pubblica, e dal prevalente carattere bottom-up. A ciò si accompagna tuttavia il riconoscimento di una marcata propensione progettuale da parte delle imprese studiate, che sovente interagisce anche con soggetti associativi e no-profit di protezione e promozione del territorio agricolo e delle relative attività e con alcune modalità piuttosto “light” o “spot” di intervento da parte del livello comunale. In questo quadro si sono sviluppate significative iniziative di strutturazione di filiera corta locale e di mercati contadini.

In relazione al primo aspetto si segnalano la filiera cerealicola “GranPrato” per la produzione di pane da grano locale e la filiera zootecnica “Calvana” per la produzione e vendita diretta di carne dalla razza autoctona “Calvana” che è piuttosto minoritaria. Non è possibile, nell’ambito di questo contributo, rendere conto in maniera esaustiva della genesi, degli obiettivi, delle caratteristiche e degli esiti di queste due iniziative, per le quali si rimanda ad altri contributi (Fanfani e Belletti

2017; Collini, 2018). Ci limitiamo quindi a sottolineare sinteticamente alcuni elementi chiave di queste iniziative nate peraltro in momenti diversi, ma cronologicamente contigui¹⁵. Questi fanno in particolare riferimento al ruolo dell’Associazione¹⁶ e delle attività di ricerca/azione dell’Università nella fase di ideazione e design di queste iniziative, alla finalità chiave di riconoscimento del “valore” reale ed integrale, anche sul piano economico, delle produzioni agro-zootecniche, alla dimensione cooperativa e pattizia fra i partecipanti della filiera e l’obiettivo fondamentale del controllo da parte degli agricoltori – e potremmo dire strutturazione – del mercato locale, attraverso il rapporto diretto e fiduciario con i consumatori (fig. 6). Si può affermare in sintesi che, malgrado alcune criticità manifestate e che meritano attenzione, si tratta di iniziative di successo, pienamente coerenti con l’obiettivo di progressiva strutturazione di un mercato e sistema locale del cibo. Anche la “copertura” territoriale delle due filiere, dal punto di vista degli agricoltori e delle aree interessate, è sicuramente significativa e non di nicchia (Fig. 7). Inoltre, nel caso della filiera cerealicola GranPrato, è importante sottolineare il ruolo di “moltiplicatore” intersettoriale svolto dalla filiera. Ciò in particolare in rapporto allo sviluppo di sbocchi commerciali nuovi, con distribuzione e vendita presso fornai, ristoranti, pasticcerie e pizzerie che dall’impiego della farina traggono un valore aggiunto e anche lo stimolo a creare nuovi prodotti¹⁷ (Fig. 8).



Figura 6. Le fasi e gli attori della filiera cerealicoltura GranPrato.
Fonte: elaborazione e foto Barbora Duží.

¹⁵ La filiera GranPrato, dopo una fase pilota, si è strutturata in forma associativa e secondo un patto di filiera, nel 2013. La filiera Calvana, anch’essa dopo una fase sperimentale, assume una forma giuridica nel 2018.

¹⁶ In particolare l’Associazione di Associazioni Parco Agricolo di Prato.

¹⁷ Attualmente, la filiera riunisce 10 aziende agricole, 1 molino che serve anche come punto di vendita, circa 14 forni, almeno 4 mercati contadini, quasi 60 rivenditori, negozi, ristoranti, pasticcerie, bar ecc. La maggioranza di punti di smercio viene dalla provincia di Prato, ma il progetto è orientato anche a sviluppare connessioni quantomeno di ambito metropolitano. Numeri precisi degli attori si cambiano nel tempo, quindi dati attuali sono disponibile su una mappa nel sito: <https://granprato.wordpress.com/dove-siamo/>.

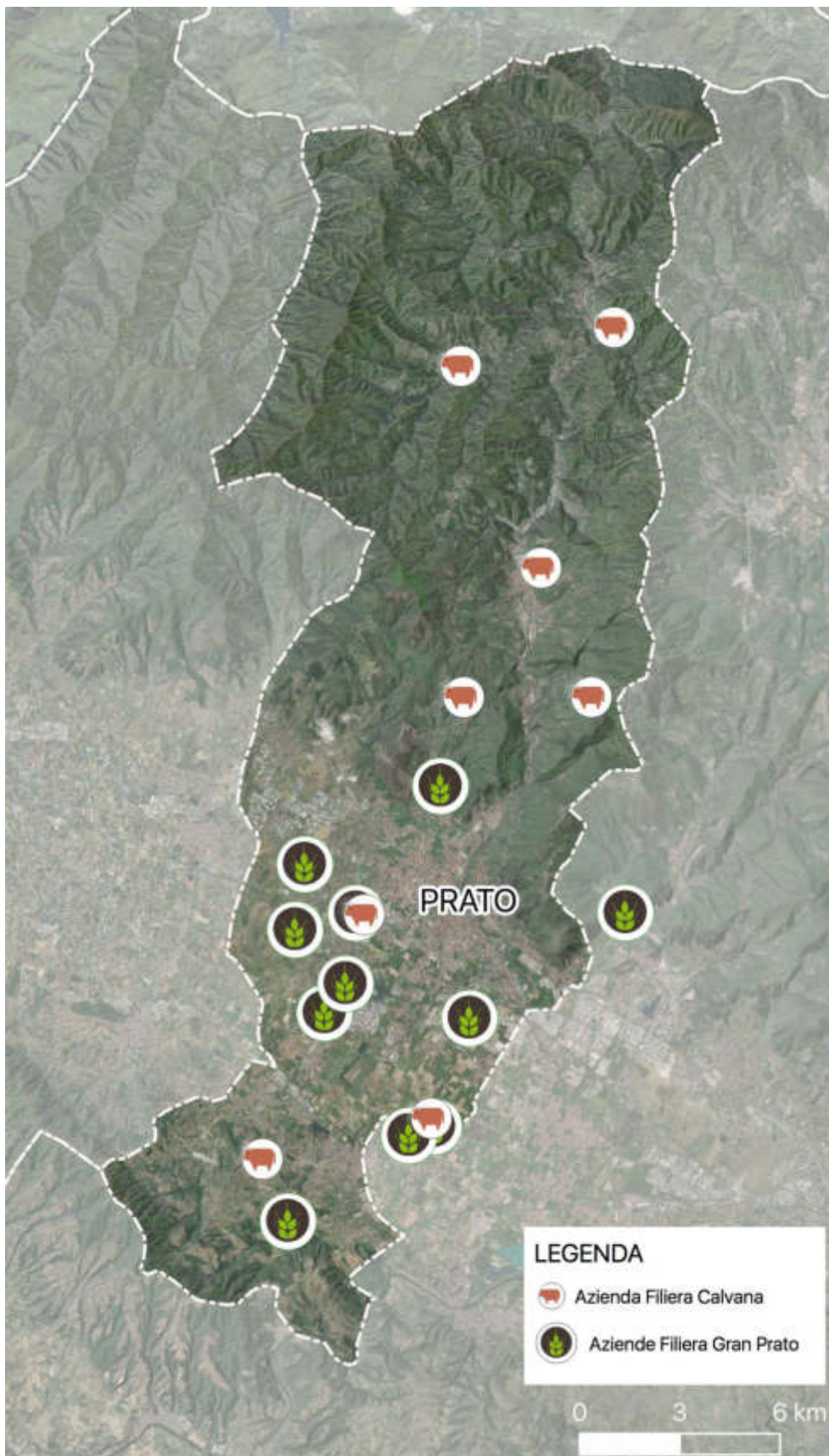


Figura 7. I nodi di produzione principale delle filiere corte locali Gran Prato e Calvana.
 Fonte: elaborazione degli autori.



Figura 8. Dettaglio filiera Gran Prato: produzione, lavorazione, trasformazione, somministrazione, vendita.
Fonte: elaborazione degli autori.

Il secondo aspetto che vale la pena ricordare è la strutturazione di un mercato locale del cibo, attraverso la attivazione e presenza di numerosi Farmers' Market (Tab. 2) (Fig.9). In questo ambito due sono in particolare le iniziative di interesse che vedono coinvolti i produttori locali nel contesto pratese. La prima riguarda la tradizionale presenza dei mercati "Campagna Amica" promossi dalla Associazione Coldiretti. Anche nell'area pratese questi mercati, a partire dalla metà degli anni 2000, hanno perseguito la introduzione e vendita diretta di prodotti di aziende locali, favorendo al contempo – almeno in generale – un importante processo di maturazione di consapevolezza e sensibilizzazione al consumo di qualità nei consumatori e migliori performances economiche delle aziende.

Dal 2009 a queste iniziative di mercati contadini si è aggiunto nel nostro contesto il mercato contadino "Terra di Prato". L'interesse di questa iniziativa sta nel fatto che essa nasce, alla fine degli anni 2000, a partire dal

ruolo di "attivatore" svolto dalla amministrazione comunale di Prato che attraverso un non semplice processo di messa in rete fra gli attori, in particolare le associazioni agricole di categoria, ha promosso dal 2008 un mercato periodico locale dei prodotti agricoli, preferibilmente dell'area pratese e, in parte, toscani. Partito, fra non pochi dubbi e resistenze, come appuntamento mensile, questo mercato ha manifestato un significativo e stabile successo; esso si svolge tutt'oggi ogni sabato mattina e raccoglie un importante numero di consumatori, mentre la gestione è totalmente indipendente dall'attore pubblico ed è condotta da una associazione – Terra di Prato – che lavora in piena autonomia.

Il quadro di mercato è poi completato da alcune fiere e mercati di periodicità più sporadica e da un interessante e denso sistema di punti vendita particolarmente orientati alla vendita di specialità e prodotti locali, con un profilo però più rivolto al consumo turistico e non consuetudinario.

Attività	Nome	Breve descrizione	Numeri (appros.)
Filiera corta	GranPrato	la filiera cerealicola pratese a km 0, coltivazione, trasformazione e vendita locale	10 aziende agricole, 1 molino, 14 forni, quasi 60 rivenditori, ristoranti, pasticcerie, 4 mercati contadini
	Calvana	Il carne di razza di territorio Pratese Calvanina	Circa 8 aziende agricole (nel territorio pratese)
	Vari sedi (per esempio Montemurlo, Montalbano)	Filiera di produzione ed elaborazione dell'olio	Almeno due filiere
	Vari nomi (per esempio Zazuka, Gran Ducato, Due Mastri ecc.)	Filiera di produzione della birra	circa 9 birrerie artigianali
Mercati contadini	Terra di Prato	Mercato dei produttori agricoli e piccoli artigiani a Prato	Almeno 50 venditori, la maggioranza viene da provincia di Prato, poi, in forma più sporadica, Firenze, Pistoia, Viareggio, Livorno, Siena etc.
	Campagna Amica, La spesa in campagna, Colto e mangiato, Fierucola delle Bigonge)	Cibo, artigianato locale	Circa 6 altri mercati contadini a Prato, Montemurlo, Vaiano
GAS	Vari nomi	Gruppi di acquisto sociale, acquista in gruppo beni o servizi direttamente dal produttore.	circa 10 GAS più di 400 membri
Negozi di cibo	Vari nomi (più importanti Effecorta, Fresco in Città , la Bottega di km 0, A Tipico, Gastronomia Pratese, L'Alveare che dice sì)	Negozi che offrono prevalentemente cibo locale, prodotti tipici oppure prodotti di filiere corte	Circa 8 negozi soprattutto a Prato, ma circa almeno 4 negozi puri con il cibo locale sono stati cancellati
Cibo locale tourism marketing	Strada dei vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi	Promuovere di cibo di qualità e eccellenza (soprattutto olio, vino), diretto a turisti e fuori di territorio	Circa 15 partecipanti nel territorio Pratese (soprattutto produzione e degustazione di vino ed olio, ristoranti, agriturismo)

Tabella 2. Principali sistemi di vendita dei prodotti locali e filiere corte.

Fonte: elaborazione degli autori, su dati di ricerca sul campo e su siti di Internet di vari progetti, aziende e negozi individual, in particolare: <https://granprato.wordpress.com/>, <http://mercatoterradiprato.it/>, <https://www.eventhia.com/it/gruppi-di-acquisto>, <http://www.stradavinicarmignano.it>

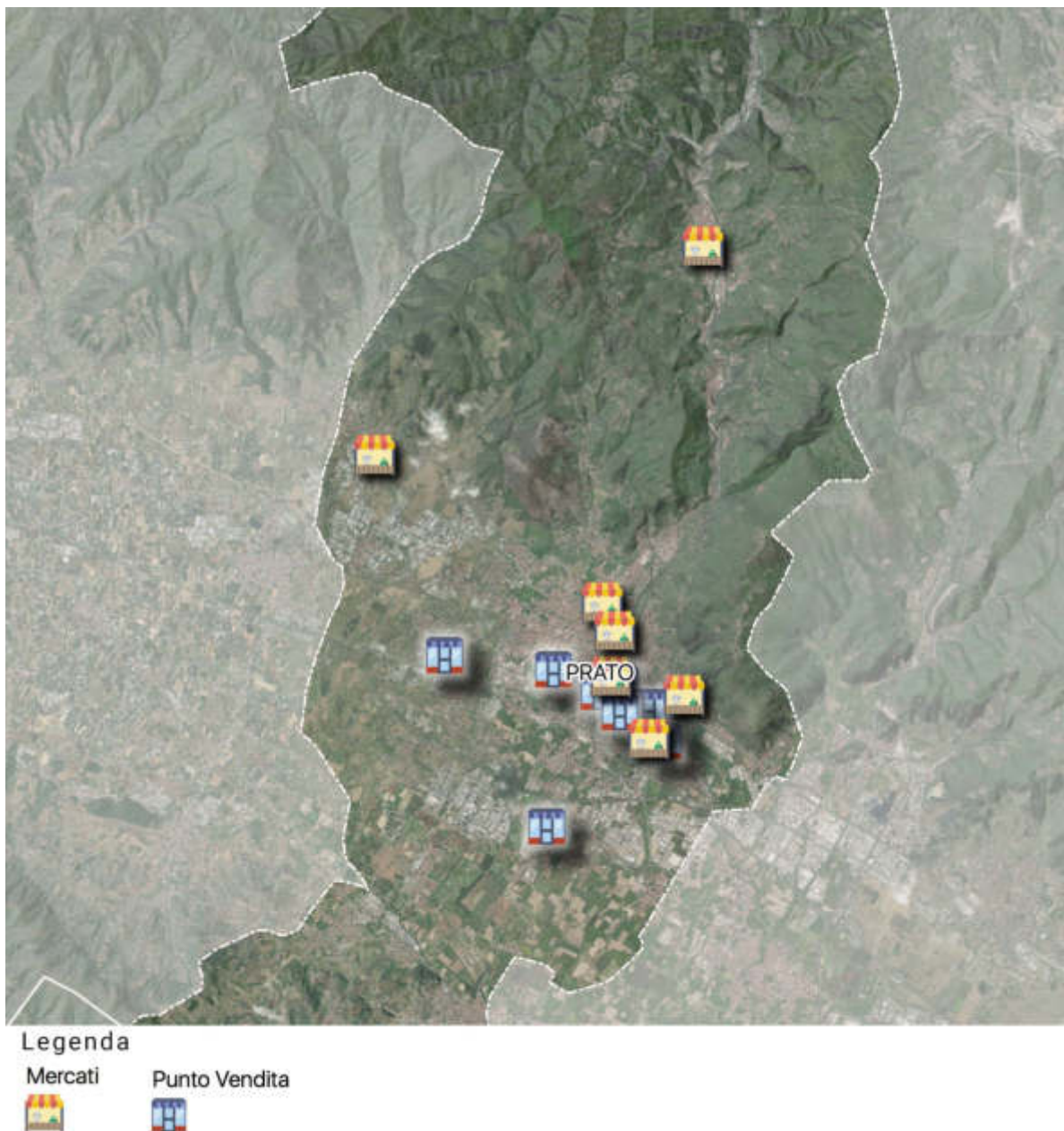


Figura 9. Mappa dei principali mercati contadini e punti vendita di prodotti locali e tipici.
Fonte: elaborazione degli autori.

4. Sintesi, prospettive per il futuro sviluppo di un sistema locale del cibo

I fattori riferiti al un quadro generale di politiche e strumenti, condizioni locali di carattere socio economico e spaziale esaminati, configurano, nel loro incrociarsi, potenzialità ma anche criticità ed ostacoli in relazione alla possibilità di sviluppare un Sistema Agro-alimentare Locale (SAL) in una prospettiva di sostenibilità e self-reliance. Nei paragrafi che seguono saranno indicati gli elementi più rilevanti emersi, a nostro avviso, in tal senso.

4.1. La costruzione del sistema agro-alimentare locale nel contesto pratese: potenzialità e criticità

L'analisi condotta sul sistema agroalimentare pratese mette in evidenza alcuni elementi di debolezza/criticità, ma anche di forza/opportunità che sono in parte tipici di aree a forte urbanizzazione e con qualche specificità del territorio in esame (Tab. 3).

FORZA	DEBOLEZZA
<p>Garanzia di protezione del suolo agricolo (Strumenti di Governo di Territorio, Parco agricolo della Piana);</p> <p>Vari progetti implementati e realizzati per sviluppare filiere corte e vendita diretta, con attività dal basso dagli attori locali;</p> <p>Capacità imprenditoriale dei "nuovi agricoltori", nello sviluppo di aziende agricole multifunzionali e prossime alla città.</p>	<p>Soppressione del livello di governo provinciale e della "prossimità" del settore provinciale dell'agricoltura;</p> <p>Assenza di una governance integrata e multi-livello delle aree agricole, in particolare periurbane;</p> <p>Debolezza/assenza di una visione dell'Amministrazione Comunale sulle politiche del cibo;</p> <p>Sottovalutazione dei valori ambientali, culturali economici del territorio agricolo periurbano negli strumenti di pianificazione;</p> <p>Mancanza di contratti stabili (di almeno tre anni) per gli agricoltori.</p>
OPPORTUNITÀ	MINACCE
<p>Potenzialità del territorio Pratese nello sviluppo di pratiche di diversificazione agricola delle produzioni;</p> <p>Palese attenzione e sensibilità dei consumatori ai prodotti e al cibo locale;</p> <p>Adeguate spirito imprenditoriale per realizzare progetti locali agroalimentari, sviluppare agricoltura multifunzionale e di qualità e sensibilizzazione degli abitanti, potenzialità di più sistematico coordinamento;</p> <p>Protezione normativa del territorio agricolo e buona disponibilità quantitativa di aree.</p>	<p>Insicurezza economica per gli agricoltori locali (accesso alla terra e contratti di affitto stabili), fluttuazione dell'economia globale;</p> <p>Difficoltà di ricambio generazionale nelle aziende;</p> <p>Continua pressione dell'insediamento urbano, in particolare sulle aree agricole periurbane;</p> <p>Inquinamento dei suoli e delle acque;</p> <p>Mancanza di un approccio incentrato sul governo integrato ed intersettoriale per la realizzazione di sistema agro-alimentare a livello provinciale, con attività di educazione alimentare per aumentare la consapevolezza pubblica.</p>

Tabella 3. Analisi SWOT per il costruzione del sistema agro-alimentare nel territorio di Prato.

Fonte: elaborazione degli autori.

Sul piano delle criticità si evidenzia, in particolare modo, da un lato la pressione degli interessi "urbani" sul territorio agricolo residuo e, d'altro lato, la difficoltà, da parte anche degli attori pubblici, di cogliere il valore multidimensionale e ruolo "attivo", sul piano economico e della fornitura di servizi eco-sistemici - inclusa la produzione di cibo - delle aree agricole periurbane. Malgrado, questa "distrazione" delle politiche pubbliche, cui si sommano anche le conseguenze dei diversi tentativi di riforma del sistema delle autonomie, si manifesta un significativo quadro di iniziative imprenditoriali e di strutturazione e messa a rete di circuiti di produzione/consumo, che configurano una importante pre-condizione per l'innescio di processi e forme organizzative finalizzate alla strutturazione di un sistema locale del cibo. Ciò in vista, non tanto di una prospettiva di *self-provisioning* locale, ma piuttosto di *self-reliance*, con la strutturazione e rafforzamento di reti di scambio regionali e sovra-regionali, in particolare nell'ambito delle specialties o tipicità/eccellenze.

Per quanto riguarda le aziende agricole urbane e periurbane, che si sono affacciate sul mercato negli ultimi anni e che abbiamo analizzato, il loro futuro appare piuttosto incerto. Si tratta di aziende piuttosto giovani, nate prevalentemente nel primo decennio degli anni 2000 che costituiscono un gruppo di imprese dove la dimensione familiare è pressoché esclusiva, con un ricorso limitato e temporaneo ad aiuti esterni. Estremamente precario è anche il rapporto con la disponibilità del suolo, in ragione della scarsa superficie di aree in proprietà e della difficoltà ad ottenere forme di affitto stabili ed adeguate a permettere una programmazione aziendale e culturale coerente, in particolare, con gli obiettivi di qualità perseguiti. E' inoltre piuttosto problematico, come abbiamo visto nel paragrafo 3, il rapporto con le politiche pubbliche -sia agricole che territoriali- che possono più o meno agevolare l'attività delle imprese. In particolare la recente eliminazione del livello di governo provinciale che copriva, quantomeno sul piano della missione, il settore dell'agricoltura, ha lasciato completamente sguarnito questo ambito,

rispetto al quale le politiche comunali trovano enormi difficoltà ad interagire, sia come sensibilità, che come “tradizione” di governo e disponibilità di competenze. Il caso di studio evidenzia la necessità, a questo livello, di integrare forme regolative di “protezione” del suolo agricolo dalle plurime pressioni della urbanizzazione con strumenti adeguati interpretare in termini progettuali, multisettoriali e contestuali i caratteri del territorio rurale periurbano. Ciò sostenendo in particolare la sua duplice natura di “presidio” per la protezione ambientale e resilienza del territorio e per lo sviluppo rurale e locale.

Riferendosi poi più direttamente al tema del SAL si registra nel caso di studio non solo la debolezza delle politiche pubbliche di “facilitazione” e governance di questo settore ma anche, e soprattutto, la totale assenza di azioni e programmi di “public procurement” riferito alla produzione di cibo. Ciò a fronte di una società locale molto attiva nell’ambito del settore agro-alimentare e che dimostra una significativa capacità di auto-promozione ed auto-organizzazione, anche al di là dei forti condizionamenti di un mercato globale distante dalle esigenze della piccola e media azienda agricola. Non risulta infatti intrapreso alcun significativo tentativo, nemmeno in termini strategici e programmatici, da parte del comune capoluogo di Prato, di costruire dei percorsi per la fornitura con prodotti locali, almeno parziali, delle mense pubbliche e, nello specifico, scolastiche. Ciò vale anche per altre entità pubbliche “funzionali”, essendo il tema assente anche per quanto riguarda, per esempio, la fornitura di mense ospedaliere, carcerarie o universitarie, tutti servizi presenti a Prato. Il dato riferito alle mense scolastiche appare tuttavia tanto più critico considerando il disallineamento rispetto ai menzionati indirizzi regionali volti a promuovere l’impiego di prodotti locali nelle mense medesime e la presenza di potenziali fornitori.

4.2. Alcune indicazioni specifiche per un sistema locale del cibo: il modello del food-hub

La parziale survey svolta evidenzia come le dinamiche “spontanee” ed anche risultati mostrati dal sistema agro-alimentare pratese possono rappresentare delle importanti pre-condizioni per la strutturazione di un sistema locale del cibo. Tuttavia, in tale direzione risulta evidente la necessità che l’attore pubblico, come nel caso del mercato contadino Terra di Prato, recuperi il suo duplice ruolo di soggetto regolatore e di soggetto

di governance per l’innescare, facilitazione e monitoraggio delle iniziative in questo ambito. In estrema sintesi, sul piano della regolazione appare imprescindibile il superamento di un approccio settoriale al tema del governo del territorio agricolo e ad uso agricolo – ancorché ascrivito all’urbano – ciò in particolare attraverso la opportuna cooperazione fra settori dell’urbanistica, dell’ambiente e anche con le amministrazioni preposte alla difesa del suolo e delle acque. La stessa disciplina degli usi del suolo, demandata al settore del governo del territorio, dovrebbe, in questo quadro, recuperare una visione del territorio agricolo e dell’agro-ecosistema come fattore strutturale fondativo e non residuale o compensativo per la vivibilità dell’insediamento umano¹⁸.

Dal punto di vista della governance, l’approccio inter-settoriale dovrebbe invece alimentare, in analogia con l’esperienza di numerosi comuni medio/piccoli della Toscana¹⁹ e con lo stesso modello sviluppato per il Piano del Cibo a Pisa, la costituzione di ambiti e strutture consultive (es. “tavoli verdi”, “consulte del cibo”) per disegnare ed avviare uno scenario strategico, e quindi incrementale, per la costituzione di un sistema agro-alimentare locale basato sulla collaborazione fra pubblico e privato ma anche e soprattutto sulla crescita di consapevolezza, responsabilità e partecipazione da parte dei consumatori, utenti e abitanti.

Infine la ricchezza e pro-attività del quadro degli attori locali, rilevato dallo studio, la loro messa in rete nell’ambito di una strategia di politiche pubbliche integrate e di coordinamento funzionale potrebbe trovare supporto nella costituzione, o quantomeno, avvio di un primo nucleo di *Food-hub* come struttura di co-progettazione, governance del SAL e servizio. Infatti è indubbio come l’attività di osservazione e ricostruzione del quadro delle conoscenze qualitative e quantitative di contesto sin qui svolta abbia messo in luce profili significativi di una domanda agroalimentare di prossimità che, seppur in presenza di diverse esperienze di filiera ormai strutturate, stenta ad essere riconosciuta, e a creare massa critica, soprattutto quale elemento propulsore di politiche pubbliche sociali ed economiche a scala locale.

Infatti in un contesto territoriale quale quello esaminato, che si caratterizza per una spiccata domanda di integrazione tra struttura produttiva, di trasformazione e di consumo, il modello del Food Hub potrebbe adeguatamente sostenere e combinare, sia l’approccio basato sul valore aggiunto della filiera agroalimentare che quello orientato allo sviluppo di un sistema agroalimentare sostenibile e di prossimità (Berti, Mulligan 2016). In particolare ad un primo nucleo di Food Hub avrebbero accesso i piccoli produttori locali, che potrebbero

¹⁸ A tale proposito la recente strategia per la “Forestazione urbana” che accompagna il recentemente approvato Piano Operativo urbanistico del Comune di Prato, se non accortamente implementata, rischia di condurre a sottovalutare tale aspetto.

¹⁹ Si veda nota 6.

entrare in contatto con un ampio numero di potenziali acquirenti, nell'ambito di un sistema organizzativo e distributivo, che possa incidere soprattutto sull'efficienza della filiera, riducendo l'incidenza sul prezzo finale del prodotto dei costi di trasporto e commercializzazione (Matson e Thayer 2013). In questo modo il Food Hub faciliterebbe lo scambio di prodotti riducendo il ricorso a soggetti intermediari (Morley *et al.* 2008) seppur in un rapporto commerciale che potrebbe includere, in una sua forma evoluta e radicata, anche la grande distribuzione.

Il modello di un potenziale Food Hub non deve essere però focalizzato solo in termini di efficientamento delle filiere attuali e di quelle future, ma anche nell'ampio spettro delle accezioni e delle funzioni che può assolvere. A tale riguardo può essere citato, soprattutto nel caso in esame, il ruolo di tramite per il settore pubblico per l'attivazione di politiche integrate di diritto al cibo, lotta allo spreco alimentare e diffusione di modelli di innovazione produttiva e di consumo (Horrel 2009). Così come è importante richiamare il contributo potenziale che potrebbe potenzialmente determinare un Food Hub nel contesto esaminato, caratterizzato da molte piccole aziende con profilo innovativo, nell'implementazione di un modello sostenibile che possa garantire, insieme all'accesso a cibo locale di qualità, stabilità economica per i piccoli produttori locali e sicurezza alimentare per la comunità locale (Blay-Palmer *et al.* 2013).

5. Considerazioni in prospettiva

Il contributo ha proposto un primo resoconto e quadro conoscitivo delle forme ed attori di agricoltura urbana e periurbana del territorio di Prato, cercando di ricostruire la loro evoluzione ed i rapporti con le condizioni di contesto. Seppure nella parzialità della survey, si evidenzia un variegato contesto di attori socio-economici, così come il permanere di condizioni ambientali, adeguati e tendenti ad evolvere verso il recupero e consolidamento di un sistema locale del cibo dal profilo sfaccettato, qualitativamente ed economicamente interessante. Malgrado le potenzialità individuate, le possibilità di tale sistema di consolidarsi ed evolversi dipenderanno in gran parte dalla capacità delle politiche pubbliche regionali e locali di intercettare queste pratiche imprenditoriali innovative e di coglierne, con un approccio integrato e nuovi strumenti di policy e progetto, il valore aggiunto, sia in termini di produzione di reddito e servizi ecosistemici, ma anche come importante fattore di resilienza, sociale, economica ed ambientale del sistema insediativo nel suo insieme.

Ringraziamenti

Barbora Duží ringrazia Czech Academy of Sciences per il suo supporto nell'ambito di progetto MSM100861801 New Challenges for food security and cultural landscape protection.

Bibliografia

Alexander, C., 1977. *A Pattern Language. Towns, Buildings, Construction*. Berkeley: Oxford University Press.

Comitato Provinciale Area Pratese, Polisportiva Aurora, 2000. *Area Pratese. Una storia per tutti dalla nascita del pianeta Terra ad oggi*. Prato: Giunti.

Badii, M., 2012. *Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia nella Toscana contemporanea*. Perugia: Morlacchi.

Belletti, G. e Butelli, E., 2018. Governance e politiche per lo sviluppo di economie rurali integrate: parchi agricoli e biodistretti nell'area fiorentina. *Scienze del Territorio*, 6, p. 160-168.

Berti, G., Mulligan, C., 2016. Competitiveness of Small Farms and Innovative Food Supply Chains: The Role of Food Hubs in Creating Sustainable Regional and Local Food Systems. *Sustainability*, 8, 616, p. 1-31.

Blay-Palmer, A., Landman, K., Knezevic, I. e Hayhurst, R., 2013. Constructing resilient, transformative communities through sustainable "food hubs". *Local Environment*, 18, pp. 521-527.

Brenner, N. e Schmid C., 2015. Towards a New Epistemology of the Urban? *City*, 19(2-3), pp. 151-182.

Butelli, E., 2015. Pianificazione ambientale autosostenibile e alimentazione: il Piano del cibo della Provincia di Pisa. *Scienze del Territorio*, 3, pp. 125-130.

Centauro, G. A., (a cura di), 2015. *Recupero e valorizzazione del Parco delle Cascine di Tavola*. Firenze: Press Service srl.

Cianferoni, R., (a cura di), 1990. *L'agricoltura e l'ambiente nel distretto industriale di Prato*. Firenze: Accademia dei Geogofili.

Collini, I., (a cura di), 2018. *Cuciniamo cultura. Pane della teoria alle ricette in tavola*. Prato: Bisenziosette; GranPrato.

Fanfani, D. (a cura di), 2009. *Pianificare tra città e campagna: Scenari, attori e progetti di nuova ruralità per il territorio di Prato*. Firenze: Firenze University Press.

Fanfani, D. e Belletti, G., 2017. Per una nuova co-evoluzione fra città e territorio nello sviluppo locale. La costruzione di sistemi agro-alimentari locali. In: *Atti della XX Conferenza Nazionale SIU - Società Italiana degli Urbanisti URBANISTICA E/È AZIONE PUBBLICA*. Roma-Milano: Planum Publisher, p. 1910-1915.

Fanfani, D., 2014. *Il sistema agricolo Pratese punti di forza*

ed opportunità per un mercato locale ed una 'rilocalizzazione' 'bioregionale' dell'agricoltura. Report per Provincia di Prato (non edito).

Geddes, P., 1925. The Valley Plan of Civilization. *Survey*, LIV, p. 288-290, p. 322-324.

Gisotti, M. R. (a cura di), 2015. *Progettare parchi agricoli nei territori intermedi. Cinque scenari per la piana fiorentina*. Firenze: Firenze University Press.

Horrell, C., Jones, S.D. e Natelson, S., 2009. *An Investigation into the Workings of Small Scale Food Hubs*. Sustain: London.

ISPRA, Munafò M, (a cura di), 2018. *Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici*. Roma: ISPRA.

Matson, J. e Thayer, J., 2013. The role of food hubs in food supply chains. *J. Agric. Food Syst. Commun. Dev.*, 3, pp. 43-47.

Morley, A., Morgan, S. e Morgan, K., 2008. *Food Hubs: The 'Missing Middle' of the Local Food Infrastructure*. BRASS (ESRC) Research Centre, Cardiff University: Cardiff, UK.

Simon Rojo, M., Moratalla, A.Z., Alonso, N. M. e Hernandez Jimenez, V., 2014. Pathways towards the integration of peri-urban agrarian ecosystems into the spatial planning system. *Ecological Processes*, 3(13).

Stuiver, M., 2005. Highlighting the retro-side of innovation and its potential for regime change in agriculture. In: Marsden, T., Murdoch, J., (a cura di). *Between the local and the global, confronting complexity in the contemporary agri-food sector*. Oxford: Elsevier, p. 147-173.

16. TRASFORMAZIONI URBANE E PAESAGGIO COMMERCIALE A FIRENZE.

IL CIBO COME CHIAVE DI LETTURA

Mirella Loda,
Matteo Puttilli,
Sara Bonati

Dipartimento di Storia, Archeologia, Geografia, Arte e Spettacolo (SAGAS), Università di Firenze
mirella.loda@unifi.it
matteo.puttilli@unifi.it
sara.bonati@unifi.it

- CIBO
- CITTÀ
- COMMERCIO
- TURISMO
- FIRENZE

Abstract

The contribution presents the first results of an empirical survey carried out in the historic center of Florence and aimed at mapping and analyzing the increase in the commercial offer operating in the catering sector both from a quantitative and qualitative point of view. The study builds on the idea that Florence is undergoing a process of functional specialization of its historic center into a *foodscape*, in which the selling and the consumption of food is becoming the main focus of commercial activities. The paper starts with the review of the international literature on the subject, continues then with the empirical results of the research and concludes with some reflections on the main implications of the investigated processes on the policy front.

1. Introduzione¹

Questo contributo si colloca nel contesto di un più ampio programma di ricerca sviluppato presso il Laboratorio di Geografia Sociale (LaGeS) dell'Università di Firenze denominato "History to eat" (Loda, Bonati e Puttilli, 2020; Puttilli, Bonati e Portinaro, 2020). Tale

programma si interroga sulle trasformazioni degli spazi urbani *attraverso* il cibo, vale a dire su come le pratiche di vendita, di consumo e di messa in scena del cibo all'interno della città, e in special modo a Firenze, si allaccino a processi più ampi di metamorfosi dei centri storici in luoghi dedicati al consumo, dove gli spazi pubblici assumono una funzione di palcoscenico e di vetrina per esperienze urbane connotate dalla transitorietà e dove il target di riferimento è incarnato in grande misura da visitatori e frequentatori occasionali. Nello specifico, questo contributo restituisce i risultati di un'indagine empirica svolta nel centro storico di Firenze e finalizzata a mappare, e ad analizzare sia da un punto di vista quantitativo sia qualitativo l'incremento dell'offerta commerciale che opera nel settore della ristorazione. L'idea alla base è che a Firenze sia in atto un processo – che si è definito *foodification* – di trasformazione del centro storico in un *foodscape*, inteso come paesaggio culturale e commerciale che converge verso una specializzazione funzionale incentrata prevalentemente sulla vendita e il consumo di cibo (Winson, 2004; Yasmeen, 2001, 2005)². Sebbene tale processo non sia limitabile al caso fiorentino, ma investa indistintamente i centri storici di tutte le città europee e non solo, nel capoluogo toscano esso si collega direttamente al forte incremento delle presenze turistiche in città, che – secondo i dati del Centro di Studi Turistici di Firenze – hanno registrato un tasso medio di crescita annua dal 2000 ad oggi di +1,9% per gli arrivi e di +2,4% per le presenze, tradottosi nel 2017 in ben 3,9 milioni di arrivi e 10 milioni di presenze. Tale espansione turistica della città accompagna ed enfatizza la transizione del centro storico verso uno spazio del *loisir*, in cui il cibo e le pratiche ad esso connesse giocano un ruolo di primo piano.

Il contributo è organizzato come segue: il secondo paragrafo colloca lo studio nel più ampio dibattito sulle trasformazioni degli spazi urbani connesse alla commercializzazione e al consumo di cibo; il terzo paragrafo restituisce i principali risultati dell'indagine empirica condotta nel centro storico di Firenze; il quarto paragrafo si interroga sulle possibilità e i limiti del governo di

¹ Sebbene il testo sia frutto di un lavoro e di una impostazione comuni, è da attribuire a Mirella Loda la redazione del paragrafo 3, a Matteo Puttilli dei paragrafi 1, 2 e 5 e a Sara Bonati del paragrafo 4.

² Non è questa la sede per approfondire da un punto di vista teorico il concetto di *foodscape*, che assume in letteratura una valenza polisemica. Facciamo qui riferimento alla definizione di Winson (2004, p. 301), secondo il quale i *foodscape* possono essere intesi come "the multiplicity of sites where food is displayed for purchase, and where it may be consumed".

tali processi da parte delle amministrazioni pubbliche e del Comune di Firenze più nello specifico; infine, le conclusioni aprono a ulteriori possibili sviluppi della ricerca.

2. Cibo e trasformazioni urbane: la prospettiva della *foodification*

L'idea che cibo e città siano intimamente interconnessi (Steel, 2008), e che gli spazi dedicati al cibo rappresentino qualcosa in più di luoghi dove "semplicemente" consumare un pasto, non rappresenta certo una novità (Bell *et al.*, 2008; Lobel, 2014). Negli ultimi anni, infatti, le relazioni tra cibo e città sono state ampiamente esplorate dalla letteratura. Da un lato, si è enfatizzato il crescente ruolo giocato dalle pratiche e dalle politiche messe in campo in diversi contesti urbani nella riorganizzazione – funzionale e spaziale – dei sistemi agro-alimentari in una prospettiva di maggiore sostenibilità ambientale e sociale (Morgan e Sonnino, 2010): pratiche insurgenti di agricoltura urbana, gruppi di acquisto responsabili, reti agro-alimentari alternative sono stati letti e analizzati come esempi di pratiche ed esperienze esemplificative di un progressivo riavvicinamento della città al territorio, così come la realizzazione di urban food policies avviate da un numero crescente di città nel mondo è stata interpretata come l'acquisizione di consapevolezza del ruolo della città nel garantire sicurezza e sostenibilità alimentare (Morgan e Sonnino, 2010); dall'altro lato, è proseguita l'attenzione sul ruolo giocato dal cibo nella più ampia trasformazione della città, in particolare dal punto di vista delle dinamiche commerciali e delle pratiche quotidiane di consumo e fruizione degli spazi urbani (Bonazzi e Frixia, 2019).

Già nei primi anni Novanta Sharon Zukin (1991) aveva portato l'attenzione sul ruolo che le nuove abitudini di consumo di cibo avevano nei processi di rivitalizzazione e gentrificazione dei quartieri degradati e abbandonati, nei quali si concentrava l'interesse delle nuove classi sociali. Allo stesso modo, Joanne Finkelstein (1999) proponeva il termine *foodatainment* per portare il cibo, il bere e più in genere l'*eating out* al centro dell'osservazione delle trasformazioni urbane, e in particolare delle nuove modalità di fruizione dello spazio urbano. È stato così osservato come il cibo rifletta specifici status sociali e giochi un ruolo significativo nella definizione delle diverse identità e subculture urbane (Zukin, 1998; Slater, 2006; Johnston e Baumann, 2014; Hanser e Hyde, 2014; Hyde, 2014): aggettivazioni quali tipico, tradizionale, autentico, artigianale, etnico, fusion, popolare, di strada significano più che una semplice modalità di preparazione degli alimenti, e rimandano, sia da parte dell'offerta sia della domanda, a una spe-

cifica ricerca di atmosfere, esperienze culturali e identitarie differenti che definiscono i luoghi e le persone attraverso il cibo. Approfondimenti più recenti si sono focalizzati sulle implicazioni politiche e sociali connesse alla commercializzazione (anche) alimentare degli spazi urbani implicata in tali processi di *foodatainment*, ad esempio nei termini di processi di normalizzazione e controllo dello spazio pubblico (Atkinson, 2003), di appropriazione e discriminazione sociale e culturale (Deener, 2007; Zukin *et al.*, 2017), di esclusione urbana e displacement (Anguelovski, 2015), e di conflitto sociale innescato dalla mobilitazione contro quella che viene identificata, in diversi contesti urbani, nei termini di una food gentrification (Sbicca, 2018; Cohen, 2018). Proprio il concetto di food gentrification ha trovato crescente riscontro, anche nel dibattito extra-accademico³, come una chiave di lettura dalla connotazione volutamente aperta e flessibile utile a riflettere sul come, da un lato, "food helps gentrify a place" e, dall'altro lato, "food itself becomes gentrified" (*ibidem*, p. 5).

Negli ultimi anni, la riflessione sul rapporto tra cibo e trasformazioni urbane ha registrato una rinnovata attenzione dedicata al ruolo del turismo nell'attivare i processi sopra descritti. Tale attenzione si inserisce in un più ampio dibattito – sospinto da crescenti movimenti di contestazione in molti Paesi europei – sulle conseguenze dell'eccessiva pressione turistica (*overtourism*) sui contesti urbani, e in particolare sulle aree maggiormente sensibili come i centri storici (Capocchi *et al.*, 2019; Dodds e Butler, 2019; Innerhofer *et al.*, 2020; Milano *et al.*, 2019). Il cibo infatti costituisce uno degli elementi maggiormente attrattivi e caratterizzanti delle diverse destinazioni turistiche locali (Quan e Wang, 2004; Pieniak *et al.*, 2009; Henderson, 2009), e gli spazi connessi al cibo contribuiscono in modo decisivo alla costruzione dell'idea dell'autentico e dell'esperienza che turisti e visitatori cercano in una determinata destinazione (Povey, 2011; Sánchez-Cañizares e López-Guzmán, 2012). Inoltre, sebbene l'esperienza culinaria non sempre figura come la principale motivazione che spinge a visitare una destinazione turistica, essa costituisce una tra le componenti più importanti sulle quali si basa la soddisfazione dei turisti (Loda, 2010). Per queste ragioni, come constatato da Bell (2007, p. 9), "places to eat and drink have, in fact, come to occupy a central role in the production of new forms of city living associated (...) with forms of so-called cultural tourism, including gastro-tourism and what we might call party tourism or alcohol tourism". Di conseguenza, anche dal punto di vista dell'offerta, la ristorazione costituisce un settore sempre più appetibile – e necessario verso cui l'economia urbana si orienta, così come il cibo riveste un ruolo sempre più importante nell'ambito delle strategie – pubbliche e private – di *destination marketing* (Du Rand e Heath, 2006; Crespi-Vallbona e Dimitrovski, 2017).

³ Ad esempio, si veda l'articolo pubblicato da W. Staley sul New York Times: "When gentrification isn't about housing" (23 June 2018).

Tale orientamento può assumere progressivamente caratteri egemonici sul paesaggio commerciale urbano, specialmente in città caratterizzate dalla presenza turistica di massa. In altre sedi (Loda, Bonati e Puttilli, 2020), si è pertanto proposto il concetto di *foodification* per portare l'attenzione sul ruolo giocato dal cibo nei più ampi processi di turisticizzazione della città (Freytag e Bauder, 2018) e dei centri storici in particolare (Sequera e Nofre, 2018). Infatti, con tale concetto si vuole esprimere quell'insieme di trasformazioni del settore commerciale indotte da un'eccessiva pressione turistica, similmente a come altri neologismi (ad esempio *airbnbization*) sono stati utilizzati per significare i cambiamenti indotti dal turismo di massa nel comparto immobiliare (Nofre e Sequera, 2019; Picascia et al., 2019). Più nello specifico, il processo di *foodification* può essere ricondotto a tre principali caratteristiche (a seguire applicate al caso di Firenze): i) la generale espansione delle attività di ristorazione entro il perimetro dei centri storici; ii) la sostituzione delle attività commerciali pre-esistenti da parte di esercizi orientati all'offerta e al consumo di cibo; iii) la (pressoché totale) *targetizzazione* delle attività di ristorazione verso il soddisfacimento della domanda turistica.

3. Cibo e paesaggio commerciale a Firenze: alcune evidenze empiriche

Come già anticipato, questo contributo si colloca in un più ampio programma di ricerca che ha visto una serie coordinata di indagini empiriche sulle attività commerciali e di ristorazione localizzate nel centro storico cittadino, cioè nell'area perimetrata dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità⁴. Le rilevazioni empiriche hanno riguardato un territorio corrispondente al 30% dell'area UNESCO, che include la principale meta turistica della città (la cattedrale di S. Maria del Fiore) e buona parte degli spazi a più densa frequentazione turistica, e che può quindi considerarsi assolutamente rappresentativo dell'area UNESCO nel suo complesso.

Sebbene, per esigenze di sintesi, non sia questa la sede per riportare in dettaglio i risultati delle rilevazioni svolte, è tuttavia possibile richiamare alcune evidenze che consentono di leggere le principali trasformazioni del paesaggio commerciale in atto a Firenze in relazione al tema del cibo⁵.

In primo luogo, nell'area di indagine si è registrato un deciso incremento delle attività di ristorazione. Nel 2018, si sono contate complessivamente 518 attività

(Fig. 1), articolate in un ampio ventaglio di format differenti. La comparazione con le rilevazioni precedenti ha permesso di quantificare un incremento del 55% di tali attività negli ultimi 15 anni, con una significativa accelerazione negli ultimi 3, nei quali si è registrata l'apertura di circa un terzo delle attività oggetto di rilevazione campionaria nel 2018 (cfr. nota 1). Un dato particolarmente significativo è il fatto che buona parte delle nuove attività (il 25%) sia sorta sostituendosi ad attività commerciali di altro tipo o ad attività artigianali, oppure andando ad occupare fondi precedentemente inutilizzati (nel 6% de casi).

L'analisi della distribuzione spaziale delle attività di ristorazione rivela un forte legame con lo sviluppo turistico della città. La maggiore concentrazione di attività di ristorazione si riscontra nelle strade più prossime alle principali attrazioni turistiche e lungo l'asse fra stazione ferroviaria e cattedrale di S. Maria del Fiore e lungo via Nazionale, tradizionalmente sede di numerosissime strutture alberghiere. Le attività di ristorazione sono tuttavia fittamente presenti anche lungo le direttrici che si dipartono dal centro verso quartieri a carattere maggiormente residenziale, ma sempre più interessati dal fenomeno degli affitti turistici brevi (es. Airbnb). Mediamente, i dati rilevati mostrano inoltre come la domanda turistica contribuisca al fatturato delle attività di ristorazione per ben il 52%. Tale apporto è evidentemente maggiore nelle aree turistiche centrali, ma rimane importante anche laddove prevale una clientela abituale (vale a dire per meno di un quarto del campione), contribuendo in tal caso al fatturato per oltre 1/3 del totale. Dal punto di vista spaziale, un aspetto significativo della trasformazione del paesaggio commerciale è connesso al fatto che molte delle attività di ristorazione dispongono di un *dehors*, cioè di uno spazio ricettivo allestito su suolo pubblico esternamente al locale dietro pagamento di una tassa per occupazione di suolo pubblico. Nell'area di indagine sono attualmente presenti 207 *dehors*, ed il confronto con l'indagine effettuata nel 2008 sulla medesima area di indagine (Loda et al., 2008) mostra come in meno di un decennio l'incremento sia stato del 67%, con effetti particolarmente importanti e pervasivi sul paesaggio urbano (Fig. 2).

⁴ Entro quest'area il LaGeS ha condotto le seguenti indagini: A) un rilievo a tappeto e mappatura dei *dehors* (giugno 2016); B) un rilievo a tappeto e mappatura della attività di ristorazione (maggio-giugno 2018); C) un'indagine campionaria sulle caratteristiche delle attività di ristorazione (maggio-giugno 2018). Su porzioni più ristrette della medesima area erano state inoltre effettuate dal LaGeS le seguenti indagini empiriche: D) indagine campionaria sulle caratteristiche delle attività commerciali, comprese quelle di ristorazione (2005); E) un rilievo a tappeto e mappatura dei *dehors* (2008).

⁵ Si affida a successivi approfondimenti la restituzione dei risultati relativi alle performance economiche delle attività di ristorazione censite e agli effetti del loro incremento sui valori immobiliari.

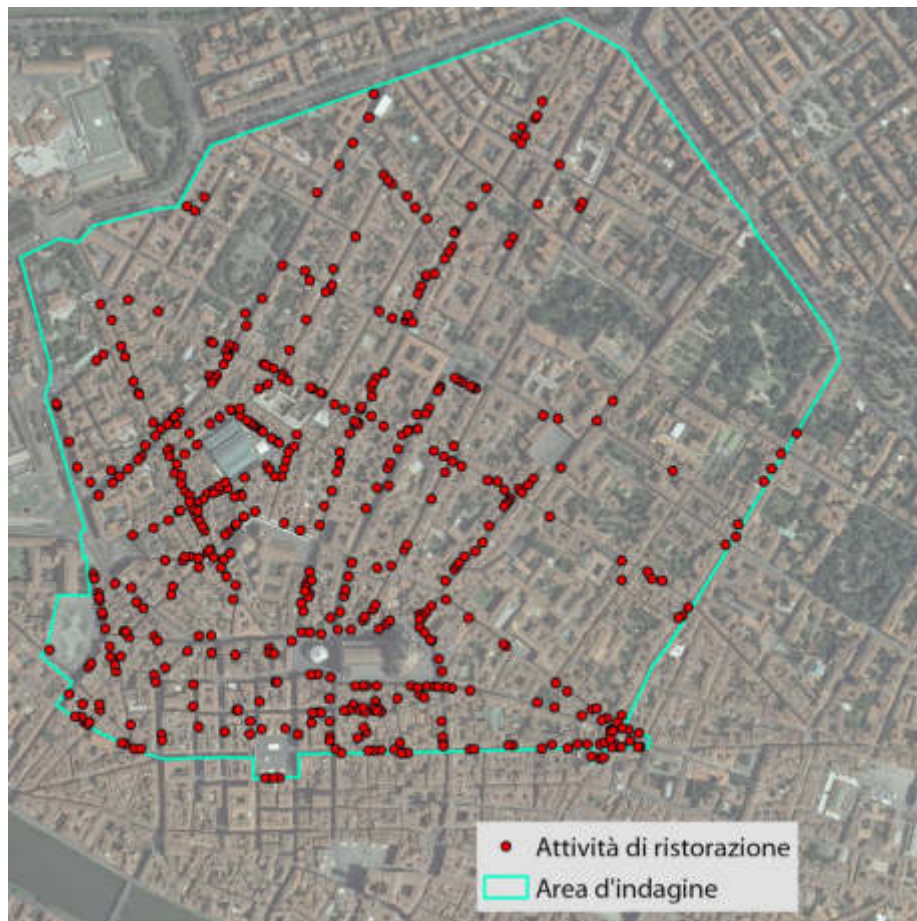


Figura 1. L'area di indagine e la distribuzione spaziale delle attività di ristorazione rilevate.
Fonte: elaborazione LaGes, 2019.

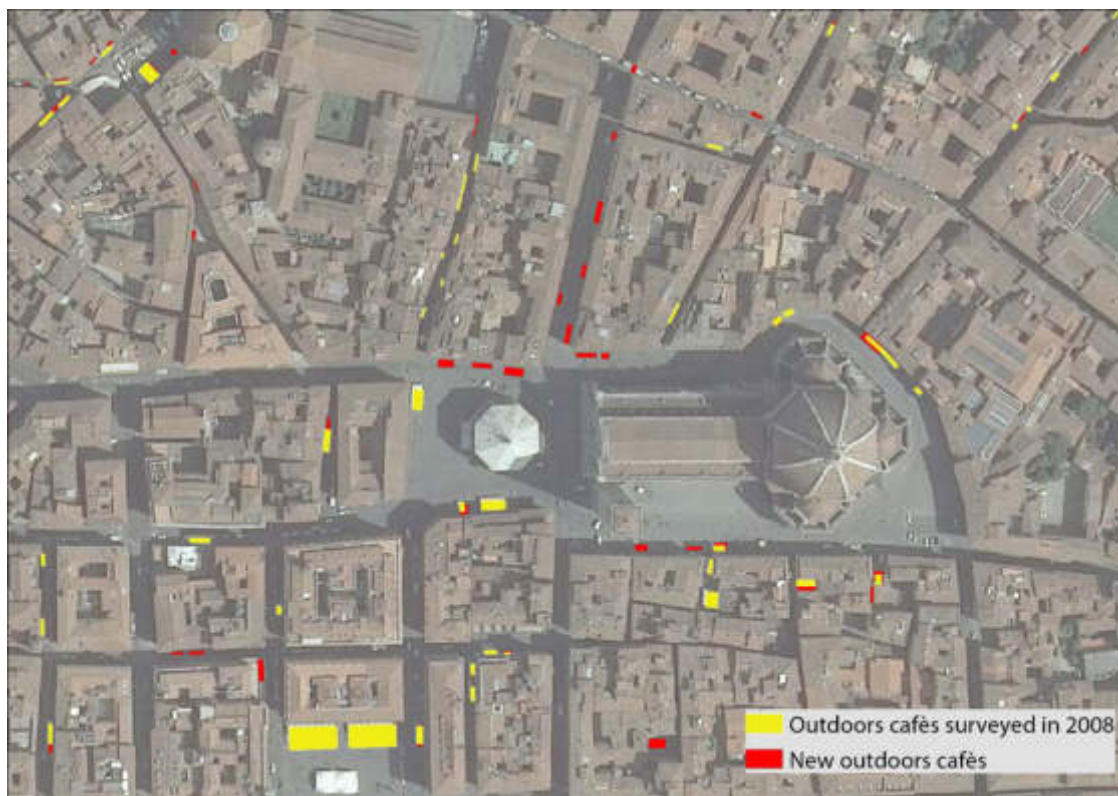


Figura 2. Superficie pubblica occupata da dehors in Piazza Duomo al 2008 e al 2016.
Fonte: Loda et al., 2020.

Dal punto di vista tipologico, i format delle attività di ristorazione spaziano da quelli più tradizionali (bar e caffè, trattorie e ristoranti), a quelli più innovativi, in cui la ristorazione si associa a varie forme di co-working. Si stanno inoltre moltiplicando le paninerie, le gelaterie ma anche format sino ad oggi estranei al contesto fiorentino, quali i fast food e le birrerie artigianali, ed in generale soluzioni variegata per rispondere alla progressiva frammentazione della domanda turistica ed in generale all'evoluzione del gusto. Per quanto riguarda i ristoranti e le trattorie che lavorano con un pubblico prevalentemente turistico (in particolare con turisti italiani, europei e nord americani), ciò risulta in una diffusa tendenza a caratterizzarsi come locale "tipico": un'operazione che si concretizza nell'allestimento di un arredo rustico o rustico-elegante, e nella composizione di un menu che attinge alle componenti culinarie più celebrate della cucina tradizionale, come la "bistecca fiorentina" o il "peposo", in ciò amplificando e consacrando il peso dalla carne nell'immagine turistica della cucina fiorentina al di là di quello da essa effettivamente assunto in passato nella dieta locale. Fra i ristoranti per cui il pubblico locale costituisce una componente importante della clientela si moltiplicano invece i locali etnici – categoria in cui ai ristoranti cinesi (componente principale e da tempo radicata in città) si sono di recente affiancati ristoranti giapponesi, iraniani, etiopi – e quelli salutistici, ad esempio i locali vegani o quelli specializzati in piatti a base di insalate. Fast food, pizzerie e paninerie variamente allestite con segni di raccordo allo spirito del luogo si offrono infine ad un pubblico giovanile ed al turismo mordi e fuggi. In generale, tuttavia, l'aspetto più eclatante della trasformazione in corso nel settore della ristorazione è la tendenza al moltiplicarsi, complessificarsi ed intrecciarsi dei format: sempre più spesso la ristorazione appare associata a forme di co-working o di vendita non alimentare (fiori, oggettistica, mobili specialmente vintage), oppure si specializza per settori molto specifici della domanda (patatinerie, bar per centrifughe, ristoranti biologici), o ancora genera audaci ibridazioni fra tradizioni culinarie assai distanti, mostrando una capacità sorprendente di rispondere alla progressiva segmentazione della domanda ed ai gusti di un pubblico globalizzato.

L'effetto congiunto dell'aumento delle attività di ristorazione, del differenziarsi dei format e del moltiplicarsi dei dehors contribuisce così in maniera decisiva a trasformare il paesaggio commerciale del centro storico, spettacolarizzandolo e connotandolo sempre più come un luogo di *loisir* ed in particolare di *foodtainment*. Le pratiche sociali connesse a questa iper-specializzazione del luogo sono peraltro alla base delle situazioni conflittuali descritte in precedenza, che necessitano di efficaci politiche correttive.

4. Cibo e politiche urbane: limiti e opportunità

Quanto raccontato fino ad ora necessita di essere letto anche tenendo conto delle trasformazioni normative che hanno interessato l'economia locale e globale negli ultimi anni. Il Decreto Bersani (03/31/1998, n. 114) prima, e la legge "Salva Italia" (114/2011) poi, hanno avviato un processo di forte liberalizzazione del settore commerciale, abolendo i limiti alla piccola distribuzione, ma limitando di riflesso la possibilità da parte delle amministrazioni locali di governarne eventuali effetti sul territorio. Specialmente nelle città d'arte soggette al turismo di massa, tale liberalizzazione si è tradotta in una crescente pressione delle attività di ristorazione sui centri storici, che sono diventati spazi sempre più contestati, a conseguenza degli importanti effetti di sostituzione del tessuto commerciale pre-esistente con attività rivolte prevalentemente, se non esclusivamente, al soddisfacimento della domanda turistica. Questo fenomeno ha portato negli ultimi anni le amministrazioni locali a interrogarsi su possibili misure in grado di contenerne gli impatti più macroscopici sulla vivibilità delle città.

Nel caso fiorentino il comparto della ristorazione è fatto oggetto di una particolare attenzione regolativa a partire dal 2016, quando è stato varato il Piano di Gestione del sito UNESCO del centro storico di Firenze. Il piano identifica in fenomeni quali l'omologazione commerciale, la perdita del commercio di vicinato e dell'artigianato storico potenziali fattori di rischio per l'integrità e l'autenticità del patrimonio culturale sulla base dei quali viene valutata l'appartenenza di un sito alla World Heritage List, e per questo auspica l'assunzione di misure contenitive, per "costruire una città vivace, prospera e accogliente", dove la dimensione turistica internazionale non confligga con la qualità della vita su base quotidiana. In reazione a tale sollecitazione, la Giunta comunale approva, il 27 aprile 2017, un nuovo regolamento recante le "Misure per la tutela del centro storico UNESCO" (successivamente modificato dalla deliberazione n. 58/2018), che impone un blocco di tre anni – limitatamente al perimetro del centro storico cittadino – all'apertura di nuove attività di somministrazione di alimenti e bevande, di commercio al dettaglio di generi alimentari e di attività artigianali o industriali di preparazione o vendita di prodotti del settore alimentare. Viene inoltre interdetta a tempo indeterminato l'apertura di specifiche attività commerciali sia alimentari (quali pizzerie, rivenditori automatici, self service) sia non alimentari (money change, phone-center, internet point, e così via). Questi provvedimenti, pertanto, sostengono l'idea che il cibo possa giocare un ruolo decisivo nella trasformazione degli spazi urbani e delle pratiche di consumo che hanno luogo nella città e nelle sue parti centrali (Bell, 2007).

