

# 2

## SCONFIGGERE LA FAME

Position Paper 2020

Gruppo di Lavoro sul Goal 2



## CIBO, CITTÀ, SOSTENIBILITÀ.

Un tema strategico  
per l'Agenda 2030.





# 2

## SCONFIGGERE LA FAME

Position Paper 2020

Gruppo di Lavoro sul Goal 2

## CIBO, CITTÀ, SOSTENIBILITÀ.

Un tema strategico  
per l'Agenda 2030.

Settembre 2020

**Questo documento è stato realizzato nell'ambito delle iniziative del Gruppo di lavoro ASviS sul Goal 2 "Sconfiggere la fame", coordinato da Gian Paolo Cesaretti e Angelo Riccaboni.**

**Gli autori della pubblicazione sono:** Davide Marino (Università del Molise, Lands, Onlus), Giampiero Mazzocchi (Università del Molise, Lands, Onlus), Simona Tarra (Università del Molise, Lands, Onlus), Daniele Fattibene (Fondazione Barilla, Istituto Affari Internazionali), Marta Antonelli (Fondazione Barilla), sulla base di una idea di lavoro condivisa con i membri del Gruppo di Lavoro. Si ringraziano Franco Fassio (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e Marco Lucchini (Fondazione Banco Alimentare Onlus) per il loro prezioso contributo su aspetti puntuali del Paper.

**Data di pubblicazione:** Settembre 2020

**La pubblicazione è a cura dell'ASviS - Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile:**

Responsabile collana: Flavia Belladonna

Revisione editoriale: Elita Viola

Progetto grafico e impaginazione: Cristiana Focone, Knowledge for Business

Sede ASviS: Via Farini 17, 00185 Roma, [www.asvis.it](http://www.asvis.it)

**Citazione consigliata:** Davide Marino, Marta Antonelli, Daniele Fattibene, Giampiero Mazzocchi, Simona Tarra, (2020), *Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'Agenda 2030*, ASVIS, Roma. ISBN 9788894528015

# INDICE

## Cibo, città, sostenibilità: un tema strategico per l'Agenda 2030

**Una premessa ineludibile: il COVID-19 e il sistema alimentare** 5

### PARTE 1.

**Il framework di riferimento** 9

1.1 Introduzione 9

1.2 Cibo & città 10

1.3 Le Urban Food Policy: cosa sono, come lavorano e i risultati raggiunti 14

1.4 Il nostro Paese 15

### PARTE 2.

**Esperienze di buone pratiche** 21

2.1 Esempi di Food Policy 21

2.2 Food System di prossimità: esperienze ed opportunità di agricoltura urbana 25

2.3 Urban gardening e nuove forme di agricoltura in città 27

2.4 Ristorazione scolastica e collettiva 29

2.5 L'economia solidale del cibo: dallo spreco alla donazione 34

### PARTE 3.

**Una politica urbana del cibo per una città sostenibile.**

**Raccomandazioni per il panorama italiano** 41

3.1 Urban Food Policy e Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) 41

3.2 Dieci raccomandazioni per i policy maker 44



# CIBO, CITTÀ, SOSTENIBILITÀ. UN TEMA STRATEGICO PER L'AGENDA 2030

## Una premessa ineludibile: il COVID-19 e il sistema alimentare

La diffusione del **COVID-19** pone delle sfide importanti per il sistema alimentare nei Paesi del Nord e del Sud globale, che riguardano non solo le strategie per fronteggiare l'immediata emergenza sanitaria, ma anche e soprattutto la prospettiva di una **transizione** nel modo in cui il cibo è prodotto, trasportato, (re)distribuito, consumato e smaltito nelle nostre comunità.

**L'attuale pandemia e il sistema alimentare sono intimamente legati.** Un recente studio del WWF mostra come la distruzione degli ecosistemi e il commercio illegale di animali selvatici vivi nei mercati di molte metropoli asiatiche e africane rischiano di favorire l'emergere di vecchie e nuove zoonosi, ovvero di malattie infettive che possono essere trasmesse dagli animali all'uomo, di cui il COVID-19 fa parte.<sup>1</sup> È quindi necessario essere consapevoli non solo delle implicazioni per le nostre comunità, ma anche dell'enorme potenziale di trasformazione del sistema alimentare che metta al centro il benessere complessivo delle persone e del pianeta.

Tanti sono gli **impatti** che la pandemia sta già producendo sull'intera filiera alimentare<sup>2</sup>, dalla maggiore esposizione all'**insicurezza alimentare** delle fasce della popolazione meno abbienti, al **blocco delle frontiere** tra gli Stati, alle limitazioni al libero commercio,<sup>3</sup> l'aumento dei **prezzi delle materie prime**, fino alla **distribuzione** di aiuti umanitari.<sup>4</sup> Le **città** sono particolarmente esposte a questi shock e devono quindi reagire per tornare a giocare un **ruolo centrale** nella governance alimentare in un'ottica di maggiore sicurezza all'accesso al cibo sano e sostenibile a tutti i cittadini.

Si pensi per esempio alle difficoltà di nutrire una megalopoli di più di 10 milioni di abitanti come Wuhan in una fase di totale *lockdown* e agli effetti che questo può avere sulla salute pubblica e l'alimentazione. La Cina, primo Paese ad affrontare la crisi sanitaria, ha preso delle **misure**

**senza precedenti** per contenere il diffondersi del virus.<sup>5</sup> Il Governo ha lanciato una serie di azioni e politiche volte a mantenere una offerta di cibo adeguata alla popolazione urbana e sostenere i produttori delle zone peri-urbane e rurali. Ciò ha richiesto una grande collaborazione e il coordinamento tra i diversi livelli di governo (municipale, regionale e nazionale) e con un vasto numero di attori. In questo contesto, le **nuove tecnologie digitali**<sup>6</sup> e i servizi di *food delivery*<sup>7</sup> sono diventati in pochissimo tempo importanti canali per promuovere e vendere prodotti alimentari ed assicurare la filiera nel rispetto delle direttive sanitarie centrali.<sup>8</sup>

Nel nostro Paese le necessarie restrizioni sanitarie rischiano di avere un impatto economico molto negativo sui piccoli produttori, trasformatori e distributori, che hanno nel settore Horeca<sup>9</sup> il loro principale mercato, paradossalmente in un momento in cui la domanda di cibo è estremamente elevata. Il COVID-19 può produrre delle conseguenze drammatiche in primo luogo per le aziende agricole, in mesi chiave per la semina e la raccolta come la stagione primaverile ed estiva. La mancanza di manodopera stagionale - in particolare straniera - o l'impossibilità di garantire standard sanitari o misure come il distanziamento fisico nella fase di raccolta o in strutture come i macelli può avere delle gravi ripercussioni non solo per queste aziende ma anche per i gradi successivi della filiera alimentare.<sup>10</sup> Gli effetti previsti includono la maggiore volatilità dei prezzi, l'interruzione dell'offerta soprattutto per beni alimentari deperibili (frutta, verdura), maggiori perdite alimentari sul campo. Inoltre, in molti Paesi alcune realtà come i mercati rionali o contadini sono stati chiusi perché non considerati attività economiche essenziali, con gravi danni per numerosi produttori ed operatori economici.

La pandemia di COVID-19 potrebbe avere delle ripercussioni importanti per l'intera **industria alimentare italiana**, in particolare per quelle realtà che producono prodotti destinati all'esportazione. L'export alimentare (in particolare verso Francia, Germania, Regno Unito e Usa di prodotti di fascia alta o freschi destinati alla ristorazione) gioca un ruolo molto importante per il nostro Paese, sfiorando nel 2019 un volume di affari di circa 43 miliardi di euro.<sup>11</sup> In tal senso, l'adozione di blocchi, misure di contenimento o l'annullamento delle commesse tra Stati membri o extra Ue può provocare degli effetti negativi per le aziende nazionali. Per questo è stato necessario un maggiore coordinamento a livello europeo, per evitare forme di concorrenza sleale, garantire la **libera circolazione delle merci** e sostenere tutti gli attori che operano nella filiera. Per questo sin da marzo la Commissione europea ha pubblicato una Comunicazione<sup>12</sup> in cui offriva delle indicazioni su come implementare le linee guida<sup>13</sup> sul controllo delle frontiere. La comunicazione è servita a garantire la libera circolazione delle merci nell'Unione anche durante la pandemia. Agli Stati è stato chiesto d'istituire delle vere e proprie *green lanes* per l'attraversamento dei confini per far sì che eventuali controlli anche di tipo sanitario sulle merci trasportate - inclusi i prodotti alimentari - non durassero più di 15 minuti.

La pandemia espone a gravi **forme di insicurezza alimentare** le categorie più deboli che vivono nelle nostre comunità. Nei Paesi del Nord globale, la chiusura per motivi sanitari di numerose strutture come le mense caritatevoli minaccia coloro che già non hanno accesso a cibo sano e che vivono di donazioni di alimenti, in particolare anziani e persone indigenti. Negli Stati Uniti, ad esempio, già prima del COVID-19 quasi 3 milioni di nuclei familiari composti da singoli anziani soffrivano di insicurezza alimentare. Questa cifra è destinata ad aumentare nei prossimi mesi con conseguenze potenzialmente drammatiche per l'equilibrio socio-economico di molte comunità. È per questo motivo che in molte città le autorità pubbliche e il terzo settore si stanno organizzando per risolvere questi problemi. È il caso di Milano dove, pur in una situazione di estrema difficoltà, sono stati istituiti in collaborazione con numerosi enti caritatevoli

sette *hub* temporanei di redistribuzione che consentono di consegnare ogni giorno circa 1 tonnellata di cibo ciascuno.<sup>14</sup> La filiera solidale si è mossa anche in altre città come Parma, dove l'associazione Parma Quality Restaurants, che raccoglie una trentina di ristoratori, e numerose aziende hanno inviato ogni giorno pasti gratuiti al personale medico dell'Ospedale Maggiore di Parma.<sup>15</sup> Nei Paesi del Sud globale, il COVID-19 può rendere ancora più precarie le condizioni delle comunità urbane e rurali. Il rischio di aumento dei prezzi delle derrate alimentari, il blocco o la riduzione degli scambi commerciali, la chiusura delle scuole e la difficoltà degli operatori umanitari di raggiungere le aree più remote e fragili di tanti Paesi potranno acuire l'insicurezza alimentare di milioni di individui.<sup>16</sup>

Il COVID-19 può offrire quindi l'opportunità per molte città di **ripensare la filiera alimentare** per connettere maggiormente il tessuto urbano con quello peri-urbano e rurale e tutelare gli anelli più deboli della filiera. In questo senso, al terzo settore e al settore privato deve essere assegnato un ruolo primario nell'offrire alle amministrazioni locali una maggiore conoscenza sulle realtà dei territori cittadini e potenziali soluzioni agli ostacoli amministrativi che contribuiscono ad acuire i problemi per una filiera già duramente colpita dalla emergenza sanitaria. La pandemia ha evidenziato possibili **nuove modalità di produzione, trasporto, distribuzione, recupero, consumo e smaltimento** nelle nostre città. Pensiamo all'impatto che le nuove disposizioni sanitarie avranno sulla ristorazione collettiva pubblica e privata, sui mercati, sulle mense caritatevoli e per tutti quei luoghi dove il cibo è somministrato, ma anche al ruolo che le nuove tecnologie o il *food delivery* potranno rivestire nell'influenzare tutti i cittadini e non solo coloro che acquistano il cibo ma anche le fasce più deboli che lo ricevono grazie al sostegno di donatori. Pertanto è fondamentale cogliere queste traiettorie per disegnare delle politiche veramente efficaci per contrastare le sfide attuali e future. Il COVID-19 ha infatti consentito di rilevare le storture dei nostri sistemi alimentari e offre pertanto una grande chance per accelerare la transizione verso sistemi più giusti, equi e sostenibili.



#### NOTE

- <sup>1</sup> I. Pratesi, "Pandemie: l'effetto boomerang della distruzione degli ecosistemi". [https://d24qi7hsckwe9l.cloudfront.net/downloads/biodiversita\\_e\\_pandemie\\_16marzo\\_\\_1\\_.pdf](https://d24qi7hsckwe9l.cloudfront.net/downloads/biodiversita_e_pandemie_16marzo__1_.pdf)
- <sup>2</sup> D. Fattibene, La filiera alimentare alle prese con il coronavirus, AffarInternazionali, 25 marzo 2020, [https://www.affarinternazionali.it/2020/03/la-filiera-alimentare-alla-prese-con-il-coronavirus/?fbclid=IwAR3Kci3mpK4ISyRY6kTS8ILa0E6jCrikwotCOzXd2ce8gED2dsQVUM7cj\\_g](https://www.affarinternazionali.it/2020/03/la-filiera-alimentare-alla-prese-con-il-coronavirus/?fbclid=IwAR3Kci3mpK4ISyRY6kTS8ILa0E6jCrikwotCOzXd2ce8gED2dsQVUM7cj_g)
- <sup>3</sup> J. Glauber, D. Laborde, W. Martin and R. Vos, COVID-19: Trade restrictions are worst possible response to safeguard food security March 27, 2020, <https://www.ifpri.org/blog/covid-19-trade-restrictions-are-worst-possible-response-safeguard-food-security>
- <sup>4</sup> World Food Programme, COVID-19 - Situation reports, <https://www.wfp.org/publications/covid-19-situation-reports>
- <sup>5</sup> S. Fei and J. Ni, Local food systems and COVID-19: A look into China's responses, [www.fao.org/in-action/food-for-cities-programme/news/detail/en/c/1270350/](http://www.fao.org/in-action/food-for-cities-programme/news/detail/en/c/1270350/)
- <sup>6</sup> <https://www.economist.com/china/2020/04/03/delivery-apps-have-transformed-urban-life-in-china>
- <sup>7</sup> <https://www.thestar.com.my/tech/tech-news/2020/04/07/covid-19-how-chinas-army-of-food-delivery-drivers-helped-keep-country-going-during-outbreak>
- <sup>8</sup> <https://www.china-briefing.com/news/how-covid-19-will-transform-china-fresh-food-industry-investment-opportunities/>
- <sup>9</sup> Hotellerie-Restaurant-Café
- <sup>10</sup> Committee on World Food Security, Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN) by the High-Level Panel of Experts on Food Security and nutrition (HLPE), 24 marzo 2020, [www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs1920/Chair/CFS\\_Chair\\_Statement\\_HLPE\\_COVID.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs1920/Chair/CFS_Chair_Statement_HLPE_COVID.pdf)
- <sup>11</sup> ANSA, L'agroalimentare si conferma traino dell'economia italiana, 30 Dicembre 2019, [https://www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/business/2019/12/30/filiera-italia-agroalimentare-si-conferma-traino-paese\\_e8710c5b-ac09-44a5-a9d6-8b118130123f.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2019/12/30/filiera-italia-agroalimentare-si-conferma-traino-paese_e8710c5b-ac09-44a5-a9d6-8b118130123f.html)
- <sup>12</sup> [https://ec.europa.eu/transport/sites/transport/files/legislation/2020-03-23-communication-green-lanes\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/transport/sites/transport/files/legislation/2020-03-23-communication-green-lanes_en.pdf)
- <sup>13</sup> [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip\\_20\\_468](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_20_468)
- <sup>14</sup> <https://www.comune.milano.it/-/coronavirus.-nascono-sette-hub-temporanei-per-la-consegna-della-spesa-a-domicilio>
- <sup>15</sup> Covid-19: Parma UNESCO Creative City of Gastronomy a fianco dell'Ospedale Maggiore di Parma, Parma Daily, 23 marzo 2020, <https://www.parmadaily.it/covid-19-parma-unesco-creative-city-of-gastronomy-a-fianco-dellospedale-maggiore-di-parma/>
- <sup>16</sup> FSNWG, COVID-19 Food Security and Nutrition Alert (30 March 2020), 30 March 2020, <https://reliefweb.int/report/world/covid-19-food-security-and-nutrition-alert-30-march-2020>



# PARTE 1

## Il framework di riferimento

### 1.1 Introduzione

L'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile promuove e monitora l'impegno del Paese rispetto ai **17 Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs)** che l'Italia si è impegnata a raggiungere entro il 2030 in sede ONU.

Il Goal 2 - Sconfiggere la fame, stabilisce Target, corredati da un adeguato set di indicatori, mirati al raggiungimento della sicurezza alimentare, al miglioramento della nutrizione e alla promozione di metodi di produzione agricola sostenibile. Raggiungere i Target fissati per il Goal 2 può avere un impatto notevole non solo sull'Obiettivo in sé, ma anche e forse soprattutto per le sinergie con numerosi altri SDGs. **Sconfiggere la fame e promuovere sistemi agricoli e filiere alimentari sostenibili** significa infatti combattere la povertà (SDG1), ma anche preservare la salute (SDG3), tutelare le risorse naturali (SDG6, SDG12, SDG13, SDG14, SDG15), creare un sistema agricolo innovativo e meno impattante dal punto di vista energetico (SDG7, SDG9), ridurre le disuguaglianze (SDG5, SDG10), dare a tutti la possibilità di avere un grado di istruzione e un'occupazione adeguata (SDG4, SDG8), mantenere la pace e la stabilità politica (SDG16) e garantire uno sviluppo rurale e urbano sostenibile (SDG11), ad esempio rafforzando le partnership a vari livelli (SDG17). Questo Position Paper, intitolato **"Cibo, città, sostenibilità"**, elabora il tema di lavoro indicato per il 2020 dal Gruppo di lavoro (Gdl) del Goal 2 dell'ASviS, e si pone l'obiettivo di fornire un quadro di riferimento condiviso sulle relazioni tra cibo e sostenibilità, nella convinzione che attraverso un'alimentazione sana e sostenibile si possa generare un impatto positivo sulla riduzione della fame, il raggiungimento della sicurezza alimentare e la promozione di pratiche agricole urbane e peri-urbane più sostenibili.

Il Position Paper propone come ulteriore chiave di lettura i sistemi urbani. **Le città sono infatti fondamentali per il raggiungimento degli SDGs** e devono diventare dei laboratori dove promuovere uno sviluppo economico e sociale più equo per le nostre comunità. Secondo il SDG Index for European Cities, che ha mappato 45 città europee, nessuna area metropolitana europea è vicina al raggiungimento degli SDGs. Nonostante alcune realtà – soprattutto nel Nord Europa (ad es. Copenhagen, Helsinki, Oslo e Stoccolma) siano più vicine al raggiungimento di alcuni Obiettivi, ad esempio per gli SDG3, SDG6, SDG8 e SDG9, tutte presentano ancora performance basse per quanto riguarda gli SDG12, SDG13 e SDG15. Ciononostante, l'Indice riconosce il ruolo chiave delle città nell'implementazione dell'Agenda 2030, dal momento che due terzi degli SDGs non potrebbero essere pienamente raggiunti senza il coinvolgimento attivo dei territori e delle comunità locali. Infatti, per affrontare la povertà, la disoccupazione e le disparità socio-economiche, i modelli insostenibili di consumo e di produzione, i cambiamenti climatici e il degrado ambientale è indispensabile coinvolgere i sindaci e i leader locali.<sup>17</sup> Pertanto, questo Position Paper mostra come sia imprescindibile procedere ad una vera e propria **localizzazione degli SDGs**. Questo è tanto più vero per l'SDG2. Le comunità locali sono infatti interamente coinvolte all'interno della filiera alimentare dal campo allo smaltimento. Ripensare questo modello in un'ottica di circolarità, filiera corta e maggiore connessione tra le aree urbane e quelle rurali è essenziale per contrastare gli attuali squilibri socio-economici della filiera e promuovere modelli di business più sostenibili.

## 1.2 Cibo & città

Il **sistema alimentare è al crocevia** di alcune delle sfide più importanti del nostro tempo: combattere i cambiamenti climatici, garantire l'accesso al cibo e la sicurezza alimentare, ridurre gli sprechi e le perdite alimentari, arrestare la **perdita di biodiversità** e **sostenere l'occupazione** nelle aree rurali e urbane sono tutte facce della stessa medaglia. Il sistema industriale alimentare globale impiega oltre 1 miliardo di persone (1 lavoratore su 3)<sup>18</sup> e genera circa il **10% del PIL globale** pari a circa 8 trilioni di dollari.<sup>19</sup> Inoltre, se da un lato le **emissioni di gas serra** rilasciate dal sistema alimentare globale rappresentano fino al 37% del totale delle emissioni umane di gas serra, secondo le stime dell' Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC)<sup>20</sup>, dall'altro lato l'agricoltura ha il potenziale per compensare e catturare circa il 20% delle emissioni annuali attraverso migliori tecniche di gestione del suolo. In questo contesto, le città sono spesso state considerate attori marginali del sistema alimentare. Tuttavia, negli ultimi decenni esse hanno riconquistato un ruolo primario nella geografia alimentare globale.

