



## Verbale dell'incontro

# Cibo e sostenibilità: approcci e buone pratiche per nutrire la città, la società e l'ambiente



PROMOSSO  
DA



in collaborazione con il corso di Laurea in Scienze e Culture  
Enogastronomiche

Dipartimento di Scienze Università Roma Tre

29 maggio, 2019, ore 14:00

Roma, Università Roma Tre, Via Marconi 446, Aula 4

### Presentazione dell'evento:

Come affermato dal direttore dello Stockholm Resilience Centre, ognuno degli Sustainable Development Goals (SDG) delle Nazioni Unite è legato direttamente o indirettamente ai sistemi alimentari e ai presupposti alla base delle politiche alimentari e agricole.

L'evento intende portare all'attenzione pubblica gli approcci e le buone pratiche che in misura sempre maggiore identificano nel cibo, e nella sua riconsiderazione, la leva per risolvere molti dei nodi che rallentano o impediscono il raggiungimento degli SDG.

Saranno presenti ricercatori, operatori ed esperti che lavorano sulla sostenibilità del cibo, dalle fasi della produzione a quelle del recupero degli scarti alimentari, passando per le mense scolastiche, la distribuzione, l'accesso alle risorse e molto altro!



La Rete Italiana Politiche Locali del Cibo ([www.politichelocalicibo.it](http://www.politichelocalicibo.it)), una rete di circa 200 ricercatori ed esperti di politiche, cibo e sostenibilità, promuove e sostiene l'evento.

L'evento è ad ingresso libero gratuito.

### Programma della tavola rotonda:

14.00	<b>Saluti e Introduzione</b>	Marco Bologna, Università Roma Tre Livia Leoni, Università Roma Tre
14.30	<b>Di cosa parliamo quando parliamo del cibo</b>	Davide Marino, Rete Italiana delle Politiche locali del Cibo, Università del Molise, Università Roma Tre
15.00	<b>Tavola Rotonda con testimoni privilegiati e buone pratiche su cibo, sostenibilità, territorio.</b> <b>Intervengono:</b>  Carlo Pataconi – Agricoltura Nuova Alfonso Pascale – Presidente CeSLAM Maria Grazia Mammuccini – Federbio Fabio Ciconte – Terral Onlus Fabio Bruni, Alessandro Varesano – Università Roma Tre Carlo De Sanctis – Equoevento Claudia Paltrinieri – FoodInsider Fabrizio De Filippis – Università Roma Tre Giampiero Mazzocchi – Rete Italiana Politiche Locali del Cibo Lino Gentile – Sindaco Castel del Giudice Ilaria Bussoni – Giornalista Deriveapprodi	
17.30	<b>Dibattito</b>	
A seguire: dimostrazione forni solari		

## Esiti della tavola rotonda:

L'incontro è cominciato con i saluti del prof. Marco Bologna e della prof.ssa Livia Leoni, che hanno ricordato gli impegni dell'Università Roma Tre nei confronti della sostenibilità. In particolare hanno ricordato l'iniziativa "The message is the bottle", evento con il quale l'Ateneo ha avviato la campagna di distribuzione gratuita a tutti i suoi studenti di 36.000 borracce di acciaio di Roma Tre in sostituzione delle bottigliette di plastica monouso. È stato ricordato come l'Ateneo è da sempre impegnato affinché la sostenibilità sia parte integrante delle sue politiche di gestione e sono numerosi i progetti e le iniziative avviate in questi anni per responsabilizzare tutta la comunità accademica alle tematiche relative all'impatto ambientale. "The message is the bottle" va nella stessa direzione: ribadire che la sostenibilità per Roma Tre non è solo un valore da difendere, ma una pratica da diffondere.

A seguire, il **prof. Davide Marino** ha introdotto l'evento, ricordando le connessioni fra cibo e sostenibilità, quindi fra sistemi (agro)alimentari e Sustainable Development Goals. Inoltre, ha ricordato che l'evento è promosso dalla Rete Italiana Politiche Locali del Cibo e che si tratta del primo evento pubblico organizzato dalla Rete, in quanto i precedenti due (Roma e Firenze) erano dedicati ai partecipanti della stessa.