Nell'analisi di queste politiche, tuttavia, emerge una potenziale contraddittorietà tra le misure di contenimento della turisticizzazione e dei suoi effetti e le misure che, di fatto, allineano l'offerta commerciale al "gusto" turistico e alla connessa ricerca di autenticità. Tale contraddittorietà emerge anche dalla possibilità del Comune di autorizzare in deroga l'apertura di nuove attività di ristorazione nel caso in cui queste siano caratterizzate da alcuni criteri specifici quali elevati livelli di qualità degli interior ed external fittings, la tipicità e qualità dei prodotti (nazionali o internazionali), i gradi di originalità e innovazione del progetto, nonché la capacità di integrarsi con l'identità storica e commerciale (tutti aspetti che, oltre a qualificare l'offerta commerciale in questione, la pongono anche in linea con una componente della domanda turistica, seppur maggiormente qualificata).

Se tali interventi hanno come obiettivo un contenimento dell'offerta di ristorazione nel centro storico, è tuttavia evidente quanto sia ampia la sproporzione tra i margini di manovra a disposizione del Comune e processi imponenti che operano alla scala globale, generando le trasformazioni oggetto di discussione.

5. Conclusioni

Il presente contributo ha cercato di descrivere il fenomeno di trasformazione funzionale del centro storico di Firenze in uno spazio sempre più caratterizzato dalla presenza del cibo, sia dal punto di vista della vendita e del consumo, sia dal punto di vista della sua messa in scena. Tale trasformazione, che si è definita come *foodification*, non è certamente un fenomeno esclusivo di Firenze né è soltanto riconducibile all'intensificarsi delle presenze turistiche in città. Al contrario, riflette un più generalizzato processo di cambiamento urbano in atto in moltissime città europee e non solo, che vedono la destinazione degli spazi centrali e dei quartieri storici a funzioni prevalenti di loisir, ricreative e commerciali, rivolte soprattutto ai turisti. Nell'ambito di questa ridefinizione delle funzioni urbane verso la spettacolarizzazione del centro storico, il cibo gioca un ruolo di primo piano, che si intensifica ulteriormente nelle città interessate da un turismo di massa, come il caso di Firenze ben dimostra. In tali contesti, infatti, la *foodification* si lega ad altri processi che concorrono a turisticizzare la città, incrementando la segregazione tra spazi destinati ai turisti e quartieri residenziali. Il concetto di *foodification* non delimita in modo preciso le caratteristiche di tali processi, ma è esplicitamente utilizzato come un concetto aperto e plurale – e quindi potenzialmente oggetto di ulteriori esplorazioni empiriche – che invita a interrogarsi su come gli spazi urbani si trasformino attraverso l'offerta e il consumo di cibo.

Benché quindi le dinamiche espansive del settore del-

la ristorazione evidenziate dalle indagini empiriche abbiano generato una considerevole valorizzazione economica del centro storico in termini di appetibilità commerciale e di valori immobiliari, che ha così recuperato forza attrattiva rispetto agli anni dell'esodo verso la *campagna urbanizzata*, pur nel contesto di una ulteriore depressione della funzione residenziale e di una crescente gentrificazione di tipo turistico. In un simile quadro, il settore della ristorazione e della vendita di cibo costituisce pertanto una fondamentale componente dell'economia urbana fiorentina.

In questa prospettiva la valutazione delle misure adottate dal Comune di Firenze per contrastare una ulteriore espansione del settore della ristorazione è assai critica: esse non riescono infatti a superare la prospettiva emergenziale e temporanea.

Né questo appare praticabile in un contesto normativo come quello italiano, che ha ridotto drasticamente i margini di manovra a disposizione degli enti locali, e in particolare dei Comuni, per interventi in ambito commerciale, a fronte di processi imponenti che operano alla scala globale, generando le trasformazioni oggetto di discussione, tra cui la turisticizzazione dei centri storici urbani.

Si aprono così nuovi spazi di riflessione e di ricerca, che a nostro avviso devono orientarsi a valutare, da un lato, la capacità di carico dei diversi sistemi territoriali di fronte alla pressione turistica e, dall'altro, quali politiche e strumenti di governance territoriale alle diverse scale, e in una prospettiva comparata, possono rivelarsi maggiormente efficaci per regolare – ed eventualmente contrastare – tali processi e fenomeni.

Bibliografia

- Anguelovski, I., 2015. Alternative food provision conflicts in cities: contesting food privilege, injustice, and whiteness in Jamaica Plain, Boston. *Geoforum*, 58, pp. 184-194.
- Atkinson, R., 2003. Domestication by cappuccino or a revenge on urban space? Control and empowerment in the management of public spaces. *Urban Studies*, 40, pp. 1829-1843.
- Bell, D., 2007. The hospitable city: social relations in commercial spaces. *Progress in human geography*, 31(2) pp. 7-22.
- Bell D., Holloway S.L., Jayne M. e Valentine G., 2008. Pleasure and leisure. In: Hall T., Hubbard P., Short J.R., (a cura di), *The SAGE Companion to the City*, Londra: Sage, pp. 167-184.
- Bonazzi, A. e Frixia, E., 2019. *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano. Il caso di Bologna*. Milano: Franco Angeli.
- Capocchi, A., Vallone, C., Pierotti, M. e Amaduzzi, A., 2019. Overtourism: A Literature Review to Assess Implications and Future Perspectives. *Sustainability*, 11(12), pp. 1-18.

- Cohen, N., 2018. *Feeding or starving gentrification: the role of food policy*. CUNY Urban Food Policy Institute.
- Crespi-Vallbona, M. e Dimitrovski, D., 2017. Food markets from a local dimension – La Boqueria (Barcelona, Spain). *Cities*, 70, pp. 32-39.
- Deener, A., 2007. Commerce as the structure and symbol of neighborhood life: reshaping the meaning of community in Venice, California. *City and Community*, 6(4), pp. 291-314.
- Dodds, R. e Butler, R.W., 2019. *Overtourism. Issues, realities, solutions*. Boston: De Gruyter.
- Du Rand, G.E. e Heat, E., 2006. Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), pp. 206-234.
- Finkelstein, J., 1999. Foodtainment. *Performance Research*, 4(1), pp. 130-136.
- Freytag, T. e Bauder, M., 2018. Bottom-up touristification and urban transformations in Paris. *Tourism geographies*, 20(3), pp. 443-460.
- Hanser, A. e Hyde, Z., 2014. Foodies remaking cities. *Contexts*, 13(3), pp. 44-49.
- Henderson, J.C., 2009. Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), pp. 317-326.
- Hyde, Z., 2014. Omnivorous gentrification: Restaurant reviews and neighborhood change in the downtown Eastside of Vancouver. *City & Community*, 13(4), pp. 341-359.
- Innerhofer, E., Erschbamber, G. e Pechlaner, H., 2020. Overtourism: The challenge to managing the limits. In: Pechlaner H., Erschbamber G. e Innerhofer E. (a cura di), *Overtourism. Tourism management and solutions*. New York: Routledge, pp. 3-14.
- Johnston, J. e Baumann, S., 2014. *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. London: Routledge.
- Lobel, C., 2014. *Urban appetites: food and culture in Nineteenth-Century New York*. Chicago: University of Chicago Press.
- Loda, M., 2010. L'immagine di Firenze tra esperienza turistica e qualità urbana. *Rivista Geografica Italiana*, 117(2), pp. 289-325.
- Loda, M., Aru, S., Barsotelli, M. e Sbardella, S., 2008. I dehors fra erosione dello spazio pubblico e nuove forme di convivialità. In: Loda M. e Hinz M., (a cura di), *Lo spazio pubblico urbano. Teorie, progetti e pratiche in un confronto internazionale*. Pisa: Pacini, pp. 83-104.
- Loda, M., Bonati, S. e Puttilli, M., 2020. History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*, 103, pp. 1-11.
- Milano, C., Cheer, J.M. e Novelli, M., 2019. *Overtourism: Excesses, discontents and measures in travel and tourism*. Wallingford, Oxfordshire and Boston, MA: CABI.
- Morgan, K. e Sonnino, R., 2010. The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2) pp. 209-224.
- Neal, Z., 2006. Culinary deserts, gastronomic oases: a classification of US cities. *Urban Studies*, 43. pp. 1-21.
- Nofre, J. e Sequera, J., 2019. Dinámicas urbanas y turistificación en el barrio de Alfama (Lisboa): una aproximación a los condicionantes históricos y políticos en el proceso de Airbnbización. *Estudios Geográficos*, 80(287).
- Picascia, S., Romano, A. e Teobaldi, M., 2019. The airfication of cities. Making sense of the impact of peer to peer short term letting on urban functions and economy. In: *Proceedings of the Annual Congress of the Association of European Schools of Planning*, Lisbon, pp. 2212-2223.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonaker, F., Guerrero, L. e Hersleth, M., 2009. Associations between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*, 53(1), pp. 101-108.
- Povey, G., 2011. Gastronomy and tourism. In: Robinson P., Heitmann S. e Dieke P., (a cura di), *Research themes for tourism*. Cambridge: CAB, pp. 233-248.
- Puttilli, M., Bonati, S. e Portinaro, L., 2020. Urban meatification. Esplorazioni visuali tra tutela e consumo del patrimonio culturale nel centro storico di Firenze. *Geotema*, 62, pp. 61-70.
- Quan, S. e Wang, N., 2004. Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), pp. 297-305.
- Sánchez-Cañizares, S.M. e López-Guzmán, T., 2012. Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), pp. 229-245.
- Sbicca, J., 2018. Food, gentrification, and the changing city. *Boletín Ecos*, 43, pp.1-21.
- Sequera, J. e Nofre, J., 2018. Shaken, not stirred: New debates on touristification and the limits of gentrification. *City*, 22 (5-6), pp. 843-855.
- Slater, T., 2006. The eviction of critical perspectives from gentrification research. *International Journal of Urban and Regional Research*, 30(4), pp. 737-757.
- Steel, C., 2008. *Hungry cities. How food shapes our lives*. Londra: Vintage Books.
- Winson, A., 2004. Bringing political economy into the debate on the obesity epidemic. *Agriculture and Human Values*, 21(4), pp. 299-312.
- Yasmeen, G., 2001. Stockbrokers turned sandwich vendors: the economic crisis and small-scale food retailing in Southeast Asia. *Geoforum*, 32(1), pp. 91-102.
- Yasmeen, G., 2005. *Bangkok's Foodscape: Public eating, gender relations and urban change*. Bangkok: White lotus press.
- Zukin, S., 1991. *Landscapes of power: from Detroit to Disney World*. Berkeley: University of California Press.
- Zukin, S., 1998. Urban Lifestyles: Diversity and Standardisation in Spaces of Consumption. *Urban Studies*, 35(5-6), pp. 825-839.
- Zukin, S., Lindeman, S. e Hurson, L., 2017. The omnivore's neighborhood? Online restaurant reviews, race, and gentrification. *Journal of Consumer Culture*, 17(3), pp. 1-21.

17. RIGENERARE IL RACCONTO DEI TERRITORI DEL CIBO CON UN FILO LEGGERO.

IL CASO DEL PROGETTO VENTO

Catherine Dezio,
Paolo Pileri

Dipartimento di Architettura e Studi Urbani (DAStU), Politecnico di Milano
catherine.dezio@polimi.it
paolo.pileri@polimi.it

- CIBO
- TURISMO LENTO
- PATRIMONIO

Abstract

There are places increasingly famous and places that are increasingly forgotten, depopulated, aged. It is a silent fragility that describes a physical and moral phenomenon. They are places that are lost because their narration is confused. They need a line that reorders, narrates and reconstructs a possible story. The food of these places represents an intangible heritage at risk, with an unexplored economic potential and strictly dependent on the narrative dimension of the territory in which they were born and evolved. A territory project tells about food and beauty of these places with a single line. VENTO is a project that, through a 680 km cycle path that joins Venice to Turin, crosses areas rich in food heritage: 10,000 farms, landscapes, artifacts, products, recipes, flavors, traditions and memories. The paper presents some critical reflections born with VENTO on the relationship between territories, food and identity.

1. Una narrazione spezzata

L'Italia è un Paese di paesi, anzi paesini visto che il 70% dei comuni italiani è classificato 'piccolo comune' secondo la definizione ufficiale ANCI per la quale un comune con meno di 5000 abitanti è, appunto, piccolo (IFEL, 2011; Pileri e Granata, 2014). Essi coprono il 54% del territorio (Casa e Pileri, 2017). Le analisi recenti in capo alla Strategia Nazionale Aree Interne hanno aggiunto una nuova interpretazione a questo panorama congenitamente frammentato: più del 60% del territorio italiano è occupato da aree interne, per un coinvolgi-

mento di un 53% dei comuni italiani, nei quali risiedono circa un quarto della popolazione italiana (SNAI, 2013). Le "aree interne" sono definite come "aree significativamente distanti dai centri di offerta dei servizi essenziali, ma ricche di importanti risorse ambientali e culturali e fortemente diversificate per natura" (SNAI, 2013). La scarsa offerta di servizi (istruzione, mobilità e assistenza sanitaria), di accessibilità e di lavoro che caratterizza le aree interne è l'effetto di una serie di dinamiche emerse in tempi differenti e intrecciate in vario modo e che hanno determinato lo sviluppo diseguale tra città e campagna, montagna e pianura, costa ed entroterra (Marchetti et. al., 2017; De Rossi, 2018). Effetto di questo fenomeno è una fragilità territoriale complessa e continua: lo spopolamento, l'emigrazione, la rarefazione sociale e produttiva, l'abbandono della terra. Già nel 1961 l'economista agrario Emilio Sereni aveva colto la portata di questa trasformazione parlando di "preludio alla disgregazione del paesaggio agrario" (Sereni, 1961), che dà l'idea che non si tratti solo di un fenomeno fisico ma anche di un fatto morale e un risultato culturale, di una storia in discesa di luoghi, persone, memorie. È un abbandono continuo, un fenomeno silenzioso e latente, che ha portato al costante invecchiamento di paesi e villaggi, ad effetti devastanti sul sistema idrogeologico, ma anche al rischio della perdita di patrimoni e identità. Quando in paese muore una persona anziana sola, non si chiude solo una storia, si chiude una casa, un'epoca, una memoria, una famiglia, talvolta scompare un cognome (Teti, 2017).

Il patrimonio di questi luoghi è inteso, dunque, come concetto ampio, una narrazione spezzata di elementi materiali e immateriali, prodotto delle relazioni che una comunità ha stabilito nel corso del tempo con un territorio, di cui rimangono tracce e frammenti che necessitano di essere svelati, interpretati e ricollocati nel proprio filo storico identitario pertinente (Pileri et al., 2018).

Il fenomeno dell'abbandono, dunque, può farsi occasione non solo per dialogare sul destino di questi paesi, ma soprattutto anche sul bisogno di nuove progettualità capaci di pensare opportunità di rigenerazione basate proprio su quei patrimoni identitari caratterizzanti e a rischio di scomparsa.

I patrimoni del cibo, risultato di un adattamento alle condizioni locali di territorio e clima e alle tradizioni culturali, all'allevamento, ai processi di lavorazione, alla cu-

cina locale, ai dialetti e alle tradizioni orali, sono suscettibili di essere trasformati in occasione ed opportunità per una rinascita sostenibile di territori fragili come le aree interne (Pazzagli, 2014; Marchetti *et al.*, 2017). Il cibo italiano è un fattore caratterizzante l'immagine del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio che si traduce in viaggio ed esperienza enogastronomica. In Europa sono circa 600 mila i viaggi enogastronomici e il 93% dei turisti ha partecipato ad attività enogastronomiche durante un viaggio effettuato nel biennio 2017-2018 (Garibaldi, 2018). Il cibo può rappresentare, quindi, l'*incipit* di una rigenerazione per i territori fragili, una chiave di accesso a piccoli mondi locali, non più considerati come residui del passato, epigono di una realtà perduta, ma fondamento di un nuovo modello di sviluppo, che è sì economico ma è anche culturale e sociale. La forza del cibo locale può essere l'anello per territori rurali, locali, schiacciati e a volte annichiti dalla globalizzazione, per trovare nuove alleanze non gerarchiche tra sistema economico e sistema sociale, territorio ed educazione, città e campagna, vecchie e nuove generazioni. In questo senso, un progetto territoriale che riscopra i patrimoni del cibo può rivelarsi un elemento cardine per uno sviluppo sostenibile che recuperi un rapporto fecondo tra cultura e politica, riconoscendo che l'importanza di un'educazione continua e collettiva ne può costituire il fondamento (Montanari, 2014).

2. "Il lento dardo della bellezza"¹

Dopo il decennio degli anni '90 di vitalità istituzionale, con le Associazioni di identità, i sodalizi tematici di municipi legati ad un prodotto tipico o profilo culturale, i Borghi più belli dell'ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani), le Bandiere Arancioni del Touring Club, i piccoli comuni che Cattaneo considerava la *spina dorsale della nazione* (Cattaneo, 1965) si sono notevolmente indeboliti. A fronte di quella vitalità istituzionale, infatti, il decennio successivo agli anni '90 ha visto un'involuzione notevole (Pazzagli, 2015).

Su impulso del Ministro della Coesione territoriale Fabrizio Barca, nel 2013 viene avviata la Strategia Nazionale per le Aree Interne (SNAI, 2013), coordinata dall'Agenzia per la Coesione Territoriale, che tenta la strada dello sviluppo rigenerativo di questi luoghi. L'obiettivo principale della SNAI, ovvero l'inversione della tendenza demografica di questi territori, viene perseguito attraverso due classi di azioni: (i) la prima si concentra sull'adeguamento dell'offerta dei servizi essenziali, ovvero le pre-condizioni per lo sviluppo territoriale; (ii) la seconda, invece, si prefigge la realizzazione di interventi in favore dello sviluppo locale, inquadrati in progetti ter-

ritoriali orientati a generare domanda di lavoro attraverso il re-utilizzo e la valorizzazione delle risorse locali. Proprio in quest'ultima classe di azioni si concentrano strumenti che sollecitano la valorizzazione delle risorse attraverso azioni rigenerative.

Dall'osservazione dei modelli locali di sviluppo è possibile dedurre alcuni caratteri comuni, quali: la specializzazione su una filiera o una tecnologia produttiva, le forti sinergie ed interazioni interne, la presenza di processi di imitazione, un marcato senso di appartenenza alla comunità locale (Garofoli, 2010). Ma ciò che è più evidente, in realtà, è che sono luoghi nei quali gli elementi geografici e fisici si legano intrinsecamente ad altri immateriali in un'immagine il cui vero valore non è misurabile con indicatori tradizionali di crescita.

Già da anni, nel tempo libero, una vasta parte di cittadini esce dalla città alla riscoperta del mondo rurale, trasformando la figura del turista in viaggiatore e cercatore di esperienze. È questa necessità di evasione dall'urbano che ha prodotto il proliferarsi delle Strade dei sapori, delle Sagre, dei viaggi enogastronomici, generando economie incentrate sulle molte dimensioni della qualità. Pazzagli parlava di bellezza, associando il *belpaese al buon paese* (Pazzagli, 2014). Intorno a questo concetto si può progettare una nuova fase di sviluppo, che metta al centro la qualità del tempo, del paesaggio, dell'aria, dell'acqua, della cultura, del cibo, della vita. Tutto questo è la filosofia della lentezza. Nietzsche in "Umano troppo Umano" (1878) dice: *"la più nobile specie di bellezza è quella che non trascina a un tratto, che non scatena assalti tempestosi e inebrianti, ma è quella che si insinua lentamente, che quasi inavvertitamente si porta via con sé e che un giorno ci si ritrova davanti in sogno, ma che alla fine, dopo aver a lungo con modestia giaciuto nel nostro cuore, si impossessa completamente di noi e ci riempie gli occhi di lacrime e il cuore di nostalgia"*. La filosofia dell'adagio, dunque, che in realtà non vuole usare la lentezza per ragioni ideologiche fine a sé stesse ma come una lente di conoscenza e di approfondimento del senso profondo della bellezza dei luoghi, è l'abito adatto per questi territori (Pileri *et al.*, 2018). Nel quadro descritto il turista sarà un turista "a passo lento", per il quale ogni ricetta diventa occasione per conoscere di più della geografia degli ingredienti che la compongono e della storia delle persone che l'hanno ideata, cambiata, adattata.

Per far ripartire questi luoghi, dunque, potrebbe essere utile una vera capacità innovativa fatta di azioni materiali e immateriali allo stesso tempo, che renda riconoscibili le trame identitarie, sveli e valorizzi i caratteri di bellezza e qualità e generi posti di lavoro producendo nuove microeconomie locali. Si parla, dunque, di un'azione economica che si fonda sulle risorse locali e che ha il potere di essere poliedrica e potente sul piano culturale e sociale, ovvero il turismo: un turismo so-

¹ "Il lento dardo della bellezza" è il titolo di un brano contenuto in "Umano troppo Umano" di Friedrich Nietzsche.

stenibile, responsabile, eticamente orientato, in grado di riattivare narrazioni venute a mancare e di impartire più o meno coscientemente un'educazione continua e quotidiana alla cura e alla tutela per ospiti e ospitanti. Per seguire questo tipo di indirizzo, potrebbe risultare necessario incentivare un'inversione di tendenza. Tomaso Montanari sostiene che il patrimonio non possa più essere qualcosa che si consuma, ma piuttosto esso è qualcosa che *ci contiene* (Montanari T., 2014). È questo tipo di concetto che conduce ad associare il turismo all'educazione attiva, al riconoscimento di ciò che ha valore e alla cura nel senso più emozionale del termine, piuttosto che al lusso passivo (Brunelli, 2011; Montanari T., 2014). Questo suggerisce la possibilità di un turismo che sia capace di rigenerare, dare visione, cambiare orizzonte. Cammini e ciclabili potrebbero fare al caso. VENTO è uno di questi più recenti esperimenti, che proponiamo anche per il suo convinto impegno sul rimettere i viaggiatori e il cibo al posto giusto, con una narrazione non consumistica ma culturale.

3. Camminare e pedalare lungo fili, tracce e linee: il cibo ci svela tutta la sua diversità

VENTO sta per VENEZIA-TORINO ed è il progetto di una dorsale cicloturistica lunga 700km che unirà Venezia a Torino correndo accanto al fiume Po e facendo pedalare migliaia di viaggiatori sulle sommità arginali (Pileri et al, 2015). VENTO, nato nel 2010 al Politecnico di Milano, è prima di tutto un progetto di territorio che si fonda sul potere della linea. Si tratta di un progetto inserito con la Legge di Stabilità del 2016 nel Sistema Nazionale delle Ciclovie Turistiche istituito da MIT e MIBACT e che oggi è arrivato alla fattibilità tecnica ed economica, a seguito di un lungo processo di coinvolgimento di regioni e istituzioni locali e di dialogo con i ministeri in questione². VENTO aspira a funzionare come un filo capace di ricucire la bellezza dei territori che attraversa, valorizzandone la qualità delle loro singole identità. In questo modo, migliaia e migliaia di nuovi viaggiatori, secondo la profezia di Cesare Zavattini, potranno inoltrarsi *con pazienza* tra quei luoghi, visitando, vedendo, leggendo, toccando, pedalando, camminando e *gustando*, e diventando il motore per nuove economie diffuse, sostenibili e durature. Quel filo definirà una nuova traccia che inevitabilmente sarà anche un registro narrativo di cibi, di ricette, di piatti, di prodotti e di ingredienti. Una narrazione che in un tratto prende le vesti di una focaccia antica, il Tirot, in un altro di un modo di preparare il riso, la Panissa, poi di un vino, il lambrusco emiliano, poi

ancora di un biscotto, il krumiro di Casale Monferrato, di un tortello di zucca che poco più in là diviene anche cappellaccio (AA. VV., 2002). In verità, tutti questi cibi sono ciò che resta di lunghi e tortuosi processi storici fatti di continue vicende di prodotti della terra, di epoche di fame o di abbondanza, di arnesi per prepararli, di povertà e nobiltà, di ricette e tradizioni orali, di agricolture e orti, di cuochi e contadini che sono tutti rappresentati dalla forma di quei cibi ancora serviti nelle osterie lungo il Po.

Come si possono oggi, in piena epoca di alta velocità, di mitologie esotiche, di bande larghe, di acquisti che non hanno più bisogno del negozio e del suo commesso, di tecnologie omologanti, di cibi pronti, raccontare tutto quel che un tortello nasconde nel suo ripieno di storia? Come si può tenere assieme il tortello al territorio e poco più in là le fragole di Settimo Torinese o la cipolla di Sermide, con una modalità che restituisca densità storica a quei prodotti e a quelle preparazioni senza scivolare nella rappresentazione commerciale atipica? Queste le domande di ricerca di un progetto che ha scelto di essere progetto di territorio e non di sola infrastrutturazione né di promo-commercializzazione attraverso turismi predatori o discutibili marketing enogastronomici. Non si tratta neppure di esportare lungo il Po una nuova forma di turismo del gusto o 'culinary tourism'. Nel progetto VENTO il viaggio non è finalizzato a collezionare esperienze di cibo.

Si tratta di un progetto culturale saldamente appeso a un filo, riconoscibile in una ciclovie e in un cammino, che viene progettato fin dall'inizio con il forte intento di mettere al centro del viaggio una serie di letture di e sul territorio. Tra i vari argomenti, un posto strategico lo occupa il cibo, in quanto contiene e veicola la *cultura di chi lo pratica* e, al tempo stesso, rappresenta il territorio, essendo per *definizione territoriale*³ (Montanari M., 2004).

È così che il viaggio (specie quello lento) si fa decodificatore culturale, dove non è pensabile escluderne il cibo (Corvo, Maticena, 2017) con i suoi tanti modi di prepararlo, figli delle innumerevoli ibridazioni e reazioni all'ambiente intorno. A diversità di cibo si aggiunge, quindi, diversità di preparazione, seguendo codici sottraccia fatti di continue sfumature e varianti tutte da scoprire. L'insieme diviene un unico patrimonio immateriale territoriale.

Pertanto, la diversità (lenta) dei cibi possiamo prenderla come un riferimento cardine di questo progetto di territorio. Poiché la diversità non è mai casuale, ma si accompagna a fatti e situazioni precisi, questi vanno scoperti e fatti scoprire a chi vogliamo passi da lì. Ad esempio, il tempo e lo spazio sono due variabili chiave che hanno plasmato la diversità dei cibi sul territorio. Esistono vere e proprie direttrici lungo le quali possia-

² Per approfondimenti sul decennale processo di costruzione di VENTO, non oggetto principale del seguente testo, si rimanda all'indirizzo: <http://www.progetto.vento.polimi.it>

³ Per definizione in questo caso si intende "teoricamente". È evidente che, nonostante gli sforzi, non tutto il cibo italiano sia ormai più territoriale.

mo apprendere la diversità dei cibi e capire che alcuni passaggi da un modo di preparare il cibo all'altro non sono stati casuali: sono frutto di incontri e separazioni, di invasioni, di intelligenze, di resistenza alle povertà e molto altro. Seguire una traccia è un modo per decodificare le piccole o grandi differenze che il territorio custodisce, non riducibili a degli aggettivi astratti sebbene geografici, come ferrarese, mantovano, piemontese, emiliano. In ognuno di questi aggettivi vi sono mille differenze ma, soprattutto, non è affatto detto che rinchiusi entro spazi regionalizzati sia l'unica chiave per leggere le differenze; queste si muovono anche con altri criteri e, non di rado, legati a geografie storiche che nulla hanno a che fare con quelle amministrative che noi oggi riconosciamo come uniche possibili.

Non vi è invito migliore, alla lettura della coppia cibo-territorio, del muoversi entro il territorio scegliendo modalità capaci di garantire ottime esperienze di *confronto e raccordo fra realtà diverse* (Montanari M., 2004). Una di queste modalità può essere rappresentata da una traccia da percorrere con lentezza: a piedi, in bici, a cavallo. Viaggiare lentamente consente di avere una relazione continua e progressiva con quanto incontriamo intorno e davanti. Spostarsi velocemente significa, invece, concentrare le relazioni nei soli punti di partenza e destinazione, trascurando quel che sta in mezzo. Inoltre, lo spostamento veloce implica la scelta di un mezzo di trasporto a 'cellula', che evita il contatto diretto e sensoriale con il territorio attraversato: si è in un abitacolo impermeabile e asettico con riquadri e angoli di visuale predefiniti, i finestrini. Questa modernità sceglie per noi il trasporto veloce più che il viaggio lento, pertanto paghiamo un prezzo inconsapevole di strappo dai territori attraversati, che si riflette nella selezione sensoriale e nella riduzione delle nostre capacità di lettura delle differenze. I paesaggi visti da un treno ad alta velocità tendono ad assomigliarsi tra loro perché si impastano nello scorrere veloce delle immagini; quelli visti dalla bicicletta rivelano differenze afferrabili grazie alla lentezza del mezzo e al fatto che tra noi e il mondo non c'è di mezzo un guscio attorno.

La lentezza è, quindi, una precisa filosofia di viaggio che, per quanto riguarda il cibo, riesce a raccontarci tante cose che diversamente perderemmo. L'andamento lento ci mette in tavola anche il territorio, teatro di tanti modi di mangiare, di precise e antiche regole, di incroci storici, sociali e geografici al pari di ciò che dà *senso e stabilità ai linguaggi verbali divenendo straordinari veicoli di autorappresentazione e di scambio culturale* (Montanari M., 2004). Mangiare una serie di piatti locali uno dopo l'altro senza poter leggere con pazienza le differenze tra i territori è possibile, ma ha un prezzo. Se

siamo convinti che il cibo è cultura, la nostra esperienza non può ridursi a un fatto di palato, ma si completa con le narrazioni complesse legate a ciò che ha portato a ogni preparazione del cibo (Borrelli, Mela, 2018; Montanari M., 2010; Montanari M., 2014). Questo ha a che fare, come abbiamo detto, con il territorio, le persone, le storie, etc.

Gustare in senso culturale è questione tanto di palato quanto di testa. La testa deve essere aiutata, accompagnata, formata. Seguire delle tracce, ovvero le linee lente, è una possibile strategia perché esse sono capaci di raccontare con la giusta gradualità la straordinaria complessità che intercorre tra cibo e territorio. Percorrendo VENTO partendo da Torino e andando verso Venezia⁴, se mangiamo la Panissa e poco prima abbiamo camminato accanto alle risaie, incontrato un contadino che lavorava alla regolazione di una chiusa in cima a un fosso, abbiamo visitato la antica riseria San Giovanni a Fontanetto Po raccogliendo i racconti di Mauro che ne descrive la storia assieme alle storie del riso e di quelle società, abbiamo visto sullo sfondo un pioppeto e dietro ancora iniziare a salire la collina del Monferrato, il gusto di quella Panissa si mescolerà a quelle immagini, a quelle memorie e quelle sensazioni che abbiamo provato un'ora o un giorno prima. Ecco come il sapore sarà diverso, più ricco, più denso e soddisfacente.

Il progetto di una linea come VENTO nasce esattamente con queste ambizioni culturali: attivare, ricucire, disvelare, riunire, spiegare, appassionare, radicare. Potremmo dire che è un progetto pensato a ridosso di una precisa scelta di *possibilità d'uso dello spazio*, basata volutamente su un filo che fa da conduttore, che vuole essere percorso lentamente e auspica ad essere narrativo. Questo fa di quel filo uno strumento di lettura dei tanti linguaggi del territorio, tra cui quelli del cibo che, in Italia, sappiamo avere una grana fine e cangiante, geograficamente parlando.

Da qui, anche la convinzione, ripetutamente manifestata in questi anni di dibattiti e presentazioni pubbliche, che occorra 'infrastrutturare' il nostro Paese con una serie di capillari leggeri ad andamento lento. Questi capillari possono essere le ciclovie turistiche di lunga distanza, percorribili in sicurezza e continuità da tutte le età e abilità e anche dai pedoni. L'auspicio è quello di ri-portare migliaia di persone a viaggiare con lentezza nei territori, garantendo, al medesimo tempo, sia la sopravvivenza delle diversità enogastronomiche (rialimentabili da economie turistiche che oggi non esistono), sia il ripristino della comprensione che il gusto del cibo non è separabile dalla conoscenza diretta del territorio e delle sue densità storica, sociale e geografica.

⁴ Da anni il gruppo di ricerca VENTO del Politecnico di Milano organizza VENTO Bici Tour (VBT), una pedalata collettiva lungo il tracciato di VENTO. Durante quest'iniziativa VENTO ha coinvolto SlowFood, associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. In particolare, le condotte locali SlowFood entravano nella partecipazione delle soste organizzate durante la pedalata collettiva. Fin da subito, dunque, VENTO ha lavorato sul binomio territorio-cibo. È attraverso la pratica annuale di VBT che sono stati raccolti i dati e le informazioni del grande patrimonio materiale e immateriale del cibo che viene descritto in questo testo.

4. Se lo spazio si fa lento, il cibo racconta altre storie: di spessore e di legami

La filosofia progettuale che abbiamo descritto fa parte di quell'anima di VENTO, che chiamiamo progetto di territorio. La linea cicloturistica di 700 km vuole essere esattamente quella *possibilità d'uso dello spazio* il cui fine non è pedalare, ma capire il territorio e il senso del nostro incontro con esso. Lo si fa seguendo un filo narrativo che ci può parlare, da cui apprendiamo, ci stupiamo, raccontiamo a nostra volta.

L'idea è di generare una linea sottile e leggera, ma di *spessore*: i) lo spessore orizzontale del paesaggio che va da quello più prossimo a dove pedalo fino all'orizzonte delle Alpi o del mare; ii) lo spessore verticale dei tanti e diversi argomenti che abitano il medesimo luogo e di cui il cibo è parte sostanziale. Lo spessore che andiamo pensando oggi non è qualcosa di automaticamente dato una volta tracciata la linea e realizzata la ciclabile o il cammino, perché la narrazione è un esito progettuale voluto e non casuale. Qualcosa che va pensato intenzionalmente, attraverso un processo di ricerca, rappresentazione, progettazione e comunicazione. I racconti vanno pensati per un viaggiatore che oggi non si aspetta di apprendere da una linea lenta, tanto è abituato e affascinato ad ascoltare narrazioni incessanti per soli punti, siano essi una città, un ristorante, un piatto, il web. Gli spessori delle linee esistenti sono logori e disabitati. Quel che c'è lungo VENTO oggi è più muto che parlante. Quindi, il progetto di spessore va fatto inventandosi il modo, cercando le storie, facendosi tante domande e cercando di intrecciare le risposte e le testimonianze della gente e dei libri.

L'esperienza di VENTO ci insegna che il progetto di spessore deve lavorare tanto sulla prossimità quanto sulla lunga distanza, sul vicino e sul lontano. Per il cibo questo significa valorizzare la sito-specificità, ovvero per esempio il tortello mantovano ha una ricetta che ha legami con quella precisa storia e preciso territorio; al tempo stesso, l'appartenenza alla dimensione lunga della linea di 700 km lungo il Po ci svela che quello stesso tortello di zucca, *locale*, è in realtà la tessera di un puzzle più grande e affascinante che non vedevamo, fatto di tante altre paste ripiene. Questa lunga sequenza di paste è scandita secondo un ordine ben preciso, leggibile dagli ingredienti, dalle ricette, dalle espressioni dialettali, seguendo quel filo che è il corridoio fluviale del Po. Da Torino a Rovigo troviamo: agnolotti del plin, raviolotti, agnulot'd pom, pansotti, diavoletti, tortelli cremaschi, ravioli di varzese, marubini, anolini, blisgon, tortelli intrecciati, tortelli di zucca, tortellini, sabadun,

cappelletti, fiocchetti, cappellacci, ravioli di baccalà, cappellacci di verza, tortelli di branzino (AA. VV, 2002). Messe lungo la linea, e intrecciate con le loro prossimità territoriali, quelle paste ripiene ci raccontano un'altra storia, ben più densa e grande, che restituisce una rappresentazione di varietà che ha a che fare con l'identità italiana in cucina (Montanari M., 2010). Una storia di storie che possiamo cogliere scegliendo come vogliamo usare lo spazio (Borrelli, Mela, 2018). Con VENTO la proposta è di usarlo attraverso la linea lenta. È così che si scoprono storie e le si connettono ad altre ancora raccolte qualche chilometro più in là. È così che si scopre di essere particolari, ma non soli. Gli stessi tortelli di zucca che abbiamo appena citato li troviamo nell'Oltrepò mantovano e nel ferrarese. Ma nel ferrarese gli stessi tortelli li troviamo con un ripieno che si differenzia per la sola aggiunta dell'amaretto, probabilmente figlia di una nobilitazione voluta dagli Estensi grazie ai loro commerci fiorenti.

Tante differenze lungo la linea di VENTO le scopriamo seguendo le dominazioni e le famiglie che hanno dominato le terre secondo ripartizioni ed epoche precise: veneziani, spagnoli, austriaci, francesi con Napoleone e quindi gli Estensi, i Gonzaga, i Farnese, i Pallavicino, gli Sforza, i Savoia e molti altri.

Lentezza significa anche inciampare nelle tante inflessioni dialettali che, con progressioni sfumate, passano dal veneto di Rovigo al dialetto mantovano, che poi diviene cremonese, ma che da piacenza in poi inizia a farsi sabauda. È poi la comprensione dei dialetti o di alcune loro parole che ci svelano il senso di alcuni cibi locali. Il Tiroto di Sermide e Felonica, ad esempio, lo troviamo pedalando lungo VENTO nell'Oltrepo mantovano. Si tratta di una focaccia con cipolle locali e strutto (anch'esso locale), il cui nome arriva da una parola dialettale: Tiroto, nel senso di *tirato* perché la pasta della focaccia viene tirata sottile, a mano. Il Tiroto oggi è un presidio Slowfood⁵, ma soprattutto è la testimonianza viva di quel fenomeno storico in Italia che sono le focacce, le pizze e le torte salate, nate nell'antichità come risposta alla necessità di prolungare la durata del cibo e a renderlo trasportabile fuori casa per mangiarlo sui campi. Ed ecco svelato un altro legame di terra e di storia che ha bisogno di essere raccontato a chi passa per Felonica perché altrimenti è impalpabile e toglie gusto alla focaccia.

Un altro caso dialettale e territoriale allo stesso tempo è l'Ortrugo, un vino bianco del piacentino. Quel nome pare arrivare da due antiche parole dialettali che poi si sono fuse assieme e modificate: *ort* e *ug*. La prima sta per 'altre' la seconda per 'uve' e quindi *altre uve*. Questo perché in vendemmia i raccoglitori a servizio nelle vigne dei signori, tenevano in un cesto a parte le

⁵ I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta. I Presidi coinvolgono direttamente i produttori, offrono l'assistenza per migliorare la qualità dei prodotti, facilitano scambi fra Paesi diversi e cercano nuovi sbocchi di mercato. In Italia sono 177, coinvolgono oltre 1300 piccoli produttori.

‘altre uve’, segnate, rovinare o roscchiate dai cinghiali, che non potevano andare nelle ceste nobili. Con quegli scarti facevano il vino per loro: un vino bianco, più leggero e meno nobile. Così oggi abbiamo l’Ortrugo, e quando ci viene svelata la storia il suo sapore cambia spessore. Se poi mettiamo assieme Ortrugo e Tiroto iniziamo anche a prefigurarci una prima bozza di come doveva essere la vita contadina in quei luoghi, fatta di scarti che si mutavano in vino e di invenzioni popolari per conservare il cibo e mangiarlo nelle brevi pause del lavoro nei campi. Quei tentativi e quelle capacità di adattarsi e sopravvivere ci hanno regalato oggi cibi che non dobbiamo attribuire al caso, ma alla resistenza, alla resilienza e secondo processi di affinazione lenti e che già si ibridavano tra loro.

L’idea progettuale di VENTO si appoggia su criteri e paradigmi di questo tipo. Lo fa con il cibo, lo fa con i patrimoni materiali dell’architettura, lo fa con le tradizioni, lo fa con la letteratura di chi ha scritto di questi luoghi o ci è nato, lo fa con i mestieri e con i grandi e piccoli eventi della storia. La lentezza della bicicletta o del cammino vuole essere il segno della curiosità con la quale immaginare il turismo in questi territori fragili e belli, ridisegnando linee narrative che recuperino la loro appartenenza ad un orizzonte che va molto più in là del confine amministrativo comunale.

5. Conclusioni

Il cibo ha la capacità di essere veicolo potente, in quanto perno attorno a cui ruotano sistemi diversi come la produzione agricola, la gestione delle risorse, la ristorazione, l’accoglienza, l’educazione, la salute, la cultura e molto altro. Lavorare sul binomio cibo/turismo, in una dimensione di turismo narrativo, pedagogico, eticamente orientato, come quello proposto da VENTO, potrebbe significare dunque rilanciare un nuovo paradigma sulla cura dei luoghi, dei loro patrimoni materiali e immateriali e della loro capacità di produrre risorse di qualità, con uno sguardo etico e pratico allo stesso tempo. Si tratterà di dedicargli azioni, progetti e politiche orientate ad un turismo che sia uno scambio esperienziale costruttivo e reciproco tra residenti ed esterni, volto principalmente a: individuare e ricondurre quei singoli prodotti alla profondità della loro storia, avendo la capacità di ricollocarli all’interno di una narrazione che sappia produrre attrattività; sviluppare la capacità di richiamare turisti consapevoli della dimensione che vanno a scoprire, proponendo la lentezza della conoscenza e del rispetto; valorizzare le specificità, i ritmi, i sapori, le emozioni, le storie e le radici del luogo e delle persone che hanno deciso di rimanervi; produrre lavoro e fornire redditi integrativi per consolidare la presenza di una popolazione sul territorio, rallentando l’esodo dalle proprie terre d’origine (Nocifera, de Salvo, Calzati, 2011;

Pavione, 2016). Si tratterà, dunque, di un turismo che è sì un’attività economica, ma è prima di tutto una *pratica culturale pluridimensionale* (Nocifera, de Salvo, Calzati, 2010). Tale pratica si pone come una relazione equilibrata di interscambio tra residenti e turisti, in grado di condurre ad un riconoscimento delle specificità e del valore patrimoniale da valorizzare, non solo in un’ottica di una rinascita economica disegnata sulle risorse, ma anche nella prospettiva di istruire alla ricerca della storia, delle radici, dell’identità e del senso civico. È così che è possibile trovare elementi utili a riattivare una narrazione venuta a mancare (Meini, 2018).

Attribuzioni

C.D. ha scritto i paragrafi 1, 2, 5; P.P. ha scritto i paragrafi 3, 4; gli elaborati sono di Camilla Munno, gruppo progetto VENTO (Politecnico di Milano); C.D. è responsabile della pubblicazione.

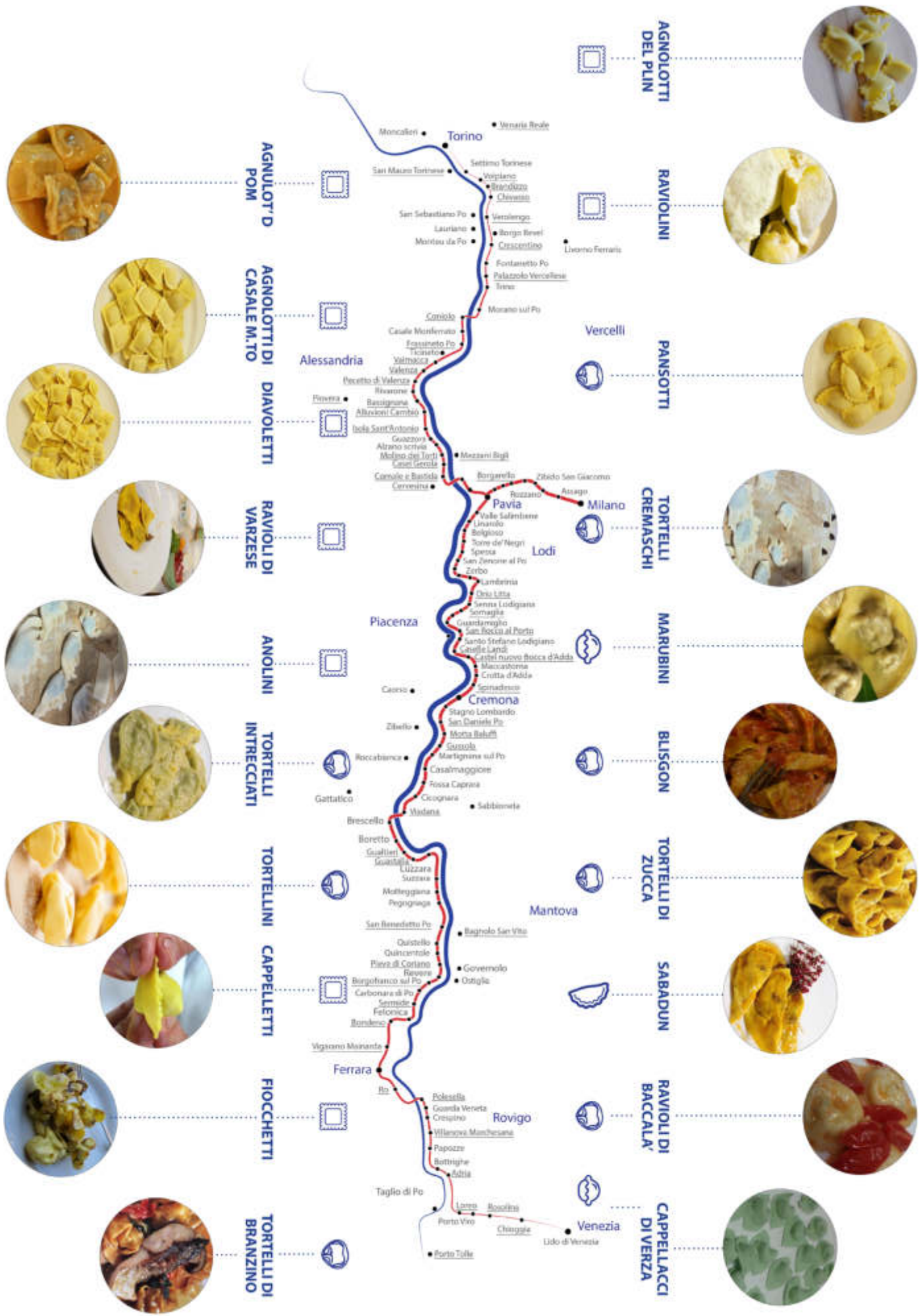
Ringraziamenti

Si ringrazia il gruppo di lavoro del progetto VENTO (Politecnico di Milano) e in particolare Camilla Munno che ha lavorato alla ricerca e rappresentazione delle paste ripiene raffigurate nell’Elaborato 1.

Bibliografia

- AA.VV., 2002. *Dispensa del Po. I sapori del grande fiume*. Bra: SlowFood Editore.
- Borrelli, N. e Mela, A., 2018. *Lo spazio del cibo: un’analisi sociologica*. Roma: Carocci Editore.
- Brunelli, M., 2011. *Heritage interpretation. Un nuovo approccio per l’educazione al patrimonio*. Macerata: EUM.
- Casa, M. e Pileri, P., 2017. *Il suolo sopra tutto. Cercasi “terreno comune”: dialogo tra un sindaco e un urbanista*. Milano: Altreconomia.
- Cattaneo, C., 1965. *Scritti politici*. (a cura di), M. Boneschi, Firenze: Le Monnier.
- Corvo, P., e Maticena, R., 2017. *Slow food in slow tourism*. In: M. Clancy, (a cura di), *Slow Tourism, Food and Cities: Pace and the Search for the “Good Life”*, Abingdon-New York: Routledge, pp. 95-109.
- De Rossi, A., (a cura di), 2018. *Riabitare l’Italia. Le aree interne tra abbandoni e riconquiste*. Donzelli Editore, Roma.
- Garibaldi, R., 2018. *Primo rapporto sul turismo enogastronomico italiano*, WFTA, UniBg.

- Garofoli, G., 2010. *Modelli locali di sviluppo*, Milano: Franco-Angeli.
- IFEL, (a cura di), 2011. *Atlante dei piccoli comuni*. Roma: Fondazione IFEL.
- Marchetti, M., Panunzi, S. e Pazzagli, R., (a cura di), 2017. *Aree interne. Per una rinascita dei territori rurali e montani*. Soveria Mannelli: Rubettino Editore.
- Meini, M., (a cura di), 2018. *Terre invisibili. Esplorazioni sul potenziale turistico delle aree interne*. Soveria Mannelli: Rubettino Editore.
- Montanari, M., 2004. *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza Editore.
- Montanari, M., 2010. *L'identità italiana in cucina*. Roma: Laterza Editore.
- Montanari, T., 2014. *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio e la democrazia che verrà*. Roma: Minimum Fax.
- Nietzsche, F., 1878. *Umano troppo Umano*. Milano: Adelphi (edizione 1979).
- Nocifera, E., de Salvo, P. e Calzati, V., (a cura di), 2011. *Territori lenti e turismo di qualità. Prospettive innovative per lo sviluppo di un turismo sostenibile*. Milano: Franco Angeli.
- Pavione, E., (a cura di), 2016. *Turismo sostenibile e valorizzazione del territorio. Sfide e opportunità di sviluppo del cicloturismo in Italia*. Ariccia: Aracne Editrice.
- Pazzagli, R., 2014. *Il Buonpaese. Territorio e gusto nell'Italia in declino*. Pisa: Felici Editore.
- Pazzagli, R., 2015. *Territori dell'osso. Patrimonio territoriale e autonomia locale nelle aree interne dell'Italia*, http://aria.unimol.it/wp-content/uploads/2016/06/Pazzagli_articolo-Tafter-Journal-aree-interne.pdf, Versione italiana dell'articolo pubblicato in *Tafter Journal. Esperienze e strumenti per cultura e territorio*, 84: <http://www.tafterjournal.it/2015/09/15/bones-territories-territorial-heritage-and-local-autonomy-in-italian-inner-areas/>.
- Pileri, P. e Granata, E., 2014. *Piccoli comuni, grandi responsabilità*. In: Bonini G. e Visentin C., (a cura di), *Paesaggi in trasformazione teorie e pratiche della ricerca a cinquant'anni dalla Storia del paesaggio agrario italiano di Emilio Sereni*, Bologna: Editrice Compositori.
- Pileri, P., Giacomel, A. e Giudici, D., 2015. *VENTO. La rivoluzione leggera a colpi di pedale e paesaggio*. Mantova: Corraini Edizioni.
- Pileri, P., Giacomel, A., Giudici, D., Munno, C., Moscarelli, R. e Bianchi F., 2018. *Ciclabili e cammini per narrare territori*. Portogruaro: Ediciclo Editore.
- Progetto VENTO <http://www.progetto.vento.polimi.it> (ultimo accesso: 14 dicembre 2019).
- Sereni, E., 1961. *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari: Laterza.
- SNAI, 2013. *Strategia Nazionale per le Aree Interne*. <http://www.programmazioneeconomica.gov.it/2019/05/23/strategia-nazionale-delle-aree-interne/> (ultimo accesso: 14 dicembre 2019).
- Teti, V., 2017. *Quel che resta. L'Italia dei paesi, tra abbandoni e ritorni*. Roma: Donzelli Editore.



18. LE “CITTÀ UNITE” DALLA LOCAL FOOD POLICY E DALLA COOPERAZIONE DECENTRATA

Maria Bottiglieri

Responsabile per attività di Cooperazione Internazionale e Pace, Città di Torino
maria.bottiglieri@comune.torino.it

- DIRITTO DELLA CITTÀ
- URBAN FOOD POLICY
- DIRITTO AL CIBO ADEGUATO
- COOPERAZIONE DECENTRATA
- DIRITTO ALLA PACE

Abstract

The city on the stage. Two historically ancient but "new" or not widespread local policies that are not linked to fundamental administrative functions (as territorial international cooperation activities) or already typified by Italian law (e.g. administrative activities about food, which often constitute a dimension of typical functions).

The paper analyzes paths and processes, building on the case study of the City of Turin.

It also highlights the reasons that lead local policies of decentralized cooperation to constitute a privileged dimension of food policies and, on the other hand, it stresses how the international cooperation is a relevant tool in order to fulfil the food policies.

Last but not least, the paper illustrates the dynamics that unite the two policies and it ends with a focus on international cooperation activities concerning local food activities.

1. Le politiche locali del cibo e di cooperazione internazionale decentrata

Ma c'è una "terza cosa" che le città intendono fare: col-laborare alla unità del mondo, alla unità delle nazioni: esse vogliono unirsi per unire le nazioni; per unire il mondo. Vogliono creare un sistema di ponti – scientifici, tecnici, economici, commerciali, urbanistici, politici, sociali, culturali, spirituali – che unisca le une alle altre, in modo organico, le città grandi e piccole del mondo intero... Questa è l'idea nuova, [...]: costruire un sistema di ponti che si estenda su tutto il mondo e che realizzi a livello delle città, l'unità di tutti i popoli, di tutte le città e di tutte le nazioni.

Le città unite: l'altro volto – integratore ed in certo modo essenziale – delle nazioni unite!

(Giorgio LA PIRA, *Unire le città per unire le nazioni*, Parigi, 15 settembre 1967).

La centralità della città è un tema che viene da lontano e che ha portato alla elaborazione di un *diritto alla città* e del *diritto della città*. Il diritto alla città è nato dalla percezione che un'urbanizzazione o localizzazione dei diritti fondamentali, al pari della loro regionalizzazione e settorializzazione, può essere funzionale ai fini di una maggiore effettività delle tutele (Auby, 2013; Lefebvre, 2009; Harvey, 2012; Elver, 2016, pp. 26-29; Bottiglieri, 2016, pp. 46-49)¹; il *Diritto della città* è invece espressione di sintesi nella quale i classici temi del diritto degli enti locali (urbanistica, servizi pubblici, organizzazione amministrativa, contabilità pubblica) sono collocati in un loro contesto sistematico-funzionale (Auby, 2013; Bottiglieri, 2015, pp. 451-480).

La centralità della città, come elemento di *trait d'union* tra globale e locale, inteso come una scelta e un approccio specifico di sviluppo sostenibile, costituisce altresì il denominatore comune di due politiche locali: la cooperazione decentrata o territoriale e l'*Urban food policy* (Magarini et al., 2017; Bini et al., 2019). Entrambe, pur non essendo "funzioni fondamentali" (è il caso della cooperazione internazionale decentrata (Bottiglieri, 2012)) o tipiche (come le funzioni amministrative

¹ In riferimento al diritto alla città, Auby rielabora in chiave giuspubblicistica un tema che era già conosciuto da altre discipline scientifiche, la sociologia in particolare. Il diritto alla città trova infatti la sua radice nell'idea elaborata da Lefebvre che lo intende come quella "forma superiore dei diritti: diritto alla libertà, diritto all'individualizzazione nella socializzazione, diritto all'habitat e all'abitare". Tale riflessione è stata ulteriormente rielaborata da Harvey (2009) ed è stata poi applicata al diritto al cibo in città (Helver, 2016 e Bottiglieri, 2016)

di natura alimentare, che costituiscono piuttosto una specifica dimensione di funzioni amministrative proprie (Bottiglieri, 2015, pp. 476-479)), costituiscono tuttavia due misure per rendere effettivi, a livello locale, diritti fondamentali come il diritto al cibo adeguato o il diritto alla pace e per localizzare in modo sostenibile i diversi obiettivi dell'Agenda 2030 (Pizzolato, 2016)².

1.1. Le Politiche locali del cibo

Le politiche urbane del cibo sono quell'area delle politiche locali che si occupa di mettere in campo obiettivi, strategie e programmi tesi a governare il modo in cui il cibo è prodotto, trasformato, distribuito, venduto, consumato e smaltito nello spazio civico (Calori e Magarini, 2015). Nella maggior parte dei comuni italiani, le politiche locali alimentari non hanno un autonomo rilievo giuridico-amministrativo e non sono espressione di una specifica strategia politica, ma costituiscono aspetti trasversalmente riconoscibili e riconducibili ad altre politiche pubbliche locali e alle connesse funzioni amministrative. Politiche locali e funzioni amministrative come pianificazione e governo del territorio, ambiente, commercio locale, istruzione, sanità, assistenza sociale, polizia locale, sviluppo locale, politiche interculturali, cooperazione internazionale decentrata o territoriale (Bottiglieri, 2016 (b), pp. 73-93 e Bottiglieri, 2017 (d), pp. 9-27).

Questa non autonoma configurazione delle politiche alimentari locali è un riflesso indiretto della circostanza che le funzioni amministrative locali di natura alimentare non sono tipizzate dal legislatore in modo diretto con fattispecie univoca e che pertanto costituiscono una dimensione delle diverse funzioni attribuite o delegate alle autonomie locali e dei connessi servizi pubblici locali. Sono dunque rinvenibili dimensioni alimentari delle funzioni amministrative in materia di sanità come di istruzione, di commercio locale come di ambiente ecc. Funzioni amministrative molto diverse per tipologia, qualificazione e connesse fonti di finanziamento: vi sono ad esempio dimensioni alimentari di funzioni in qualche modo ascrivibili ai livelli essenziali delle prestazioni (LEP) di materie come la sanità o i servizi sociali, e che pertanto vanno finanziate in modo prioritario rispetto alle funzioni non fondamentali e vi sono funzio-

ni che, pure centrali nell'ottica di un approccio olistico delle Urban food policy *Human right oriented*, non sono nemmeno oggetto di un obbligo di istituzione da parte dell'ente pubblico: si pensi al servizio di ristorazione scolastica, qualificato dalla legge come *servizio pubblico eventuale a domanda individuale*³ e che in quanto tale non è oggetto di un obbligo di finanziamento da parte dall'ente locale; laddove questo decida di organizzarlo, non è tenuto a cofinanziarlo e se intende farlo è tenuto ad operare nel rispetto del principio di pareggio di bilancio.

Da questo assetto discendono forme di aporia del sistema: costituisce quasi un paradosso la circostanza che a fronte del diritto fondamentale alla cura da patologie alimentari si contrappongono meri "interessi legittimi" all'organizzazione di un efficiente sistema di ristorazione scolastica, laddove una corretta educazione nutrizionale non solo è considerata dagli esperti come componente essenziale dell'attività educativa (espressione di un diritto costituzionale), ma è la forma di prevenzione più efficace per evitare disturbi alimentari.

L'assetto organizzativo funzionale determinato dalla legge può essere interpretato e temperato *dall'autonomia locale alimentare* di cui ogni ente locale è portatore e che, tramite regolamenti municipali ed atti amministrativi ad hoc, consente ampi margini di manovra sulle politiche locali per calibrare in modo diverso le attività amministrative promosse sul territorio (Bottiglieri, 2017 (e), pp. 15-22; Bottiglieri, 2017 (d), pp. 9-27).