Oggi **più di metà della popolazione mondiale vive in insediamenti urbani** più o meno formali e questa percentuale è destinata ad aumentare in modo vertiginoso nei prossimi decenni. Secondo le proiezioni delle Nazioni Unite, nel 2050 due persone su tre vivranno in insediamenti urbani<sup>21</sup> e si prevede che l'80% del cibo sarà consumato nelle città. Ciò pone interrogativi importanti per la sicurezza alimentare e la sostenibilità di un sistema alimentare che già oggi mostra alcuni profondi paradossi.<sup>22</sup> La forte pressione demografica rischia di aumentare in modo esponenziale l'**impronta ecologica** delle nostre comunità, in particolare nei Paesi in via di sviluppo. Secondo un recente studio, il cibo rappresenta la principale fonte di emissioni urbane. Nel 2017, nelle maggiori città del mondo le emissioni legate alla produzione e al consumo di cibo rappresentavano il 13% del totale, con un impatto di **582 milioni di tonnellate equivalenti di CO<sub>2</sub>** emesse nell'atmosfera. Se i trend attuali continuano, nel 2050 queste emissioni potranno crescere del 40% circa, con impatti drammatici per la salute dei cittadini e del Pianeta.<sup>23</sup> Nei prossimi anni amministratori locali e nazionali saranno chiamati quindi a lavo-

rare in modo sinergico per combattere queste sfide, ad esempio riducendo l'impronta ecologica delle nostre comunità supportando una visione più circolare e sistemica della filiera, contrastando la povertà alimentare e promuovendo stili di vita più salubri.<sup>24</sup>

Le nostre città possono influenzare in modo diretto o indiretto numerosi settori legati all'alimentazione. Una **governance** di successo consente di produrre degli impatti positivi su numerosi attori della filiera all'interno ma anche all'esterno dei confini di una città. Negli ultimi anni molte amministrazioni, spinte anche dalle richieste provenienti dal mondo dell'università, della società civile e del settore produttivo, hanno iniziato a progettare politiche proprie con l'obiettivo di rendere più sostenibili i sistemi alimentari urbani e metropolitani. Alcune si sono focalizzate su politiche settoriali, intervenendo ad esempio sulle **mense scolastiche**, sui **mercati rionali** o sulla lotta allo **spreco alimentare**. Altre hanno invece realizzato delle politiche articolate e sistemiche con lo scopo di coordinare tutte le iniziative in grado di impattare il sistema alimentare. Uno sforzo di coordinamento molto complicato che comporta il coinvolgimento di **numerosi attori** e che ha visto ad esempio la nascita di nuovi assetti istituzionali, budget e personale dedicato e strutture inter-dipartimentali in grado di lavorare in modo orizzontale e soprattutto efficace. In quest'ottica la nascita di numerosi network internazionali come il *Milan Urban Food Policy Pact*<sup>25</sup> è stata molto importante non solo per alimentare il dibattito sulla sostenibilità del cibo, ma soprattutto per diffondere buone pratiche lanciate in numerose città del mondo e potenzialmente replicabili in altri contesti.<sup>26</sup> L'infografica in basso consente di avere un'idea sugli strumenti a disposizione di una città per impattare il sistema alimentare in modo sostenibile.

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) ha identificato **cinque modi** attraverso cui le città possono influenzare i sistemi alimentari.<sup>28</sup> In primo luogo, le città possono e devono supportare forme di **agricoltura urbana**, accorciando le filiere alimentari, offrendo accesso ai mercati e nuove possibilità economiche a piccoli produttori e di-

Figura 1. La “cassetta degli attrezzi” delle Urban Food Policy<sup>27</sup>



tributori supportando l’economia locale, e riducendo al contempo le emissioni prodotte dalla logistica alimentare. In secondo luogo, le città possono promuovere **diete più sostenibili**, operando sugli appalti pubblici (per esempio i menu delle mense scolastiche) riducendo la presenza di cibo ultra-processato, poco salubre o altamente impattante dal punto di vista ambientale, offrendo incentivi economici e strumenti di premialità. In terzo luogo, le città devono lanciare dei meccanismi di **prevenzione e riduzione dello spreco alimentare**, favorendo da un lato la redistribuzione di cibo per quei gruppi più vulnerabili e dall’altro introducendo misure per prevenire e ridurre a monte i livelli di spreco nella grande distribuzione, nella ristorazione e tra i consumatori finali. In quarto luogo, le città devono aumentare le **superfici verdi** a disposizione dei cittadini per incoraggiare l’attività fisica e ridurre i livelli di inquinamento, di modo che la pianificazione alimentare vada di pari passo con la creazione di ambienti urbani sempre più verdi, e rafforzare la coesione sociale delle comunità. Infine, le città devono **ri-**

**connettersi con le aree peri-urbane, metropolitane e rurali circostanti.** Rafforzare i collegamenti urbano-rurali è essenziale per garantire una filiera alimentare sana e sostenibile e offrire accesso ai mercati per i piccoli produttori.

In questo contesto, numerose sono le sfide che le città saranno chiamate ad affrontare nei prossimi anni. Tra queste alcune delle più rilevanti includono la lotta allo spreco, la povertà alimentare, il miglioramento della salute pubblica. I sindaci possono e devono lanciare politiche in grado di promuovere diete sostenibili. Secondo il rapporto speciale IPCC (2019)<sup>29</sup>, dal 1961 ad oggi, l’offerta pro-capite di cibo è aumentata del 30%, è raddoppiato il volume delle risorse idriche utilizzate a scopo irriguo, mentre l’uso di fertilizzanti è cresciuto dell’800%. Se i trend demografici continuano, sarà necessario aumentare del 60% la produzione di cibo e l’uso di acqua per agricoltura del 40%<sup>30</sup>, in particolare nel Mediterraneo, che rischia di diventare una delle regioni più colpite dai cambiamenti climatici. Inoltre, con gli attuali trend di consumo, avremmo un aumento del

32% delle emissioni globali di gas serra prodotte dal settore agricolo entro il 2050<sup>31</sup>. Per questo, la transizione verso diete più sane e sostenibili, avrebbe un potenziale di mitigazione con una riduzione delle emissioni pari a 0,7-0,8 Gt CO<sub>2</sub> equivalenti all'anno entro il 2050. Creare un'**economia circolare del cibo**<sup>32</sup> significa ridare valore a ciò che l'economia lineare non considerava neppure utile come rifiuto da riciclare e rivoluzionare il modello produttivo a partire da una corretta gestione del capitale naturale<sup>33</sup> a cui è associato quello culturale,<sup>34</sup> rispettando i limiti planetari<sup>35</sup> ed offrendo allo stesso tempo uno spazio equo alla società civile.<sup>36</sup>

L'economia circolare in particolar modo quando è applicata al cibo deve essere chiaramente un paradigma economico che si prefigge di essere rigenerativo, che ha l'ambizione di riconnettere l'uomo agli equilibri eco-sistemici, ricostruendo quel tessuto ecologico che sostiene la vita sulla Terra e che l'umanità si sta mangiando con incredibile voracità. Un termine chiave dell'economia circolare è sicuramente "metabolizzazione". Ogni prodotto immesso nel mercato, nell'ambito del cibo, sia che si parli di contenuto che di contenitore, dovrebbe essere progettato perché possa, a fine vita, essere metabolizzato dal sistema riducendo a zero la produzione di rifiuti. Le maglie di questo tessuto ecologico sono costituite dalla biodiversità, anche quella microbica, come quella presente in un suolo fertile. Più attori caratterizzano il sistema, più le maglie del tessuto ecologico sono interconnesse, più è alto il peso che l'ecosistema può sostenere, incrementando dunque la sua resilienza.

L'intero sistema alimentare dipende da questo tessuto, e la crescita economica basata sul modello lineare (produci, consuma, dismetti) ne sta riducendo le interconnessioni, ne sta assottigliando le maglie, consegnandoci nelle mani omologazione e disuguaglianza.

Dunque, diventa urgente **cambiare paradigma**, cercando in primis di evitare di compromettere i rapporti con il miglior fornitore di materia prima che il genere umano conosca, ovvero la natura. Fare economia circolare vuol dire quindi non solo ridurre gli sprechi trovando ai residui una nuova destinazione d'uso. Significa partire dalla terra

per passare da un'economia lineare, che crea in apparenza abbondanza ma servendola in un piatto alquanto fragile, ad una circolare, rigenerativa, progettata per dialogare con la Natura.<sup>37</sup> Un buon punto di partenza è ovviamente quello di ridurre la quantità di cibo sprecato. Come ricorda la FAO, ogni anno un terzo del cibo si perde o è sprecato all'interno della filiera alimentare (**1,3 miliardi di tonnellate**), generando costi per circa 2.600 miliardi di dollari, di cui 700 miliardi di costi ambientali e 900 sociali.<sup>38</sup> Sempre secondo l'IPCC, lo spreco alimentare rappresenta l'8-10% delle emissioni totali di gas serra, cioè 3,3 miliardi di tonnellate all'anno. In questo contesto, le città sono chiamate a lanciare delle politiche di prevenzione e riduzione degli sprechi innovative. Un recente studio mostra che un quarto delle emissioni umane è causato dalla cattiva gestione dei rifiuti organici, i quali invece dovrebbero diventare una fonte di sviluppo per le città, attraverso sistemi di raccolta e riciclo migliori. Si calcola che i rifiuti organici sono destinati ad aumentare di volume nei prossimi 5 anni e che il 70% di questo aumento si verificherà nelle città dei Paesi in via di sviluppo. Una politica di prevenzione e riduzione degli sprechi a livello urbano potrebbe quindi produrre delle conseguenze estremamente positive. Essa comporterebbe una notevole riduzione delle emissioni (4,3 miliardi di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente, con un potenziale di mitigazione stimato in 0,8-4,5 Gt CO<sub>2</sub> equivalente all'anno secondo il già citato rapporto dell'IPCC), ridurrebbe il degrado dei suoli di 15 milioni di ettari di terra coltivabile per anno, consentirebbe un risparmio di 450 trilioni di litri di acqua potabile e ridurrebbe i costi sanitari fino a 550 miliardi di dollari.<sup>39</sup>

Un'altra grande sfida che le nostre città saranno chiamate ad affrontare è quella relativa alla lotta alla **povertà alimentare**, la quale rischia di aumentare in modo esponenziale a seguito dell'incremento della popolazione urbana e della crisi sanitaria globale. Nei prossimi anni continueranno ad espandersi le cosiddette "megapoli", ossia città con più di 10 milioni di abitanti. Se nel 1975 lo erano solo New York, Tokyo e Città del Messico, oggi nel mondo ce ne sono 33 e nel 2030 il numero sarà superiore alle 40 unità. In molte di queste, milioni di cittadini vivono in



condizioni di estrema precarietà e povertà, con servizi scarsi o addirittura inesistenti. Non è un caso che secondo la FAO, già il 90% delle persone che vivono nelle periferie dei grandi agglomerati urbani dei Paesi in via di sviluppo soffra di insicurezza alimentare.<sup>40</sup> In questo contesto aumentano i cosiddetti “**deserti alimentari**” o le “**paludi alimentari**”. I primi sono quelle aree urbane dove la mancanza di supermercati, negozi o mercati limita enormemente la possibilità di acquistare frutta, verdura e altri prodotti alimentari freschi, di qualità, a prezzi accessibili. Le paludi alimentari invece quelle aree urbane caratterizzate da un'elevata concentrazione di fast food, che vendono cibi processati e/o altamente calorici e *junk food*, rispetto a negozi e punti vendita di cibo più salutare.

Infine, un sistema alimentare più sostenibile è fondamentale per tutelare un accesso sicuro, sufficiente e nutriente a tutti i cittadini del Pianeta. Attualmente **sovrappeso, obesità e le malattie non trasmissibili** (ovvero patologie legate alla combinazione di fattori genetici, fisiologici, ambientali e comportamentali, come le malattie cardiovascolari, il diabete o l'ipertensione), sono in aumento in tutti i Paesi. Le malattie non trasmissibili sono responsabili del **60% di tutti i decessi a livello globale**, e l'80% di questi colpisce i Paesi a basso e medio reddito<sup>41</sup>. La malnutrizione – intesa come sottanutrizione o sovranutrizione – gioca purtroppo un ruolo molto importante in questo fenomeno con conseguenze importanti non solo sulla popolazione adulta, ma anche sui bambini. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), a livello globale, nel 2016, 41 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni erano in sovrappeso o obesi. Quasi la metà di questi vive in Asia, mentre in Africa, il loro numero è aumentato di quasi il 50% dal 2000<sup>42</sup>. Allo stesso tempo, se da un lato i bambini e gli adolescenti tra i 5 e i 19 anni in sovrappeso o obesi nel 2016 erano 340 milioni, dall'altro lato nel 2019 463 milioni di adulti soffrivano di **diabete** e nel 2045 dovrebbero diventare 700 milioni. Questa cifra è ancora più drammatica se pensiamo che si stima 1 persona su 2 (232 milioni) non sa di soffrire di diabete<sup>43</sup> e che **due terzi di queste persone vivono in città**<sup>44</sup>. La maggior parte di queste patologie sono dovute ad abitudini alimentari sbagliate. Pertanto, le città devono diventare i luoghi

in cui consolidare stili di vita più sostenibili, con lo scopo di ridurre il livello di obesità della popolazione che soffre di diabete, ridurre i livelli di spreco alimentare e cambiare i sistemi di produzione del cibo.

La complessità di queste problematiche implica un cambiamento radicale del sistema alimentare, attraverso **politiche integrate** (le cosiddette **Urban Food Policy**, trattate nel paragrafo seguente) che siano in grado non solo di coordinare tutti quei settori che in modo diretto o indiretto impattano sull'alimentazione, ma anche sviluppando **indicatori** sempre più accurati per monitorare le performance nazionali. In questo contesto, le città possono e devono diventare il luogo in cui **sperimentare politiche innovative sull'alimentazione**, agendo in forte sinergia con i governi nazionali ma soprattutto con le aree metropolitane e peri-urbane circostanti. Numerosi sono i casi in cui i sindaci di numerose città del mondo si sono alleati per diffondere politiche alimentari urbane integrate. Non è un caso che, nell'ottobre 2019, 14 sindaci di grandi città del mondo<sup>45</sup> abbiano firmato la dichiarazione “C40 Good Food Cities”. Con questo documento le città firmatarie si sono impegnate a promuovere diete sostenibili nelle loro comunità, dimezzando lo spreco alimentare entro il 2030, ma anche usando gli appalti verdi per incidere su tutte le politiche in grado di dare accesso a cibo sano, nutriente e sostenibile ai loro 64 milioni di cittadini, con notevoli vantaggi per la salute delle persone e dell'ambiente.<sup>46</sup> In altre parole, le città devono trasformarsi in delle *food smart cities*, ossia in comunità impegnate attivamente ad affrontare la sfida di assicurare cibo sufficiente, sicuro e salutare ai propri cittadini, salvaguardando l'ambiente e le sue risorse, e in cui tutti gli attori coinvolti nella filiera alimentare lavorano per un equo compenso.<sup>47</sup>

### 1.3 Le *Urban Food Policy*: cosa sono, come lavorano e quali obiettivi si pongono

Il cibo e le numerose interazioni che compongono quello che viene definito **Food System** (tutte le attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post-consumo di cibo e non solo), per anni non sono state incluse nelle politiche e nelle strategie di pianificazione urbana. Di contro, per rispondere alle sfide ambientali, sociali ed economiche poste dai sistemi agroalimentari, in particolare nel contesto urbano, ed analizzate brevemente nelle pagine precedenti, sono nate le politiche locali del cibo (corrispettivo del più diffuso termine anglosassone **Urban Food Policy**). Queste politiche hanno come scopo generale di regolare le attività legate al sistema alimentare urbano in toto, in un'ottica di maggiore **sostenibilità, salubrità, resilienza e inclusività**. Per questi motivi, molto spesso sono sostenute ed avviate da associazioni o membri della società civile e, in qualche caso, anche da istituzioni a vari livelli. "Le *Urban Food Policy* possono essere intese come decisioni che influenzano i modi in cui le persone in città producono, acquistano, consumano e smaltiscono il cibo. Fino a poco tempo fa, queste decisioni (quando esistevano) erano tipicamente definite come politiche isolate e settoriali che non consideravano le interdipendenze fra le diverse fasi del sistema alimentare o delle sue più ampie connessioni con la salute umana e dell'ambiente".<sup>48</sup> Grazie a questo tipo di iniziative, dopo molto tempo, ai temi legati al cibo viene assegnata un'importanza crescente che si concretizza con una **politica dedicata** in cui i temi del cibo vengono considerati in un'ottica sistemica ed organica, riconosciuta dai governi locali.<sup>49</sup>

Il dibattito relativo allo sviluppo di politiche alimentari locali è promosso ed alimentato, già da tempo, da una serie di iniziative a livello internazionale. Gli SDGs e la *New Urban Agenda*, definita all'interno della Conferenza Habitat III delle Nazioni Unite, sono i primi esempi di collegamento tra lo sviluppo di politiche locali e dibattiti di livello internazionale.<sup>50</sup> Anche la FAO ha iniziato ad interessarsi a questi nuovi spazi di dibattito, circa la relazione tra il cibo e le città, e lo ha

fatto attraverso vari progetti, tra cui l'iniziativa *Food For the Cities*, che ha dato vita al programma "*City Region Food System*".<sup>51</sup> Molte reti, nate per diversi progetti di scambio tra città, hanno ritenuto opportuno articolare una parte dei loro progetti ai temi che comprendono il dibattito sui sistemi alimentari. Tra le altre, il gruppo di lavoro food systems relativo al gruppo C40 cities<sup>52</sup> ed il gruppo di lavoro su Food di Eurocities<sup>53</sup> che costituisce una piattaforma di scambio di buone pratiche e soluzioni innovative, relative alla questione del cibo nelle città.

Le politiche alimentari urbane nascono e si sviluppano soprattutto nel mondo anglosassone: Inghilterra, Stati Uniti e Canada: Londra, Lewisham, Leeds, Brighton e Hove (2006), Manchester, Newquay, Plymouth e Bristol (2007-2011), Oakland e San Francisco (2008), Chicago, New York City, Toronto, Philadelphia, Vancouver e Baltimora (2009-2011).<sup>54</sup> In Europa i processi legati alla **pianificazione alimentare urbana** sono ancora oggi molto diversi tra loro e sono ancora pochi gli esempi di istituzionalizzazione di dette politiche poiché la maggior parte si è sviluppata attraverso spinte "dal basso"; mentre, nelle realtà cittadine del Sud del mondo, le politiche alimentari urbane sono declinate principalmente in termini di sicurezza alimentare ed agricoltura familiare grazie principalmente al lavoro della cooperazione internazionale e delle ONG. "In Italia la necessità, ma anche l'opportunità, di una pianificazione integrata dei sistemi locali del cibo - che non solo esistono, ma che possono contare su un patrimonio di risorse, materiali e immateriali, di grande valore - non costituisce ancora una percezione realmente diffusa, soprattutto a livello istituzionale".<sup>55</sup>

L'estrema diversità di approcci a questo tipo di politiche ne rende difficile una definizione precisa e la misurazione dei reali cambiamenti apportati; il loro maggior contributo è quello di rendere più sensibili i cittadini a ciò che è **sostenibile ed inclusivo** in un territorio, partendo dalle tematiche che ruotano intorno al cibo in un'ottica sistemica; tra le altre: l'ambiente, l'educazione, l'agricoltura, le attività produttive nonché questioni sociali e culturali che investono tutta la filiera agroalimentare coinvolgendo i settori privato e pubblico e la società civile, cercando di riconnettere livello **urbano e rurale**.



## 1.4 Il nostro Paese

L'Italia è tra i maggiori produttori agricoli dell'Unione europea. Tale primato da un lato contribuisce al sistema economico ed alla bilancia commerciale anche grazie alle **produzioni di qualità** – per le quali vantiamo il maggior numero a livello europeo e mondiale – biologiche, ma dall'altra mostra significativi impatti sull'ambiente. Il **degrado dei suoli agricoli** risulta tra i più preoccupanti in Europa: il contenuto di carbonio nel suolo è pari solo all'1,1% in peso, al di sotto della soglia di 1,5% considerata a rischio desertificazione. A livello nazionale i **prelievi di acqua dolce** dovuti all'agricoltura ammontano al 6,74% delle risorse idriche rinnovabili, ma consistenti volumi di "acqua virtuale" vengono consumati indirettamente dal nostro Paese attraverso l'import di cibo. Inoltre, più del 75% delle risorse ittiche è sovra sfruttato o esaurito. Le **emissioni annuali di gas serra** da parte del settore agricolo sono dovute per il 64% alla produzione animale e per il 36% alla produzione vegetale e sono pari a circa 2,3 Gg CO<sub>2</sub> equivalenti per ogni ettaro agricolo, inferiori ad altri grandi produttori agricoli come Francia, Germania e Paesi bassi, ma maggiori rispetto alla Spagna. La **manca di una strategia politica nazionale** limita le opportunità di investire nell'agricoltura sostenibile e mitigare il cambiamento climatico. Infine, i **giovani** rappresentano solo il 5% degli agricoltori, anche se recenti statistiche dimostrano un loro riavvicinamento al settore,<sup>56</sup> probabilmente incentivate anche dalle misure ad hoc della Politica Agricola Comune (PAC). In questo contesto, tra il 2018 e il 2019 nel nostro Paese si è **ridotto l'uso di fertilizzanti** in agricoltura (che passano da 525,6 a 509,8 kg per ettaro) così come l'utilizzo dei prodotti fitosanitari (da 13 kg per ettaro nel 2017 a 12,8 nel 2018).<sup>57</sup> In questo senso la legge di bilancio 2020 presenta alcuni elementi potenzialmente positivi per il settore primario nazionale, anche se è da verificare la loro capacità di trainare il settore verso una reale transizione sostenibile. Tra queste misure si ricordano alcuni provvedimenti che agiscono sui livelli di reddito, sul miglioramento della competitività e del capitale umano, sulla tutela del territorio e sull'internazionalizzazione delle imprese agricole.

