



3° INCONTRO NAZIONALE RETE ITALIANA POLITICHE LOCALI DEL CIBO

23, 24 gennaio 2020

Napoli, Università degli Studi di Napoli L'orientale

REPORT DELL'INCONTRO





3° INCONTRO NAZIONALE RETE ITALIANA POLITICHE LOCALI DEL CIBO

REPORT DELL'INCONTRO

23 e 24 gennaio 2020

Università degli Studi di Napoli L'Orientale

Palazzo Corigliano, Piazza San Domenico Maggiore, 12

Centro Studi Cibo e Alimentazione - Dipartimento di Scienze Umane e Sociali

Dipartimento di Asia, Africa e Mediterraneo

Organizzazione dell'incontro a cura del Coordinamento e della Segreteria Tecnica della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo e del Comitato Locale (Flavia **Cuturi**, presidente del Centro Studi Cibo e Alimentazione - Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Marzia **Mauriello**, Università degli Studi di Napoli L'Orientale, Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Simon **Maurano**, ricercatore indipendente).

Coordinamento operativo:

Flavia **Cuturi**, Egidio **Dansero**, Università di Torino, coordinatore della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo, Simon **Maurano**, Marzia **Mauriello**, Giampiero **Mazzocchi**, Università del Molise/Università di Pisa, Segreteria Tecnica della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo.

Si ringrazia l'**Università degli Studi di Napoli L'Orientale** e, in particolare, la **Pro-Rettrice Vicaria Rita Librandi** e il **Pro-Rettore alla Didattica Rosario Sommella**, il prof. **Andrea Manzo**, Direttore del Dipartimento di Asia, Africa e Mediterraneo, e il prof. **Giuseppe Cataldi**, Direttore del Dipartimento di Scienze Umani e Sociali

Si ringraziano, inoltre, Panos **Bourlessas**, Samantha **Cenere**, Giacomo **Pettenati** e Alessia **Toldo** del Dipartimento di Culture, Politiche e Società dell'Università di Torino

Report a cura di:

Giampiero **Mazzocchi**, Bianca **Minotti** e Angelica **Pianegonda**,

con la collaborazione di tutta la Segreteria Tecnica e la supervisione del Gruppo di Coordinamento della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

INDICE

1. Programma
 - 1.1. Programma dettagliato - 23 gennaio
 - 1.2. Programma dettagliato - 24 gennaio
2. Le plenarie
 - 2.1. Saluti introduttivi
 - 2.2. Presentazione dei Tavoli di Lavoro
 - 2.3. Attività della Rete nel 2019
 - 2.4. Workshop // Politiche Locali del cibo: tra ricerche e pratiche
3. I Tavoli di Lavoro
 - 3.1. Tavolo 1: Analisi e mappature dei sistemi alimentari
 - 3.2. Tavolo 2: Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio
 - 3.3. Tavolo 3: Governance delle politiche locali del cibo
 - 3.4. Tavolo 4: Movimenti del cibo e reti alternative
4. Assemblea della Rete: prospettive e prossimi passi
5. Le ricerche presentate durante l'incontro

3° INCONTRO NAZIONALE RETE POLITICHE LOCALI DEL CIBO

1 PROGRAMMA

23 e 24 gennaio 2020

Università degli Studi di Napoli L'Orientale
Palazzo Corigliano, Piazza San Domenico Maggiore, 12

Centro Studi Cibo e Alimentazione - Dipartimento di Scienze Umane e Sociali
Dipartimento di Asia, Africa e Mediterraneo

Programma generale 23 gennaio

11.00 - 11.45 // **Saluti istituzionali** (Aula delle Mura Greche)

11.45 - 13.00 // **Apertura**: introduzione ai tavoli di lavoro e modalità di svolgimento (Aula delle Mura Greche)

13.00 - 14.00 // Pausa pranzo

14.00 - 16.00 // **Tavoli di lavoro** (Aule T1, T2, T3, T4)

16.30 - 18.30 // **Incontro della Rete**: governance e prospettive (Aula delle Mura Greche)

24 gennaio

09.00 - 11.00 // **Workshop**: Politiche locali del cibo, tra ricerche e pratiche (Aula delle Mura Greche)

11.30 - 13.00 // **Tavoli di lavoro** (Aule T1, T2, T3, T4)

13.00 - 14.00 // Pausa pranzo

14.30 - 16.30 // **Plenaria e restituzione delle sessioni** (Aula delle Mura Greche)

16.30 - 18.00 // **Assemblea finale** (Aula delle Mura Greche)



L'evento è svolto in collaborazione con l'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia (AIIG). La partecipazione è riconosciuta dal Miur come attività di formazione in servizio per insegnanti di ogni ordine e grado, in quanto l'AIIG è Associazione Qualificata dal Miur per la formazione in servizio degli insegnanti. **Per richiedere l'attestato, scrivere a rete.politichelocalicibo@gmail.com**



1.1 PROGRAMMA DETTAGLIATO DELL'INCONTRO

23 gennaio

Saluti istituzionali

11.00 - 12.00

Aula delle Mura Greche

- Luigi **de Magistris**, Sindaco di Napoli
- Enrico **Panini**, Vice Sindaco di Napoli
- Rita **Librandi**, ProRettrice dell'Università di Napoli L'Orientale
- Giuseppe **Cataldi**, Direttore del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali
- Andrea **Manzo**, Direttore del Dipartimento di Asia, Africa e Mediterraneo
- Flavia **Cuturi**, Presidente del Centro studi Cibo e Alimentazione, Dipartimento di Scienze Umane e Sociali

Presentazione delle due giornate di lavoro

12.00 - 13.00

Aula delle Mura Greche

- 11.45 - 12.15: Obiettivi della Rete (Egidio Dansero) e breve presentazioni delle attività dell'ultimo anno (Giampiero Mazzocchi)
- 12.15 - 12.45: Introduzione e metodologia dei Tavoli di Lavoro (Francesca Forno + moderatori di ogni tavolo)
- 12.45 - 13.00: Domande e risposte

Svolgimento dei Tavoli di Lavoro

14.00 - 16.00

Tavolo 1: Analisi e mappature dei food systems (AULA T3)

Tavolo 2: Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio (AULA T4)

Tavolo 3: Governance delle politiche locali del cibo (AULA T2)

Tavolo 4: Movimenti del cibo e reti alternative (AULA T1)

Incontro della Rete: governance e prospettive

16.30 - 18.00

Aula delle Mura Greche

Incontro aperto a tutte e tutti le/i partecipanti



1.2 PROGRAMMA DETTAGLIATO DELL'INCONTRO

24 gennaio

Workshop: Politiche locali del cibo, tra ricerche e pratiche 09.00 - 11.00, Aula delle Mura Greche

Introducono e moderano Davide **Marino** e Mariavaleria **Mininni**

- Stefania **De Pascale**, Università degli Studi di Napoli Federico II, progetto FoodE CE-SFS-24-2019
- Stefano **Corsi**, Università degli Studi di Milano, progetto FoodShift2030 CE-SFS-24-2019
<http://foodshift2030.eu/>
- Sabrina **Arcuri**, Università degli Studi di Pisa, progetto ROBUST
<https://rural-urban.eu/>
- Andrea **Calori**, Economia e sostenibilità - Està, progetto Urbal
<https://www.urbalfood.org/>
- Gennaro **Ferrillo**, Cum-panatico SUD, Napoli
- Angelo **Riva**, Portavoce de I quartieri del Terzo Paradiso (di Lecco)
- Giuseppe **Orefice**, Slow Food Italia

Svolgimento dei Tavoli di Lavoro 11.30 - 13.00

Tavolo 1: Analisi e mappature dei food systems (AULA T3)

Tavolo 2: Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio (AULA T4)

Tavolo 3: Governance delle politiche locali del cibo (AULA T2)

Tavolo 4: Movimenti del cibo e reti alternative (AULA T1)

Esiti e restituzioni dei Tavoli di Lavoro 14.30 - 16.30, Aula delle Mura Greche

A cura dei moderatori di ogni Tavolo di Lavoro

Assemblea finale della Rete 16.30 - 18.00, Aula delle Mura Greche

Incontro aperto a tutte e tutti le/i partecipanti

2. LE PLENARIE

2.1 SALUTI INTRODUTTIVI

23 gennaio, 11.00 - 12.00

Ad introdurre i lavori è stata Flavia Cuturi, presidente del Centro studi Cibo e Alimentazione e professoressa del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, che ha dato il benvenuto ai partecipanti e ha salutato la presenza del sindaco Luigi de Magistris. Lo stesso sindaco ha ricordato l'impegno dell'amministrazione napoletana verso il cibo come bene comune. A seguire, gli interventi di Rita Librandi, ProRettrice dell'Università di Napoli L'Orientale, Giuseppe Cataldi, Direttore del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali e Andrea Manzo, Direttore del Dipartimento di Asia, Africa e Mediterraneo.



2.2 ATTIVITA' DELLA RETE NEL 2019

23 gennaio, 12.00-12.30

Egidio Dansero (coordinatore della Rete) e Giampiero Mazzocchi (coordinatore della segreteria della Rete) illustrano il resoconto delle attività svolte dalla Rete PLC nel 2019. Esse possono essere sintetizzate nelle seguenti:

Cluster tematico nazionale della ricerca applicata sulle città sulle Politiche Locali del Cibo

- La Rete PLC sarà il soggetto coordinatore, insieme ad Urban@it, del cluster di ricerca applicata sulle città sulle politiche locali del cibo in Italia. Gli obiettivi sono:
- Promuovere la ricerca e la produzione di conoscenza necessarie all'adozione di iniziative e di politiche da parte di soggetti pubblici e privati e della cittadinanza ai diversi livelli (locale, regionale, nazionale e internazionale) per l'attuazione degli obiettivi del Milan Urban Food Policy Pact a livello nazionale.
- Raccogliere informazioni sulle possibili linee di finanziamento della ricerca da trasmettere agli aderenti al Cluster per la conseguente elaborazione dei progetti
- Fornire supporto agli aderenti per la predisposizione di proposte progettuali da presentare ai bandi.

Componenti: Associazione Comuni Virtuosi; ANCI; Città del Bio; Città Slow; Città del Vino; Coldiretti; Confcommercio; Confesercenti; FederDistribuzione; Banco Alimentare; Rete Italiana Città Sane.

2. LE PLENARIE

2.2 ATTIVITA' DELLA RETE NEL 2019 (segue)

23 gennaio, 12.00-12.30

Partecipazione all'incontro annuale del Milan Urban Food Policy Pact

- Scambio con altre reti di città attive sulle politiche locali del cibo (Spagna, UK, Olanda)...la Rete Politiche Locali del Cibo non è una rete di città
- Vantaggi (ma anche difficoltà) di avere una rete di città che lavorano sulle politiche locali del cibo
- Condivisione delle forme di governance delle reti (finanziamenti, struttura, etc.)