1.2. La Cooperazione internazionale decentrata o territoriale

Per cooperazione decentrata o territoriale si intende l'azione di cooperazione internazionale allo sviluppo *"realizzata dalle Regioni e dagli Enti Locali nell'ambito di relazioni di partenariato territoriale con istituzioni locali (per quanto possibile omologhe) dei paesi con i quali si coopera. Tali azioni sono finalizzate a stabilire e consolidare lo sviluppo reciproco equo e sostenibile. Per la loro realizzazione ci si avvale della partecipazione attiva degli attori pubblici e privati nei rispettivi territori"*⁴. Le finalità di tale attività sono: la lotta alla povertà, la promozione di uno sviluppo sostenibile, il sostegno dei processi di pacificazione, il rafforzamento delle istitu-

² Cfr. General Assembly, Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015 - Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development - A/RES/70/1, 21 October 2015 su www.un.org L'obiettivo di contrasto alla fame è il secondo, quello del perseguimento della pace è il 16, ma ai fini di una localizzazione dei medesimi su scala locale, occorre leggere tali obiettivi alla luce del n. 11, relativo alle città sostenibili.

³ Cfr. D.M. 31 dicembre 1983. Individuazione delle categorie dei servizi pubblici locali a domanda individuale.

⁴ Direzione Generale Cooperazione Allo Sviluppo, Linee Guida sulla cooperazione decentrata, approvate con delibera 15 Marzo 2010 in www.cooperazioneallosviluppo.esteri.it/pdgcs/documentazione/PubblicazioniTrattati/2010-03-01_LineeGuidaDecentrata.pdf. Tale definizione recepisce la concezione di inter-sviluppo che, nel lessico del ciclo del progetto si riferisce a un intervento che intende migliorare i due sistemi (quello del Nord e del Sud) coprendo alcuni bisogni attraverso lo scambio di elementi fra i medesimi mediante un transfert bidirezionale basato su un'idea di sviluppo mediata fra gli attori dell'azione. Cfr. J. Schunk su Il Ciclo del progetto, 2011 in http://www.informa.provincia.tn.it/binary/pat_puntoinfo/libreria/PCM_Schunk_2011.1324292165.pdf.

zioni democratiche, la promozione dei diritti umani e pari opportunità⁵. Tali iniziative consentono di portare i processi democratici e di buon governo locale nel cuore delle politiche locali delle Città-partner: la cooperazione tra municipalità o tra regioni di Paesi lontani dal punto di vista geografico, ma vicini quanto a problemi, processi e politiche, consente alle autorità locali del mondo di poter autodeterminare, con il supporto degli enti omologhi, la propria *governance* locale. Nelle attività e progetti di cooperazione decentrata, cioè, gli Enti locali del Nord supportano i partner del Sud per rafforzare politiche locali che siano in grado di raggiungere i bisogni di tutta la popolazione, in particolare quella più vulnerabile. In questo tipo di attività, secondo la logica dell'inter-sviluppo, l'obiettivo è migliorare non solo il sistema locale del PVS ma anche quello dei territori del Paese promotore del progetto di cooperazione internazionale.

Gli Enti locali italiani, in virtù del principio di legalità, possono esercitare tali funzioni perché attribuite da un quadro normativo di riferimento solido e ben articolato in disposizioni europee⁶, nazionali⁷, regionali⁸.

Tale quadro normativo è condizione necessaria ma non sufficiente per esercitare tali funzioni. Le Autorità locali italiane, infatti, possono svolgere le attività di cooperazione decentrata o territoriale, benché la loro dimensione locale le chiami ad agire nei limiti del proprio territorio - comunale, metropolitano, provinciale o regionale - solo se la solidarietà internazionale è espressione degli interessi pubblici della collettività locale⁹: interessi come ad esempio la valorizzazione delle comunità immigrate ed emigrate, l'internazionalizzazione, la solidarietà *glocale*, il co-sviluppo tra territori, la *governance* intelligente dei beni comuni¹⁰. Quando questi interessi pubblici locali delle autonomie territoriali italiane incontrano omologhi interessi di autorità locali dei PVS, ne scaturiscono azioni, programmi e progetti di cooperazione decentrata (Bottiglieri, 2017 (a)).

1.3. Analogie metodologiche e affinità di approccio

Le ragioni che portano le politiche locali di cooperazione decentrata a costituire una dimensione privilegiata delle politiche alimentari e, per contro, quelle che consentono alle politiche alimentari di individuare in quelle di cooperazione allo sviluppo uno strumento centrale per la loro attuazione sono sia di merito che di metodo. Dal punto di vista strutturale queste due politiche locali presentano davvero numerose affinità.

Innanzitutto, la *multidimensionalità*: le attività di entrambe, infatti, si modulano a seconda della funzione amministrativa cui esse fanno riferimento: sia la cooperazione decentrata che la Local food policy, più che funzioni amministrative a sé, costituiscono un modo di esercizio delle altre funzioni amministrative a cui sono connesse e a cui queste si conformano (Bottiglieri, 2012, pp. 62-82).

Vi è poi il tema della partnership pubblico privata e gli strumenti con cui ciascuna di queste politiche è governata: sia nel caso di un esercizio "sussidiato" (nei casi in cui l'iniziativa è promossa da gruppi di cittadini sulla base del principio di sussidiarietà orizzontale) che partecipato (laddove sia l'ente locale che promuove l'iniziativa aprendola alla partecipazione dei cittadini nelle modalità previste dalla legge) (Arena, 2003, pp. 23-24; Arena, 2016; Bottiglieri, 2006, pp. 75-159). Approccio che in entrambi i casi porta e ha portato a sperimentare differenti *format* gestionali: dalle convenzioni ai contratti, dagli accordi ai patti, fino a ipotizzare anche quelli di amministrazione condivisa (Bottiglieri, 2016 (a); Bottiglieri, 2017 (b)).

In entrambe le due policy, determinante risulta la tipologia di beneficiario e co-attore su cui è ritagliata la tipologia di attività: e infatti, a seconda del target di riferimento, cambia l'assetto gestionale nonché il quadro politico-normativo e finanziario (una cosa è un progetto di cooperazione decentrata nel settore della *governance*

⁵ Cfr. Art. 2 Legge 11 agosto 2014 n. 125 - Disciplina generale sulla cooperazione internazionale per lo sviluppo.

⁶ In particolare l'art. 10 Carta Europea dell'autonomia locale del Consiglio d'Europa del 15 ottobre 1985 e il Trattato 25 marzo 1957 sul funzionamento dell'Unione Europea (Parte V, Titolo III); l'art. 14 Regolamento (CE) n. 1905/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 e l'art. 4 Regolamento (UE) n. 233/2014 dell'11 marzo 2014 dell'11 marzo 2014 che istituisce uno strumento per il finanziamento della cooperazione allo sviluppo per il periodo 2014-2020.

⁷ L'art. 6 comma 7 l. 131/2003; la L. 125/2014, l'art. 272 del D.Lgs. 267/2000 (TUELL).

⁸ Quasi tutte le Regioni sono dotate di una legge che disciplina le attività di cooperazione internazionale: Abruzzo: L.R. 105/1989; L.R. 53/1995; Basilicata: L.R. 26/1996; Calabria: L.R. 4/2007; Provincia Autonoma di Bolzano: L.P. 5/1991; Emilia Romagna: L.R. 12/2002; Friuli Venezia Giulia: L.R. 19/2000; Liguria: L.R. 28/1998; Lazio: L.R. 19/2000; Lombardia: L.R. 20/89; Marche: L.R. 9/2002; Molise: L.R. 23/1997; Piemonte: L.R. 67/1995; Puglia: L.R. 20/2003 Sardegna: L.R. 19/1996; Toscana: L.R. 17/1999; Provincia Autonoma di Trento: L.R. 10/1998; Umbria: L.R. 26/1999; Valle d'Aosta: L.R. 44/1990; Veneto: L.R. 55/1999.

⁹ Questo aspetto è stato messo in evidenza anche dalla giurisprudenza contabile secondo cui "è compito degli amministratori interpretando i bisogni della collettività far assurgere a servizio pubblico determinate attività" (Corte dei Conti, sez. contr. Lombardia n. 10/2008 su www.corteconti.it).

¹⁰ Si pensi, a mero titolo esemplificativo, al caso torinese in cui le attività di cooperazione decentrata sono nate come risposta pubblica agli interessi collettivi di rilievo locale di solidarietà internazionale espressi dai movimenti missionari nati su impulso dei Santi sociali dell'800, ONG, movimenti sindacali, l'interesse al co-sviluppo con i Paesi di provenienza espresso dalle associazioni dei nuovi cittadini (soprattutto di origine senegalese e maghrebina), l'interesse dei numerosi cittadini torinesi migrati in Paesi come il Brasile o l'Argentina, fino ad arrivare all'interesse all'internazionalizzazione di un territorio sede di agenzie delle Nazioni Unite (OIL, UNICRI, Staff College). Cfr. deliberazione della Giunta Comunale del 21 novembre 2017 (mecc. 2017 04952/001) avente ad oggetto "Programmazione delle Attività di Cooperazione internazionale e Pace della Città di Torino 2017-2021 su www.comune.torino.it

dei servizi pubblici essenziali come acqua, rifiuti, energia, altra nel settore dei servizi sociali.

Entrambe queste due politiche sono inoltre concepite come misura utile a consentire alla pubblica amministrazione di adempiere al dovere di garantire e rendere effettivi i diritti fondamentali dei cittadini, in particolare quello al cibo per la Food Policy, quello alla pace per la cooperazione decentrata.

La forte e articolata composizione del partenariato territoriale, che per le *Urban food policy* va dai produttori agricoli ai docenti universitari, mentre per la cooperazione internazionale dalle ONG alle scuole, è un altro terreno comune di confronto.

In definitiva, "Think global, act local" è lo stesso approccio delle *Urban food policy* e delle politiche locali di cooperazione decentrata¹¹.

2. Dalla cooperazione decentrata alimentare per progetti a quella per processi

Nel merito le *Local Food Policy* rappresentano da sempre lo spazio privilegiato di cooperazione decentrata tra città di tutto il mondo. La cooperazione internazionale è infatti uno dei principali strumenti di attuazione del diritto al cibo dei cittadini, come evidenzia la *Convenzione internazionale sui diritti economici e sociali*¹²; la lotta alla fame e le politiche alimentari urbane sono inoltre considerate come uno dei principali obiettivi della promozione dello sviluppo sostenibile dell'agenda 2030¹³. La lotta alle povertà, a partire da quelle alimentari, è peraltro oggetto specifico della normativa in materia di cooperazione internazionale dell'Unione europea, che si pone l'obiettivo della riduzione e della progressiva eliminazione della povertà¹⁴, che di quella italiana che si pone gli obiettivi di lotta alla povertà e promozione di uno sviluppo sostenibile¹⁵. L'attenzione alla dimensione alimentare della cooperazione allo sviluppo è propria

anche della legislazione regionale, come evidenziato da molte leggi regionali, a partire da quella piemontese¹⁶.

2.1. Dai progetti di sicurezza alimentare...

Da questo assetto normativo discende una serie di programmi internazionali, nazionali e locali, tra i quali sembra opportuno menzionare il Programma della Regione Piemonte sulla sicurezza alimentare nel Sahel, unico programma di una regione italiana a focalizzare il tema della lotta alle povertà alimentari e della sicurezza alimentare in una delle fasce più povere del continente africano. Tale programma, attivo per numerosi anni, ha promosso, attraverso bandi di supporto a progetti di cooperazione promossi da enti locali o ONG, un sistema territoriale di cooperazione Piemonte Sahel nel cui quadro è stato possibile attuare numerose azioni volte a rimuovere la fame e la povertà¹⁷.

In questo quadro, si sono sviluppati percorsi di collaborazione tra enti locali piemontesi ed enti omologhi dei diversi paesi del Sahel, sui servizi pubblici locali di natura alimentare che concorrono a lottare contro la fame e la povertà.

La Città di Torino, che ha al suo attivo numerosi progetti di cooperazione decentrata con le città gemellate sulla gestione dei servizi pubblici necessari a rendere accessibile l'acqua e a migliorare la raccolta dei rifiuti (Armocida e Bottiglieri, 2017)¹⁸, grazie al programma per la *Sicurezza Alimentare e Lotta alla Povertà nell'Africa sub-sahariana* ha sviluppato nel tempo progetti più specifici sulle diverse dimensioni alimentari delle politiche locali. Si tratta di azioni molto diverse da quelle a contenuto piuttosto agricolo promosse da municipalità piemontesi rurali, proprio per la necessità di saldare la sicurezza alimentare alle competenze proprie di un ente locale. Si pensi al progetto *Interventi sociali e di sicurezza alimentare di accompagnamento alla riqualificazione urbana del quartiere Tira Chapeu della Città di Praia – Capo Verde* che ha avuto l'obiettivo di creare un Centro civico decentrato e di servizi di sicurezza alimentare per

¹¹ Cfr. le Raccomandazioni del progetto Food smart cities, che ha focalizzato l'attenzione e l'impegno sui temi della governance, dei consumi equo-solidali e della cooperazione internazionale decentrata su <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/2017/02/22/fsc4d-recommendations/>

¹² Art. 11 ICESCR in unipd-centrodirittumani.it/public/docs/Patto_desc_1966_1.pdf : "Gli Stati Parti del presente Patto, riconoscendo il diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame, adotteranno, individualmente e attraverso la cooperazione internazionale, tutte le misure ...".

¹³ Cfr. sopra nota 3.

¹⁴ Cfr. art. 208 TFUE (Versione consolidata del Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea).

¹⁵ Cfr. Art. 2 Legge 11 agosto 2014 n. 125 - Disciplina generale sulla cooperazione internazionale per lo sviluppo.

¹⁶ Cfr. art. 2 L.R. Piemonte 67/1995: "Le iniziative di cooperazione internazionale saranno finalizzate al soddisfacimento dei bisogni primari, alla salvaguardia della vita umana, alla autosufficienza alimentare, ...".

¹⁷ Cfr. in tal senso il Programma regionale di sicurezza alimentare e lotta alla povertà in Africa sub-sahariana della Regione Piemonte, (l'ultimo dei quali risulta essere stato approvato con D.G.R. n. 2-12377 del 26 ottobre 2009 - "Direttive triennali per la definizione del Programma regionale di sicurezza alimentare e lotta alla povertà in Africa sub-sahariana").

¹⁸ Sull'acqua si parte dal primo storico progetto promosso con la municipalità di Quetzaltenango per realizzare il laboratorio di potabilizzazione delle acque (fine anni '90 per arrivare a quello chiuso a Betlemme nel 2017 nel quadro del programma PMSP, mentre sui rifiuti, si va dal progetto Da rifiuto a risorsa, progetto di interscambio e formazione sul tema della produzione, raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti in ambito urbano, realizzato tra il 2001 al 2006 ha coinvolto enti pubblici, istituti scolastici, Ong e associazioni di Torino e Chieri (Italia), Louga, Mbour, Thiès e Parcelles Assainies - Dakar (Senegal), Tenkodogo e Ouagadougou (Burkina Faso) fino al progetto SWM2 (Solid Waste Management in Myanmar) realizzato a Yangon e chiuso nel 2017.

le fasce marginali, con l'allestimento di una mensa per anziani e sostegno di attività sociali¹⁹. Ma si pensi anche a iniziative come il progetto *Comunicazione sociale e sviluppo locale. Azioni di cooperazione decentrata Torino – Ouagadougou* che ha avuto l'obiettivo di contribuire a rafforzare azioni di comunicazione sociale e culturali tese alla lotta alla povertà, innanzitutto alimentare²⁰, oppure a *Teranga ("Accoglienza"), Progetto consortile di promozione della cultura del turismo responsabile come elemento di lotta alla povertà in Senegal (aree di Louga e St. Louis)* che ha inteso promuovere la lotta contro le povertà alimentari attraverso la promozione del turismo responsabile e il rafforzamento locale di strutture ad hoc destinate all'accoglienza e alla ristorazione (Chiusano et al., 2008, pp. 25-31) e la formazione sulle competenze dei professionisti del turismo (Bottiglieri, 2017 (f), pp. 2029-2034; Bottiglieri, 2018, pp. 169-190)²¹. Un analogo progetto di turismo responsabile, *Novi Putevi – Strade nuove*, realizzato in area balcanica (Kragujevac e Breza), ha riproposto l'attenzione sugli aspetti di promozione territoriale delle tradizioni alimentari locali (i quali sono stati oggetto sia di specifiche azioni di formazione professionale che rafforzamento istituzionale) (Bottiglieri, 2008, pp.7-17; Chicco et al., 2008, pp. 33-37)²².

Un'altra dimensione della cooperazione decentrata in materia alimentare è stata oggetto del progetto *P.I.E.R. Market - Plan of Innovation, Economy, Redevelopment and Management of Gross Market in Bethlehem*, realizzato nel quadro del programma promosso dalla cooperazione italiana con le autonomie locali, ovvero il PMSP (Palestinian Municipalities Support Program). In questo caso l'azione ha avuto come obiettivo la ristrutturazione del mercato all'ingrosso di Betlemme, la realizzazione di un programma di formazione per il personale municipale incaricato di gestire il mercato, la redazione di uno studio di fattibilità per la riqualificazione igienico sanitaria e il riallestimento complessivo del Mercato.

2.2. ...ai processi di democrazia alimentare

Dalla gamma di progettualità qui esemplificate, risulta evidente che le numerose esperienze fin'ora esistenti hanno avuto oggetto le singole *Local food policy*, non la singola *Local food policy* o *strategy* in quanto tale.

La novità recente nella cooperazione decentrata o territoriale nelle materie alimentari non è data, pertanto, dalla cooperazione tra enti locali sulle singole politiche di natura alimentare, ma nell'inserire queste collaborazioni in un quadro sistemico più ampio. Si tratta di una svolta epocale, perché comporta un passaggio dalla cooperazione su progetti aventi ad oggetto il rafforzamento di singole politiche alla condivisione di percorsi e processi. Un esempio interessante di questo passaggio è dato da una piccola esperienza promossa dall'ANCI e AMBF nel 2017-2018 e dal quadro offerto dal MUFPP. L'Associazione Nazionale Comuni Italiani – ANCI ha attivato i comuni e le reti municipali italiane - tra cui la Città di Torino ed il Coordinamento dei Comuni per la Pace-Co.Co.Pa – in una iniziativa promossa da Fondazioni For Africa Burkina denominata "Matching Fund" per sostenere e qualificare il ruolo dei comuni burkinabé impegnati nell'Associazione delle Municipalità del Burkina Faso AMBF, per migliorarne la competenza ed ownership nei progetti di cooperazione decentrata in materia di politiche alimentari.

Nel quadro di questa azione, che si è articolata nei tre filoni principali della *Local food Policy* (l'organizzazione e gestione dei mercati, l'organizzazione e gestione delle mense scolastiche e la valorizzazione della produzione locale), le autorità locali italiane aderenti ad ANCI, hanno partecipato a un processo di dialogo strutturato con gli omologhi Comuni del Burkina Faso aderenti all'AMBF per contribuire a individuare un'agenda condivisa nelle politiche alimentari della cooperazione decentrata Italia – Burkina Faso. L'elemento di interesse di questa esperienza, circoscritta dal punto di vista progettuale, risiede proprio nel valore del processo. Il documento conclusivo del workshop burkinabé, condiviso da ANCI e AMBF, è un esempio concreto di condivisione strutturata non solo della analisi di bisogni ma anche di visioni strategiche della cooperazione decentrata italo burkinabé nel settore alimentare²³.

¹⁹ Progetto realizzato nel 2006-2008 e approvato con delibera 2007_05120. Cfr. amplius su http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/uno-sguardo-complessivo/scheda_praia.shtml

²⁰ Il progetto realizzato nel 2007-2009 è stato approvato con delibera 2007_09310. Cfr. amplius su http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/uno-sguardo-complessivo/scheda_ouagadougou.shtml

²¹ Per una descrizione del progetto Teranga, che ha avuto due fasi, una nel 2007-2008 e l'altra nel 2008-2009, cfr. <http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/uno-sguardo-complessivo/louga.shtml>.

²² Tale progetto è stato cofinanziato dalla Regione Piemonte nel quadro di un altro programma di cooperazione decentrata: il Bando per l'attuazione di iniziative di Enti Pubblici piemontesi rivolte a Enti omologhi dei paesi di recente o prossima adesione all'Unione europea o compresi nella politica di vicinato. Maggiori informazioni su: http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/uno-sguardo-complessivo/scheda_breza.shtml.

²³ Qui di seguito uno stralcio del suddetto Rapporto di sintesi dei lavori tenutisi dal 19 al 28 febbraio 2018:

L'obiettivo generale era permettere ai comuni burkinabé, per quanto riguarda le competenze loro trasferite, di esercitare pienamente la loro missione su questi temi. Riguardo agli obiettivi specifici si è trattato di:

permettere ai partecipanti di meglio definire queste competenze, di condividere le loro esperienze con i comuni italiani, di meglio valutare l'apporto della cooperazione decentrata nel quadro della definizione dei piani locali di sviluppo, in generale e nei campi collegati ai temi trattati, e infine di permettere ai partecipanti di definire strategie appropriate per migliorare l'azione di governo.

Per ogni seminario si sono svolte visite sul territorio relativamente alle esperienze collegate ai temi discussi nei lavori in aula, lavori sviluppati a

Il principale fattore che sta determinando il variare di paradigma nella cooperazione decentrata città-città sulle politiche alimentari è senz'altro il processo creatosi attorno al MUFPP.

Il percorso aperto dal Comune di Milano con il *Milan Urban Food Policy Pact* (MUFPP), il patto sulle politiche alimentari urbane (Forster *et al.*, 2015; BCFN, MUFPP, 2018)²⁴ ha evidenziato e sollecitato le municipalità firmatarie ad assumere una visione strategica delle diverse politiche alimentari locali, impegnando i comuni firmatari su alcuni aspetti centrali della *Urban food policy* (che vanno dall'impegno a sviluppare sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, resilienti e sicuri fino alla promozione di un coinvolgimento di tutti gli attori del sistema alimentare locale e allo sviluppo di politiche locali alimentari coerenti con quelle nazionali e sovranazionali) articolata negli specifici ambiti in cui è organizzato il correlato *Quadro d'azione (governance, alimentazione e diete sostenibili, giustizia sociale ed economica, produzione alimentare incluso il link urbano-rurale, approvvigionamento e distribuzione alimentare, prevenzione riduzione e gestione degli sprechi alimentari)* e trainata dal buon esempio delle migliori prassi relative a politiche pubbliche o servizi pubblici locali già attuati con successo in diverse realtà urbane del mondo (sia di livello municipale che metropolitana). Tale corpus è orientato a promuovere nei diversi comuni processi virtuosi che concorrono ad avviare o rafforzare la propria *Urban food policy*. Il Comune di Torino, che ha firmato questo patto contribuendo alla sua redazione nell'ambito di un processo partecipativo a cui hanno aderito circa cinquanta città del mondo (da New York a Shangai, da Londra a Tel Aviv, da Medellin a Dakar)²⁵, ha portato come "dote" un gruppo di buone prassi relative a servizi pubblici locali che garantiscono in modo ordinario e sostenibile l'accesso al cibo degli abitanti di Torino. Si tratta di quattro "buone prassi", di cui due (le mense benefiche e la ristorazione scolastica) inserite tra le 49 pratiche selezionate e pubblicate a

conclusione del processo partecipato di redazione del MUFPP (Forster *et al.*, 2015).

I due meccanismi del MUFPP che più di altri garantiscono questo cambio di paradigma sono l'esperienza del Forum delle città africane firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact e quella del Milan Pact Awards. Il primo è il forum nato per discutere di politiche alimentari urbane e condividere le buone pratiche messe in atto dalle diverse città del continente africano²⁶. Il Milan Pact Award, costituisce un'opportunità unica per imparare da queste pratiche innovative adottate dalle città firmatarie del Patto di Milano. I premi monetari, infatti, sono utilizzati per trasferire le buone pratiche dalle città vincitrici ad altre città aderenti al MUFPP, onde aiutarle a svilupparle nei rispettivi contesti urbani.

Il MUFPP ha il merito di aver fatto riscoprire sia il valore delle città nel risolvere a livello locale questioni globali, come il governo di un sistema alimentare più sostenibile, sia il contributo che il dialogo tra città, per il tramite della cooperazione decentrata, può dare all'attuazione degli Obiettivi della nuova agenda per lo sviluppo sostenibile, a partire dall'Obiettivo di lotta alla fame (il numero 2) e dell'Obiettivo numero 11 che si propone di "rendere le città e gli insediamenti umani più inclusivi, più sicuri, più flessibili e sostenibili" anche dal punto di vista alimentare (Elver, 2016, pp. 26-29).

3. Per concludere

Il *quid pluris* che si riscontra nei percorsi appena descritti è declinabile secondo tre aspetti.

In primis, va evidenziato che l'oggetto della cooperazione decentrata non si sta spostando solo dai singoli progetti alle politiche locali, ma che il *focus* si sta spostando dai temi della sicurezza alimentare a quelli della c.d. sovranità e democrazia alimentare, che per gli enti territoriali è declinabile in termini di autonomia alimen-

partire da comunicazioni introduttive nel dibattito fra i partecipanti.

L'approccio adottato ha permesso di ottenere i risultati concreti di seguito elencati:

Mercati centrali e di quartiere: Rafforzamento delle capacità di dialogo fra i comuni partecipanti e commercianti; Attenzione al tema della sensibilizzazione della popolazione e delle autorità tradizionali e religiose; Promozione di un'azione sul senso civico fiscale (attraverso radio, televisione, teatro, pubblicità); Organizzazione dei mercati; Gestione dei rifiuti dei mercati; Sviluppo della concertazione con i collettori d'imposta; Sviluppo di un repertorio dei commercianti; Promozione della redditività dai mercati; organizzazione di una struttura di formazione/controllo degli agenti di riscossione.

Mense scolastiche: Coinvolgimento dei controllori nella aggiudicazione degli appalti/contratti; Promozione delle mense endogene (organizzate dalle scuole/comuni); Promozione degli orti scolastici; Presa in carico dei magazzini di stoccaggio per assicurare la conservazione dei viveri; Previsione di una voce di budget specifica per contribuire alla gestione del servizio; Migliore organizzazione della presa in carico della gestione dei viveri da destinare alle mense.

Valorizzazione della produzione locale: Identificare le filiere produttive prioritarie e più redditizie per il comune: Organizzare le filiere e la formazione relative; Favorire il consumo della produzione locale anche attraverso le attività dei consigli comunali; Favorire la certificazione dei prodotti alimentari; Esplorare gli sbocchi commerciali in Italia; Sviluppare la pianificazione urbana; Creare nei Comuni dei servizi dedicati allo sviluppo economico locale per essere di supporto alla pianificazione, agli studi, alla raccolta d'informazione e allo sviluppo dell'azione; Sviluppare il partenariato pubblico/privato per sostenere il finanziamento dei progetti.

²⁴ Il riferimento diretto al testo del MUFPP si può trovare: http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2016/06/Milan-Urban-Food-Policy-Pact_ita.pdf

²⁵ Tale processo è stato realizzato nel quadro del Progetto europeo Food smart cities for development (www.foodpolicymilano.org/food-smart-cities-for-development/). A Torino l'adesione al MUFPP è stata approvata con Delibera di Giunta 2015 03449/072 del 4 Agosto 2015 avente ad oggetto Urban food policy pact su www.comune.torino.it nella sezione Atti amministrativi/ricercadelibere.

²⁶ L'edizione 2019 è stata ospitata in Niger a Niamey, la prima si è tenuta il 2016 a Dakar (Senegal)

tare locale (Bottiglieri, 2017 (e)).

Il secondo aspetto è che non necessariamente, in materia di cooperazione decentrata sulle *food policy*, sono le città del Nord a trasferire buone prassi a Sud: basta guardare alle città vincitrici del Milan Pact Awards, alla peculiarità del Forum MUFPP delle città africane o all'esperienza ANCI-AMBF.

Infine, va considerato come talora sia proprio la cooperazione decentrata sui temi delle politiche alimentare che ha portato le città a una riflessione e rielaborazione delle proprie politiche locali in materia.

Per la città di Torino, ad esempio, è stata proprio la partnership a progetti europei DEAR sulla *Food policy* (prima *Four cities for development* e poi *Food smart cities for development*)²⁷ che ha portato, nel primo caso, alla riflessione trasversale e condivisa sulle diverse dimensioni delle politiche locali di natura alimentare di cui la Municipalità è competente (Baradello et al., 2012) e, nel secondo caso, grazie alla partecipazione al processo di redazione partecipata del Patto di Milano sul cibo, a un monitoraggio delle proprie politiche alimentari (Bottiglieri et al., 2017) con una riflessione su di queste alla luce del concetto di cibo - bene comune (Ciaffi et al., 2016) e del diritto al cibo adeguato.

Sono stati questi processi di cooperazione internazionale che, saldandosi con i processi strategici locali, hanno consentito, da un lato, di tracciare una strada verso la *Food policy* torinese e dall'altro di introdurre nello Statuto della Città il riconoscimento del diritto al cibo adeguato, inteso come criterio alla luce del quale leggere e valutare ogni politica pubblica locale (Bottiglieri, 2017 (c))²⁸. Anche quella di cooperazione decentrata e quella di *Local food policy*.

Bibliografia

Arena, G., 2003. Il principio di sussidiarietà orizzontale nell'art.118, u.c. della Costituzione. Relazione al Convegno *Cittadini attivi per una nuova amministrazione*, tenutosi a Roma il 7-8 febbraio 2003 <<http://www.amministrazioneincammino.luiss.it/2003/03/13/il-principio-di-sussidiarieta-orizzontale-nellart-118-u-c-della-costituzione/>> [Accessed 31 Gennaio 2020].

Arena, G., 2016. Prime riflessioni sull'amministrazione condivisa. Labsus.org.

<<https://www.labsus.org/2016/01/prime-riflessioni-sul-diritto-amministrazione-condivisa/>> [Accessed 31 Gennaio 2020].

Armocida, A. e Bottiglieri, M., 2017. La strada verso il Myanmar: il processo di cooperazione internazionale Torino-Yangon. *RISE - Ritorno in Myanmar*. <<https://www.twai.it/articles/la-strada-verso-il-myanmar-il-processo-di-cooperazione-internazionale-torino-yangon/>> [Accessed 31 Gennaio 2020].

Auby, J. B., 2013. *Le droit de la ville. Du fonctionnement juridique des villes au droit de la Ville*. Paris: LexisNexis.

Baradello, M., Bottiglieri, M., Fiermonte, L., Mascia P., (a cura di), 2012. *Cibo e città. Atti del I workshop del progetto europeo Four Cities For Dev - Quattro città per lo sviluppo*. Roma: Anci Comunicare. <http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/biblioteca/pdf/cibo_e_citta.pdf> [Accessed 31 Gennaio 2020].

BCFN, MUFPP, 2018. Cibo e città. Il ruolo delle città nel raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile. <<https://www.barillacfn.com/m/publications/food-cities-ita-72dpi.pdf>> [Accessed 31 Gennaio 2020].

Bini, V., Bottiglieri, M., Dansero, E., Frigerio, A., Magarini, A., Nicolarea, Y., 2019. Le politiche urbane del cibo come terreno di cooperazione internazionale: il caso delle città africane. In: F. Salvatori, (a cura di), *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme*. Roma: AGEI, pp. 913-921.

Bottiglieri, M., 2006. Processi e metodologie delle politiche di cooperazione decentrata: il "format" di gestione e organizzazione amministrativa della Città di Torino. In: M. Baradello, M. Bottiglieri, S. Chicco, (a cura di), *Città e culture per la cooperazione e la pace*. Torino: Edizioni Cosmopolis, pp. 75-159.

Bottiglieri, M., 2008. La cooperazione decentrata della Città di Torino per un turismo sostenibile e responsabile. Aspetti metodologici. In: M. Baradello, M. Bottiglieri, S. Chicco, (a cura di), *T.Re. La Città di Torino per il turismo responsabile*. Torino: Edizioni Cosmopolis, pp. 7-17.

Bottiglieri, M., 2012. La cooperazione internazionale nel sistema delle autonomie locali. *Orientamenti Sociali Sardi*, 2, pp. 62-82.

Bottiglieri, M., 2015. Il diritto al cibo adeguato. Tutela internazionale, costituzionale e locale di un diritto fondamentale "nuovo". *POLIS Working Papers*, 222.

Bottiglieri, M., 2016a. Dal diritto alla città del cibo, l'Urban food policy. Verso nuove forme di partnership pubblico-privata. In: D. Ciaffi, F. De Filippi, G. Marra, E. Saporito, (a cura di), *Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino*. Quaderno Labsus, dicembre 2016, pp. 46-49.

Bottiglieri, M., 2016b. I Servizi pubblici locali di accesso al cibo e la Turin food policy. *Amministrare*, 1, pp. 73-93.

Bottiglieri, M., 2017a. La cooperazione internazionale decentrata: agire locale pensare globale. *Labsus* 3.

²⁷ Cfr. <https://www.4cities4dev.eu/> e <http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/fscfd/>

²⁸ A tale diritto sono state orientate azioni e progettualità come i bandi per i progetti della società civile promossi per concorrere a realizzare un sistema urbano più sostenibile (nel progetto Food smart cities: http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/BANDO-Microaction-Torino_Food_Smart_Cities.pdf) o per costruire, attraverso il linguaggio del cibo, una società più interculturale (nel progetto Le ricette del dialogo: http://www.comune.torino.it/bandi/pdf/files/bando_le_ricette_del_dialogo.pdf)

- Bottiglieri, M., 2017b. Da cooperazione decentrata a partenariato territoriale. La cooperazione allo sviluppo degli Enti locali nelle prime attuazioni della nuova "Disciplina Generale sulla cooperazione internazionale per lo sviluppo" (L. 11 agosto 2014 n. 125). *Labsus*, 3.
- Bottiglieri, M., 2017c. Il diritto al cibo in città. Senso e possibilità. *JUNCO – Journal of UNiversities and international development COoperation*, 1, pp. 388-393.
- Bottiglieri, M., 2017d. L'autonomia alimentare delle Regioni. *Diritti Regionali*, 1, pp. 9-27.
- Bottiglieri, M., 2017e. L'autonomia alimentare locale di Torino per una Urban Food Policy "right to food oriented". In: M. Bottiglieri, G. Pettenati, A. Toldo, (a cura di), *Turin Food Policy. Buone pratiche e prospettive*. Milano: Francoangeli, pp. 15-22.
- Bottiglieri, M., 2017f. La cooperazione decentrata per il Turismo responsabile. Il caso della Città di Torino. In G. Belli, F. Capano, M. I. Pascariello, (a cura di), *La città, il viaggio, il turismo. Percezione, produzione e trasformazione/ The City, the Travel, the Tourism. Perception, Production and Processing*, Napoli: Federico II University Press, pp. 2029-2034.
- Bottiglieri, M., 2018. La cooperazione decentrata o territoriale. Il ruolo delle Autorità locali nelle politiche europee di cooperazione allo sviluppo sostenibile e di governance del fenomeno migratorio. In A. Morelli, A. Iannuzzi, C. Aliberti, (a cura di), *Autonomie territoriali e Unione europea. Fonti, istituzioni, diritti*. Napoli: Editoriale Scientifica, pp. 169-190.
- Bottiglieri, M., Pettenati, G., Toldo A., (a cura di), 2017. *Turin food policy. Buone pratiche e prospettive*. Milano: Francoangeli.
- Calori, A. e Magarini, A., (a cura di), 2015. *Food and the Cities. Politiche del cibo per città sostenibili*. Milano: Edizioni Ambiente.
- Chicco, S., Piazza, E. e Villa, A., 2008. Torino, Breza e Kragujevac. Il turismo come motore di sviluppo locale. In M. Baradello, M. Bottiglieri, S. Chicco, (a cura di), *T.Re. La Città di Torino per il turismo responsabile*. Torino: Edizioni Cosmopolis, pp. 33-37.
- Chiusano, G., Guida S., Puttilli, M., 2008. I nuovi paesaggi di turismo responsabile. In M. Baradello, M. Bottiglieri, S. Chicco, (a cura di), *T.Re. La Città di Torino per il turismo responsabile*. Torino: Edizioni Cosmopolis, pp. 25-32.
- Ciaffi, D., De Filippi, F., Marra, G. e Saporito, E., (a cura di), 2016. *Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino*. Quaderno Labsus, dicembre.
- Elver, H., 2016. Resilienza urbana, diritto al cibo adeguato e diritto alla città. In: D. Ciaffi, F. De Filippi, G. Marra, E. Saporito, (a cura di), *Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino*. Quaderno Labsus, dicembre, pp. 26-29.
- Forster, T., Egal, F., Getz Escudero, A., Dubbeling e M., Renting, H., 2015. *Milan Urban Food Policy Pact. Selected Good Practices from Cities*. Milano: Feltrinelli.
- Harvey, D., 2012. *Rebel Cities: From the Right to the City to the Urban Revolution*, London - New York: Verso.
- Lefebvre, H., 1970. *Il diritto alla città*. Padova: Marsilio.
- Magarini, A., Nicolarea, Y., Dansero, E. e Bottiglieri M., 2017. Urban Food Policies: Decentralized Cooperation and African Cities. *Revue internationale des études du développement*, 232(4), pp. 69-93.
- Pizzolato, F., 2016. Fraternità delle città: note introduttive. *Amministrazione in Cammino* 13/4/2016 <<http://www.amministrazioneincammino.luiss.it/app/uploads/2016/04/Pizzolato.pdf>> [Accessed 31 Gennaio 2020].

19. IL CONTRIBUTO DELLE ESPERIENZE DI ECONOMIA SOLIDALE ALLA COSTRUZIONE DI UNA NUOVA GOVERNANCE ALIMENTARE

Adanella Rossi*,
Mario Coscarello**,
Davide Biolghini***

Gruppo di Ricerca RIES - Rete Italiana di Economia Solidale

* Università di Pisa,
adanella.rossi@unipi.it

** Università della Calabria
mario.coscarello@unical.it

*** Forum Cooperazione e Tecnologia
biolghini@forumct.it

- ECONOMIA SOLIDALE
- SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI
- GOVERNANCE DEMOCRATICA DEL CIBO
- PRATICHE COMUNITARIE
- APPROCCI SISTEMICI

Abstract

The need for a transition to sustainable food systems is widely recognised. Over the last three decades, movements have begun to demand and propose a radical transformation. Among these, experiences inspired by the principles of the solidarity economy have given rise to highly innovative paths: from the redefinition of the meanings and practices of food, to the reconstruction of local circuits on criteria of social and ecological sustainability, to more advanced experiences of social pact and community management. It seems important, when building local food policies, to capture and amplify these contents of innovation. To this end, the forms that food governance takes have a decisive role. This contribution aims at investigating these aspects. To that end, we drew on the experience gained in studying and participating in many of these initiatives.

1. Introduzione

Sono ormai numerose le evidenze degli impatti negativi del sistema agroalimentare dominante, in termini ecologici, sociali, culturali ed economici, e c'è un'ampia gamma di studi che condivide una visione critica in tal senso. In un quadro di drammatica problematicità

della crisi ambientale l'urgenza della transizione verso modelli alternativi è riconosciuta in misura crescente. Nelle ultime tre decadi si sono ovunque diffusi movimenti sociali che, di pari passo alla denuncia di questi "fallimenti", hanno cominciato a chiedere e proporre un cambiamento nel modo di concepire il cibo e gestire le pratiche attorno alla sua produzione e al suo consumo. Il dibattito che più in generale si è sviluppato sugli "*alternative food networks*" (AFN) ha evidenziato vari aspetti e potenzialità di questi percorsi in una prospettiva di trasformazione verso sistemi alimentari più sostenibili.

Nell'intersezione tra movimenti del cibo e movimenti sociali di più ampio orientamento, impegnati su più fronti del vivere sociale e delle criticità in essi generate dal modello neoliberista, si collocano le esperienze che si ispirano ai principi della "economia solidale", uno dei movimenti che ha animato la riflessione e l'avvio di percorsi innovativi, a livello internazionale e in Italia. In queste esperienze, la critica radicale al modello agroalimentare dominante si è tradotta nella esplicitazione di tutte le implicazioni legate alla produzione e al consumo di cibo e nella ricostruzione di circuiti alimentari locali sulla base di principi di giustizia sociale e sostenibilità ecologica (dando vita a molti degli AFN sviluppatasi sui territori), fino alla sperimentazione di forme più avanzate di patto sociale e gestione comunitaria attorno al cibo. Come altri movimenti simili a livello internazionale, giunto in una fase di maturità il movimento è impegnato nell'affinamento di strumenti e modelli alternativi, ma allo stesso tempo nella ricerca di forme più efficaci per promuovere le proprie istanze di trasformazione in una dimensione di democrazia alimentare (Rossi e Biolghini, 2016; Rossi, 2017).

È su queste esperienze che il presente contributo si concentra, individuandone gli elementi caratteristici e il potenziale che esse possono esprimere nel processo di riflessione e cambiamento che sottostà alla definizione e implementazione di una nuova governance alimentare. Nel quadro di crescente consapevolezza dei limiti e delle urgenze legate al sistema agroalimentare e di diffuso interesse verso l'attivazione di nuove politiche del cibo a livello locale in una logica di evoluzione verso sistemi più sostenibili, appare importante e strategico poter cogliere e amplificare i contenuti di innovazione che da questi percorsi derivano e individuare gli elementi che possono condizionare la loro espressione

negli spazi della governance.

Ci proponiamo dunque di esplorare questi aspetti. A tale scopo abbiamo attinto all'esperienza maturata nello studiare le tematiche dell'economia solidale, delle reti alternative e delle politiche locali del cibo, nonché nel vivere in prima persona una molteplicità di iniziative esemplificative di queste tematiche.

2. La ricerca di alternative al sistema agro-alimentare dominante nella cornice dell'economia solidale

2.1. I fallimenti del sistema agro-alimentare dominante

È oramai ampiamente riconosciuto come il processo di sviluppo del sistema agroalimentare, attraverso le profonde trasformazioni che hanno interessato le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, abbia generato impatti negativi che ne compromettono la sostenibilità sul piano sociale, ambientale ed economico. Gli esiti negativi dei processi di intensificazione, industrializzazione e specializzazione delle attività agricole in termini di insostenibilità economica e perdita di autonomia sono state oggetto di numerosi studi (Ploeg, 2006; IPES-Food, 2017), così come le ripercussioni derivanti dal controllo sul sistema da parte dell'industria alimentare e delle imprese della grande distribuzione (Patel, 2008; McMichael, 2009; Clapp e Fuchs, 2009; Lang e Heasman, 2015; Howard, 2016) nonché le trasformazioni indotte nelle conoscenze e abilità dei consumatori e nei relativi modelli di consumo (Jaffe e Gertler, 2006). Numerose ricerche hanno messo in evidenza gli effetti negativi del modello agro-alimentare industriale sul rapporto con le risorse ambientali e la salute dei consumatori: l'enorme perdita di agro-biodiversità, la diminuzione della fertilità dei suoli, l'impatto su aria, acqua, suolo, cibo ed ecosistemi, la crescita di patologie alimentari. Altri studi recenti hanno evidenziato la marcata inefficienza complessiva di questo sistema nell'uso delle risorse, fonte di un insostenibile spreco (Vulcano e Ciccarese, 2018).

Nel quadro di grave crisi ambientale del pianeta, che rende urgente una transizione verso sistemi economici e sociali sostenibili, la comunità scientifica internazionale e numerose istituzioni hanno posto crescente attenzione ed espresso forte preoccupazione rispetto a queste problematiche (De Schutter, 2014; UNCTAD,

2013; IPES-Food, 2017; FAO *et al.*, 2015). Di pari passo, accanto allo sforzo di creare una cornice adeguata di politiche agricole e alimentari, è cresciuto l'interesse da parte degli studiosi e delle istituzioni pubbliche verso una ridefinizione delle pratiche di produzione e di consumo alimentare e dei relativi modelli organizzativi su scala locale, come possibile percorso per affrontare le suddette criticità. È in questo ambito che si inseriscono le iniziative rivolte allo sviluppo di nuove politiche e strategie per il cibo a livello territoriale/urbano.

2.2. Lo sviluppo della riflessione e la ricerca di alternative nella cornice dell'economia solidale

Prima ancora di questa generale presa di coscienza, sin dagli anni '80-'90 ha cominciato a svilupparsi dal basso la ricerca di alternative al sistema agroalimentare dominante. Queste si sono ispirate a una prospettiva sociale ed economica differente rispetto a quella perseguita dal modello neoliberista e della globalizzazione economica, una prospettiva volta a mettere al centro i bisogni della persona e le relazioni sociali e comunitarie, la dignità del lavoro, il sostegno ai sistemi produttivi locali e di piccola scala, la salvaguardia dell'ambiente e la valorizzazione della cultura e dei saperi locali. Nei termini utilizzati in letteratura, una "ri-socializzazione" e "ri-territorializzazione" dei sistemi e delle pratiche alimentari.

Questa diversa visione si è tradotta in nuove modalità di relazione attorno al cibo e ai suoi valori e nella realizzazione di nuovi spazi e modelli di gestione dello scambio economico. Come noto, questi hanno preso la forma di varie esperienze di rapporto diretto tra produzione e consumo. Pur privilegiando scale ridotte e modelli di crescita di tipo orizzontale, queste realtà hanno nel tempo dato vita anche ad esperienze di scala maggiore e più complesse dal punto di vista della capacità produttiva, del modello organizzativo e/o della relazione di natura mutualistica tra produttori e consumatori. Ripoteremo successivamente alcuni esempi.

Accanto alle esperienze legate ai circuiti alimentari, altri percorsi di innovazione hanno riguardato altre attività produttive, la finanza e le forme di credito, gli stili di vita e dell'abitare, le relazioni commerciali tra Nord e Sud del mondo, le alternative al mercato e all'uso della moneta convenzionale nel soddisfacimento dei bisogni. Gran parte delle esperienze citate si sono sviluppate in seno al movimento dell'"economia solidale" (ES), un ampio movimento diffuso in tutto il mondo¹, ispirato a criteri di equità, cooperazione, sostenibilità sociale e ambientale, e rivolto su tale base a creare un'alter-

¹ Dal 2013 questo movimento è riconosciuto anche dall'Organizzazione delle Nazioni Unite, per quanto incorporato nella denominazione più ampia di "economia sociale e solidale", adottata a livello internazionale (Utting, 2015). Per maggiori informazioni: <https://www.un.org/development/desa/socialperspectiveondevelopment/issues/social-and-solidarity-economy.html>.

nativa al sistema economico dominante. Esso si focalizza sulle tematiche della giustizia redistributiva e delle alternative al modello capitalistico neoliberista, alla finanziarizzazione e al sistema monetario basato sul debito, così come su quelle della democrazia partecipativo-deliberativa e dei percorsi di emancipazione fondati su cittadinanza attiva e attivismo sociale, integrando obiettivi economici, sociali, culturali e ambientali e dimensione politica (Utting, 2015; RIPESS, 2015). La democratizzazione dell'economia è considerata un passaggio centrale per perseguire lo sviluppo sostenibile di territori e comunità. In tal senso l'economia solidale vuole contribuire a creare un nuovo discorso sulla transizione, rifondando il concetto di sviluppo sostenibile in una prospettiva che vede prioritaria l'utilità sociale e, per la sua identificazione e gestione, l'intelligenza collettiva e la democrazia deliberativa in arene pubbliche locali (Dacheux e Goujon, 2011).

In Italia, dopo un paio di decenni di diffusione di iniziative nei territori e sull'esempio di reti di altri Paesi (in particolare Francia, Spagna e America del Sud), questo movimento si è costituito come rete informale nel 2003 (Biolghini, 2007), e ha assunto uno status giuridico a inizio 2020². La struttura reticolare che il movimento si è dato intendeva riconoscere il ruolo centrale dei processi che si sviluppano a livello territoriale e consentire al contempo un'azione di coordinamento a livello nazionale.

L'idea alla base dell'ES italiana è contribuire all'affermazione, diffusione e consolidamento di un modello economico alternativo all'interno di un orizzonte più generale di trasformazione della società, in cui i principi della solidarietà, della reciprocità, della partecipazione e dell'inclusione aprano spazi di creazione di valore oltre il mercato, di sviluppo di nuove soggettività, di crescita, autonomia e democrazia, di cura del bene comune (Tavolo RES, 2013; Bertell *et al.*, 2013; Coscarello, 2014; AAVV, 2016). In questo orizzonte, le attività economiche e il vivere sociale sono guidate anche dal senso del limite e dal rispetto del pianeta.

In termini operativi, i principali obiettivi che le reti di ES si sono date nel tempo si possono così sintetizzare:

- sviluppo di sistemi locali di ES, attraverso alleanze con gli altri attori e network sociali impegnati nella costruzione di modelli socio-economici sostenibili per il proprio territorio (questi progetti hanno preso il nome di Distretti o Reti di ES – DES/RES);
- diffusione in questi ambiti di una diversa cultura del fare impresa, della cittadinanza attiva, della solidarietà sociale (sui territori e tra territori/mondi diversi), di un nuovo senso di responsabilità nelle pratiche di consumo (condiviso socialmente), di un diverso modo di relazionarsi alle risorse ambientali, di una nuova dimensione di comunità;
- assunzione di un ruolo "politico" da parte dei com-

- ponenti del movimento, volto a promuovere processi di trasformazione sistemica di pari passo all'attivazione di modelli innovativi di produzione-consumo, entrando a tal fine in tutti gli spazi pubblici di dibattito e decisione, su scala locale e più ampia;
- interazione e cooperazione con altre organizzazioni "affini", anch'esse cioè impegnate nella critica al sistema dominante, nello sviluppo di alternative e nell'attivazione di processi trasformativi.

Nell'acutizzarsi della crisi questi principi e obiettivi hanno assunto per il movimento un significato e un'urgenza ancora maggiore.

2.3. La specificità e l'evoluzione dei percorsi attivati

Le molteplici iniziative attivate attorno al cibo nella cornice dell'ES, e che, come detto, hanno aperto la strada ad una più generalizzata sperimentazione e diffusione di percorsi di riavvicinamento tra produzione e consumo su scala locale (raccolti nel termine ampio di "filiera corta" o rientranti in più specifiche "reti alternative del cibo"), si contraddistinguono dunque per la forte componente valoriale che sottostà alla ricerca di nuove pratiche (solidarietà, equità, giustizia sociale, sostenibilità ambientale). Altrettanto significativa è l'evoluzione che, nella realizzazione di percorsi alternativi, si è verificata nel grado di coinvolgimento e impegno reciproco delle parti. Entrambi questi aspetti evidenziano anche come queste esperienze siano orientate ad un'innovazione radicale, alla ricerca cioè di un cambiamento netto negli approcci e nelle pratiche.

Una prima esemplificazione di questa "tensione" è data dal superamento della stessa innovazione che per prima è stata creata. È il caso dei percorsi che vanno oltre il rapporto prevalentemente di scambio puntuale (come tra il singolo Gruppo di Acquisto Solidale e alcuni produttori), per basarsi su relazioni più avanzate di tipo comunitario e basate su un maggior impegno degli attori coinvolti. Ne sono esempi le esperienze di co-produzione del cibo delle Agricolture Supportate da Comunità (CSA), i "patti" tra produttori e reti di consumatori, e i Sistemi di Garanzia Partecipata (SGP).

"CSA significa che i soggetti coinvolti nell'esperienza accettano di condividere i rischi dell'attività agricola, finanziando anticipatamente l'anno di produzione, ricevendo in cambio ciò che verrà prodotto secondo l'andamento dell'anno. Ciò porta con sé la potente volontà di superare il paradigma del mercato attuale, che vede da un lato il produttore e dall'altro il consumatore in un'interazione unicamente mediata da leggi del mercato; alla base della scelta si pone dunque

² Per maggiori informazioni: <http://economiasolidale.net>

la volontà di immaginare e praticare un sistema produttivo e in generale economico diverso, che preveda una uscita dal mercato e dunque un allontanamento dalla visione del prezzo del cibo come unico valore significativo.” (Documento di restituzione del I incontro delle CSA italiane: Bologna, 23-24/6/2018).

“La Carta RES segnala come caratteristica propria “l’impiego degli utili per scopi di utilità sociale”. La relazione di cooperazione e reciprocità tra i produttori, tra i consumatori e tra produttori e consumatori, non solo prevede la definizione di costi trasparenti, di un prezzo equo, della condivisione del rischio d’impresa e di un patto solidale, ma anche l’accantonamento di una parte degli utili attesi dai produttori e fornitori e dei risparmi attesi dagli acquirenti, cittadini consumatori. Questo accantonamento dovrebbe permeare ogni progetto di Economia Solidale per alimentare un comune Fondo di Solidarietà e Futuro, pensato per sostenere i soggetti che attraversano emergenze o difficoltà, ma anche per supportare l’Economia Solidale stessa, nelle sue azioni ordinarie e/o in nuovi progetti e buone pratiche.” (“Fondo di Solidarietà e Futuro” in www.co-energia.org).

“Come possono contribuire a ricostruire le comunità i Sistemi di Garanzia Partecipativi (SPG)? Si partecipa solo in gruppi (produttori e consumatori), sulla base dell’identificazione con un sistema valoriale condiviso. Fattori che influenzano le scelte dei produttori: non tanto massimizzazione dei profitti, ma il radicamento sociale e la cura del territorio. Gli SPG crescono negli Alternative Food Networks, infatti hanno funzionato dove c’è un forte AFN.” (Presentazione della ricerca sui “SPG lombardi” a INES 2017 – Salvi e Vittori, 2017).

Per altri percorsi, pure innovativi, si tratta di una potenziale integrazione dei processi lineari collegati alle filiere locali del cibo con circuiti economici solidali circolari, in grado di mobilitare e condividere oltre ai flussi di beni e servizi altri flussi legati alla conoscenza e ai valori (Mance, 2017). Avviando forme di interazione con altre esperienze simili o complementari a livello territoriale, questi percorsi mirano a costruire una nuova “formazione sociale” a partire da un obiettivo collettivo, la difesa del bene comune terra o cibo (Biolghini, 2019). È questo il caso delle Food Coop o dei Sistemi Comunitari di Scambio (SCS) o delle esperienze comunitarie che si sviluppano attorno ad iniziative di resistenza rispetto a scelte di governo locale ritenute ingiuste.

“Camilla è una cooperativa nella quale tutti i soci dedicano una quota del loro tempo alla gestione dell’emporio di comunità. I soci sono i soli proprietari, gestori e clienti dell’emporio. Tutte le attività sono

svolte a rotazione dai soci, ciascuno impegnato tre ore al mese. La cooperativa, costituita il 21 giugno 2018, acquista da fornitori selezionati dai soci sulla base della qualità dei prodotti e della sostenibilità delle produzioni. Camilla sostiene l’agricoltura contadina come alternativa a quella industriale perché rispetta gli equilibri naturali. Grazie all’autogestione e all’acquisto diretto dai produttori, la cooperativa garantisce a tutti i soci la possibilità di comprare beni di alta qualità a prezzi contenuti nel rispetto della giusta remunerazione di chi lavora.” (Presentazione di Alchemilla, il GAS bolognese che insieme con i produttori di Campi aperti ha dato vita all’emporio di comunità Camilla).

“Non occorre sottolineare il fatto che la ricostruzione, o la costruzione, di comunità, di spirito comunitario, di rapporti comunitari sottratti alla logica dell’interesse, siano probabilmente oggi l’unica possibilità esistente per rimediare ai guasti ecologici, spirituali, materiali, economici, prodotti dall’affermarsi di un sistema che ha devastato, ad un tempo, la Natura e il sentimento degli uomini e delle donne, ad essa strettamente legato. Ripartire dal “NOI” è basilare, urgente, indispensabile, è il primo passo per cominciare a mettere mano alle catastrofi economica, sociale ed ecologica in cui stiamo vivendo.” (“Un Sistema Comunitario di Scambio, per rifondare l’economia dei luoghi in transizione, attraverso legami comunitari, resilienti e solidali” di Sergio Venezia; si tratta del SCS “Mi fido di noi” promosso dal DES Brianza). “Siamo una comunità diffusa di cittadine e cittadini che si oppone alla svendita della tenuta di Mondeggi, un bene pubblico situato nel comune di Bagno a Ripoli (Firenze). Ci riconosciamo nel concetto di “terra bene comune”, per l’autodeterminazione alimentare attraverso l’agroecologia e la libera condivisione dei saperi. Lavoriamo per la diffusione di un’agricoltura contadina, locale, naturale e di sussistenza attraverso una gestione sostenibile dei terreni e dei beni agricoli di proprietà pubblica. Abbiamo deciso di creare una comunità per trovare una linea comune con cui affrontare le varie tematiche legate alla terra ed ad un uso responsabile di questa.” (<https://mondeggibenecomune.noblogs.org/chi-siamo/>)

Altri percorsi recenti si sviluppano attorno al principio/obiettivo di giustizia sociale, con l’intento di intervenire attivamente in situazioni di svantaggio, esclusione o disagio sociale. Ne sono espressione le molteplici iniziative di inclusione e integrazione, in condizioni di dignità del lavoro e rispetto dei diritti, di persone emarginate dal sistema, come anche le iniziative rivolte ad affrontare la condizione di “povertà alimentare”, cioè la qualità e quantità del cibo consumato dalle famiglie di poveri e “nuovi poveri”.

“SfruttaZero è un progetto di tipo cooperativo e mutualistico che vede direttamente protagonisti migranti, contadini, giovani precari e disoccupati, che vogliono avviare o continuare un'attività lavorativa attraverso la produzione di prodotti locali e conserve per costruire sul territorio relazioni ed economie solidali. La nostra idea è realizzare una filiera pulita del pomodoro dalla semina alla trasformazione; il frutto finale che raccoglieremo saranno bottiglie di passata di pomodoro di alta qualità, prodotta senza sfruttamento del lavoro. Vogliamo che l'oro rosso, da simbolo di sopraffazione e caporalato in Puglia, diventi simbolo di emancipazione, riscatto e speranza di un futuro diverso.” (<http://www.fuorimercato.com>).

La questione della povertà alimentare è una problematica in crescita in Italia, che tuttavia per ora è affrontata da un settore marginale delle politiche sociali pubbliche e vede azioni di contrasto di tipo convenzionale, riconducibili a modelli di intervento di tipo assistenzialistico, con una forte presenza del “privato sociale” (mense dei poveri, distribuzione di pacchi, assistenza domestica agli anziani). Nonostante nei documenti pubblici si parli spesso di “diritto al cibo”, in genere ci si limita a creare sinergie con la gestione dello spreco alimentare, anche quest'ultimo affrontato con un approccio convenzionale. Un approccio alternativo porta invece a ricercare modalità che sappiano coniugare solidarietà e giustizia, sostenibilità e inclusione, supporto ed emancipazione.

“L'argomento è particolarmente sentito [nel Corsichese-MI] per i problemi economici che si vivono e che spesso costringono tante famiglie a mettere in tavola “quel che c'è”, anche se non è ciò di cui si ha bisogno, ciò che si vorrebbe o che fa parte della propria cultura alimentare (pensiamo a chi viene dal Sud Italia o da altri Paesi). È così che nasce il progetto “Povertà alimentare e Food Policy locali”. Il progetto [...] coinvolge circa 30 famiglie del Corsichese in difficoltà economiche in un percorso di sensibilizzazione e di buone pratiche alimentari. Ogni settimana vengono donati a queste famiglie prodotti locali e biologici che, grazie alla collaborazione con i piccoli produttori del Parco Agricolo Sud Milano, sono acquistati a prezzo di costo con i fondi del progetto [...] e con le donazioni de “la cassetta sospesa”. Una nutrizionista ha guidato le famiglie a scegliere cibo più salutare e laboratori di cucina hanno mostrato loro come cucinare in modo sano, evitando sprechi e spendendo poco. Nel futuro è in programma un corso di coltivazione orticola.” (Pepe G. (2019) Buon Mercato, Centro iniziative di ES del Milanese – www.buonmercato.info, pubblicato su “La voce di Corsico”).