Il nostro Paese non può purtroppo considerarsi al riparo delle dinamiche osservate in precedenza, non solo perché il tasso di urbanizzazione in Italia risulta essere già particolarmente elevato (68% nel 2013),<sup>58</sup> ma anche perché i livelli di **sovrappeso e obesità**, causati da una profonda transizione nutrizionale in atto, sono in deciso aumento. Secondo i dati dell'osservatorio nazionale OKkio alla Salute<sup>59</sup>, che nel 2017 ha condotto un'indagine che ha coinvolto oltre 48.400 genitori e 48.900 bambini in oltre 2.600 classi di tutto il territorio nazionale, attualmente, il 21,3% dei bambini partecipanti (8-9 anni) è in sovrappeso, mentre il 9,3% risulta obeso. Assieme ad altri Paesi del Sud dell'Europa, come la Spagna, Cipro o Malta, l'Italia ha un grande problema di **obesità e sovrappeso infantile**. In termini di sovrappeso degli adulti,<sup>60</sup> in Italia arriviamo al 59%. Inoltre, meno del 60% degli italiani raggiunge livelli di attività fisica raccomandati<sup>61</sup> e c'è evidenza di un progressivo distanziamento dalla dieta mediterranea. Per quanto riguarda lo stato della nutrizione della sua popolazione, secondo il *Food Sustainability Index* (FSI), l'Italia si trova al 20° posto rispetto ai 28 Paesi dell'Unione europea.<sup>62</sup>

**Misurare e quantificare lo spreco alimentare non è semplice.** Negli ultimi anni diversi progetti sono stati lanciati con l'obiettivo di ottenere una fotografia più o meno completa del fenomeno. Tuttavia, la presenza di diverse metodologie di calcolo non consente di avere un dato univoco per il nostro Paese. Attualmente si stima che lo spreco alimentare in Italia costi oltre **15 miliardi di euro, pari a circa l'1% del PIL**.<sup>63</sup> Da una parte il *Food Sustainability Index* calcola che lo spreco di cibo generato ogni anno a **livello pro-capite** sia pari a **65kg**,<sup>64</sup> di cui 27,5 kg sono da attribuire al consumo domestico.<sup>65</sup> Si tratta di un livello ancora molto alto rispetto al quadro europeo, dove la media è di 58 kg. L'Italia si colloca infatti al 13° posto su 28 Paesi, piuttosto indietro rispetto a realtà come la Spagna o il Regno Unito, il cui livello si attesta intorno ai 55 kg pro capite. Se consideriamo le perdite alimentari, l'FSI mostra come l'Italia sia di poco al di sotto della media europea, con il 2% di cibo perso dalla fase di post-raccolta fino alla trasformazione industriale, escludendo la fase agricola.<sup>66</sup> Dall'altro il progetto REDUCE,<sup>67</sup>

realizzato dall'Università di Bologna in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente, stima che ogni anno in Italia vengano "sprecati" circa **2,2 milioni di tonnellate di cibo, pari a 37 kg pro capite**.<sup>68</sup> I costi di questi sprechi ammonterebbero a 8,5 miliardi di euro (lo 0,6% del PIL), circa 250 euro/anno. Tra i cibi più "gettati" c'è la **verdura**, che subisce uno spreco annuo pro capite di circa 7,1 kg, pari al 25,6% dello spreco totale annuo. A seguire, il latte e i latticini con 4,8 kg sprecati all'anno pari al 17,6% dello spreco totale annuo. Seguono la frutta (4,4 kg/anno) e i prodotti da forno (3,2 kg/anno). Tra le principali cause, vi sono il raggiungimento o il superamento della data di scadenza o l'essere andato a male nel 46% dei casi, e l'aver gettato il cibo perché non era piaciuto (26%).

Anche sul tema della **povertà alimentare** il nostro Paese è in difficoltà. Nel 2018 secondo l'ISTAT in Italia quasi 2 milioni di famiglie e più di 5 milioni di cittadini si trovano in una condizione di povertà assoluta. Si tratta di una cifra più che raddoppiata rispetto a 10 anni prima e che rappresenta l'8% della popolazione del Paese e il 7% del totale delle famiglie italiane, con dati molto preoccupanti nelle regioni meridionali.<sup>69</sup> Questo ha delle ripercussioni importanti sulla loro salute e alimentazione. Secondo Coldiretti ci sono più di **2,7 milioni di persone** che hanno bisogno di aiuto per poter accedere a cibo sano e in quantità adeguate attraverso le oltre 11mila organizzazioni non profit (di cui circa un 85% consegnano spese periodiche a empori, mentre il restante 15% sono comunità di accoglienza) e le mense dei poveri<sup>70</sup> e nei prossimi mesi bisognerà capire quale sarà l'impatto del COVID19 su questo versante.<sup>71</sup>

In questo contesto, ci sono stati dei primi tentativi nel nostro Paese di monitorare le performance delle città nel raggiungimento degli SDGs. Uno degli strumenti più innovativi lanciati è l'SDGs city index che ha mostrato il livello di raggiungimento di 39 obiettivi legati a 16 SDGs per 101 capoluoghi di provincia italiani.<sup>72</sup> L'Indice mostra notevoli differenze tra le città italiane, in particolare tra le regioni del Nord e del Sud, con i risultati migliori ottenuti per il Goal 1 (Sconfiggere la povertà), seguito dal Goal 13 (Lotta contro il cambiamento climatico), il Goal 6 (Acqua

pulita e servizi igienico-sanitari), il Goal 3 (Salute e benessere) e il Goal 11 (Città e comunità sostenibili). I risultati peggiori invece vengono registrati per il Goal 7 (Energia pulita e accessibile), e per il Goal 9 (Imprese, innovazione e infrastrutture). Quest'ultimo è trainato verso il basso dall'elevato livello di disoccupazione strutturale nel nostro Paese e l'impatto ancora non completamente superato della crisi economica. Sul piano della nutrizione, l'Indice monitora alcuni aspetti che si legano in particolare ai Goal 2 e 12, tra cui la percentuale di terre abbandonate convertite in agricoltura biologica (in particolare per la coltivazione di frutta e verdura), misurate in metri quadri ogni 100 abitanti; l'Indice di massa corporea misurato come percentuale dei cittadini obesi sul totale della popolazione; la percentuale di raccolta differenziata di rifiuti e infine la produzione di rifiuti urbani pro/capite misurata in kg per abitante per anno.

NOTE

- 
- <sup>17</sup> Sustainable Development Solutions Network (SDSN) and the Brabant Center for Sustainable Development - Telos, Tilburg University (2019). The 2019 SDG Index and Dashboards Report for European Cities (prototype version) [https://sdgindex.org/reports/sdg-index-and-dashboards-report-for-european-cities/com/sustainable-development.report/2019/2019\\_sdg\\_index\\_euro\\_cities.pdf](https://sdgindex.org/reports/sdg-index-and-dashboards-report-for-european-cities/com/sustainable-development.report/2019/2019_sdg_index_euro_cities.pdf)
- <sup>18</sup> FAO. <http://www.fao.org/3/i2490e/i2490e01b.pdf>
- <sup>19</sup> World Bank, 2019. <https://blogs.worldbank.org/voices/do-costs-global-food-system-outweigh-its-monetary-value>
- <sup>20</sup> IPCC, 2019. <https://www.ipcc.ch/srccl/>
- <sup>21</sup> UN 2018. <https://www.un.org/development/desa/en/news/population/2018-world-urbanization-prospects.html>
- <sup>22</sup> BCFN, tre paradossi da risolvere, <https://www.barillacfn.com/it/magazine/cibo-per-tutti/tre-paradossi-da-risolvere/>
- <sup>23</sup> C40, Urup, University of Leeds (2019). Addressing food-related consumption -based emissions in C40 cities. [https://c40-production-images.s3.amazonaws.com/other\\_uploads/images/2269\\_C40\\_CBE\\_Food\\_250719.original.pdf?1564075020](https://c40-production-images.s3.amazonaws.com/other_uploads/images/2269_C40_CBE_Food_250719.original.pdf?1564075020)
- <sup>24</sup> BCFN, Cibo in città. Guida didattica sulle politiche alimentari urbane per le persone e per il pianeta <https://www.educazionedigitale.it/noiilciboilpianeta/approfondimento-cibo-in-citta/>
- <sup>25</sup> Milan Urban Food Policy Pact, [www.milanurbanfoodpolicypact.org](http://www.milanurbanfoodpolicypact.org)
- <sup>26</sup> T. Giordano et al, 2018, The role of cities in the transformation of food systems: sharing lessons from Milan Pact cities, [www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/10/CA0912EN.pdf](http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/10/CA0912EN.pdf)
- <sup>27</sup> Terra! Onlus, Lands Onlus (2019). Una Food Policy per Roma. Perché alla Capitale d'Italia serve una Politica del Cibo (<https://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2019/10/Una-Food-Policy-per-Roma.pdf>)
- <sup>28</sup> FAO, Five ways to make cities healthier and more sustainable, 11 February 2020, [www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1260457/](http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1260457/)

- <sup>29</sup> Arneth, A., F. Denton, F. Agus, A. Elbehri, K. Erb, B. Osman Elasha, M. Rahimi, M. Rounsevell, A. Spence, R. Valentini, 2019: Framing and Context. In: *Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems* [P.R. Shukla, J. Skea, E. Calvo Buendia, V. Masson-Delmotte, H.-O. Pörtner, D.C. Roberts, P. Zhai, R. Slade, S. Connors, R. van Diemen, M. Ferrat, E. Haughey, S. Luz, S. Neogi, M. Pathak, J. Petzold, J. Portugal Pereira, P. Vyas, E. Huntley, K. Kissick, M. Belkacemi, J. Malley, (eds.)]
- <sup>30</sup> Mesfin M. Mekonnen and Arjen Y. Hoekstra, "Four Billion People Facing Severe Water Scarcity", in *Science Advanced*, Vol. 2, No. 2 (12 February 2016), <https://doi.org/10.1126/sciadv.1500323>
- <sup>31</sup> D. Tilman, M. Clark, *Global Diets Link Environmental Sustainability and Human Health*, in "Nature", n. 515, 2014, pp. 518-522.
- <sup>32</sup> Fassio, F.; Tecco, N. *Circular Economy for Food: materia, energia e conoscenza in circolo*; Edizioni Ambiente: Milano, Italy, 2018.
- <sup>33</sup> Lovins A., et al., *A roadmap for natural capitalism*, 1999)
- <sup>34</sup> Bourdieu P., *Le capital social*, 1980
- <sup>35</sup> Rockström J. *Planetary Boundaries: Exploring the Safe Operating Space for Humanity*, 2009
- <sup>36</sup> K. Raworth, *Doughnut economics*, 2017.
- <sup>37</sup> *Lovins A., et al., A roadmap for natural capitalism*, 1999
- <sup>38</sup> FAO, 2014. *Food Wastage Footprint*. <http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf>
- <sup>39</sup> Ellen Mac Arthur Foundation, *Cities and Circular Economy for Food*, <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/cities-and-circular-economy-for-food>
- <sup>40</sup> FAO, *Our world is urbanizing. Is food on your agenda?*, [www.fao.org/3/I8568EN/i8568en.pdf](http://www.fao.org/3/I8568EN/i8568en.pdf)
- <sup>41</sup> Lachat, C., Otchere, S., Roberfroid, D., et al. (2013). *Diet and physical activity for the prevention of noncommunicable diseases in low- and middle-income countries: a systematic policy review*. *PLoS Med.* 2013; 10: e1001465
- <sup>42</sup> Si veda OMS, 2018, <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2018/5/latest-data-shows-southern-european-countries-have-highest-rate-of-childhood-obesity> e anche OMS, <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- <sup>43</sup> <https://www.idf.org/aboutdiabetes/what-is-diabetes/facts-figures.html>
- <sup>44</sup> <http://www.citieschangingdiabetes.com/content/dam/cities-changing-diabetes/magazines/CCD-briefing-book.PDF>
- <sup>45</sup> Barcellona, Copenhagen, Guadalajara, Lima, Londra, Los Angeles, Milano, Oslo, Parigi, Quezon City, Seoul, Stoccolma, Tokyo, Toronto
- <sup>46</sup> D. Fattibene e S. Amato, *Sfamare i centri urbani in modo sostenibile è una sfida cruciale, Noi il cibo e il nostro pianeta. Alimentiamo un futuro sostenibile*, National Geographic Italia, dicembre 2019
- <sup>47</sup> Rikolto, *EOS Tracé 2020. What will we eat tomorrow?*, <https://www.rikolto.org/en/what-will-we-eat-tomorrow>
- <sup>48</sup> R. Sonnino, *Geografie urbane del cibo nel nord globale*, *Bollettino della Società Geografica Italiana Roma - Serie XIII*, vol. X (2017)
- <sup>49</sup> A. Toldo, G. Pettenati, *Il cibo tra azione locale e sistemi globali, Spunti per una geografia dello sviluppo*, Francoangeli 2018
- <sup>50</sup> [http://societageografica.net/wp/wp-content/uploads/2016/08/BSGI-1-2\\_BR.pdf#page=55](http://societageografica.net/wp/wp-content/uploads/2016/08/BSGI-1-2_BR.pdf#page=55)
- <sup>51</sup> <http://www.fao.org/3/a-i4789e.pdf>
- <sup>52</sup> [https://www.c40.org/networks/food\\_systems](https://www.c40.org/networks/food_systems)
- <sup>53</sup> [http://www.eurocities.eu/eurocities/working\\_groups/Food&tpl=home](http://www.eurocities.eu/eurocities/working_groups/Food&tpl=home)
- <sup>54</sup> Sonnino, R. 2016. *The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies*. *Geographical Journal* 182(2), pp. 190-200
- <sup>55</sup> E. Dansero, G. Pettenati, A. Toldo, *Il Rapporto Fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia?* *Bollettino della Società Geografica Italiana Roma - Serie XIII*, vol. X (2017)
- <sup>56</sup> BCFN 2019. *L'Italia e il cibo*. <https://www.barillacfn.com/m/publications/l-italia-e-il-cibo.pdf>
- <sup>57</sup> ASviS, *La Legge di Bilancio 2020 e lo sviluppo sostenibile Esame dei provvedimenti e situazione dell'Italia rispetto ai 17 Obiettivi dell'Agenda 2030*, [https://asvis.it/public/asvis2/files/Eventi\\_ASviS/RapportoAnalisiLeggeBilancio2020\\_FINAL.pdf](https://asvis.it/public/asvis2/files/Eventi_ASviS/RapportoAnalisiLeggeBilancio2020_FINAL.pdf)
- <sup>58</sup> Istat, *Principali dimensioni geostatistiche e grado di urbanizzazione del Paese*, <https://www.istat.it/it/archivio/137001>
- <sup>59</sup> OKkio alla Salute (2016). <http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/dati2016.asp>
- <sup>60</sup> Il sovrappeso è definito come indice di massa corporea superiore a 25 Kg/m<sup>2</sup> negli adulti.
- <sup>61</sup> Regina, Guthold, et al. 2016, *Worldwide trends in insufficient physical activity from 2001 to 2016: a pooled analysis of 358 population-based surveys with 1.9 million participants*.
- <sup>62</sup> BCFN 2019. *L'Italia e il cibo*. <https://www.barillacfn.com/m/publications/l-italia-e-il-cibo.pdf>

- <sup>63</sup> Spreco alimentare: in Italia vale quasi 16 miliardi, e quasi 12 nelle nostre case. Presentati alla FAO stamane i dati Waste Watcher, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domani, 5 febbraio, <https://www.sprecozero.it/2019/02/04/spreco-alimentare-in-italia-vale-quasi-16-miliardi-e-quasi-12-nelle-nostre-case-presentati-alla-fao-stamane-i-dati-waste-watcher-in-occasione-della-giornata-naz-di-prevenzione-dello-spreco-alimen/>
- <sup>64</sup> La metodologia Food Sustainability Index (FSI) si basa su quella elaborata dalla FAO in partnership con lo Swedish Institute of Food and Biotechnology (SIK) e ri-adattata usando i Food Balance Sheets della FAO del 2013. L'FSI monitora lo spreco a livello domestico e di distribuzione usando la stessa categorizzazione dei prodotti usata dalla FAO, creando dei fattori di conversione regionali usati per calcolare i livelli di spreco di ogni Paese e messi in rapporto con i dati sulla popolazione del 2013 per ottenere le stime finali pro capite. Si veda in tal senso The Economist Intelligence Unit, Food Sustainability Index Methodology, 2019: [https://foodsustainability.eiu.com/wp-content/uploads/sites/34/2019/01/FSI-2018-Methodology-Paper\\_full\\_January-2019.pdf](https://foodsustainability.eiu.com/wp-content/uploads/sites/34/2019/01/FSI-2018-Methodology-Paper_full_January-2019.pdf)
- <sup>65</sup> FAO, 2015 <http://www.fao.org/faostat/en/#data/FS>
- <sup>66</sup> FAO, FAOSTAT, Commodity Balances - Crops Primary Equivalent, <http://www.fao.org/faostat/en/#data/BC>
- <sup>67</sup> Il progetto REDUCE usa una metodologia di calcolo basata su un'analisi composita dello spreco. Il progetto ha monitorato lo spreco che avviene in Italia a livello domestico monitorando alcuni campioni di spreco alimentare separato dai rifiuti residui inviati presso otto impianti di incenerimento di rifiuti tra Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte grazie al contributo del Consorzio Nazionale Imballaggi (CONAI). La metodologia consiste nel pesare lo spreco alimentare totale, separare ogni componente identificabile per categorizzarlo in materiale edibile o non edibile, separare eventuali imballaggi e pesare la parte non più classificabile. Per una descrizione più dettagliata si veda Camilla Tua, Mario Grosso, Simone Nessi, The "REDUCE" project: definition of a methodology for quantifying food waste by means of targeted waste composition analysis, Rivista di economia agraria, Anno LXXII, n. 3, 2017: 289-301
- <sup>68</sup> [https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2018/02/comunicato-1-febbraio-SPRECHIAMO-100-GRAMMI-al-giorno\\_df.pdf](https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2018/02/comunicato-1-febbraio-SPRECHIAMO-100-GRAMMI-al-giorno_df.pdf)
- <sup>69</sup> ISTAT, Le statistiche dell'ISTIS sulla povertà, giugno 2019, <https://www.istat.it/it/files/2019/06/La-povertà-in-Italia-2018.pdf>
- <sup>70</sup> Coldiretti, Consumi, 2,7 mln di italiani costretti alla mensa dei poveri, 7 luglio 2019, <https://www.coldiretti.it/economia/consumi-27-mln-italiani-costretti-alla-mensa-dei-poveri>
- <sup>71</sup> Coldiretti, Consumi, 2,7 mln di italiani costretti alla mensa dei poveri, 7 luglio 2019, <https://www.coldiretti.it/economia/consumi-27-mln-italiani-costretti-alla-mensa-dei-poveri>
- <sup>72</sup> SDSN FEEM, Per un'Italia sostenibile: l'SDSN Italia SDGs City Index 2018, <https://www.feem.it/m/projects/2018-cavallifarnia-sdsnitaliasdgsindex2018.pdf>



## PARTE 2

### Esperienze di buone pratiche

#### 2.1 Esempi di *Food Policy*

“Il quadro delle esperienze internazionali e nazionali legate alle politiche e alle strategie per il cibo si articola intorno a **percorsi istituzionali e non**, riferibili a matrici e tradizioni civico-politiche differenti, ad oggi non univocamente classificabili né standardizzate.”<sup>73</sup> Anche per questo le politiche alimentari si sono sviluppate anche attraverso nuovi strumenti di governance; i più conosciuti sono i **Consigli del cibo (Food council)**: organi formati da soggetti che operano con ruoli diversi nella catena alimentare o anche nella società civile ma che condividono interessi ed esperienze a vari livelli e che, in maniera democratica, esprimono pareri o propongono azioni ed interventi da mettere in atto per una transizione ambientale e sociale dei **Food System**.<sup>74</sup>

Le prime iniziative di avvio di Consigli del cibo risalgono agli anni 90' principalmente in Nord America e Canada. Tra i primi e più conosciuti esempi c'è sicuramente il Consiglio del cibo di Toronto; questo, infatti, nasce nel lontano 1991 e si è evoluto fino ad oggi integrando metodi ed evolvendo la sua operatività<sup>75</sup> “Il documento guida della Toronto food policy è la Carta dell'alimentazione di Toronto, che è stata approvata all'unanimità dal Consiglio nel 2001. Il TFPC è stato istituito come sottocommissione del Consiglio di salute (The board of health)<sup>76</sup> per fornire consulenza alla città di Toronto su questioni di politica alimentare”.<sup>77</sup> La città ha avviato un dibattito su svariati temi legati all'alimentazione a diversi livelli di governo, con lo scopo di aumentare il grado di integrazione tra questi. L'obiettivo principale della *Food Policy* di Toronto è quello di migliorare la salute dei cittadini, garantendo accesso a cibo sano ad un prezzo giusto in tutta la città. Tra le azioni principali che la città ha messo in campo, possiamo citare la costituzione del primo esempio mondiale di consiglio del cibo dei giovani, il **Toronto**

**Youth Food Policy Council (TYFPC)**,<sup>78</sup> che cerca di coinvolgere i giovani nei cambiamenti relativi al sistema alimentare e lavora per costruire le future generazioni di professionisti del cibo.