Pubblicazione a nome della Rete (in itinere)

- Sezioni: Sezione 1: Casi studio territoriali; Sezione 2: Contributi tematici; Sezione 3: Considerazioni teorico-metodologiche; Sezione 4: Democrazia alimentare
- Editori: Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea
- 40 paper accettati
- Stiamo attualmente attendendo gli ultimi referaggi (due referee per ogni paper)

Attività di disseminazione

- La mailing list conta oggi circa 300 contatti, in costante crescita (richiesta di essere inseriti e di ricevere le comunicazioni)
- Pubblicazione del Manifesto anche in inglese
- Divulgazione di seminari, convegni, incontri, eventi, possibilità di pubblicazione, posizioni di ricerca, articoli, report
- Articolo di descrizione delle attività della Rete sul volume Food&Cities di Barilla Center for Food and Nutrition e MUFPP
- Restyling sito? Movimentazione più viva del sito tramite pubblicazione di brevi articoli?

Collaborazione ad altre reti (RUS, ASVIS)

- Gruppo Cibo – RUS (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile): diversi componenti della Rete sono referenti dei propri Atenei o comunque collaborano alle attività del gruppo di lavoro
- Gruppi di lavoro ASVIS

Ruolo di supporto e promozione di processi e progetti verso politiche locali del cibo

Patrocinio ad eventi ed attività

- Festival dello Sviluppo Sostenibile ASVIS: Evento Cibo e Sostenibilità (Roma, Università Roma Tre, 29 maggio 2019)
- Proposta di Food Policy per Roma: adesione al Comitato Promotore
- Politiche locali del cibo in Toscana: buone pratiche e strategie a confronto per costruire una rete regionale sulle food policies



2. LE PLENARIE

2.2 ATTIVITA' DELLA RETE NEL 2019 (segue)

23 gennaio, 12.00-12.30

Organizzazione incontro annuale

- 15 gennaio 2018 // Roma: nascita della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo
- 43 presenti

- 14-15 gennaio 2019 // Firenze: Il Incontro Nazionale: approvazione del Manifesto e ruolo della Rete
- 56 presenti (+23% rispetto al 2018)

- 23-24 gennaio 2020 // Napoli: III Incontro Nazionale: La Tavola delle Politiche Locali del Cibo
- 87 iscritti (+35% rispetto al 2019)

2.3 PRESENTAZIONE DEI TAVOLI DI LAVORO

23 gennaio, 12.30-13.00

Francesca Forno (Università di Trento) e Giaime Berti (Scuola Superiore Sant'Anna) hanno illustrato le modalità con le quali si intendono svolgere i Tavoli di Lavoro. Infatti, l'obiettivo della due giorni di lavoro non è quello di presentare frontalmente le proprie ricerche, ma piuttosto quello di cercare sinergie, potenziali connessioni inter-disciplinari e inter-territoriali. Questo approccio è reso ancora più necessario in quanto fanno parte della Rete o si sono iscritti al convegno non solo ricercatori ma anche attivisti, esperti, amministratori, soci di associazioni attive sul territorio. A questo scopo, si è scelto di organizzare i Tavoli di Lavoro in modo che ognuno possa avere 3-5 minuti per esporre brevemente le proprie attività e i suoi interessi in relazione alle politiche del cibo, per poi passare alla discussione e al dibattito moderato da due o più rapporteur per ogni Tavolo.

Durante la sessione sono state esposte le domande di ricerca da parte dei moderatori per ogni tavolo, che sostanzialmente hanno riguardato i seguenti aspetti:

- Come fare rete su ogni Tavolo (confronto, mappatura dell'esistente, progettazione, meta-analisi)?
- Relazione e interazione con altri Tavoli
- Noi come ricercatori/attivisti/esperti come contribuiamo?
- Con quali attori dobbiamo/possiamo dialogare e come?



2.4 WORKSHOP // POLITICHE LOCALI DEL CIBO TRA RICERCHE E PRATICHE

24 gennaio, 9.30 - 11.30

Stefania De Pascale – Food.E

Il progetto intende trasformare il consumatore da anello debole della catena alimentare a soggetto che partecipa attivamente al food system. Inoltre Food.e sostiene le produzioni agro-alimentari urbane di carattere economico e quindi le filiere a catena corta.

Vengono individuati dei percorsi di sostenibilità, articolati in cinque obiettivi specifici, tra di essi troviamo anche la sostenibilità economica delle filiere corte, cercando di far sì che esse siano sostenibili anche dal punto di vista economico.

Nell'ambito del progetto si prevede la creazione di un inventario dei sistemi alimentari urbani classificati tramite indicatori di sostenibilità.

Food.e è composto di 12 siti pilota all'interno dei quali verranno lanciate delle competizioni per progetti di food system.

Stefano Corsi – FoodShift2030

Sito del progetto: <http://foodshift2030.eu/>

Fanno parte del progetto FoodShift2030: 7 enti locali, 9 NGOs, 9 SMEs e 7 università o enti di ricerca, per un totale di 30 partecipanti.

Si tratta di un progetto Innovation Action: Research&Innovation Action e Innovation Action.

Il concetto-guida è quello di creare degli hub di innovazione che siano dei punti cardine sul territorio, la componente di trasferimento e applicazione della ricerca è un punto fondamentale per arrivare all'obiettivo del progetto, ovvero creare innovazione territoriale. Quest'ultima parte all'interno di Accelerator Labs, ovvero dei laboratori che permettano ad attività virtuose già esistenti nel territorio di accelerare e attivare la food system transition. Ogni laboratorio è sito-specifico e dipende quindi dalle caratteristiche del territorio in cui è inserito.

Gli Accelerator Labs verranno attivati anche in altre 27 città al di fuori del progetto, da essi ci si aspetta una trasformazione del Food System a livello europeo, con l'obiettivo di creare nuove opportunità di lavoro e di progettazione.

Sabrina Arcuri – ROBUST (Unlocking Rural-Urban Synergies)

Sito del progetto: <http://rural-urban.eu/>

Il progetto ROBUST è un Horizon 2020 del tipo Research & Innovation Action, è formato da 24 partner in 11 differenti città-regioni.

Alla base del progetto vi è l'obiettivo di migliorare le connessioni tra aree urbane e



2.4 WORKSHOP // POLITICHE LOCALI DEL CIBO TRA RICERCHE E PRATICHE

rurali per realizzare una crescita dei territori intelligente e inclusiva, le relazioni tra le parti devono essere interdipendenti e interconnesse. Attraverso ROBUST vengono attivati Living Labs e Community of Practices che permettano di rendere operanti laboratori di co-creazione all'interno di contesti territoriali, all'interno delle Community of Practice vengono scambiati esperienze, pratiche e problemi organizzati secondo 5 temi. Tra gli obiettivi troviamo l'esplorazione e lo sviluppo di nuovi metodi per risolvere problematiche caratteristiche della regione geografica.

Gli stakeholder partecipano attivamente al progetto diventando partner di pratica e di ricerca a formare un consorzio. Le comunità di pratica condividono interessi, pratiche o problemi allontanandosi da approcci di tipo place-based.

In particolare, l'obiettivo nel contesto di Lucca è quello di ridurre lo sprawl urbano, attivando sinergie tra la città e la campagna, valorizzando il patrimonio culturale, il progetto e il territorio. In questo contesto si registra una problematica relativa all'abbandono delle aree agricole urbane e periurbane.

L'approccio multi-attore porta con sé sfide notevoli dovute principalmente alle differenze di linguaggio, di approccio e nei metodi di lavoro.

A prescindere dal progetto ROBUST sono in corso progetti a sé stanti di supporto alla governance, alla pianificazione, alla multifunzionalità e all'elaborazione di linee guida per le relazioni urbano-rurali. Questi processi non sono immediati, ma necessitano di essere sviluppati ed elaborati nel tempo.

Tra gli output di progetto ci sarà l'elaborazione di un Piano Intercomunale del Cibo.

Andrea Calori – URBAL (Urban-Driven innovations for sustainable food systems)

Sito del progetto: <https://www.urbalfood.org/the-project/>

Il progetto URBAL è un progetto internazionale che si basa su una metodologia partecipata per l'individuazione di Impact Pathways. L'obiettivo è quello di misurare la sostenibilità partendo da strumenti semplici identificando una serie di indicatori che siano utili nel lavoro delle amministrazioni.

Tramite l'osservazione di urban-driven-innovation si è notato come alcuni fenomeni accadano solo in città e come alcune linee di impatto non siano misurabili, ciò viene identificato nella fase di scoping, per poi determinare degli indicatori. Prima della misurazione è necessario quindi capire quale sia l'impatto delle linee di innovazione.

Il progetto è organizzato in UFIL (Urban Food Innovation Labs) dove ogni laboratorio presenta un tema diverso.

Angelo Riva – Fare Città, I Quartieri del Terzo Paradiso

“I Quartieri del Terzo Paradiso” sono un progetto di rigenerazione urbana partecipata che coinvolge i cittadini dei rioni che si trovano tra i fiumi Caldone e Bione nel territorio

2.4 WORKSHOP // POLITICHE LOCALI DEL CIBO TRA RICERCHE E PRATICHE

lecchese, la superficie coinvolta è di circa tre chilometri quadri. Attraverso questo progetto si vogliono sviluppare modelli innovativi di cittadinanza e di convivenza nell'ottica di sostenibilità sociale, economica, ambientale e territoriale. Alla base di questa idea vi è il pensiero di Michelangelo Pistoletto, il simbolo del Terzo Paradiso e la volontà di attivare un nuovo Umanesimo. Il dispositivo utilizzato coniuga l'arte e il cibo, ad esempio attraverso la filiera dei pani del mediterraneo. Nonostante il mar mediterraneo sia lontano da quest'area è comunque una componente fondamentale in quanto rappresentativa del territorio. Con questo progetto si vogliono riportare le periferie al centro.

Gennaro Ferrillo – Cum-Panatico

Cum-Panatico si pone l'obiettivo di incrociare teoria e pratica, verificando gli impatti di ricerche che possono essere molto estese nel tempo. Il progetto non vuole fare altra ricerca, ma trasferire quello che già è stato fatto sul mondo del lavoro. In questo senso si viene a creare un'alleanza tra teoria e pratica diventando degli osservatori critici. Si vuole mostrare lo scarto esistente tra la realtà e la progettualità e riflettere sulle pratiche. Il progetto, che parte dal basso ma ha come obiettivo una visione integrata, sostiene una filiera corta del cibo che abbia alla base un patto di economia solidale. Il modello è quello delle CSA.