3. Le potenzialità della ricerca di sistemi alimentari sostenibili

I percorsi attorno al cibo attivati dal basso e ispirati ai principi dell'ES sono identificabili come processi di “innovazione sociale”, in quanto processi di cambiamento che (i) nascono da sensibilità e bisogni condivisi di alcuni segmenti della società, (ii) si basano su nuove forme di interazione e cooperazione sociale per sviluppare alternative e (iii) perseguono una molteplicità di benefici sociali, muovendosi in una prospettiva più ampia di bene comune (Murray *et al.*, 2010). Questi tre caratteri sono elementi distintivi importanti di queste esperienze, che ne evidenziano aspetti significativi: la definizione e adozione, socialmente condivise, di nuovi frame valoriali e culturali, che stanno alla base dell'identificazione dei bisogni e permeano la sperimentazione collettiva di pratiche innovative; l'importanza attribuita alle relazioni sociali nel processo di cambiamento e lo sviluppo di “agency” collettiva; la capacità di approccio olistico ai problemi, l'adozione di una prospettiva collettivo-solidaristica e la ricerca di valore pubblico (Rossi e Bocci, 2018). Questi aspetti, come si è detto, stanno alla base della capacità di queste iniziative di dar vita a percorsi alternativi, ma anche della loro volontà di generare più ampio cambiamento nel sistema dominante (il “potenziale trasformativo” della loro innovazione). In un quadro di riconosciuta necessità di transizione verso sistemi più sostenibili e di crescente interesse verso la costruzione di sistemi locali di governance democratica del cibo è utile considerare gli elementi di innovazione di cui queste esperienze sono portatrici. Nell'illustrare tali elementi faremo riferimento alle suddette componenti dell'innovazione sociale.

3.1. Da nuove sensibilità e nuovi bisogni ...

Un primo elemento condiviso, alla base della costruzione di alternative, è la ricerca di sicurezza e salubrità alimentare e di sostenibilità ambientale dei sistemi alimentari (che includono i modelli produttivi e quelli distributivi, nonché le pratiche di consumo). È noto come queste esperienze facciano riferimento in modo quasi esclusivo a metodi di produzione biologici, biodinamici o agroecologici, non considerando questa scelta come una possibile opzione verso cui orientarsi (come produttori o consumatori) se ritenuta economicamente vantaggiosa, ma piuttosto come la principale opzione che si ritiene risponda ad un dovere/diritto di agricoltura sostenibile e alimentazione sana. La preferenza per un cibo poco processato e la maggior considerazione dello stesso valore del cibo, da cui minori sprechi, vanno nella stessa direzione. Come pure la preferenza

data ai sistemi di produzione e di approvvigionamento-distribuzione locali. Nel complesso, guardando a tutte le risorse mobilizzate e quindi con un approccio sistemico, questi sistemi di produzione-consumo risultano molto più efficienti (Vulcano, 2018; Vulcano e Ciccarese, 2018).

Altro bisogno a cui queste iniziative rispondono è, come si è detto, quello di giustizia sociale. Questo bisogno trova espressione nella costruzione di relazioni paritarie ed eque nella filiera (tra attori della filiera e tra produttori e consumatori), nella preferenza per le realtà produttive emarginate dal sistema (di piccola scala, "irregolari"), nell'attenzione a situazioni di svantaggio o disagio sociale (come quelle gestite attraverso l'agricoltura sociale, o forme di solidarietà che cercano di andare oltre l'approccio assistenzialistico delle istituzioni pubbliche o private). Rientrano nella ricerca di relazioni di filiera paritarie il diverso approccio nei confronti del prezzo dei prodotti, ridefinito sulla base di criteri di equità, tenendo conto di tutte le specificità dei sistemi produttivi (metodi e ambiti produttivi, piccola scala, conseguente minore efficienza, etc.); stessa impostazione ha la gestione dei pagamenti, che pur nella diversità delle esperienze, segue logiche diverse da quelle del sistema convenzionale. È significativo al riguardo il salto culturale nella concezione di questi aspetti, in cui il valore di scambio del cibo (come per gli altri beni) viene totalmente ridefinito, sulla base del riconoscimento di un insieme di altri valori (Rossi, 2017). Ulteriori elementi di solidarietà intervengono allorché il rapporto tra produttori e consumatori si apre a forme più avanzate di "patto sociale" (Rossi e Biolghini, 2016), in cui, oltre al forte impegno reciproco, il valore monetario scambiato prevede una quota parte destinata a supportare altre iniziative di ES, alimentando quindi altri flussi di valore che escono dal mercato.

3.2. ... attraverso nuove interazioni ...

La priorità data alla dimensione relazionale come ambito di condivisione e co-costruzione di approcci alternativi è un altro elemento distintivo centrale, che riguarda il rapporto tra produzione e consumo, ma più in generale le relazioni sociali che si vengono a mobilitare attorno al cibo e alle relative problematiche. La costruzione di relazioni solidali e paritarie all'interno della filiera è fondata sulla volontà di riaprire e mantenere un dialogo tra le due parti - di cui il termine "co-produzione" è espressione -, condizione che nella diversità delle pratiche si traduce in scambio di conoscenza, in cooperazione in caso di difficoltà, nella condivisione del rischio d'impresa (es. CSA). Tale stretta interazione e il rapporto di fiducia e rispetto coinvolgono anche altri soggetti della filiera, allorché oltre agli agricoltori sono presenti trasformatori e distributori. Come accen-

nato sopra, il principio di solidarietà sociale e gli altri valori di riferimento portano ad instaurare rapporti in forma prioritaria con realtà produttive che generalmente non hanno accesso al sistema alimentare dominante (perché di scala troppo ridotta e/o di livello organizzativo inadeguato), con realtà "clandestine", "fuori norma" (perché non rispondenti agli standard ufficiali), con realtà produttive a loro volta aperte all'inclusione di soggetti svantaggiati. Altre forme di relazione solidale sono quelle con altri cittadini-consumatori, per tener conto della diversità di potere di acquisto o di situazioni di difficoltà. Ne sono espressione la fissazione del prezzo in forma flessibile, in relazione alle possibilità economiche, praticata in alcune CSA, o le già citate pratiche di solidarietà per affrontare la povertà alimentare. Più in generale, il potenziale delle relazioni trova espressione nello sviluppo di agency collettive, che travalica la dimensione delle pratiche alternative generando forme di civismo e mobilitazione politica in grado di dare un ulteriore contributo alla soddisfazione dei bisogni di giustizia e solidarietà emergenti attorno al cibo (e non solo).

L'apprendimento sociale che si sviluppa attraverso l'interazione tra gli attori coinvolti in queste esperienze e nelle reti ad esse collegate è fondamentale per supportare la crescita di sensibilità, consapevolezza, conoscenza e capacità e, attraverso un processo iterativo, mettere a punto nuove pratiche sociali. Questi processi da una parte consentono ai produttori di affrontare più facilmente il passaggio a modelli alternativi di produzione e rapporto con il mercato (Brunori *et al.*, 2011), dall'altro supportano i consumatori nella crescita del loro ruolo, andando oltre l'esercizio individuale della libertà di scelta e del consumo critico. Ad entrambi consentono di entrare in una dimensione collettiva di cittadinanza attiva e in un ruolo politico di rivendicazione e costruzione di modelli alternativi (Hassanein, 2003; Renting *et al.*, 2012).

3.3. ... verso una prospettiva di bene comune

Emerge infine dai caratteri di queste esperienze come l'accesso a "buon" cibo sia concepito come un diritto e come l'accezione dello stesso diritto al cibo sia ampliata in termini di diritto a un certo "sistema cibo", con riferimento a tutte le componenti coinvolte. Questo è legato anche al riconoscimento della multidimensionalità del cibo e quindi della molteplicità dei suoi valori, che riguardano la sfera sociale, culturale e ambientale. Sono espressioni di questo valore composito, solo in parte tradotto nel valore monetario scambiato, il benessere individuale concepito e condiviso socialmente; il capitale sociale, la socialità e la dimensione di comunità che si (ri)generano attorno ad un diverso approc-

cio al cibo; la riproduzione e valorizzazione attraverso di esso di saperi, abilità, tradizioni, culture e identità locali, diversità e principi etici; la ritrovata autonomia nelle scelte e nelle pratiche, sia nella produzione che nel consumo; il rapporto responsabile con le risorse naturali mobilitate e la produzione di servizi eco-sistemici, guardando al presente e in prospettiva. In questa logica queste esperienze concepiscono il cibo non come una merce da gestire attraverso il mercato, ma come un bene comune (commons), una risorsa la cui gestione e i relativi benefici coinvolgono tutti i membri della comunità (Vivero-Pol, 2017).

Infine, gli approcci e le pratiche che stanno alla base di queste iniziative riflettono una visione profondamente sistemica e un cambiamento netto di paradigma. È evidente la volontà di reintegrare l'azione economica nella dimensione sociale ed ambientale, puntando ad un equilibrio tra sistemi socio-ecologici e attività economiche. Questa visione è insita nella finalità ultima di ridisegnare il modello "di sviluppo" della nostra società su basi alternative rispetto al modello capitalistico-neoliberista, che mettano nuovamente al centro gli esseri viventi, i loro bisogni e diritti, e le relazioni che si sviluppano tra di essi e con l'ambiente. Questa visione supera la dimensione privatistico-utilitaristica per abbracciare un approccio collettivo-solidaristico e, come si è detto, orientato al bene comune, su scala locale e globale.

4. Il contributo delle esperienze di economia solidale per politiche locali del cibo innovative

Molti sono gli elementi che provengono dalle esperienze di ES e che possono essere presi in considerazione per elaborare politiche alimentari locali innovative, in grado di promuovere processi complessi ma necessari di "riconversione" ecologica, culturale, sociale ed economica dei sistemi alimentari locali, e, partendo dal cibo, contribuire a più ampi processi di trasformazione della nostra società (De Schutter, 2014).

Emergono in primo luogo l'importanza e l'urgenza di un processo di "re-commoning" del cibo e dell'intero sistema cibo, considerandone le molteplici dimensioni, in stretta relazione con i valori di natura sociale, culturale ed ambientale prodotti e riprodotti dai sistemi produttivi e dalle comunità locali (Vivero-Pol, 2015; 2017). Ridefinendo modalità e relazioni attivate nella gestione del cibo, le esperienze di ES esprimono pienamente i concetti di riterritorializzazione e risocializzazione dei sistemi alimentari. "La territorial and social embeddedness" fa qui riferimento ad una concezione importante di comunità costruita e impegnata attorno ai valori etici del cibo e alle relative implicazioni operative" (Rossi, 2017, p.17). La condivisione dei principi di sostenibilità ambientale e di giustizia sociale rivestono un ruolo

fondamentale in tale senso.

In un contesto sociale e culturale allargato rispetto a una dimensione di nicchia questo rappresenta un pezzo importante della transizione necessaria: la costruzione di una nuova consapevolezza e la diffusione sistemica di una diversa cultura del cibo e del sistema cibo, tra i cittadini, gli operatori delle filiere e i soggetti pubblici. Interventi a supporto della creazione di adeguata conoscenza, attenzione all'utilizzo di una diversa narrazione sul cibo in tutti i contesti e scelte coerenti nell'operato della pubblica amministrazione potrebbero contribuire a contrastare l'egemonia culturale creata dalle strategie di marketing dell'industria agroalimentare, in cui il cibo è assimilato ad una qualunque merce il cui valore e la cui gestione sono ricondotte a logiche essenzialmente economiche. Rientra in tali strategie anche l'azione di mistificazione portata avanti per sfruttare sensibilità e *claim* emergenti. Questa egemonia culturale è di fatto strumentale a garantire la riproduzione dell'intero sistema e questo evidenzia la portata trasformativa della sfida posta dalle esperienze di ES.

La costruzione di una nuova cultura alimentare dovrebbe ridefinire tutte le componenti di valore del cibo. Essa dovrebbe supportare senza compromessi modelli dietetici sani ed ecologici, così come prevedere la diffusione di conoscenze sull'agricoltura che sta dietro ai prodotti, sui cicli produttivi, sulle tecniche di lavorazione/conservazione/trasformazione degli alimenti, sui rapporti economici che si sviluppano lungo la filiera, nonché conoscenze sulle potenzialità produttive del proprio territorio, sui rapporti che essa ha con gli acquirenti locali (distributori e consumatori), sulle potenzialità di instaurare nuove relazioni di filiera. Accanto a nuovi modelli di consumo e nuova consapevolezza delle fonti locali del cibo, andrebbero incentivati modelli di approvvigionamento ecologici, favorendo la presa di coscienza degli impatti dei sistemi attuali e incoraggiando la ricerca di altre modalità. E, sulla scorta del riconoscimento dei "valori" del cibo, dovrebbe essere aperta senza paura la scatola nera del prezzo del cibo e affrontata con rigore, in modo non riduttivo e fuori da facili retoriche, la questione della sua accessibilità (Rossi, 2017).

Tutto questo rimanda evidentemente alla creazione di condizioni che rendano possibile l'affermazione e la scelta di modelli alimentari alternativi e la modifica delle pratiche di acquisto e consumo. Queste condizioni implicano scelte diverse e coerenti in una molteplicità di politiche pubbliche. Accanto alle politiche deputate all'educazione e, in generale, ad ogni azione pubblica di comunicazione, sono chiamate in causa le politiche che riguardano le attività commerciali, la pianificazione territoriale, le attività agricole, gli appalti pubblici, le azioni di sostegno sociale, la salute pubblica, ecc. Il tutto adottando un approccio integrato e in una prospettiva di cambiamento, superando il tradizionale settorialismo e la dimensione di breve periodo con cui l'Amministra-

zione pubblica generalmente opera; un approccio inclusivo e rispettoso verso le iniziative già avviate sui territori dalla società civile; un approccio che preveda forme rigorose di monitoraggio e *accountability*.

Un tale modo di guardare alla gestione pubblica delle questioni inerenti il cibo dovrebbe cercare di portare soluzione ai punti di criticità esistenti e incoraggiare cambiamenti nelle pratiche di cittadini e operatori. Tra le criticità emergono le difficoltà incontrate dalle attività agricole di piccola scala localizzate o localizzabili intorno alle città, in molti casi sofferenti per lo scarso riconoscimento da parte dei pianificatori del valore della destinazione produttiva agricola del suolo o per gli ostacoli nell'accesso alla terra da parte dei giovani agricoltori, spesso i più innovatori nella gestione dell'attività e nel rapporto con la città. Altro ostacolo è dato dalla "distanza" tra le imposizioni di carattere normativo e burocratico e la scala molto ridotta e i caratteri "particolari" di molte realtà produttive. Al di là del crescente favore di cui godono i suoi prodotti, non sufficiente interesse è anche rivolto ai percorsi di conversione all'agricoltura biologica (o agroecologica), di cui ancora non si riconoscono pienamente potenzialità, costi e difficoltà. Lo sviluppo di filiere di prossimità, ecologiche, basate su criteri di giustizia sociale e radicate nel territorio, siano esse rappresentate da mercati dei produttori o da piccola distribuzione o da approvvigionamento pubblico, dovrebbe rappresentare una priorità nelle scelte delle specifiche politiche. Altrettanto importante sarebbe il sostegno a progetti di ricerca e sperimentazione (multi-attore e partecipati) rivolti a sviluppare forme innovative di gestione collettiva di aspetti tecnici, organizzativi, istituzionali e culturali legati alla produzione e al consumo di cibo. Ne sono ambiti di applicazione: la costituzione e gestione di varietà adatte agli ambienti locali, la gestione di terre in ambito peri-urbano e intra-urbano, le reti di imprese, le nuove forme di certificazione-garanzia delle produzioni ecologiche e locali, la piccola distribuzione organizzata, lo sviluppo di strumenti alternativi di scambio e credito mutuali, nuovi format e azioni di formazione e comunicazione. Questo consentirebbe di affrontare le criticità esistenti, favorendo una più estesa diffusione di queste alternative sul territorio e al tempo stesso favorirebbe lo sviluppo di consapevolezza e coinvolgimento delle comunità locali.

Per garantire reale efficacia sociale ed ecologica, le politiche alimentari locali dovrebbero riconsiderare la scala delle componenti del sistema alimentare locale, prevedendo di rimanere al di sotto di una certa soglia dimensionale, per evitare gli effetti negativi che si verificano all'aumentare delle scale territoriali, economiche e sociali. Le alternative radicali proposte dall'ES mostrano modelli di sviluppo dei sistemi alimentari basati non sui meccanismi della crescita dimensionale, della concentrazione e dell'applicazione di format strutturali-organizzativi (es. insediamenti della grande

distribuzione), ma su una replicazione orizzontale e una proliferazione diffusa di sistemi locali di piccola scala, ecologici, diversificati e adattati in base alle specifiche caratteristiche di ogni territorio, e radicati nei relativi contesti sociali. Una retro-innovazione rispetto alla modernizzazione del sistema alimentare che, in una situazione di crisi dello stesso, potrebbe essere presa in considerazione. La preferenza per un tale modello distributivo dovrebbe tradursi in adeguate azioni di politica commerciale, nella direzione di una riconversione dei canali convenzionali, accompagnate dalle necessarie attenzioni in termini di sostenibilità ecologica e sociale (es. mercato del lavoro, tutela ambientale, comunicazione).

A monte di tutto questo sta in primo luogo la presenza di una volontà politica di operare questo cambiamento e di una cultura istituzionale in grado di gestirne la complessità. A fronte di un sistema agroalimentare globale che sembra inattaccabile nel suo potere e nella sua capacità di adattamento, negli ultimi anni il dibattito sviluppatosi attorno alle politiche alimentari e, nello specifico, alle politiche locali del cibo e alla connessa realizzazione di strategie integrate su scala locale ha avviato un importante processo di innovazione in questa direzione. Nei percorsi attivati si rilevano in diversi casi anche la consapevolezza del valore dell'innovazione già avviata da segmenti della società civile e la percezione del potenziale da questa espresso. Documenti di riferimento come il "Milan Urban Food Policy Pact" ne sono testimonianza e aprono in modo significativo in tal senso.

La sfida appare tuttavia più alta. Oltre alla necessità di determinazione e coerenza nella riorganizzazione di politiche e strategie, la necessità di un cambio di paradigma nel considerare il sistema cibo e la sua gestione, nella direzione prefigurata dalle esperienze che si ispirano ai principi dell'ES, impone di fare scelte di fondo radicali. Si tratta di dare priorità a sistemi di produzione-consumo che favoriscono diffusione di conoscenza, assunzione di responsabilità, senso di comunità, sovranità alimentare, sviluppo di cittadinanza e consapevolezza politica, inclusione e giustizia sociale, piuttosto che a un sistema che favorisce perdita di conoscenze e abilità, riduzione della libertà, individualizzazione nelle scelte e nelle pratiche, alienazione sociale, negazione dei diritti. In altre parole, la necessità di superare i limiti del sistema attuale richiede di mettere in discussione le sue regole e suoi meccanismi di fondo.

5. L'inclusione delle esperienze di innovazione sociale nei processi di governance

Una riorganizzazione su basi realmente innovative delle politiche e delle pratiche attorno al cibo non può non passare attraverso una diversa interazione tra soggetti pubblici, imprese e società civile, che dia garanzie di definizione partecipata e democratica degli obiettivi e delle strategie e sia in grado di valorizzare al meglio la diversità di risorse disponibili e di sforzi già messi in atto per avviare percorsi di transizione (Hinrichs, 2014). Orientandosi a considerare il cibo non come una commodity ma come un bene comune, una risorsa estremamente importante per tutte le dimensioni di vita delle comunità locali, da gestire attraverso il coinvolgimento di tutti i suoi membri, la realizzazione di adeguati sistemi di governance democratica assume un significato ancora maggiore (Vivero-Pol, 2015).

I percorsi di innovazione sociale avviati dalle reti di ES, come si è visto, costituiscono delle basi significative di esperienza da cui apprendere e su cui costruire, relativamente agli obiettivi da raggiungere, ai nodi da risolvere e alle modalità per farlo. Più direttamente, all'interno dei processi democratici in cui gli attori sociali sono coinvolti nel ridisegnare le strategie urbane del cibo, le reti alimentari ecologiche e solidali dovrebbero poter trovare modi per esprimere la propria domanda di innovazione radicale, in un contesto aperto e ricettivo verso ogni forma di cambiamento (visioni, principi e pratiche) che possa contribuire alla realizzazione di sistemi alimentari locali più sostenibili. Forti del loro potenziale trasformativo e della loro esperienza collettiva di cittadinanza alimentare queste realtà possono dare un contributo significativo, ancor più in un contesto che, pur essendo oramai consapevole della necessità di una transizione, sembra spesso orientato a soluzioni di compromesso (Rossi, 2017).

Come ci chiedevamo già qualche anno fa (Rossi e Brunori, 2011), in che modo è possibile integrare questa capacità di innovazione e mobilitazione in una governance efficace? È importante al riguardo essere consapevoli della necessità di mettere in atto adeguati strumenti di coinvolgimento e interazione. Il posizionamento "politico" di questi gruppi sociali rispetto alla collaborazione con le istituzioni può infatti non agevolare l'interazione, se non addirittura portare alcuni gruppi ad autoescludersi dalla partecipazione, come evidenziato da studi che rilevano questo comportamento da parte delle reti che perseguono modelli di "alterità" (percorsi alternativi autonomi) o di quelle orientate a cambiamento radicale (azioni rivolte a trasformare il sistema dall'esterno) (Andrée *et al.*, 2019). Tali dinamiche chiamano a riflettere sulle modalità di conduzione del percorso di governance, considerando quanto le scelte messe in atto, di natura sia strutturale (l'impegno politico degli organi

di governo e le istituzioni della governance) che procedurale (la gestione del processo decisionale), possano influire sull'adesione al percorso da parte di queste realtà, di fatto le più avanzate in termini di consapevolezza e capacità di agency collettiva (Berti e Rossi, 2019). Al riguardo è evidente come le classiche forme di rappresentanza della società civile siano inadeguate rispetto alla necessità di dare rappresentazione di un panorama più variegato di attori e istanze sociali. A ciò si aggiunge la necessità di creare spazi, meccanismi e metodi innovativi, in grado di garantire la partecipazione attiva e l'espressione del ruolo politico che questi "right-holders" (come preferiscono definirsi) possono e vogliono giocare. Ne sono esempio meccanismi istituzionali di democrazia partecipativo-deliberativa, adeguatamente supportati sul piano metodologico per superare le asimmetrie di potere e le barriere di comunicazione che frequentemente caratterizzano l'interazione in queste arene. Altrettanto importante appare infine la coerenza dei processi - gli esiti del processo di co-decisione e le effettive realizzazioni -, onde evitare l'innescarsi di dinamiche sociali negative (disimpegno, perdita di fiducia), difficili da recuperare. A sua volta questo conferma la necessità di monitoraggio e accounting dell'operato pubblico.

Le sollecitazioni che vengono dalle reti di ES vanno peraltro oltre la dimensione della governance locale. Come si è detto in apertura, queste reti ambiscono a innescare processi di cambiamento sistemico e a generare più significativi processi di trasformazione sociale. In questo senso esse richiamano l'attenzione sulla possibilità che le politiche locali del cibo si rendano luogo di sperimentazione di percorsi (realmente) innovativi, sul fronte sia dell'approccio alla problematica che delle modalità di governance, in grado di avere più ampio impatto. In un quadro di governance del cibo multi-livello, i percorsi realizzati a livello locale possono essi stessi fungere da nicchie di innovazione per stimolare e indirizzare processi di cambiamento a livelli istituzionali superiori, in alleanza con altri movimenti e altre realtà che si adoperano in tale direzione (IPES-Food, 2019). La definizione di una *food policy* a livello europeo può rappresentare un'importante opportunità in tal senso.

Bibliografia

AAVV, 2016. *Economia solidale. Scenari e concetti per una transizione possibile*. Trieste: Asterios Editore.

Andrée, P., Clark, J.K., Levkoe, C.Z., Lowitt, K. e Johnston, C., 2019. The governance engagement continuum. In: P. Andrée, J.K. Clark, C.Z. Levkoe, e K. Lowitt, (a cura di), *Civil Society and Social Movements in Food System Governance*. Londra: Routledge, pp. 33-42.

- Bertell, L., Deriu, M., De Vita, A. e Gosetti, G., 2013. *Davide e Golia. La primavera delle economie diverse GAS, DES, RES*. Milano: Jaca Book.
- Berti, G. e Rossi, A., 2019. La capacità di governance democratica del cibo a livello locale: le esperienze di Livorno e Pisa, (in questo volume).
- Biolghini, D., 2007. *Il popolo dell'Economia Solidale. Alla ricerca di un'altra economia*. Bologna: EMI.
- Biolghini, D., 2019. Terra e Cibo, per costruire una comunità resiliente. *Scienze del Territorio*, 7, pp. 166-175.
- Brunori, G., Rossi, A. e Malandrini, V., 2011. Co-producing Transition: Innovation Processes in Farms Adhering to Solidarity-based Purchase Groups (GAS) in Tuscany, Italy. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 18 (1), pp. 28-53.
- Clapp, J. e Fuchs, D.A., 2009. *Corporate Power in Global Agri-food Governance*. Cambridge, Mass: MIT Press.
- Coscarello, M., 2014. *Le reti di economia solidale. Comunità di pratiche per una trasformazione sociale*. Università della Calabria: Centro Editoriale e Librario.
- Dacheux, E. e Goujon, D., 2011. The solidarity economy: an alternative development strategy? *International Social Sciences Journal*, Unesco, 62(203-204), pp. 205-215.
- De Schutter, O., 2014. *Final Report: The Transformative Potential of the Right to Food*. Report of the Special Rapporteur on the Right to Food, Olivier De Schutter; United Nations General Assembly Human Rights Council: Geneva, Switzerland.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), IFAD (International Fund for Agricultural Development) and WFP (World Food Programme), 2015. *The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress*. Rome: FAO.
- Hassanein, N., 2003. Practicing Food Democracy: A Pragmatic Politics of Transformation. *Journal of Rural Studies*, 19(1), pp. 77-86.
- Hinrichs, C.C., 2014. Transitions to sustainability: A change in thinking about food systems change? *Agriculture and human values*, 31, pp. 143-155.
- Howard, P., 2016. *Concentration and Power in the Food System: Who Controls What We Eat?* New York: Bloomsbury Academic.
- IPES-Food, 2017. *Too Big to Feed: Exploring the Impacts of Mega-Mergers, Consolidation and Concentration in the Agro-Food Sector*. International Panel of Experts on Sustainable Food Systems: Brussels, Belgium. Available online: www.ipes-food.org.
- IPES-Food, 2017. *What makes urban food policy happen. Insights from five case studies*. International Panel of Experts on Sustainable Food Systems: Brussels, Belgium.
- IPES-Food, 2019. *Towards a common food policy for the EU. The policy reform and realignment that is required to build sustainable food systems in Europe*. International Panel of Experts on Sustainable Food Systems: Brussels, Belgium.
- Jaffe, J. and Gertler, M., 2006. Victual vicissitudes: Consumer deskilling and the (gendered) transformation of food systems. *Agriculture and human values*, 23, pp. 143-162.
- Lang, T. e Heasman, M., 2015. *Food Wars: The global battle for mouths, minds and markets*. 2° ed., New York: Routledge.
- Mance, E., 2017. *Circuiti Economici Solidali*. Roma: Pioda Imaging.
- McMichael, P., 2009. A food regime analysis of the 'world food crisis'. *Agriculture and human values*, 26, 281.
- Murray, R., Caulier, G. e Mulgan, G., 2010. *The Open Book of Social Innovation*. The Young Foundation & NESTA.
- Patel, R., 2008. *I padroni del cibo*. Milano: Feltrinelli.
- Ploeg van der, J. D., 2006. *Oltre la modernizzazione. Processi di sviluppo rurale in Europa*. Soveria Mannelli: Rubbettino Editore.
- Renting, H., Schermer, M. e Rossi, A., 2012. Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19, pp. 289-307.
- RIPES, 2015. *Visione globale dell'economia sociale solidale: convergenze e differenze nei concetti, nelle definizioni e nei sistemi di riferimento*. <http://www.economiasolidale.net/sites/default/files/allegati/Documento-RIPES-economia-solidale.pdf>.
- Rossi, A., 2017. Beyond Food Provisioning: The Transformative Potential of Grassroots Innovation around Food. *Agriculture*, 7, p. 1-21.
- Rossi, A. e Biolghini, D., 2016. I percorsi attorno all'agricoltura nella cornice dell'Economia Solidale. *Agriregionieuropa*, 45.
- Rossi, A. e Bocci, R., 2018. The Transformative Potential of Social Innovation. The Case of Wheat and Bread Value Chain in Tuscany. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food*, 24(3), pp. 431-448.
- Rossi, A. e Brunori, G., 2011. Le pratiche di consumo alimentare come fattori di cambiamento. Il caso dei Gruppi di Acquisto Solidale. *Agriregionieuropa*, 7(27).
- Salvi, S. e Vittori, F., 2017. *I Sistemi partecipativi di Garanzia*. Osservatorio CORES - Working paper Series 1.
- Tavolo RES, 2013. *Un'economia nuova, dai Gas alla zeta. L'economia solidale e le sue reti: Gruppi di acquisto solidali, Distretti di economia solidale, filiere corte. Per cambiare il sistema economico con le relazioni e il consumo critico*. Milano: Altreconomia Edizioni.
- UNCTAD, 2013. *UNCTAD Annual Report 2013*. Geneva: United Nations, https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/dom2014d1_en.pdf
- Vivero-Pol, J.L., 2015. *Transition towards a food commons regime: re-commoning food to crowd-feed the world*. <https://ssrn.com/abstract=2548928>.
- Vivero-Pol, J.L., 2017. Food as Commons or Commodity? Exploring the Links between Normative Valuations and Agency in Food Transition. *Sustainability*, 9, pp. 1-23.

Vulcano, G. e Ciccarese, L., 2017. *Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali - Rapporto di sintesi*. Roma: ISPRA, Rapporto 267/2017, 8, 22.

Vulcano G. e Ciccarese L., 2018. *Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali*, ISPRA – Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Rapporti 279/2018.

Vulcano G., 2018. *Spreco alimentare. Approccio sistemico e prevenzione strutturale*, pubblicazione online, DOI: 10.13140/RG.2.2.28470.40001/3, 27, 96.

**PARTE IV: LOTTA CONTRO
LO SPRECO ALIMENTARE**

20. LA GOVERNANCE MULTILIVELLO DELLO SPRECO ALIMENTARE: METODI E TECNICHE DI VALUTAZIONE INTEGRATA DI IMPATTO

Maria Stella Righettini

Dipartimento di Scienze Politiche, giuridiche e studi internazionali, Università degli Studi di Padova
mariastella.righettini@unipd.it

- SPRECO ALIMENTARE
- SOSTENIBILITÀ
- IMPLEMENTAZIONE
- IMPATTO
- INDICATORI

Abstract

Food loss, food waste and food saving have become prominent and cross-cutting issues at a global, national and local levels. The Italian policy commitment on food loss and waste issues can be traced back to a number of fairly recent legislation and local initiatives. Food loss and waste prevention raised the regional and local policy makers' attention toward the interdependence between social, environmental and economic sustainability and highlighted the crucial role played by the third sector and the civil society. Through the methodological lens of an integrated approach to medium-long term impact evaluation, this paper suggests how local actors can design more effective program. The chapter offers some examples of indicators to assess the impact of loss reduction and prevention policy and a tool kit to be used in implementation processes.

1. La riduzione dello spreco alimentare: un problema multilivello e trasversale

Il presente contributo, attraverso un approccio integrato alla valutazione dell'impatto vuole indicare ai policy maker locali come sia possibile progettare politiche efficaci con una particolare attenzione ai processi di implementazione ed ai loro impatti di medio-lungo periodo. Partendo dalla definizione di cosa si intende per spreco alimentare e impatto, il contributo offre alcuni esempi di indicatori per valutare l'impatto della politica

di prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e fornisce un framework metodologico da utilizzare nei processi di attuazione delle politiche locali.

Secondo la definizione di spreco alimentare fornita dalla Food and Agriculture Organization (FAO, 2011) il concetto comprende "qualsiasi sostanza sana e commestibile che, invece di essere destinata al consumo umano, viene sprecata, persa, degradata o consumata da parassiti in ogni fase della filiera agroalimentare". Il concetto di spreco chiama in causa sia le 'perdite' alimentari e sia i 'rifiuti' alimentari generati dalle perdite.

In un recente studio condotto dallo Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK, 2013), commissionato dalla stessa FAO, è stata riproposta la distinzione tra food loss e food waste. Per food loss si intende "le perdite alimentari che si riscontrano durante le fasi di produzione agricola, post-raccolto e trasformazione degli alimenti", mentre i food waste sono "gli sprechi di cibo che si verificano nell'ultima parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale)"; i primi dipendono da limiti logistici e infrastrutturali, i secondi da fattori comportamentali. L'aspetto semantico è importante poiché la costruzione di indicatori di impatto, come vedremo meglio più avanti, non può prescindere da una chiara identificazione del problema su cui il *design* delle policy è costruito. Per *design* si intende il programma, ovvero l'individuazione di come gli attori rilevanti della politica definiscono il problema stesso, individuano la governance, le modalità di attuazione, gli strumenti, definiscono i risultati attesi e modellano le interazioni reciproche.

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, lungo il processo decisionale e di implementazione. Le politiche locali per prevenire gli sprechi alimentari cercano di far fronte a una serie di problemi di varia natura: a) inefficienza delle produzioni alimentari, in termini di destinazioni d'uso e consumo, che favorisce lo spreco di risorse naturali, in primis l'acqua; b) spreco derivante dal commercio e dal sistema di distribuzione locale; c) spreco derivante dai consumi finali ovvero da cibo acquistato e non consumato che finisce nella spazzatura riconducibile a comportamenti individuali e famigliari e alla gestione domestica; c) squilibrio

nell'accesso agli alimenti che produce diseguglianze. Il paradosso inerente le politiche per il cibo, compreso quelle per la riduzione della perdita e dei rifiuti, consiste nel fatto che la carenza di cibo di qualità e la malnutrizione sono associate ad eccesso o cattiva alimentazione e crescita di patologie correlate. Le politiche alimentari urbane possono essere disegnate per trattare tre differenti tipi di sprechi individuati lungo la filiera agroalimentare (Calori e Magarini, 2015):

- Sprechi dal campo ai punti vendita (from primary to retail)
- Sprechi presso i punti vendita (at the retail level)
- Sprechi presso il consumatore a casa e fuori casa (at the consumer level)

Secondo i dati della FAO (FAO, 2012), nei paesi emergenti più del 40% dello spreco alimentare avviene durante la raccolta delle materie prime e nella fase di elaborazione dei prodotti, mentre nei paesi cosiddetti industrializzati la maggiore percentuale di spreco avviene al livello della vendita e del consumo degli alimenti. La percentuale di spreco alimentare al livello familiare equivale al 53% del totale, contro il 19% dello spreco durante il processo di trasformazione degli alimenti, il 12% dei rifiuti alimentari del settore della ristorazione e del catering, l'11% dello spreco nella produzione primaria, e il 5% di alimenti gettati a livello di vendita al dettaglio e all'ingrosso (FAO, 2012). In base ai dati della FAO lo spreco è correlato anche alle condizioni ambientali infatti per ogni chilo di cibo prodotto vengono rilasciati 4,5 kg di anidride carbonica nell'atmosfera.

Gli attori che possono essere coinvolti nella prevenzione dello spreco e dei rifiuti alimentari sono di varia natura, funzionale e territoriale: governi – agenzie indipendenti, burocrazie, Regioni ed Enti locali, aziende di servizi, pubbliche e private, che operano nel settore ambientale (raccolta e smaltimento dei rifiuti), organismi religiosi, organizzazioni di volontariato, organizzazioni non profit, associazioni ambientali, enti di formazione e molti altri che possono caratterizzare gli specifici contesti territoriali. Le politiche locali svolgono un ruolo sempre più rilevante nel trattare problemi complessi: esse contribuiscono a *calibrare* gli interventi (azioni e programmi), cioè a individuare e selezionare tra gli obiettivi e i principi generali e universalmente validi, i target specifici e gli strumenti che meglio si adattano al contesto territoriale. Tale calibrazione contribuisce a definire la *complessità* territoriale della policy, gli obiettivi degli attori istituzionali, sociali, economici coinvolti e la varietà delle amministrazioni che, per settore di competenza, sono tradizionalmente chiamate a intervenire: agricoltura, commercio, tutela consumatori, ambiente, educazione, salute, sociale, sviluppo economico. Rispetto alla grande varietà di settori potenzialmente interessati, calibrare la politica di riduzione degli sprechi alimentari a livello locale significa individuare la sua dimensione trasversale (*transboundary*), tagliare e coordinare orizzontalmente i silos funzionali cristallizzati nei

tradizionali settori di policy. Un'attenzione particolare va pertanto dedicata alla governance di tale *calibrazione*, alla attivazione di meccanismi di interdipendenza, di adattamento reciproco e di integrazione. Calibrare le politiche locali significa quindi individuare le modalità di coordinamento e collaborazione con cui l'insieme degli attori istituzionali, economici e sociali coinvolti, pur perseguendo obiettivi differenti, tendono a convergere sull'adozione di specifici strumenti, su iniziative tra loro coerenti e integrate per affrontare in modo efficace problemi complessi di sostenibilità. L'allineamento di tali attività e degli interessi coinvolti dovrebbe contribuire a ridurre potenziali squilibri e a garantire impatti positivi di medio-lungo periodo.

Le autorità locali contribuiscono a disegnare interventi per trattare il problema dello 'spreco alimentare' nel proprio specifico contesto, attraverso tre processi:

- A) Individuazione della struttura e degli strumenti della governance: quali sono gli attori chiamati a partecipare ai processi decisionali e di implementazione del programma? Quali i sistemi di comunicazione, coordinamento e collaborazione (incentivazione) attivati?
- B) Individuazione tra gli strumenti di policy locale della presenza/assenza della valutazione, ovvero di un sistema di monitoraggio evidence-based dei processi di implementazione e dell'impatto della policy che comprenda obiettivi specifici quantificabili, raccolta e analisi dei dati e delle informazioni relative al fenomeno in oggetto, al programma ed ai processi di implementazione.
- C) Individuazione del grado di territorializzazione dei dati: se e in che misura alle statistiche globali, europee o nazionali sul tema in oggetto, si affiancano anche dati e sistemi di raccolta dati di livello locale che permettono in modo granulare di monitorare ed eventualmente correggere l'impatto delle politiche sul livello locale.

L'ipotesi da cui parte questo contributo è che l'adozione di un approccio valutativo integrato, interno esterno, all'analisi dell'impatto delle policy per la riduzione dello spreco alimentare debba e possa essere introdotta *by design*, ovvero all'origine della politica, in fase di formulazione per essere poi utilizzato nel corso dell'implementazione. Non siamo nel campo della valutazione ex ante tradizionalmente intesa, cioè di una valutazione di fattibilità, quanto piuttosto di una valutazione basata sull'anticipazione degli effetti attesi (e desiderati) e sulla capacità di individuare azioni che guidano verso una loro realizzazione. L'eventuale scostamento tra quanto atteso e quanto effettivamente realizzato consente ai policy makers locali di interrogarsi sulle strategie adottate e sull'adeguatezza delle azioni intraprese. Ciò è tanto più utile quanto più le politiche pubbliche trattano problemi complessi (multi-attore e multilivello) e *transboundary* (trasversali a settori tradizionali di policy)

come è il caso della riduzione degli sprechi alimentari. Tale approccio può contribuire ad accrescere la capacità amministrativa in itinere, vale a dire la capacità di guida, monitoraggio e adattamento dei processi di implementazione al rapido mutamento dei contesti (Goyal e Howlett, 2019).

1.1. Uno sguardo alla teoria del cambiamento: il framework legislativo multilivello

La teoria del cambiamento è l'ipotesi di trattamento di un problema adottata dalle autorità pubbliche che lega un certo problema a una o più soluzioni individuate dalla policy ed alle azioni/comportamenti per rendere tali soluzioni effettive. Con l'approvazione della legge n. 155 del 16 luglio 2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", meglio nota come legge del "Buon Samaritano", l'Italia prevede, per la prima volta in Europa, la possibilità di distribuire agli indigenti le grandi quantità di cibo inutilizzato che mense scolastiche e aziendali, ristoranti e supermercati erano, fino ad allora, costretti a distruggere. La legge incentiva soprattutto a livello locale le donazioni e chi vuole donare il surplus di cibo destinato alla distruzione, può farlo attraverso le organizzazioni preposte, senza l'obbligo di fornire garanzie anche dopo la consegna dei prodotti alle organizzazioni, sul corretto stato di conservazione, il trasporto, il deposito e l'utilizzo degli alimenti. Il 19 agosto 2016 è approvata la legge Gadda per il contrasto agli sprechi alimentari che contiene nuove e più efficaci disposizioni per la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e di limitazione degli sprechi.

L'art. 1 della legge 166/2016 definisce le finalità: «...di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari... e altri prodotti». Nell'art. 2 è contenuta la definizione di "eccedenze alimentari", cioè «i prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione». Altro punto importante della legge è la differenza tra "termine minimo di conservazione" e "data di scadenza" su cui si basa la consapevolezza del consumatore nella con-

servazione e nell'uso dei prodotti. Anche il Parlamento europeo approva nel 2016 linee guida per accrescere l'efficienza nella riduzione dello spreco alimentare ed esorta ad una maggiore comunicazione tra fornitori e distributori di prodotti alimentari per conciliare la domanda e l'offerta, e afferma l'importanza di agire sui consumatori attraverso campagne di sensibilizzazione e informazione per ridurre lo spreco di alimenti all'interno dei nuclei familiari. Le linee guida (CE, 2017) danno alcune indicazioni su quali debbano essere gli ambiti in cui sviluppare il design delle politiche e dei programmi: questi ultimi sono infatti chiamati a perseguire congiuntamente l'uso sociale del cibo sprecato, la salvaguardia del cibo prima che diventi rifiuto e la riduzione dei rifiuti organici che finiscono in scarica.

Il quadro legislativo nazionale è completato dalle leggi regionali, tredici, approvate tra il 2006 e il 2017, che delineano programmi di riduzione e prevenzione dello spreco alimentare caratterizzati da un diverso design per fornire soluzioni al problema (Righettini, Lizzi, 2019). Regione Lombardia, ad esempio, agisce principalmente sulla filiera territoriale / agricola dei rifiuti e delle perdite, individuando azioni che possano accrescere la consapevolezza degli agricoltori e intervenendo sulla formazione generale degli operatori agricoli e sulla sensibilizzazione della popolazione più in generale. Le strategie di policy appaiono di natura più integrativa poiché promuovono la prevenzione dello spreco agendo su tutta la filiera da monte (produzione) a valle (consumi). Altre regioni come Veneto, Umbria, Puglia, Toscana, Trentino Alto Adige, Abruzzo e Basilicata, hanno scelto design di policy basati su strategie, strumenti e livelli di coinvolgimento degli attori differenti. Esse si concentrano maggiormente sull'aspetto sociale delle eccedenze alimentari e accentuando soluzioni di sostenibilità sociale e redistribuzione agli indigenti, a valle della filiera. Il coinvolgimento dei produttori o dei commercianti viene demandato ad azioni di coordinamento da svolgersi in apposite sedi di concertazione individuate dalla legge. Altre regioni adottano design più specifici basati sul tema dell'economia circolare e della gestione dei rifiuti (Emilia-Romagna e Campania) o privilegiano il tema dell'educazione al consumo critico (Piemonte).

La natura trasversale (transboundary) del problema in oggetto contribuisce a generare a livello regionale e locale arene di policy complesse e sistemi di governance differenziati, caratterizzati da molteplici livelli (territoriali e funzionali) di governo, tipi di attori e interessi, in cui, quasi sempre, gli intermediari assumono un ruolo centrale. Gli intermediari sono una particolare categoria di attori che mettono in relazione chi produce surplus alimentare con chi lo può consumare, essi diventano strategici per il successo del programma, soprattutto a livello locale. Il coordinamento di tutti questi attori e attività, il loro allineamento e la coerenza dei risultati e degli impatti sul problema (riduzione degli sprechi) "per ottenere una linea d'azione verticalmente coesa è

una sfida chiave" (Henstra, 2017, p. 378) e non sempre facilmente attuabile.

2. Le politiche di prevenzione/ riduzione dello spreco alimentare: dalla definizione dell'impatto alla sua valutazione

La valutazione dell'impatto non può prescindere da una definizione dell'impatto stesso. L'impatto è una costruzione sociale: è un concetto che nasce per esplorare problemi di efficacia/non efficacia delle politiche pubbliche e per osservare il miglioramento/peggioramento di un'attività o servizio erogato rispetto ad un punto di partenza (base-line). Va anche sottolineato che nella nostra cultura politico amministrativa il concetto è ancora scarsamente utilizzato.

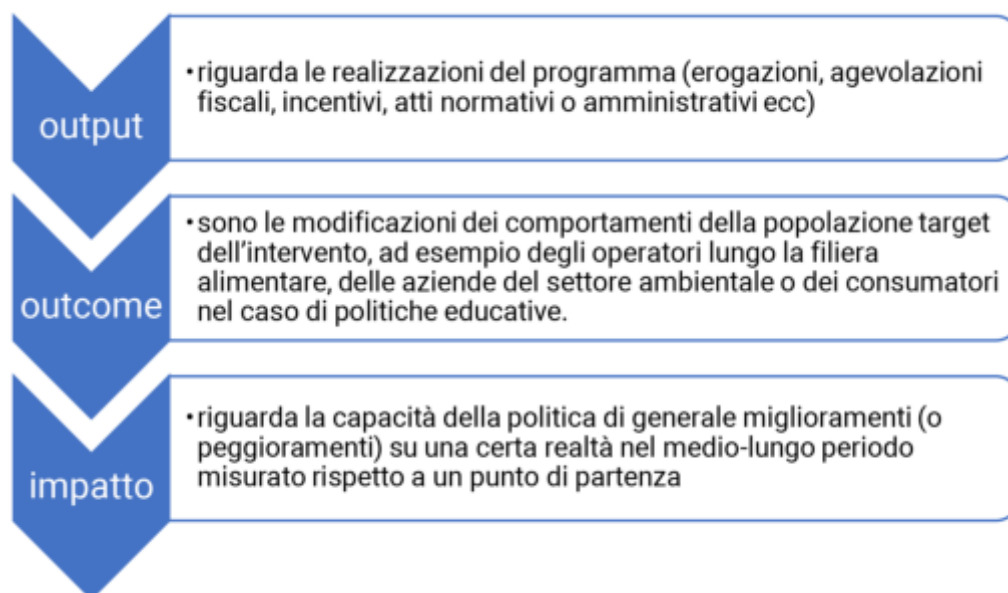


Tabella 1. Distinzione tra output, outcome e impatto.
Fonte: Elaborazione propria.

La difficoltà di distinguere tra output, outcome e impatto può inficiare il design ovvero la formulazione della politica e condizionare in modo irrimediabile anche il processo di implementazione che risulta spesso focalizzato su aspetti gestionali secondari, di scarso interesse per i cittadini ma facili da misurare. Nel caso delle politiche che abbiano come esplicito obiettivo la riduzione dello spreco alimentare, l'impatto di medio-lungo periodo è certamente da riferirsi alla riduzione dell'ammontare del cibo sprecato su quello prodotto, commercializzato o consumato.

La mancata distinzione tra output e outcome può inficiare la capacità di conoscenza futura dei risultati di breve periodo, legati ai comportamenti degli attori fondamentali nei processi di implementazione, nonché la capacità di correzione del programma in corso d'opera.

A ciò si aggiunge la difficoltà di distinguere tra due tipi di impatto spesso sovrapposti:

- a. L'impatto esercitato da un certo fenomeno su un altro fenomeno: ad esempio le conseguenze di medio-lungo periodo generate da cattive abitudini di acquisto o consumo sullo spreco di cibo.
- b. L'impatto, inteso come insieme degli effetti e conseguenze di medio-lungo periodo generate da politiche e programmi intenzionalmente adottati da autorità pubbliche, o da istituzioni private, sullo spreco di cibo (sulla sua riduzione).

La seconda è la definizione per noi più utile: essa identifica *l'insieme degli effetti a lungo termine, positivi e negativi, previsti o imprevisi, prodotti direttamente o indirettamente da una politica o programma*. Altra distinzione concettuale utile ai policy makers, ma anche agli stakeholders e ai beneficiari, è quella tra *output, outcome e impatto*.

La mancanza di serie storiche di dati e informazioni sui processi di implementazione che interessano in particolare stakeholders e cittadini rende impossibile la valutazione d'impatto ed è all'origine della indisponibilità di indicatori specifici sui risultati raggiunti.

Secondo la letteratura, la valutazione di impatto dipende da tre fattori:

- A) Le *domande valutative* ovvero cosa gli attori coinvolti vogliono o sono interessati a sapere della politica o programma in oggetto? Le domande orientano nella individuazione dei fini realmente perseguiti e dei risultati effettivamente raggiunti, essa guida inoltre nella comprensione di quale sia l'ambito territoriale e sociale di riferimento del programma.
- B) L'individuazione del *disegno valutativo* più adeguato

to a rispondere alla suddetta domanda e quindi la selezione dei metodi e delle tecniche più appropriati.

C) Il *design del programma*, ovvero la sua formulazione iniziale e la sua governance. Il livello più o meno astratto e generale degli obiettivi fissati dagli attori, dei risultati attesi e del mix di strumenti adottati, tra cui possiamo annoverare la valutazione stessa e la sua comprovata capacità di modificare i processi di policy (Andersen, 2020).

La domanda valutativa, e la scelta del disegno valutativo, dovrebbero indirizzare nella individuazione e selezione dei fatti, delle azioni e dei processi, e dei relativi dati a disposizioni, che caratterizzano l'implementazione del programma come leva per generare una qualche forma di cambiamento/miglioramento (teoria del cambiamento) rispetto ad una situazione di partenza (baseline). Si tratta, come dice la metodologia di 'individuare l'unità di analisi'.

Le *domande valutative* degli attori coinvolti nella policy, a loro volta, possono essere di vario tipo:

1. Domande relative al successo inteso come risultato finale di medio-lungo periodo.
2. Domande relative agli impatti più o meno omogenei o differenziati del processo di implementazione sul territorio e sulla popolazione target riferimento?
3. Domande relative ai benefici complessivi generati ed ai soggetti che ne hanno goduto.
4. Domande relative agli effetti collaterali non previsti, positivi o negativi.

Queste sono le domande che potrebbero interessare sia i valutatori e sia i committenti della valutazione (policy makers).

Sappiamo che nel primo anno in cui la Legge Gadda è entrata in vigore (ottobre 2016-settembre 2017), le donazioni di eccedenze alimentari fatte al Banco Alimentare da parte della grande distribuzione sono aumentate del 21,4%: 5.573.000 kg contro 4.635.000 kg del periodo ottobre 2015-settembre 2016. Questo dato può essere considerato un indicatore di successo di breve periodo della legge. Tuttavia, non siamo in grado di sapere cosa ha realmente determinato tale aumento, se esso sia imputabile direttamente o indirettamente alla legge o se nel frattempo siano intervenuti altri fattori determinanti. Inoltre, non sappiamo se tale aumento è avvenuto in modo costante ed omogeneo su tutto il territorio di riferimento o solo nei territori in cui alcune condizioni lo hanno reso possibile (ad esempio la presenza di associazioni o organismi del terzo settore). Effetti e cause delle politiche sono entrambi esprimibili in differenze che possono essere rappresentate mediante serie storiche di dati (quantitativi o qualitativi) (Vedung, 2009).

Ad ogni modo, le domande circa il successo/insuccesso di una politica o di un programma possono essere formulate esclusivamente ex post e tale valutazione è dopo un congruo periodo di tempo in cui si ritiene che

la politica abbia espletato i propri effetti. Un'alternativa ad un utilizzo esclusivamente ex post della valutazione di impatto (a programma concluso) è data dalla inclusione nel disegno di policy di domande relative alle caratteristiche dei processi di implementazione delle policy.

I concetti di *risultato* e *impatto atteso*, permette di incorporare nel design ex ante la logica ex post al fine di utilizzare indicatori di monitoraggio lungo l'intero processo di policy.

Fin qui sembra tutto semplice ma in realtà non lo è. Se pensiamo che le politiche che tendono ad una riduzione dello spreco alimentare spesso dichiarano di avere come fine ultimo anche o principalmente il miglioramento di problemi sociali quali accesso al cibo e la povertà, attraverso la riduzione degli sprechi, ci rendiamo immediatamente conto della complessità di definire l'impatto quando questo è riferito talora a dimensioni ambientali, talaltra a dimensioni sociali o produttive. Se, come è il caso delle politiche in oggetto, le finalità sono molteplici e, si suppone, integrate, la valutazione necessita di una definizione di impatto che colga la complessità territoriale e funzionale dei processi e degli esiti di medio lungo periodo rispetto ai beneficiari ultimi del programma.

Come è stato affermato, "il linguaggio degli impatti sottintende una voce passiva da parte dei beneficiari o delle popolazioni target" (Stern, 23-24) – sembra concepito per stabilire una relazione diretta e univoca tra policy makers e valutatori, escludendo stakeholders e beneficiari ultimi dalle indagini valutative. Nel caso delle politiche in oggetto gli stakeholders sono attori strategici: regolazione e linee guida emanate intendono agevolare gli operatori del settore alimentare che si avvicinano al mondo della donazione dei prodotti alimentari, indicandone i principali requisiti, dotazioni, limiti e caratteristiche, al fine di gestire il percorso sotto il profilo della sicurezza alimentare e favorire la riduzione dello spreco legato alle accedente e alla scadenza dei prodotti. La Legge 166/2016 individua il percorso di un alimento destinato alla donazione in tre fasi operative:

1. la donazione: effettuata da donatori o soggetti cessionari che intendono donare gratuitamente i propri prodotti alimentari in eccedenza,
2. il trasporto: effettuato direttamente dal soggetto donatario (organizzazione no profit) o da altro soggetto donatario incaricato,
3. la distribuzione: effettuata gratuitamente dal soggetto donatario che riceve le eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale. La distribuzione di tali prodotti chiama in causa il sistema di relazioni con un'altra categoria di stakeholders: Onlus, associazioni – organismi no-profit – volontariato – gruppi di volontari nella filiera alimentare.

Troppo spesso la valutazione di impatto prescinde dalla considerazione dei processi di implementazione e anche dal giudizio di stakeholders e beneficiari ultimi.

Alcuni approcci valutativi considerano l'importanza di tali attori e reti a diretto contatto con i beneficiari ultimi dei programmi (poveri e famiglie indigenti), in tal caso, il design della policy (formulazione) e il monitoraggio dei processi tengono conto dei comportamenti degli stakeholders al fine di valutare il loro contributo positivo o negativo all'impatto. Un approccio integrato che tenga conto di differenti metodologie di valutazione adattandole alle diverse esigenze cognitive e non ultimo al giudizio di stakeholders e beneficiari ultimi è un'alternativa al disegno forte della valutazione che si occupa esclusivamente di misurare il successo (Martini, Sisti, 2009).

Nei casi in cui la riduzione degli sprechi alimentari fosse associata alla circular economy e guardasse più alla filiera produttiva, distributiva e alla gestione dei rifiuti, allora avremmo obiettivi integrati e interdipendenti ancora differenti da quelli sociali e più propensi a valutare l'impatto economico-ambientale, piuttosto che quello socio-ambientale.

L'impatto del programma, in termini di valore del cibo recuperato e redistribuito, può dipendere dalla capacità di *anticipazione* di aspetti critici che i policy makers potrebbero trovarsi a dover affrontare durante l'attuazione dei programmi. Tali difficoltà possono riguardare aspetti regolativi legati alla tutela della sicurezza del cibo donato o essere legati ad aspetti logistici della fase di immagazzinamento e distribuzione delle derrate donate. In entrambi i casi, l'efficacia complessiva del programma dipende dagli intermediari e l'impatto deve essere valutato principalmente rispetto al loro intervento e alla loro capacità di sviluppare relazioni funzionali dentro il processo di implementazione. La metodologia di valutazione più appropriata, in questo caso, è quella partecipativa che fa uso dell'analisi degli stakeholders per valutare effetti collaterali, positivi e negativi del programma che si possono produrre in fase di implementazione. Il numero delle persone assistite, delle tonnellate di cibo re-distribuite, il numero delle aziende coinvolte e il numero delle organizzazioni caritative facenti parte della rete sono indicatori tutti egualmente rilevanti che attengono al ruolo degli intermediari e alla corretta analisi del loro ruolo nei processi. Se nel disegno di policy si ignora la centralità degli intermediari e si focalizza l'attenzione, ad esempio sugli outputs della macchina burocratica (finanziamenti) o sui beneficiari ultimi, il rischio di fallimento o di impatto scarso o quasi nullo può essere molto elevato.

Gli indicatori di outcome pertanto sono importanti perché ci dicono come si comportano gli attori strategici nei processi attuativi: ad esempio ci possono dire se avviene un costante sviluppo delle attività di recupero e distribuzione dei prodotti alimentari da parte della grande distribuzione; se assistiamo ad un costante sviluppo di comportamenti virtuosi da parte dei singoli consumatori domestici misurabile attraverso l'an-

damento della frazioni di rifiuti organici sul territorio o altri indicatori. Altri indicatori di outcome possono essere: incremento dei donatori attivi e una maggiore sollecitazione dei potenziali; l'accrescimento della capacità organizzativa delle strutture del terzo settore e del volontariato nell'ambito della gestione degli alimenti e della sicurezza alimentare attraverso formazione sulla normativa vigente; il rafforzamento delle reti territoriali e del loro coordinamento osservabile nella varietà di attori coinvolti nelle sedi di coordinamento - istituzioni pubbliche, aziende, enti del Terzo settore, cittadini, e tutti gli stakeholder interessati nella raccolta e distribuzione dei prodotti alimentari. La varietà degli interessi e degli attori che si coordinano può essere utilizzata come indicatore del comportamento nella rete, in termini di estensione e frequenza dei rapporti che si sviluppano attorno alla raccolta e distribuzione delle eccedenze.

2.1. Un approccio integrato alla valutazione d'impatto

L'attenzione che si dedica alla valutazione d'impatto del programma per la riduzione dello spreco alimentare può avere ad oggetto unità di analisi differenti: il sistema e la catena della produzione alimentare; la dimensione ambientale e quella sociale. Quest'ultima è definibile come 'l'equilibrio nutrizionale per tutti i beneficiari dell'aiuto che diversificano la gamma dei prodotti che entrano nella loro dieta'; miglioramento dell'accesso a cibo sano da parte di soggetti svantaggiati. L'integrazione di questi tre oggetti della valutazione di impatto può essere favorita da un approccio valutativo integrato a supporto del design e della governance delle politiche pubbliche.