La città di Quito è la prima in Ecuador ad aver sperimentato un approccio verso una politica alimentare urbana. L'iniziativa nasce dal coinvolgimento della città nel progetto realizzato con il supporto della FAO<sup>79</sup> e della fondazione RUAF all'interno del progetto “*City Region Food System*”.<sup>80</sup> Il progetto è iniziato nel 2015 con l'analisi del sistema alimentare e delle sue diverse interazioni ed è culminato con l'approvazione del **Patto agroalimentare di Quito** nel 2018. Il Patto è frutto del lavoro di diverse tipologie di soggetti tra cui: il mondo della ricerca, la società civile, il settore privato e le istituzioni locali che hanno contribuito alla formulazione delle linee guida confluite nel documento. Il fine principale del progetto è allineare le iniziative e le progettualità già avviate dei vari attori coinvolti con le attività previste dal patto. La città di Quito mira, in primis, ad un maggior grado di sostenibilità del sistema agroalimentare in tutte le sue fasi: produzione sostenibile, distribuzione a più basso impatto ambientale e consumi responsabili; non trascurando gli aspetti relativi alla sfera sociale come, ad esempio, la maggiore partecipazione delle donne nelle attività sopradette. Infatti, tra gli obiettivi principali possiamo ricordare: migliorare l'adattamento agli impatti, quindi la resilienza, in particolare in relazione agli effetti del cambiamento climatico, la promozione di diete sostenibili ed adeguatamente bilanciate dal punto di vista nutrizionale nonché la riduzione delle differenze tra aree urbane e rurali.<sup>81</sup>

Prendendo a riferimento l'Europa, le esperienze di *Food Policy* sono variegata e più o meno strutturate. La **strategia di Parigi per un cibo sostenibile** è stata votata all'unanimità dal Consi-



glio di Parigi lo scorso 2018. E' costituita da un quadro di riferimento trasversale a tutte le tematiche che riguardano la pianificazione urbana del cibo e stabilisce un'agenda comune per le azioni da mettere in campo. La strategia si esprime attraverso quattro temi principali, spiegati in quaranta azioni complessive. Lo sviluppo di questa strategia si è basato su una ampia serie di consultazioni con la cittadinanza ed i gruppi rappresentativi che operano nel sistema alimentare della città e della regione. L'obiettivo è quello di lavorare ad ampio spettro, spaziando dal livello metropolitano a quello regionale, considerando le relazioni urbano-rurali. Le quattro tematiche principali comprendono:

1. garantire a tutti l'**accesso a cibo sostenibile** in tutte le sue declinazioni (economica, sociale ed ambientale);
2. aumentare l'autonomia locale e la **resilienza** in relazione al tema dell'alimentazione;
3. **prevenire gli sprechi alimentari**;
4. fare rete e creare un **sistema di partnership**: collaborazione regolare con partner e cittadini, organizzazioni e istituzioni caritative, volontarie ed economiche.

Parigi si impegna, quindi, a tradurre concretamente i suoi impegni attraverso una serie di obiettivi prefissati da raggiungere entro il 2030. Tra gli altri: **aumentare la quota di terreni agricoli nella regione di Parigi al 50%**, eliminare l'insicurezza alimentare, incrementare la quota di produzione da agricoltura biologica nella regione, migliorare l'approccio a diete sostenibili con minor apporto di proteine animali ed un incremento di consumo di frutta e verdura, principalmente locali.<sup>82</sup>

A livello italiano, l'esempio più emblematico è sicuramente quello della città di **Milano** che ha ospitato, nel 2015, l'Esposizione universale dal tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Nel luglio 2014, infatti, il Comune di Milano e Fondazione Cariplo hanno siglato un protocollo d'intesa che ha portato ad adottare "Le linee di indirizzo della *Food Policy* di Milano 2015-2020" ed in seguito, una serie di misure per l'implementazione della *Food policy* (delibera di Giunta n. 1041 del 2016). Un percorso che si è articolato in **quattro tappe**: l'analisi dei punti di

forza e di debolezza del sistema alimentare milanese, l'elaborazione degli obiettivi della *Food Policy* attraverso una fase di consultazioni pubbliche, l'adozione della *Food Policy* da parte delle istituzioni cittadine e, infine, l'elaborazione di primi progetti pilota.<sup>83</sup> Come si evince dai molti documenti pubblicati, la *Food Policy* di Milano intende raccogliere sotto un unico cappello, in un'ottica sistemica, tutti quegli aspetti che influenzano e sono influenzati dalla tematica cibo: tutta la catena alimentare, dalla produzione alla valutazione circa il post consumo dei prodotti, l'accesso al cibo per la popolazione più fragile, i processi di recupero di cibo e di riduzione degli sprechi alimentari ma anche aspetti correlati come l'ambiente, la salute ed il benessere, gli stili di vita. Tutti i propositi, le iniziative, le progettualità messe in campo, dovranno essere pensate attraverso questa visione sistemica.<sup>84</sup>

Per rispettare questa impostazione, sono state definite una serie di priorità:

1. **"garantire cibo sano e acqua potabile sufficiente quale alimento primario per tutti**: assicurare a tutta la cittadinanza l'accesso a un cibo sano e acqua potabile sufficiente quale alimento primario al fine di tutelare la dignità della persona e migliorare la qualità della vita;
2. **promuovere la sostenibilità del sistema alimentare**: facilitare il consolidamento di tutte le componenti e le attività necessarie all'articolazione di un sistema alimentare sostenibile e promuovere la produzione e il consumo locale di cibo fresco, di stagione e di qualità;
3. **educare al cibo**: promuovere una cultura orientata al consumo consapevole di cibo sano, sicuro, culturalmente appropriato, sostenibile, prodotto e distribuito nel rispetto dei diritti umani e dell'ambiente;
4. **lottare contro gli sprechi**: ridurre le eccedenze e lo spreco di cibo nelle diverse fasi del ciclo alimentare come strumento di limitazione degli impatti ambientali e come forma di contrasto alle disuguaglianze sociali ed economiche;
5. **sostenere e promuovere la ricerca scientifica in campo agroalimentare**".<sup>85</sup>



Tra i primi esempi di politica alimentare urbana in Italia troviamo il **Piano del cibo della Provincia di Pisa**. Significativo caso a livello provinciale, il Piano si prefigge di riportare l'attenzione dei cittadini sull'agricoltura locale, aprendo un vivo dibattito su questi temi attraverso l'interazione con numerosi soggetti coinvolti al fine di sostenere le produzioni locali, considerate più sane e sostenibili. A questo scopo, è stato attivato un **percorso partecipativo** che ha coinvolto numerosi soggetti: enti locali, settore privato, associazioni di categoria, mondo produttivo e sociale. Il percorso è terminato con la redazione e l'approvazione di alcuni documenti fondanti. L'atto di indirizzo politico approvato nel mese di aprile 2010 dal Consiglio provinciale, infatti, ha dato inizio ad un processo che ha portato alla definizione di alcuni documenti fondamentali ed alla definizione delle tappe principali:

1. la redazione della **carta del cibo**: documento generale con indicazione della visione e degli obiettivi principali;
2. la definizione di una **strategia per il cibo** che identifichi criticità presenti e possibili soluzioni;
3. la costruzione del **piano del cibo**: con il fine principale di sostenere le produzioni locali ponendosi come anello di collegamento tra i produttori locali e gli enti, le strutture cittadine come scuole, caserme ed ospedali.<sup>86</sup>

“Il Piano del cibo dunque non è uno strumento di pianificazione ma un percorso di **crescita culturale** e istituzionale che persegue gli obiettivi di:

1. promozione di una cultura alimentare locale basata sul concetto di dieta sostenibile;
2. diffusione, presso la cittadinanza, di conoscenze relative ai rapporti tra dieta, salute e ambiente;
3. sviluppo di senso civico tra la popolazione, in grado di migliorare le abitudini alimentari ed eliminare gli sprechi;
4. rafforzamento della capacità del territorio - e degli agricoltori locali - di fornire cibo sostenibile a prezzi accessibili;
5. sostegno all'innovazione istituzionale per favorire politiche in grado di perseguire la sicurezza alimentare locale.”<sup>87</sup>

Ogni obiettivo generale è stato declinato in obiettivi più specifici ai quali vengono collegate delle azioni da mettere in campo. Ad esempio, tra le azioni individuate al fine di raggiungere obiettivi di equità (il miglioramento di specifici indicatori di accessibilità al consumo di cibo di qualità), troviamo gli interventi di politiche sociali per indigenti, ad esempio con la costituzione di **mense di solidarietà**.

La Toscana<sup>88</sup> è la protagonista anche di un'altra valida iniziativa di gestione coordinata e partecipata delle politiche del cibo, tra i comuni di Lucca, Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica, il **Piano intercomunale del cibo Piana di Lucca**. Appena lo scorso 6 marzo, infatti, il progetto è entrato nella fase operativa con la nomina del presidente dell'Agorà del cibo e del Consiglio del cibo, i due organismi di partecipazione del progetto. “Nel 2019 i Consigli comunali dei comuni di Lucca, Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica hanno approvato il Piano intercomunale del cibo, un documento scritto con il contributo di numerosi cittadini e portatori di interesse, che contiene principi, linee strategiche, azioni da intraprendere per raggiungere il nostro obiettivo, un sistema alimentare sostenibile, salutare, buono e giusto. Il Piano del Cibo, inoltre, definisce un **sistema di governance collaborativa** costituito, da tre organismi di partecipazione:

1. l'Agorà del cibo
2. il Consiglio del cibo
3. l'Assemblea dei sindaci del cibo”<sup>89</sup>

Il documento prevede che qualsiasi politica o azione messa in campo debba basarsi su alcuni principi fondamentali, ad esempio: il cibo visto come momento di inclusione; come elemento fondamentale per favorire lo scambio culturale, la coesione sociale e quindi uno sviluppo che sia sostenibile. Sulla base di questi principi fondamentali, tutte le azioni messe in campo devono favorire la conoscenza del cibo e degli stili di vita, ci si prefigge di sostenere i movimenti che si occupano di assistenza alimentare, conoscere il sistema locale di produzione e consumo, favorire l'accesso a questo cibo prodotto localmente ed infine lavorare sul sostegno di forme di **agricoltura locale**.

Se quelle descritte sopra sono esperienze che derivano da processi di formalizzazione e istituzionalizzazione, bisogna riconoscere che, nell'alveo delle *Urban Food Policy* a livello italiano, si riscontrano interessanti iniziative che non sono state ancora "adottate" dalle amministrazioni o che si trovano a un grado di sviluppo iniziale. Alcuni esempi sono rappresentati dagli Atlanti del cibo promossi da Torino e da Matera dietro l'impulso del Politecnico di Torino, da un lato, e dell'Università della Basilicata, dall'altro. Si tratta di iniziative di analisi, rappresentazione e comunicazione del sistema alimentare urbano metropolitano, con l'obiettivo di mettere in evidenza le opportunità legate all'adozione di una politica del cibo urbana. Lo stesso spirito ha animato la rete di stakeholder composta da rappresentanti del mondo della ricerca, del settore agro-alimentare, della società civile, dell'associazionismo, dei movimenti del cibo e molto altro, che ha dato vita a **un processo dal basso** a supporto di una *Food Policy* comunale a Roma. Grazie a una serie di incontri che hanno avuto luogo a partire da ottobre 2018 e ad un'intensa attività di disseminazione, la rete ha suscitato un crescente interesse da parte dei cittadini e anche dell'amministrazione. Infatti, a seguito della presentazione, a ottobre 2019, del rapporto "Una *Food Policy* per Roma: perché la capitale d'Italia ha bisogno di una politica del cibo", la rete, informalmente auto-riconosciuta come Consiglio del cibo, ha iniziato uno stretto dialogo con l'amministrazione capitolina che allo stato attuale sta portando alla discussione di una delibera per l'approvazione di una *Food Policy* a scala comunale.<sup>90</sup>

Nel contesto delineato, un'importante azione culturale e scientifica è svolta dalla **Rete italiana politiche locali del cibo**,<sup>91</sup> 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". L'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 periurbane, 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 Grande distribuzione organizzata, il bilanciamento di prodotti locali con quelli geograficamente più distanti e altro. La Rete organizza annualmente un incontro nazionale<sup>92</sup> ed è tra i soggetti promotori del Cluster nazionale di ricerca applicata sulle città sulle politiche locali del cibo, con l'obiettivo di lavorare su un orizzonte temporale di tre anni sulla realizzazione di alcune attività per il rafforzamento del tema del rapporto fra cibo e città fra le amministrazioni locali e il mondo produttivo.

## 2.2 Food System di prossimità: esperienze ed opportunità di agricoltura urbana

L'agricoltura urbana, in Italia così come in molti Paesi occidentali, assume connotazioni che la differenziano notevolmente rispetto alle esperienze diffuse nei Paesi del Sud del mondo. Mentre in questi ultimi, essa attiene a funzioni produttive di effettivo contrasto alla povertà alimentare e di migliore accesso al cibo, in Europa, in Nord-America e in contesti economicamente più avanzati, dove le filiere alimentari sono più interconnesse e globalizzate, **l'agricoltura urbana** assume connotati che potrebbero essere definiti multifunzionali con, accanto alla funzione produttiva, un maggior peso delle **funzioni sociali, ricreative e pedagogiche**. Esistono infatti molteplici forme di agricoltura urbana che si confrontano con i mercati differenti e che, in misura crescente e grazie a innovazioni di processo e di prodotto, colgono le opportunità offerte dalla **prossimità con la città**. Per cercare di trarre una sintesi, seppur non esaustiva, delle forme di agricoltura urbana, a vocazione imprenditoriale o sociale, oggi rilevabili,<sup>93</sup> si possono menzionare: parchi urbani collettivi condivisi dalla cittadinanza, orti privati all'interno di giardini pubblici, parchi urbani, orti urbani in contesti ad alta pressione edilizia, orti polifunzionali, orti sociali, orti terapeutici, orti scolastici, aziende agricole in zone urbane marginali, aziende agricole multifunzionali con vendita diretta o offerta di servizi aggiuntivi, aziende agricole o biologiche che fanno riferimento a filiere convenzionali.

La definizione delle agricolture urbane è quindi piuttosto sfumata, anche in funzione dei criteri con i quali si possono analizzare queste esperienze che possono, infatti, essere classificate rispetto alla prossimità dal nucleo urbano, all'orientamento al mercato, all'organizzazione dei fattori della produzione, ecc. Proprio per questo motivo, non è semplice operare una mappatura delle agricolture urbane a livello nazionale in Italia,<sup>94</sup> nonostante alcuni studi abbiano mappato l'agricoltura urbana in alcune città.<sup>95</sup> Qualche dato ISTAT riesce comunque a rendere un'immagine, seppur parziale, del fenomeno dell'agricoltura urbana in Italia. I dati ri-

guardanti l'estensione del verde urbano mostrano un aumento del 3,7% tra il 2011 e il 2016, all'interno del quale le superfici dedicate a orti urbani sono decisamente aumentate (+51% dal 2011). Nel 2013 Nomisma stimava in **circa 2,7 milioni i coltivatori di orti in Italia** mentre, secondo Coldiretti/CENSIS (2017), sarebbero addirittura 20 milioni i cittadini che si prendono cura di orti, giardini e terrazzi in Italia, sia per passione (10%) sia per risparmiare (4,8%), ma soprattutto per la voglia di mangiare prodotti sani e genuini (25,6%).

L'agricoltura urbana di oggi risponde, da un lato, ai cambiamenti della domanda che spingono verso il consumo di prodotti locali, dall'altro, grazie alla vicinanza al nucleo urbano, esercita, in maniera dichiarata o meno, una serie di funzioni che vanno dalla fornitura di **servizi ecosistemici**, alla cura del paesaggio, dal contrasto al consumo di suolo all'offerta di attività complementari rispetto a quella produttivo-agricola (servizi didattici, agriturismo, vendita diretta, ecc).<sup>96</sup> Queste funzioni si inscrivono all'interno di una più generale riconsiderazione dei **rapporti fra città e campagna, fra rurale e urbano**, in un periodo storico in cui la distinzione fra queste categorie, una volta più netta, diventa sempre più sfumata, dando vita a nuove relazioni, modelli di business e configurazioni territoriali.<sup>97</sup> Nell'ambito di questa esigenza - riconsiderare i rapporti fra urbano e rurale secondo nuove prospettive di sviluppo coerenti con gli SDGs - l'agricoltura gioca un ruolo fondamentale. Si iniziano a delineare, così, forme di **agricoltura periurbana**, laddove terreni agricoli una volta in aperta campagna si trovano ora a condividere spazi e infrastrutture con il mosaico urbano in espansione.

Questa prossimità presenta **criticità** ma anche **opportunità**. Tra le prime, possiamo menzionare l'aumento dell'appetibilità dei terreni agricoli per scopi edilizi, soprattutto nei casi di abbandono dell'attività agricola, con l'effetto dell'aumento del valore fondiario e della conseguente difficoltà di insediamento per nuovi e giovani agricoltori. Esistono anche criticità legate alla convivenza tra le attività agricole produttive e lo svolgersi della vita in città, soprattutto quando sussistono rischi legati all'uso dei pesti-

ci e dei fertilizzanti. A fianco a questi rischi, tuttavia, esistono diversi potenziali benefici legati al ruolo dell'agricoltura in città o nei suoi dintorni, **sia di carattere privato sia collettivo**. Infatti, oltre a quelli già citati, è necessario menzionare i servizi legati all'infrastrutturazione verde e alla conseguente migliore connettività ecologica, la possibilità per i cittadini di godere del verde in città e di potersi rifornire direttamente presso le aziende agricole, riconnettendo i rapporti fra consumatori e produttori di cibo che le filiere globalizzate hanno indebolito. Non solo, la prossimità rispetto alla città permette ai produttori di fruire delle infrastrutture fisiche (strade, accessi, mercati urbani), immateriali (vicinanza rispetto ai servizi urbani come gli uffici di assistenza agricola o per le autorizzazioni) e digitali (accesso alla banda larga e crescita delle potenzialità di sviluppo aziendale), che in altre aree sono meno presenti, oltre a poter intercettare in maniera più efficace e diretta le esigenze dei consumatori e i trend nei cambiamenti dei consumi alimentari.

In questa complessa interrelazione fra agricoltura e città, nella quale coesistono benefici e rischi sia reali che potenziali, le *Urban Food Policy* potrebbero giocare un ruolo fondamentale per indirizzare e stimolare le relazioni in senso virtuoso per l'ambiente e le comunità, in modo da considerare i delicati equilibri che vengono coinvolti nella gestione di un tema che intercetta un'ampia sfera di attori e dinamiche.<sup>98</sup> Ragionare in termini di visione complessiva del sistema alimentare urbano permette, infatti, di pianificare lo sviluppo delle aree agricole urbane e periurbane secondo una visione sistemica, nella quale l'agricoltura è uno dei tasselli (sicuramente uno dei più importanti) di un più ampio discorso sull'alimentazione in città. Un termine che spesso viene utilizzato per definire gli approcci che ragionano sullo sviluppo della città sostenibile considerando l'agricoltura urbana è quello di **agricivismo**, con il quale si intende l'utilizzo delle attività agricole in zone urbane per migliorare la vita civica e la qualità ambientale/paesaggistica.<sup>99</sup> Tale approccio si basa sull'evidenza che lo sviluppo delle città - fisico ma anche culturale - deve integrare l'agricoltura urbana e periurbana, riconoscendo ai vari modelli agricoli la loro capacità di adattarsi

ai diversi contesti urbani e di rispondere a molte delle sfide legate alla sostenibilità.