Attualmente le modalità di redistribuzione del cibo sono molto inique. Nonostante la transizione agro-ecologica sia in atto da 20 anni, si usano più pesticidi di alcuni anni fa. I consapevoli sono consapevoli ma non hanno ancora trovato modelli organizzativi adeguati.

Non possiamo lasciare le decisioni ai grandi tavoli internazionali, alle policy. Dobbiamo piuttosto partire da processi già attivi che attendono di essere consultati nel reale protagonismo di queste pratiche, al giorno d'oggi l'«Agroconsulta» non funziona e non crea partecipazione nonostante ci siano già tante iniziative in atto.

Questo scarto tra realtà e progettualità, questo iato, questo rispetto dei soggetti in campo dov'è? Dove si forma?

Maria Lionelli – Slow Food Vesuvio

Slow Food Vesuvio è molto attiva sul territorio e organizza attività quotidianamente, ad esempio: mercato della terra Vesuvio, master, incontri, attività di collegamento tra produttori, corsi, ecc. Tutte le iniziative sono molto partecipate.

Slow Food si pone domande e obiettivi, a breve ma anche a lungo termine, ma è necessario arrivare a delle risposte. Un problema registrato sul territorio è legato alla relazione e al dialogo con le politiche territoriali (enti/istituzioni). Nonostante ci siano molti Comuni, il parco del Vesuvio, la città metropolitana e la regione, è molto difficile incidere nella programmazione. Vi è quindi un deficit di programmazione locale sui



2.4 WORKSHOP // POLITICHE LOCALI DEL CIBO TRA RICERCHE E PRATICHE

temi del cibo, dell'alimentazione, della salvaguardia del suolo e del territorio, e non ci sono interlocutori con cui dialogare.

Sarebbe necessario invece recuperare il suolo e i terreni incolti, presidiare la qualità del territorio, recuperare la sicurezza e combattere l'illegalità.

Inoltre vi sono problemi legati alla sostenibilità economica delle iniziative e di convincimento delle persone a dare la disponibilità dei propri territori.

Elena Sandrone - Slow Food Italia

Nello trasferire questi progetti si riportano difficoltà legate al linguaggio. Ad esempio, nella partecipazione della società civile è necessario definire prima dell'inizio delle attività l'idea di cibo che le parti hanno al fine di arrivare ad avere un presupposto comune di lavoro. Si è notato infatti

che ci sono diverse rappresentazioni del cibo.

Per capire l'impatto dei progetti in termini di SDGs è importante definire degli indicatori di valutazione.

Un altro elemento che si riporta è il fatto che esistono progetti che lavorano su temi comuni ma che non si conoscono tra di loro, come ad esempio nel caso delle mappature.

L'esperienza alimentare deve essere piacevole: BUONO, giusto e pulito. Quindi anche l'aspetto edonistico è fondamentale.

Si riporta l'evento: Terra Madre, 8-12 ottobre. Visione ecosistemica, 4 padiglioni dedicati ad ecosistemi. Delineare soluzioni comuni per fronteggiare la crisi climatica. Cibo e città aperti agli stimoli.

Dibattito

- Distanza fra pratiche e ricerca non è così grande.
- I progetti individuano gli esiti, le risultanze.
- Pianificazione: Patto città-campagna, quali erano i pubblici e a chi si rivolgevano? Molte di queste condizioni pattizie devono essere accompagnate.
- Come mai non si intercetta chi lavora sul territorio? Spesso si parla a persone che non hanno mai sentito parlare dei nostri temi.
- Come tradurre dal lato della ricerca per implementare pratiche innovative?
- Come derivare dalle pratiche innovative delle cognizioni che possono irrobustire la nostra ricerca?
- Se è chiaro dal lato della ricerca come tradurre il mio linguaggio, le pratiche quali fonti di ricerca che rendono il lavoro più facile? A chi si rivolgono?
- Come intercettare le pratiche che non sanno parlare il linguaggio dei progetti europei?
- Che idea di cibo, società rappresentano questi progetti?



2.4 WORKSHOP // POLITICHE LOCALI DEL CIBO TRA RICERCHE E PRATICHE

- Alleanza tra ricerca e società per «costringere» i soggetti a tenere conto delle risultanze della società civile.
- Insistere, fare azione di lobbying.
- Slow Food Campania dialoga molto con la ricerca e il mondo accademico. Fanno pratiche e teorie.
- Comunità degli orti sociali, comunitari, per il benessere fisico, che però non riescono a riversare in una struttura che cambi l'idea di città. Ricreare una comunanza fra città e agricoltura.
- I progetti europei mettono a dura prova il mondo della ricerca. La ricerca fa analisi, razionalizzazione, aiutando questi sistemi ad ottimizzare la gestione. Questi progetti vedono il mondo della ricerca, ma anche le istituzioni.
- Concertazione per far parlare le reti, l'opera d'arte mette a sistema anche attraverso i territori. Il nostro sistema valoriale (transizione e trasformazione) con il capitale sociale, risemantizzare le città. L'opera d'arte e la concertazione servono a capire come dobbiamo attivarci. Siamo alla ricerca delle fonti di ricerca.
- Slow Food ha inserito nel programma la necessità di advocacy.
- Il lessico è un tema. Per divulgare bisogna imparare a farlo.



3. I TAVOLI DI LAVORO

23 gennaio, 14.00 - 16.00

24 gennaio, 11.30 - 13.30

Nel presente capitolo vengono illustrati brevemente gli esiti dei 4 Tavoli di Lavoro. Al fine di restituire la singolarità di ogni Tavolo di Lavoro e manipolare il meno possibile i risultati che sono stati comunicati dai moderatori/rapporteur, ogni Tavolo è descritto secondo una propria cifra stilistica e comunicativa.

Per maggiori informazioni sugli esiti dei singoli Tavoli, potete contattare direttamente i moderatori/rapporteur.

Tavolo 1: Analisi e mappature dei food systems

Andrea Calori (andrea.calori@assesta.it)

Mariavaleria Mininni (mariavaleria.mininni@unibas.it)

Tavolo 2: Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Flavia Cuturi (flavia.cuturi@gmail.com)

Francesca Forno (francesca.forno@unitn.it)

Gaia Cottino (g.cottino@aur.edu)

Marzia Mauriello (marziamauriello@gmail.com)

Tavolo 3: Governance delle politiche locali del cibo

Davide Marino (dmarino@unimol.it)

Giampiero Mazzocchi (gia.mazzocchi@gmail.com)

Tavolo 4: Movimenti del cibo e reti alternative

Giaime Berti (giaime.berti@santannapisa.it)

Giacomo Pettenati (giacomo.pettenati@unito.it)

3. I TAVOLI DI LAVORO

3.1 TAVOLO 1. Analisi e mappature dei food systems

Perché vogliamo conoscere?

La conoscenza è finalizzata ad **attivare l'azione**

- attraverso politiche (ci vogliono le istituzioni?) per sostenerle e migliorarle
- attraverso il riconoscimento di potenziali (politiche e attori) che si muovono tra informale e volontariato

Ruolo del **metodo cognitivo adottato** (dati, rilievi, questionari, open source) per costruire contemporaneamente attori oggettivabili (attivano la valutazione e il confronto poco/molto di più/ di meno),

Ruolo della tecnologia scelta rispetto alla costruzione di una vetrina (dati e comunicazione) o di un'arena virtuale 4.0 (prepara il terreno per la governance)

Importanza di **cercare indicatori** per codificare e decodificare i problemi. Smantellare le retoriche Svelare le false verità.

Necessità di conoscere **per obiettivi** per agire dove agisce la politica e quella che sostiene il cibo fresco che è essenzialmente prodotto dall'agricoltura Non dimenticando che il cibo dipende dalla PAC.

Informale **altamente competente**

Mappare la complessità. Rilevatori ? Tutti gli attori. Creare però gli utenti. Formazione e informazione del pianeta cibo. Uniformare le mappature salvaguardando la differenza delle ragioni del mappare. Stimolo a imparare: da fare la spesa all'eccedenza alimentare 2019



3.1 TAVOLO 1. Analisi e mappature dei food systems

Riflessioni prospettive

Che vogliamo fare? Cosa possiamo assicurare di poter fare?

1. Individuare le diverse modalità che sostengono le ragioni di mappare

- 1.1. Individuare i diversi obiettivi che sono all'origine della necessità di mappare.
- 1.2. Individuare una base comune di componenti per un atlante degli atlanti. Capitalizzare il lavoro di mappatura che molte ricerche e molte iniziative hanno o stanno mettendo in moto come pezzi che si possono collazionare su territori sempre più grandi.
- 1.3. Valorizzare la diversità delle ragioni che spingono a mappare il cibo e il suo sistema. Dalle mappe di comunità fino alle mappe emozionali come diversità del mondo della rappresentazione del cibo.

2. Proposte per la ricerca futura

- 2.1. Proporre proposte di ricerca che partono dalle domande che sta ponendo la rete per avere risorse per costruire il campo di lavoro che la rete sta delineando.
- 2.2. Costruire una mappa interattiva anche molto basilica in cui si possa lavorare anche come open source alla costruzione della geografia esistente e potenziale dei soggetti membri della rete.

3. Proposte di lavoro per il cluster

4. Proposte di collaborazione con altre reti



3. I TAVOLI DI LAVORO

3.2 TAVOLO 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

1. Principali temi e questioni che ci pongono i territori in cui lavoriamo

Con l'accortezza di tenere in considerazione le differenti scale di manifestazione dei fenomeni, i temi emersi come cruciali in questa compagine storica in Italia sono: il legame tra cibo e gentrificazione e l'interrogativo su come quest'ultima vada interpretata (ha anche dei risvolti positivi?); l'accessibilità al cibo sano; la resilienza dei territori; l'origine dei prodotti; l'analisi delle dinamiche informali nella produzione, acquisto e consumo di cibo; l'appropriazione e riappropriazione degli spazi urbani e rurali (questione aree interne); la connessione tra la crisi del lavoro e la nascita di nuove attività di ristorazione (piccole imprese familiari); il ruolo della tecnologia nel dinamismo dei modelli di consumo; l'educazione alimentare.

2. La trasformazione dello spazio urbano e rurale in cui lavoriamo

A partire dal condiviso auspicio che quanto si contribuisca a comporre con le nostre ricerche sia un metabolismo territoriale sostenibile, si rileva come lo spazio urbano e rurale è in continua trasformazione. Tre direttrici sono state individuate dai partecipanti al tavolo: uno spazio di cui gli attori sociali si appropriano e riappropriano esercitando la propria agency (social eating, cibo di strada, sharing economy/platform economy ecc.); uno spazio che si spopola, popola o ripopola (nuove formule di mercato rurale, borghi alpini. ecc.); e infine uno spazio meno percepibile perché più ampio dello spazio fisico che contiene gli attori, che collega continenti e stati attraverso il cibo importato e le sue narrazioni.