I 4 disegni illustrati in tabella 2 non si escludono a vicenda e possono essere integrati nel disegno valutativo di policy laddove le domande relative alla conoscenza dell'impatto siano di interesse dei decisori. La scala territoriale e la natura multilivello del problema, in una parola, le caratteristiche del programma, possono guidare la domanda di ricerca e orientare verso l'una o l'altra strategia. Un governo nazionale, che adotta una politica multilivello può avere interesse inizialmente a conoscere se l'impatto complessivo è stato positivo e se la politica, con relativo finanziamento, è da ripetere; in un secondo momento, esso può essere interessato a conoscere se l'implementazione in alcuni contesti territoriali, sociali o economici ha risposto meglio che in altri.

DISEGNO VALUTATIVO (DOMANDA)	IMPATTO ATTESO	FASE DEL PROCESSO	INDICATORI
1. La politica ha avuto successo?	Il problema, le criticità di partenza sono migliorate grazie alla politica?	Ex post – la politica deve avere espletato i propri effetti completamente o per un tempo considerato sufficiente a valutare impatto rispetto al problema di partenza.	Indicatori di <i>efficacia netta</i> , misurano la differenza tra lo stato iniziale del problema e lo stato convenzionalmente indicato come finale depurato del cambiamento o miglioramento che si sarebbe comunque realizzato anche senza il programma.
2. La politica ha prodotto risultati uniformi o differenti nei vari contesti territoriali o sociali di riferimento?	Come ha interagito il programma con i contesti di riferimento, soprattutto nei casi di successo?	Implementazione Individuazione dei meccanismi legati al comportamento degli attori target del programma.	Ricerca di indicatori di <i>processo</i> che evidenziano differenze nel processo attuativo per spiegare il differenziale di impatto.
3. Beneficiari. Per <i>chi</i> o <i>su chi</i> la politica ha prodotto impatti?	Chi è coinvolto nella politica e come sono state individuate le domande, i bisogni e gli interessi in relazione agli obiettivi e strumenti utilizzati?	Governance caratteristiche: inclusività; partecipazione; coordinamento	Indicatori di <i>Governance</i> (policy network) e coordinamento. - Mappatura di attori, strumenti e risorse utilizzati (tool mix); Partecipazione quali e quanti sono gli attori e gli stakeholders chiamati a collaborare?
4. La politica ha prodotto effetti collaterali? Positivi o negativi?	Ci sono impatti non previsti, positivi o negativi che caratterizzano la politica	Ex post – in itinere Ci sono effetti, positivi e/o negativi su altri problemi o politiche? E' utile chiedersi se, ed eventualmente come, la soluzione di un problema X in un dato settore di policy possa generare esternalità positive o negative in un altro settore. (Interdipendenza).	Indicatori di <i>interdipendenza</i> - esternalità positive e negative. <i>Coerenza</i> verifica del potenziale trade-offs tra strumenti utilizzati nei diversi ambiti o settori di policy (es incentivi, investimenti e regolazione).

Tabella 2. Domande valutative e implicazioni nel ciclo di vita di una politica o programma.
Fonte: Elaborazione propria.

Cerchiamo ora di applicare lo schema esposto, alle politiche che trattano in particolare il tema dello spreco e dell'accesso al cibo (povertà) (Tab.3). L'esercizio vuole fornire spunti di riflessione e di metodo allo scopo di migliorarne il design: utilizzando la logica dell'anticipazione inerente la valutazione dell'impatto la Tab.3 fornisce il quadro logico che dalla ipotesi porta alla costruzione di indicatori.

DISEGNO VALUTATIVO (DOMANDA)	IMPATTO ATTESO	FASE DEL PROCESSO	INDICATORI
<p>1. La politica di riduzione e/ prevenzione degli sprechi ha avuto successo? Quali le strategie e i bersagli (targets) che si colpiscono per ottenere risultati? Solo produzione? Anche distribuzione? Commercio? Consumo? Povertà e accesso al cibo di qualità? Gestione dei rifiuti?</p>	<p>Il problema delle eccedenze prodotte è migliorato? Se sì, in che misura? rispetto al punto di partenza? Quali altri problemi connessi al tema eccedenze sono stati risolti? L'accesso al cibo di qualità, educazione al consumo, gestione dei rifiuti.</p>	<p>Ex post – Dopo quanto tempo si considerano esauriti o sufficienti gli effetti della politica per avviare la misurazione?</p>	<p>Indicatore di efficacia netta: alla riduzione degli sprechi conseguente all'intervento va sottratta la riduzione degli sprechi che sarebbe comunque avvenuta anche senza l'intervento (sperimentazione o caso di controllo).</p>
<p>2. La politica ha prodotto risultati uniformi o differenti nei vari contesti territoriali o sociali di riferimento? L'analisi è più qualitativa e si attiva quando a risultati positivi si associano risultati negativi o non soddisfacenti dello stesso programma.</p>	<p>Come ha interagito il programma con i contesti territoriali e sociali di riferimento? Comparazione tra città o tra aree dello stesso territorio urbano.</p>	<p>Implementazione Individuazione delle buone pratiche. Analisi dei processi di implementazione e delle caratteristiche del contesto che hanno permesso la programma di funzionare meglio. Centralità; densità della rete locale</p>	<p>Indicatori di processo (meccanismi) che spiegare il differenziale di impatto. Es: <i>L'interazione ripetuta</i> tra volontariato o onlus e autorità pubbliche <i>Certificazione/delega</i> alle onlus a svolgere un ruolo proattivo per ridurre lo spreco alimentare. Es: Gioco win-win tra attori pubblici, e privati (reti di distribuzione - grande o piccola distribuzione) nell'aderire al programma.</p>
<p>3. Per chi o su chi la politica ha prodotto impatti cioè ha contribuito a migliorare la situazione di partenza</p>	<p>Chi ha interagito nel programma politica e come sono state individuate le domande o gli interessi in relazione agli obiettivi e agli strumenti utilizzati per perseguire la riduzione degli sprechi?</p>	<p>Processo di governance (inclusività; partecipazione)</p>	<p>Indicatori di governance Es: Presenza e partecipazione di associazioni di volontariato o Onlus che svolgano la funzione di intermediari tra aziende produttrici e utilizzatori dei prodotti alimentari edibili ma non più commercializzabili. Es: Coordinamento con la rete di distribuzione (grande o piccola distribuzione) e la disponibilità della stessa ad aderire al programma.</p>

Segue

4. La riduzione degli sprechi alimentari ha prodotto effetti collaterali, positivi o negativi?	Ci sono impatti non previsti, positivi o negativi?	Ex post - Impatti non previsti positivi o negativi	Indicatori di Interdipendenza; Ad esempio, gli effetti positivi sull'economia circolare nel settore alimentare e sui consumatori. Effetti positivi su sviluppo di nuove professionalità e occupazione nel settore della gestione degli sprechi alimentari. Effetti negativi: trade-off tra riduzione delle eccedenze dei prodotti non freschi e prodotti freschi.
--	--	--	---

Tabella 3. L'utilizzo della valutazione d'impatto nelle politiche di riduzione dello spreco alimentare.
Fonte: Elaborazione propria.

Poiché la riduzione dello spreco alimentare è legata ai comportamenti di operatori, intermediari e consumatori, gli outcomes, cioè le modificazioni dei comportamenti, sono rilevanti per creare impatto e migliorare o risolvere il problema. La maggiore difficoltà consiste nell'individuare il 'come' ciò possa avvenire e come reagiscono destinatari, intermediari e beneficiari agli strumenti posti in essere dal programma. La ricerca di meccanismi che facilitano comportamenti virtuosi comporta spesso anche un'analisi delle reali motivazioni che inducono i soggetti a modificare un comportamento (o a non modificarlo).

In conclusione, chi scrive ritiene che includere il disegno valutativo nel disegno della policy significhi imparare ad anticipare gli effetti che potranno essere generati nel breve-medio periodo. Ciò può aiutare a migliorare il design delle politiche, i processi di implementazione, la natura evidence-base dei programmi e la diffusione delle buone pratiche. La diffusione delle buone pratiche (ricette) può essere favorita dalla corretta comprensione di cosa ha realmente funzionato, date certe condizioni di contesto (Busetti, Dente, 2018). Gli elementi del contesto che a livello locale potrebbero condizionare il successo del programma sono: la presenza di associazioni di volontariato, la presenza e l'impegno della grande distribuzione, la leadership delle politiche locali, la tradizione consolidata di collaborazione tra settore agricolo (organizzazioni di interesse) e istituzioni di governo, tra scuole e governo locale, tra associazionismo e attori pubblici. L'integrazione di monitoraggio interno sulle performance e valutazione partecipata sui processi attuativi può contribuire a livello locale a guidare il programma verso una maggiore comprensione delle modalità e degli esiti delle interazioni con stakeholders e con beneficiari ultimi, favorendo così anche una

migliore rendicontazione pubblica dei risultati e degli impatti raggiunti.

Bibliografia

- Andersen, N.A., 2020. The constitutive effects of evaluation systems: Lessons from the policy making process of Danish Labour Market Policies. *Evaluation*, 26(3), pp. 257-274.
- Busetti, S. e Dente, B., 2018. Designing multi-actor implementation: A mechanism-based approach. *Public Policy and Administration*, 33(1), pp. 46-65.
- Calori, A. e Magarini, A., 2015. *Food and The Cities*, Milano: Edizioni Ambiente.
- Commissione Europea, 2017. *Orientamento dell'UE sulle donazioni alimentari*. Comunicazione del 16 ottobre 2017, C (2017) 6872, Bruxelles.
- FAO, 2011. *Global Food Losses and Waste. Extent, Causes and Prevention*. Roma: FAO, disponibile a: <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00>.
- Goyal, N. e Howlett, M., 2019. Combining internal and external evaluation within a multilevel evaluation framework: Computational text analysis of lessons from the Asian Development Bank. *Evaluation*, 25(3), pp-366-380.
- Gustraffson, J., Cederberg, C. Sonesson U. e Emanuelsson, A., (a cura di), 2013. *The methodology of the FAO study: "Global Food Losses and Food Waste extent, causes and prevention"*. The Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), pp.1-70.
- Henstra, D., 2017. Climate adaption in Canada. Governing a complex policy regime. *Review of Policy Research*, 34(3), pp. 378-399.

Martini, A. e Sisti, M., 2009. *Valutare il successo delle politiche pubbliche*. Bologna: Il Mulino.

Righettini, M.S e Lizzi, R., 2019. Governance Arrangements for Transboundary Issues: Lessons from the Waste Programs of Italian Regions. *Review of Policy Research*, 37(1), pp. 115-134.

Stern, E., 2016. *La valutazione di impatto*. Milano: Franco Angeli.

Vedung, E., 2009. *Public Policy and Program Evaluation*. New Brunswick: Transaction Publishers.

21. RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE: UNA SIMULAZIONE DELL'APPLICAZIONE DELLA LEGGE GADDA A LIVELLO COMUNALE

Clara Cicatiello*,
Silvio Franco**

* Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agro-alimentari e Forestali (DIBAF), Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

cicatiello@unitus.it

** Dipartimento di Economia, Ingegneria, Società e Impresa (DEIM), Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

franco@unitus.it

- SPRECO ALIMENTARE
- SUPERMERCATI
- TASSA RIFIUTI
- DONAZIONE ALIMENTARE

Abstract

The redistribution of unsold food products to charities is often seen by local policy makers as a promising strategy to reduce food waste at supermarkets, allowing to achieve, at the same time, a social advantage. However, the activation of these initiatives has so far remained very tied to the ethical sensitivity of the retailers. The Gadda law approved in 2016 foresees that municipalities can apply a reduction of the waste charge, proportional to the certified amount of food donated. This may act as an economic incentive for retailers to activate food waste redistribution initiatives, thus supporting their diffusion at a larger scale. In this contribution, starting from the amount of food waste measured at the supermarkets involved in the REDUCE project and from the estimate of the edible fraction to be donated, simulations are carried out on the application of a reduction in the municipal waste tax. The results show the conditions to implement a local policy which is able, at the same time, to reduce food waste,

to gain a social advantage, and to provide economic benefits both for the companies involved and for the community. In fact, under the appropriate conditions, this local food policy takes on a strong win-win connotation for all the actors involved.

1. Introduzione

La riduzione dello spreco alimentare lungo la filiera agroalimentare rappresenta una delle principali sfide delle politiche che riguardano il cibo. Nell'UE si spreca ogni anno circa 88 milioni di tonnellate di cibo (Stenmarck *et al.*, 2016), con gravi conseguenze in termini di consumo delle risorse, ma anche sotto il profilo sociale ed etico. Nel mondo l'ammontare complessivo delle perdite e degli sprechi di cibo lungo la filiera agroalimentare è stimato in circa un terzo del cibo prodotto (Gustavsson, Cederberg and Sonesson, 2011). Questo dato evidenzia l'inefficienza che in molti casi caratterizza tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo, stimolando una profonda riflessione sull'intero modello che sottende i nostri sistemi alimentari.

Va innanzitutto notato come il cibo attualmente consumato sia in grado di sfamare, in linea teorica, tutta la popolazione mondiale. Infatti, la sovralimentazione degli 1,9 miliardi di adulti in sovrappeso od obesi comporta un consumo di cibo in eccesso (Franco and Cicatiello, 2018), che a livello numerico supera (e plausibilmente eccede) i fabbisogni delle persone che si trovano, in diverse parti del mondo, in condizioni di carenza alimentare¹. Dato che l'attuale consumo di cibo rappresenta solo i due terzi di quello che sarebbe disponibile se non ci fossero perdite e sprechi alimentari, ne consegue che l'attuale capacità produttiva di cibo a livello mondiale è potenzialmente in grado di coprire

¹ Tale stima deriva dalle seguenti valutazioni.

La sovralimentazione di una persona in condizione di sovrappeso o obesità rappresenta, in media, rispettivamente il 12% e il 23% del fabbisogno nutrizionale di un normopeso (Franco and Cicatiello, 2018). Considerando che nel mondo ci sono 1,9 miliardi di adulti in sovrappeso di cui 650 milioni obesi (www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight), la produzione di cibo destinata alla sovralimentazione copre le esigenze nutrizionali di circa: $12\% \times 1.300 + 23\% \times 600 = 300$ milioni di persone. Considerando che nel mondo ci sono 820 milioni di persone in condizioni di insicurezza alimentare (www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en/), il cibo consumato in eccesso dalle persone sovra-alimentate sarebbe sufficiente a sfamarle tutte, considerando che il livello medio di food deficit, nella maggior parte dei paesi toccati dal problema dell'insicurezza alimentare, è inferiore alle 200 kcal a persona al giorno (<http://data.worldbank.org/data-catalog/world-development-indicators>).

il fabbisogno nutrizionale di una popolazione ben più numerosa di quella attuale, e quindi di sostenere la crescita della popolazione mondiale, che dovrebbe sfiorare gli 11 miliardi nel 2050 (United Nations, 2019). Alla luce di questa evidenza, appare indispensabile che gli interventi volti al raggiungimento di una *food security* globale si pongano come priorità assoluta quella della riduzione degli sprechi alimentari (Godfray *et al.*, 2010). A questo riguardo, così come le cause e le dimensioni dello spreco sono diverse nelle varie fasi della filiera, allo stesso modo le strategie che puntano a ridurre l'entità devono tradursi in interventi efficaci rispetto alle specificità di ciascuna di tali fasi. Finora, la vasta letteratura sullo spreco alimentare si è concentrata sulle ultime fasi della filiera, in particolare sulla distribuzione (Eriksson, Strid and Hansson, 2012; Lebersorger and Schneider, 2014; Cicatiello *et al.*, 2016, 2017) e sul consumo, principalmente quello domestico (Koivupuro *et al.*, 2012; Stefan *et al.*, 2013; Secondi, Principato and Laureti, 2015) e, più recentemente, quello nelle mense scolastiche (Derqui, B., & Fernández, 2017; Eriksson *et al.*, 2017; Boschini *et al.*, 2018). Sono queste, infatti, le fasi in cui si verifica la maggior parte dello spreco alimentare, quello che viene comunemente definito "*food waste*"; nelle fasi di produzione agricola e trasformazione, invece, si parla più spesso di "*food losses*", cioè di perdite alimentari (Parfitt, J., Barthel, M., & Macnoughton, 2010).

Nella fase di consumo, le strategie volte alla riduzione dello spreco puntano principalmente alla sensibilizzazione sul problema e, di conseguenza, all'adozione di comportamenti più consapevoli nelle fasi di acquisto, conservazione e preparazione dei cibi. Diversamente, nella fase distributiva, si contano diversi contributi di tipo manageriale, che puntano a comprendere le cause degli sprechi in questa fase e a identificare la chiave per rendere la lotta allo spreco una strategia di business, oltre che una scelta di responsabilità sociale. Infatti, se da un lato la grande distribuzione produce appena il 5% dello spreco alimentare totale (Stenmarck *et al.*, 2016), la gestione dello spreco nel retail sta diventando un fattore molto importante nelle decisioni dei manager, che sono costantemente alla ricerca di soluzioni per migliorare le performance economiche della propria attività e per dimostrare ai clienti il proprio impegno per la sostenibilità. Tra le diverse strategie che i supermercati possono adottare per ridurre la quantità di cibo sprecato, la possibilità di donare i prodotti rimasti invenduti, ma ancora perfettamente integri, è oggetto di crescente interesse.

In Italia, la legge Gadda approvata nel 2016 (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 2016) prevede, tra le altre misure, che i Comuni possano applicare un coefficiente di riduzione della tariffa sui rifiuti proporzionale alla quantità, debitamente certificata, dei beni oggetto di donazione. Si tratta di una misura che utilizza uno strumento di mercato (il risparmio fiscale) per convin-

cere le imprese del settore ad impegnarsi nella lotta allo spreco (Giordano; *et al.*, 2019). Questa misura è potenzialmente in grado di aumentare considerevolmente l'adesione dei supermercati alle iniziative di donazione alimentare dei prodotti invenduti, che sarebbero altrimenti sprecati (Vulcano & Ciccarese, 2017).

Partendo da queste considerazioni, in questo scritto si cercherà di evidenziare come un'amministrazione locale possa utilizzare gli strumenti normativi a sua disposizione per realizzare politiche capaci di promuovere la riduzione dello spreco nella distribuzione. La prospettiva di questo contributo è quindi di politica locale e ha lo scopo di mostrare come si possa coniugare, nella lotta allo spreco alimentare, una riduzione delle imposte favorevole alle imprese della grande distribuzione alimentare, un vantaggio economico per l'amministrazione, un sostegno alle fasce deboli della comunità e una riduzione dei rifiuti.

Per raggiungere questo obiettivo, il contributo chiarisce dapprima le modalità con cui un'amministrazione locale può applicare una riduzione dell'imposta sui rifiuti (TARI) alle imprese che operano nella GDO (iper e super mercati) che aderiscono a progetti di recupero a fini sociali del cibo ritirato dalla vendita e i conseguenti vantaggi economici "pubblici". Questo passaggio è funzionale ad impostare una semplice modellizzazione del comportamento scelto dalle imprese come risposta all'opportunità di beneficiare di tale riduzione dei rifiuti. Successivamente, facendo riferimento al caso di un'amministrazione locale, si valuterà la modalità di applicazione di tale politica fiscale e le sue ricadute alla luce della teoria precedentemente esposta.

Il contributo si chiude con alcune considerazioni che, partendo dall'analisi sviluppata, evidenziano come le amministrazioni locali abbiano già a disposizione strumenti normativi capaci di attuare delle politiche del cibo che, a fronte di meccanismi burocratici relativamente leggeri, possono ottenere ricadute significative in termini economici, sociali e ambientali.

2. Recupero dello spreco e riduzione della TARI: comportamento di amministrazione e imprese

In quanto segue viene presentato un semplice modello nel quale viene analizzata la risposta di ipermercati e supermercati a una decisione amministrativa di applicare una riduzione dell'imposta sui rifiuti (TARI) ai punti vendita che recuperano e donano il cibo ritirato dagli scaffali ma ancora perfettamente commestibile. L'analisi parte dall'ipotesi che questa politica locale vada a modificare una situazione, che riguarda una parte significativa dei comuni italiani (fra i quali vi è anche Viterbo, oggetto della successiva applicazione empirica) in cui la tariffa pagata è fissata sulla base della superficie

del punto vendita e non sulla quantità di rifiuti effettivamente prodotta.

2.2. Comportamento dell'Amministrazione locale

Un'amministrazione comunale ha stabilito una TARI per i punti vendita di beni alimentari (ipermercati, supermercati, ecc.) basata su una quota fissa per unità di superficie (Q_F). In linea con la legge Gadda, l'amministrazione potrebbe decidere di applicare una riduzione della TARI per favorire l'avvio di progetti di recupero e redistribuzione del cibo ancora idoneo al consumo, riducendo così lo spreco; supponiamo che tale riduzione della tassa venga definita come una quota proporzionale al cibo effettivamente recuperato.

Indicando con q_v tale quota (€/kg) e con X_r la quantità di cibo recuperata nell'anno precedente per unità di superficie del punto vendita, la tassa T pagata dal punto vendita e riscossa dall'amministrazione sarà:

$$T (\text{€/mq}) = Q_F - q_v \times X_r$$

A fronte della riduzione dell'incasso della TARI, l'amministrazione avrà due vantaggi economici indiretti: (i) una riduzione dei rifiuti, e quindi una diminuzione del costo per il loro smaltimento; (ii) una riduzione del costo per i servizi sociali, determinato dal valore del cibo recuperato e donato a persone in condizioni di difficoltà. Questo secondo vantaggio si verifica ovviamente solo nell'ipotesi che il Comune sostenga economicamente le associazioni che si occupano di assistenza alimentare; si ipotizza dunque che, quando queste ultime ricevono delle donazioni alimentari che possono utilizzare nelle proprie strutture, la loro richiesta di sostegno economico al Comune diminuisca di conseguenza.

Chiaramente, l'amministrazione sosterrà dei costi per l'avvio e la gestione del processo di donazione; tali costi sono principalmente legati all'impegno organizzativo per la definizione del calendario e delle modalità di ritiro dei prodotti da parte dei beneficiari, nonché un minimo di assistenza burocratica per verificare le quantità di cibo oggetto di donazione. Questo tipo di attività può essere sostenuta direttamente dall'amministrazione tramite del proprio personale (e allora i costi connessi saranno "impliciti", cioè riguarderanno l'impiego di tempo del personale), oppure demandato a soggetti terzi tramite la sottoscrizione di convenzioni o consulenze (e allora il relativo costo è dato dall'importo della convenzione o della consulenza).

Si tratta quindi di un costo fisso annuo che andrebbe ammortizzato nell'arco della durata del progetto; tuttavia, per una migliore rappresentazione del meccanismo decisionale dell'amministrazione, esso sarà considerato come un costo medio a metro quadro, legato alla

dimensione media comunale di supermercati e ipermercati.

Detto c_s il costo unitario di smaltimento dei rifiuti pagato dall'amministrazione, v_r il valore unitario medio del cibo recuperato nel corso dell'anno, C_{AM} i costi amministrativi per la gestione dell'attività (come detto, espressi pur unità di superficie), i benefici totali per l'amministrazione saranno dati da:

$$B_{AMM} = (Q_F - q_v X_r) + (c_s + v_r) X_r - C_{AM} = Q_F - C_{AM} + (c_s + v_r - q_v) X_r$$

Stando a questa relazione, l'amministrazione raccoglie un beneficio economico dall'applicazione della riduzione della tassa quando la quantità recuperata X_r supera un valore minimo X_r' , pari a:

$$X_r' = C_{AM} / (c_s + v_r - q_v)$$

Ciò si verifica solo quando la riduzione della TARI q_v è più piccola di $(c_s + v_r)$, ovvero della somma dei costi di smaltimento e del valore dei prodotti recuperati. In queste condizioni, il mancato introito derivante dalla riduzione della tassa viene compensato da una diminuzione dei costi per lo smaltimento dei rifiuti e per il sostegno alle persone disagiate che beneficiano delle donazioni, tramite le associazioni che le assistono.

Pertanto, per l'amministrazione questa politica di lotta allo spreco sarà tanto più vantaggiosa ed efficace quanto maggiore sarà il valore unitario dei prodotti recuperati; allo stesso tempo, però, è necessario che la quantità recuperata superi un valore minimo per consentire la compensazione dei costi fissi di avviamento e gestione della politica.

2.2. Comportamento dell'impresa della GDO

Passiamo ora a discutere il comportamento di una impresa della GDO, situata in un comune che ha attivato la possibilità, offerta dalla legge Gadda, di ridurre la tariffa TARI in caso di recupero e donazione del cibo integro che per varie ragioni viene tolto dalla vendita. Nell'analisi proposta la valutazione della convenienza ad attivare un processo di recupero del cibo invenduto è essenzialmente basata su criteri economici (Aiello, Enea and Muriana, 2014); non vengono quindi presi in considerazione aspetti, seppur importanti, che attengono all'orientamento etico dell'impresa e alla eventuale possibilità di valorizzare comportamenti virtuosi attraverso la comunicazione della Corporate Social Responsibility. In questa ipotesi, la decisione sarà basata sul risultato di una comparazione economica fra la tassa pagata attualmente (Q_F) e quella "scontata" che l'impresa pagherebbe in caso di adesione al progetto di

recupero e donazione, pari a:

$$T (\text{€/mq}) = Q_F - q_v \times X_r$$

Va tuttavia considerato che, per avviare e gestire il progetto di recupero e donazione, il management del supermercato dovrà sostenere dei costi di avviamento C_{Av} . Tali costi possono essere concepiti come la somma di una serie di costi fissi, che saranno tanto più bassi quanto maggiore è la dimensione del punto vendita, e di alcuni costi variabili legati alle operazioni di recupero e consegna degli alimenti. Questi ultimi possono essere considerati proporzionali alla quantità donata X_r , secondo un costo unitario c_r . Dunque, il costo totale sopportato dal retailer per unità di superficie nel caso del progetto di recupero e donazione sarà pari a:

$$C_{RET} = (Q_F - q_v X_r) + C_{Av} + c_r X_r = Q_F + C_{Av} - (q_v - c_r) X_r$$

Questi costi saranno inferiori a quelli sostenuti in assenza di recupero ($C_{RET} = Q_F$) quando si verifica la condizione $X_r > X_r'' = C_{Av} / (q_v - c_r)$, la quale impone che $q_v > c_r$, cioè che il risparmio sulla tassa per unità di superficie sia maggiore del costo variabile di recupero.

Pertanto, il retailer aderirà alla politica promossa dall'amministrazione ritenendola vantaggiosa se la tariffa premiale applicata al recupero avrà un'entità superiore al costo del processo di recupero e, allo stesso tempo, la quantità recuperata supererà un valore minimo. Ne consegue che, come è frequente osservare nelle iniziative di recupero già in atto, i punti vendita maggiormente interessati sono quelli di dimensione maggiore (ipermercati, supermercati con superfici di vendita oltre i 1.500 mq), dato che i negozi con metratura più piccola difficilmente sarebbero in grado di coprire i costi e di raggiungere la quantità minima di prodotto donabile.

D'altro canto, dato che il beneficio per il punto vendita cresce con la quantità donata, una strategia possibile per i gestori dei punti vendita sarebbe quella di puntare ad un incremento delle quantità recuperate. Ciò potrebbe, da un lato, ridurre l'attenzione rispetto alla qualità dei prodotti donati e, dall'altro, limitare l'attenzione allo spreco, la cui eventuale generazione potrebbe comunque avere un ridotto impatto economico grazie al beneficio fiscale legato alla sua donazione. Per evitare questo "effetto indesiderato" legato all'applicazione di una riduzione TARI, è necessario che l'amministrazione ponga un limite superiore alla quantità recuperata. Ciò può essere ottenuto stabilendo un valore X_r^* determinato sulla base delle effettive potenzialità di recupero, oppure fissando un valore minimo della TARI (Q_{min}) sotto il quale non sia possibile scendere, indipendentemente dalla quantità recuperata.

2.3. Il quadro decisionale per l'Amministrazione

In base a quanto osservato rispetto al comportamento dell'Amministrazione e del retailer, la scelta politica appare abbastanza chiara: l'applicazione di una riduzione della TARI legata al recupero e alla donazione del cibo destinato allo spreco porta, nelle opportune condizioni, ad un vantaggio per tutti i soggetti coinvolti.

Compito dell'amministrazione sarà quello di stabilire l'importo della riduzione dell'imposta per kg di cibo recuperato (q_v) e l'ammontare del recupero X_r cui è applicabile tale riduzione.

Partendo dal secondo aspetto, il valore minimo di recupero da cui far partire i benefici fiscali per il punto vendita è determinato dalla condizione:

$$C_{Am} / (c_s + v_r - q_v)$$

che, come si è visto, rappresenta il limite sotto il quale si verifica un mancato introito per l'amministrazione. Per il valore massimo di recupero X_r^* si procederà come accennato, o stabilendo direttamente un valore o fissando un importo minimo della TARI (Q_{min}).

Per quanto riguarda l'ammontare della riduzione q_v , si è visto come esso debba essere compreso fra un limite minimo dato dal costo unitario del recupero (c_r) e un limite massimo stabilito dal valore medio unitario dei prodotti recuperati ($c_s + v_r$). La scelta all'interno di questo intervallo della quota effettiva da applicare dipende da come l'Amministrazione decide di ripartire i benefici economici fra il pubblico e il privato.

3. Ipotesi di applicazione al Comune di Viterbo

Partendo dal quadro teorico definito nel paragrafo precedente, viene sviluppato un esempio legato alla situazione del Comune di Viterbo, ipotizzando l'applicazione di una riduzione della TARI per i supermercati e ipermercati che attivano progetti di recupero del cibo invenduto, in linea con quanto previsto dalla legge Gadda.

Attualmente, l'Amministrazione comunale di Viterbo applica una tassa sui rifiuti per le utenze non domestiche basata su una quota per unità di superficie, distinta per classe di attività ma del tutto indipendente dalla quantità e dalla tipologia dei rifiuti prodotti. Nello specifico, per il 2018, tale quota ammontava a 6,59 €/mq per gli ipermercati e a 6,68 €/mq per gli altri punti vendita di generi alimentari, fra cui i supermercati; dato il valore molto simile, nelle elaborazioni che seguono si porrà $Q_F = 6,60$ per entrambe le tipologie di retail.

Qualora l'Amministrazione volesse attuare una politica per la riduzione dello spreco di cibo attraverso l'introduzione di uno scontro premiale sulla TARI, legato alla

quantità di cibo recuperato e donata ad associazioni che si occupano di sostegno per persone in condizioni di difficoltà sociale, è necessario, come abbiamo visto nel paragrafo precedente, stabilire i termini applicativi di tale normativa. Nello specifico, l'Amministrazione dovrebbe fissare l'ammontare della quota premiale (q_v) e i limiti inferiori (X_r^{\wedge}) e superiori (X_r^*) del cibo recuperato cui applicare tale quota.

Il primo aspetto da considerare riguarda la determinazione dell'intervallo entro cui fissare la quota premiale. A questo scopo è necessario conoscere il valore che il cibo recuperato ha per l'amministrazione, tenendo conto del risparmio per lo smaltimento (c_s) e per l'acquisto di cibo da parte delle associazioni (v_r). Il valore di c_s può essere stimato considerando il costo medio di smaltimento dei rifiuti organici che è di 100 €/ton e quindi 0,10 €/kg (Andretta, Montresori and Sunseri, 2018), e ipotizzando che vengano smaltiti come rifiuto solido urbano, come spesso accade soprattutto per i prodotti imballati. Per determinare v_r è possibile fare ricorso ai risultati ottenuti da una ricerca sullo spreco alimentare in un punto vendita appartenente a una grande catena della GDO (Cicatiello *et al.*, 2016) dal quale è emerso che il valore medio del cibo recuperato è di 1,96 €/kg. Sulla base di questi risultati si ottiene che la quota premiale q_v dovrà essere inferiore a 2,06 € per kg di cibo recuperato e donato.

D'altro canto, affinché i punti vendita attivino il processo di recupero è necessario che tale quota sia superiore al costo medio che essi sostengono per svolgere tale processo (c_r). Tale importo può essere stimato sulla base dell'esperienza del progetto cui si è fatto cenno, dal quale è emerso che per svolgere tutte le procedure di accantonamento, consegna e registrazione è necessario un impegno di circa due ore al giorno da parte degli addetti coinvolti nel processo per recuperare una media di circa 75 kg di cibo. Supponendo un costo lordo orario per l'azienda di 15 €/ora di un addetto, si avrà $c_r = 0,40$ €/kg, il quale rappresenta un limite inferiore alla quota premiale stabilita dall'amministrazione locale.

Per quanto riguarda i costi sostenuti dal punto vendita per l'avviamento del progetto di recupero e donazione, una valutazione di massima può essere eseguita considerando il tempo necessario per lo svolgimento delle pratiche amministrative e per l'addestramento del personale addetto al recupero e alla consegna del cibo. Sulla base di quanto osservato in alcuni casi pratici, si può stimare un costo indicativo di 5.000 €, il quale, considerando la superficie media di vendita alimentare di 3.650 mq dei due ipermercati presenti nel comune

di Viterbo (Ministero dello Sviluppo Economico, 2018), determina un valore di $C_{Av} = 1,37$ €/mq.

Sul fronte dell'amministrazione comunale, il costo legato all'attivazione e alla gestione dell'accordo con il punto vendita per l'applicazione della riduzione della TARI è di difficile determinazione, anche perché non sono disponibili dati legati a esperienze precedenti. Per sviluppare il nostro esempio, supporremo che tale costo sia valutabile in 2.500 € per un valore corrispondente di $C_{Am} = 0,68$ €/mq.

Per le ragioni cui si è fatto cenno nel precedente paragrafo, è opportuno che venga fissato un limite massimo al cibo recuperato. Tale valore può essere stabilito tenendo conto che, stando ai risultati prodotti dal progetto REDUCE, la quantità di spreco alimentare prodotta nella GDO italiana è risultata in media di 18,7 kg/mq (*Lo Spreco Alimentare in Italia: i risultati del progetto REDUCE*, 2019), di cui il 35% perfettamente recuperabile (Cicatiello *et al.*, 2017). Sulla base di questi dati si può ritenere che in "condizioni normali" la quantità massima recuperabile sia $X_r^* = 6,5$ kg/mq.

Utilizzando i dati fin qui calcolati, è possibile stabilire la quota premiale di abbattimento della TARI, ad esempio equiparando il beneficio pubblico per l'amministrazione con il beneficio privato conseguito dal punto vendita; tale valore risulta approssimativamente pari a $q_v = 1,30$ €/kg². Applicando questa quota di riduzione della TARI ai punti vendita che attivano progetti di recupero, l'amministrazione comunale di Viterbo potrebbe incentivare l'attivazione di queste iniziative; tuttavia, alla luce delle considerazioni espresse nel paragrafo precedente a proposito del comportamento dell'amministrazione e del supermercato, è interessante capire qual è il livello minimo di quantità di cibo recuperato che rende vantaggioso l'avvio del processo per entrambi. Tali valori, calcolati con le formule ricavate nel paragrafo precedente, risultano pari a circa $X_r' = 0,9$ kg/mq per l'amministrazione e $X_r'' = 1,5$ kg/mq per il supermercato; considerando tali valori, l'Amministrazione potrebbe stabilire un livello minimo di recupero pari a $X_r^{\wedge} = 2$ kg/mq affinché un supermercato possa beneficiare dello sconto sulla TARI. La definizione degli aspetti quantitativi che completano il quadro applicativo della normativa fiscale permette di valutare le ricadute economiche dell'avvio di un processo di recupero in un punto vendita della GDO di Viterbo. A questo riguardo, la tabella 1 mostra la quantità totale di cibo recuperato, la TARI versata dal punto vendita e incassata dal Comune³, e il beneficio pubblico e privato in corrispondenza di diversi comportamenti da parte del punto vendita stesso: nessun recupero, recupero

² Considerando che in condizioni normali sarà interesse di tutti i soggetti massimizzare la quantità recuperata, l'uguaglianza fra beneficio pubblico e privato sarà stabilita dalla relazione:

$$(c_s + v_r - q_v) X_r^* - C_{Am} = (q_v - c_r) X_r^* - C_{Av}$$

dalla quale si ottiene una quota di riduzione della TARI pari a:

$$q_v = (c_s + v_r + c_r)/2 + (C_{Av} - C_{Am})/2 X_r^*$$

³ Nel calcolo della TARI è stata considerata l'intera superficie del punto vendita, che include anche l'area no food, la quale nel comune di Viterbo risulta pari in media a 6.200 mq (Ministero dello Sviluppo Economico, 2018)

minimo (2 kg/mq), recupero medio (5 kg/mq), recupero massimo (6,5 kg/mq).

Comportamento punto vendita	Cibo recuperato (ton/anno)	TARI versata (€/anno)	Beneficio Impresa (€/anno)	Beneficio Comune (€/anno)
Recupero assente	0	41.000	0	0
Recupero minimo	7,3	31.470	1.590	3.060
Recupero medio	18,3	17.200	11.460	11.410
Recupero massimo	23,8	7.750	16.400	15.580

Tabella 1. Cibo recuperato e beneficio pubblico e privato per diversi comportamenti dell'impresa.
Fonte: elaborazione propria.

La tabella evidenzia come in condizioni "medie" il cibo recuperato e donato alle associazioni locali da un singolo ipermercato superi le 18 tonnellate all'anno, cui corrisponde un risparmio della TARI di quasi 24.000 €/anno, pari al 58% dell'imposta totale annua dovuta da questo ipotetico ipermercato nelle condizioni di assenza di recupero (analoghe a quelle attuali e pari pertanto a 41.000 €/anno); ovviamente il beneficio per il punto vendita sarà inferiore a tale risparmio in ragione dei costi sostenuti per avviare e gestire il processo di recupero. Allo stesso tempo, l'amministrazione, grazie alla riduzione dei rifiuti da smaltire e al sostegno fornito ai cittadini in condizione di disagio sociale, può contare, nonostante la riduzione della TARI incassata, su un beneficio valutabile in quasi 11.500 €. Da notare come nel caso del raggiungimento del massimo valore recuperabile (6,5 kg/mq), amministrazione e ipermercato raggiungerebbero entrambi un beneficio di circa 16.000 €. Per avere un'idea di quello che potrebbe essere l'impatto complessivo di una tale politica in termini di vantaggio pubblico, va considerato che la superficie totale di vendita alimentare in ipermercati e supermercati nel comune di Viterbo è di circa 20.000 mq. Ciò significa che in caso di adesione alla politica proposta di tutti i punti vendita, oltre alle positive ricadute sociali, si avrebbe ogni anno una riduzione dei rifiuti di circa 100 tonnellate e un beneficio economico stimabile in oltre 100.000 euro.

Ovviamente, tali risultati riguardano una mera simulazione dell'applicazione della riduzione dei rifiuti nel contesto del Comune di Viterbo, e non sono facilmente generalizzabili ad altre città di dimensione diversa. Sicuramente, in una fase successiva di studio, l'analisi si gioverebbe della possibilità di comparare i risultati con quelli ottenuti in altre realtà. Tuttavia, si ritiene che il modello di calcolo descritto, per quanto piuttosto semplice nella sua concettualizzazione, possa trovare applicazione per studi teorici ed empirici in tal senso, rappresentando un utile strumento per ricercatori e amministratori locali.

4. Conclusioni

La crescente attenzione che negli ultimi anni è stata posta al fenomeno dello spreco alimentare, allo studio della sua entità e delle sue cause e alla definizione di strategie per la sua riduzione, ha origini e motivazioni molto diverse. Se a livello globale l'obiettivo è prioritariamente legato all'incremento della food security e ad un più razionale utilizzo delle risorse naturali, a livello locale i principali motivi sono da ricondurre ad istanze etiche legate all'equità sociale e a ragioni ambientali collegati alla riduzione dei rifiuti.

È proprio a livello delle amministrazioni locali, infatti, che si osserva un sempre maggior impegno nel promuovere progetti per la riduzione dello spreco, in particolare attraverso il recupero di prodotti ancora perfettamente idonei al consumo e la loro donazione ad associazioni che assistono persone in condizioni di difficoltà sociale. Tali iniziative sono certamente virtuose, soprattutto se inserite in un percorso più ampio di contrasto allo spreco promosso dalle politiche del territorio.

La recente normativa nazionale ha provveduto a definire in maniera più dettagliata gli incentivi che l'amministrazione locale può attivare per favorire l'avvio e la gestione di tali progetti. In questo contributo si fornisce una simulazione dell'applicazione delle norme della Legge Gadda del 2016, mostrando come una riduzione attentamente ponderata della tassa sui rifiuti, a favore delle imprese della grande distribuzione che attivano iniziative di recupero alimentare, possa coniugare la riduzione dello spreco con un impatto positivo sul disagio sociale, ottenendo un vantaggio economico sia per le imprese coinvolte che per la collettività. In particolare, un regolamento comunale ben strutturato che prevede la riduzione della tassa comunale sui rifiuti per le aziende che recuperano e donano il cibo rappresenta un mezzo efficace per spingere le imprese della distribuzione alimentare, in particolare quella della GDO, ad avviare iniziative in questa direzione.

A questo riguardo si è mostrato, facendo riferimento al caso di una città di medie dimensioni, come, nelle opportune condizioni, questa politica locale del cibo abbia una forte connotazione win-win per tutti i sog-

getti coinvolti (Caplan, 2017). Per l'amministrazione, e quindi per la collettività, si avrà un risparmio legato alla riduzione del costo per lo smaltimento dei rifiuti e per il sostegno alle persone in difficoltà, unendo così al vantaggio economico un beneficio ambientale e sociale. Per le imprese della GDO il vantaggio economico risiede in una significativa riduzione delle imposte comunali. Va comunque sottolineato come a tale vantaggio economico si unisca un beneficio che attiene alla sfera valoriale dell'impresa. Tale beneficio, che deriva dall'esecuzione di buone pratiche e dall'impegno per la collettività, può tradursi, se opportunamente comunicato agli stakeholders, in una promozione dell'immagine e, di conseguenza, nel miglioramento della reputazione dell'impresa stessa presso la collettività di cui fa parte.

Bibliografia

Aiello, G., Enea, M. e Muriana, C., 2014. Economic benefits from food recovery at the retail stage: An application to Italian food chains, *Waste Management*, 34, pp. 1306-1316.

Andretta, A., Montresori, G. e Sunseri, M., 2018. Le tariffe di trattamento e di smaltimento dei rifiuti urbani in Italia. Available at: www.rifiutilab.it.

Boschini, M. et al., 2018. Food waste in school canteens: A reference methodology for large-scale studies. *Journal of Cleaner Production*, 182, pp. 1024-1032.

Caplan, P., 2017. Win-win?: Food poverty, food aid and food surplus in the UK today. *Anthropology Today*, 33, pp. 17-22.

Cicatiello, C. et al., 2016. The value of food waste: An exploratory study on retailing. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 30(C), pp. 96-104.

Cicatiello, C. et al., 2017. The dark side of retail food waste: Evidences from in-store data. *Resources, Conservation and Recycling*, 125, pp. 273-281.

Derqui, B., e Fernández, V., 2017. The opportunity of tracking food waste in school canteens: Guidelines for self-assessment. *Waste Management*, 69, pp. 431-444.

Eriksson, M. et al., 2017. Quantification of food waste in public catering services – A case study from a Swedish municipality. *Waste Management*, 61, pp. 415-422.

Eriksson, M., Strid, I. e Hansson, P. A., 2012. Food losses in six Swedish retail stores: Wastage of fruit and vegetables in relation to quantities delivered. *Resources, Conservation and Recycling*, 68, pp. 14-20.

Franco, S. e Cicatiello, C., 2018. Food waste due to over-nutrition in the Italians' dietary habits. *Rivista di Studi sulla Sostenibilità*, 1, pp. 159-180.

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 2016. *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*, GU, 202, 30 agosto.

Giordano, C. et al., 2019. Policy and research trajectories for the implementation of actions against food waste. *Journal of Cleaner Production*, forthcoming.

Godfray, H. C. J. et al., 2010. Food security: The challenge of feeding 9 billion people. *Science*, 327(5967), pp. 812-818.

Gustavsson, J., Cederberg, C. e Sonesson, U., 2011. *Global food losses and food waste*. Rome: FAO. Available at: <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>.

Koivupuro, H. K. et al., 2012. Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies*, 36(2), pp. 183-191.

Lebersorger, S. e Schneider, F., 2014. Food loss rates at the food retail, influencing factors and reasons as a basis for waste prevention measures. *Waste Management*, 34(11), pp. 911-919.

Lo Spreco Alimentare in Italia: i risultati del progetto REDUCE (2019). Available at: <http://www.sprecozero.it/2019/07/16/lo-spreco-alimentare-in-italia-i-risultati-del-progetto-reduce/>.

Ministero dello Sviluppo Economico, 2018. *Osservatorio Nazionale del Commercio*. Available at: <http://osservatoriocommercio.sviluppoeconomico.gov.it/>.

Parfitt, J., Barthel, M., e Macnaughton, S., 2010. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical transactions of the royal society B: biological sciences*, 365(1554), pp. 3065-3081.

Secondi, L., Principato, L. e Laureti, T., 2015. Household food waste behaviour in EU-27 countries: A multilevel analysis. *Food Policy*, 56, pp. 25-40.

Stefan, V. et al., 2013. Avoiding food waste by Romanian consumers: The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference*, 28, pp. 375-381.

Stenmarck, Å. et al., 2016. *Estimates of European food waste levels. Reducing food waste through social innovation*. Fusions EU Project.

United Nations, 2019. *World Population Prospects 2019: highlights*. UN.

Vulcano, G. e Ciccarese, L., 2017. *Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali - Rapporto di sintesi*. Roma: ISPRA, Rapporto 267/2017, 8, 22.

22. CREAZIONE ED EROGAZIONE DEL VALORE NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE AREE URBANE: IL CASO RICIBO

Renata Paola Dameri*,
Roberta Massa**

* Dipartimento di Economia, Università di Genova,
dameri@economia.unige.it

** Associazione San Benedetto al Porto, Genova
massa.roberta72@gmail.com

- SPRECO ALIMENTARE
- CITTÀ CIRCOLARE
- RETE
- PROSSIMITÀ
- CATENA DEL VALORE

Abstract

Although in the international debate, the themes of sustainability and circular economy have increased their strength, considering the issue of combating food waste in urban policies, the approach is often conventional and linear aiming at reducing waste and recovering food for charitable ends.

Furthermore, the measurement and communication of the value created in the recovery and redistribution of surplus still appears to be incomplete since it is not sufficient to count the kg of food or the n. of users; but it is necessary to estimate the intangible values created, such as human and social capital.

This work intends to fill this gap, by analyzing the RiCibo network, a project that operates at the urban area level in Genoa in the fight against food waste with a circular, sustainable and smart approach. We suggest the use of the Integrated Report, an international standard for the communication of value created by organizations, suitably adapted to the context in question.

1. Introduzione

Nel corso degli ultimi anni, i temi della sostenibilità e dell'economia circolare hanno acquisito peso crescente (Kirchherr *et al.*, 2017; Geissdoerfer *et al.*, 2017). Si avverte da più parti l'urgenza di superare i tradizionali modelli economici lineari caratterizzati da approvvigionamento-produzione-consumo-scarto, che generano un forte impatto ambientale e producono sprechi di risorse e iniquità economiche e sociali (Bocken *et al.*, 2014). Questi aspetti generali si riscontrano in particolare nei sistemi alimentari e nelle filiere di produzione e distribuzione del cibo (Jurgilevich *et al.*, 2016; Genovese *et al.*, 2017)¹ e si acquiscono nelle aree urbane richiedendo politiche adeguate e modelli gestionali capaci di affrontarli adeguatamente.

Nell'attuale dibattito a livello internazionale sul tema della lotta allo spreco alimentare, l'approccio convenzionale prevede la riduzione dei rifiuti attraverso il recupero alimentare per scopi benefici. È ormai dimostrato però che questo approccio corre il rischio di rendere implicitamente necessaria e sistematica la formazione di eccedenze alimentari e di produrre un effetto sistemico di "copertura" delle cause principali dello spreco alimentare costituite dalla sovrapproduzione e dalla sovralimentazione media. Infatti lo spreco alimentare nei rifiuti è il sintomo disfunzionale di un sistema alimentare che produce e distribuisce cibo in eccesso incoraggiando il consumismo (Jellil *et al.*, 2018).

Modelli di creazione ed erogazione del valore basati sulla circolarità stanno emergendo in svariati comparti dell'economia, dimostrando la capacità di migliorare la sostenibilità dello sviluppo, sia dal punto di vista ambientale che dal punto di vista sociale (Ghisellini *et al.*, 2016; Murray *et al.*, 2017). Ma i contributi scientifici si limitano per lo più a suggerire e definire modelli teorici, mancando di verifica empirica o di studio di casi (Lewandowski, 2016; Moreno *et al.*, 2016).

Inoltre, la prospettiva di analisi è spesso riferita a singole imprese o organizzazioni (Evans *et al.*, 2017); mancano invece modelli riferiti a reti di soggetti, capaci di spiegare e analizzare la creazione ed erogazione del valore a livello sistemico.

¹ A titolo di esempio basti pensare che il 10% di tutta l'energia utilizzata a livello mondiale è destinata alla produzione, fornitura e consumo di cibo che diviene rifiuto alimentare (FAO, 2013) e che si stima che tra il 40% e il 60% della produzione agroindustriale diventi rifiuto prima di arrivare al consumo (Vulcano, 2017, 22).

Il presente lavoro intende colmare il gap ora descritto, proponendo lo studio del caso RiCibo, una rete di attori eterogenei e multi-stakeholder che opera a livello di area urbana nella città di Genova nella lotta allo spreco alimentare con un approccio circolare e sostenibile.

Il presente capitolo, mediante lo studio del caso, sviluppa un modello di creazione ed erogazione del valore nel contesto dell'economia circolare, applicato allo spreco alimentare, testato sul campo e trasferibile ad altre realtà. Il modello proposto travalica i tradizionali confini di una singola organizzazione e mette a sistema più attori di diversa natura. Si tratta inoltre di un modello reticolare multi-stakeholder, in cui ogni attore è anche portatore di interessi eterogenei: la massima creazione ed erogazione di valore a tutti i soggetti della rete e in senso più ampio a tutto il territorio deriva proprio dalla composizione e integrazione di diversi interessi.

Si propone inoltre un'analisi che riguarda le modalità bottom-up di creazione della rete, la partnership pubblico-privato come strumento di policy del cibo, nonché l'identificazione di metodi e metriche per la misurazione e comunicazione del valore generato e dell'impatto esercitato sulla sostenibilità socio-ambientale della città.

Il seguito del capitolo è organizzato come segue: una descrizione del progetto RiCibo, con particolare riferimento al processo di creazione della rete dal basso, alla collaborazione con il Comune di Genova e alle ipotesi di food policy, introduce il caso di studio. Viene quindi definito il modello di creazione ed erogazione del valore, e metodo e metriche per la misurazione delle performance e dell'impatto. La discussione evidenzia le criticità del modello, la sua applicabilità e trasferibilità. Seguono le conclusioni e alcune indicazioni sugli sviluppi futuri del progetto.

2. Il caso RiCibo

RiCibo nasce a Genova come risposta dal basso al problema della povertà e dello spreco alimentare urbano attraverso un approccio inizialmente convenzionale (riduzione dei rifiuti per scopi sociali) per poi trasformarsi nel tempo in un laboratorio urbano che sperimenta soluzioni innovative sollecitando l'amministrazione ad occuparsi del tema dello spreco alimentare con un approccio sistemico, ovvero non soltanto riducendo i rifiuti, ma prevenendo lo spreco laddove sia possibile

portare una trasformazione sostenibile nelle filiere della produzione/distribuzione.

2.1. La rete nata dal basso

Storicamente la città di Genova è sempre stata caratterizzata da un territorio ricco di esperienze associative legate alla lotta allo spreco e alla redistribuzione di cibo verso le persone in stato di bisogno. Attualmente si contano più di 200 tra enti, associazioni laiche o religiose che svolgono sul territorio servizi di recupero e redistribuzione; tra questi si contano circa 180 servizi tra mense sociali, distribuzioni pacchi, panini e social market; 20.000 circa sono i beneficiari e già prima dell'esperienza di RiCibo, le quantità di eccedenze recuperate per la distribuzione, erano più di 180 ton/anno (stima approssimata per difetto). Tanto cibo ma ben al di sotto delle sacche di spreco cittadine; si pensi che, considerando i rifiuti prodotti annualmente dalla città metropolitana di Genova², secondo quanto emerso dal progetto Reduce³ (Vulcano, 2018), i rifiuti alimentari ancora edibili e quindi recuperabili in città potrebbero raggiungere circa le 9.000 ton/anno.

Le esperienze sopra descritte sono sempre state indipendenti e isolate, diverse tra loro per dimensioni, modalità operative e obiettivi, e nonostante svolgano le attività in collaborazione con i servizi socioassistenziali municipali, è sempre mancato, uno scambio di buone pratiche e di sinergie possibili.

Nel 2016, grazie alla mediazione del Comune di Genova (che aveva aderito prima al Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) e poi coordinatore nazionale per Città Sane), i principali enti cittadini sopracitati si sono trovati intorno a un tavolo e si sono resi conto di condividere difficoltà simili, quali senso di isolamento, fatica, carenze logistiche e organizzative e consapevolezza che si sarebbe potuto fare molto di più.

È nata così l'idea della rete RiCibo: prima come pagina Facebook informativa per sensibilizzare alla lotta allo spreco, poi come Accordo di Cooperazione informale⁴ tra associazioni, poi inserita nel catalogo dei beni comuni⁵ del Comune di Genova, infine come progetto urbano con un finanziamento da parte di Compagnia San Paolo e Fondazione Carige per il biennio 2018/2019 e riconfermato per il successivo 2020/2021. La Figura 1 nella pagina seguente illustra l'evoluzione che ha portato alla costituzione di RiCibo.

² Dati Regione Liguria: i rifiuti solidi urbani (RSU) non differenziati sono circa 187mila ton e la frazione organica differenziata 13mila ton nel 2018.

³ Nell'ambito del progetto Reduce finanziato dal Ministero dell'Ambiente, è stata indagata sul campo la composizione dei RSU nel Nord Italia negli impianti di smaltimento; ne è risultato che il 4% dei rifiuti alimentari rinvenuti negli RSU indifferenziati era edibile, mentre nella frazione organica differenziata, i rifiuti edibili erano circa il 18% del totale.

⁴ Firmatari originari sono stati l'Ass. Comunità San Benedetto al Porto (attuale responsabile e coordinatore della rete), l'Ass. Borgo Solidale Onlus, Caritas Diocesana di Genova, Croce Rossa Italiana, Ass. Banco Alimentare della Liguria Onlus (poi uscita un anno dopo per motivi formali legata alla partecipazione a bandi di finanziamento), Ass. Soleluna Onlus, Ass. Abbraccio di Don Orione, Arciconfraternita Morte ed Orazione in Voltri.

⁵ Secondo quanto previsto dal Regolamento per l'Amministrazione condivisa di cui alla Delibera di Consiglio Comunale n. 51/2016.

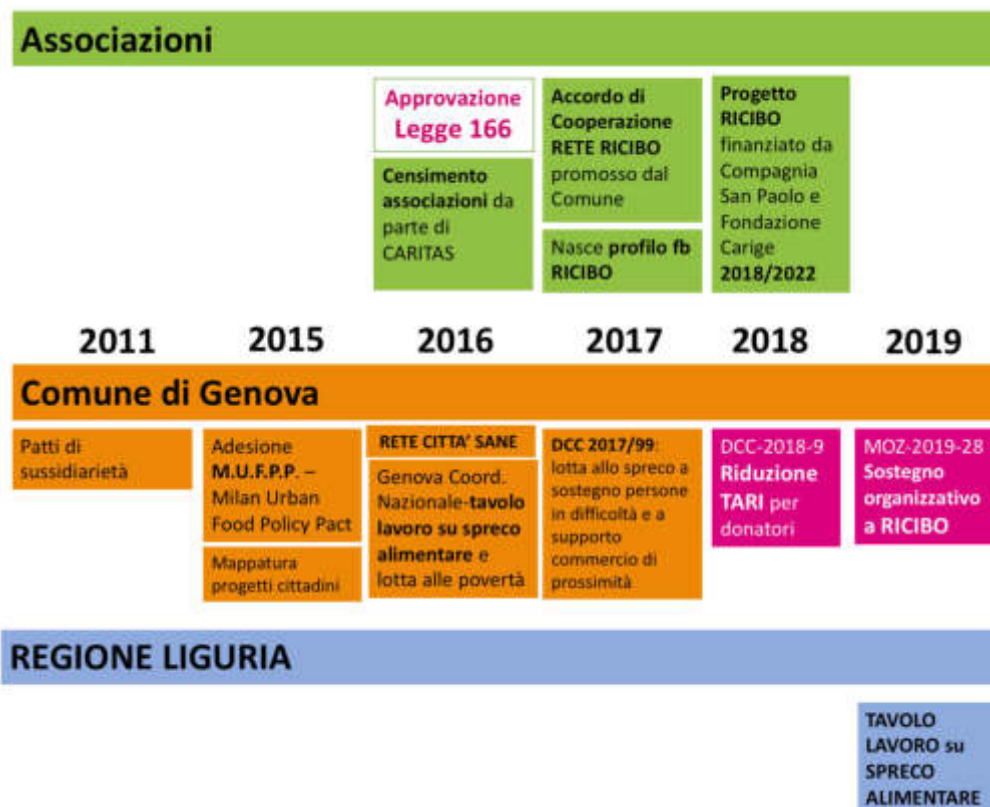


Figura 1. L'evoluzione temporale costituzione di RiCibo.

Fonte: Elaborazione propria.

2.2. Obiettivi, attività

La rete RiCibo ha come obiettivo: facilitare e coordinare processi di recupero e redistribuzione di eccedenze alimentari a livello urbano attraverso i principi della città circolare⁶, della resilienza, della sostenibilità e della sharing economy. È una struttura intermedia, il cui ruolo è di supporto alle singole associazioni del territorio per potenziare la loro capacità di recupero delle eccedenze alimentari.

RiCibo, ha sviluppato una piattaforma integrata ibrida pubblico-privata che interviene sul territorio cittadino a vari livelli e prevede lo svolgimento di svariate attività. La prima attività svolta riguarda l'analisi del territorio nei termini di:

- mappatura delle associazioni per classificare il tipo di servizio svolto (orari di apertura, tipo di utenza, contatti e posizione), poter avere uno strumento di informazione open source per la cittadinanza e progettare nuovi servizi di prossimità;
- quantificazione della prevenzione dei rifiuti attraverso la classificazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) delle eccedenze donate con l'obiettivo di far emergere e analizzare quanto già avviene nel territorio;
- valutazione dell'impatto integrato delle azioni sul territorio in termini economici, ambientali e sociali,

in collaborazione con il Dipartimento di Economia dell'Università degli Studi di Genova.

La Rete RiCibo sviluppa e mette in condivisione con le associazioni del territorio, diversi strumenti:

- formazione e informazione per volontari sui temi della legge 166, norme igienico sanitarie, scambio buone prassi;
- dispositivi smart come il gruppo WhatsApp per lo scambio in tempo reale tra associazioni di eccedenze in eccesso per il singolo ente e la WebApp BrintheFood⁷ (WebApp) che in modo semplice, efficace e sperimentato sul campo, mappa e quantifica la filiera di donazione dall'ente donatore al beneficiario e genera automaticamente la documentazione necessaria ai sensi della legge 166/2016 e per la richiesta della riduzione della Tari (legge in vigore nella Città metropolitana di Genova dal 2018);
- personale, mezzi condivisi e attrezzature quali frigoriferi, abbattitori, contenitori isoterme ecc.;
- co-progettazione di servizi di rete di prossimità; è stato possibile progettare 3 tipi di servizi di recupero quotidiano creando micro-reti di prossimità (gruppi di associazioni selezionate per prossimità che a turno sulla settimana svolgono i servizi) collegate al singolo punto di distribuzione.