Gli interventi dei partecipanti alla tavola rotonda hanno avuto la durata di circa 15 minuti ognuno. Si possono elencare di seguito i principali argomenti trattati:

- **Carlo Pataconi** (agricoltore, presidente di Agricoltura Nuova): l'agricoltura biologica come pratica imprescindibile per la buona gestione dei suoli, per la resilienza dei terreni, per la salute umana (dei consumatori e degli agricoltori stessi). L'importanza di creare compostiere di quartiere/di comunità e di organizzare una logistica dedicata.
- **Alfonso Pascale** (presidente CESLAM): importanza e riconoscimento della Rete per le Politiche Locali del Cibo. Tema importante per Roma, che tuttavia lamenta la mancanza di un'interfaccia istituzionale. Apprezza la scelta del termine "cibo" invece che "alimentazione", in quanto sostiene che la funzione primaria dell'agricoltura sia la produzione di relazioni e comunità: co-produzione di cibo insieme alla natura. Sottolinea l'importanza di non chiudersi in politiche di nicchia per gli amanti di certi modelli, ma di coinvolgere il più possibile tutte le forme di agricoltura e di distribuzione del cibo: saper coinvolgere tutti i cittadini e tutti gli operatori.
- **Fabio Cicone** (Terra! Onlus): affronta il tema della distribuzione e dello stacco di sostenibilità fra agricoltura convenzionale e biologica. Analizza il tema della plastica e del problema dei prodotti di IV gamma, con i conseguenti impatti di tipo ambientale.
- **Claudia Paltrinieri** (creatrice della piattaforma FoodInsider): affronta il tema del Food Public Procurement, di cui si occupa grazie alla piattaforma da lei creata, chiamata FoodInsider, che tra le altre cose propone una graduatoria della sostenibilità delle mense dei comuni italiani. La graduatoria ha avuto

notevole risonanza mediatica e sta producendo ottimi risultati in termini di cambiamento dei pasti verso un migliore equilibrio e una maggiore sostenibilità ambientale.

- **Carlo De Sanctis** (Equoevento): descrive le azioni e i risultati di Equoevento, una società che si occupa della raccolta e redistribuzione di cibo avanzato a seguito di eventi. Spiega l'importanza sociale ed ambientale di tali iniziative a livello globale, anche in relazione al paradosso che riguarda il parallelo aumento di persone sovrappeso e di denutriti.
- **Alessandro Varesano** (ingegnere) e **Fabio Bruni** (Università Roma Tre): hanno presentato il forno solare, mostrandone le funzionalità e descrivendone il meccanismo. Il forno solare permette di cuocere cibi tramite la tecnica della vasocottura ed è in grado di produrre circa 100 portate per ogni cottura.
- **Fabrizio De Filippis** (Università Roma Tre): ripercorre le tappe della PAC, a partire dalla sua nascita fino alle recenti evoluzioni, in relazione alla sostenibilità ambientale. Sottolinea che, pur rimanendo un meccanismo molto complesso e lento nei suoi cambiamenti, la PAC è riuscita a spostarsi da un approccio dedicato alla produzione di derrate alimentari indistinte ad affrontare il tema del cibo nella sua multidimensionalità (sviluppo rurale, greening, aiuti ai giovani, etc.).
- **Giampiero Mazzocchi** (dottorando in Paesaggio e Ambiente, Rete Italiana Politiche Locali del Cibo): introduce la Rete Italiana Politiche Locali del Cibo, ricordandone la composizione multidisciplinare, gli obiettivi e le principali attività. In seguito, analizza il caso della costruzione partecipativa di una politica del cibo per Roma. Ripercorre le varie tappe, cominciate ad ottobre 2018 e che hanno portato all'emanazione di un primo documento propositivo, risultato del lavoro di un gruppo composto da vari ricercatori e studiosi. Ora il processo andrà avanti con la costituzione di tavoli di lavoro su singoli progetti e il coinvolgimento degli stakeholder del sistema agro-alimentare romano.
- **Lino Gentile** (sindaco di Castel del Giudice): illustra il Piano del Cibo di Castel del Giudice, una strategia sistemica che l'amministrazione ha deciso di adottare per utilizzare il cibo e l'agricoltura come leve per contrastare lo spopolamento del Comune. Espone anche gli altri progetti portati avanti dall'amministrazione (albergo diffuso Borgo Tufi e azienda agricola biologica Melise), costruiti grazie al ricorso alla forma societaria della public company.
- **Ilaria Bussoni** (giornalista): ha affrontato i temi della creazione del valore, della percezione del cibo, degli impatti legati alla riproducibilità industriale del cibo, illustrando alcuni casi virtuosi di aziende agricole che si sono indirizzate verso modelli non convenzionali ma frutto di ragionate scelte di sostenibilità.

A seguito dei singoli interventi, il dibattito è stato molto acceso e interessato. Sono giunte diverse domande dalla platea, riguardanti vari temi quali gli strumenti delle politiche locali, nazionali e sovranazionali, le potenzialità connesse alla diffusione della conoscenza e della consapevolezza, il ruolo delle comunità nell'incidere sui sistemi agro-alimentari, il bilanciamento fra prodotti sani ma di nicchia e prodotti standardizzati a buon mercato, l'importanza di considerare le connessioni urbano-rurali nella pianificazione alimentare.