Per fare questo, tuttavia, c'è bisogno di mettere a sistema e **coordinare** la moltitudine di politiche governabili a livello locale che hanno a che fare, di caso in caso, con il settore agricolo, la pianificazione territoriale, l'urbanistica, la salute, la logistica. Pur riconoscendo che il settore agricolo risponde anche a politiche sovra-comunali (nazionali, europee) e che l'agricoltura è sottoposta a trend e dinamiche difficilmente governabili su scala locale (cambiamento climatico, variazioni dei prezzi, cambiamento delle diete, ecc.), è pur vero che molti sono gli strumenti in mano alle amministrazioni per facilitare lo sviluppo di aree agricole urbane, nella considerazione più complessiva del benessere collettivo e del sistema alimentare nel suo complesso. Ne sono un esempio i **parchi agricoli**, modelli di parco che intrecciano la salvaguardia e la tutela del territorio con la difesa della funzione economica dell'agricoltura. Spesso ricadenti in aree ad alta densità di popolazione, rispondono alla domanda sempre più pressante della comunità urbana in termini di spazi aperti, fruibili e ricchi di significativi valori culturali e in termini di nuove forme di consumo.<sup>100</sup> La capacità normativa e politica riguarda anche gli strumenti di assegnazione e l'accompagnamento verso la gestione delle **terre pubbliche**, spesso ricadenti in ambiti periurbani, potenzialmente sede di attività agricole produttive con ricadute positive sull'occupazione giovanile in agricoltura, dove uno dei maggiori problemi rimane il ricambio generazionale.<sup>101</sup> Anche per le fasce di popolazione che vivono al di sotto della soglia di povertà la possibilità di coltivare piccoli appezzamenti orto-frutticoli permetterebbe loro, da un lato di accedere ad alimenti preziosi per la loro dieta che diversamente non potrebbero acquistare per vincoli economici, dall'altro di partecipare a processi di inclusione sociale nella comunità locale. È fondamentale rimarcare il fatto che tutti i progetti di agricoltura urbana e periurbana necessitano della **collaborazione fra amministrazioni e società civile/mondo dell'associazionismo**:<sup>102</sup> mentre le prime sono gli enti preposti a fornire le condizioni per lo sviluppo di forme di agricoltura in città o nei suoi dintorni (autorizzazioni per l'uti-

lizzo degli spazi, fornitura delle risorse idriche, assegnazione di terre, ecc.), i cittadini e gli imprenditori, in forme associate o singolarmente, sono gli attori che animano realmente l'agricoltura e permettono il miglioramento delle relazioni fisiche, sociali, economiche e simboliche fra cibo e città.

### 2.3 *Urban gardening* e nuove forme di agricoltura in città

Se nel precedente paragrafo abbiamo considerato tutte le forme di agricoltura che hanno una relazione geografica, economica o sociale con la città, comprese le esperienze di agricoltura periurbana, qui guardiamo a quelle **più strettamente urbane**, le quali si caratterizzano per la stretta relazione con il mosaico urbano e con le infrastrutture edilizie e viarie della città. Si tratta, per lo più, di **agricoltura a piccolissima scala** e comprende molte delle forme agricole più innovative, spesso risultato di iniziative legate al riutilizzo di edifici o recupero di zone abbandonate o improduttive all'interno del mosaico urbano in senso stretto. All'interno di questa categoria si ritrovano esperienze non professionali quali *guerrilla gardening*, orti privati destinati all'auto-produzione, *vertical farming* e *rooftop gardening* per produzioni destinate agli abitanti dei condomini sui quali queste produzioni sono installate, a supermercati o ristoranti interessati a prodotti ultra-freschi. Tuttavia, anche iniziative di carattere imprenditoriale iniziano a diffondersi all'interno della città, attraverso tecnologie come l'acquaponica. Ma in questa casistica troviamo anche orti urbani, orti comunitari e fattorie urbane, siano essi a finalità sociali e gestiti collettivamente o privati. Queste forme di agricoltura, per le loro qualità spaziali intrinseche, racchiudono una serie di esperienze che trovano sviluppo e una **crecente diffusione all'interno dei mosaici urbani delle città**, andando a coprire spazi verdi interstiziali - spesso con finalità dimostrative o di sensibilizzazione della comunità - recuperando edifici o spazi inutilizzati degli stessi, secondo modalità innovative che si intrecciano con la ricerca architettonica. Per tali motivi, tale sistema agricolo offre ottime opportunità in termini di **rigenerazione urbana**, di **sostenibilità ambientale** nei centri urbani grazie soprattutto all'efficientamento energetico degli edifici, al **mitigamento delle isole di calore**, nonché per gli **impatti in termini paesaggistici** e di **verde urbano**. In ottica di produzione di cibo, i volumi prodotti da sistemi agricoli micro non sono particolarmente rilevanti ai fini della sicurezza alimentare della città, contribuendo tuttavia alla fornitura di prodotti ultra-freschi e di nicchia per



attività connesse (ristoranti, supermercati, ecc.) In termini sociali, per la prevalente gestione privata che li caratterizza, tali esperienze non appaiono rilevanti se non per i diretti utilizzatori e per un rafforzato senso di percezione del verde pubblico in città.

La presenza degli **orti urbani** nelle città ha seguito, nel corso dei secoli, fasi alternanti. Tuttavia, da circa un secolo in moltissime città e metropoli del mondo si registra un forte incremento del fenomeno dell'orticoltura urbana, in risposta a esigenze reali dei cittadini, che reclamano il bisogno di riappropriarsi di uno spazio urbano proprio.<sup>103</sup> Dal picco minimo di coltivazione amatoriale degli orti in città, avvenuta dopo il boom economico a cavallo tra gli anni sessanta e settanta, si è assistito a un loro incremento a partire dagli anni ottanta. Oggi, gli orti urbani costituiscono una buona pratica sempre più diffusa nelle grandi città e sono in grado di dare spazio a valori quali la sostenibilità ambientale e il recupero delle tradizioni e dei principi alla base della vita civile. Il dato sugli orti pubblici in Italia nelle città capoluogo registra una **crescita del 36,4% in cinque anni** (dal 2014 al 2018), raggiungendo il record di oltre 1,9 milioni di metri quadri di terreno di proprietà comunale, divisi in piccoli appezzamenti e adibiti alla coltivazione familiare.<sup>104</sup> È stato riconosciuto come **l'orticoltura urbana**, come branca dell'agricoltura urbana, costituisce una possibilità importante per un regolare accesso al cibo, un miglioramento delle condizioni di salute, un fattore di sviluppo dell'economia locale, un mezzo di integrazione sociale e una mitigazione dell'impatto ambientale.<sup>105</sup> Gli orti urbani, inoltre, sono considerati una delle vie per **rivitalizzare socialmente le metropoli**, far riappropriare i cittadini delle aree urbane abbandonate e dismesse e permettere anche un notevole risparmio economico sulla spesa alimentare per le famiglie meno abbienti.

Ma il fenomeno si caratterizza soprattutto per i suoi risvolti di carattere **sociale**: la maggior parte delle persone che si dedica alla coltivazione degli orti ha un'età piuttosto alta e rientra in fasce deboli. È il caso degli anziani, spesso dimenticati ed esclusi dalla vita della metropoli. Gli orti assumono per loro un ruolo di **aggregazione**

e di **confronto**, nonché di sensibilizzazione verso i prodotti naturali e di trasmissione del sapere alle nuove generazioni. Tuttavia, dal punto di vista dell'innovazione sociale, le iniziative di orti urbani hanno ricadute di scala più ampia rispetto agli appezzamenti di terreno che occupano. Recentemente, infatti, gli orti urbani stanno diventando **arene di confronto** nelle quali gli aderenti cominciano a riflettere sui temi della qualità del cibo in città, sull'accesso a cibo sano da parte di tutte le fasce della popolazione, sull'utilizzo, la salvaguardia e la buona gestione delle aree verdi urbane, sulla rivendicazione di spazi di socialità e di sperimentazione civica. Sul tema degli orti urbani convergono, infatti, domande sociali di varia natura generalmente ricondotte nell'ambito del giu' citato agrivicismo. Sicuramente esiste una forte spinta dovuta dai più o meno consolidati e auto-organizzati - **Food Movements**, gruppi di cittadini che condividono campagne di sensibilizzazione, attività, eventi e pratiche sociali in risposta ai costi di carattere ambientale, sociale, sanitario e culturale prodotti dalle conseguenze dell'industrializzazione del cibo.<sup>106</sup> Le rivendicazioni sul riconoscimento del valore degli orti urbani arrivano anche dai movimenti per i *commons*, che fanno leva sulla capacità dell'orticoltura in città di produrre cambiamenti significativi nella capacità di auto-organizzazione della società e di partecipazione alle scelte pubbliche.

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 sta cooperando nella scrittura e nella facilitazione dei processi politici che dovrebbero portare all'imminente applicazione del regolamento cittadino sugli orti urbani. Inoltre, l'associazione 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. È importante segnalare come la rete sia animata e abbia goduto dello slancio innescato da alcuni progetti di ampia scala sugli orti e giardini urbani (Sidig-Med e Ru:rban), che

hanno permesso un'evoluzione del dibattito, una condivisione con altre esperienze internazionali e un impegno attivo da parte di alcuni attori chiave. La rilevanza del **finanziamento pubblico** nel sostenere questo tipo di associazioni è determinante, poiché sono ancora embrionali le capacità gestionali e le vision associative orientate al mix di finanziamento pubblico/privato o privato-privato.<sup>107</sup> Se maggiore è la dipendenza dal finanziamento pubblico, deve aumentare contemporaneamente il livello di *expertise* richiesto alle associazioni per competere ai bandi per l'attribuzione di fondi su specifiche linee di intervento, e questo passaggio è oggi riscontrabile nella realtà romana, attraverso l'innalzamento della qualità del dibattito e dell'affinamento degli strumenti normativi e di governance.

Come nel caso dell'agricoltura urbana nel suo complesso, l'interesse di **comuni e amministrazioni locali** per gli orti urbani è in aumento. Lo dimostrano i numerosi bandi pubblicati per sostenere questo tipo di iniziative. A Reggio Emilia, per esempio, sta partendo la formazione di graduatorie per l'assegnazione dei terreni comunali da adibire a orto urbano. E anche Torino si sta attrezzando con un piano per realizzare orti e frutteti sociali da assegnare in seguito a cittadini, associazioni e volontari che saranno chiamati a curare questi spazi pubblici e a mantenerli produttivi. In Versilia è in dirittura d'arrivo un piano per realizzare 28 nuovi orti urbani, di cui 16 orti terapeutici, ossia dedicati alla coltivazione di frutta biologica e verdura come attività in grado di aiutare persone in difficoltà.<sup>108</sup>

A livello nazionale, l'incentivo del cosiddetto **"bonus verde"** prevede detrazioni ai fini IRPEF del **36% delle spese per lavori di "sistemazione a verde"** di aree scoperte private di edifici esistenti, unità immobiliari, pertinenze o recinzioni, impianti di irrigazione e realizzazione pozzi nonché per la realizzazione di coperture a verde e di giardini pensili.

## 2.4 Ristorazione scolastica e collettiva

Le diverse forme di ristorazione collettiva<sup>109</sup> possono essere uno strumento potente per aumentare la sostenibilità del *Food System* urbano, soprattutto alla luce del potenziale impatto del **Green Public Procurement**.

L'importanza di questo segmento dei consumi alimentari è particolarmente rilevante anche alla luce dei profondi cambiamenti che stanno attraversando gli stili di vita e gli stili alimentari soprattutto a livello urbano. L'ANGEM<sup>110</sup> sottolinea che: "La ristorazione collettiva è tra i principali soggetti responsabili della **corretta nutrizione** di larga parte della popolazione: delle circa 11 milioni di persone che mangiano quotidianamente fuori casa, una su due lo fa in una mensa e di queste la maggior parte appartiene alle fasce più deboli, come bambini e malati".

Nel contesto generale della ristorazione collettiva un ruolo particolarmente significativo assume quella scolastica anche per il ruolo nell'accesso al **cibo per bambini** che vivono in famiglie a basso reddito, e per la valenza educativa soprattutto in ambito scolastico.

La ristorazione pubblica nelle scuole veicola quotidianamente un elevatissimo numero di pasti che, se gestiti razionalmente, permetterebbe di indirizzare efficacemente il sistema alimentare cittadino verso un percorso di sostenibilità.<sup>111</sup> Nelle città italiane grandi e piccole sono centinaia di migliaia gli studenti che usufruiscono di questo servizio. Roma ad esempio offre **ogni giorno il servizio di ristorazione scolastica a circa 148mila bambine e bambini** delle scuole dell'infanzia capitoline e statali, delle scuole primarie e secondarie di primo grado, mentre città come Milano o Parma raggiungono rispettivamente più di 80mila e 25mila studenti al giorno. Se pensiamo alle dimensioni di questi appalti pubblici (350 milioni di euro in tre anni solo nel caso di Roma), ci rendiamo conto che plasmando i capitolati d'appalto in modo che seguano criteri di filiera corta, sostenibilità e stagionalità si possono ottenere importanti ricadute sul tessuto economico urbano, periurbano e rurale, oltre che sul piano educativo. Creare **mense sostenibili** signifi-

fica poi anche educare alunni, docenti e genitori a ridurre l'impatto ambientale delle stesse, ad esempio prevenendo e limitando lo spreco alimentare. Numerosi sono i casi di mense di eccellenza in Italia tra cui quelli delle città di Fano, Cremona e Bergamo che nel 2019 sono stati premiati dal comitato scientifico di *Food Insider* come migliori mense scolastiche italiane.<sup>112</sup>

Un sistema di refezione scolastica basato sulla filiera corta e sostenibile può produrre un **effetto spill-over** importante anche a livello regionale, favorendo nel lungo periodo la creazione di capitolati generali di appalto sulla refezione da applicare a numerose altre realtà come università e ospedali o mense aziendali anche attraverso protocolli d'intesa. È il caso per esempio del progetto *Su-eatable life*, un progetto che coinvolge più di 3mila persone ogni giorno in Italia e Regno Unito all'interno di quattro aziende e tre università. Il progetto si pone un duplice obiettivo: ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> eq. e l'impronta idrica legata al consumo di cibo in tre anni, promuovendo nelle mense aziendali e universitarie dei menù sani e sostenibili. Il progetto *Su-eatable life* intende anche migliorare le abitudini alimentari delle persone, e ha pertanto elaborato otto consigli da applicare quotidianamente per migliorare la propria salute e "pesare" meno sul Pianeta, attraverso scelte alimentari sane e sostenibili.<sup>113</sup>

In merito invece al tema degli **sprechi alimentari** nell'ambito della ristorazione collettiva occorre precisare che già molte aziende si sono attivate per recuperare le porzioni non servite per donarle alle organizzazioni caritatevoli. In ultimo, i media spesso denunciano che il sistema di ristorazione scolastica sia fonte di quantitativi scandalosi di cibo sprecato. In tal senso, occorre precisare che la possibilità di recupero è strettamente correlata alla sicurezza igienico/sanitaria del cibo offerto. In molte scuole rimane ancora aperta la questione del recupero di "pasti trasportati", possibile solo in presenza di abbattitori, cosa che raramente accade e che quindi obbliga a non poter utilizzare il cibo non servito. Diverso è il caso invece di cibo avanzato nel piatto dell'alunno che non può essere recuperato per essere donato ad altre persone. In questo caso vari sono stati i

tentativi di consentire agli alunni di portare a casa quanto avanzato, ma la gestione non è assolutamente facile. La soluzione, ad oggi più vantaggiosa, sembrerebbe la raccolta differenziata dei rifiuti organici destinati al compostaggio. Inoltre una revisione dei quantitativi di ciascuna porzione potrebbe aiutare a prevenire gli sprechi alimentari. Tali processi, ovviamente non solo nel settore ristorazione, sono in linea con quanto previsto dalla *Food and drink hierarchy*, che prevede innanzitutto la prevenzione, il recupero per uso umano e poi animale. In questo contesto, è importante sottolineare che non si debba parlare più di *food recovery* ma di *waste management* in quanto l'alimento non è più commestibile, riducendo al minimo la quantità di alimenti, che pur essendo commestibili o gestibili come rifiuti, rischiano di finire in discarica.

Secondo i dati ISTAT<sup>114</sup> la **spesa media mensile delle famiglie italiane per l'alimentazione si attesta su 462 euro** pari al 18% del totale, cui va aggiunto un ulteriore 5,1% per la voce "servizi ricettivi e ristorazione".<sup>115</sup> Secondo le elaborazioni della FIPE (2019)<sup>116</sup> i consumi alimentari, in casa e fuori casa, pesano per il 22% sul totale, di cui il 7,2% per i servizi di ristorazione; i consumi alimentari rappresentano quindi la seconda voce di spesa delle famiglie, poco al di sotto delle spese per l'abitazione; i dati FIPE mettono in luce come tra le due componenti della spesa alimentare si sia assistito nell'ultimo decennio ad un vistoso riequilibrio: infatti tra il 2018 e il 2008 a fronte di una contrazione della spesa domestica per gli alimenti pari a quasi 7 miliardi di euro, la spesa per i servizi di ristorazione è cresciuta di quasi 5 miliardi<sup>117</sup> con un incremento del 5,7%.

Secondo l'Osservatorio sui consumi fuori casa del 2019<sup>118</sup> l'Indice dei consumi fuori casa (ICEO) è stato pari a 43, con un leggero incremento rispetto al 2018 (42,7). L'incidenza degli Heavy consumer - che consumano almeno 4 o 5 pasti al mese fuori casa - è pari al 25,9, in leggera diminuzione (-0,2%), mentre è in crescita la percentuale degli Average ossia coloro che hanno consumato 2 o 3 pasti fuori casa (+1% rispetto al 2018 con un peso finale del 20,4%), e dei Low consumer (+0,4%, 33% in totale pari al 33%).



Nel 2018 la spesa delle famiglie per servizi di ristorazione è stata di 84,291 miliardi di euro con un incremento reale sull'anno precedente pari all' 1,7%. In totale quasi il 36% dei consumi delle famiglie per prodotti alimentari avviene fuori casa. Da notare come questo dato sia in linea con la media Ue (36.5%), superiore a quella che si registra ad esempio in Francia (31%) ma molto al di sotto rispetto al modello inglese (quasi il 50%).

Secondo ORICON<sup>119</sup> nel 2016 la ristorazione collettiva ha cucinato circa 1,5 miliardi di pasti, (-0,9% rispetto al 2015) dei quali la quota maggiore (587 milioni -0,9% rispetto al 2015) nel settore sanità, 432 milioni nel settore istruzione (-0,5% sul 2015), e nel settore aziendale circa 205 milioni (-1,8% sul 2015). I restanti 257 milioni di pasti sono attribuibili al settore "altre collettività". ANGEM<sup>120</sup> mette in luce **una dimensione economica della ristorazione collettiva pari a circa 6,2 miliardi di euro; il mercato è articolato sul settore sanitario (34%), quello scolastico (30%) e la ristorazione nei punti di lavoro (36%). L'incidenza degli affidamenti a società terze è il 96% nel settore lavoro, il 60% nella sanità ed il 65% nel settore scolastico.**

ORICON registra una "spiccata sperequazione nel territorio". Il mercato della ristorazione collettiva, infatti, è fortemente sbilanciato verso le Regioni settentrionali dove si concentra il 57% del fatturato mentre nel Sud Italia si realizza poco più di un quinto del totale.

Ancora l'indagine ORICON evidenzia la crescita della committenza privata. La quota del mercato derivante da appalti della Pubblica amministrazione ha fatto registrare una "flessione accelerata" passando dal 53% del 2015 al 51% del 2016. Il peso del pubblico rispetto al settore privato, si riduce in modo particolare nel settore sanità (dal 65% al 57,5%), mentre è ancora maggioritaria nella ristorazione scolastica.

Il mercato in appalto nel 2016 ha registrato un fatturato pari a poco più di 4 miliardi di euro risultando stabile rispetto all'anno precedente. Il numero di pasti cucinati è stato di circa 851 milioni, in leggera contrazione rispetto al 2015 (due decimali di punto in meno).

**Tabella 1. Gli acquisti di prodotti biologici delle aziende aderenti all'indagine ORICON: variazione percentuale 2015-2016**

Classe di prodotto	Var. %
Carni bianche e derivati	+8,7%
Carni suone e derivati	+8,6%
Oli e condimenti	+8,6%
Pane e pasta	+8,1%
Latticini e derivati	+7,0%
Carni bovine e derivati	+5,8%
Cereali e riso	+5,6%
Ortaggi e frutta	+4,0
Prodotti tipici	+2,2%

## La sostenibilità nella filiera della ristorazione collettiva

A livello normativo nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica deve essere garantita una certa quota di prodotti da sistemi di filiera corta e biologica (o a ridotto impatto ambientale) e di qualità, nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea". Il DM Ambiente del 25 luglio 2011 introduce i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** che sono stati recentemente rimodulati.<sup>121</sup> Anche se già nella versione precedente i CAM prevedevano una serie di criteri fondamentali in direzione di una dieta sana, sostenibile e in grado di incidere sulla struttura delle filiere, i nuovi CAM introducono importanti novità che si potrebbero sintetizzare in: **"più biologico, meno sprechi e simbiosi tra mensa e territorio"**.