Un ruolo centrale hanno inoltre le attività di comunicazione e disseminazione: fondamentale è stato svi-

⁶ Città circolare è una città intelligente, sostenibile ed inclusiva. È una città laboratorio di apprendimento, di cooperazione bottom up. È la città di chi si organizza e propone modelli e soluzioni innovative di gestione dei processi. La città circolare gestisce i processi con i cittadini e non per i cittadini, in una logica di costante interazione (Masiero e Della Puppa, 2018).

⁷ La Web App BrintheFood è stata sviluppata da Fondazione Bruno Kessler.

luppate una narrazione verso la rete per aumentare il senso di consapevolezza e di appartenenza attraverso un sito con la mappatura delle associazioni di Genova e informazioni pratiche su leggi e normative, una infoline e la pagina Facebook e una narrazione verso l'esterno con diverse finalità a seconda del soggetto interlocutore (cittadini, amministratori, enti di ricerca e soggetti del settore a livello nazionale). Altrettanto importante è stata l'attività di educazione alimentare e contro lo spreco nelle scuole.

Infine, sono state progettate e svolte attività di fundraising per sostenere le azioni della rete e le associazioni del territorio.

2.3. Governance

Inizialmente i fondatori della rete avevano previsto l'attivazione di un gruppo di coordinamento delle azioni di recupero e redistribuzione per aggiornamenti sullo stato dei servizi a livello cittadino.

La crescita della rete RiCibo, sia in termini di attività che di complessità dei soggetti, ha richiesto però poi di identificare un modello formale più complesso di governance che evolve nel tempo in funzione dell'aumento della complessità della rete.

Oltre al gruppo coordinamento costituente è stato isti-

tuito un tavolo di coordinamento operativo, per indirizzare le attività nel quotidiano, guidare lo sviluppo strategico della rete; nel tempo si sono costituiti 7 tavoli di lavoro tematici per le principali attività:

- mappatura,
- analisi dati e sviluppo web app
- formazione interna
- progettazione servizi e strumenti,
- comunicazione,
- scuola
- dialogo con le istituzioni

Tali tavoli operano in modo autonomo e ad essi partecipano anche persone di altri enti della rete che non sono nel coordinamento e si incontrano con cadenza differente. Il referente di ogni tavolo poi riferisce in sede di riunione di coordinamento.

2.4. Struttura della rete

Rete RiCibo è stata costituita formalmente grazie ad un Accordo di Cooperazione siglato in data 11 luglio 2017 tra 7 enti costituenti che ne hanno definito la vision e la mission e ne governano i processi per conseguire gli obiettivi prefissati. La rete nel tempo poi si è allargata secondo una configurazione il cui schema è visualizzato in Figura 2.

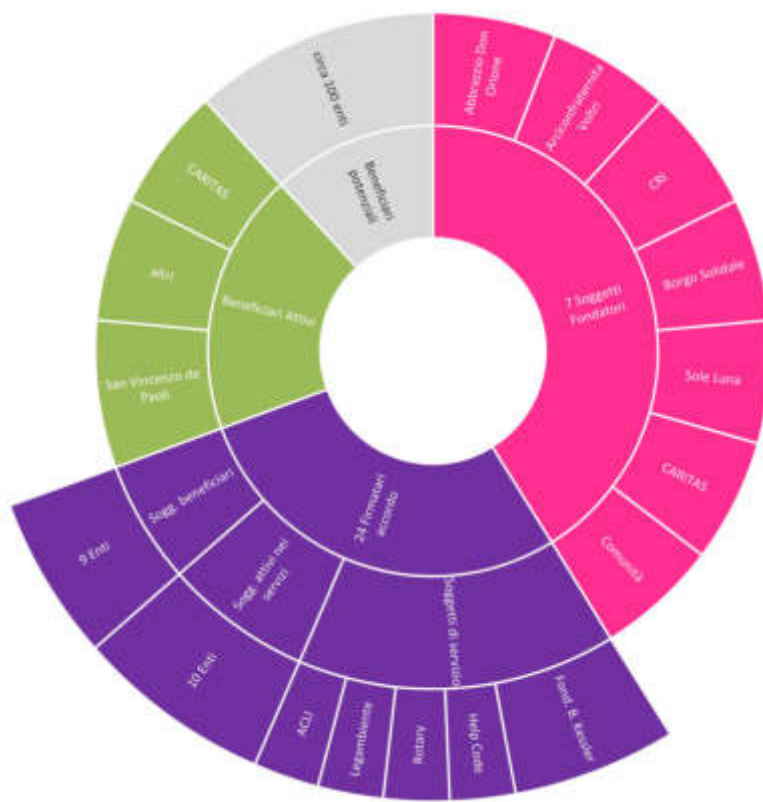


Figura 2. Schema della rete RiCibo con le differenti categorie di soggetti che la compongono
Fonte: Elaborazione propria.

La rete si manifesta come un soggetto complesso multi-obiettivo: ciascuna categoria di attori porta nella rete i propri obiettivi e l'interesse a perseguirli; questo genera le sinergie per il raggiungimento degli scopi comuni. Oltre ai 7 costituenti, la rete Ricibo è costituita e/o interagisce con il 50% degli enti presenti in città che si occupano di recupero e redistribuzione e precisamente: 24 sono gli enti che hanno successivamente aderito formalmente all'accordo di rete. Essi partecipano attivamente alle iniziative messe in campo nei termini di condivisione di competenze, assunzione di responsabilità su temi rilevanti, progettazione di nuovi servizi, partecipazione attiva agli eventi di formazione, etc. Sono circa 76 le realtà che discendono da enti come Caritas, Chiese Evangeliche ecc. che sono beneficiari attivi a diverso titolo nella rete. Tra questi si segnala per esempio la Società San Vincenzo de Paoli Consiglio Centrale di Genova ONLUS che rappresenta un numero elevato di conferenze cittadine: di queste ad oggi hanno iniziato ad interagire attivamente come beneficiarie con Rete 13 conferenze, mentre per quanto riguarda CARI-

TAS sono già 20 i Centri di Ascolto coinvolti e 13 le parrocchie che hanno già beneficiato di beni e strumenti.

Le categorie di soggetti portatori di interesse che collaborano con la rete sono i seguenti (Figura 3):

- Donatori: soggetti for profit che operano nel settore alimentare o della distribuzione che aderiscono come donatori (Società Genova Mercati (SGM), Grande Distribuzione (GDO), ristorazione scolastica e aziendale, compagnie crocieristiche, produttori dell'industria alimentare, negozi di prossimità, etc.)
- Promotori istituzionali: soggetti che partecipano alla rete promuovendone l'attività mediante supporto istituzionale e divulgazione etc. Appartengono a questa categoria il Comune di Genova, Amiu (Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana), Regione Liguria, le scuole primarie e secondarie, etc.
- Associazioni Sostenitrici: svolgono ruolo di promozione azioni di RiCibo, Greenpeace, Cittadini sostenibili, Fridays for Future.

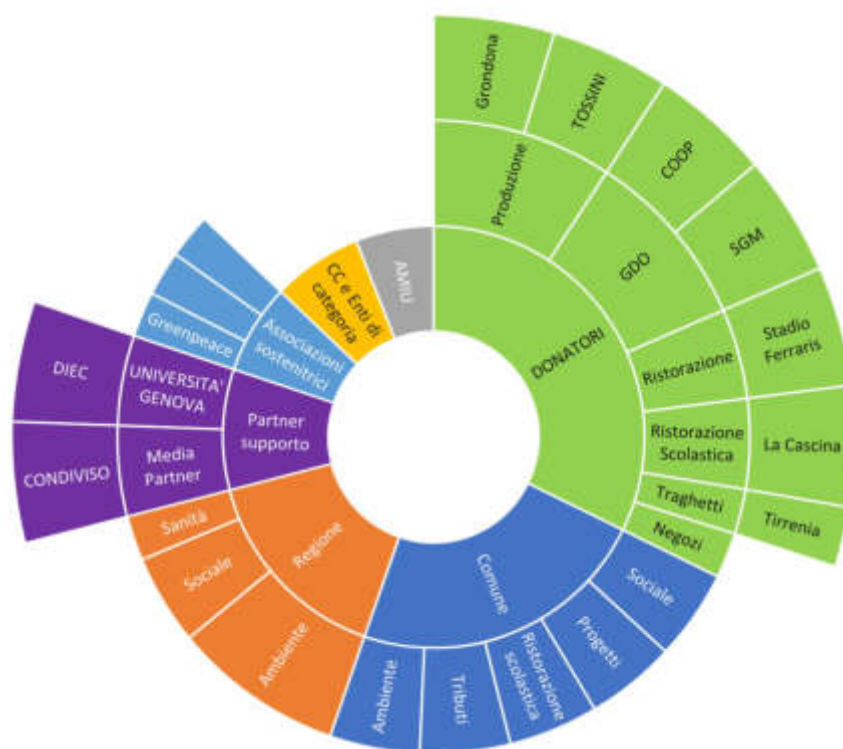


Figura 3. Schema stakeholder cittadini Rete Ricibo.

Fonte: Elaborazione propria.

2.5. La collaborazione con gli Enti locali e la food policy

Il Comune di Genova ha svolto un ruolo di supporto e facilitazione nei confronti della rete; in particolare attraverso l'Assessorato alle Politiche educative e dell'istruzione, alle Politiche socio-sanitarie e alla Casa, l'Assessorato dell'Ambiente e Ciclo dei Rifiuti, la Direzione Municipi e Governo dei Territori, Settore Ristorazione, e l'Ufficio Tributi⁸.

Il ruolo di RiCibo viceversa è stato quello di sollecitare l'Amministrazione ad occuparsi del tema dello spreco alimentare in modo concreto e nello stesso tempo porsi come intermediario tra il Comune e le singole Associazioni.

Ad Aprile 2019, la giunta Comunale ha approvato una mozione per il sostegno organizzativo al progetto RiCibo e la costituzione di un Tavolo di Lavoro Integrato sulle Food Policy interassessorile.

Anche in Regione Liguria è stato avviato un tavolo di lavoro intersettoriale dedicato allo spreco alimentare in data 15/05/2018 a cui la rete RiCibo ha aderito. RiCibo inoltre ha beneficiato di un finanziamento regionale per l'acquisto di attrezzature.

È infine iniziata (aprile 2018) una collaborazione con Amiu con gli obiettivi di utilizzare la app Bringthefood per la richiesta della riduzione della TARI e sviluppare azioni comuni di comunicazione ed educazione alla lotta allo spreco alimentare all'interno del progetto Force di cui AMIU è partner.

2.6. I risultati

La raccolta dati sul recupero delle eccedenze basata sui DDT associati alle donazioni, sta iniziando a fornire una fotografia della Genova virtuosa. Ora è possibile un'analisi quantitativa per tipologia di prodotto, donatore o beneficiario. Se prima era necessaria una rendicontazione manuale, nel 2019, 25 donatori tra cui anche Coop che produce DDT complessi, hanno aderito alla app. BringTheFood, e da allora le procedure di raccolta dati a livello cittadino sono disponibili in automatico e in tempo reale (178 ton registrate nel 2019).

I nuovi servizi di rete di prossimità hanno permesso di recuperare eccedenze fresche (cibo di alta qualità e ad alto valore nutrizionale). Nel 2019 sono stati registrati i seguenti risultati: circa 64ton di cibo fresco recuperato da COOP, su 4 supermercati; circa 3 ton di pasti caldi dal centro cottura scolastico de La Cascina, 13 ton di focaccia farcita recuperata da produzione industriale. Inoltre la sperimentazione pilota sul recupero da una mensa scolastica, il gioco "Buon appetito piatto pulito"

che ha portato RiCibo in mensa in una scuola elementare, il corso di formazione sulla lotta allo spreco alimentare in 43 classi elementari e medie, hanno permesso le connessioni tra RiCibo, Uffici del Comune e le società di ristorazione; da questi confronti sono nate nuove idee per ripensare il servizio e proporre progetti pilota.

I corsi di formazione ai volontari hanno permesso di identificare gli strumenti operativi per la rete e favorito scambi di buone pratiche (la Caritas inizia ad incoraggiare i piccoli enti caritativi a trasformare, ove possibile, il servizio di distribuzione del pacco alimentare in social market che favorisce l'attivazione dei beneficiari).

Il sito e la pagina fb si stanno dimostrando strumenti indispensabili per affacciarsi alla città: un unico luogo che racconta Genova e la sua lotta allo spreco alimentare; tanti i cittadini e le associazioni che chiedono informazioni su come accedere ai servizi o come entrare nella rete.

3. Creazione ed erogazione del valore, misurazione delle performance e indicatori di impatto

3.1. I processi di creazione ed erogazione del valore

Malgrado la raccolta e redistribuzione delle eccedenze appaia come il risultato più evidente della rete RiCibo, le finalità perseguite sono molto più ampie e gli impatti attesi molteplici ed eterogenei.

La Figura 4 illustra la catena del valore di RiCibo, in cui assume particolare la distinzione tra processi primari e processi di supporto. La catena del valore è uno schema proposto da Michael Porter (1985) per rappresentare graficamente tramite quali processi – distinti in primari e di supporto - una organizzazione produce valore per i propri clienti o utenti.

⁸ Genova è stata la seconda città italiana ad aver introdotto la riduzione della TARI per soggetti donatori (secondo quanto suggerito dalla legge 166/2016).



Figura 4. La catena del valore di RiCibo.
Fonte: Elaborazione propria.

Nel caso di RiCibo, i processi primari riguardano le attività di raccolta delle eccedenze alimentari, redistribuzione tra i membri della rete, ed infine erogazione agli utenti finali. Lungo questi processi operativi, si generano le performance relative agli aspetti materiali delle azioni di RiCibo che possono essere misurate da indicatori quali quantità di cibo raccolto ed erogato, numero di utenti serviti, riduzione delle tonnellate di rifiuti, effetto rete misurato dalla quantità di cibo scambiato tra gli aderenti. A questo livello, l'impatto di RiCibo è di due tipologie:

- a livello operativo, RiCibo supporta la definizione di processi e mira ad ottimizzare le attività primarie, puntando principalmente ad un incremento di efficienza;
- a livello organizzativo, RiCibo svolge il ruolo di una piattaforma di valore, in cui i soggetti stringono relazioni incrementando le quantità raccolte ed erogate e migliorando la qualità delle azioni svolte grazie allo scambio di buone pratiche.

I processi primari riguardano attività che i soggetti membri già svolgevano prima di aderire a RiCibo; la rete però permette di migliorare in efficienza, efficacia, produttività, qualità, con effetti che non sarebbero possibili se gli operatori proseguissero ad operare individualmente.

I processi di supporto invece riguardano attività non legate in modo diretto alla raccolta e redistribuzione del cibo, ma che puntano ad azioni di sistema, agendo sia sugli aspetti materiali (risorse finanziarie, infrastrutture) che intangibili (competenze, relazioni, informazioni, cultura). Lo scopo di questi processi è di generare un ecosistema di creazione del valore, sostenibile nel medio-lungo termine, capace di "fertilizzare" il territorio grazie all'erogazione di formazione, cultura di lotta allo spreco, relazioni di scambio di buone pratiche, condivisione di strumenti e consolidamento delle attività svolte.

3.2. Misurazione delle performance ed indicatori di impatto

Questa analisi dei processi di creazione di valore mette in evidenza come un sistema di misurazione dell'impatto generato da RiCibo non possa limitarsi al conteggio dei kg di cibo trattato, ma debba andare ad evidenziare in che modo la rete genera quegli elementi intangibili capaci di sostenere l'effetto rete nel tempo.

Per rispondere a questa esigenza di misurazione complessa di performance e impatti, si è deciso di utilizzare un framework internazionale, l'International Integrated Reporting Framework (IIRF), che rappresenta uno strumento:

- standard riconosciuto a livello internazionale; ciò consente di misurare e comunicare le performance e il valore creato secondo un modello solido, accreditato e riconoscibile;
- basato su un sistema valoriale, capace di cogliere in modo integrato gli impatti multidimensionali e non finanziari generati dalle azioni;
- che, grazie alla sua impostazione grafica, permette di comunicare in modo rapido ed efficace performance e impatti anche ad un pubblico di non addetti ai lavori;
- che non richiede l'utilizzo di grosse quantità di dati e può essere applicato anche laddove l'oggetto della misurazione non disponga di un sistema informativo formalizzato e strutturato.

La Figura 5 illustra il modello dell'Integrated Reporting (IR). Esso si basa su un sistema multi-capitale: si pensa cioè che il soggetto disponga di alcuni capitali di partenza grazie ai quali svolge le proprie attività. Questi capitali sono etichettati come:

- Capitale finanziario (denaro);
- Capitale infrastrutturale (infrastrutture, strumenti etc.);
- Capitale intellettuale (competenze e conoscenze, processi formalizzati, autorizzazioni e licenze, accordi di collaborazione);

- Capitale umano (persone, abilità e competenze individuali);
 - Capitale sociale e relazionale (relazioni all'interno della rete tra i soggetti membri e con l'esterno);
 - Capitale naturale (l'ambiente in tutte le sue forme).
- Questo capitale multicomposto viene utilizzato come input nei processi svolti dal soggetto, mediante un pro-

prio modello di business, e porta a certi output e risultati (outcome). Il tutto si svolge grazie alla governance, in un quadro di vision e mission adeguatamente definite. I risultati si manifestano come impatto sui capitali risultanti alla fine del processo: se i capitali sono aumentati, allora si è creato valore, altrimenti si è distrutto valore.

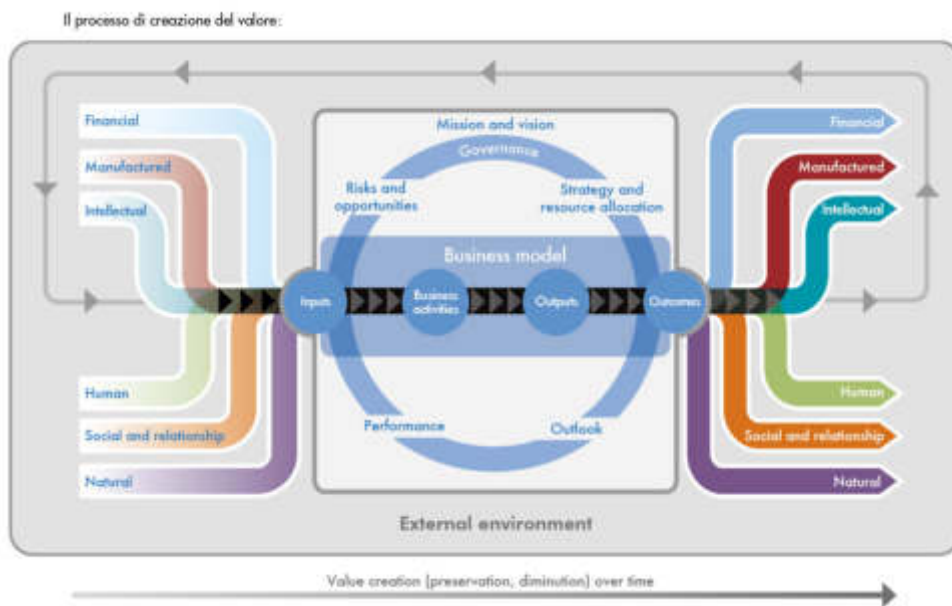


Figura 5. Il modello dell'IR.
Fonte: International Integrated Reporting Council.

Alcune peculiarità della Rete hanno però richiesto una variazione del framework dallo standard descritto, in modo tale che, senza alternarne gli aspetti sostanziali, fosse possibile definire un modello capace di rappresentare efficacemente l'impatto di RiCibo. Le ragioni sono le seguenti:

- L'IR nasce per singole organizzazioni, mentre RiCibo è una rete di soggetti con finalità proprie non del tutto coincidenti con quelle della rete, che perseguono

obiettivi eterogenei;

- RiCibo ha un riferimento territoriale, la città di Genova, sia in termini logistici che di azione: il "sistema Città" rappresenta un beneficiario delle azioni di RiCibo, che va tenuto in debita considerazione;
- L'IR nasce per imprese for profit, con scopo di lucro, mentre RiCibo è una organizzazione non lucrativa.

Il modello ridefinisce principalmente il ruolo e peso dei sei capitali, come risulta dalla Figura 6.



Figura 6. La struttura multicapitale del modello di report integrato adattata a RiCibo.
Fonte: Elaborazione propria.

Il capitale finanziario e quello infrastrutturale costituiscono strumenti per lo svolgimento dell'attività di RiCibo: il loro incremento non è una finalità primaria, bensì un obiettivo funzionale alla mission della rete. I capitali umano, relazionale e intellettuale sono sia strumenti che finalità: strumenti, in quanto l'attività di RiCibo si attua per mezzo di volontari e operatori, di relazioni interne ed esterne alla rete, delle capacità della rete, dei processi e delle migliori pratiche messe a fattor comune; finalità, perché è parte della mission di RiCibo quella di generare conoscenze e competenze sul tema, consapevolezza e cultura per rendere più efficace la lotta contro lo spreco alimentare. Il capitale naturale è la finalità ultima delle azioni di raccolta e redistribuzione del cibo, che generano contemporaneamente anche

prevenzione/riduzione dei rifiuti e minor sfruttamento delle risorse naturali grazie alla riduzione alla fonte della produzione di eccedenze. Inoltre, RiCibo ha diversi perimetri di azione, che devono essere tenuti contemporaneamente in considerazione. Tali perimetri richiedono che il framework dell'IR ridefinito rispetto al capitale come descritto in Figura 6, siano oggetto di misurazione delle performance distinte. Avremo pertanto diversi set di indicatori che permettono di misurare le performance, riferiti ai diversi livelli illustrati dalla Figura 7.

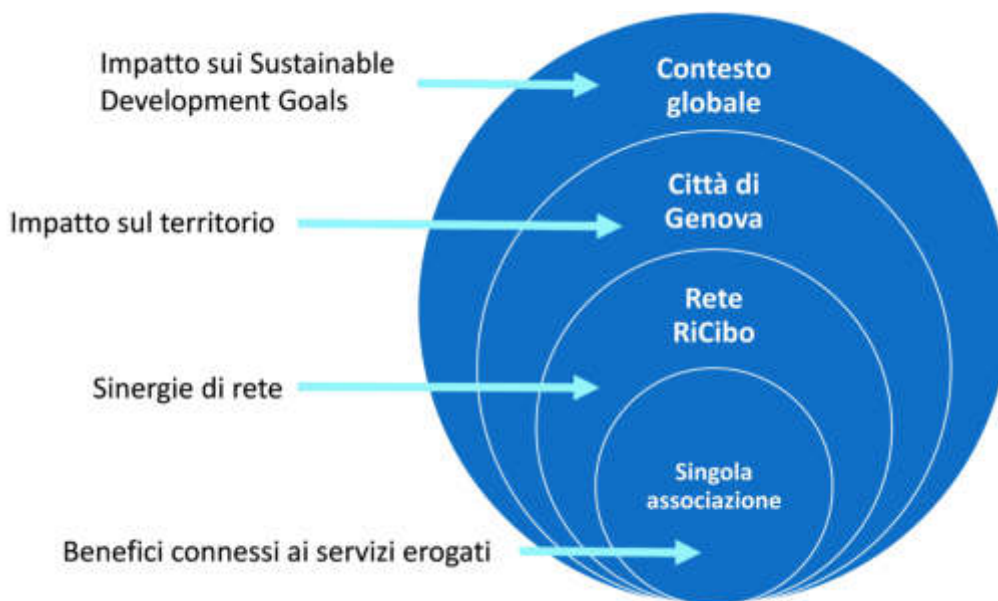


Figura 7. Perimetro di misurazione degli impatti della rete RiCibo.
Fonte: Elaborazione propria.

Il primo livello considera l'impatto e le performance a livello di singola organizzazione: per esempio, il capitale finanziario che deriva da finanziamenti ottenuti da RiCibo e redistribuiti alle associazioni aderenti, il capitale strutturale costituito da strumenti quali furgoni o frigoriferi messi a disposizione degli operatori, incremento delle competenze degli operatori di ogni organizzazione grazie alle attività di formazione organizzate da RiCibo. Il livello della rete considera le sinergie generate dalla piattaforma RiCibo, misurate per esempio dai finanziamenti ottenuti in quanto rete (le singole associazioni aderenti, in quanto piccoli soggetti, non avrebbero potuto ottenerli individualmente), capitale intellettuale sotto forma di nuovi servizi, procedure, applicazioni informatiche che consentono lo scambio di cibo, capitale relazionale sotto forma di relazioni che RiCibo intrattiene con soggetti istituzionali.

Il livello della città considera l'impatto che RiCibo esercita sul territorio di riferimento, può essere misurato per esempio dal capitale naturale (riduzione di rifiuti), capitale finanziario sotto forma di risparmio per la gestione dei rifiuti o la gestione del sistema di welfare municipale (azioni di contrasto alla povertà median-

te mense o distribuzioni di alimenti), capitale umano (migliore consapevolezza nei cittadini rispetto al tema dello spreco alimentare, grazie alle azioni di sensibilizzazione ed educazione svolte da RiCibo).

Infine, si considera il livello globale, planetario, rappresentato dal contributo che RiCibo può dare al perseguimento dei 17 Obiettivi di Sviluppo sostenibile che l'ONU ha definito per il 2030. Lo schema di Figura 8 riassume in che modo RiCibo può contribuire a tali obiettivi.



Figura 8. Il contributo di RiCibo ai Sustainable Development Goals.
Fonte: Elaborazione propria.

4. Discussione: criticità del modello, trasferibilità e replicabilità

Diversi sono i punti di forza che sono emersi in questi primi due anni di esperienza sul campo.

Il principale punto di forza è la rete che si sta costruendo attraverso le relazioni sociali ed umane che si sono venute a creare grazie ai momenti di incontro e condivisione, alla realizzazione di risultati concreti insieme e alla condivisione di risorse e strumenti. La rete così concepita permette di collegare il livello micro (volontario, associazione) con quello macro (sistema città), attraverso condivisione e trasformazione di visioni, permettendo di lavorare insieme in modo concreto verso obiettivi comuni e percependo i risultati in modo diretto per tutti.

L'attività di RiCibo è fortemente imperniata sulle azioni di prossimità: azioni sensibili di riduzione dello spreco alimentare a livello urbano possono essere realizzate solo se progettate nella prossimità; per questo è fondamentale avere una mappa dettagliata delle realtà cittadine, per co-progettare i servizi con i soggetti specifici. Questo favorisce non solo un'ottimizzazione nei tempi e nei costi di recupero, ma anche la costruzione di una rete capillare di relazioni umane e di collaborazioni rafforzando il tessuto sociale urbano. La prossimità di rete permette la condivisione a livello urbano di beni (strumenti smart, furgoni frigo ecc...), servizi e persone in un'ottica di sostenibilità.

L'azione di RiCibo inoltre non si limita a realizzare gli output immediati derivanti dal recupero delle eccedenze alimentari, ma agisce nell'ottica della transizione da un modello lineare (approccio di riduzione dei rifiuti) a un modello di città circolare che ha la necessità di ripensare le filiere del cibo per prevenire gli sprechi dove questo sia possibile e adeguare le catene del recupero dove sia realmente necessario.

Infine, RiCibo sta supportando una riflessione aperta sul valore del cibo come bene comune⁹, assegnandogli il corretto valore sociale ed economico, sensibilizzando e responsabilizzando sull'impatto che ha sul territorio e sulla qualità della vita in senso più ampio.

D'altro canto appaiono ancora aperte diverse criticità.

- *Condivisione di una visione.* La costruzione di una rete attiva è un processo che necessita tempo per rafforzarsi e trovare una sua identità. È complesso conciliare obiettivi operativi apparentemente antagonisti (da una parte le associazioni intendono fornire più cibo agli utenti, dall'altra la rete intende ridurre le eccedenze prodotte a livello urbano); bisogna quindi trovare un equilibrio che deve nascere da un profondo cambiamento culturale.
- *Analisi e valutazione dell'impatto* di un soggetto ibrido in continua trasformazione. La definizione di un modello di <IR>, ha messo in evidenza le difficoltà di misurare performance e impatti di una rete dal perimetro mutevole, in quanto i membri sono in continuo cambiamento. Ciò rende assai difficile il confronto intertemporale. Tuttavia, la definizione degli obiettivi rispetto alla città e alla rete quale sog-

⁹ Nei paesi molto sviluppati come quelli dell'UE, la ristrutturazione dei sistemi alimentari passa inevitabilmente dal riconoscimento di un equo valore sociale, culturale ed economico degli alimenti fondato sul diritto al cibo come bene collettivo, per riequilibrare le condizioni sociali di accesso e di produzione. Se i prezzi alimentari incorporassero i costi ambientali e sociali si avrebbe una netta riduzione dello spreco alimentare (Vulcano, 2018, p. 27).

getto composto permettono di avere una visione prospettica ampia, che può aiutare a superare le variabilità dei soggetti aderenti.

- **Governance.** Attualmente il modello fa perno sulle 7 associazioni fondatrici, tuttavia il modello di governo va rafforzato includendo anche gli altri partecipanti alla rete, per generare commitment e responsabilità diffusa. Inoltre la rete RiCibo è non è ancora un soggetto giuridico riconosciuto. Rimane aperta la discussione su quale forma giuridica andrà a rappresentarla e in quale forma il Comune sosterrà la mission e gli obiettivi della rete.
- **Sostenibilità finanziaria.** Ad oggi, la rete è sostenuta da due finanziamenti specifici. Scopo dichiarato di questi finanziamenti è la formulazione di un modello di business della rete che consenta la sua autosostenibilità finanziaria nel medio-lungo termine. Tale obiettivo rimane un tema ancora aperto.
- **Comunicazione.** È necessario favorire una riflessione condivisa e partecipata su cosa si intenda per "spreco alimentare" avvicinando l'immaginario collettivo a modelli alimentari più sostenibili. Per questo bisogna identificare modelli comunicativi efficaci che stimolino un processo di cambiamento culturale.
- **Educazione.** Affinché le azioni sul territorio abbiano un'efficacia sul lungo periodo è necessario investire anche nelle politiche educative prevedendo attività specifiche integrate con le mense scolastiche

coordinamento, formazione, condivisione di strumenti e buone pratiche, ovvero di tutte quelle attività che generano valore culturale che a sua volta è in grado di modificare i comportamenti nel lungo termine.

Il framework di misurazione dell'impatto e del valore generato prende in considerazione soprattutto i capitali intangibili come *outcome* e strumento per creare sinergie positive nelle azioni dei membri della rete. Inoltre, la misurazione dell'impatto è effettuata a diversi livelli, in quanto RiCibo opera come ecosistema di creazione del valore, che produce benefici contemporaneamente a livello individuale, dei singoli membri della rete, e collettivo, a livello della rete, urbano e globale.

Questa esperienza permette di trarre alcune conclusioni, soprattutto in merito agli aspetti procedurali e di governance. I risultati raggiunti da RiCibo sono ottenuti principalmente grazie al processo di costituzione dal basso della rete, che ha portato all'unione di forze ed esperienze già operanti nel territorio grazie ad uno spirito di condivisione utilitaristico, finalizzato ad accrescere efficacia e raggio d'azione delle iniziative; e alla governance allargata agli stakeholder mediante processi di living lab. Inoltre, va sottolineato il ruolo del soggetto istituzionale, Comune di Genova, che della rete non è mero osservatore, ma partner effettivo: ciò consente di condividere da subito gli obiettivi con il soggetto politico e mirare a policy fortemente allineate agli scopi di RiCibo.

5. Conclusioni e prospettive future

La rete RiCibo costituisce un caso studio relativo alla formazione di una rete territoriale multi-agente e multi-stakeholder, che affronta il tema dello spreco alimentare considerando il cibo come bene comune.

RiCibo nasce attraverso un approccio convenzionale (riduzione dei rifiuti per scopi sociali) per poi trasformarsi in un laboratorio urbano che sollecita l'amministrazione ad occuparsi del tema dello spreco alimentare con un approccio sistemico.

Questa prospettiva modifica il ruolo che gli attori hanno nella rete e nelle sue azioni: da operatori che gestiscono flussi materiali di cibo, a attori che investono le loro energie per la creazione di capitali intangibili volti a consolidare nel territorio di riferimento consapevolezza, impegno e comportamenti virtuosi finalizzati alla riduzione dello spreco alimentare non solo come pratica utile, ma soprattutto come valore etico.

Questa prospettiva è evidenziata sia dalla catena del valore di RiCibo che dal framework di misurazione del valore generato.

La catena del valore evidenzia come i processi primari siano solo una parte delle attività svolte da RiCibo, che al contrario si concentra principalmente sulle attività di

Bibliografia

Bocken, N. M., Short, S. W., Rana, P., e Evans, S., 2014. A literature and practice review to develop sustainable business model archetypes. *Journal of cleaner production*, 65, pp. 42-56.

Evans, S., Vladimirova, D., Holgado, M., Van Fossen, K., Yang, M., Silva, E. A., e Barlow, C. Y., 2017. Business model innovation for sustainability: Towards a unified perspective for creation of sustainable business models. *Business Strategy and the Environment*, 26(5), pp. 597-608.

FAO, 2013. *Food waste footprint, impacts on natural resources*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Geissdoerfer, M., Savaget, P., Bocken, N. M., e Hultink, E. J., 2017. The Circular Economy—A new sustainability paradigm? *Journal of cleaner production*, 143, pp. 757-768.

Genovese, A., Acquaye, A. A., Figueroa, A., e Koh, S. L., 2017. Sustainable supply chain management and the transition towards a circular economy: Evidence and some applications. *Omega*, 66, pp. 344-357.

Ghisellini, P., Cialani, C., e Ulgiati, S., 2016. A review on circular economy: the expected transition to a balanced interplay of environmental and economic systems. *Journal of Cleaner production*, 114, pp. 11-32.

Jellil, A., Woolley, E., e Rahimifard, S., 2018. Towards integrating production and consumption to reduce consumer food waste in developed countries. *International Journal of Sustainable Engineering*, 11(5), pp. 294-306.

Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikäinen, J., Saikku, L., e Schösler, H., 2016. Transition towards circular economy in the food system. *Sustainability*, 8(1), 69.

Kirchherr, J., Reike, D., e Hekkert, M., 2017. Conceptualizing the circular economy: An analysis of 114 definitions. *Resources, Conservation and Recycling*, 127, pp. 221-232.

Lewandowski, M., 2016. Designing the business models for circular economy—Towards the conceptual framework. *Sustainability*, 8(1), 43.

Masiero, R., e Della Puppa, F., 2018. Verso una società circolare: il racconto di un processo, da smart city a smart land. In: A. Bologna, (a cura di), *Utilizzare anziché costruire: ricerche e progetti di architettura per i territori del Po torinese*. Torino: Academia University press, pp. 11-17.

Moreno, M., De los Rios, C., Rowe, Z., e Charnley, F., 2016. A conceptual framework for circular design. *Sustainability*, 8(9), 937.

Murray, A., Skene, K., e Haynes, K., 2017. The circular economy: An interdisciplinary exploration of the concept and application in a global context. *Journal of Business Ethics*, 140(3), pp. 369-380.

Porter, M. E., 1985. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. New York: Simon and Schuster.

Vulcano, G. e Ciccarese, L., 2017. *Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali - Rapporto di sintesi*. Roma: ISPRA, Rapporto 267/2017, 8, 22.

Vulcano G., 2018. *Spreco alimentare. Approccio sistemico e prevenzione strutturale*, pubblicazione online, DOI: 10.13140/RG.2.2.28470.40001/3, 27, 96.

23. PRATICHE SOCIALI DI RECUPERO E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE. IL CASO DI TORINO

Anna Paola Quaglia,
Alessia Toldo

Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino
annapaola.quaglia@gmail.com
alessia.toldo@unito.it

- ECCELENZE ALIMENTARI
- ETICA DELLA CURA
- GIUSTIZIA SOCIO-SPAZIALE

Abstract

This contribution describes a set of social practices of recovery and redistribution of food surpluses for social solidarity, concerning the city of Turin. The reflection starts from a qualitative survey carried out within the wider research project called "Atlas of Food of the Metropolitan City of Turin", to explore the different ways in which the food surplus is recovered and redistributed to deprived people by different actors of the territory. Starting from a more general consideration that interprets poverty and food insecurity as an expression of socio-economic vulnerability and marginalization in urban contexts, the analysis focuses on social practices that show an ethical objective with respect to this specific problem. These practices enhance the interdependence of people rather than stressing the individual expression, within a continuous tension between "acts of radical goodness" and "acts of care" (Fisher and Tronto, 1990). Concerning the examined actions, the ethical dimension can materialize in two ways. First, professionals aim to limit food waste by recovering edible food for people in need, thus implementing a circu-

lar economy approach. Secondly, such practices frame food insecurity as a matter of collective responsibility rather than individual inertia. With particular reference to the "new" forms of poverty, food insecurity is so often understood by professionals as something more than the simple economic inability to have access to food. These new practices, self-organized and led by local communities, invite us to question their normative character, the socio-spatial dynamics they generate, as well as their capacity for recovery and effective contributions to guarantee sustainability and justice.

1. Introduzione

Il presente contributo muove da un'indagine, svolta in collaborazione con l'associazione Esta¹ e in parte cofinanziata da Compagnia di San Paolo², successivamente pubblicata nella sua interezza all'interno del Secondo Rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana³, relativa a un sottosistema specifico e peculiare del sistema alimentare urbano, il cui obiettivo è quello di rispondere ai bisogni alimentari di persone in condizioni di marginalità socio-economica.

Nell'ambito del contrasto all'insicurezza alimentare, svolge un ruolo di primo piano il Banco Alimentare, insieme ad altri attori quali, in modo particolare, parrocchie e mense⁴. La funzione di questi enti, tanto in termini di presenza diffusa sul territorio, quanto da un punto di vista della "forza" organizzativa, è storicamente consolidata e non sarà qui oggetto di approfondimento. Il presente contributo si concentrerà, invece, su una serie di risposte territoriali attive nel Comune di Torino e nell'area metropolitana, contraddistinte da una modalità di assistenza che avviene, in modo esclusivo

¹ Il lavoro di ricerca è stato svolto in collaborazione con l'associazione Està – Economia e Sostenibilità e, in particolare, con Andrea Calori e Francesca Federici. La cartografia è stata curata dal Lartu – Laboratorio di Analisi e Rappresentazioni Territoriali e Urbane del Politecnico e Università di Torino, da Paola Guerreschi, Fereshteh Gholami e Margherita Venturi (che ha contribuito anche alla ricognizione sulle parrocchie). I dati sulla povertà urbana a Torino sono invece di proprietà del Rapporto Giorgio Rota; si ringraziano Luca Davico, per il contributo alla costruzione dell'impianto teorico della ricerca e Viviana Gullino per la consulenza sui dati.

² Il cofinanziamento da parte di Compagnia di San Paolo si riferisce, nello specifico, all'analisi delle pratiche di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale a Torino e nei comuni della prima cintura, funzionale alla progettazione del nuovo bando "Fatto per Bene" con cui la fondazione sostiene le progettualità impegnate in questo tipo di attività.

³ L'indagine, curata da Alessia Toldo, Anna Paola Quaglia e Costanza Guazzo, è scaricabile gratuitamente al seguente link <http://www.celid.it/scheda-libro?aaref=1300>

⁴ Si rimanda a Toldo et al. (2018), in particolare pp. 54-68.

o complementare, tramite il recupero delle eccedenze alimentari e redistribuzione delle stesse.

Fatte queste premesse, il contributo è strutturato nel seguente modo. Il paragrafo successivo presenterà, in modo sintetico, la metodologia adottata e il quadro teorico di riferimento. Il terzo paragrafo illustrerà le progettualità esaminate e presenterà i risultati dell'indagine, a cui seguiranno le conclusioni.

2. Il recupero e la redistribuzione di eccedenze alimentari in letteratura, fra critiche e possibilità

Le pratiche di recupero e redistribuzione delle eccedenze trasformano lo spreco generato in tutte le fasi della filiera in risorsa per le persone in condizione di insicurezza alimentare. Si tratta di un fenomeno oramai ampiamente diffuso e consolidato, che si è sviluppato principalmente negli Stati Uniti alla fine degli anni '60. Da allora, i cosiddetti banchi alimentari, che rappresentano la componente più istituzionalizzata di questo settore, si sono rapidamente sviluppati soprattutto nel Nord del mondo (Poppendieck, 1998, 2014; Tarasuk et al, 2014; Riches e Silvasti, 2014). Espressione della società civile organizzata, in particolare di matrice religiosa, queste realtà sono nate nel vuoto politico che ha storicamente connotato il tema dell'insicurezza alimentare (Wells e Caraher, 2014) sostituendosi allo Stato e a un welfare sempre più contratto e incapace di fornire sostegno a un numero crescente di indigenti. Nel tempo, la loro azione ha dato origine a quello che viene definito, talvolta impropriamente, un vero e proprio sistema del cibo di emergenza⁵ (Caraher e Cavicchi, 2014; Lambie-Mumford e Dowler, 2015) che opera - secondo diversi autori (fra gli altri, Booth e Whelan, 2014) - attraverso logiche assimilabili a quelle di una grande industria. Intorno all'azione dei banchi, e più in generale al sistema che recupera lo spreco di alcuni trasformandolo in risorsa per altri, si è sviluppato un intenso dibattito, tanto pubblico quanto accademico. Le diverse posizioni disegnano una chiara geografia, con i contesti nordamericani e britannici apertamente critici (si vedano, fra gli altri Allen, 2007; Henderson, 2004; Poppendieck, 1998, 2014; Riches, 1999; Riches e Silvasti, 2014; Santini e Cavicchi, 2014; Warshawsky, 2010) al contrario di quelli del sud Europa, dove non si osservano posizioni particolarmente avverse (Bergamaschi e Musarò, 2014).

Soprattutto negli Stati Uniti, in Canada e in Inghilterra, i banchi sono percepiti come simbolo della crisi e del declino del welfare (Riches e Silvasti, 2014) e accusati di offrire soluzioni di emergenza senza affrontare i problemi strutturali della povertà alimentare, come la disoccupazione, la precarietà lavorativa, i redditi insufficienti. Non solo, per alcuni studiosi essi rappresentano una componente stessa del problema, poiché istituzionalizzano la beneficenza e depoliticizzano la fame (Riches, 1999; Warshawsky, 2010). L'idea alla base è che attraverso l'illusione di un'azione efficace, queste strutture allevino il senso di colpa, appannando le vere disuguaglianze strutturali (Poppendieck, 1998, Henderson, 2004).

Le trattazioni e le relative critiche a queste pratiche si articolano intorno a due temi principali: l'indebolimento del diritto al cibo e il coinvolgimento nella più ampia neoliberalizzazione del welfare e dell'economia (Cloke et al, 2016; Williams et al, 2016). Per i detrattori dei banchi la prima questione esprime la più generale incompatibilità della logica del dono con il concetto di sicurezza alimentare, che incarna invece il diritto inalienabile a un cibo sufficiente, nutrizionalmente bilanciato e adeguato (Riches e Silvasti, 2014). In questa visione la creazione di un circuito parallelo del dono basato sul surplus (di produzione, di vendita, di consumo) non solo non rappresenta la soluzione alla povertà alimentare, ma tende anche a consolidare un modello di sviluppo ambientalmente insostenibile, basato sugli output di un sistema alimentare che produce troppo (ibidem) e che troppo in fretta declassa i suoi prodotti da cibo a rifiuto. La seconda prospettiva inquadra invece le critiche a queste pratiche ipotizzandone il coinvolgimento, talvolta involontario, in più ampie forme di neoliberalizzazione dell'economia e del welfare. Warshawsky (2010) descrive i banchi come istituzioni chiave del neoliberismo urbano che enfatizzano la responsabilità individuale e il potere delle comunità locali, contribuendo alla depoliticizzazione della povertà alimentare.

All'interno di questo quadro vi sono tuttavia pensieri discordanti (per esempio Lindenbaum, 2016; Cloke et al, 2016; Williams et al, 2016) che si discostano da questi quadri interpretativi, senza negarne i presupposti, né l'utilità di un approccio critico. Secondo questi autori, la derubricazione dei banchi alimentari a pratiche neoliberiste di mercificazione del welfare, incapaci di incidere sulla povertà e l'insicurezza alimentare, pone alcune problematiche di non poco conto. In primo luogo, il rifiuto di una risposta, seppur parziale e talvolta di emergenza, al bisogno di cibo conduce al rischio di una politica dell'abbandono (Cloke et al, 2010). In seconda battuta, esiste una grande varietà di pratiche che sot-

⁵ Vale la pena soffermarsi a riflettere sul senso e l'opportunità di associare il termine emergenza alla povertà alimentare, che rappresenta una delle dimensioni del più ampio fenomeno della povertà urbana. In molti casi, infatti, la marginalità socio-economica da cui ha origine la fragilità alimentare è una condizione di lungo periodo, ben lontana dalle dinamiche tipiche dell'emergenza, che coinvolge persone segnate da lunghe e drammatiche carriere di povertà. In altri casi, invece, e in particolare quando si fa riferimento alle cosiddette nuove povertà, l'idea di un sistema alimentare d'emergenza può collegarsi all'assistenza, anche alimentare, che allevia temporanei momenti di difficoltà.

Luogo	Ente/associazione	Progetto
Carmagnola	Ass. Interculturale Karmadonne	Mensa Popolare di Casa Frisco
Chieri	Coop. Patchanka	Reciprocamensa
Moncalieri	Carità Senza Frontiere	
Rivoli	Centro di Ascolto	
Settimo Torinese	Settore socio-assistenziale dell'Unione dei Comuni del Nord Est Torino	Save Food
Torino	Eufemia	Pane in Comune
Torino	Coop. Patchanka	La Locanda nel Parco
Torino	Comitato S-Nodi	Fa Bene
Torino	Gruppo Abele	Abbraccia una mamma
Torino	Food Not Bombs	Food Not Bombs
Torino	Terza Settimana	Social Market
Torino	Il Campanile	Agenzia Alimentare
Torino	Just Eat	Ristorante Solidale
Torino	Equoevento	Equoevento
Torino	Gruppo Abele	Abbraccia una mamma e altri progetti
Torino	Casa Santa Luisa	Alimentiamo relazioni
Torino	Cooperativa Frassati	CucinAperTe
Torino	Opportunanda	

Tabella 1. Tabella di sintesi delle progettualità censite.
Fonte: Elaborazione nostra.

3.2. Il contesto Torinese

La ricerca si è concentrata, come anticipato, su pratiche attive all'interno della città di Torino e sui comuni limitrofi. Tuttavia, la ricostruzione della situazione socio-demografica del territorio è stata svolta alla sola scala del comune capoluogo, in relazione alle informazioni effettivamente disponibili. La cornice entro cui ci è mossi per la descrizione del contesto è quella del celebre paradosso della "scarsità nell'abbondanza", ampiamente utilizzato per definire la relazione alla base di queste pratiche: trasformare lo spreco di alcuni (l'abbondanza) in risorsa per le persone in condizioni di marginalità socio-economica (la scarsità). Per quanto concerne questo elemento, la scarsità può essere in prima battuta riferita alla povertà, in generale e nella sua accezione alimentare. Come anticipato, non esistono dati ufficiali sulla povertà urbana, ragione che ci ha spinte a fare riferimento ad altri lavori, come il Rapporto Giorgio Rota su Torino (edizione 2017), che utilizza diverse variabili come proxy della povertà al fine di tratteggiare il quadro della marginalità socio-economica della città. In particolare, sono state considerate:

- il reddito, articolato per zone statistiche, che rappresenta un dato importante per individuare le aree più deprivate della città. Tuttavia, è importante considerare il riferimento temporale dell'unico valore disponibile a questa scala (il 2009) così come il fatto che le persone in condizioni di indigenza più estrema, come i senza fissa dimora, non rientrano

in questa classificazione;

- le forme di sostegno al reddito da parte dei principali enti di assistenza (il Comune di Torino, la Caritas e l'Ufficio Pio della Compagnia di San Paolo).

A queste due variabili è stato affiancato il livello di istruzione, inteso nella sua duplice accezione di proxy sia della marginalità socio-economica (sebbene meno diretta del reddito e delle forme di sostegno), sia di una delle quattro dimensioni della sicurezza alimentare, l'utilizzo.

Come emerge dall'analisi (di cui si riporta in questa sede solo una lettura sintetica) la spazializzazione di queste variabili fa emergere una geografia sociale ormai fortemente consolidata, in cui l'asse di corso Regina Margherita (in rosso nell'immagine) si comporta come una sorta di soglia, simbolica ma decisamente netta, tra le zone centrali benestanti e le aree più periferiche. Al tempo stesso, tuttavia, è possibile osservare la presenza di zone deprivate anche in altre aree, in cui la condizione di marginalità non è data dalla distanza dal centro, ma dalla presenza di condizioni tipiche delle periferie, come bassi redditi, bassi livelli di istruzione, alti livelli di assistenza, alta presenza di disoccupati e lavoratori esecutivi, quote elevate di abitazioni in condizioni disagiate e alloggi sovraffollati, come ad esempio San Salvario nord, Borgo Dora, Monterosa, Monte Bianco, Aurora (cfr. figura 2 e Rapporto Rota, 2017, p. 159)

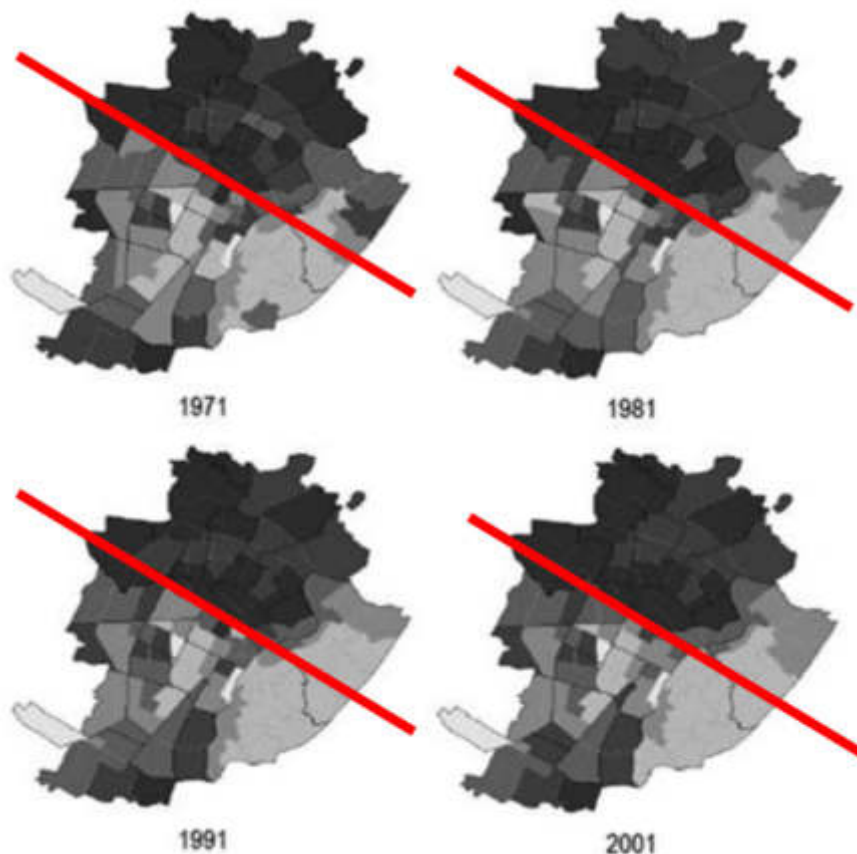


Figura 2. Indice di deprivazione al 1971, 1981, 1991 e 2011.
Fonte: Rapporto Rota, 2017.

Infine, per quanto concerne l'altro elemento del paradosso, l'abbondanza, all'interno della ricerca è stato indagato qualitativamente il fenomeno dello spreco, con la consapevolezza di alcune viscosità intrinseche che ne rendono estremamente difficile l'analisi e la stima. In primo luogo l'assenza, fino a tempi molto recenti, di definizioni, protocolli di misurazione e standard per la raccolta dei dati condivisi a livello internazionale, ha comportato diverse quantificazioni del fenomeno e difficoltà nella comprensione delle cause. A questo si aggiunge la non neutralità delle (poche) definizioni, che fa sì che, a seconda di come si definisce lo spreco alimentare, si assumano posizioni precise in relazione alle complesse questioni economiche, sociali e ambientali a esso sottese.

Tutto questo si traduce in una generale mancanza di dati, perlopiù calcolati su campioni non rappresentativi e utilizzabili solo per stime indicative.

Per questo motivo, pur ritenendo importanti gli aspetti quantitativi degli sprechi alimentari a livello urbano, si è reputato più utile, nell'economia del lavoro, concentrare l'attenzione su questioni più qualitative legate ai luoghi in cui si genera spreco alimentare e alla verifica dei margini di miglioramento presenti in termini di valorizzazione delle eccedenze prodotte, attraverso iniziative e progettualità di recupero e redistribuzione.

3.3. L'analisi delle pratiche

Nei paragrafi che seguono sono analizzati e riportati i principali risultati emersi dallo studio articolati secondo tre diverse chiavi di lettura coerentemente con la metodologia utilizzata.

Chi sono gli utenti e che cosa rappresenta il cibo?

Da un'analisi delle progettualità attive nel recupero e redistribuzione di eccedenze, emerge, in prima istanza, la presenza di un sistema di contrasto all'insicurezza alimentare molto eterogeneo e variegato. Diverse, infatti, sono le modalità di intervento messe in atto dagli attori presi in considerazione, riflettendo approcci al tema della povertà, e della povertà alimentare nello specifico, profondamente differenti gli uni dagli altri.

Un elemento condiviso è rappresentato dal generale obiettivo che accomuna le pratiche: agire in contrasto all'insicurezza alimentare, rivolgendosi a persone in condizioni di vulnerabilità socio-economica. Tuttavia, se si può certamente parlare di una comunanza di interessi, le modalità, le capacità, le scale e lo stesso significato che il cibo assume si differenziano in modo importante. In fig. 3, è stato riportato – in modalità grafica – una sintesi delle progettualità analizzate partendo proprio da quest'ultimo elemento, ovvero il ruolo del cibo e la funzione dello stesso nell'economia della pratica, ponendolo in relazione alla dimensione sociale.

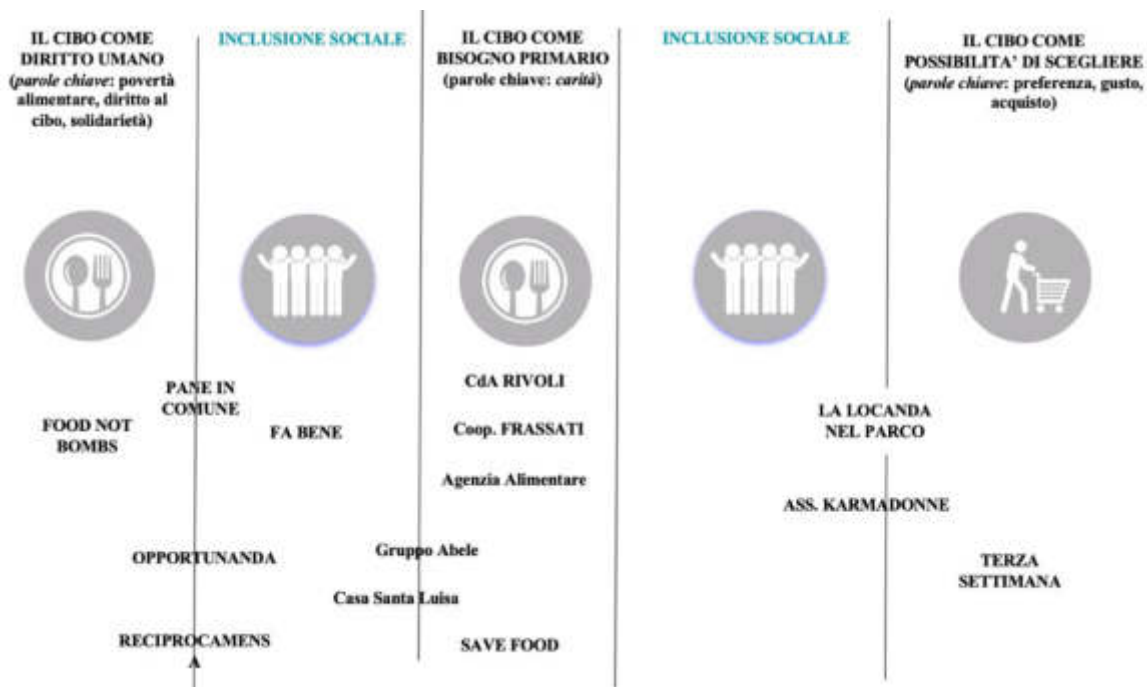


Figura 3. Modelli di intervento.
Fonte: nostra rielaborazione.

Il cibo, come emerge, è concettualizzato tanto come bisogno alimentare quanto come tramite, in senso lato, per agire e reagire a una condizione di povertà – non solo di tipo alimentare. Una simile concettualizzazione si materializza, ovvero prende forma nella realtà, in almeno due modi: in primo luogo, nell'offerta di alimenti, varia e ponderata da un punto di vista nutrizionale (è il caso di 15 delle 18 progettualità esaminate, dove la redistribuzione comprende frutta e verdura, completata spesso da prodotti a lunga conservazione). In secondo luogo, l'attribuzione di un valore sociale al cibo caratterizza molte delle pratiche analizzate (13 casi su 18), andando così a delineare forme di assistenza dove l'atto di alimentare e alimentarsi non è semplice consumo del cibo, ma il cibo stesso è un oggetto attraverso cui le relazioni, la socialità e la cultura sono interiorizzate. L'attenzione alla dimensione sociale si attua in modalità differenti, a riprova dell'esistenza di più modelli di intervento: può materializzarsi in un pasto condiviso, come accade nel caso di *Food Not Bombs*, il cui obiettivo è garantire l'accesso al cibo a persone in condizione di marginalità economica e sociale prendendosi cura degli altri in un clima di assoluta informalità; in un'attività svolta collettivamente, come nel caso del progetto Pane in Comune dell'associazione Eufemia, in cui si cerca di attivare relazioni interne al gruppo dei beneficiari; in azioni comunitarie, che sono il focus del progetto Fa Bene del Comitato S-Nodi, in cui il cibo rappresenta un mezzo per rafforzare le reti sociali e il reintegro dei beneficiari nelle comunità di appartenenza; nell'accesso a un luogo di consumo non stigmatizzante, come nel caso della Mensa popolare di Casa Frisco dell'associazione Karmadonne e della Locanda nel Parco della cooperativa Patchanka, in cui non solo il cibo è vettore

di socializzazione attraverso la sua stessa natura di elemento aggregante, ma dove si cerca di recuperare la normalità e la piacevolezza del mangiare insieme, magari "fuori, in un ristorante", attività che viene ritenuta un lusso inconciliabile con le difficoltà economiche; nell'offerta di un pasto che si accompagna ad altri servizi di cura della persona (es. docce e distribuzione di vestiario) funzionali tanto nel senso della cura del sé quanto per un reinserimento sociale, come accade nel caso della Casa Santa Luisa).