L'evento si è concluso intorno alle 18.30.

*Uno dei momenti della tavola rotonda. Da sinistra a destra: Lino Nicola Gentile, Claudia Paltrinieri, Carlo Pataconi, Carlo De Sanctis, Davide Marino, Fabrizio De Filippis, Alfonso Pascale, Fabio Cicone, Alessandro Varesano). Autore della foto: Giampiero Mazzocchi*





Foglio firme (nota bene: i relatori della tavola rotonda non hanno avuto modo di firmare ma vanno comunque conteggiati fra i presenti):



PROMOSSO DA



### Cibo e sostenibilità: approcci e buone pratiche per nutrire la città, la società e l'ambiente

29 maggio, 2019, ore 14:00

Roma, Università Roma Tre, Via Marconi 446, Aula 4

Nome e cognome	Società/ente/istituzione	Contatto e-mail
DAFNE ROSSI	UNIVERSITÀ ROMA TRE	daf.rossi@stud.uniroma3.it
LUDOVICA CAFARELLI	UNIVERSITÀ ROMA TRE	lud.cafarelli@stud.uniroma3.it
FILIPPO ANGELINI	UNIVERSITÀ ROMA TRE	Fil.angelini@stud.uniroma3.it
GIORGIA RONCOLI	UNIVERSITÀ ROMA TRE	giorgia.roncoli@gmail.com
CAMILLA PAGANO	UNIVERSITÀ ROMA TRE	camilla.pagano@uniroma3.it
ANDREA GIORGINI	ROMA TRE : SCEG	and.giorgini@stud.uniroma3.it
VALENTINO AFFINITA	ROMA TRE SCEG	valentin.affinita@gmail.com
UBERTO SALTARELLI	TOR VERGATA : ECONOMIA	uberto.saltarelli@uniroma3.it
FILIPPO IACCHIA	UNIVERSITÀ ROMATRE: ECONOMIA	filippoiacchia@gmail.com
SIMONA TARRA	RETE POLITICHE LOCALI DEL CIBO	simonetarra@gmail.com
SALEM PAULOS	GUSTOLAB INTERNATIONAL	SALEM.PAULOS@GUSTOLAB.COM
PAOLA MARZI	DIP. TUT. AGR. MARITIME: UNIVERSITÀ ROMA TRE	paola.marzi@uniroma3.it
ALFONSO PASCALE	ASSOCIAZIONE CECLAM	a.pascale@ceclam.it
EMANUELE PINELLI	COMANDO FIGI COSTRUTTORI	FIGI.COSTRUTTORI@GMAIL.COM
PI TIMO ROBERTO	ONAV + UNIROMA3	RO.KNIGHT@TISCALI.IT
DANIELA BERNASCHI	UNIVERSITÀ FIRENZE	daniela.bernaschi@unifi.it

Nome e cognome	Società/ente/istituzione	Contatto e-mail
Domenico VILLANI	DIPARTIMENTO DI SCIENZE POLITICHE I	roma@daf.it
BROGIONI FILIPPO	ROMA TRE SCEG	BROGIONI.UNI@GMAIL.COM
GIARPAULINI MATTEO	ROMA TRE SCEG	MATTEO.GIARPAULINI@GMAIL.COM
D'URSO MARIA VITTORIA	ROMA TRE SCEG	maridurso18@gmail.com
LUANA SWENSSON	FAO	luana.swensson@fao.org
LUCA DE PAOLI	WAGENINGEN UNIVERSITY & RESEARCH	luca.depaoli@wur.nl
VALENTINA SAJO	ROMA TRE SCEG	valentina.sajo@uniroma3.it
MARIA GRAZIA QUIETI	THE AMERICAN UNIVERSITY OF ROME	m.quieti@unifr.edu
IOLE VENDITTI	ROMA TRE DIP. SCIENZE SCEG	iole.venditti@uniroma3.it
FRANCESCA GIARE	CREA - POLITICHE E BIOECONOMIA	francesca.giare@cea.gov.it
ROBERTA SARDORE	CREA - POLITICHE E BIOECONOMIA	roberta.sardore@cea.gov.it
SABRINA GIUCA	CREA - POLITICHE E BIOECONOMIA	sabrina.giuca@cea.gov.it
FIORENCE EGAL	Exp. Sistemi alimentari sostenibili	florence.egal@qual.com
MATTEO ISIDORI		mattiaisidori@gmail.com
NATALIA CHIANG	The American University of Rome	nchiang@gmail.com
MARIA FONTE	The American Univ of Rome	mfonte@tcloud.com