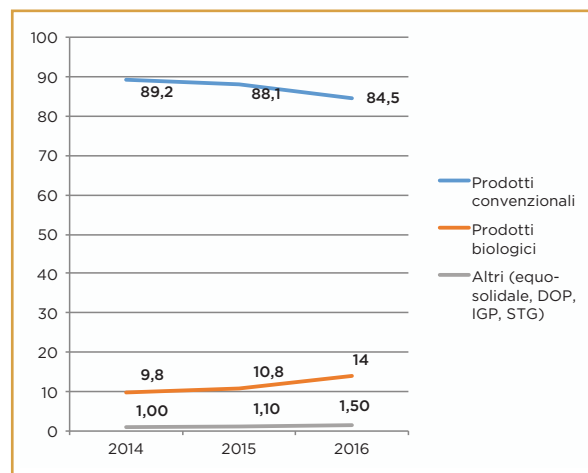
In sintesi i punti di maggiore impatto sono:

- l'incremento dal 40% al 50% dei prodotti biologici;
- la premialità per le offerte in cui i prodotti biologici siano anche da filiera corta;
- il rispetto della stagionalità e la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale;
- pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, evitando scarti anche in fase di preparazione e monitorando gli scarti.

Si deve sottolineare che la ristorazione collettiva si è già orientata in questa direzione; infatti, secondo ORICON nel 2016 si è avuta una "decisa accelerazione" nell'approvvigionamento di prodotti biologici, che hanno raggiunto la quota del 14% sul totale, mentre quelli da agricoltura convenzionale sono scesi sotto l'85%.

In particolare, nel settore istruzione i prodotti da filiera controllata hanno ormai raggiunto un terzo del totale degli acquisti, mentre anche nei comparti sanità e aziendale si registra una forte crescita nel corso dell'ultimo anno. Le categorie merceologiche con il maggiore peso di prodotti bio sono ortofrutta (22%), pane e pasta (20%), cereali e riso (18%). In aumento, in linea con la maggiore richiesta di tali prodotti nei capitoli

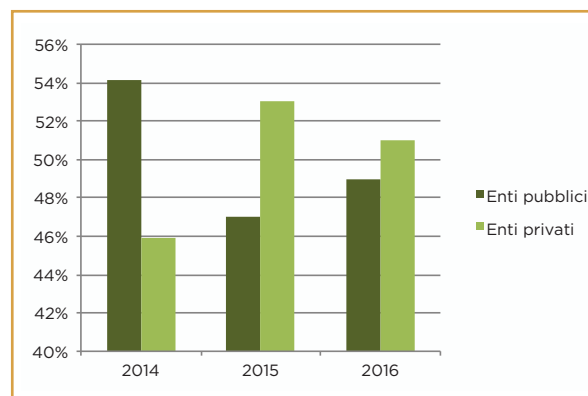
Figura 2. Le derrate alimentari acquistate dalle aziende aderenti all'indagine ORICON (%)



di gara, le carni bianche, quelle di suino e loro derivati, l'olio e la pasta, tutti in crescita di almeno l'8%.

La ristorazione collettiva acquista i suoi beni principalmente dall'industria alimentare ma non mancano gli acquisti diretti dal mondo agricolo e della pesca.<sup>122</sup> Un'indagine FIPE mette in luce il ruolo dei piccoli produttori e acquisti diretti dagli agricoltori che rappresentano poco meno di un terzo del valore complessivo degli acquisti della "ristorazione di qualità". Secondo questo studio "la filiera corta ha molti vantaggi ma anche qualche criticità". Tra i primi vanno citati elementi oggettivi del prodotto come qualità e freschezza e elementi soggettivi del produttore, principalmente il rapporto fiduciario. Tra le seconde la scarsa reperibilità del prodotto e il basso contenuto di servizio.

Figura 3. La quota di ricavi delle aziende aderenti all'indagine ORICON derivanti da appalti con la PA o da contratti con i privati (%)



L'ANGEM ha recentemente sottolineato come la ristorazione collettiva, dovendo rispettare il capitolato tecnico del bando di gara, abbia necessità di una piattaforma di distribuzione che possa garantire la **disponibilità costante delle quantità di prodotti richieste, a prezzi di mercato**".

**Tabella 2. Vantaggi e criticità delle filiere corte. Indagine FIPE**

Il giudizio	%	Le motivazioni	%
Molto positivo	40,7	Più qualità	45,2
		Più freschezza	66,6
Positivo	46,2	Maggiore fiducia nel produttore	70,9
		Rispetto dell'ambiente	37,5
Negativo	6,2	Prezzi eccessivi	37,5
		Scarsa reperibilità	62
		Quantità limitate	37,5
		Basso livello di servizio	50
Indifferente	6,9		

La FIPE ha svolto un'indagine sul tema della sostenibilità dal punto di vista dei consumatori. Meno del 30% di chi consuma i pasti fuori casa ritiene poco importante che i ristoranti operino in modo sostenibile dal punto di vista sociale e ambientale, mentre il restante 70% pensa che sia molto o abbastanza importante. I temi rite-

**Tabella 3. Priorità espresse dai consumatori riguardo i sistemi alimentari. Indagine FIPE**

Priorità	%
Limitare lo spreco di cibo	37,7
Utilizzare materie di colture e allevamenti sostenibili	36,7
Utilizzare materie prime del territorio	34,8
Limitare/eliminare l'uso della plastica	33,3
Osservare una giusta etica del lavoro	26,6
Utilizzare apparecchi a basso consumo energetico	16,0
Servire solo cibo vegetariano	7,4

nuti di maggiore importanza sono lo spreco del cibo, le tecniche produttive, il legame con il territorio, il tema etico nel lavoro.

Va infine messo in luce come il tema della sostenibilità, di per sé complesso, sia declinato anche sotto il profilo etico. Nel 2016, le aziende oggetto dell'indagine ORICON hanno donato oltre **501mila pasti a persone indigenti**.

## 2.5 L'economia solidale del cibo: dallo spreco alla donazione

In Italia, 7 cittadini su 10 - erano il 60% a inizio 2019 - ammettono di gettare via il cibo.<sup>123</sup> Inoltre, nell'ambito del progetto REDUCE, il monitoraggio sulla **grande distribuzione** stima che lo spreco negli ipermercati pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, di cui il 35% potrebbe essere recuperabile per l'alimentazione umana.

Un dato rilevante è quello riguardante la percezione dello spreco alimentare: secondo l'indagine Waste Watcher 2020, lo spreco effettivo sarebbe superiore del 50% rispetto a quello percepito, pari a circa 0,6 kg a famiglia per settimana, in calo del 25% rispetto al dato 2019.<sup>124</sup> Tuttavia, se è ormai assodato che il cibo gettato via costituisca una vera e propria emergenza, c'è minore consapevolezza sulle strategie utili per evitare questi sprechi. Secondo l'Osservatorio Waste Watcher, 1 italiano su 3 dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi alimentari.<sup>125</sup>

Negli ultimi 15 anni, l'attenzione al tema dello spreco alimentare è cresciuta sia all'interno di tutta la filiera agroalimentare sia tra i consumatori, sia ancora a livello scientifico ed istituzionale. Inoltre, la filiera ha trovato nelle donazioni di cibo un'alternativa valida alla gestione come rifiuto, di cibo ancora commestibile, o peggio alla sua distruzione. Per quanto riguarda la filiera agroalimentare, un importante aiuto dapprima è giunto dal contributo che le organizzazioni non profit (come la Rete Banco Alimentare) hanno dato nel rendere sempre più efficaci ed efficienti le procedure di recupero dalle aziende.

Un momento importante per lo sviluppo del recupero di alimenti dalla filiera sono stati due studi pubblicati dal Politecnico di Milano. Nel primo studio, del 2012, per la prima volta vengono proposte due distinte definizioni: eccedenza e spreco. Infatti, fino ad allora tutto era considerato spreco, che si trattasse di cibo commestibile, rifiuto alimentare gestibile oppure no. Oltre a tali definizioni venne posto all'attenzione

il grado di fruibilità che descrive quanto è oneroso recuperare un alimento.<sup>126</sup> A partire da questi nuovi criteri è stato possibile iniziare a misurare e gestire meglio le donazioni di cibo. Nel 2015, nell'ambito di EXPO 2015 è stato presentato un secondo studio,<sup>127</sup> che ha dato impulso ad un dialogo intenso e operativo tra organizzazioni non profit e filiera per migliorare i processi decisionali e operativi che spesso erano fattore di impedimento di recupero degli alimenti. Lo studio ha introdotto la relazione tra donazioni di cibo e benefici economici, sociali e ambientali. Questi studi hanno preparato il terreno su cui si è innestata la legge 166/16 del 19 agosto 2016, più nota come legge Gadda dal cognome della sua promotrice, che facilita i processi operativi per le aziende, definisce ciò che è eccedenza da ciò che è spreco, chiarisce le procedure per le agevolazioni fiscali e ribadisce la responsabilità civile e le norme igienico-sanitarie da applicare, in coerenza con le normative europee. Non è un caso che nelle *Key recommendations for action of the Eu Platform on Food Losses and Food Waste*<sup>128</sup> elaborate dalla piattaforma dell'Ue sulle perdite e gli sprechi alimentari e pubblicate dalla Commissione il 12 dicembre 2019 si possono ritrovare molte indicazioni frutto della collaborazione tra imprese, enti non profit e istituzioni. In tutto questo significativo percorso spiace che il mondo dei media abbia maggiormente valorizzato le esperienze di altri Paesi che ancora oggi non sembra diano gli stessi positivi risultati di quanto accade in Italia.

La legge Gadda contiene una serie di disposizioni volte a favorire e semplificare le procedure per la donazione di eccedenze alimentari, armonizzando le norme già esistenti in tema di agevolazioni fiscali, responsabilità civile e procedure per la sicurezza igienico-sanitaria. Essa fornisce ai comuni la possibilità di applicare sconti TARI in proporzione ai beni e ai prodotti donati. Tra gli altri punti principali della legge vi sono: le definizioni di operatore settore alimentare, soggetti cedenti, eccedenze alimentari, spreco alimentare, donazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza, ecc.; la possibilità per le autorità di donare gli alimenti oggetto di confisca alle organizzazioni non profit; le agevolazioni amministrative per i

donatori attraverso la semplificazione delle procedure di donazione rispetto alla distruzione; l'incentivazione del valore prioritario del recupero di alimenti per il consumo umano per evitare la distruzione (qualora non possibile l'utilizzo umano è valorizzato il recupero per uso zootecnico o energetico); il riconoscimento del tavolo coordinamento del MIPAAF per la consultazione di tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco e alla povertà alimentare; l'aumento di due milioni di euro della dotazione 2016 del Fondo nazionale per la distribuzione di derrate alimentari alle persone indigenti; la programmazione di campagne di comunicazione sui canali RAI per favorire le donazioni da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco; l'incoraggiamento dei rapporti con il mondo agricolo per la raccolta in campo.<sup>129</sup>

Tralasciando l'analisi sull'efficacia della legge Gadda sul tema dello spreco alimentare, che esula dagli obiettivi del presente contributo, ci interessa qui osservare quali buone pratiche siano state incentivate dalla stessa legge e dall'incremento dell'interesse intorno al tema, sia dal punto di vista dei cittadini, sia del settore privato. Volendo cercare di tracciare il panorama delle buone pratiche sullo spreco alimentare, è possibile individuare quattro macroinsiemi<sup>130</sup>:

- **Terzo settore e imprese:** progetti di cooperazione fra mondo del terzo settore (associazioni, enti di carità, organizzazioni non governative) e imprese private. Fra queste pratiche, rientrano le attività di enti caritatevoli che si occupano di recupero e redistribuzione di eccedenze alimentari prelevate presso esercizi commerciali o mense. La stima di quanto queste organizzazioni recuperano ogni anno si aggira intorno alle 600mila tonnellate, ad esempio la sola Rete Banco Alimentare<sup>131</sup> recupera circa 50mila tonnellate l'anno, aiutando più di 7mila associazioni che a loro volta accolgono 1,5 milioni di persone in povertà materiale, per le quali il cibo rappresenta la principale necessità. Un altro esempio che si è molto sviluppato in questi ultimi anni sono gli empori promossi dalle Caritas diocesane, che hanno non solo il compito di sfamare gli indigenti ma anche quello di accompagnare le famiglie bisognose in un percorso di inclusione veicolato

attraverso un'educazione all'economia domestica. Anche nel settore della distribuzione negli ultimi quattro anni è cresciuta la disponibilità a donare eccedenze. La Rete Banco Alimentare tra il 2016 e il 2019 ha registrato un aumento di più del 30% di alimenti recuperati da questo settore della filiera agroalimentare. Megamark, un'azienda che si occupa di distribuzione, nel 2016 ha donato più di 34 tonnellate di cibo per un valore totale di 100mila euro.<sup>132</sup> A partire dal 2003, grazie alla legge 155/03 o legge del Buon samaritano<sup>133</sup> è iniziato un lento processo di recupero nel settore del fresco e del cibo cotto. Nel novembre 2003, nacque il programma "Siticibo", promosso dalla Rete Banco Alimentare, e che è stato il primo programma di recupero di cibo cotto. Il nome prese spunto da un'attività già in essere a New York intitolata *City Harvest*. Oggi Siticibo recupera più di un milione di porzioni all'anno dalla ristorazione collettiva, catering congressuale/eventi e prodotti freschissimi dalla grande distribuzione. Dal 2017 la collaborazione tra Costa Crociere e la Rete Banco Alimentare ha permesso anche il recupero dalla ristorazione sulle navi crociera.

Uno degli esempi più recenti di recupero è rappresentato dalla ONLUS Equoevento<sup>134</sup>, che ha dato vita ad un sistema di recupero e donazione delle eccedenze alimentari prodotte durante gli eventi agli enti caritatevoli che operano nelle prossimità dell'evento.

- **Progetti universitari:** l'università e, più in generale, il mondo della ricerca, stanno svolgendo un ruolo centrale nell'organizzazione e stimolo di esperienze di contrasto sistemico allo spreco alimentare.<sup>135</sup> Il progetto Nutrire Trento, che affronta la complessità del cibo secondo l'approccio delle *Urban Food Policy*, dalle filiere corte alle piattaforme di scambio tra produttori e consumatori, pone il tema della riduzione dello spreco alimentare tra i suoi obiettivi. Uno dei risultati più recenti riguarda la donazione di quasi 900 kg di alimenti freschi (latticini, frutta, verdura, carne e uova), originariamente destinati alla preparazione dei pasti per i bambini degli asili - temporaneamente chiusi causa diffusione del COVID-19 a Trentinosolidale, che ne ha curato la distribuzione capillare ai

soggetti bisognosi attraverso i consueti canali.<sup>136</sup> La Rete delle Università Sostenibili (RUS), che ha tra i propri Gruppi di lavoro uno dedicato al cibo,<sup>137</sup> sostiene e promuove numerosi progetti, iniziative ed eventi legati allo spreco alimentare all'interno e all'esterno dei poli universitari, tra i quali la piattaforma SprecoZero,<sup>138</sup> alla quale la RUS contribuisce organizzando eventi e stimolando le iniziative nelle università aderenti.

- **Mercati:** in crescente diffusione sono le pratiche e le esperienze legate al recupero delle eccedenze alimentari direttamente dai commercianti all'interno dei mercati, spesso tramite il coinvolgimento di soggetti in situazioni di vulnerabilità, in un'ottica di inclusione sociale e lavorativa. È il caso, ad esempio, del progetto ReFoodGees,<sup>139</sup> che opera nei mercati rionali dell'Alberone e del Nuovo mercato Esquilino (Roma) e di RePopp,<sup>140</sup> un progetto di economia circolare urbana della città di Torino che mira a contrastare gli sprechi alimentari, educando al riuso e al recupero del cibo destinato a essere buttato.<sup>141</sup>
- **Consumatore-produttore:** in grande fermento anche le iniziative for profit di privati, spesso appoggiate ad app per smartphone, che connettono i produttori alle prese con eccedenze di cibo di fine giornata con i consumatori intenzionati ad acquistare cibo, spesso a scatola chiusa e a prezzi ribassati, che altrimenti andrebbe gettato. È il caso, solo per fare qualche esempio, di Too Good To Go,<sup>142</sup> Last Minute Sotto Casa<sup>143</sup> e Take-Stock<sup>144</sup> oppure di MyFoody,<sup>145</sup> un'app che permette di conoscere in tempo reale quali siano i cibi in scadenza nei supermercati aderenti vicini al consumatore, ai quali viene applicato uno sconto per incentivarne l'acquisto, o ReGusto,<sup>146</sup> un'app e una piattaforma per la prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari impiegabile nel settore ristorativo e nelle amministrazioni comunali.

NOTE

- <sup>73</sup> Wiskerke s.C., viljoen a. (2012), Sustainable food planning: evolving theory and practice, Wageningen Academic Publisher, Wageningen
- <sup>74</sup> [http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/pdf/CIBO\\_CITTADINI\\_E\\_SPAZI\\_URBANI.pdf](http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/pdf/CIBO_CITTADINI_E_SPAZI_URBANI.pdf)
- <sup>75</sup> Calori A., Magarini A., Food and the Cities, politiche del cibo per città sostenibili, Està- economia e sostenibilità, Edizioni Ambiente 2015.
- <sup>76</sup> <https://www.toronto.ca/311/knowledgebase/kb/docs/articles/city-clerks-office/secretariat/toronto-board-of-health.html>
- <sup>77</sup> Marino D. e Mazzocchi G. (2019). La pianificazione alimentare: casi studio. Rete Rurale Nazionale 2014-2020. <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20001>
- <sup>78</sup> RUAF (2019). Urban Agriculture Magazine no. 36 - Food Policy Councils (pp. 13-14)
- <sup>79</sup> <http://www.fao.org/home/en/>
- <sup>80</sup> <http://www.fao.org/in-action/food-for-cities-programme/approach-old/crfs/en/>
- <sup>81</sup> Marino D. e Mazzocchi G. (2019). La pianificazione alimentare: casi studio. Rete Rurale Nazionale 2014-2020. <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20001>
- <sup>82</sup> [https://www.api-site.paris.fr/paris/public/2018%2F9%2FENG\\_Abrege\\_StratAlim.pdf](https://www.api-site.paris.fr/paris/public/2018%2F9%2FENG_Abrege_StratAlim.pdf)
- <sup>83</sup> <http://www.foodpolicymilano.org/>
- <sup>84</sup> <http://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2015/04/10-Questioni-Food-Policy-Milano.pdf>
- <sup>85</sup> <http://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2019/03/FoodPolicyMilano.pdf>
- <sup>86</sup> <http://www.provincia.pisa.it/it/provincia/49111/Il-Piano-del-Cibo-della-Provincia-di-Pisa.html>
- <sup>87</sup> Butelli E. Pianificazione ambientale autosostenibile e alimentazione: il Piano del cibo della Provincia di Pisa, Scienze del territorio. ISSN 2284-242X. n. 3 Ricostruire la città, 2015 pp. 125-130,
- <sup>88</sup> Oltre a quelle qui citate in Toscana si annoverano altre significative esperienze che non è possibile citare per limiti di spazio, tra cui la Politica del cibo di Livorno.
- <sup>89</sup> <https://pianadelcibo.it/come-funziona/>
- <sup>90</sup> <https://www.politichelocalicibo.it/2019/10/18/una-food-policy-per-roma/>
- <sup>91</sup> <http://www.politichelocalicibo.it>