Per quanto riguarda la tipologia di utenti a cui si rivolgono i progetti presi in esame, essi si differenziano, in misura prevalente, in base al grado di cronicità dello stato di povertà (utenti costituiti da persone senza fissa dimora, con carriere di povertà di lungo periodo oppure in condizioni di "nuova povertà" cfr. fig. 4).

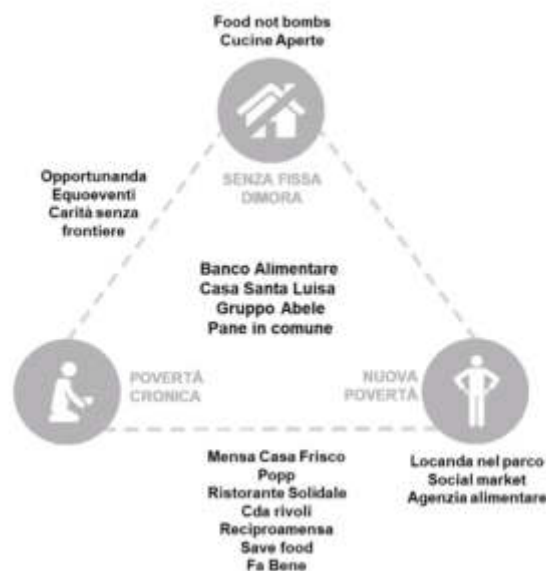


Figura 4. Tipologia di utenti.
Fonte: nostra rielaborazione.

Nei primi due casi, si tratta di persone la cui condizione di vita è caratterizzata da instabilità abitativa e ristrettezza economica (generalmente definita da una situazione reddituale inferiore ai 3.000 € l'anno), spesso inserite in iter di assistenza istituzionalizzati. Nel secondo caso, l'utenza è rappresentata dai cosiddetti "nuovi poveri" ovvero soggetti "non riconducibili all'utenza tradizionale contrassegnata dalla grave marginalità e multidimensionalità del disagio" (Meo, 2010, p. 203). Se il fenomeno della "nuova povertà" è di certa e triste diffusione nel contesto torinese (Rapporto Rota, 2017) e italiano (Istat, 2019) negli ultimi quindici anni, esso è, al tempo stesso, molto complesso da quantificare in modo puntuale. Con "nuova povertà" si va, infatti, a indicare un gruppo di persone con livelli di reddito non necessariamente inferiori ai 3.000 € e non necessariamente disoccupati. A questo proposito, l'indagine ha fatto emergere come – proprio in risposta al multidimensionale, ambiguo, mutevole e incerto stato di povertà – diverse siano le pratiche che non pongono il riconoscimento formale dell'indigenza, diretta o indiretta che sia⁸, quale vincolo all'accesso del servizio.

Approfondendo, infine, la tipologia di alimenti offerti, emerge come il cibo distribuito appartenga a tre macro-categorie di prodotti alimentari: se tutte le progettualità redistribuiscono eccedenze alimentari, ossia prodotti edibili che hanno perso, per ragioni diverse, il proprio valore di mercato (es. estetiche, prossimità alla data di scadenza etc.), l'offerta è spesso completata da prodotti del circuito commerciale tradizionale acquistati direttamente dalle associazioni o forniti da donatori, e da alimenti del circuito AGEA⁹, ottenibili attraverso il Banco Alimentare.

Gli alimenti sono distribuiti agli utenti sotto forma di un pasto oppure di un "pacco alimentare": oltre la metà delle pratiche prevedono la fruizione del pasto in un luogo deputato al consumo, suggerendo una crescente centralità dello spazio fisico e del consumo condiviso quale modalità di contrasto alla povertà alimentare; in circa due terzi dei casi esaminati si prevede il ritiro di un pacco alimentare e, in due casi, sono messe a punto entrambe queste forme di assistenza (es. associazione Karmadonne o Carità Senza Frontiere). In alcuni casi, parte del cibo raccolto, risultato in eccesso rispetto alle esigenze di progetto, è messo a disposizione dei beneficiari (Casa Santa Luisa e Cooperativa Patchanka).

⁸ Naturalmente ciò non significa che il servizio non sia regolamentato (es. attraverso il tesseramento o il pagamento di un contributo simbolico). Inoltre, il riferimento alla verifica dei requisiti che può avvenire in modo diretto o indiretto, va ad esprimere il soggetto responsabile dell'autorizzazione all'accesso. In alcuni casi (es. La Locanda nel Parco), la segnalazione avviene da parte di enti terzi alla cooperativa responsabile del progetto (es. Servizi Sociali, dormitori e/o associazioni). Inoltre, l'indagine ha portato all'attenzione anche un aspetto aggiuntivo che regola il diritto ad accedere al servizio, ovvero la conoscenza consolidata dei soggetti.

⁹ L'AGEA, Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura, è l'ente nazionale che svolge le funzioni di Organismo di Coordinamento e di Organismo pagatore nell'ambito dell'erogazione dei fondi dell'Unione europea ai produttori agricoli. Per quanto concerne, nello specifico, gli aiuti alimentari, l'AGEA è l'organismo intermedio, designato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, che gestisce l'acquisto e la distribuzione principalmente di beni alimentari (ma non solo) finanziati dal FEAD - Fund for European Aid to the Most Deprived, il fondo europeo di aiuti agli indigenti. Operativamente, AGEA svolge la sua attività attraverso l'emissione di bandi di gara per le forniture di prodotti alimentari (e per il loro controllo) che vengono successivamente distribuiti, in Italia, attraverso sette strutture accreditate (Associazione Sempre Insieme per la pace, Caritas italiana, Comunità di Sant'Egidio, Croce Rossa Italiana, Federazione Nazionale Società di San Vincenzo De Paoli, Fondazione Banca Alimentare Onlus e Fondazione Banco delle Opere di Carità): Queste strutture, a loro volta, redistribuiscono i beni alimentari agli enti territoriali.

Per quanto concerne l'attività di recupero e redistribuzione, l'analisi delle pratiche ha considerato le modalità d'azione e il loro rapporto con due variabili principali, il tempo e lo spazio, che assumono un ruolo fondamentale all'interno della vita dei beneficiari.

In generale, l'attività di raccolta viene svolta direttamente dalle organizzazioni e la consegna da parte dei donatori non è la norma. Intorno all'azione del recupero e alla ricerca di modalità più efficienti ruota gran parte delle risorse e dell'impegno delle associazioni. Non a caso molte stanno sviluppando e adottando soluzioni, logistiche e organizzative, che permettano di incrementare i volumi, di rispondere meglio alle esigenze dei donatori, di accorciare i tempi di stazionamento dei prodotti, di ridurre l'impatto ambientale (per esempio, attraverso l'utilizzo di mezzi ecologici, la costruzione di piattaforme informatiche, la messa in rete fra diverse associazioni delle infrastrutture necessarie, etc).

Per quanto concerne i luoghi, la geografia del recupero include i diversi canali di distribuzione. Tuttavia, le progettualità torinesi tendono a privilegiare alcuni contesti, fra cui la GDO e i mercati. In entrambi i casi le ragioni attengono, ovviamente, alla quantità di cibo recuperabile, ma anche alla relativa semplicità con cui entrambi questi contesti possono donare: i supermercati hanno procedure standardizzate, nei mercati l'inventario è facilmente intercettabile alla fine di ogni giornata. Nonostante questo, vengono comunque attivati diversi soggetti della filiera distributiva, per esempio i piccoli commercianti di quartiere, il catering, le piccole aziende agroalimentari, sebbene in misura nettamente minore. Totalmente assente, almeno in queste progettualità e al momento della nostra ricerca, la produzione: nessuna delle pratiche censite recupera infatti direttamente sul campo (praticando quella che viene definita anche spigolatura sociale).

I progetti esaminati presentano diversi gradi di specializzazione. Vi sono organizzazioni specializzate nel recupero in un solo contesto, per esempio i mercati o il catering; tuttavia, la maggior parte si interfaccia con diversi tipi di donatori, anche al fine di garantire una più ampia diversità alimentare (frutta e verdura, prodotti da forno, proteine animali, etc.).

Per quanto concerne i tempi, il recupero avviene, in 10 casi, più volte alla settimana e per quasi tutte le organizzazioni, l'attività prevede l'interlocuzione con il Banco Alimentare.

La quantità di cibo recuperato è calcolata e monitorata in quasi due terzi dei casi esaminati. A una prima stima, si parla di numeri importanti, soprattutto nelle economie delle singole pratiche. Tuttavia è molto difficile, considerati i limiti che la quantificazione dello spreco alimentare pone, comprendere l'impatto che tali pratiche hanno in termini sistemici. Inoltre, i dati dichiarati possono esprimere il raccolto totale dell'eccedenza alimentare oppure quanto del raccolto è effettivamente recuperato, recuperabile e dunque, edibile.

Per quanto attiene invece la fase di redistribuzione, si tratta, salvo poche eccezioni, di attività annoverabili entro la logica del dono con, tuttavia, la possibilità di richiedere in cambio "servizi per la comunità" generalmente definiti di "restituzione"¹⁰. L'eccezione alla gratuità del servizio offerto connota invece due pratiche, gli empori solidali e una tipologia specifica di ristorazione che perde la definizione di mensa benefica per assumere, generalmente, quella di ristorante sociale. Nel primo caso gli empori solidali si configurano come dei veri e propri piccoli supermercati che vendono prodotti alimentari e non, a prezzo calmierato. I beneficiari pagano generalmente solo una piccola parte delle spese effettuate, mentre il resto è sostenuto dai servizi sociali e dagli enti che li hanno in carico. Analogamente, i ristoranti sociali e le mense popolari offrono pasti a prezzi "simbolici" a seconda della condizione del beneficiario. La redistribuzione avviene nella quasi metà dei casi con frequenza quotidiana (anche se, spesso, con alcuni giorni e periodi di interruzione, come durante le festività o nei mesi estivi), con cadenza mensile in 4 casi, bimensile in un caso e settimanale in 5 casi.

Per quanto concerne invece la spazializzazione delle pratiche, osservando le rappresentazioni relative ai luoghi di redistribuzione delle pratiche considerate (cfr. figura 5), è possibile osservare una concentrazione in alcune aree della città storicamente vulnerabili, di "vecchia" e "nuova" immigrazione e la cui popolazione residente riceve almeno una forma di assistenza al reddito. Ipotizzando, come la letteratura ha dimostrato, che le persone in stato di indigenza siano "mobili" e, dunque, disposte a muoversi verso i luoghi dell'assistenza, risulta difficile valutare la "discrepanza" territoriale rilevata tra pratiche e bisogni nei soli termini di "assenza di risposte" da colmare.

¹⁰ In questa sede, si intende "restituzione" come un'attività lavorativa volontaria vincolante l'accesso del beneficio, mentre con "attivazione", un'attività e dei percorsi non vincolanti, pensati per favorire il reinserimento sociale della persona. Fatta questa premessa, si può osservare come circa metà delle progettualità non richieda direttamente alcuna forma di restituzione o attivazione: in 4 casi è prevista la restituzione, ma di queste, la metà descrive come flessibili, l'attuazione delle forme restitutive (associazioni Karmadonne e Patchanka). In un caso (Fa Bene), la restituzione è vincolante all'accesso alla progettualità e comprende sia servizi da svolgere all'interno del quartiere (manutenzione, organizzazioni di eventi etc.) sia la frequenza di attività come la cucina di comunità, ma anche corsi per l'acquisizione di competenze che si ritengono fondamentali per la creazione di relazioni sociali (come, per esempio, corsi di italiano per stranieri). Infatti, nel caso di alcune progettualità quali Fa Bene, oppure i servizi promossi da Opportunanda, Casa Santa Luisia e La Locanda nel Parco, la fruizione del beneficio alimentare è esplicitamente un mezzo per ricostruire quei legami sociali che la marginalità tende a indebolire.

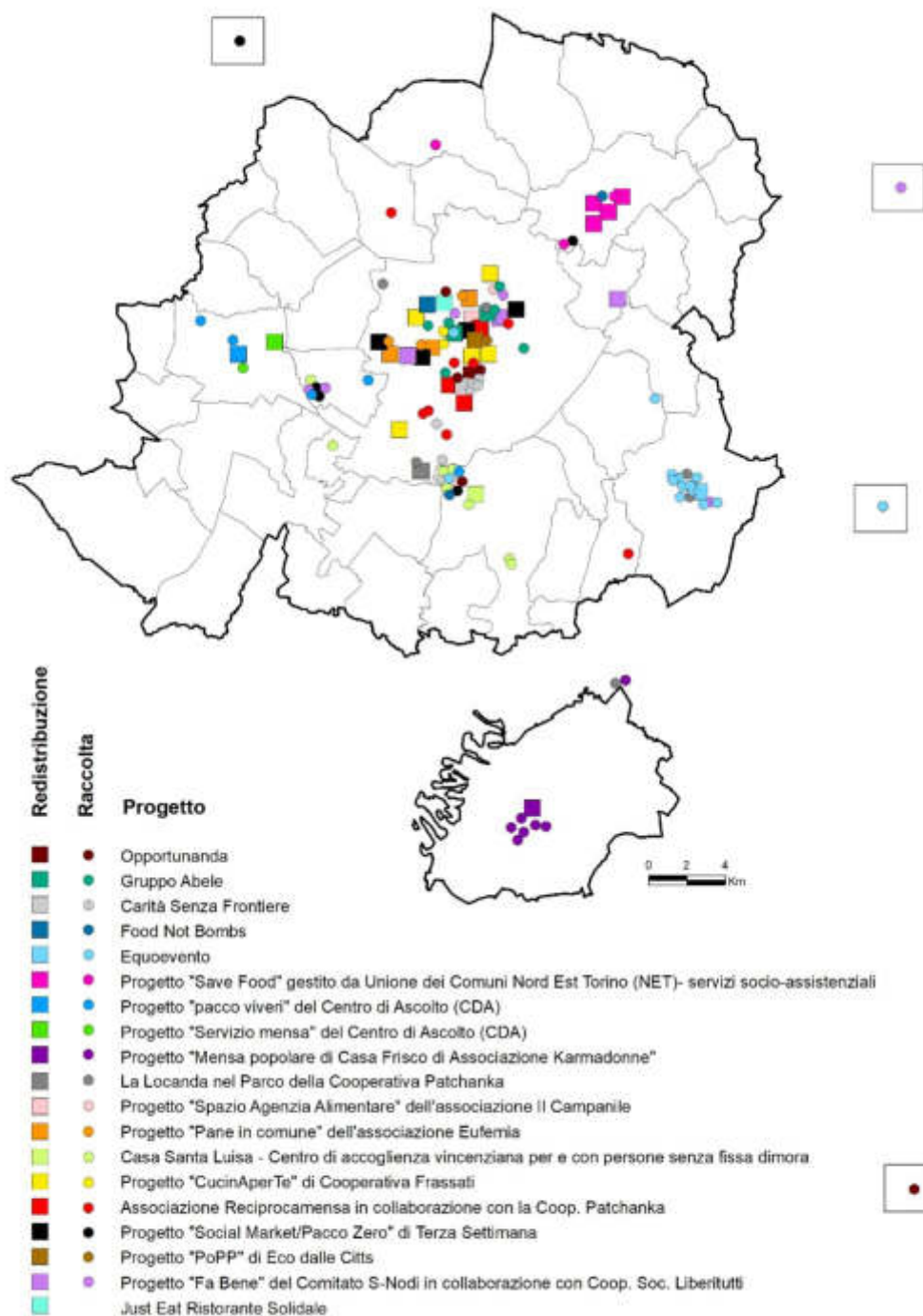


Figura 5. Luoghi di redistribuzione
Fonte: nostra rielaborazione.

4. Conclusioni

A partire dall'analisi relativa alle progettualità attive nel recupero e redistribuzione di eccedenze alimentari nel contesto torinese, è possibile ora presentare alcune riflessioni conclusive.

In termini molto generali, come già detto, l'esistenza stessa di un sistema che ha l'obiettivo di nutrire le persone in condizione di insicurezza alimentare richiede di affrontare alcuni temi, tanto politici quanto etici, che riguardano, tra gli altri, la rappresentazione del povero e lo stigma sociale legato alla povertà o il valore nu-

trizionale, sociale e culturale legato al cibo. Si pensi, a questo proposito e a titolo esemplificativo, al labile confine, da un punto di vista percettivo, tra eccedenza alimentare e rifiuto, o all'importanza del cibo nella definizione dell'appartenenza sociale (Bourdieu, 1979). Sulla base dell'indagine effettuata, è emerso come diverse siano le progettualità che cercano, in vario modo, di andare oltre il mero sostegno materiale attivando forme di socializzazione dei beneficiari finali. Tali pratiche possono configurarsi, da un punto di vista analitico, come pratiche di cura (Toldo, 2017) che comprendono la povertà e l'insicurezza alimentare in termini, prima di

tutto, relazionali e, a partire da questo, articolano risposte coerenti con questa visione. In altre parole, alcune delle progettualità studiate si contraddistinguono per un approccio che può dirsi – in primo luogo - di cura della persona, a partire da una dimensione spiccatamente sociale, piuttosto che da uno nel quale l'azione proposta si configuri quale risposta a un bisogno esclusivamente alimentare o dove l'atto di cura si configuri nei termini di un percorso di accompagnamento individuale. Questo tratto, se non contraddistingue la totalità delle progettualità esaminate, rappresenta, tuttavia, un orizzonte di assistenza in emersione e auspicato a livello politico e istituzionale, soprattutto in un contesto di welfare pubblico penalizzato da una perdurante scarsità di risorse economiche e diffusa, alle volte nascosta, marginalità socio-economica. In seconda battuta, molte di queste pratiche propongono anche un approccio di cura dell'ambiente e del territorio, in un'ottica di sostenibilità ambientale, dove l'atto di cura si sostanzia come azione politica volta alla trasformazione, più o meno radicale, del paradigma alimentare dominante iper-produttivista.

Bibliografia

Allen, P., 2007. The disappearance of hunger in America. *Gastronomica*, 7(2), pp. 19-23.

Bergamaschi, M. e Musarò, P., (a cura di), 2011. *Spazi di negoziazione. Povertà urbana e consumi alimentari*. Milano: Franco Angeli.

Booth, S., Whelan, J., 2014. Hungry for change: the food banking industry in Australia. *British Food Journal*, 116(9), pp. 1392-1404.

Bourdieu, P. e Viale, G., 1983. *La distinzione: critica sociale del gusto*. Bologna: Il Mulino.

Caraher, M. e Cavicchi, A., 2014. Old crises on new plates or old plates for a new crises? Food banks and food insecurity. *British Food Journal*, 116(9), pp. 1392-1404.

Cloke, P., May, J., e Johnsen, S., 2010. *Swept Up Lives: Re-Envisioning the Homeless City*. Chichester: Wiley-Blackwell.

Cloke, P., May, J., Williams A., 2016. The geographies of food banks in the meantime. *Progress in Human Geography*, 41(6), pp. 703-726.

Fisher, B.M. e Tronto, J.C., 1990. Toward a feminist theory of care. In: E.K. Abel e M.K. Nelson, (a cura di). *Circles of Care: Work and Identity in Women's Lives*. Albany: State University of New York Press, pp. 35-48.

Henderson, G., 2004. 'Free' food, the local production of worth, and the circuit of de-commodification: A value theory of the surplus. *Environment and Planning D*, 22(4), pp. 485-512.

ISTAT, 2019. *La povertà in Italia. Anno 2018*. Roma: Istat. Accessibile al seguente link: <https://www.istat.it/it/fi->

[les/2019/06/La-povertà-in-Italia-2018.pdf](https://www.istat.it/it/fi-les/2019/06/La-povertà-in-Italia-2018.pdf) (ultimo accesso 30 luglio 2019).

Lambie-Mumford, H. e Dowler E., 2015. Hunger, Food Charity and Social Policy – Challenges Faced by the Emerging Evidence Base. *Social Policy and Society*, 14, pp. 497-506.

Lindenbaum, J., 2016. Countermovement, Neoliberal Platonism, or Re-Gifting Depot? Understanding Decommodification in US Food Banks. *Antipode*, 48(2), pp. 375-392.

Mackenzie, C. e Stoljar, N., 2000. *Feminist Perspectives on Autonomy, Agency, and the Social Self*. Oxford: Oxford University Press.

Meo, A., 2010. Torino. Nuove povertà o nuovi poveri? In: G.B. Sgritta, (a cura di). *Dentro la crisi. Povertà e processi di impoverimento in tre aree metropolitane*. Milano: Franco Angeli.

Poppendieck, J., 1998. *Sweet Charity? Emergency Food and the End of Entitlement*. New York: Viking.

Poppendieck, J., 2014. Food assistance, hunger and the end of welfare in the USA. In: G. Riches e T. Silvasti, pp. 176-190.

Rapporto Rota, 2017. *Recuperare la rotta. Diciottesimo Rapporto "Giorgio Rota" su Torino*. Torino: Centro Einaudi.

Riches, G., 1999. Advancing the human right to food in Canada: Social policy and the politics of hunger, welfare, and food security. *Agriculture and Human Values*, 16(2), pp. 203-211.

Riches, G. e Silvasti, T., (a cura di), 2014. *First World Hunger Revisited: Food Charity or the Right to Food?* Londra: Palgrave-Macmillan.

Santini, C. e Cavicchi, A., 2014. The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study. *British Food Journal*, 116(9), pp. 1446-1459.

Tarasuk, V., Dachner, N. e Loopstra, R., 2014. Food banks, welfare and food insecurity in Canada. *British Food Journal*, 116(9), pp. 1405-1417.

Toldo, A., 2017. Etica della cura, geografia e cibo: pratiche di recupero e redistribuzione alimentare a Torino, *Rivista Geografica Italiana*, 126, pp. 263-279.

Tronto, J.C., 1993. *Moral Boundaries. A Political Argument for an Ethic of Care*, Londra: Routledge, (trad. it. 2006. *Confini Morali. Un Argomento Politico per l'Etica della Cura*, Parma: Diabasis).

Warshawsky, D.N., 2010. New power relations served here: the growth of food banking in Chicago. *Geoforum*, 41(5), pp. 763-775.

Wells, B.L. e Caraher, M., 2014. UK print media coverage of the food bank phenomenon: from food welfare to food charity? *British Food Journal*, 116(9), pp. 1426-1445.

Williams, A., Cloke, P., May, J. e Goodwin M., 2016. Contested space: The contradictory political dynamics of food banking in the UK. *Environment and Planning A*, 48(11), pp. 2291-2316.

24. L'ECONOMIA CIRCOLARE PER NUOVE POLITICHE ALIMENTARI LOCALI: BUONE PRATICHE DALLA CITTÀ DI TORINO, IL PROGETTO RePoPP - RE-DESIGN PROJECT OF ORGANIC WASTE IN PORTA PALAZZO MARKET

Franco Fassio*,
Bianca Minotti**

* Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Italia

f.fassio@unisg.it

** Department of Economics Policy and Administration, Czech University of Life Science Prague, Praha, Czech Republic
minotti@pef.czu.cz

- ECONOMIA CIRCOLARE PER IL CIBO
- FOOD POLICY
- DESIGN SISTEMICO
- SCIENZE GASTRONOMICHE
- SPRECHI ALIMENTARI

Abstract

The article investigates the role that circular economy in the food system (Circular Economy for Food) has in the development of new local food policies (Food Policy). The aim is to emphasize the value of the integration between a circular approach and food policies aimed at creating cities resilient to the challenges of the future. The Circular Economy for Food and integrated local food policies share fundamental principles and influence each other generating environmental, social and economic proposals regarding an economic and cultural paradigm change. Consider food as linkage between the actors of a system, help to put the focus on communities, quality working relationships and strong ethics. This article suggests that policies that with a circular approach help preserve natural capital considering its regenerative capacity while enhancing a human capital, should find their space future political agendas. The RePoPP case study, a project born in the City of Turin, proposes a circular approach to food waste through the inclusion of asylum seekers in society. It is a first clear example of a new area of local food policy, which could be called "Circular Economy for Food Policy".

1. Il ruolo del cibo nelle città del futuro

La crescente urbanizzazione pone al mondo nuove sfide e problematiche, molte delle quali connesse al cibo. La percentuale di persone che abita in città ha raggiunto recentemente più della metà della popolazione globale ed è destinata a crescere ancora (UN, 2018) fino a diventare l'80% entro il 2050 (EMF, 2019). Con l'aumentare della popolazione, si prevede che le risorse consumate nelle aree urbane aumenteranno, così come le problematiche ambientali, le differenze socio-economiche tra i cittadini (Hawkes and Halliday, 2017), e le necessità energetiche (Enel, 2018). Le città di tutto il mondo vivranno una nuova forma di instabilità, non più relegata all'*under-nutrition* ma composta di sfaccettature che vanno dalla totale mancanza di cibo all'eccessivo consumo dello stesso (Caraher and Reynolds, 2005). Infatti, il rischio di mortalità per patologie legate alla cattiva alimentazione ha già al giorno d'oggi, superato quello relativo a malattie determinate da insufficiente apporto calorico. Mentre un terzo della popolazione mondiale ha problemi di nutrizione (circa 868 milioni di persone denutrite), 1,5 miliardi di persone sono obese o in sovrappeso. I circa 29 milioni di decessi nel mondo per eccesso di cibo stanno velocemente raggiungendo i 36 milioni causati dalla carenza di cibo (WHO, 2017).

Alla luce di queste considerazioni, molti attori internazionali descrivono la città come un punto di snodo nevralgico, un contesto cruciale dove proporre soluzioni che dal locale, con un effetto domino, si estenderanno al globale. L'undicesimo Sustainable Development Goal (UN, 2019) ci ricorda, per esempio, che azioni per "*rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili*" debbano rientrare nelle agende locali e possiamo dire che importanti realtà stiano già lavorando in tale direzione (Hawkes and Halliday, 2017). In tutto il mondo fioriscono iniziative che propongono il ritorno a una vita più lenta e tradizionale, che si concentrano sul ruolo proattivo dell'uomo nel sistema (Beauregard, 2015), che puntano a creare città smart a volte anche scatenando non poche polemiche e dibattiti

(Maye, 2016, Kummitha and Cruzter, 2017; Ahvenniemi *et al.*, 2017). In sostanza, in ognuna di queste situazioni, rivolte alla creazione delle città del futuro, ritroviamo strumenti diversi ma obiettivi condivisi (Kummitha and Cruzter, 2017), primo tra tutti la volontà di andare verso un sistema diverso da quello attuale, un cambio di paradigma socio-economico. Le politiche integrate, in particolare quelle alimentari, rafforzano i legami economici, sociali ed ambientali esistenti per migliorare la vita dei cittadini (UN, 2018). Infatti, queste politiche danno al cibo un ruolo primario nello sviluppo urbano sostenibile integrato in quanto intersettoriale per natura. Basti pensare ai diversi ambiti che incontra nella filiera produttiva e su cui impatta, ai diversi ruoli che ha nella nostra vita a partire da quelli nutrizionali fino ad arrivare a quelli culturali. Nel mondo globalizzato il cibo può attraversare città e nazioni, influenzare ecosistemi ed economie, prima ancora di arrivare nel nostro piatto ed entrare nella nostra vita. Molti considerano il cibo una leva per un cambiamento sostenibile nel contesto urbano (Calori e Magarini, 2015; Hawkes and Halliday, 2017), ed una lente per vedere le problematiche di un contesto reticolare e trovare soluzioni interconnesse e sistemiche (IPES, 2019). Il cibo può essere visto come un mezzo che aiuti a scostarsi da una visione "antropocentrica" classica che vede l'uomo al centro del sistema urbano, problema e soluzione (Beauregard, 2015), ad una "ecocentrica", che veda l'uomo parte integrante di un ecosistema in cui esistono sistemi in relazione con altri sistemi (Capra, 1996), in cui sono importanti non tanto gli attori che compongono il sistema ma ciò che si scambiano sotto forma di relazioni: flussi di materia, energia e conoscenza (Fassio and Tecco, 2018). In una visione eterogena (Beauregard, 2015), quello che circonda l'uomo in un sistema urbano ha dunque pari importanza dell'uomo stesso e le politiche urbane moderne devono saper rispondere a queste nuove sfide (Maye, 2016), coinvolgendo più attori, settori e livelli politici (Hawkes and Halliday, 2017). Evitando di fatto, lo sviluppo nei contesti urbani di sole politiche alimentari di emergenza: soluzioni che non arginano a monte il problema né apportano una effettiva modifica allo stesso (Hawkes and Halliday, 2017).

Ma quali strumenti utilizzare, per plasmare gli scenari futuri, adottando un'ottica integrata, olistica, di sistema? Quest'articolo propone l'utilizzo dei principi dell'economia circolare e dell'approccio sistemico, come strumenti di analisi e progettazione, che potrebbero essere integrati nello sviluppo delle politiche alimentari urbane del futuro. Dopo una breve introduzione su food policy (FP) e circular economy for food (CEFF), l'articolo delinea quattro principi che accomunano entrambi gli ambiti scientifici e fornisce un caso studio come esempio. L'obiettivo è dunque quello di dimostrare con evidenze teorico-pratiche, le interconnessioni tra queste due materie oggetto di ricerche pure e applicate e invitare i decisori politici ad intervenire in tale direzione

a livello locale. Il progetto presentato, RePoPP, è infatti una buona pratica torinese che vuole unire queste due materie.

2. Food Policy e Circular Economy for Food: due concetti interconnessi

Tim Lang, professore di Food Policy presso la City University of London, uno dei padri fondatori del concetto di "food policy" le descrive in modo volutamente riduttivo come quelle politiche che si occupano di "*who eat what, when and how, whether people (and animals) eat and with what consequences*" (Lang, Barling and Caraher, 2009). Una definizione generica ma al contempo accurata e puntuale, che delinea perfettamente la natura olistica di politiche internazionali, nazionali e locali, che di fatto modellano e regolano il sistema alimentare nel suo insieme (Harper *et al.*, 2009). Queste politiche sono ad oggi spesso gestite in modo settoriale e discontinuo, ma invece necessiterebbero, per loro natura, una gestione integrata, non solo orizzontalmente tra *policy sectors* ma anche attraverso diversi livelli di *governance* (Barling, Lang and Caraher, 2002). Ed è qui che s'inserisce il modello dell'economia circolare: un concetto ombrello che aggrega differenti approcci e livelli (Ghisellini *et al.*, 2015), con la volontà di dare circolarità, efficienza ed ecoefficacia, al modello Business As Usual (BAU). Un'alternativa che si fonda sull'idea, di passare da un'economia lineare - "take, make and dispose" a una circolare, rigenerativa, che dialoga con la Natura (Fassio and Tecco, 2018).

Diversi progetti di politiche alimentari urbane sono già inscrivibili in questo scenario connettendo in maniera evidente settori quali salute e benessere, educazione e ambiente, lavoro, giustizia e coesione sociale (Wiskerke, 2009). Tuttavia, il lavoro per giungere a trattare il cibo come un'infrastruttura urbana interconnessa con l'ambiente circostante (Calori e Magarini, 2015) che va progettata in ottica circolare, necessita ancora di sperimentazione. La cornice proposta dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo entro cui deve evolvere la Circular Economy for Food (Fassio and Tecco, 2018), sottolinea la necessità di rivoluzionare il modello produttivo a partire da una corretta gestione del capitale naturale (Lovins *et al.*, 1999) a cui è connesso quello culturale (Bourdieu, 1980), rispettando i limiti planetari (Rockström *et al.*, 2009) ed offrendo allo stesso tempo uno spazio equo alla società civile (Raworth, 2017). Partendo dal presupposto che l'uomo è un sistema aperto (Bertalanffy L., 1968), condizionato da dinamiche circolari presenti nel contesto naturale e a sua volta capace di attivarne di nuove, come quella che banalmente inizia all'interno del nostro corpo quando mangiamo qualcosa, le politiche locali del cibo

dovrebbero far proprio e porre in evidenza, il concetto di “circolarità” perché già appartenente all’uomo e al contesto in cui vive. Il cibo è il tramite attraverso cui comincia il processo circolare e autopoietico (Marturana e Varela, 1991) di metabolizzazione della materia nel corpo umano e la sua consequenziale trasformazione in energia per la vita. In quest’ottica, la circolarità è solo parzialmente figlia dei nostri tempi perché da sempre è compagna di vita delle politiche alimentari. Entra quotidianamente nelle nostre case come tema di economia domestica, intesa come insieme di norme per la gestione della casa, ed in cui trova spazio come atto di valorizzazione di ogni parte di un prodotto edibile per ricombinarlo in maniera creativa nel pasto del giorno dopo. Una saggezza circolare in chiave rigenerativa, per certi versi “contadina”, che necessariamente in questi anni, è stata estesa alla casa in senso allargato rappresentata dall’ambiente e dalla gestione delle risorse naturali. Dunque non si tratta esclusivamente di ridurre gli sprechi trovando una nuova destinazione d’uso ad un sottoprodotto o ad un rifiuto ma piuttosto il partire dal cibo per sviluppare un cambio di paradigma economico-sociale (Jurgilevich *et al.*, 2016), vuol dire riportare l’attenzione alle comunità, alla qualità delle relazioni e alla sostanza dei comportamenti (Petrini, 2018).

3. Quattro prospettive in cui le FP e la CEFF sono convergenti

Negli ultimi anni l’economia circolare (CE) si è affermata in tutto il mondo come un modo per superare l’attuale modello di produzione e consumo basato sulla crescita infinita. La CE quando è applicata al cibo (CEFF) mira in primis a preservare il capitale naturale e culturale associato alla produzione di cibo, a ridurre e aumentare l’efficienza e l’ecoeficacia dell’uso delle risorse ragionando in ottica ciclica e coevolutiva (Fassio and Tecco, 2018), con particolare attenzione ai rifiuti urbani e industriali, per raggiungere un migliore equilibrio dinamico tra economia, ambiente e società. La letteratura scientifica ci illustra le principali caratteristiche, le diverse scale (micro, meso e macro) e prospettive della CE (Ghisellini *et al.*, 2015), nonché l’adozione di politiche e strumenti adeguati, chiari e stabili. Analizzando casi studio nazionali ed internazionali risulta evidente come la transizione verso la CEFF derivi dal coinvolgimento di tutti gli attori della società e dalla loro capacità di creare modelli di collaborazione e simbiosi tra gli attori afferenti al food system. Dunque le politiche locali del cibo e l’economia circolare per il cibo condividono principi e si influenzano reciprocamente, generando però in maniera non ancora così evidente, soluzioni condivise. Considerando alcune pubblicazioni rilevanti nell’ambito delle politiche alimentari locali integrate (Barling *et al.*, 2002; Harper *et al.*, 2009; Lang

et al.; 2009; Calori and Magarini, 2015; Haysom, 2015; Hawkes and Halliday, 2017; IPES, 2019; Willett *et al.*, 2019) e dell’economia circolare, in particolare nei sistemi alimentari locali (Ghisellini *et al.*, 2015; Jurgilevich *et al.*, 2016; Raworth, 2017; Fassio and Tecco, 2018; EMF, 2019), quattro considerazioni emergono come evidenti ambiti di indagine e sviluppo:

a) *L’attuale sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo è dannoso e insostenibile*

Naturalmente e culturalmente stiamo convergendo verso il promuovere un cibo omologato, in cui l’uomo è visto esclusivamente come il mezzo che consente il metabolismo delle merci. Stiamo lavorando per alimentare l’economia in sé più che per rispondere ai reali bisogni dell’uomo (Maslow, 1955). Una “crisi della ragione” (Einstein, 1934) che si palesa nella sua completa insensatezza quando affrontiamo il tema del Food Loss e del Food Waste (FAO, 2015; FAO, IFAD & WFP, 2015) e dei miliardi di litri di acqua ed ettari di suolo sprecati (FAO, 2013).

Per non parlare dell’estrazione di materiali primari dalla Terra (come metalli, biomasse, combustibili fossili e minerali) che risulta triplicata dal 1970 al 2010. Si stima che nel 2050, mantenendo stabili i ritmi di produzione e consumo, servirà immettere nel sistema circa 180 miliardi di tonnellate di risorse naturali, ovvero 20 tonnellate annue pro-capite. Di queste però, circa 29 miliardi di tonnellate mancheranno (UNEP, 2016).

Quando nel 2050 la popolazione mondiale supererà i 10 miliardi di persone, non saranno un problema solo le risorse primarie ma la richiesta di energia crescerà del 30% anche a causa del fatto che bisognerà sostenere un incremento del 70% della produzione agricola (IEA, 2016; BCFN, 2016). Si tratta di una situazione a cui dovremo far fronte a breve, come al tema della riduzione delle emissioni nocive per l’ecosistema che dovrebbero essere ridotte di circa il 50% entro il 2030 (Willett *et al.*, 2019) per evitare di entrare in una situazione in cui non sappiamo come reagirà il sistema-planet.

Molti altri indicatori come quelli sul benessere animale, sull’acidificazione degli oceani, sul suolo, sulla salute dell’uomo, etc. dimostrano come nel food system, ogni cosa sia connessa in un rapporto di reciproca evoluzione o involuzione. Nelle nostre città, sempre più dense, enormi quantitativi di risorse entrano ogni giorno per essere trasformate e consumate, creando montagne di scarti alimentari che neanche per il 2% vengono re-inseriti nel processo produttivo (EMF, 2019). Le città consumano il 75% delle risorse naturali e l’80% dell’energia mondiale, e si stima che entro il 2050 l’80% del cibo sarà consumato proprio dall’ecosistema urbano. La strada da fare per migliorare il sistema urbano è dunque lunga e tortuosa, anche a causa del fatto che attualmente l’economia mondiale è circolare solo per il 9% e questa percentuale, già drammaticamente bassa, è in calo (Circle Economy, 2019).

b) È necessario un cambio di paradigma

Nelle città, come in natura, troviamo sistemi all'interno di sistemi, reti sovrapposte che interagiscono su scale diverse. Molteplici attori e relazioni caratterizzano il food system urbano determinando una sorta di organismo vivente in cui i flussi di materia, energia e conoscenza che i vari attori si scambiano tra loro, definiscono il metabolismo urbano. Le città sono a tutti gli effetti, ecosistemi ad alta intensità di risorse e ripensarle in termini di flussi, e non solo di spazi (Enel, 2018), diventa indispensabile per comprendere come progettarle in linea con un approccio circolare alla crescita. Le città sono chiaramente sistemi dinamici composti da stock, flow e feedback loop (Forrester, 1961), in cui l'equilibrio tra le parti vale di più della somma dei singoli elementi (Meadows, 2008), in cui nessun attore del sistema può esistere da solo ma ogni parte deriva il suo significato e la sua esistenza unicamente dal posto che occupa nell'insieme (Stapp, 1975).

Il nuovo paradigma economico dell'economia circolare pone il cittadino al centro di questo sistema e di una modalità del tutto diversa di vivere e concepire la comunità urbana (Jurgilevich *et al.*, 2016). Attraverso un coinvolgimento responsabile dell'amministrazione pubblica, a cui è demandato il compito di sensibilizzare le persone, il modello punta in primis ad aiutare soggetti bisognosi e a far sì che il metabolismo urbano non produca rifiuti ma valori economici e sociali in equilibrio con gli ecosistemi naturali. Ecco che acquisiscono senso e valore quelle politiche alimentari che riescono ad essere dei moltiplicatori delle potenzialità del sistema urbano: partendo dall'analisi degli attori e delle relazioni che lo compongono, attraverso il contributo di tutti gli attori in campo, sono quelle politiche che in ottica circolare, sviluppano un modello cooperativo tendente a zero impatto negativo. Molte organizzazioni si stanno cimentando nel dar forma a questa transizione verso la sostenibilità, attraverso lo sviluppo di politiche sistemiche (IPES, 2019) guidate dalla parola "integrazione". Un paradigma che vede totale cooperazione di pratiche ed intenti tra politiche agricole ed ambientali, in relazione alla salute pubblica o ai trasporti, sul commercio come sull'educazione (IPES 2019; Hawkes and Halliday, 2017; EMF 2019; Willett *et al.*, 2019; Barling, Lang and Caraher, 2002). Una "great food transformation" (Willett *et al.*, 2019) diffusa, multisettoriale e multilivello, globale e locale, con lo scopo ultimo di garantire una nutrizione sana, giusta e sostenibile a tutti i cittadini del mondo e impattare il meno possibile sulle risorse terrestri tramite la chiusura del cerchio del sistema economico-sociale.

c) Il cibo è l'unità base di connessione per il cambiamento

Il cibo è il vettore di un domino di cambiamenti poiché naturale esito di un'alleanza tra le parti (Fassio e Tecco, 2018). Le metriche del modello denominato "The Wedding Cake" e sviluppato da Rockström e Sukhdev

dello Stockholm Resilience Centre, dimostrano come il cibo sia l'unico attore in relazione con tutti i 17 Sustainable Development Goals, obiettivi che nel Settembre del 2015, 193 Paesi membri dell'ONU si sono impegnati a raggiungere entro il 2030 (UN, 2019). Un modello in cui la base della "torta" è costituita dalla dimensione della biosfera, che contiene e supporta il piano sociale ed economico. Questo perché la natura intrinseca del cibo è quella di un tessuto ecologico-sociale che influenza tutti i settori connessi. La filiera alimentare è un'unica matassa, una rete intricata di attori, poteri e settori, connessi tra loro da quegli stessi prodotti che ci ritroviamo tutti i giorni nel piatto. Questo insieme di reti interconnesse, inevitabilmente causano problemi che non possono essere risolti se non in maniera sistemica (IPES, 2019).

Le città del futuro dovranno dunque mettere al centro della loro agenda politica il cibo e "utilizzare il cibo come chiave per stimolare l'innovazione in altri settori" (Calori e Magarini, 2015). Fondamentale sarà interpretarlo come un diritto imprescindibile e basilare del cittadino. Solo restituendo il giusto valore al cibo, non solo come prodotto in sé, ma come chiave di volta di un'architettura più complessa, le città potranno raggiungere un cambiamento virtuoso integrato.

d) Serve una nuova struttura di governance

Parlare di governance è sempre complicato e spesso fuorviante. È un concetto strettamente legato ai processi di formulazione di policies e a chi ne detiene il potere (Graham *et al.*, 2003). Solitamente quando si usa questo termine, ci si riferisce ad una forma di governo indiretto e flessibile, che coinvolge attori sia privati che pubblici, alla ricerca di risultati collaborativi (Lang *et al.*, 2009). È quindi chiaro, che si debba partire dai sistemi di governance per cambiare mentalità. In questo senso, un primo obiettivo in chiave circolare dovrebbe essere quello di evitare costantemente di scomporre la complessità che ci circonda in logiche lineari di pensiero (Bateson and Longo, 1972), in un insieme di sotto-problemi indipendenti tra loro: una modalità di risolvere i problemi che ci fa perdere la transdisciplinarietà (Piaget and Inhelder, 1970) dell'approccio scientifico ed intellettuale che mira alla piena comprensione del mondo presente. È a causa di questo lineare modo di pensare che il degrado ambientale e sociale, può emergere e diventare un evidente errore del sistema (Petrini, 2019). Dunque, il primo passo consiste nell'acquisire la consapevolezza che facciamo tutti parte di una comunità di destino che unisce la razza umana nel riconoscere come "Patria" l'intera Terra (Morin, 2002) ed in tal senso, nel mettere in atto politiche di collaborazione per il benessere comune. Secondo Haysom la "urban food governance innovation" è l'ultimo essenziale tassello di una serie di transizioni interconnesse tra di loro che il mondo ha vissuto e sta vivendo nel suo rapporto con il cibo (Haysom, 2015). Questo termine viene usato nell'economia circolare e nelle food policy intendendo un si-

stema di gestione politico-sociale che includa più livelli di potere: governi locali, nazionali e forze internazionali, cittadini e ONG, accademia e aziende (Jurgilevich et al., 2016; IPES, 2019). Tutti prendono parte, tutti contribuiscono, tutti ne traggono beneficio. Una “governance for transition” (IPES, 2019) che faciliti e garantisca l’integrazione e la circolarità necessaria al cambio di paradigma (Jurgilevich et al., 2016). Una governance di sistema, quindi non solo degli enti pubblici ma anche di filiera, “dove la gerarchia non è più valoriale ma esclusivamente di relazione e funzione, dove ogni nodo della rete ha pari importanza proprio perché punto di un insieme” (Fassio e Tecco, 2018). Solo una governance del genere, partecipativa, collaborativa, inclusiva, diversificata, faciliterebbe lo sviluppo di una economia che funzioni a lungo termine in quanto rigenerativa (EMF, 2019).

4. La teoria applicata alla realtà: il caso RePoPP nella Città di Torino

Alcune città pioniere delle politiche urbane o dell’economia circolare, stanno lavorando da tempo ad una “*new food equation*” (Morgan and Sonnino, 2009) intendendo le città come capofila di una visione strategica del sistema alimentare, consapevole delle sue interazioni con gli altri settori, dove gli enti politici-pubblici ricoprono un ruolo proattivo nella risoluzione delle problematiche. Il Report della Ellen Macarthur Foundation del 2019 “*Cities and Circular Economy for Food*” descrive come le città possano avere un impatto sul sistema alimentare applicando i principi della circular economy, in tre macro-categorie quali: la produzione di cibo all’interno della cerchia urbana e periurbana tramite metodi rigenerativi; la distribuzione e il design di prodotti salutari contenuti in packaging sostenibili; il riutilizzo o riciclo degli output alimentari, scarti e sottoprodotti che devono diventare input per nuovi sistemi (EMF, 2019). Per ognuna di queste categorie, attualmente esistono città che stanno proponendo progettualità in tali direzioni. Dakar e Daegu, per esempio, hanno cercato una soluzione alle problematiche legate alla povertà alimentare, il cambiamento climatico, lo spreco alimentare e l’esclusione sociale, con progetti di agricoltura urbana e peri-urbana che coinvolgono il micro-gardening e la coltivazione di risaie (FAO, MUFPP, Està, 2018 a; FAO, MUFPP, Està, 2018 b). Il Comune di Porto Alegre invece ha dato supporto economico ed infrastrutturale ai produttori di olio biologico e prodotti derivati, garantendo il potenziamento dei produttori locali, creando nuovi posti di lavoro e preservando la biodiversità dell’area. Lubiana, Mosca e Vienna presentano invece politiche urbane legate alla distribuzione ed all’accesso, rispettivamente: una strategia pubblica di marketing dei prodotti rurali della zona (FoodMetres, 2015); la creazione

di una infrastruttura che garantisce l’accesso a prodotti freschi e locali (Food City, 2019); un regolamento per l’approvvigionamento sostenibile nelle strutture pubbliche (City of Vienna, 2018). Infine, i progetti di Riga e Milano sono entrambi rivolti ad una buona gestione dei rifiuti ed al riutilizzo e redistribuzione degli scarti e dei surplus alimentari, nel caso di Riga, direttamente in discarica (Eko Getlini, 2019), nel caso di Milano invece a livello di quartiere (Milano Food Policy, 2019 a). Questa breve carrellata di best practice esemplifica il vasto panorama di politiche urbane alimentari che sfruttano i principi della CEFF per sviluppare progetti integrati, contestualizzati ed efficaci.

Ed è proprio dall’analisi di queste pratiche e da quella del sistema alimentare della Città Metropolitana di Torino eseguita dall’Atlante del cibo (www.atlantedelcibo.it), una piattaforma transdisciplinare di ricerca e divulgazione che, attraverso un approccio sistemico all’analisi urbana, aiuta a comprendere la complessità del cibo e le sue connessioni con le zone urbane e peri-urbane (Dansero et al, 2018), che Torino ha preso ispirazione per sviluppare la ricerca applicata denominata “RePoPP - Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market”.

Un’iniziativa promossa dal Comune di Torino, Novamont, Associazione Eco dalle Città, Amiat – Gruppo Iren, con il coordinamento scientifico dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, quale esempio di ricerca applicata per la generazione di economie circolari urbane contro lo spreco di cibo. La ricerca nasce nel 2016 in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (SERR) e trova nell’Associazione Eco dalle Città, attraverso le Sentinelle dei rifiuti e gli Ecomori (volontari richiedenti asilo), gli attori che recuperano le eccedenze alimentari presso i banchi degli ambulanti del mercato di Porta Palazzo, il più grande mercato europeo all’aperto. La redistribuzione del cibo recuperato ai bisognosi avviene attraverso l’uso di cassette per l’ortofrutta riempite con un mix di cibo volto a soddisfare, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo/nutrizionale, il fabbisogno di una famiglia tipo per due giorni. Le eccedenze alimentari a partire dal novembre 2016 sono quotidianamente recuperate e fino ad oggi sono state raccolte 150.649 kg di cibo, grazie al lavoro di volontari provenienti da tutto il mondo.



Figura 1. Immagini operative dal progetto RePoPP.
Fonte: database UNISG, progetto RePoPP (2018).

Oltre allo stoccaggio delle eccedenze recuperate presso un banco del mercato e una cella frigo concessa gratuitamente dal Comune di Torino per la realizzazione del progetto, gli Ecomori svolgono anche il ruolo di sensibilizzare ad una corretta raccolta differenziata dell'organico. Il campo dei rifiuti è, infatti, un altro degli ambiti dove RePoPP sta raggiungendo ottimi risultati. Il mercato di Porta Palazzo generava all'anno nel 2016, circa 4.000 tonnellate di rifiuti per una spesa annua per la pulizia degli spazi pari a 1.800.000 euro. L'indifferenziato rappresentava il 47,5% del rifiuto totale e di questo, il 14,7% era rifiuto organico. Il progetto ha voluto dunque impattare su questi rifiuti, consegnando ai commercianti 165 trespolti e 206 pacchi di sacchetti biodegradabili e compostabili in Mater-Bi, per la raccolta dei rifiuti organici prodotti durante la vendita. Dall'inizio del progetto a marzo 2019 sono stati distribuiti circa 15.000 sacchetti al mese e la qualità della raccolta differenziata dei rifiuti è migliorata mostrando un notevole calo della frazione organica nell'indifferenziato e dimostrando la riuscita del progetto. Facendo un confronto tra i dati del primo

semestre del 2018 e del 2019 si nota come sommando il Mercato di Porta Palazzo al Mercato del Libero scambio e il Balon (tutti mercati nelle vicinanze della sperimentazione), il totale dei rifiuti prodotti è diminuito dell'11,3% grazie ad un calo del 9,5% della produzione d'indifferenziato. Il Balon in particolare, solo nel primo semestre del 2019 ha effettuato la raccolta differenziata sull'80% totale dei rifiuti raccolti, di cui 1,6% organico ancora edibile. Infine, associata al progetto RePoPP è stata sviluppata da UNISG una campagna di comunicazione, rivolta ad aumentare la consapevolezza e l'educazione riguardo alla raccolta differenziata e a fornire informazioni civiche e ambientali ai richiedenti asilo, creando attività di intrattenimento sullo spreco alimentare e spingendo all'integrazione sociale. La campagna ha riempito la piazza del mercato con slogan provocatori e ironici - "Fatti i frutti tuoi", "Sono ortaggi vostri", "Hai rotto le cassette" - che sono arrivati dritti al cuore delle persone, parlando direttamente a consumatori, commercianti e volontari (RePoPP et al., 2018).



Figura 1. Immagini della campagna di comunicazione.
Fonte: database UNISG, progetto RePoPP (2018).

RePoPP, che oltre ad impattare sulla raccolta delle derrate alimentari, sull'aumento della differenziata e l'accesso al cibo ai più bisognosi, lavora anche sull'integrazione e l'innovazione sociale, ha vinto nel 2018 la menzione speciale del premio internazionale del Milan Pact Award per la categoria "food waste" (MUFPP, 2018) proprio per la sua natura circolare. Inoltre, è stato premiato con il Cresco Award 2018, sostenuto da Fondazione Sodalitas, in collaborazione con ANCI, per valorizzare le iniziative dei Comuni italiani più efficaci nello sviluppo sostenibile dei territori ed ha ricevuto la menzione speciale agli Oscar della Salute, Rete Città Sane OMS, per la rilevanza delle attività rivolte alla cittadinanza.

Oggi il progetto è stato esteso ad altri mercati della città grazie a Food Pride, una rete di associazioni impegnate nella lotta contro gli sprechi alimentari, che attraverso i "food prider", raccoglie frutta, verdura e pane invenduto rigorosamente in bicicletta. Grazie a questo progetto, nel 2019 sono stati raccolti nel Mercato di Borgo Vittoria 1.275 kg (con un recupero di due volte a settimana) e 3.004 kg nel Mercato di Via Porpora (con un recupero di tre volte a settimana). Questa iniziativa che ridistribuisce cibo a più di 200 persone, oggi si sta espandendo grazie al coinvolgimento di altre associa-

zioni ed altri mercati, con la costruzione di una rete di "Circular Market" di cui l'Università di Scienze Gastronomiche si fa promotore e portavoce.

4. Riflessioni conclusive

Il caso studio RePoPP, progetto nato dalle politiche locali del cibo di Torino e che si sviluppa adottando un approccio circolare al cibo, è un primo chiaro esempio, di un nuovo ambito di ricerca e sviluppo, definibile come "Circular Economy for Food Policy" (CEFFP).

RePoPP è in linea con i 4 ambiti precedentemente descritti, dimostrando, insieme ad altre case histories simili, 4 fondamentali strategie applicative:

- fondamento A: adozione di un approccio sistemico a problematiche e soluzioni;
- fondamento B: progettazione transdisciplinare e integrata;
- fondamento C: uso del cibo come vettore di cambiamento cross-settoriale;
- fondamento D: adozione di una nuova forma di governance collaborativa ed integrata.

Economia circolare per nuove politiche alimentari locali	Prospettive convergenti	Circular Economy for Food Policy	RePoPP
A	L'attuale sistema di produzione e distribuzione del cibo è dannoso e insostenibile	Adozione di un approccio sistemico a problematiche e soluzioni	Analisi sistemica degli attori e delle relazioni attraverso l'Atlante del Cibo
B	È necessario un cambio di paradigma	Progettazione transdisciplinare e integrata	Riduzione del rifiuto indifferenziato, valorizzazione delle eccedenze, accesso al cibo per i bisognosi, integrazione sociale, nuovi posti di lavoro
C	Il cibo è l'unità base di connessione per il cambiamento	Uso del cibo come vettore di cambiamento cross-settoriale	Il cibo ed i suoi sottoprodotti sono il fulcro dell'attività
D	Serve una nuova governance	Adozione di una nuova forma di governance collaborativa ed integrata	Collaborazione tra pubblico, privato, terzo settore

Tabella 1. Economia circolare del cibo per nuove politiche locali: prospetto di sintesi della Circular Economy for Food Policy. Fonte: elaborazione degli autori.

Il progetto è nato grazie all'identificazione di una serie di problemi legati all'urban food system torinese, messi a sistema grazie alla ricerca effettuata dall'Atlante del Cibo (fondamento A). L'approccio sistemico è stato usato nella creazione ed implementazione di un progetto innovativo, originale, transdisciplinare volto a modificare le abitudini dei cittadini, di fatto, proponendo un nuovo paradigma nel sistema di raccolta e ridistribuzione dei rifiuti, garantendo innovazione e integrazione sociale (fondamento B). Come vettore di questo nuovo paradigma, il progetto ha usato il cibo come stimolo di miglioramento cross-settoriale (fondamento C). A partire dalla raccolta dell'invenduto, il progetto ha avuto impatti positivi su rifiuti, società ed educazione. La riuscita del progetto è dovuta alla creazione ed all'utilizzo di una nuova struttura di governance che accoglie attori di varia natura e provenienza uniti da scopi comuni e condivisi (fondamento D).

Lavorando su progetti urbani di questo tipo in scala globale, le città potrebbero creare benefici pari a 2,7 miliardi di dollari l'anno nel 2050, ridurre le emissioni di gas serra per un equivalente di 4,3 milioni di tonnellate di CO₂ e risparmiare 15 milioni di ettari di terreno agricolo dalla degradazione (EMF, 2019). Alla politica serve la circolarità e l'economia circolare ha bisogno di governance. La prima, richiede uno strumento di azione condiviso, la seconda di regolamentazioni per raggiungere un impatto globale a partire dal contesto urbano. Assieme, possono attuare il cambio di paradigma che entrambe cercano, forse duraturo, contestualizzato, rigenerativo e resiliente a tutte le sfide che verranno. D'altronde la visione sistemica, collante dell'iniziativa RePoop, si fonda sulla cooperazione più che sulla competizione tra le parti. L'economia circolare, entrata a far parte delle priorità europee nel Dicembre 2015, ha già incominciato a stimolare il cambiamento normativo necessario per l'evoluzione politico-culturale (Willett et al., 2019). Le food policy invece, sono ancora lontane dall'uniformarsi, essenzialmente perché sono di natura estremamente variabile. Il termine stesso, food policy, viene usato per identificare politiche ma anche strumenti di implementazione delle politiche, a seconda del contesto in cui viene usato (Calori e Magarini, 2015). La loro natura multisetoriale, storicamente trattata in modo estremamente settoriale, le ha rese difficili da capire e da sistematizzare (Lang, Barling and Caraher, 2009). Forse con l'aiuto di un nuovo paradigma economico, in crescita e rapida affermazione, che attualmente ha già un framework teorico-normativo, sarà più facile raggiungere una visione comune per food policy globali.

Bibliografia

- Ahvenniemi, H., Huovila, A., Pinto-Seppä, I. e Airaksinen, M., 2017. What are the differences between sustainable and smart cities? *Cities*, 60, pp. 234-245.
- Barilla for Food & Nutrition – BCFN, 2016. *Eating planet. Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro*. Milano: Edizioni Ambiente.
- Barling, D., Lang, T. e Caraher, M., 2002. Joined-up food policy? The trials of governance, public policy and the food system. *Social Policy & Administration*, 36(6), pp. 556-574.
- Bateson, G., 1988. *Verso un'ecologia della mente*. Milano: Adelphi.
- Beauregard, R., 2015. *La città eterogenea*. Milano: Feltrinelli.
- Bertalanffy, L., 1968. General system theory—a critical review. *Modern Systems Research for the Behavioral Scientist*, pp. 11-30. Chicago: Aldine.
- Bourdieu, P., 1980. Le capital social: notes provisoires. *Actes de la recherche en sciences sociales*, 31(1), pp. 2-3.
- Calori, A. e Magarini, A., 2015. *Food and the cities: politiche del cibo per città sostenibili*. Milano: Edizioni Ambiente.
- Caraher, M. e Reynolds, J., 2005. Sustainability-considering the pillars of sustainability as a theoretical paradigm. *Journal of the Home Economics Institute of Australia*, 12(2), pp. 2-15.
- Circle Economy, 2019. The Circularity gap report 2019, Consultabile: https://docs.wixstatic.com/ugd/ad6e59_ba1e-4d16c64f44fa94fbd8708eae8e34.pdf.
- City of Vienna, 2018. ÖkoKauf Wien - programme for sustainable public procurement. Consultabile: <https://www.wien.gv.at/english/environment/protection/oekokauf/>.
- Dansero, E., Fassio, F. e Tamborrini, P., (a cura di), 2018. *Atlante del Cibo, Report 2017*. Consultabile: https://issuu.com/francesco_cordola/docs/rapporto_2017.
- Einstein, A., 1934. *Mein weltbild*. Nijmegen-GJ Thieme.
- Getlini, E., 2019. Eko Getlini. Consultabile: <http://www.getlini.lv/en/>.
- EMF (Ellen Macarthur Foundation), 2019. *Cities and Circular Economy for Food*. Consultabile: <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/cities-and-circular-economy-for-food>.
- ENEL, 2018. *Cities of Tomorrow, Circular Cities*. Consultabile: https://www.enel.com/content/dam/enel-com/media/document/cities-of-tomorrow_en.pdf.
- FAO, 2013. *Food Wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary Report*. Consultabile: <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>.
- FAO, 2015. *Global Initiative on Food Loss and Waste reduction*. Consultabile: <http://www.fao.org/3/a-i4068e.pdf>.
- FAO, IFAD, WFP, 2015. *Achieving Zero Hunger: the critical role of investments in social protection and agriculture*. Consultabile: <http://www.fao.org/3/a-i4951e.pdf>.