3. Il nostro ruolo e contributo in qualità di ricercatori/attivisti/esperti

Come conciliare il nostro contributo scientifico con il nostro posizionamento (quali sono le trasformazioni che auspichiamo) è stato argomento di dibattito, armonizzatosi attorno alla condivisa necessità di transitare da un'economia estrattiva a una economia generativa.

Un primo ruolo essenziale che siamo chiamati a svolgere è quello della ricostruzione (e co-produzione) della storia delle comunità del cibo in cui lavoriamo, aiutando la costruzione di narrazioni comuni. Inoltre contribuiamo nel portare a un livello di complessità e generalizzazione più ampio al fine di mostrare come interventi settoriali

3.2 TAVOLO 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

spesso non siano efficaci: vale a dire che lavorare sul settore del cibo, isolandolo, non trova la sua utilità nella complessità delle interrelazioni. Per questo è necessario che nell'esercitare il nostro ruolo, anche per chi si occupa di questioni strettamente urbane, si allarghi lo sguardo oltre la città. Cruciale sarebbe dunque affiancare gli attori territoriali nei processi istituzionali, intervenendo con urgenza nelle scuole/università anche con la creazione di specifici percorsi.

4. Agli strumenti tecnici e le soluzioni che ravvediamo nell'affrontare i suddetti temi

Viene condivisa l'utilità di una mappatura progetti esistenti su scala nazionale per comprenderne che corso hanno, e le motivazioni della lunga o breve vita, insieme alla mappatura dei casi virtuosi consentirebbero di fare un primo passo verso una elaborazione di strumenti tecnici e soluzioni politiche. Se il MUFPP può svolgere un ruolo importante come cornice per la transizione ad una economia generativa, la sperimentazione di tecniche di anticipazione di possibili scenari futuri con le comunità del cibo con cui lavoriamo potrebbe accelerare questo processo. Necessaria è anche l'elaborazione di sistemi di pianificazione in cui si incontrino tutti gli stakeholders dei territori.

5. Agli attori con cui possiamo/dobbiamo dialogare

Per dotarci degli strumenti tecnici e per svolgere le attività elencate al punto 4 è necessario dialogare con tutti stakeholders (amministrazioni pubbliche, produttori, trasformatori...), con le cooperative di comunità, le imprese sociali di comunità, con i movimenti e le reti di economia solidale.



3. I TAVOLI DI LAVORO

3.3 TAVOLO 3. Governance delle politiche locali del cibo



Come fare rete su questo tavolo?

- Tabella condivisa
- Rompere le barriere disciplinari
- Formazione
- Mappatura soluzioni
- Lessico (per gli amministratori)
- Analisi degli strumenti (banca dati)
- Template

Proposte per la ricerca/azione futura

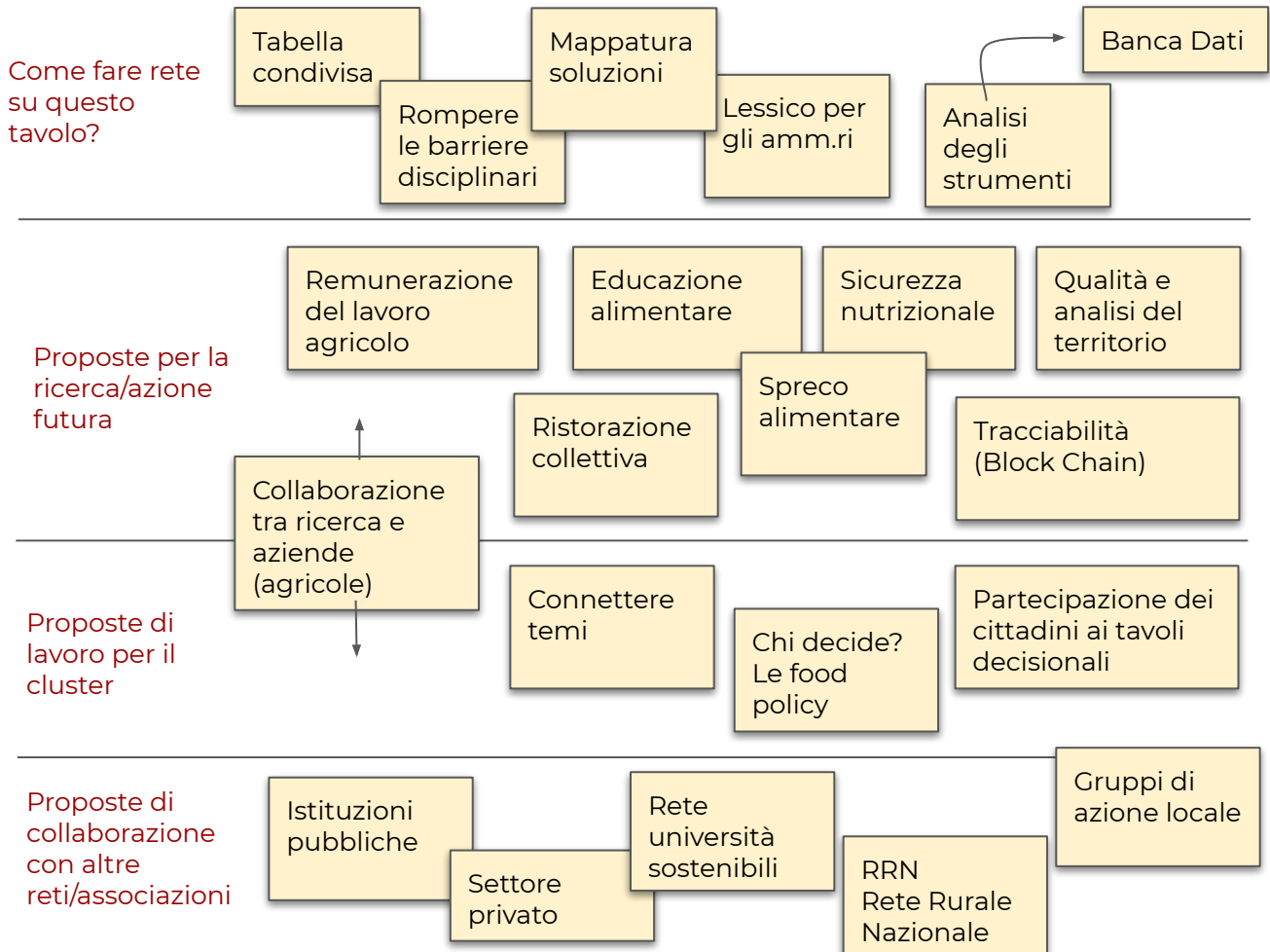
- Collaborazione tra ricerca e aziende agricole
 - Remunerazione del lavoro agricolo
 - Ristorazione collettiva
 - Educazione alimentare
 - Sicurezza nutrizionale
- Qualità e analisi territoriale
 - Spreco alimentare
- Tracciabilità (block chain)

Proposte di collaborazione con altre reti

- Istituzioni pubbliche
- Settore privato
- RUS (Rete Università Sostenibili)
 - RRN (Rete Rurale Nazionale)
- GAL (Gruppi di Azione Locale)



3.3 TAVOLO 3. Governance delle politiche locali del cibo



3. I TAVOLI DI LAVORO

3.4 TAVOLO 4. Movimenti del cibo e reti alternative

La prima parte dei lavori ha visto i partecipanti impegnati nella presentazione reciproca delle proprie attività e in una discussione libera sulla tematica dei movimenti e delle reti alternative, guidata da alcuni temi chiave (Quali sono le tipologie di movimenti del cibo in Italia e su quali contraddizioni e problematiche del sistema agro-alimentare intervengono/Quali sono le prospettive dei movimenti del cibo/Quali sono i limiti dei movimenti del cibo e criticità nelle relazioni con le istituzioni e il mercato/Noi come ricercatori/attivisti/esperti come contribuiamo all'azione al dibattito/Con quali attori dobbiamo/possiamo dialogare e come).

La seconda giornata di attività è stata invece orientata a far emergere le posizioni dei partecipanti al tavolo in relazione ad alcune questioni presentate all'inizio della discussione, la cui sintesi è riportata di seguito.

1. Quali sono e quali possono essere i temi di ricerca di questo tavolo?
 - Un primo passo necessario è la ricognizione/mappatura dei movimenti del cibo esistenti, che si può articolare nei seguenti sotto-temi
 - Da dove vengono i movimenti? In quali arene politiche si sono sviluppati? Quando, come e perché il cibo è diventato uno degli ambiti dell'azione politica, sociale e culturale di questi movimenti?
 - Quali visioni del cibo e dei suoi sistemi propongono? Ci sono contraddizioni o visioni contrapposte tra i diversi movimenti? Come trasformare le possibili divergenze di visione in una risorsa e non in un freno?
 - Quali contenuti sviluppano i movimenti per affrontare problemi su cui spesso intervengono prima delle istituzioni?
 - Come possono fare le istituzioni a supportare un salto di scala delle soluzioni proposte dai movimenti, senza mettere in discussione la loro autonomia di attori sociali?
 - Quali problemi e limiti hanno i movimenti?
 - Qual è il possibile ruolo dell'ambiente istituzionale, normativo ed economico nel favorire od ostacolare il raggiungimento degli obiettivi?
 - In che modo i movimenti del cibo e le visioni dei sistemi alimentari che promuovono e praticano si possono relazionare con le dinamiche di mercato?

3.4 TAVOLO 4. Movimenti del cibo e reti alternative

Note: in realtà molti di noi hanno già mappato i movimenti del cibo e le reti alternative nei propri ambiti di ricerca. Potrebbe essere utile iniziare a ragionare in termini di mappatura di mappature esistenti, evitando sovraccarichi di lavoro, ripetizioni e ridondanze.

2. Quale ruolo può svolgere la Rete?

- Raccogliere ricerche esistenti e metterle a disposizione, immaginandosi come un collettore e una vetrina del lavoro dei gruppi di ricerca e attori del sistema alimentare coinvolti.
- Lavoro fondamentale di meta-analisi della conoscenza esistente e del lavoro già fatto
- Verifica della coerenza tra le ricerche e le pratiche, in una sorta di validazione reciproca (-> co-design), perché spesso le ricerche si concentrano su temi o approcci poco utili ai movimenti e viceversa, i movimenti agiscono senza tenere conto dei possibili stimoli e indirizzi che provengono dal mondo della ricerca
- Dare spazio di rappresentanza ai movimenti dentro la rete e fuori (es. nel cluster) che vada oltre la mediazione da parte della Rete stessa
- Pubblicazioni congiunte
- Nei progetti esistenti coinvolgere altri membri della rete
- Chi è il destinatario dei prodotti del lavoro della rete (es. position paper)? A chi si rivolgono?
- Quale funzione dei tavoli? Come ibridarli?