- <sup>92</sup> Report dell'incontro 2020 disponibile al link <https://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2020/02/Report-Incontro-Napoli-compressed.pdf>
- <sup>93</sup> Per l'analisi più approfondita delle forme di agricoltura in città si rimanda al capitolo di questo rapporto: "4. Urban gardening e nuove forme di agricoltura in città".
- <sup>94</sup> Un progetto coordinato dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) ha sviluppato una metodologia per la mappatura spaziale dell'agricoltura urbana nelle città di Milano e Roma, utilizzando dati telerilevati e strumenti di web-mapping. ([https://www.researchgate.net/profile/Flavio\\_Lupia/publication/286935278\\_La\\_nuova\\_mappatura\\_spaziale\\_dell'agricoltura\\_urbana\\_realizzata\\_dal\\_Crea/links/567259d308aeb8b21c70bc8c/La-nuova-mappatura-spaziale-dellagricoltura-urbana-realizzata-dal-Crea.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Flavio_Lupia/publication/286935278_La_nuova_mappatura_spaziale_dell'agricoltura_urbana_realizzata_dal_Crea/links/567259d308aeb8b21c70bc8c/La-nuova-mappatura-spaziale-dellagricoltura-urbana-realizzata-dal-Crea.pdf)).
- <sup>95</sup> Lupia F. (a cura di) (2014). Mappatura spaziale dell'agricoltura urbana. Analisi di alcune esperienze realizzate con strumenti di web-mapping. [https://agri-madre.net/wp-content/uploads/2018/04/Mappatura\\_spaziale\\_Lupia.pdf](https://agri-madre.net/wp-content/uploads/2018/04/Mappatura_spaziale_Lupia.pdf)
- <sup>96</sup> Marino D. (a cura di) (2016/2014). Agricoltura urbana e filiere corte. Un quadro della realtà italiana. Edizioni Franco Angeli. [https://www.francoangeli.it/Ricerca/scheda\\_libro.aspx?Id=23736](https://www.francoangeli.it/Ricerca/scheda_libro.aspx?Id=23736)
- <sup>97</sup> UN-Habitat (2019). Urban-Rural Linkages: Guiding Principles. Framework for Action to Advance Integrated Territorial Development. <https://urbanrurallinkages.files.wordpress.com/2019/09/url-gp-1.pdf>  
Songyang Consensus (2019). The First International Forum on Urban-Rural Linkages. <http://urbanpolicyplatform.org/wp-content/uploads/2020/01/SongYang-Consensus-EN.pdf>
- <sup>98</sup> Marino D., Mazzocchi G. (2017). Il cibo e le politiche urbane. In: Verso la pianificazione agricola e alimentare (2017). A cura di Aurora Cavallo, Davide Marino, Benedetta Di Donato, Ilaria Corchia. [https://www.francoangeli.it/ricerca/scheda\\_libro.aspx?CodiceLibro=365.1155](https://www.francoangeli.it/ricerca/scheda_libro.aspx?CodiceLibro=365.1155)  
Marino D. e Mazzocchi G. (2019). La pianificazione alimentare: concetti e modelli. Rete Rurale Nazionale 2014-2020. <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20001>
- <sup>99</sup> Ingersoll R. (2004). Sprawl town, Roma, Meltemi.
- <sup>100</sup> Magnaghi A., Fanfani D. (a cura di) (2009). Patto città-campagna. Un progetto di bioregione urbana per la bioregione policentrica della Toscana centrale. Alinea, Firenze. [https://flore.unifi.it/retrieve/handle/2158/608730/42041/Patto+cop\\_web.pdf](https://flore.unifi.it/retrieve/handle/2158/608730/42041/Patto+cop_web.pdf)  
Galli M., Bonari E., (2009). Brevi riflessioni sull'agricoltura periurbana. Dal progetto agro-urbano al parco agricolo. Locus, ETS, Pisa, pp.83-89.
- <sup>101</sup> Il 16,7% dei capi azienda ha oltre i 75 anni, mentre il 50% ne ha più di 60 (Censimento dell'agricoltura ISTAT 2010)
- <sup>102</sup> Per l'analisi del caso della proposta di una Food Policy per la città di Roma, si veda Mazzocchi G. e Marino D. (2020). Rome, a policy without politics: the participatory process for a metropolitan scale Food Policy. International Journal of Environmental Research and Public Health. <https://www.mdpi.com/1660-4601/17/2/479/htm>
- <sup>103</sup> Sachero, A., Fassi, D. (2012). Tesi di laurea in "Prove botaniche di sopravvivenza urbana" Politecnico di Milano Scuola del Design Corso L.M in Design degli Interni
- <sup>104</sup> <https://www.coldiretti.it/economia/67599>
- <sup>105</sup> Gianquinto, G., Tei, F. (2010). Orticoltura urbana nei Paesi in Via di Sviluppo: ruolo multifunzionale, sistemi culturali e prospettive future. Review n. 12 - Italus Hortus 17 (4), 2010: 71-97
- <sup>106</sup> Pollan, M. (2010). The Food Movement, Rising. The New York Review of Books, May 20, 2010
- <sup>107</sup> Lucciarini, S. (2016). Frammentazione urbana e esperienze associative: il caso di Roma. Working papers. Rivista online di Urban@it - 2/2016. ISSN 2465-2059
- <sup>108</sup> <https://www.biorfarm.com/orti-urbani/>
- <sup>109</sup> Secondo ANGEM "per ristorazione collettiva si intende un servizio di ristorazione fuori casa, definito da un contratto tra committente e fornitore che si rivolge a comunità delimitate e definite". Particolare importanza nel contesto di questo Paper è la ristorazione collettiva istituzionale "regolata da un contratto in cui il committente, che ne determina i requisiti, è rappresentato dall'amministrazione pubblica ed i clienti utenti del servizio sono scuole, ospedali o carceri".
- <sup>110</sup> Audizione 3 ottobre 2018, XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agroalimentari provenienti da filiera corta, a chilometro zero o utile e di qualità. Le criticità per il settore della ristorazione collettiva.
- <sup>111</sup> K. Morgan e R. Sonnino. The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development. Abingdon: Earthscan from Routledge, 2008
- <sup>112</sup> 4° Rating dei menù sostenibili 2018/19, Foodinsider, [www.foodinsider.it/classifica-menu-mense-scolastiche/4-rating-dei-menu-sostenibili/](http://www.foodinsider.it/classifica-menu-mense-scolastiche/4-rating-dei-menu-sostenibili/)
- <sup>113</sup> <https://www.sueatablelife.eu/it/>
- <sup>114</sup> [www.istat.it](http://www.istat.it), Report La spesa per consumi delle famiglie. Anno 2018.
- <sup>115</sup> Ai fini del presente lavoro è utile sottolineare che, secondo l'ISTAT, la spesa per beni alimentari è funzione anche della tipologia dei comuni di residenza delle famiglie: nelle grandi città d si registra la quota minore (15% contro 19,1% dei comuni periferici e fino a 50mila abitanti). Nelle grandi città le spese più elevate sono destinate all'abitazione, alle utenze e ai servizi ricettivi e ristorazione e quindi ai consumi alimentari fuori casa.



## PARTE 2. Esperienze di buone pratiche

- <sup>116</sup> FIPE, Rapporto annuale ristorazione, 2019.
- <sup>117</sup> Va sottolineato che questa dinamica avviene in un quadro recessivo: i consumi delle famiglie dal 2016 appaiono in lieve ripresa ma, secondo FIPE (2019) in dieci anni la contrazione dei consumi è stata pari a circa 8 miliardi di euro a prezzi costanti. In questo quadro i consumi alimentari fanno osservare insieme ai trasporti la contrazione più rilevante.
- <sup>118</sup> EBNT, l'Osservatorio sui consumi fuori casa, edizione 2019.
- <sup>119</sup> Fonte: In Fieri"- pubblicazione periodica di ORICON - Osservatorio sulla ristorazione collettiva e nutrizione.
- <sup>120</sup> <http://www.angem.it/it/chi-siamo/ristorazione-collettiva-in-sintesi.html>
- <sup>121</sup> Il DM del 10 marzo 2020 che definisce i nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM) il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari che fa riferimento alla ristorazione scolastica, per gli uffici, università e caserme, strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.
- <sup>122</sup> La ristorazione collettiva acquista in media venti miliardi di euro di prodotti agroalimentari.
- <sup>123</sup> Dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/SWG.
- <sup>124</sup> Lo spreco di cibo per la prima volta in calo nelle case degli italiani, 5 febbraio 2020, <https://www.sprecozero.it/2020/02/04/lo-spreco-di-cibo-per-la-prima-volta-in-calo-nelle-case-degli-italiani-gettiamo-49-e-a-settimana-nella-spazzatura-ma-erano-66-nel-2019-in-poco-piu-di-un-anno-litalia-risparmia/>
- <sup>125</sup> <https://www.lifegate.it/persone/stile-di-vita/spreco-cibo-italia-vale-15-miliardi-euro>
- <sup>126</sup> <https://re.public.polimi.it/handle/11311/660220?mode=full.14#.XvJU7CgzbIV>
- <sup>127</sup> [https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/executive\\_summary\\_surplus\\_food\\_management\\_against\\_food\\_waste.pdf](https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/executive_summary_surplus_food_management_against_food_waste.pdf)
- <sup>128</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-recs\\_en.pdf?wtclear=laco](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_eu-actions_action_platform_key-recs_en.pdf?wtclear=laco)
- <sup>129</sup> <https://www.bancoalimentare.it/it/punti-principali-legge-gadda>
- <sup>130</sup> La classificazione non pretende di essere esaustiva. Al suo interno sono riportate alcune esperienze a conoscenza degli autori del contributo. Tuttavia, molte altre potrebbero non essere presenti, considerata anche l'attuale dinamicità e il proliferarsi delle iniziative legate allo spreco alimentare oggi in Italia.
- <sup>131</sup> <https://www.bancoalimentare.it/it/cosa-facciamo>
- <sup>132</sup> Fattibene D. e Bianchi M. (2017). Fighting against Food Losses and Waste: an Eu agenda. IAI Working Papers. <http://www.iai.it/sites/default/files/iaiw1725.pdf>
- <sup>133</sup> <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2003/07/01/003G0174/sg>
- <sup>134</sup> <https://www.equoevento.org/>
- <sup>135</sup> <http://www.europeanconsumers.it/wp-content/uploads/2018/07/Spreco-alimentare.-Approccio-sistemico-e-prevenzione-strutturale.pdf>
- <sup>136</sup> [https://webmagazine.unitn.it/news/ateneo/76764/nutrire-trento-per-ridurre-lo-spreco-alimentare-donati-900-kg-di-alimenti-freschi?fbclid=IwAR2gXZVWbYD4qSIZrCVmzqz9mdvBe4AdgwVi7zwEan9P66P8wGS1TH05I\\_E](https://webmagazine.unitn.it/news/ateneo/76764/nutrire-trento-per-ridurre-lo-spreco-alimentare-donati-900-kg-di-alimenti-freschi?fbclid=IwAR2gXZVWbYD4qSIZrCVmzqz9mdvBe4AdgwVi7zwEan9P66P8wGS1TH05I_E)
- <sup>137</sup> <https://sites.google.com/unive.it/rus/gruppi-di-lavoro/cibo?authuser=0>
- <sup>138</sup> <https://www.sprecozero.it/>
- <sup>139</sup> [https://www.facebook.com/pg/RomaSalvacibo/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/RomaSalvacibo/about/?ref=page_internal)
- <sup>140</sup> Fassio F., Minotti B. (2019), Circular Economy for Food Policy: the case of RePoPP project in the City of Turin (Italy), in Sustainability, Special issue: Circular Economy and Sustainable Strategies, ISSN 2071-1050.
- <sup>141</sup> <http://www.torinoggi.it/2020/02/05/leggi-notizia/argomenti/attualita-8/articolo/progetto-repopp-lo-chef-scabin-offre-la-zuppa-prodotta-con-gli-avanti-alimentari-del-mercato.html>
- <sup>142</sup> <https://toogoodtogo.it/it>
- <sup>143</sup> <https://www.lastminutesottocasa.it/>
- <sup>144</sup> <https://takestock.com/>
- <sup>145</sup> <https://myfoody.it/>
- <sup>146</sup> <https://regusto.eu/>



## PARTE 3

### Una politica urbana del cibo per una città sostenibile. Raccomandazioni per il panorama italiano

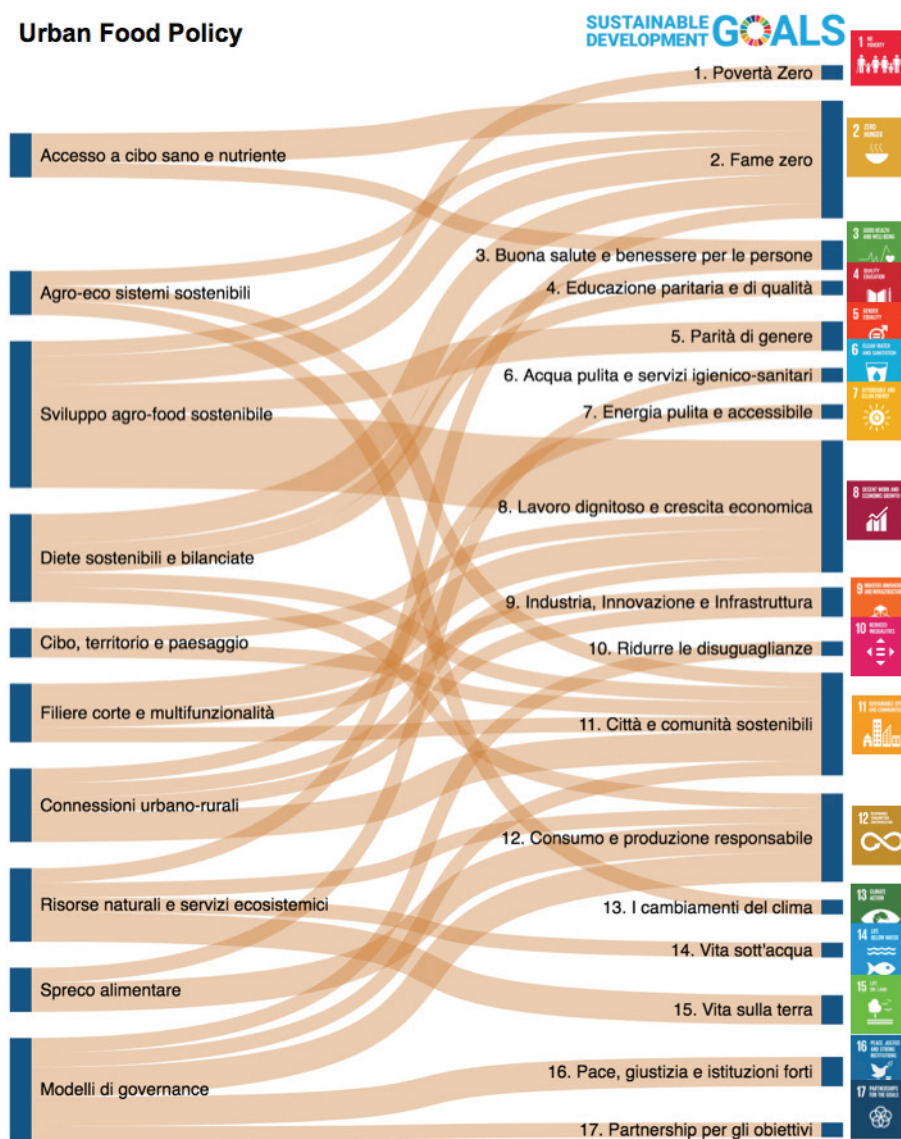
#### 3.1 *Urban Food Policy* e Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs)

Come si è mostrato nel paragrafo 1.1, se lavorare al raggiungimento dei target relativi al Goal 2 contribuisce in modo sinergico a una serie di SDGs non direttamente legati al cibo, è anche vero che oggi i sistemi alimentari sono sotto stretta osservazione per gli impatti che producono. Una delle evidenze più rilevanti riguarda la quota attribuita al cibo nella produzione dei gas serra, pari al **37% delle emissioni totali di CO<sub>2</sub>**.<sup>147</sup> I tassi di utilizzo delle risorse naturali, l'impatto dei modelli di agricoltura e di allevamento intensivi, gli sprechi alimentari lungo le filiere, il rispetto dei diritti della manodopera in agricoltura e molte altre questioni stanno alimentando il dibattito sui sistemi alimentari e sulla loro sostenibilità. Molti dei nodi relativi a queste sfide e problematiche si manifestano nelle città che, per la loro densità e per la loro capacità trasformativa, orientano i modelli socio-economici che sono alla base dell'attuale struttura delle filiere alimentari. Questa particolare relazione si evidenzia, da un lato, attraverso la variazione dei modelli di consumo alimentare, dall'altro sull'attenzione che le amministrazioni cittadine rivolgono al tema del cibo, sempre più considerato come lente privilegiata attraverso la quale interpretare le trasformazioni in atto a livello ambientale, sociale ed economico. In questo contesto, le *Urban Food Policy* nelle loro molteplici forme e contenuti, e secondo vari modelli di governance, ricevono un interesse crescente da parte delle città. Programmare i sistemi alimentari urbani, avere contezza delle dinamiche che riguardano la produzione, la movimentazione, i modelli di consumo e le fasi di smaltimento o redistribuzione delle eccedenze e molto altro, permette di intervenire al contempo su problematiche ambientali, sociali ed economiche, fornendo al tempo stesso opportunità di riorganizzazione, sistematizzazione

e riordinamento normativo relative alle filiere del cibo. Per questi motivi è ormai riconosciuto come tutti gli SDGs siano direttamente o indirettamente connessi all'obiettivo di ottenere cibo sufficiente, sostenibile e salutare per tutti.<sup>148</sup> Si potrebbe affermare che tale affermazione possa essere valida per tutti gli SDGs, cioè che sia possibile identificare le sinergie incrociate fra tutti i Goal delle Nazioni Unite. Tuttavia, vari studi hanno confermato che questa complessa e affascinante interrelazione è particolarmente valida quando si tratta di cibo e obiettivi di sostenibilità. Analogamente, è stato evidenziato che gli obiettivi perseguiti dalle *Urban Food Policy*, nella loro multidimensionalità e pluridisciplinarietà, contribuiscono al raggiungimento di molti - se non tutti - gli SDGs. Uno studio<sup>149</sup> ha posto a confronto gli obiettivi perseguiti dalle *Urban Food Policy* e i 169 Target relativi agli SDGs, evidenziando il notevole **contributo delle politiche urbane del cibo al Goal 8** (Lavoro dignitoso e crescita economica) e al **Goal 12** (Consumo e produzione responsabili), **oltre che al più evidente Goal 2** (Figura 2). In generale, viene evidenziato come le politiche urbane del cibo, attraverso una complessa rete di azioni, possano facilitare il raggiungimento degli SDGs, garantendo una funzione di coordinamento rispetto a politiche e progetti appartenenti tradizionalmente ad aree tematiche differenti, spesso pianificati e attuati indipendentemente gli uni dagli altri.

Le *Urban Food Policy* sono oggi in una fase cruciale per la loro diffusione e integrazione all'interno delle agende urbane. Molte delle esperienze a livello nazionale (Figura 4) sono nate da istanze della società civile o dietro la spinta di gruppi promotori misti (ricerca, associazionismo, agricoltori, cittadini, ecc.), mentre sono ancora poche quelle che possono vantare un **riconoscimento istituzionale** e l'appoggio da parte delle amministrazioni e ancora meno sono

Figura 2. Connessioni fra obiettivi di Urban Food Policy (UFP) e Sustainable Development Goals (SDGs). Il numero di connessioni è stato identificato mettendo a confronto 54 sotto-obiettivi di UFP e i 169 Target degli SDGs.<sup>150</sup>

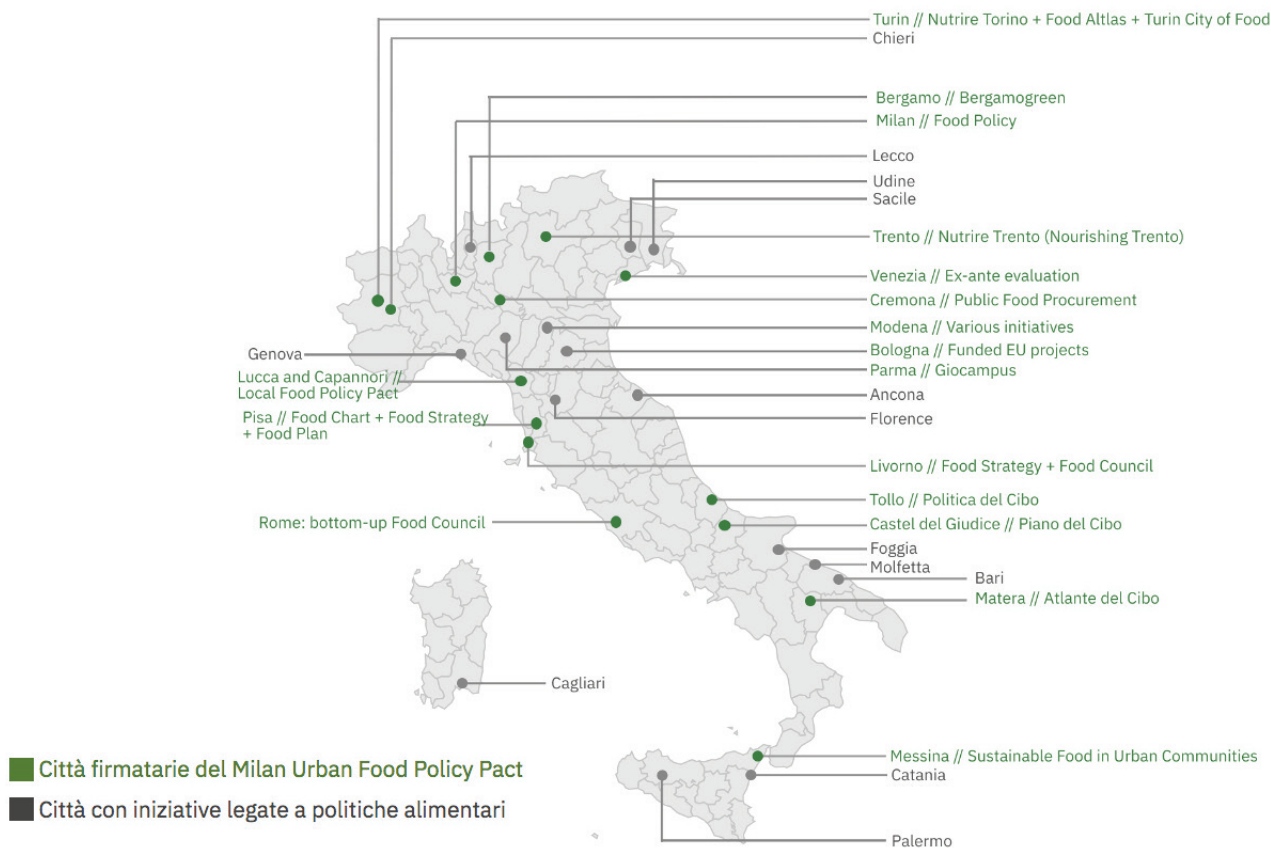


quelle che hanno a disposizione linee di bilancio, finanziamenti e risorse dedicate. Tuttavia, l'accrescimento della cultura amministrativa intorno all'importanza del cibo come leva per il raggiungimento di molteplici obiettivi, sta aumentando la consapevolezza rispetto alla capacità delle politiche urbane del cibo di riorganizzazione dei sistemi alimentari e di **creazione di un ambiente socio-economico più vibrante**, nonché di aumento della qualità delle diete e della conseguente riduzione dei costi sanitari connessi.