- FAO, MUFPP, Està, 2018a. Dakar: creating microgardens using recycled materials. Consultabile: <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/07/Brief-3-Dakar.pdf>.
- FAO, MUFPP, Està, 2018b. Daegu: mitigating climate change through urban agriculture. Consultabile: <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/07/Brief-21-Daegu.pdf>.
- Fassio, F. e Tecco, N., 2018. *Circular Economy for Food: materia, energia e conoscenza in circolo*. Milano: Edizioni Ambiente.
- Food City, 2019. *Food City: The major wholesale food distribution center*. Consultabile: <https://foodcity.ru/en/>.
- FoodMetres, 2015. *Metropolitan Regions: Case Study Region Ljubljana (Slovenia)*. Consultabile: <http://www.foodmetres-kp.eu/page.1.3.php>.
- Forrester, J. W., 1961. *Industrial Dynamics*. Pegasus Communications.
- Ghisellini, P., Cialani, C. e Ulgiati, S., 2015. A review on circular economy: The expected transition to a balanced interplay of environmental and economic systems. *Journal of Cleaner Production*, DOI: 10.1016/j.jclepro.2015.09.007.
- Graham, J., Amos, B. e Plumtre, T., 2003. *Principles for Good Governance in the 21st Century*. Policy Brief N°15. Institute on Governance. Ottawa, Ontario.
- Harper, A., Shattuck, A., Holt-Giménez, E., Alkon, A. e Lambriick, F., 2009. Food policy councils: Lessons learned. *Institute for food and development policy*, 1-63.
- Hawkes, C. e Halliday, J., 2017. *What makes urban food policy happen? Insights from five case studies*. Consultabile: http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/Cities_full.pdf.
- Haysom, G., 2015. Food and the city: Urban scale food system governance. *Urban Forum*, 26(3), pp. 263-281.
- International Energy Agency – IEA, 2016. *World Energy Outlook*. Consultabile: <https://www.iea.org/Textbase/npsum/WEO2016SUM.pdf>.
- International Panel of Experts on Sustainable Food Systems - IPES, 2019. *Towards a Common Food Policy for the European Union. The Policy Reform and Realignment that is required to build sustainable food systems in Europe*. Consultabile: http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf.
- Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikäinen, J., Saikku, L., Schösler, H. 2016. Transition towards Circular Economy in the Food System. *Sustainability*, 8(69).
- Kummitha, R. K. R. e Crutzen, N., 2017. How do we understand smart cities? An evolutionary perspective. *Cities*, 67, pp. 43-52.
- Lang, T., Barling, D. e Caraher, M., 2009. *Food policy: integrating health, environment and society*. OUP Oxford.
- Lovins, A. B., Lovins, L. H. e Hawken, P., 1999. *A Road Map for Natural Capitalism (HBR Paperback Reprint 2000)*. Harvard Business Review, pp. 1-14.
- Maslow, A. H., 1955. *The Role of Basic Need Gratification in Psychological Theory in Motivation and Personality*. Harper & Row, New York.
- Maturana, H. R. e Varela, F. J., 1991. *Autopoiesis and cognition: The realization of the living*. Springer Science & Business Media.
- Maye, D. 2016. Smart Cities Food Governance: Critical Perspectives from Innovation Theory and Urban Food System Planning. In: *The Governance of City Food Systems*. Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milan, pp. 49-67.
- Meadows, D. H. 2008. *Thinking in systems: A primer*. Chelsea Green Publishing.
- Milano Food Policy, 2019. Hub di Quartiere contro lo spreco alimentare. Consultabile: <http://www.foodpolicymilano.org/hub-spreco-municipio9/>.
- Morgan, K. e Sonnino, R., 2010. The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2), pp. 209-224.
- Morin, E., 2002. *Il metodo 5. L'identità umana*. Milano: Raffaello Cortina Editore.
- Milano Urban Food Policy Pact - MUFPP, 2018. *Ghent and Lima won MPA 2018*. Consultabile: <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/2018/09/05/ghent-lima-win-mpa-2018-monetary-prizes/>.
- Petrini, C., 2018. Un atto politico e culturale. In: Fassio, F., Tecco, N., 2018. *Circular Economy for Food: materia, energia e conoscenza in circolo*. Edizioni Ambiente, Milano.
- Petrini, C., 2019. Prefazione. In Meadows, D.H., *Pensare per Sistemi, Interpretare il presente, orientare il futuro verso uno sviluppo sostenibile*. Guerini Next.
- Piaget, J. e Inhelder, B., 1970. *La psicologia del bambino*. Torino: Einaudi.
- Raworth, K., 2017. *Doughnut economics: seven ways to think like a 21st-century economist*. Vermont: Chelsea Green Publishing.
- RePoPP, Amiat/Iren, Mater-Bi, Eco delle Città, Città di Torino, Università di Scienze Gastronomiche, 2018. *Proposta di Campagna di Comunicazione 2018 Progetto RePoPP*. 15 Giugno 2018. Torino.
- Rockström, J., Steffen, W. L., Noone, K., Persson, Å., Chapin III, F. S., Lambin, E. e Nykvist, B., 2009. Planetary boundaries: exploring the safe operating space for humanity. *Ecology and society*, 14(2).
- Stapp, H. P. (1975). *Bell's theorem and world process*. Il Nuovo Cimento B (1971-1996), 29(2), pp. 270-276.
- United Nations Environment Program - UNEP, 2016. *Global material flow and resource productivity*. Consultabile: https://www.resourcepanel.org/sites/default/files/documents/document/media/global_material_flows_full_report_english.pdf.
- United Nations - UN, 2018. *World Urbanization Prospects. The 2018 Revision-Key facts* [pdf] Consultabile: <https://population.un.org/wup/Publications/Files/WUP2018-KeyFacts.pdf>.

United Nations - UN, 2019. *Sustainable Development Goals Knowledge Platform*. Consultabile: <https://sustainabledevelopment.un.org/?menu=1300>.

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... & Jonell, M., 2019. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), pp. 447-492.

World Health Organization - WHO, 2017. World Health Statistics 2017: monitoring Health for the SDGs. Consultabile: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/255336/9789241565486-eng.pdf;jsessionid=907B95BBE338F348F7A-EE3C264F0713F?sequence=1>.

Wiskerke, J. S., 2009. On places lost and places regained: Reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. *International planning studies*, 14(4), pp. 369-387.

25. LA LOTTA (MANCATA) CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE A ROMA

Daniele Fattibene

Barilla Center for Food and Nutrition
daniele.fattibene@external.barillacfn.com

- SPRECO ALIMENTARE
- MERCATI RIONALI
- ALIMENTAZIONE URBANA
- LEGGE GADDA

Abstract

In March 2017 Rome launched an ambitious Waste Management Plan, with the aim to reduce up to 200,000 tons of waste by 2021 through a circular approach to waste management. The fight against food waste was supposed to play a crucial role in the plan, through a number of initiatives and pilot projects implemented in the food markets spread all over the City or by seizing the potential of the new national Law on food donations (the so called Gadda Law). The paper is divided into four parts. The first one presents the activities aimed at tackling food waste included in the new Waste Management Plan, with a focus on local food markets through the so called “Gestione delle Eccedenze Alimentari” (GEA) project. The second part addresses the critical issues linked with the implementation of the pilot project and overall of the city’s Waste Management Plan. The third one describes the preliminary results achieved by the new Gadda Law, by reflecting on the weaknesses of the new legislation and presenting a concise review of the new norms adopted in France and the European Union. The last section presents the conclusions of the paper and introduces some topics where future research on urban food waste will need to focus on.

1. Introduzione

Negli ultimi decenni le città si sono imposte sempre di più come attori cruciali per la sicurezza alimentare nazionale, regionale e mondiale. Per molto tempo, le aree urbane sono state considerate degli attori secondari all’interno della filiera alimentare, dal momento che si riteneva che il cibo fosse prodotto esclusivamente al di fuori di esse. Tuttavia, numerosi studi (Deakin et al, 2015; Mendes, 2008, Sonnino, Tegoni, De Cunto, 2018)

hanno dimostrato il ruolo che le politiche alimentari urbane integrate o anche settoriali possono giocare nel creare un sistema agro-alimentare più sostenibile. Secondo le proiezioni, nei prossimi decenni il mondo sarà sempre più urbanizzato e si ipotizza che nel 2050 la percentuale di persone che vivrà nelle città passerà dal 55% attuale a circa il 70% del totale della popolazione (United Nations, 2018). Questo pone importanti interrogativi per lo sviluppo sostenibile e la sicurezza alimentare delle nostre comunità. Non è un caso che uno studio recente (SDSN & Telos, 2019) abbia dimostrato come quasi due terzi dei 169 target contenuti nei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs) potranno essere realizzati solo attraverso un ruolo sempre più attivo svolto dagli attori sub-nazionali e locali. In questo contesto, negli ultimi anni sono emerse numerose realtà a livello internazionale che hanno iniziato a promuovere un approccio integrato al cibo a livello urbano. Tra queste le più rilevanti sono sicuramente il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) e il network C-40.

Una delle dimensioni legata alla sicurezza alimentare urbana che è stata meno considerata negli ultimi decenni è quella legata alla gestione dei rifiuti, in particolare degli sprechi alimentari (Thyberg e Tonjes, 2016). Con il tempo tuttavia, è cresciuta la consapevolezza nei confronti dei cosiddetti “paradossi del cibo” e di un sistema alimentare sempre più insostenibile nei confronti delle persone, degli animali e del pianeta (BCFN, 2016). L’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (Food and Agriculture Organization – FAO) da tempo denuncia che circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene perso o sprecato all’interno della filiera alimentare (FAO, 2014). Si tratta di un fenomeno grave in diversi paesi del mondo, inclusa l’Italia, dove secondo il Food Sustainability Index ogni anno si generano circa 65 kg di spreco alimentare a livello di consumo domestico (BCFN/EIU, 2018). Pertanto, sindaci e amministratori pubblici nazionali e locali sono chiamati a giocare un ruolo molto importante per ridurre gli impatti economici, ambientali e sociali di un fenomeno estremamente preoccupante che secondo la FAO produce costi per circa 2,6 mila miliardi di dollari annuali (FAO, 2014).

Le città possono quindi promuovere una nuova visione della filiera alimentare dal campo allo smaltimento,

che riesca a integrare il livello urbano, peri-urbano e rurale attraverso un approccio circolare, sulla base di quanto indicato nel target 12.3 dell'SDG12¹. Molti sono gli esempi virtuosi di città a livello europeo che hanno avviato politiche di contrasto efficaci al fenomeno gli sprechi alimentari. Tra questi, alcuni casi di particolare rilevanza sono sicuramente quelli di Milano e Riga le quali hanno dato vita a delle politiche molto efficaci sullo spreco alimentare con impatti positivi in termini economici, sociali e ambientali. In questo contesto, la strada da percorrere per città come Roma è ancora molto lunga, dal momento che la Capitale si colloca al 40° posto su 45 città europee monitorate per l'implementazione degli SDGs, con performance molto basse (43° posto su 45) per quanto riguarda l'attuazione dell'SDG 12 (SDSN & Telos, 2019).

Lo scopo di questo paper è di fornire una analisi critica delle iniziative previste dalla città di Roma per combattere contro lo spreco alimentare, offrendo allo stesso tempo una sintetica riflessione sul più ampio contesto normativo emerso a livello italiano ed europeo per contrastare il fenomeno. Per raggiungere questo scopo, la metodologia usata in questo studio si basa da una parte sull'analisi di fonti primarie e secondarie relative al piano rifiuti di Roma Capitale, nonché alle disposizioni adottate in Italia, Francia e nell'Unione Europea sul tema dello spreco alimentare. A ciò si affiancano studi, pubblicazioni e interviste condotte dall'autore con numerosi stakeholders volte a fornire tanto una riflessione sulle principali criticità del piano rifiuti di Roma e della normativa italiana sullo spreco alimentare in vigore quanto offrire delle raccomandazioni su dove focalizzare la ricerca futura sul tema dello spreco alimentare a livello urbano.

Nello specifico, il paper si divide in quattro parti. La prima parte presenta le azioni annunciate dal Comune all'interno del "Piano per la riduzione e la gestione del materiale post consumo". Dopo una breve introduzione del Piano, la sezione si focalizza sulle attività previste per la riduzione dello spreco alimentare nei mercati, in particolare sul progetto pilota "Gestione delle Eccedenze Alimentari" (GEA). La seconda parte propone invece una riflessione sulle criticità identificate da alcuni stakeholder sul progetto GEA e in generale sulle difficoltà di implementazione del Piano rifiuti di Roma Capitale. La terza sezione propone invece una analisi del quadro legislativo nazionale, offrendo una descrizione dei risultati ottenuti in Italia a seguito dell'applicazione della legge 166/2016 (meglio conosciuta come Legge Gadda) e dei punti deboli su cui il legislatore dovrà intervenire in futuro. Questa sezione presenta anche una breve comparazione con il caso di studio francese, e inserisce la normativa italiana nella più ampia corni-

ce europea, dove negli ultimi anni sono stati compiuti importanti passi avanti nella lotta a questo fenomeno drammatico. La quarta e ultima parte raccoglie le conclusioni del paper e offre degli spunti di riflessione su alcuni temi su cui la ricerca futura sullo spreco alimentare dovrebbe focalizzarsi.

2. La lotta allo spreco nel nuovo Piano rifiuti di Roma

Il "Piano per la riduzione e la gestione dei materiali post-consumo di Roma capitale" del 2017 rientra in una serie ampia di iniziative sul tema della sostenibilità della Capitale racchiuse nel cosiddetto Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile e il Clima – PAESC (Roma Capitale, 2017c) che sarà pubblicato entro il 2020. Il PAESC servirà non solo a fotografare lo stato dell'arte delle emissioni di gas serra della città fino ad oggi, ma offrirà anche una stima delle emissioni tendenziali previste da qui al 2030, con lo scopo di tagliare le emissioni di gas serra del 40% entro il 2030, e di arrivare alla riduzione dell'80-90% entro il 2050 (Roma Capitale, 2017d). Si tratta quindi di un Piano molto vasto, che racchiude al suo interno varie iniziative dalla mobilità, alla digitalizzazione ai rifiuti. In questo contesto, il nuovo Piano rifiuti di Roma (Roma Capitale, 2017a) copre un periodo di 5 anni e si basa su 2 pilastri fondamentali: la prevenzione e il riuso da una parte, la raccolta e il riciclo dall'altra. Esso prevede 12 azioni fondamentali con l'obiettivo di ridurre la quantità di rifiuti prodotti a livello cittadino di 200 mila tonnellate all'anno, passando da circa 599 kg pro capite di rifiuti generati ogni anno a circa 522 kg (ISPRA, 2017). Il Piano prevede poi che queste 12 azioni siano accompagnate dall'aumento della percentuale di raccolta differenziata dal 44% del 2017 al 70% nel 2021. La Figura 1 sintetizza le 12 azioni del Piano.

¹ Il target 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite chiede il dimezzamento di sprechi e perdite alimentari entro il 2030.

Azione prevista	% riduzione
Green Card	1%
Riduzione Imballaggi	0,5%
Prodotti alla spina	0,5%
Spreco alimentare in ristorazione e distribuzione	1%
Compostaggio domestico	2,5%
Pannolini riutilizzabili	0,5%
Centri del riuso	0,5%
Green Public Procurement	1%
Regolamento Ecofeste	1%
Tariffa puntuale Ta.Ri	6%
Scarti Verdi	1%
Rifiuti edilizia	1%
Totale riduzione attesa	16,5%

Figura 1. Le 12 azioni previste dal Piano Rifiuti di Roma Capitale.
Fonte: Comune di Roma Capitale (2017a).

Il Piano Rifiuti di Roma prevede il coinvolgimento di una serie di attori. I più rilevanti sono rappresentati dall'Assessorato alla Sostenibilità Ambientale e dal relativo Dipartimento Tutela Ambientale. Inoltre, data la complessità dei temi affrontati questi attori sono accompagnati anche dall'Assessorato alle Risorse Finanziarie, l'Assessorato al Commercio, le associazioni di categoria (Confartigianato, Confcommercio, Confesercenti), i 15 Municipi, l'Azienda pubblica municipalizzata di raccolta rifiuti (l'AMA) e la società civile a vari livelli. Se da una parte la definizione degli obiettivi strategici del Piano è in capo all'Assessorato alla Sostenibilità Ambientale, dall'altra parte è il Dipartimento Tutela Ambientale che pone in essere le necessarie azioni amministrative per dare piena attuazione agli obiettivi del Piano.

In questo contesto istituzionale molto complesso, la lotta allo spreco alimentare gioca un ruolo importante nel raggiungimento degli obiettivi del Piano. Secondo fonti comunali gli scarti organici rappresentano una fetta importante (circa la metà) dei rifiuti indifferenziati giornalmente raccolti dal soggetto pubblico di igiene urbana e potrebbero essere intercettati prima che diventino rifiuti o comunque essere destinati al compostaggio. In tal senso, la lotta allo spreco alimentare a Roma si articola in particolare attraverso una serie di azioni volte a sfruttare il potenziale offerto dalla legge Gadda. Tra queste, la distribuzione ad alcuni esercizi di ristorazione della cosiddetta "Family bag", cioè un contenitore di vari tipi di materiale attraverso cui il cliente può richiedere al ristoratore di portare con sé a casa il

cibo non consumato per evitare che sia buttato. Altre iniziative previste nel piano riguardano la redistribuzione di cibo servito in mense aziendali ad enti caritatevoli e la realizzazione di progetti di sensibilizzazione per spiegare ai consumatori come leggere le etichette alimentari. Queste azioni prevedono come primo passo l'identificazione, attraverso un'apposita mappatura, degli esercizi commerciali da coinvolgere e in una seconda fase la ri-organizzazione del servizio di raccolta e il coinvolgimento di quegli enti caritatevoli in grado di raccogliere, conservare, trasportare e ridistribuire il cibo da donare. Tale attività presuppone ovviamente la stipula di appositi Memorandum d'Intesa con enti non-profit sfruttando le possibilità della nuova legislazione nazionale.

Tuttavia, le azioni più significative individuate dal Piano sono quelle relative al coinvolgimento dei numerosi mercati rionali. Roma è una città unica nel suo genere in Europa perché, all'interno del suo territorio vastissimo, presenta numerosi mercati rionali (circa 130) sparsi per la città (Terra!, 2018). L'obiettivo del Piano è quello di diminuire l'impatto ambientale dei mercati in termini di produzione dei rifiuti solidi e alimentari con un progetto pilota volto a ridurre secondo le stime comunali fino a 1.000 tonnellate di cibo sprecato. In questo quadro si inseriva il cosiddetto progetto GEA, (Roma Capitale, 2018) un progetto pilota della durata di 9 mesi che, attraverso il coinvolgimento di 15 mercati (uno per Municipio) si prefiggeva di ridurre sensibilmente il livello di spreco alimentare e di promuovere una gestione

più efficiente della filiera alimentare. Tanto il progetto GEA, quanto le iniziative più generali di applicazione della legge Gadda sarebbero andate di pari passo con la revisione del regolamento Ta.Ri, avviata nel 2018 e fondamentale per offrire ai vari soggetti della filiera il giusto incentivo per ridurre il livello di spreco alimentare

in città (fino al 30% di risparmio annuo secondo i calcoli dell'Amministrazione). La Figura 2 riassume gli obiettivi prefissati dal Piano Rifiuti di Roma Capitale in termini di percentuale di raccolta differenziata da raggiungere entro il 2021.

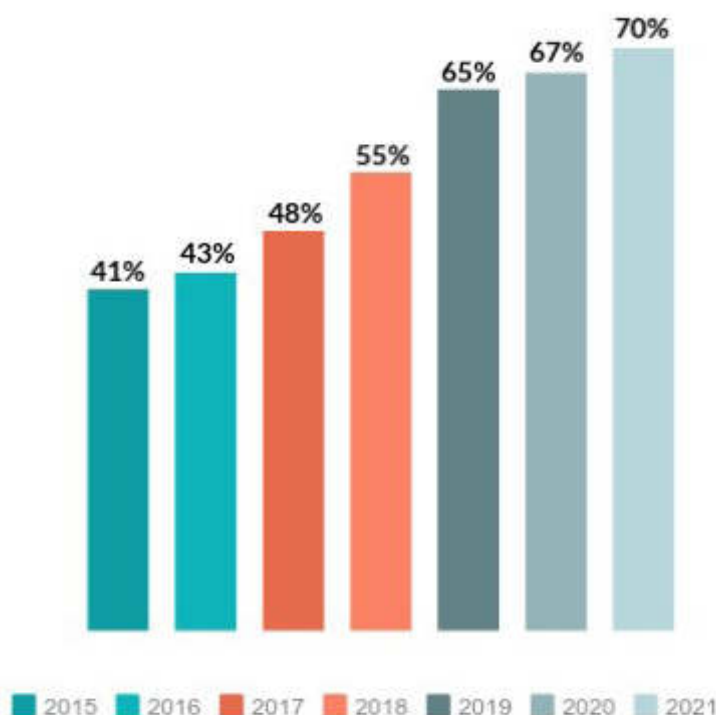


Figura 2. Gli obiettivi del Piano Rifiuti di Roma Capitale (% raccolta differenziata).
Fonte: Fattibene (2018).

Il progetto, sospeso nel febbraio 2019, doveva essere gestito dalla Fondazione Roma Solidale, e si sarebbe dovuto articolare in 3 fasi. Una prima fase di progettazione volta a definire le nuove procedure e sperimentare una razionalizzazione delle eccedenze alimentari, attraverso una regia inter-assessoriale e inter-dipartimentale ed in accordo con i 15 Municipi della capitale, tramite la costituzione di Tavoli Municipali. Una seconda fase prevedeva invece l'effettiva implementazione del progetto, con la sperimentazione della raccolta dell'invenduto presso i mercati e la redistribuzione delle eccedenze ai cittadini non abbienti, mediante l'assunzione di operatori da parte della Fondazione Roma Solidale. In questa fase, gli operatori di Roma Solidale avrebbero avuto il compito di ritirare l'invenduto dagli operatori mercatali, pesarlo, predisporre il successivo ritiro da parte delle organizzazioni caritatevoli e creare un registro per la raccolta dei dati. Infine, la terza ed ultima fase del progetto consisteva nel percorso di monitoraggio, in una valutazione finale da parte di un gruppo di valutatori indipendenti e la realizzazione di un dossier sull'applicabilità della legge Gadda al contesto cittadino. Al momento purtroppo è difficile fare previsioni sulla futura ri-attivazione del progetto, ed è quindi ragionevole pensare che le attività previste non potranno essere portate a termine entro la fine della legislatura.

3. Le criticità del Piano Rifiuti

È possibile individuare una serie di criticità relative sia all'attuazione dei programmi specifici contro lo spreco alimentare, sia relativamente alla realizzazione dell'intero Piano Rifiuti di Roma Capitale. Per quanto riguarda la prima tematica, sebbene il progetto GEA non sia mai partito, numerosi enti caritatevoli avevano già individuato una serie di criticità all'interno della architettura di implementazione del progetto. Per prima cosa, secondo diversi enti il meccanismo previsto dal progetto GEA prevedeva un sistema non efficace di misurazione delle eccedenze. Per questo motivo, numerose sono state le proposte fatte per inserire unità di misura concordate più fattibili, che per esempio prendevano spunto da quanto già sperimentato con successo dai soggetti della Grande distribuzione organizzata coinvolti in attività di redistribuzione dell'invenduto.

Inoltre, a livello più generale è importante sottolineare che l'applicazione della riduzione della tassa sui rifiuti per quei soggetti che donano eccedenze alimentari richiede un forte sforzo a livello amministrativo che in una città come Roma deve passare inevitabilmente attraverso fasi sperimentali, un po' come sperimentato nella città di Milano, dove un progetto pilota nel 2018

ha coinvolto un consistente gruppo di operatori che in cambio di cibo donato ad enti caritatevoli ha goduto di una riduzione del 20% della tassa sui rifiuti, contribuendo a donare più di 840 tonnellate di cibo nei primi sei mesi di implementazione (BCFN, MUFPP 2018). Pertanto, sarebbe opportuno procedere prima ad una mappatura dei soggetti potenzialmente interessati a questa sperimentazione, magari introducendo un limite massimo di soggetti a cui applicare tale riduzione, per evitare un'eccessiva offerta. In una fase successiva, questa iniziativa potrebbe poi essere estesa ad altri soggetti. Un'alternativa potrebbe essere rappresentata dall'applicazione della riduzione della Ta.Ri ad un'area specifica della città (magari un Municipio non particolarmente popoloso). Tuttavia, al momento il tavolo di lavoro istituito con gli enti caritatevoli e le varie associazioni di categoria si è fermato e non è ancora chiaro come l'Amministrazione vorrà procedere su questo versante.

Vi sono poi una serie di criticità più generali legate all'implementazione del Piano Rifiuti di Roma Capitale.

Una prima sfida è rappresentata dalla fragilità di un sistema di gestione dei rifiuti che si protrae ormai da numerosi anni e che spinge periodicamente la città in vere e proprie situazioni emergenziali che rischiano di vanificare i risultati positivi a fatica conseguiti. Secondo i dati ufficiali, nel 2019 la percentuale di raccolta differenziata si attestava al 45.5% (AMA, 2020), molto lontana dall'obiettivo del 60-65% fissato nel Piano del 2017, molto indietro rispetto a Milano con un dato superiore al 60% (Comune di Milano, 2019), anche se avanti rispetto a numerose città europee (European Commission, 2015). In quest'ottica la città sconta senza dubbio la mancata realizzazione a livello comunale e regionale di una efficace impiantistica negli ultimi decenni. La chiusura della discarica di Malagrotta nel 2013 non è stata infatti accompagnata dalla realizzazione di impianti alternativi. Come mostra la Figura 3, la maggior parte delle 4.600 tonnellate di rifiuti prodotti ogni giorno a Roma vengono trattate in impianti terzi, rappresentando un costo aggiuntivo per le casse comunali.

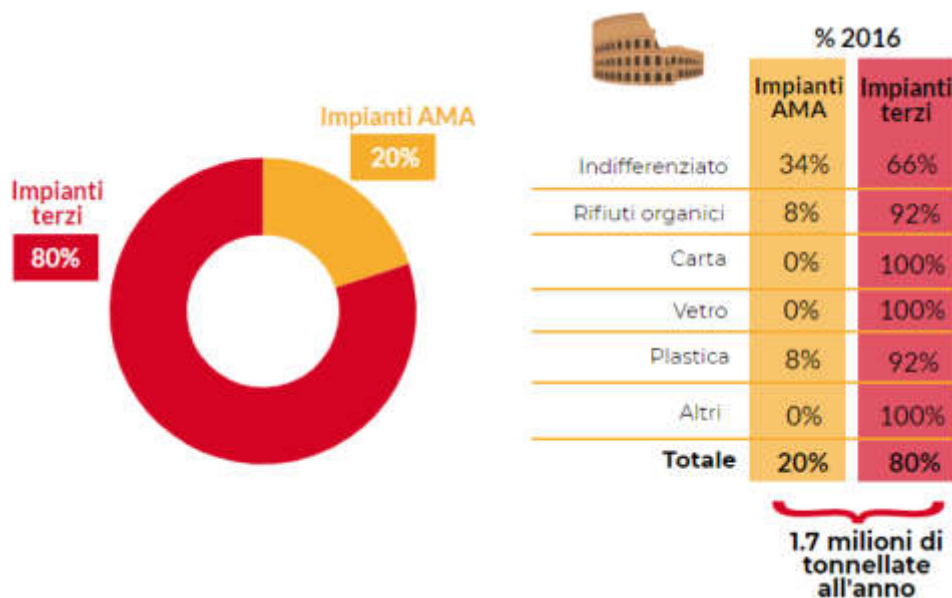


Figura 3. La fragilità del sistema rifiuti di Roma Capitale.

Fonte: Fattibene (2018) da Roma Capitale (2017b).

Il Piano rifiuti prevede la creazione di due impianti di trattamento dell'organico, che consentirebbero un notevole risparmio per le casse comunali, non solo per quanto riguarda il trattamento, ma anche il trasporto di questi rifiuti in impianti fuori regione. Tuttavia, si tratta di un processo che necessita di tempi molto lunghi per realizzarsi per almeno tre motivi. In primo luogo, l'individuazione dei siti per realizzare gli impianti di compostaggio deve essere fatta di concerto con la Regione. In secondo luogo, la realizzazione di questi impianti prevede una serie di passi burocratici ineludibili (in particolare quelli relative alle autorizzazioni di impatto ambientale) che richiedono tempo. Infine, la realizzazione di tali impianti deve essere condivisa e

accettata dalle popolazioni locali. Questo rappresenta forse l'ostacolo principale che si pone di fronte agli amministratori pubblici. Il clima di sfiducia che domina fra i cittadini è stato infatti fortemente influenzato dai numerosi scandali legati alla gestione dei rifiuti della capitale ed è quindi necessario uno sforzo maggiore per dimostrare che le tecnologie attuali consentono una gestione efficace dei rifiuti, senza impatti ambientali e per la salute dei cittadini. Una buona pratica che potrebbe essere presa da esempio è quella di Riga, che è riuscita a convertire l'area della discarica di Getlini in un centro di smaltimento all'avanguardia, in grado non solo di produrre gli impatti negativi sull'ambiente, ma di ricavare anche energia dalla biomassa per produrre

verdura e ortaggi. Questo sta avendo un impatto positivo tanto per l'ambiente, quanto per l'occupazione, offrendo lavoro a numerose persone in una delle aree più degradate e socialmente svantaggiate della zona (FAO, MUFPP, 2018).

La mancanza di una efficace collaborazione inter e intra-istituzionale rappresenta ancora un fortissimo ostacolo al raggiungimento degli obiettivi del Piano Rifiuti. La gestione dei rifiuti è un tema complesso che coinvolge numerosi attori, dalle città alle regioni, dalle città metropolitane ai singoli Municipi. Tutti questi livelli devono operare in modo sinergico, con l'obiettivo in primo luogo di creare una gestione industriale dei rifiuti in un'ottica di circolarità e che coinvolga tutto il sistema paese. Come tutte le grandi capitali europee, Roma non sarà mai in grado di gestire in modo autonomo ed efficace i propri rifiuti, senza un sistema nazionale che la supporti. Da un punto di vista operativo è poi necessario che con il tempo si realizzi una vera e propria delocalizzazione dei poteri dal livello centrale a quello dei singoli Municipi. Il Piano Rifiuti di Roma prevede la creazione di "AMA di Municipio" dotate di maggiori poteri e capacità. Tuttavia, questo processo sta creando inevitabili resistenze a livello centrale ed appare difficile che si realizzino passi concreti entro la fine del mandato della Giunta attuale.

Infine, per combattere in maniera efficace contro lo spreco alimentare bisognerà lavorare molto sul piano dell'educazione dei cittadini. Senza coinvolgere la cittadinanza attraverso un mix di incentivi e sanzioni non sarà possibile raggiungere gli obiettivi ambiziosi del Piano. Alcuni fenomeni come la "migrazione dei rifiuti" (Roma Capitale, 2019) dai quartieri in cui è partito il sistema di raccolta porta a porta a quelli ancora coperti con il sistema di raccolta tradizionale è forse uno degli esempi più evidenti di quanto importante sia creare le condizioni affinché i cittadini supportino un nuovo modo di gestire i rifiuti prodotti a livello domestico, inclusi gli scarti alimentari. In questo senso, potrebbe essere molto utile riprendere il percorso tracciato molti anni fa su alcuni settori chiave dell'alimentazione cittadina come le mense scolastiche, tema su cui Roma per anni ha rappresentato un modello a livello mondiale (Morgan e Sonnino, 2008).

4. Il quadro normativo nazionale e sovranazionale

A livello normativo, diversi sono i passi avanti che sono stati fatti negli ultimi anni a livello nazionale e sovranazionale nella lotta allo spreco alimentare. Negli ultimi anni, l'Italia si è imposta insieme alla Francia come punto di riferimento in Europa e questi due paesi hanno

senza dubbio contribuito a supportare la Commissione Europea a lanciare delle misure importanti per contrastare il fenomeno.

Negli ultimi quattro anni la già citata Legge Gadda ha prodotto sicuramente dei risultati positivi, e non è un caso che nel 2020 il Banco alimentare ha stimato che la nuova legge ha contribuito a generare un aumento delle donazioni del 60% con aumenti significativi registrati nelle donazioni dalle industrie e dalla grande distribuzione (Intervista Banco Alimentare, 3 luglio 2020) e sta aiutando a promuovere un cambiamento culturale tra i piccoli e grandi attori della filiera alimentare (Banco Alimentare, 2018a). Nel 2016 anche la Francia ha varato una normativa importante (Loi 138/2016, 2016) per combattere gli sprechi alimentari, introducendo obblighi e sanzioni pecuniarie per quei soggetti della grande distribuzione che non donavano le eccedenze alimentari. Ciò ha consentito tra il 2015 e il 2017 un aumento della quantità di cibo donato da 36.000 a 46.000 tonnellate (Poingt, 2018), in cambio di una de-fiscalizzazione del 60% del cibo donato. Infine a livello europeo la Commissione ha raggiunto in questi anni tre obiettivi principali come la pubblicazione di linee guida europee per le donazioni di cibo (European Commission, 2017), di linee guida per l'uso di cibo non più edibile per il consumo animale (European Commission, 2018) e soprattutto la nuova metodologia comune per misurare i livelli di sprechi alimentari in tutta l'Unione Europea (European Union, 2019). Quest'ultima in particolare sarà utile non solo per la pubblicazione di un primo studio comparato europeo nel 2022 ma potrà rappresentare la base per inserire degli obiettivi obbligatori per tutti gli Stati per la riduzione dei livelli di spreco alimentare da qui al 2030.

A livello italiano, permangono alcune criticità nell'attuazione della legge Gadda che dovranno essere affrontate nei prossimi anni. In primis, è necessario compiere uno sforzo maggiore per informare gli operatori e i consumatori delle possibilità offerte dalla nuova legislazione. Da una parte, i primi spesso ignorano l'esistenza della normativa e gli effetti positivi che potrebbe generare tanto per le loro attività, quanto per il contesto circostante. Dall'altra i cittadini non sono sempre a conoscenza di alcuni strumenti che possono contribuire alla lotta allo spreco alimentare, come ad esempio la "family bag". In secondo luogo, l'aumento delle donazioni crea la necessità di informatizzare sempre di più i processi di rendicontazione e gestione dei dati delle eccedenze alimentari. In terzo luogo, è importante dare continuità alle eccedenze, ad esempio consentendo la trasformazione dei prodotti recuperati, in particolare di quelli freschi e facilmente deperibili. Uno degli esempi più efficaci è rappresentato dal pane, che potrebbe essere trasformato e valorizzato in altri prodotti come la birra. Purtroppo, la legge Gadda non consente questo tipo di attività ed è quindi necessario adattare il quadro

legislativo per consentire anche agli enti caritatevoli di potersi gradualmente convertire in soggetti in grado di trasformare le eccedenze donate. In quarto luogo, permangono ancora forti difficoltà nel prevenire le perdite e gli sprechi a livello di produzione agricola. In questo senso, la legge Gadda, per quanto innovativa, presenta un focus molto forte sulla redistribuzione e meno enfasi sulla prevenzione e la riduzione degli sprechi alla fonte, e questo impedisce di colpire le cause profonde che generano sprechi e perdite alimentari. Dare una sempre maggiore importanza alla prevenzione degli sprechi all'interno di tutta la filiera alimentare è un passo fondamentale per promuovere un sistema del cibo più circolare, più equo e più sostenibile. Infine, è evidente che per giungere ad una piena realizzazione della legge Gadda, sia necessario un forte intervento e coinvolgimento da parte delle autorità locali che sono chiamate a rivedere i regolamenti Ta.Ri, mappare il più possibile la reale domanda di cibo da donare e sviluppare degli indicatori adatti a monitorare le performance. Si tratta di un compito particolarmente complicato, che richiede una costante formazione dei funzionari comunali, e che comporta nel breve termine una riduzione delle entrate per i Comuni, come avvenuto nel caso di Milano, dove la riduzione della Ta.Ri. ha generato un costo per le casse cittadine di circa 2 milioni di euro (BCFN e MUFPP, 2018). In questo senso, un importante strumento potrebbe essere fornito dal *Monitoring Framework* sviluppato dalla FAO e dal Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) e contenente 44 indicatori volti ad aiutare le città a lanciare politiche innovative sul piano dell'alimentazione urbana, inclusa la lotta allo spreco alimentare (MUFPP, 2018).

5. Conclusioni e future aree di ricerca

Le città stanno progressivamente diventando nuovi attori di sicurezza alimentare globale, regionale e nazionale. Esse devono progressivamente colmare e riappropriarsi di quegli spazi che non sempre sono coperti dalle amministrazioni centrali e utilizzare le risorse a propria disposizione per dar vita ad una gestione più circolare e sostenibile del sistema alimentare, per esempio attraverso una prevenzione e riduzione dello spreco alimentare. Nella città di Roma, questo implica un cambiamento organico a livello amministrativo, attraverso una *devolution* di poteri, una progressiva revisione del regolamento Ta.Ri e la stipula di *partnership* (Banco Alimentare, 2018b) con enti caritatevoli in grado di distribuire il cibo altrimenti destinato allo smaltimento. I cittadini devono necessariamente essere coinvolti in questo tipo di attività, sia nella fase di ideazione che di implementazione di queste politiche, per sentirsi parte di una vera e propria rivoluzione che va dal campo

allo smaltimento. In quest'ottica i network internazionali come il MUFPP o il C40 svolgono un ruolo molto importante nel consentire agli amministratori locali di condividere e conoscere delle buone pratiche e provare a replicarle nei propri contesti urbani. Non solo, essi stanno contribuendo a creare delle vere e proprie alleanze tra città che proteggono le politiche dai periodici cicli elettorali.

In questo contesto, ci sono una serie di temi su cui la ricerca sullo spreco alimentare a livello urbano sarà chiamata a focalizzarsi in futuro. In primo luogo, è necessario compiere un maggiore sforzo per conoscere a fondo le cause profonde che generano lo spreco (Segrè e Falasconi, 2011), tanto a livello di produzione agricola quanto di distribuzione e consumo urbano. In secondo luogo, risulta ancora difficile avere a disposizione dati accurati sul livello di spreco alimentare a livello urbano. In terzo luogo, in futuro sarà necessario investire di più per giungere ad una efficace misurazione dei costi economici, ambientali e sociali legati allo spreco alimentare. Infine, nei prossimi anni sarà necessario porre maggiore enfasi sul ruolo che le nuove tecnologie digitali stanno giocando e giocheranno nel rendere la filiera alimentare più circolare e sostenibile. Oggi esistono numerosi strumenti come app (*Last Minute Sotto Casa*, *Too Good to Go*) o piattaforme (*Food Cloud*, *Regusto o Winnow*) che consentono a privati o amministrazioni pubbliche di lanciare politiche o pratiche innovative pienamente in linea con gli SDGs e l'Agenda 2030.

In conclusione, le città possono diventare i laboratori in cui dare piena attuazione agli SDGs, promuovendo una gestione integrata di tutte quelle politiche che hanno un impatto diretto o indiretto sull'alimentazione urbana. Senza una vera e propria "localizzazione" degli SDGs sarà molto complicato raggiungere gli obiettivi ambiziosi presenti nell'Agenda 2030. Tanti sono gli strumenti a disposizione dei sindaci per promuovere delle politiche alimentari sostenibili: da un nuovo modello di governance a una gestione efficace degli appalti verdi, dall'utilizzo delle nuove tecnologie digitali alla lotta allo spreco alimentare. Il percorso da fare per Roma è ancora molto lungo ed è quindi necessario dar vita a degli sforzi sempre maggiori per far sì che la capitale diventi un punto di riferimento non soltanto nella promozione di un sistema alimentare più circolare ma anche nella creazione di un ambiente sempre più salubre e sostenibile per i suoi cittadini.

Bibliografia

AMA, 2019. *AMA: nel 2019 raccolta differenziata al 45,5%*. 5 febbraio 2020. Consultabile: <https://www.amaroma.it/media/news/4490-ama-nel-2019-raccolta-differenziata-al-45-5.html>.

Banco Alimentare e Costa Crociere, La Stampa. 18 luglio 2018. Consultabile: <https://www.lastampa.it/economia/2018/07/18/news/banco-alimentare-e-costa-crociere-1.34032660>.

Banco Alimentare, 2018. *Progetto "LIFE-Food.Waste.StandUp": intesa anti-spreco alimentare firmata a Roma*. 23 ottobre 2018. Consultabile: <https://www.bancoalimentare.it/it/node/4833>.

Barilla Center for Food & Nutrition, 2016. *Tre Paradossi da risolvere*. 3 giugno 2016. Consultabile: <https://www.barillacfn.com/it/magazine/cibo-per-tutti/tre-paradossi-da-risolvere/>.

Barilla Center for Food & Nutrition, the Economist Intelligence Unit, Consultabile: https://www.barillacfn.com/it/food_sustainability_index/.

Barilla Center for Food e Nutrition, Milan Urban Food Policy Pact, 2016. *Food & Cities. The role of cities for achieving the Sustainable Development Goals*. Consultabile: https://www.barillacfn.com/media/material/food_cities.pdf.

Comune di Milano, Ambiente. *I primi risultati del "Contatore ambientale"*. 20 maggio 2019. Consultabile: <https://www.comune.milano.it/-/ambiente.-i-primi-risultati-del-contatore-ambientale->.

Deakin, M., Diamantini, D. e Borrelli, N., 2015. *The Governance of City Food Systems*. Milano: Fondazione Giangiacomo Feltrinelli.

European Commission - DG ENV, 2015. *Assessment of separate collection schemes in the 28 capitals of the EU*. 13 novembre 2015, Consultabile: ec.europa.eu/environment/waste/studies/pdf/Separate%20collection_Final%20Report.pdf.

European Commission, 2017. *Commission Notice of 16.10.2017: EU Guidelines on Food Donations'* (n, 61), Consultabile: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_eu-guidelines_en.pdf.

European Commission, 2018. *Commission Notice Guidelines for the feed use of food no longer intended for human consumption (2018/C 133/02). Guidelines for the feed use of food no longer intended for human consumption* Consultabile: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416(01)&from=EN).

European Union, 2019. *Commission Delegated Decision (EU) 2019/1597 of 3 May 2019 supplementing Directive 2008/98/EC of the European Parliament and of the Council as regards a common methodology and minimum quality requirements for the uniform measurement of levels of food waste*, Consultabile: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D1597&from=EN>.

FAO, 2014. *Food Wastage Footprint. Full-cost Accounting*, p. 79, Consultabile: <http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf>.

FAO and Milan Urban Food Policy Pact, 2018. *Riga: from food waste to healthy off-season food* Consultabile: www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/07/Brief-6-Riga.pdf.

Fattibene, D., 2018. From farm to landfill: how Rome tackles its food waste. In: E. Woertz (ed.), *"Wise Cities" in the Mediterranean? Challenges of Urban Sustainability*. Barcelona Centre for International Affairs (CIDOB), Consultabile: https://www.cidob.org/en/articulos/monografias/wise_cities_in_the_mediterranean/from_farm_to_landfill_how_rome_tackles_its_food_waste.

ISPRA, 2017. *Rapporto sui Rifiuti Urbani*, Consultabile: <http://www.isprambiente.gov.it/it/archivio/eventi/2017/ottobre/rapporto-rifiuti-urbani-edizione-2017>.

Legge 19 agosto 2016, n. 166 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. (16G00179) (GU Serie Generale n.202 del 30-08-2016), Consultabile: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>.

Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire Consultabile: <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2016/2/11/AGRX1531165L/jo/texte>.

Mendes, W., 2008. Implementing Social and Environmental Policies in Cities: The Case of Food Policy in Vancouver, Canada. *International Journal of Urban and Regional Research*, 32(4), pp. 942–967.

Milan Urban Food Policy Pact. *Monitoring Framework Indicators*, Consultabile: www.milanurbanfoodpolicypact.org/milan-urban-food-policy-pact-monitoring-framework/.

Morgan, K., Sonnino, R., 2009. *The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. Abingdon: Earthscan from Routledge.

Poingt, G., 2018. *Loi anti-gaspillage alimentaire: quel bilan après 18 mois?*, Le Figaro, 16 October 2018, Consultabile: <https://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/2018/10/16/29001-20181016ARTFIG00007-loi-anti-gaspillage-alimentaire-quel-bilan-apres-18-mois.php>.

Roma Capitale, Assessorato alla Sostenibilità Ambientale, 2017. *Piano operativo per la riduzione e la gestione dei materiali post-consumo di Roma Capitale*. Marzo 2017, Consultabile: https://www.comune.roma.it/resources/cms/documents/Piano_operativo_riduzione_gestione_materiali2.pdf.

Roma Capitale, 2017. *Gestione sostenibile dei materiali post consumo 2017-2021*. 31 marzo, 2017, Consultabile: <https://www.comune.roma.it/resources/cms/documents/Gestione-materiali-post-consumo2.pdf>.

Roma Capitale, 2017. Deliberazione n. 78 Estratto dal verbale delle deliberazioni dell'assemblea capitolina, 14 novembre 2017, Consultabile: https://www.comune.roma.it/resources/cms/documents/Deliberazione_Assemblea_Capitolina_n78_2017_Paesc.pdf.

Roma Capitale, Dipartimento di Tutela Ambientale, 2018. *Impegno fondi a favore della Fondazione Roma Solidale Onlus per la realizzazione del progetto denominato "GEA" Gestione integrata delle Eccedenze Alimentari nei mercati di Roma*.

20 giugno 2018, Consultabile: https://www.comune.roma.it/resources/cms/documents/DD_711_26giugno2018.pdf.

Roma Capitale, 2019. Ordinanza della Sindaca, n.153 del 5 agosto 2019, Consultabile: https://www.comune.roma.it/web-resources/cms/documents/ORDINANZA_153_05_AGO_2019.pdf.

Segrè, A. e Falasconi, L., 2011. *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*. Edizioni Ambiente, Milano.

Sonnino, R., Tegoni, C. e De Cunto, A., 2018. The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities*, 85, <https://doi.org/10.1016/j.cities.2018.08.008>.

Sustainable Development Solutions Network (SDSN) e Telos, 2019. The 2019 SDG Index and Dashboards Report for European Cities (prototype version). 22 maggio 2019, https://s3.amazonaws.com/sustainabledevelopment-report/2019/2019_sdg_index_euro_cities.pdf.

Thyberg, K. L. e Tonjes, D. J., 2016. Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. *Resources, Conservation and Recycling*, 106, pp. 110-123. doi:<https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2015.11.016>.

Terra!, 2018. Magna Roma, Consultabile: http://www.terraonlus.it/wp-content/uploads/2018/12/Magna-Roma_web.pdf.

United Nations, 68% of the world population projected to live in urban areas by 2050, says UN, 16 maggio 2018, Consultabile: <https://www.un.org/development/desa/en/news/population/2018-revision-of-world-urbanization-prospects.html>.



Rete Italiana per le Politiche Locali del Cibo

Pratiche e progetti, territori, nuove economie, culture e società in transizione verso sistemi del cibo sostenibili

rete.politichelocalicibo@gmail.com

Manifesto

Chi siamo

La Rete Italiana per le Politiche locali del cibo (d'ora in avanti "Rete") è promossa da un gruppo di ricercatrici e ricercatori, universitari e non, di diverse città italiane, variamente impegnati in attività di ricerca collegate alle "politiche locali del cibo".

Principi fondamentali

La Rete riconosce il ruolo centrale delle pratiche legate al cibo all'interno dei processi di transizione verso città sostenibili e resilienti. Promuovere un sistema del cibo sostenibile a livello locale significa fornire cibo sano e salutare, ambienti urbani più vivibili, adeguata remunerazione per tutti gli attori della filiera alimentare, sviluppando, al tempo stesso, un'economia locale basata su nuove relazioni fra città e campagna e tra agricoltori e consumatori.

La Rete PLC: nome e background culturale

Il dibattito internazionale generalmente parla di "urban food policies", "urban food planning", "urban food strategies" e altro. Tali espressioni sono il risultato di processi che, a seconda dei contesti e delle dinamiche in termini di governance, hanno portato allo sviluppo di forme diverse di gestione delle tematiche legate al cibo. Durante l'incontro fondativo della Rete, tenutosi il 15 gennaio 2018 a Roma, presso il CREA, i presenti, una quarantina circa, si sono confrontati innanzitutto sulla scelta del nome, condividendo l'esigenza di individuare un'espressione italiana, data la volontà di confrontarsi con i diversi soggetti (amministratori pubblici, attori economici, organizzazioni di categoria, attivisti, movimenti del cibo e altri attori della società civile e con i cittadini/consumatori) che operano nel contesto nazionale. Inoltre, utilizzare un'espressione italiana significa rimarcare la specificità dei diversi contesti locali e il fatto che la Rete, attraverso le sue attività e il confronto interno ed esterno, vuol contribuire a costruire una cornice di senso per una "via italiana" alle politiche locali del cibo.

Politiche e non **politica**, sebbene condividiamo e sottolineiamo il bisogno di integrare in una prospettiva sistemica una pluralità di competenze e di ambiti e prospettive di azione che l'uso del singolare meglio evocerebbe. Allo stesso tempo, tuttavia, ci sembra che il plurale rifletta meglio l'eterogeneità - tra contesti locali diversi e all'interno di un contesto locale, tra azioni e processi anche contraddittori -, vedendo la diversità e il confronto come ricchezza ecosistemica e culturale, e riconoscendo la necessità di esplorare strade diverse e di tenere insieme esigenze e interessi differenti e non sempre facilmente conciliabili se non riducendo la complessità attoriale di un dato contesto. A fronte della complessità dei problemi correlati ai sistemi del cibo locali, con il concetto "politiche pubbliche" del cibo, la Rete intende infatti considerare anche i loro effetti inattesi, le quantità mutevoli di risorse e di interessi da esse mobilitati, i possibili nuovi attori a cui le diverse politiche aprono nella loro attivazione.

Abbiamo preferito parlare di **politiche** intendendole in senso ampio, formali e informali, dall'alto e dal basso, considerando questi come estremi di un gradiente di possibilità. Politiche messe in campo o attivabili da una pluralità di attori - pubblici, privati e del "terzo settore" (distinzione dai confini sempre più sfumati) - e a diverse scale, pensando che ogni attore abbia un proprio potenziale spazio di azione, dal singolo consumatore ai governi locali. Politiche come processo verso obiettivi di cambiamento, la cui condivisione dipende dal livello di apertura e capacità di coinvolgimento del processo stesso.

Locali e non **urbane**, per mettere al centro, sul piano culturale e "geopolitico" non solamente la città, ma le relazioni e il continuum urbano rurale in una visione territorialista delle politiche urbane, al fine di non contribuire con il linguaggio a perpetuare immagini, rappresentazioni e semantiche che implicitamente riproducono la dicotomia tra la città e la campagna. Questo non significa, tuttavia, non considerare e assumere la centralità della questione urbana e dei processi di urbanizzazione nel contesto dell'evoluzione contemporanea delle città.

Politiche **locali**, dove il locale fa riferimento a un contesto sia geografico, sia di spazio sociale di azione. Un contesto dai confini sfumati, come livello intermedio (da costruire e legittimare) tra politiche di singoli attori (individui, gruppi, collettività locali) e politiche sovralocali (dal livello regionale e nazionale, a quello europeo e globale).

Locali anche nel senso di **territoriali**, ma con un'idea di un approccio più ampio e trasversale della pianificazione territoriale, pur nel suo ruolo centrale che, anzi, nella prospettiva delle politiche locali del cibo aumenta la sua valenza. Viene infatti toccata una molteplicità di ambiti, alcuni con marcato riferimento spaziale, altri meno. Locale dunque come esplorazione e costruzione di possibilità di "regolazione" del sistema del cibo relativamente autonome a livello locale. Il territorio di questo locale non è fisso, non è dato, sicuramente non definito dalle competenze politico-amministrative, ma è prodotto nei processi di costruzione delle politiche locali del cibo incrociando spazi funzionali, territori culturali, ambiti di azione della politica e sistemi locali territoriali di azione collettiva attorno al cibo.

Passando a quest'ultimo, politiche locali del **cibo**, e non solo *alimentari*, perché ci sembra che il termine "cibo" rispecchi meglio la polisemia e la trasversalità dei valori nutrizionali, culturali, sociali, ambientali ed economici. Il riferimento è anche alla lingua anglosassone, nella quale con l'espressione "food systems" ci si riferisce a tutti gli elementi (ambiente, società, processi, infrastrutture, istituzioni, etc.) e alle attività legate alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo finale di cibo e trattamento degli scarti alimentari, insieme agli impatti socio economici e ambientali di tali azioni. Ci interessa rimarcare, inoltre, l'importanza della dimensione etno-antropologica del "gusto" come fattore di distinzione.

Obiettivi

Il funzionamento dell'attuale sistema del cibo sta producendo una serie di distorsioni e problemi: obesità, malnutrizione e altre forme di povertà alimentare; spreco alimentare; consumo di suolo; intensivizzazione dell'agricoltura e relative conseguenze in termini ecosistemici; impoverimento sul piano della cultura alimentare; banalizzazione, semplificazione e perdita di funzioni del paesaggio e del foodscape, etc..

Per questo, proponiamo una ricerca orientata alla trasformazione del sistema del cibo e del territorio, in approcci variamente riconducibili a uno stretto nesso tra ricerca e azione, da leggersi in chiave critica, riflettendo sui nostri ruoli e responsabilità.

Obiettivo della Rete, non facile ma necessario nel momento in cui si parla di cibo e sistemi alimentari, è quello di tenere insieme i diversi approcci di studio e il variegato background formativo e professionale che anima il gruppo di ricercatori ed esperti. Pianificatori, geografi, agronomi, economisti, nutrizionisti, giuristi, sociologi hanno oggi la possibilità di parlare intorno allo stesso tavolo su un argomento che coinvolge varie sfere dell'organizzazione della società odierna: le sfide legate alla sostenibilità dell'agricoltura, i rapporti all'interno delle filiere del cibo, l'assetto delle aree agricole urbane e peri-urbane, le connessioni fra città e campagna, l'interpretazione dei nuovi modelli di consumo alimentare, la gestione delle risorse naturali destinate alla produzione di cibo, i problemi nutrizionali legati al cibo, la gestione dei rifiuti e la prevenzione degli scarti di cibo, la cultura del cibo, i modelli della distribuzione, la relazione fra le filiere corte e la GDO, il bilanciamento di prodotti locali con quelli geograficamente più distanti, etc.

In termini operativi, la Rete intende monitorare le performance in termini di coerenza e sostenibilità di politiche, programmi, strategie, o anche singole iniziative rivolte ai sistemi alimentari messi in atto nelle città italiane coinvolte. Attraverso l'impostazione di un framework valutativo composto di obiettivi, target e indicatori, e mediante la collaborazione fra i partecipanti della Rete, l'obiettivo è quello di fornire indicazioni in termini di policy-making per guidare le scelte verso sistemi alimentari sostenibili.

In questo contesto, la Rete vuole fornire delle risposte coerenti con i 17 Sustainable Development Goals stabiliti dalle Nazioni Unite. Rispondendo ad alcune delle più grandi sfide della nostra epoca, le Politiche del Cibo possono essere sinergiche rispetto al raggiungimento di obiettivi di sviluppo sostenibile, con capacità di contribuire a obiettivi di scala diversa, da quella urbana a quella globale. Questo rafforza la loro legittimazione nell'ambito delle politiche pubbliche.

La Rete intende promuovere – laddove vi siano carenze – e valorizzare – nei casi di esperienza già avviate – l'avanzamento di nuovi *curricula* e programmi formativi incentrati sui sistemi del cibo (ad esempio all'interno delle Università, nei centri di ricerca, in collaborazione con aziende ed enti locali, etc.).

Secondo la nostra visione, una Politica Locale del Cibo ha il ruolo di cardine intorno al quale ruotano una molteplicità di politiche che, tradizionalmente, afferiscono a settori che agiscono indipendentemente gli uni dagli altri. Una Politica Locale del Cibo ha anche come requisito fondamentale quello della sostenibilità economica, ambientale e sociale. Le crescenti pressioni antropiche sulle risorse naturali, gli attriti derivanti da filiere alimentari caratterizzate da distorsioni nella distribuzione del valore aggiunto, la redditività delle aziende agricole e le condizioni dei lavoratori in tutti i settori della filiera, impongono ragionamenti che vanno oltre la “semplice” messa a sistema di tutti gli elementi del mondo del cibo.

Cosa condividiamo

La Rete intende rappresentare una piattaforma di interazione tra i partecipanti, nella quale possano essere veicolati in modo rapido diversi elementi:

- ricerche che possano coinvolgere i partecipanti della Rete in quanto esperti dei sistemi del cibo;
- organizzazione di incontri o di convegni e seminari nazionali - ed eventualmente internazionali - , workshop, tavole rotonde, etc.;
- elementi per lo sviluppo di progetti di ricerca congiunti;
- organizzazione di gruppi di lavoro rivolti a specifici obiettivi di ricerca;
- segnalazioni relative a convegni, conferenze, appuntamenti importanti riguardanti il mondo del cibo;
- condivisione di documenti, articoli, pubblicazioni a tema;
- dialogo/interazione tra la Rete italiana e altre reti internazionali attive in ambito di politiche locali del cibo;
- scambi di informazioni e di punti di vista riguardanti esperienze di politiche del cibo che i singoli partecipanti (o gruppi di essi) svolgono in collaborazione con le realtà locali.

La visione

Siamo oggi di fronte a una crescente disconnessione fra consumo e produzione di cibo, in termini geografici, politici, economici, sociali, simbolici e cognitivi. Le Politiche Locali del Cibo cercano di rispondere a queste sfide integrando settori disciplinari tradizionalmente indipendenti. La Rete intende mettere in connessione le idee, i punti di vista, le ricerche che oggi rendono vivace e di estrema attualità il dibattito intorno ai temi che intrecciano agricoltura, società, territori, economic, filiere. Intende, quindi, svolgere un ruolo di piattaforma di condivisione e scambio, luogo di dibattito aperto e democratico, nella consapevolezza che il percorso di transizione verso sistemi alimentari sostenibili passi attraverso soluzioni che integrino la molteplicità dei campi disciplinari che i sistemi del cibo, per la loro natura multidimensionale, richiedono.

15 gennaio 2019, Firenze

L'assemblea conclusiva del II incontro della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo



**RETE
POLITICHE
LOCALI**
del
CIBO