3. Come relazionarsi con le altre reti in cui ciascuno di noi è già coinvolto e con i movimenti stessi?

- È necessario non sovraccaricare di richieste di coinvolgimento gli attori del territorio che, soprattutto in alcuni contesti, sono già molto coinvolti da ricerche
- L'Università può essere un tramite tra movimenti e sistemi istituzionali. Si crea un triangolo. Oggi i movimenti sono diffidenti verso le istituzioni, l'università può essere uno spazio neutro, di negoziazione.
- Dal momento che ognuno di noi è già parte di molte reti, è fondamentale lavorare sulla circolazione delle informazioni, in entrambi i sensi (dalla rete PLC verso le altre reti e viceversa).



3.4 TAVOLO 4. Movimenti del cibo e reti alternative

4. Quali nodi critici emergono?

- Difficoltà di rendere evidente e valorizzare il lavoro in rete, facendo in modo che non sia solo una sommatoria del lavoro dei singoli gruppi di ricerca.
- Problema fondamentale delle risorse economiche: ogni attività che vada oltre il lavoro già in programma da parte di ciascuno necessita di una copertura
- Rischio di una tensione tra cooperazione e competizione all'interno della Rete, considerando che spesso si partecipa agli stessi bandi e si cercano finanziamenti dagli stessi soggetti. Per questo è fondamentale immaginare modalità di cooperazione.



4. ASSEMBLEA DELLA RETE

23 gennaio, 16.30 - 18.30

24 gennaio, 16.30 - 17.30

Darsi o meno una forma riconosciuta? Analizzare lo scopo della Rete e le eventuali opportunità future sono stati i principali temi trattati. La discussione relativa alla forma ha creato un acceso dibattito tra i partecipanti; l'eventuale maggiore impegno di tutti in caso di formalizzazione da un lato, l'impossibilità di partecipare a numerose possibilità di finanziamento di progetti, dall'altro. Per il fine che questo network si prefigge di avere, cioè quello di essere un pensatoio su argomenti connessi alle politiche alimentari locali, la maggioranza ha deciso di non dare alla Rete una veste formale, almeno per quest'anno. Aumentare la base di conoscenza e lo scambio (tra e con) altre reti sono risultati essere le maggiori opportunità future. Diffondere, ognuno in base alle proprie conoscenze, l'esistenza di questa Rete attraverso la partecipazione ad eventi, seminari, workshop sul tema.

Egidio Dansero comunica che l'organizzazione del Salone del Gusto-Terra Madre (8-12 ottobre 2020, Torino) ha manifestato l'interesse a ospitare un evento sulle politiche locali del cibo.

Viene infine comunicato che **il IV Incontro Nazionale della Rete si terrà il 28 e 29 gennaio 2021 a Pisa.**



4. ASSEMBLEA DELLA RETE (segue)

23 gennaio, 16.30 - 18.30

24 gennaio, 16.30 - 17.30

Durante il secondo momento assembleare, si è discusso del coordinamento e della segreteria della Rete; si sono raccolte nuove candidature sia per il ruolo di coordinatore che per quelli relativi alla segreteria, al fine di allargare la partecipazione alle attività della rete a nuove persone per portare nuove idee e migliorare la comunicazione sia tra i partecipanti alla rete che con l'esterno.

Viene riconfermato Egidio Dansero come Coordinatore della Rete. Si conferma il Gruppo di Coordinamento (con la sola sostituzione di Matteo Puttilli al posto di Mirella Loda) e l'aggiunta di Adanella Rossa (Università di Pisa) come rappresentante della Rete Italiana di Economia Solidale. Il Gruppo di Coordinamento risulta, quindi, così composto:

Giaime Berti, Gianluca Brunori, Andrea Calori, Egidio Dansero (Coordinatore della Rete), Francesca Forno, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi (Coordinatore della Segreteria), Maria Valeria Mininni, Matteo Puttilli, Adanella Rossi.

La struttura dell'assemblea si arricchisce di ulteriori collaboratrici e collaboratori per le attività di segreteria tecnica. In particolare, la nuova segreteria è composta da:

Giampiero Mazzocchi (coordinatore della segreteria), Francesco Vittori (web master), Maria Vasile, Bianca Minotti, Angelica Pianegonda, Simona Tarra, Panos Bourlessas, Vittoria Santarsiero e Chiara Spadaro.



5. LE RICERCHE PRESENTATE DURANTE L'INCONTRO

Elenco dei contributi arrivati dai partecipanti ai Tavoli di Lavoro

Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Salvatore Basile**, INNER (Rete Internazionale dei bio-distretti)

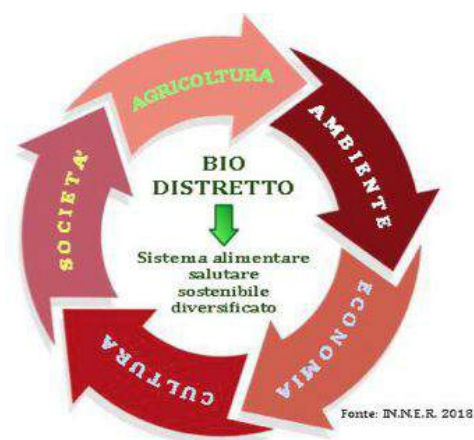
Contatti: **presidente@ecoregions.eu** (www.biodistretto.net)

Titolo della ricerca: **Sistemi alimentari locali sostenibili**

Parole chiave: **Sistemi Alimentari Locali Sostenibili, Bio-Distretto, Agricoltura Biologica**

Abstract: Al fine di agevolare l'implementazione di Sistemi Alimentari Locali Sostenibili (SALS), l'Associazione IN.N.E.R. ha messo a punto un Tool kit per la costituzione e la gestione dei distretti biologici, frutto della pluriennale esperienza maturata sul campo, che utilizza anche un sistema di monitoraggio e valutazione realizzato in collaborazione con l'Università di Bologna. I distretti biologici o bio-distretti contribuiscono al miglioramento della sostenibilità ambientale e della resilienza climatica, attivando un circolo virtuoso volto a sviluppare localmente sistemi alimentari sostenibili, salutari e diversificati. La comunità partecipativa ed inclusiva, tipica di un bio-distretto, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori locali, agisce sul territorio con una governance virtuosa che decide (a partire dal livello dei cittadini) di svoltare verso un sistema alimentare realmente sostenibile e salutare. I cinque ambiti strategici di azione di un distretto biologico (agricolo, ambientale, economico, culturale, sociale) sono interconnessi in un sistema complesso che produce il risultato innovativo di un circolo virtuoso nel quale le cinque dimensioni spingono verso un sistema alimentare sostenibile, salutare e diversificato. In sintesi si può affermare che il successo dei distretti biologici in Italia e nel resto del mondo (se ne contano oltre 100) è maturato grazie alla paritetica partecipazione alla governance territoriale degli agricoltori e di tutti gli altri soggetti della comunità (enti locali, consumatori, associazioni, operatori turistici, altri operatori economici, ecc.).

Nel 2017 l'Associazione IN.N.E.R. ha sottoscritto un protocollo (Rif. MIPAAF n. 0003711 del 9/10/2017) con il Ministero dell'Agricoltura italiano, volto proprio a tutelare, valorizzare e promuovere questo modello innovativo. Nel 2018 al secondo Simposio internazionale FAO sull'Agroecologia i bio-distretti sono stati riconosciuti come esempio di buona pratica agro-ecologica e in generale come spazio di azione di interesse agro-eco-sistemico a favore dello sviluppo territoriale integrato e inclusivo, strumento utile per contribuire alla realizzazione di sistemi agroalimentari sostenibili e al raggiungimento degli "Obiettivi del Millennio".



Fonte: IN.N.E.R. 2018

Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Elena Battaglini**, responsabile Area di ricerca “Economia Territoriale” – Fondazione Di Vittorio, CGIL

Contatti: e.battaglini@fdv.cgil.it

Titolo della ricerca: **Turismo e politiche locali del cibo. Potenzialità e Funzionalità delle tecniche di PPGIS come strumenti di empowerment sociale**

Parole chiave: **Partecipatory GIS, Assets mapping, sviluppo territoriale**

Abstract: La versatilità dei sistemi GIS e la loro capacità di utilizzare diverse fonti di dati, anche disomogenei e teoricamente incompatibili tra loro, è avvalorata dalle ormai numerose esperienze condotte nell'ambito della pianificazione partecipata e delle politiche per lo sviluppo sostenibile nonché dal ruolo che le popolazioni locali possono svolgere. Il largo uso di queste tecnologie ha però condotto al paradosso di un ampio numero di progetti di sviluppo che, lungi dall'essere inclusivi, hanno evidenziato il divario tra comunicazione e informazione. Questo digital divide ha prodotto numerose critiche sulle implicazioni sociali delle tecnologie dell'informazione e condotto allo sviluppo dei cosiddetti GIS partecipativi (PGIS) e di pubblica partecipazione (PPGIS). Questi sistemi sono caratterizzati da uno spostamento della tradizionale attenzione dal dove le comunità locali vivono a come le vivono, consentendo di georeferenziare e rappresentare le percezioni, i bisogni e gli interessi delle diverse componenti delle comunità locali (Vajjhala 2005). La presente proposta si riferisce alla costruzione di una tecnica di assets mapping che la Fondazione Di Vittorio sta costruendo per una ricerca territoriale in aree di crisi complessa in cui, anche in riferimento allo sviluppo di agricoltura urbana e food-policy, gli strumenti di capacity building e di empowerment delle comunità locali stanno assumendo grande rilevanza tra le comunità coinvolte nel progetto.

Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Panos Bourlessas, Samantha Cenere, Egidio Dansero, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo, Ilaria Vittone** (Università di Torino, Dipartimento di Politiche, Cultura e Società - Atlante del Cibo di Torino Metropolitana)

Contatti: alessia.toldo@unito.it, giacomo.pettenati@unito.it, egidio.dansero@unito.it

Titolo della ricerca: **Valutare i sistemi alimentari. Spunti per una riflessione comune a partire dal progetto Torino Food Metrics**

Parole chiave: **Indicatori, valutazione, sistemi alimentari locali**

Abstract: L'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana è attualmente impegnato in un progetto di ricerca dal titolo "Torino Food Metrics". Fortemente voluto dal Comune, il progetto si confronta con una dimensione centrale del food planning: il monitoraggio e la valutazione dei sistemi alimentari. A partire dai lavori pionieri nel campo delle analisi dei food systems - si pensi al noto "Who feeds Bristol?" o ai "Food Metric Reports" newyorchesi - questo tema ha ricevuto un'attenzione crescente, testimoniata anche dall'interesse di diverse istituzioni come FAO e RUAF. Dal 2018 anche il MUFFP (in collaborazione con la FAO) ha proposto l'elaborazione di un Monitoring Framework basato su 44 indicatori (associati a 37 azioni consigliate, raggruppate a loro volta in 6 aree tematiche) utili per misurare i progressi delle città aderenti, al fine di rendere più sostenibili ed equi i propri sistemi alimentari, coerentemente alle strategie suggerite dal patto stesso. In questa prospettiva, l'esercizio in cui siamo impegnati mobilita una molteplicità di questioni che riteniamo possano costituire un'interessante occasione di confronto con gli altri gruppi di ricerca. A partire dalla consapevolezza della non neutralità delle azioni valutative, emergono infatti temi come: - l'individuazione dell'obiettivo della valutazione e la scelta delle metriche da utilizzare in relazione alle specificità dei contesti e alle scale di riferimento; - la trasferibilità delle metodologie e la confrontabilità dei risultati; - la reperibilità dei dati, il loro livello di aggregazione, la ricerca di proxy; - il loro utilizzo in ottica progettuale e il rapporto con le politiche. I possibili avanzamenti teorico-metodologici andrebbero valorizzati non solo in un'ottica di supporto alle diverse realtà locali impegnate nelle politiche alimentari, ma anche in una logica di dialogo con il livello nazionale e internazionale, fra cui, in prima battuta, il MUFFP.

Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Andrea Calori, Francesca Federici, Marta Maggi** (EStà - Economia e Sostenibilità, via Cuccagna 2/4, 20135 Milano)

Contatti: andrea.calori@assesta.it

Titolo della ricerca: **Analizzare il sistema alimentare di una città tra politiche locali e SDGs: il caso di Milano**

Parole chiave:

Abstract: Nell'ambito del percorso della Food Policy di Milano, nel 2018 è stato realizzato un Report per l'analisi del sistema del cibo della città. Il Report raccoglie dati e informazioni quantitative e qualitative relativi agli aspetti più rilevanti del sistema del cibo milanese ed è stato elaborato nel 2017-18 sulla base di una prima e più limitata versione realizzata nel 2014-15. Dal momento che il Report è parte integrante del percorso della Food Policy, esso non contiene *tutte le informazioni possibili* relative al funzionamento in generale del sistema del cibo di Milano, ma quelle che, più di altre, in particolare possono concorrere a costruire delle politiche alla scala urbana.

Il Report è articolato in due volumi.

- Il primo descrive lo stato del sistema del cibo secondo le cinque priorità che sono state definite dalle "Linee Guida della Food Policy di Milano 2015-2020" e votate dal Consiglio Comunale. Per ciascuna di queste priorità, vengono analizzate le principali questioni in gioco con i relativi dati descrittivi, le politiche del Comune con i dati di bilancio e una sintesi di azioni che vengono realizzate da altri attori della città.
- Il secondo volume è articolato intorno ad approfondimenti tematici (produzione; trasformazione; logistica; distribuzione; consumi; eccedenze e spreco; impatti ambientali; uso dell'acqua; uso del suolo; impatti del trasporto; demografia; comunità etniche e povertà; obesità) che costituiscono l'ampia base informativa su cui è stato costruito il primo volume.

Il primo volume contiene anche una sezione dedicata al contributo della Food Policy di Milano agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). Questa sezione descrive il modo in cui le cinque priorità della Food Policy, misurabili con un apposito set di indicatori e popolabili con i dati disponibili, possano incidere sui 17 SDGs. Questa sezione sintetizza la metodologia utilizzata per correlare le cinque priorità con tutti i 169 target degli SDGs. Gli indicatori utilizzati per correlare le priorità della Food Policy con gli SDGs sono quelli del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) Monitoring Framework: un set di 44 indicatori validato dalla FAO che è stato pensato per analizzare i progressi fatti dalle città aderenti al MUFPP nel rendere più sostenibili i propri sistemi alimentari, coerentemente con le strategie e le azioni suggerite dal Patto stesso. L'analisi di tutte le componenti ha permesso di identificare una correlazione misurabile con 11 SDGs e 27 target utilizzando i dati disponibili nel contesto milanese e costruendo una scheda di metadato per ciascuno dei dati utilizzati.



Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Barbora Duží** (Istituto di Geonika, Academia delle Scienze della Repubblica Ceca)

David Fanfani, Marco Mancino (Università di Firenze, Dipartimento di Architettura)

Contatti: barbora.duzi@ugn.cas.cz, david.fanfani@unifi.it, marco.mancino@unifi.it

Titolo della ricerca: **Mappatura dei sistemi agricoli urbani e periurbani e valutazione delle potenzialità di ri-localizzazione dei sistemi locali del cibo: il ruolo integrativo dei servizi eco-sistemici.**

Parole chiave: **agricoltura urbana e periurbana, sistema di cibo locale/agrourbano, analisi geografico-spaziale**

Abstract: Il contributo propone un'osservazione e ricostruzione di quadro conoscitivo delle forme ed attori di agricoltura urbana e periurbana nel territorio di Prato nella regione Toscana. Il modello proposto tramite il caso di studio si articola su tre livelli di mappatura del sistema dell'agricoltura urbana e periurbana, inteso come base per le politiche locali di pianificazione del sistema di cibo nel più ampio quadro di sviluppo bio-regionale.

Il primo livello di mappatura propone un'analisi generale geografico-spaziale sulla situazione attuale dal punto di vista del sistema agricolo in atto: sistemi agricoli produttivi, uso del suolo in territorio, patterns agrourbani;

Il secondo livello sviluppa un'analisi quantitativa/qualitativa su di un campione dei vari attori che sono coinvolti nella produzione, trasformazione e vendita di cibo, in particolare dal punto di vista geografico-spaziale, ma anche relativa alla strutturazione di reti cooperative tra i vari attori – contadini, punti di smercio e vendita, GAS, mercati contadini e simili. Questo livello è anche esito di attività di ricerca sul campo con interviste agli attori locali.

Il terzo livello, è di carattere sintetico/interpretativo riferito alla valutazione del sistema locale di cibo attuale e delle sue potenzialità in termini di valorizzazione del territorio e self-reliance. Ciò insieme alla tutela di patrimonio naturale, storico e del paesaggio agrario nel territorio stesso e, in particolare, allo studio dei servizi eco-sistemici associati alla agricoltura urbana e periurbana e alla sua evoluzione agro ecologica;

Gli strumenti di valutazione utilizzati riguardano sia la SWOT analysis, il calcolo delle potenzialità produttive del territorio rispetto alla domanda degli abitanti così come gli indicatori per valutare il livello di possibile “embeddedness” fra dimensione urbana ed agroambientale, fra città e territorio circostante.

Il modello di lavoro proposto è finalizzato ad individuare un insieme di criticità così come di potenzialità e criteri guida per strategie, politiche pubbliche e strumenti di governance indirizzati alla integrazione settoriale e a sostenere la mobilitazione “dal basso” degli attori locali.



Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Mariavaleria Mininni, Vittoria Santarsiero** (Università degli Studi della Basilicata)

Contatti: vittoria.santarsiero@unibas.it, mariavaleria.mininni@unibas.it

Titolo della ricerca: **Atlante del Cibo Matera**

Parole chiave:

Abstract: Lo strumento dell'Atlante del Cibo è un metodo collaudato da diverse realtà locali per la conoscenza del sistema cibo e delle filiere alimentari in città. La ricostruzione delle geografie del cibo aiuta a definire una geografia critica complessa intorno alla quale è più facile pensare al cibo in termini di policy, soprattutto in contesti in cui l'attivismo non è supportato da strutture abituate a operare dentro istituzioni formalizzate o attraverso regole che ne organizzano procedimenti e percorsi. Questo contributo illustra l'esperienza di ricerca in corso di svolgimento a Matera. L'Atlante del Cibo Matera nato come output della ricerca avviata nel 2016 nell'ambito del programma di ricerca industriale Smart Basilicata 4.0 aspira a diventare da prototipo a strumento di azione.

Questa possibilità si manifesta nelle implementazioni dell'Atlante (i) nella sperimentazione di model business orientati ai 17 SDGs dell'Azienda 2030 in aziende agroalimentari affiliate, attraverso processi di ricerca 4.0; (ii) nella costruzione di un quadro conoscitivo mappato nella piattaforma dell'Atlante e utilizzabile da chi opera nel campo della raccolta e della distribuzione di cibo facendo dell'Atlante uno strumento collaborativo alla lotta allo spreco; (iii) nella implementazione che lo studio del sistema cibo di ateneo UNIBAS può dare alla ricerca Atlante del Cibo Matera, rendendola proattiva e utilizzabile (politiche ateneo sostenibilità e cultura alimentare, controllo gare mense e vending machine).

Il progetto Atlante Cibo Matera ha alla base la costruzione di una piattaforma multimediale costruita su 6 contenitori tematici, cibo e città, cibo e spazio aperto, cibo e società, cibo e paesaggio, cibo e produzione, cibo e risorse, che sintetizzano campi problematici in cui la conoscenza può aiutare a costruire azioni. La costruzione dell'Atlante ha coinvolto figure specializzate (ricercatori, accademici, professionisti...) che hanno restituito il prodotto multimediale attraverso un lavoro congiunto. La base conoscitiva della piattaforma informatica è costituita da indagini sul sistema locale del cibo della città di Matera (indagine su banche dati disponibili, somministrazione di interviste strutturate su scheda di valutazione comune) che costituisce la parte statica (materiali scaricabili) e dinamica (dati performativi provenienti dall'aggiornamento e dall' open source). Al contempo il team di ricerca sta verificando la possibilità di attivare politiche attive sperimentando il suo potenziale tecnologico e concettuale 4.0 partecipando come soggetto attivo alla costruzione di una politica urbana di lotta allo spreco. La collaborazione con l'associazionismo urbano impegnato nelle politiche sociali di raccolta e redistribuzione del cibo, sarà l'occasione per verificare le capacità conoscitive e prestazionali che la piattaforma mette a disposizione utilizzando l'Atlante come strumento per indirizzare i flussi di redistribuzione alimentare.



Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

(segue)

La multidisciplinarietà del cibo apre il team di ricerca a confrontarsi con numerosi aspetti sviluppando un'analisi trasversale sulle dimensioni urbane del cibo. Si tratta dell'analisi di esperienze legate ai settori dell'educazione, della cultura e dell'economia le cui dinamiche sottendono il bisogno della cittadinanza di sviluppare un processo di transizione alimentare sostenibile. L'Atlante del Cibo ambisce ad essere una vetrina per i processi in corso specie quando questi si configurano come politiche esplicite o implicite, capaci di collezionare azioni diffuse in circuiti virtuosi e di aprire nuovi scenari di condivisione tra città e campagna, comunità locali e agricoltura, spazi pubblici e luoghi del consumo.

Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Antonina Plutino** (Professore associato di Geografia, Dipartimento di Scienze Umane Filosofiche e della Formazione Università degli Studi di Salerno), **Paola Zoccoli** (Dottore di ricerca in Economia e Direzione delle Aziende Pubbliche – cultrice di Geografia Università degli Studi di Salerno)

Contatti: aplutino@unisa.it, pzoccoli@unisa.it

Titolo della ricerca: **L'individuazione di fattori heritage nei food system. Case history in Campania**

Parole chiave: **food system locali, heritage, Campania**

Abstract: I food system, così come identificati dall'attuale contesto storico-sociale, sono sistemi dell'alimentazione che “encompass the entire range of actors and their interlinked value-adding activities involved in the production, aggregation, processing, distribution, consumption and disposal of food products that originate from agriculture, forestry or fisheries, and parts of the broader economic, societal and natural environments in which they are embedded” (FAO, 2018, Sustainable Food Systems, <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>). A motivo della rilevanza che attiene alla natura dell'oggetto della nutrizione e dell'alimentazione, si evidenzia il legame fisico con il territorio in termini di condizioni pedoclimatiche, di coltivazione, ma in egual modo in ordine alle abitudini che si trovano circoscritte a gruppi sociali e a realtà locali sia per il consumo sia per pratiche colturali, di conservazione e di trasformazione.

La connotazione locale dei sistemi alimentari è la risultante di retaggi culturali i cui fattori necessitano di essere esplicitati in quanto fondamentali per mantenere e rispettare i sistemi stessi, ma anche per monitorarne il rischio di preservazione. Il territorio quale componente morfologico-sociale porta con sé le modificazioni del tempo modellate da fattori esogeni ed endogeni: i primi, con la loro accumulazione sono diventati veri e propri set di risorse incorporate al sistema stesso. Si è manifestato, dunque, un sistema di trasmissione vivificato e rinnovantesi nel tempo in un ciclo di combinazione di risorse la cui connotazione necessita di essere rappresentata al fine di identificare posizioni, consistenze ed identità, oltre che la loro distribuzione spaziale nella relazione uomo-territorio.

Saranno oggetto del paper due case history di sistemi locali di cibo della Campania attraverso i quali sarà possibile esplicitare e analizzare gli aspetti e le componenti fattoriali dell'heritage.

Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Filippo Randelli**, Università di Firenze, **Benedetto Rocchi**, Università di Pisa (Scuola S.Anna), **Lorenzo Corsini**, Università di Pisa (Scuola S.Anna)

Contatti: filippo.randelli@unifi.it

Titolo della ricerca: **La ricca fonte dei dati censuari. Un'applicazione per lo studio della diffusione della vendita diretta nelle aziende agricole italiane**

Parole chiave: **vendita diretta, aziende agricole, Censimento Agricoltura**

Abstract: Ogni decennio l'ISTAT procede alla rilevazione presso l'intera popolazione delle aziende agricole italiane dei dati relativi al Censimento dell'Agricoltura. La ricchezza di dati che ne deriva ci consente di procedere ad una dettagliata analisi dell'offerta nei food systems italiani e ad una loro mappatura. La novità importante è che con il Censimento 2020 la rilevazione avrà una cadenza annuale, con importanti ricadute in termini di ricerca.

Nel lavoro che presentiamo si studiano i fattori aziendali e regionali che influenzano la partecipazione degli agricoltori alle reti alimentari alternative in Italia utilizzando i microdati dal Censimento dell'Agricoltura (2010). Nel lavoro si sostiene che il contesto in cui l'agricoltore opera svolge un ruolo importante nel determinare le sue scelte. L'impostazione empirica dell'analisi riflette la nostra attenzione ai determinanti geografici delle scelte degli agricoltori mentre stimiamo il nostro modello adottando un approccio multilivello e includendo nelle regressioni spaziali variabili ritardate (laggate). I risultati confermano l'idea che l'evoluzione delle reti alimentari alternative sia un processo localizzato di innovazione sociale, basato principalmente sulla condivisione delle conoscenze tra gli attori.



Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Valeria Saggiomo, Marzia Mauriello, Flavia Cuturi, Alessandra De Chiara**, Dipartimento di Scienze Umane e Sociali Università di Napoli "L'Orientale"

Contatti: vsaggiomo@unior.it, mmauriello@unior.it, fcuturi@unior.it, adechiara@unior.it

Titolo della ricerca: **Luoghi e pratiche di sostenibilità alimentare: una ricerca all'Università di Napoli "L'Orientale"**

Parole chiave: **Università, offerta alimentare, Sostenibilità**

Abstract: Sotto la direzione delle Prof.sse Alessandra De Chiara e Flavia Cuturi, e nell'ambito delle attività del Centro Studi di Ateneo Cibo ed Alimentazione, nel 2019 l'Università di Napoli "L'Orientale" è stata promotrice del progetto Cibo e Piccoli Atenei. Verso la definizione di politiche di consumo sostenibili, nato dagli input promossi dal gruppo "Cibo" della Rete Italiana delle Università per lo Sviluppo Sostenibile (RUS).

L'obiettivo generale della ricerca intercetta l'obiettivo 12 degli SDGs Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo, sul consumo di cibo nel territorio urbano di Napoli, specie nel suo Centro Storico, ove ha sede "L'Orientale", mentre quello specifico riguarda la proposta di una politica per il consumo sostenibile di cibo, fruibile in particolare per i piccoli e medi Atenei che spesso optano o per una gestione del servizio mensa in outsourcing o per una gestione autonoma da parte degli utenti che, comunque, producono un forte impatto influenzando l'offerta di cibo presente nel territorio in prossimità delle sedi universitarie.

In particolare i tre assi di ricerca mirano a: a) indagare le tendenze nel consumo di cibo "a pranzo" presso tre categorie differenziate di utenza: studenti, docenti, personale tecnico-amministrativo; b) individuare buone prassi a livello nazionale sul consumo di cibo nei piccoli e medi atenei; c) formulare indicazioni di policy per "L'Orientale" sulla gestione degli universitari a pranzo.

Dal punto di vista metodologico, per il primo asse, la ricerca ha disposto un'indagine con la somministrazione di un questionario ad un campione rappresentativo delle tre tipologie di target. Il secondo asse è stato basato sulla letteratura secondaria e primaria. Per il terzo asse, una metodologia partecipativa che preveda la consultazione diretta con i principali stakeholders.

La ricerca ambisce a fornire i piccoli e medi Atenei di strumenti ed idee per influenzare i modelli di consumo e produzione del cibo a livello territoriale, nella consapevolezza che se l'impatto ambientale del settore alimentare è principalmente ascrivibile alle fasi di produzione e commercializzazione del cibo, i consumatori influenzano tale impatto attraverso scelte e abitudini alimentari.



Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Leandro Ventura**, Istituto Centrale per la Demoetnoantropologia

Contatti: leandro.ventura@beniculturali.it

Titolo della ricerca: **Il geoportale della cultura alimentare**

Parole chiave: **Territorio, Salvaguardia, Valorizzazione**

Abstract: Oggi i Beni Culturali Immateriali, e in particolare quelli Demoetnoantropologici, sono considerati un patrimonio fondamentale non solo per la conoscenza e la storia dell'uomo, ma anche un valore economico, in quanto vitale giacimento per lo sviluppo dei Territori.

Il Geoportale della Cultura Alimentare è il risultato di un lavoro di ricerca condotto dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali – Istituto Centrale per la Demoetnoantropologia con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e realizzato nella sua forma attuale da BIA – Beni Immateriali e Archivistici, che ne cura anche lo sviluppo. Il Progetto è finalizzato a realizzare un percorso innovativo di valorizzazione dei dati relativi ai patrimoni culturali italiani connessi al cibo.

Le innovazioni sono:

- Il recupero totale per una fruizione “light” della catalogazione creata e raccolta nel tempo dalle Istituzioni sul territorio, a partire da 9 Banche Dati realizzate da diversi soggetti istituzionali a cui si è aggiunto il patrimonio catalografico della Regione Friuli Venezia Giulia.
- la raccolta di materiali e informazioni finalizzata alla realizzazione di MicroClip, secondo un nuovo modello di narrazione del Patrimonio, oggi sempre più richiesto dal mondo politico ed economico e più in generale dal mondo culturale; anche in questo, la Regione Friuli Venezia Giulia con la sua rete di Ecomusei ha dato un grande contributo.
- nuove modalità di restituzione dei dati in forma di mappe concettuali e/o analisi semantiche, centrate sulle esigenze dell'utente.

Dal momento della pubblicazione, si è avviato sui Territori un processo partecipato di implementazione del GeoPortale.

Dal 2018, Anno Internazionale del Cibo italiano nel Mondo, il GeoPortale viene presentato presso gli Istituti Italiani di Cultura all'Estero a partire da Praga, Stoccolma, Oslo, Lubiana.

Tavolo 1. Analisi e mappature dei food systems

Autore/i e affiliazione: **Francesco Vittori**, Università degli Studi di Verona (Dipartimento di Scienze Umane)

Contatti: francesco.vittori@unitn.it

Titolo della ricerca: **Il tavolo per la Food Policy di Bergamo: alcune considerazioni preliminari relative al processo di costruzione della politica urbana del cibo**

Parole chiave: **Urban food policies; Food Policy Council; Sustainable Agriculture**

Abstract: Il cibo è sempre più al centro del dibattito pubblico ed è una questione sempre più controversa sia nel Nord che nel Sud del Mondo. Il regime corporate di approvvigionamento di cibo presenta esternalità negative che sempre più colpiscono gli individui, l'ambiente e l'economia nel suo insieme. La crisi economica in atto ha poi da un lato rafforzato il potere economico e politico delle imprese multinazionali, dall'altro ha esacerbato le disuguaglianze sociali. Ha inoltre ridotto la percezione di sicurezza e di efficacia delle istituzioni da parte dei cittadini. Per far fronte a questo scenario, le città, di entrambi gli emisferi, spesso spinte da iniziative "dal basso", hanno iniziato a sperimentare nuovi approcci gestionali per limitare l'impatto ambientale e sociale del sistema agroalimentare dominante. Quest'ultimo è stato identificato come il principale responsabile di alcuni paradossi che colpiscono la società contemporanea: ad esempio la malnutrizione, la perdita di agro-biodiversità e gli sprechi alimentari. Per arginare queste emergenze, alcune municipalità hanno iniziato ad adottare approcci partecipativi multi-attoriali istituendo i cosiddetti Food Policy Councils (FPCs). Tali strategie si basano sull'idea che per correggere le esternalità negative sopracitate sia essenziale identificare soluzioni innovative con il coinvolgimento di tutti gli attori del sistema del cibo. In questo senso, l'idea della food policy di Bergamo nasce con l'obiettivo di individuare idee e soluzioni pratiche che possano migliorare la qualità e la sostenibilità dell'approvvigionamento alimentare urbano. Pertanto, questo contributo vuole apportare una valutazione in itinere di questo processo partecipativo, condividendo l'esperienza di Bergamo con altre iniziative italiane, al fine di riflettere congiuntamente sui punti di forza e debolezza, nonché trovare possibili strategie per favorire la cooperazione tra gli attori e definire, possibilmente, una metodologia comune, un framework analitico, per valutare empiricamente tali processi.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Ottavia Aristone**, Dipartimento di Architettura, Università Chieti-Pescara