L'analisi svolta nella parte 2 del presente documento ha permesso di mettere in luce alcune buone pratiche che, anche se non sempre direttamente ascrivibili a politiche locali del cibo ma piuttosto elementi costitutivi delle stesse, mettono in evidenza un'attenzione che le amministrazioni, così come la società civile e il settore privato, stanno ponendo sul tema della sostenibilità dei sistemi alimentari e dell'accesso a cibo sano e nutriente:

- l'agricoltura urbana, con la sua varietà di esperienze, intercetta fabbisogni sociali, ricreativi e pedagogici attivando, al tempo

Figura 4. Le politiche urbane del cibo in Italia.<sup>151</sup>



stesso, economie di prossimità e svolgendo un fondamentale ruolo di infrastrutturazione verde delle città;

- la ristorazione scolastica e collettiva e, più in generale, le leve del *Green Public Procurement* svolgono un fondamentale ruolo per la **corretta nutrizione** di una quota considerevole della popolazione, implementando anche, attraverso i CAM, obiettivi di **sostenibilità nelle filiere** collegate;
- le esperienze legate all'ampio tema dello spreco alimentare riescono oggi a intervenire sulle varie fasi delle filiere, dalla produzione in campo alla redistribuzione degli avanzi, contribuendo a mitigare una delle distorsioni più evidenti e drammatiche degli odierni sistemi alimentari;

L'analisi della buone pratiche mostrate mette in evidenza un fattore cruciale: nonostante il fondamentale ruolo da parte del terzo settore, del settore privato, dei volontari e dei cittadini comuni, alcuni obiettivi sono raggiungibili sola-

mente tramite il coinvolgimento delle amministrazioni, in particolare quelle comunali. La fornitura di piattaforme logistiche e digitali, di risorse umane e finanziarie, il raccordo con altre politiche, la messa in piedi di un sistema di comunicazione istituzionale, sono tutti elementi imprescindibili sui quali le amministrazioni possono oggi lavorare per aumentare la portata delle buone pratiche e incardinare le stesse all'interno di strategie integrate sui sistemi alimentari locali.

### 3.2 Dieci raccomandazioni per i policy maker

#### 1. Pianificare una strategia e politica sul cibo a livello urbano

Indipendentemente, ma anche alla luce della pandemia del COVID-19, il **cibo** si dimostra come un elemento fondamentale per la vita nelle città. Secondo le Nazioni Unite e i più importanti centri di analisi e ricerca (tra cui lo Stockholm Resilience Centre) il cibo è connesso direttamente o indirettamente con la maggior parte o con tutti gli **SDGs**. Il modo in cui le politiche affrontano le questioni relative alla produzione, distribuzione, consumo e post-consumo del cibo, può contribuire in modo determinante al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030. In questo contesto le **città**, dove vive la quota maggiore di popolazione mondiale e dove viene quindi consumata la maggior parte di cibo, rivestono un **ruolo fondamentale** perché costituiscono un nodo essenziale del metabolismo del cibo, sia attraverso i flussi in entrata che quelli in uscita. Questa considerazione dovrebbe portare le città stesse a **pianificare una propria strategia e politica locale sul cibo** coerente con gli Obiettivi dell'Agenda 2030.

#### 2. Tutelare le fasce più deboli e ridurre le disuguaglianze

Il punto di partenza nelle politiche del cibo deve essere il ruolo del cibo come bisogno primario e soprattutto come diritto, per la popolazione urbana; da qui scaturisce l'esigenza che il settore pubblico assicuri alla popolazione cittadina una **dieta equilibrata, sana, sostenibile e accessibile** sotto tutti i punti di vista, in primo luogo quello economico, ma anche fisico, evitando la formazione di "deserti alimentari". Secondo il Global Nutrition Report a livello planetario una persona su tre soffre di una qualche forma di malnutrizione e due miliardi circa non hanno accesso ad una dieta sana. Il rapporto sottolinea inoltre che le cause sono soprattutto legate alle ineguaglianze sociali che ostacolano l'accesso al cibo, alla salute, alla protezione sociale. A sua volta la malnutrizione contribuisce a ridurre l'accesso ad altri servizi primari come ad esempio l'istruzione e il miglioramento delle condizioni sociali ed economiche per le future generazioni, con una

spirale decisamente non sostenibile. È necessario quindi investire in una infrastruttura in grado di assicurare questo bisogno primario. Tenendo conto dell'alto numero - in progressivo aumento - di soggetti affetti da malattie croniche non trasmissibili (MCNT), che in larga parte sono riconducibili alla dieta e che sono responsabili di circa il 70% dei decessi globali, l'investimento pubblico in questa direzione si tradurrebbe in un impatto positivo su molti SDGs come ad esempio l'1, il 2, il 3, ecc. Trattandosi di **investimenti pubblici**, tale politica avrebbe un impatto notevole in termini economici e sociali per la futura minore incidenza delle patologie ricordate. Un altro vantaggio di una tale politica risiede senza dubbio nella possibilità che le persone che appartengono a ceti sociali meno favoriti possano conseguire uno sviluppo fisico e mentale armonico e quindi contribuire a una crescita generale della società. La recente strategia *Farm to Fork* pubblicata dalla Commissione europea ha ricordato non solo la centralità della sicurezza alimentare nei piani di recupero post-pandemia, ma anche come 33 milioni di persone nell'Ue soffrono di insicurezza alimentare, rendendo essenziale che la transizione del sistema alimentare sia giusta ed equa.

#### 3. Progettare e dare vita ad un sistema di mense scolastiche e pubbliche sostenibili

I dati pre-COVID-19 ci dicono che circa un terzo dei consumi alimentari finali delle famiglie avvengono fuori casa. Tale dato assume particolare peso in ambito urbano dove il sistema delle mense pubbliche (scuole, ospedali, uffici pubblici, ecc.) e del settore privato nutre una quota considerevole della popolazione. Spesso si tratta - come ricordato sopra - di fasce sociali deboli quindi anche in questo caso la progettazione di mense sostenibili avrebbe un impatto non solo sull'ambiente ma soprattutto a livello sociale ed economico. Attraverso il sistema dei bandi, coerentemente con i CAM, le amministrazioni pubbliche possono realizzare un **sistema innovativo di mense** che, anche nell'ottica dell'economia circolare, riduca o **elimini i rifiuti** e lo spreco, alimenti le **filiere corte e di prossimità**, sostenga la transizione a tecniche di **coltivazione biologiche** e di qualità e assicuri l'accesso ad una dieta sana per tutti impattando positivamente



mente sul sistema sanitario e sul sistema economico locale. Una attenzione particolare andrebbe riservata alle mense scolastiche dove la progettazione di un sistema alimentare sostenibile può risultare un ottimo supporto anche alle politiche educative in tema di ambiente ed alimentazione, coerentemente con i programmi educativi sulla sostenibilità recentemente introdotti nell'ordinamento formativo.

#### 4. Costruire una cultura del cibo fondata sul concetto di una dieta varia e sana e favorirne l'adozione

La promozione di una dieta che includa più frutta, verdura, semi, frutta secca, pesce e cereali integrali, può portare a riduzioni sostanziali nelle malattie legate all'alimentazione, tra cui malattie cardiache, cancro, diabete e ictus, molte delle quali peraltro aumentano il rischio di incidenza e di impatto da COVID-19. Diete sane e accessibili a tutti sono anche generalmente più sostenibili dal punto di vista ambientale, come ad esempio la dieta mediterranea. A volte, per motivi economici ma anche culturali, gli alimenti alla base di una dieta sana e sostenibile, come frutta, verdure, legumi e pesce possono essere poco accessibili. Costruire sistemi alimentari che rendano **possibili scelte alimentari sane e sostenibili per le persone e l'ambiente** deve essere quindi un obiettivo prioritario, da perseguire anche rendendole maggiormente accessibili, anche attraverso ambienti alimentari che facilitino queste scelte. Una politica urbana del cibo deve pertanto partire dalle esperienze positive su scala locale e nazionale e promuovere un processo di educazione alimentare a lungo termine indirizzato alla società civile e agli attori del sistema agroalimentare, compresa la ristorazione.

#### 5. Promuovere l'innovazione di prodotto e di processo

La sostenibilità dei sistemi alimentari passa anche attraverso l'**innovazione scientifica e tecnologica**. L'attuazione di una politica urbana del cibo richiede quindi la capacità di intercettare la conoscenza e di indirizzarla verso l'applicazione nei sistemi alimentari urbani. Le innovazioni riguardano tanto i **processi**, siano essi produttivi o di **governance**, quanto i **prodotti**

stessi. Ricadono all'interno delle prime due categorie le innovazioni tecnologico-produttive per il miglioramento dell'efficienza nell'uso delle risorse o per la riduzione delle emissioni, i modelli di governance alimentare basati su processi innovativi di partecipazione multi-stakeholder, le piattaforme per l'organizzazione logistica, anche nell'ottica di una dimensione solidale (così come espressa nel punto 8). Le innovazioni di prodotto nel settore alimentare riguardano invece le caratteristiche intrinseche dei singoli beni, ai quali sarà in misura crescente richiesto di rispondere a una serie di caratteristiche qualitative e di sostenibilità. Questo deve avvenire nel rispetto delle pratiche tradizionali di produzione e trasformazione agro-alimentare, mantenendo il carattere di originalità e i valori di natura simbolica e culturale incorporati nel cibo. In questo contesto, l'adozione, in modo sapiente e ragionato, di applicazioni digitali nel settore alimentare può fornire un contributo rilevante.

#### 6. Rafforzare le connessioni positive tra cibo e ambiente anche attraverso la multifunzionalità dell'agricoltura urbana e periurbana

Il sistema di produzione del cibo determina non solo la qualità ambientale degli agroecosistemi, ma incide significativamente sulla salute del pianeta intero. I sistemi alimentari del futuro dovranno essere fondati sulle interazioni positive tra cibo, salute umana e salute degli ecosistemi. È possibile pensare ai sistemi agricoli, soprattutto in **ambito urbano e periurbano**, come a elementi di un sistema ambientale più vasto che può contribuire a sostenere la biodiversità, ridurre l'impatto del cambiamento climatico, ridurre il consumo delle risorse. In questo senso ci si può anche ricollegare alle strategie internazionali dell'Unione europea che, nell'ambito del *Green Deal*, ha varato la nuova *strategia per la Biodiversità* e la *strategia Farm to Fork* in cui il nesso cibo, agricoltura e ambiente è particolarmente evidente. Da sottolineare anche che nel 2021 la comunità globale svilupperà il nuovo quadro d'azione per la Convenzione delle Nazioni Unite sulla diversità biologica e si svolgerà il vertice ONU sui sistemi alimentari. I sistemi alimentari possono contribuire positivamente anche attraverso quella che potremmo chiamare la **"filiera**

della multifunzionalità". Nelle aree metropolitane spesso si sono sviluppate aziende agricole multifunzionali che, oltre alla mera produzione di cibo, offrono servizi sia ambientali di grande rilevanza per il metabolismo urbano e la resilienza delle città, sia sociali che possono contribuire positivamente alla qualità della vita delle persone; mettere in rete queste esperienze in una prospettiva di sistema pianificando l'offerta di servizi a livello territoriale è un obiettivo da perseguire.

## 7. Rendere i sistemi alimentari urbani più resilienti

La crisi da COVID-19 è stato uno "stress test" per i nostri sistemi alimentari sia su scala globale che locale. Per alcuni versi è possibile affermare che le filiere produttive e della distribuzione hanno retto ma si è assistito anche a impatti diversificati sulle varie filiere (ad esempio si è avuta una sofferenza per quelle dipendenti dalla manodopera stagionale, o per alcune legate a consumi stagionali come il florovivaiismo o strettamente connesse con l'export) e ad una redistribuzione delle quote di mercato tra gli attori del sistema. Allo stesso tempo altri segmenti, primi fra tutti la ristorazione e il turismo, sono stati duramente colpiti. Accanto a questi fenomeni si sono evidenziati fenomeni innovativi di distribuzione, legati anche al digitale, e di organizzazione spontanea delle filiere di prossimità. Alcune analisi, partendo da questa crisi, stanno ponendo interrogativi su come ridurre i rischi e la vulnerabilità da improvvisi shock esogeni futuri. In un certo senso il COVID-19 ha reso evidente la potenziale **fragilità del sistema alimentare** e la necessità di rendere più forte e resiliente il sistema alimentare a livello urbano, aumentando i livelli di sicurezza e abbassando il livello di dipendenza geopolitica. Inoltre, la crisi ha dimostrato che quelle realtà urbane che avevano già avviato una gestione integrata al cibo hanno reagito in modo più rapido ed efficace agli effetti della pandemia. In questo contesto una direzione in cui lavorare è il **rafforzamento dell'agricoltura urbana e periurbana come dispositivo per aumentare la sicurezza alimentare urbana** in tempi di crisi, ma anche per contribuire alla sostenibilità del sistema attraverso le politiche viste in precedenza, anche qui in linea con gli obiettivi della strategia *Farm to Fork*.

## 8. Disegnare le filiere della solidarietà

La crisi del Covid-19 ha sottolineato l'importanza delle attività di aiuto alimentare alle fasce più deboli. Da un lato il numero delle persone che ha richiesto l'accesso a questo tipo di aiuto è aumentato notevolmente, dall'altro la stessa organizzazione degli aiuti si è dovuta adattare alle nuove situazioni sia in termini di approvvigionamento che di domanda. È necessario pertanto pensare ad un **intervento pubblico** strutturato per quella che possiamo chiamare la "**filiera della solidarietà**". Le donazioni e il recupero delle eccedenze rappresentano un primo tassello, seguito dagli intermediari, come ad esempio le *food banks* e poi dalla "distribuzione al dettaglio" che siano di tipo caritatevole o di tipo sociale. C'è poi l'intervento di tipo pubblico, i cui utenti finali sono rappresentati dalle famiglie, i poveri, i senza tetto, gli immigrati, e in genere le persone in difficoltà. Questa filiera si muove oggi sulla base soprattutto di un intervento non programmato da parte sia dei donatori sia delle *food banks*. Occorre quindi una nuova governance che sia in grado di mettere a sistema, anche su base territoriale, le esperienze sia pubbliche che private. Per mettere in atto una politica pubblica adeguata è necessario partire da una **mappatura attenta della filiera**. Ciò presuppone un importante investimento economico ma anche in risorse umane per il disegno della filiera mettendo in luce il chi (opera), il dove (distribuisce), il cosa (anche includendo i valori nutrizionali) e il quanto (cibo viene distribuito e con che frequenza), completando il tutto da chi sono i beneficiari delle distribuzioni. Su questa base, avvalendosi anche di esperienze in ambito internazionale, sarà possibile mettere a punto un sistema di governance che preveda anche un monitoraggio accurato delle performance.

## 9. Rafforzare, democratizzare e localizzare la pianificazione dei sistemi alimentari

Anche prima, ma a maggior ragione dopo la crisi del COVID-19, l'**analisi dei dati** sia a livello globale, ma anche - seppur con molti gradi di diversificazione - locale, sembra mostrare con evidenza la necessità di una trasformazione dei sistemi alimentari invertendo, in senso positivo,



il loro impatto ambientale e sociale. Per affrontare la trasformazione dei sistemi alimentari è tuttavia necessario **democratizzare la pianificazione dei sistemi** stessi garantendo la partecipazione di tutti gli attori – agricoltori, imprese di trasformazione e distribuzione, organizzazioni sociali e ambientali, operatori sanitari, consumatori, ricercatori ed amministratori - che lavorano all'interno del sistema del cibo. La politica può fornire un quadro strategico, interdisciplinare e trans-scalare, mentre gli attori locali devono essere in grado di modellare il proprio ruolo nei sistemi alimentari in modo che questi riflettano i valori delle comunità e tutelino le risorse ambientali e le conoscenze locali, migliorando il benessere della popolazione.

## 10. Mappare i sistemi locali del cibo

Un obiettivo trasversale e strumentale a tutti i punti richiamati in precedenza è quello della **raccolta e disponibilità di dati** e informazioni per indirizzare le politiche riguardanti i sistemi alimentari. Nella società dell'informazione diffusa, nella quale la raccolta di dati e l'aggiornamento degli stessi possono essere guidati attraverso metodologie innovative e partecipative, è cruciale avere a disposizione la base informativa necessaria per indirizzare le scelte politiche e adeguarle al mutare del contesto di riferimento.

Questo richiede uno sforzo di **collaborazione fra amministrazioni, ricerca e i nuclei operativi dei sistemi alimentari** (ad esempio centri logistici e vendita al dettaglio), affinché siano monitorati i flussi di materie prime e di cibo in entrata nelle città e i materiali in uscita, in un'ottica di metabolismo urbano. Questo deve riguardare tanto la grande distribuzione quanto le filiere corte, al fine di tracciare e mappare il tipo di cibo che nutre le città e i percorsi che esso svolge al suo interno. Inoltre, il processo deve essere garantito nella trasparenza e nel rispetto di **forme "alternative" di produzione di cibo** (orti comunitari, orti urbani), coinvolgendo gli attori territoriali impegnati.

## NOTE

<sup>147</sup> IPCC, 2019. <https://www.ipcc.ch/srccl/>

<sup>148</sup> <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2016-06-14-how-food-connects-all-the-sdgs.html>

<sup>149</sup> Mazzocchi G., Marino D. (2018). Linking Food Policies and Sustainable Development Goals. In: Proceeding of the international scientific event Connections and Missing Links within Urban Agriculture, Food and Food Systems. 26-27 aprile, Lisbona, Portogallo. ISBN: 978-989-99782-4-9

<sup>150</sup> Fonte: adattamento grafico da Mazzocchi G., Marino D. (2018). Linking Food Policies and Sustainable Development Goals. In: Proceeding of the international scientific event Connections and Missing Links within Urban Agriculture, Food and Food Systems. 26-27 aprile, Lisbona, Portogallo. ISBN: 978-989-99782-4-9

<sup>151</sup> Adattamento e aggiornamento da Marino D. e Mazzocchi G. (2019). La pianificazione alimentare: concetti e modelli. Rete Rurale Nazionale 2014-2020. (<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/ID-Pagina/20001>)

Finito di stampare  
nel mese di settembre 2020

Progetto grafico e impaginazione

**K**NOWLEDGE *for* **B**USINESS



L'ASviS è nata il 3 febbraio del 2016 su iniziativa della Fondazione Unipolis e dell'Università di Roma "Tor Vergata" ed è impegnata a diffondere la cultura della sostenibilità a tutti i livelli e a far crescere nella società italiana, nei soggetti economici e nelle istituzioni la consapevolezza dell'importanza dell'Agenda 2030 per realizzare gli Obiettivi di sviluppo sostenibile. L'ASviS è la più grande rete di organizzazioni della società civile mai creata in Italia ed è rapidamente divenuta un punto di riferimento istituzionale e un'autorevole fonte di informazione sui temi dello sviluppo sostenibile, diffusa attraverso il portale [www.asvis.it](http://www.asvis.it) e i social media.