Contatti: ottavia.aristone@unich.it

Titolo della ricerca: **La collina medioadriatica: le trasformazioni dello spazio aperto**

Parole chiave: **Collina medioadriatica; Paesaggi agrari; Tradizione/Innovazione**

Abstract: In Abruzzo, con un sensibile scarto rispetto alla quota nazionale, la superficie forestale, costituita da boschi coltivati e non, nel 2005 vale il 40% del territorio regionale (INFC, 2005) a fronte del 30% rilevato venti anni prima (IFNI, 1985). D'altro canto i risultati dell'ultimo censimento ISTAT (2010), rilevano che la Superficie agricola utilizzata è pari ai due terzi di quella totale. I successivi rilevamenti annuali segnalano l'aumento della forbice, tant'è che tra il 2013 e il 2016 la Sau registra un'ulteriore riduzione del 14,7%. I pochi dati esposti sono già sufficienti ad indicare la rilevanza dei cambiamenti in atto. Negli ultimi decenni le trasformazioni dello spazio aperto interessano in continuità tutto il territorio della regione: con accelerazioni ed esiti differenti le nuove forme disegnano morfologie e areali diversificati sulla base di storie e geografie così come di politiche pubbliche e di strategie d'impresa. I processi di rinaturalizzazione di estese aree della regione riguardano in continuità le aree montane e l'alta collina, specialmente in corrispondenza delle aree protette e dei Parchi. Tuttavia le aree soggette a frammentazione sono diffuse per l'estensione dei boschi che scalfiscono i lembi di aree incolte nelle quali la trama è ancora leggibile, o che si giustappongono alla matrice dei campi coltivati laddove il passaggio generazionale segna un arresto. Circostanza, quest'ultima, che interessa tutto il territorio secondo un intreccio areale a dimensione decrescente in direzione della costa e dei fondovalle. Con questo contributo si intende dar conto delle modificazioni in corso nelle colline litoranee del medio adriatico in cui i processi di trasformazione sono più articolati anche in relazione al rapporto con gli insediamenti costieri e vallivi. Il progressivo superamento del mosaico colturale dell'appoderamento lascia il passo a processi di rinaturalizzazione, in forma di bosco, di "suoli in transizione" o di intensificazione della flora riparia; mentre il suolo agricolo coltivato si specializza e semplifica gli ordinamenti colturali con l'estensione della monocoltura vitivinicola nelle aree a sud del fiume Pescara, mentre a nord i vigneti si alternano a seminativi di qualità. In conclusione i paesaggi rurali tradizionali della collina litoranea, persistenti a partire dal secolo scorso, stanno scomparendo o subendo una profonda semplificazione che riguarda sia la varietà della produzione agricola, con il depotenziamento dell'importante contributo di biodiversità che ne deriva, sia la relazione ai luoghi dell'abitare limitando di fatto la possibilità di presidio territoriale.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Panagiotis Bourlessas, Samantha Cenere**, Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università degli Studi di Torino

Contatti: samantha.cenere@unito.it panagiotis.bourlessas@unito.it

Titolo della ricerca: **Food-regeneration o gentrification? Il caso di Porta Palazzo, Torino**

Parole chiave: **gentrification; foodie; consumo**

Abstract: Recentemente, strategie di rigenerazione e di branding urbano hanno visto la nascita di sinergie fra attori pubblici e privati che individuano nel cosiddetto settore del food uno strumento utile a promuovere l'immagine di una città a livello turistico, rilanciarne l'economia e, più in generale, restituire vitalità ad aree su cui insistono diverse problematiche socioeconomiche. Tali interventi consistono nell'apertura di nuovi spazi dedicati alla vendita e al consumo di cibo "di qualità", pensati per attrarre una clientela giovane, istruita, appartenente alla classe media, comunemente definita foodies. Da tempo il dibattito interdisciplinare in seno agli studi sulla città ha evidenziato come questi interventi possano essere letti anche come volano di gentrification di interi quartieri, il cui assetto sociale, economico e culturale muta a seguito di una trasformazione dell'offerta commerciale che mira a soddisfare la domanda di consumatori caratterizzati dal possesso di un alto livello di capitale culturale. In questo panorama, si inseriscono non solo ristoranti vegani, bar la cui estetica risponde a un'idea di autenticità o caffetterie hipster, ma anche i sempre più diffusi food hall e, recentemente, anche mercati rionali riqualificati. La recente trasformazione di Porta Palazzo a Torino si situa a cavallo di questi ultimi due esempi. Storicamente riconosciuta come la piazza che ospita il più grande mercato all'aperto d'Europa, Piazza della Repubblica ha visto l'apertura, meno di un anno fa, di una sede della catena fiorentina di food halls Mercato Centrale all'interno del contestato edificio Palatinum progettato dall'architetto Massimiliano Fuksas. Il lavoro qui discusso mira ad analizzare come l'operazione, da un lato, si inserisca all'interno di una complessa rete di interventi pubblici e di iniziative imprenditoriali nell'area che l'Attore pubblico individua come strumento di rigenerazione del quartiere, dall'altro, sia divenuta oggetto di contestazione in quanto possibile germe di gentrification di Porta Palazzo.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Natalie Ching**

Contatti: nhtching@gmail.com

Titolo della ricerca: **Cibo in the City: Understanding the Transformative Potential of Urban Agriculture in Rome**

Parole chiave: **Urban agriculture, transformative potential, urban food system**

Abstract: The need to feed cities around the world in a more sustainable manner is ever more apparent, in the face of a multitude of issues such as the rapidly growing urban populations and their shifting dietary habits, and the negative environmental and social externalities resulting from industrial agriculture. Recent years have seen an increasing prevalence of urban agriculture (UA) initiatives and practices, arising in part due to various reasons ranging from the fulfilment of personal interests to the aspiration of organized groups to achieve food sovereignty, and resulting in diverse benefits for urban areas. The purpose of this dissertation is to better understand the role of UA in Rome, Italy, and how these activities can be supported to maximize their transformative potential to contribute to a more sustainable food system. A qualitative case study research, seeking a contextualized understanding of two distinct urban farms, was conducted to comprehend: 1) their internal organizational characteristics and 2) their relations with external food system actors. Field observations were utilized along with semi-structured interviews, print and web-based sources, and a participatory network sociogram activity. Findings from the two case studies indicate that understanding the context and development of UA initiatives is crucial to appreciating its multifaceted role in the Roman food system and understanding the challenges they face. Common obstacles were identified, which were rooted in a lack of knowledge, labor, and economic resources. As a result, relations with external food system actors, who can support UA initiatives in accessing these resources, are paramount to the viability of these urban farms and their transformative potential. This research concludes with an analysis of the characteristics of conducive external actor relations, and recommendations for policy and further research.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Matteo Clementi**, Dipartimento di Architettura e Studi Urbani, Politecnico di Milano

Contatti: matteo.clementi@polimi.it

Titolo della ricerca: **Dati e strumenti open source per la progettazione integrata di filiera**

Parole chiave: **Sviluppo locale autocentrato, Geo-Life cycle design, Geografie degli impatti/risorse**

Abstract: I sistemi agro-alimentari contribuiscono a circa il 30% delle emissioni climalteranti globali (Lang, 2009). L'approccio bioregionale (Sale, 1985; Fanfani e Saragosa, 2011) propone filiere di approvvigionamento e consumo dove il cibo e l'energia sono coltivati, prodotti, venduti e consumati all'interno di una stesso ambito territoriale. L'intervento presenta strumenti open source e open data di supporto alla progettazione integrata delle filiere cibo/energia, parte integrante di possibili futuri interventi di pianificazione del metabolismo territoriale locale. Le finalità principali associate a tale attività convergono nella promozione di sistemi energetici e agroalimentari integrati in grado di aumentare il livello di autosufficienza alimentare locale, di coprire il fabbisogno di energia delle comunità insediate nel rispetto della sovranità alimentare. In coerenza con il paradigma dello sviluppo bioregionale, tale attività è perseguibile tramite l'elaborazione di scenari di autosufficienza locale a differenti scale, dalla scala municipale o di singola sezione censuaria a scale più ampie (relative alle aggregazioni di più comuni e ad ambiti provinciali). La costruzione di tali scenari ha la finalità di individuare le strategie più efficaci in riferimento agli obiettivi prefissati, per esempio una maggiore riduzione nell'uso dell'energia primaria non rinnovabile o la massima ricaduta in termini di forza lavoro locale. L'elaborazione e la comunicazione dei risultati è resa possibile utilizzando due strumenti basati sullo stesso supporto informatico (GIS open source): le Geografie degli Impatti/Risorse e gli Istogrammi Territoriali. L'elaborazione degli stessi avviene attraverso l'integrazione di informazioni inerenti l'ambito territoriale locale e un database aperto residente online (attualmente in costruzione) che contiene informazioni inerenti pratiche rappresentative della prassi diffusa e buone pratiche di supporto allo sviluppo di possibili scenari migliorativi (Clementi, 2018) (Scudo, 2016).

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Gaia Cottino**, Università l'Orientale di Napoli

Contatti: g.cottino@aur.edu

Titolo della ricerca: **Nuove composizioni sociali e scenari alimentari alternativi sulle Alpi Occidentali**

Parole chiave: **territorio montano, ripopolamento, migrazioni**

Abstract: Il contributo di comunità straniere al ricambio generazionale nel settore agricolo e pastorale è stato determinante nell'invertire la tendenza allo spopolamento (ISTAT 2001-2011) che ha caratterizzato le montagne italiane nel corso del XX secolo.

Nel Piano di Sviluppo Rurale e nel Documento Strategico 2014-2020 della Regione Piemonte si fa esplicito riferimento ai segnali di ripresa demografica della montagna, che raccoglie l'11,3% della popolazione della regione e che ha visto la sua popolazione aumentare dello 0.8% in dieci anni (DS §2.4), "da attribuire soprattutto ai fenomeni migratori" (PSR §4.2) e si sottolinea che "l'attività agricola, zootecnica e i settori minori (erbe aromatiche, apicoltura, castanocoltura) possono contribuire significativamente alla valorizzazione del patrimonio locale, alla creazione di posti di lavoro e tutela del territorio" (ib.). Al contempo, anche il cibo considerato patrimonio locale (Grasseni 2007) è risultato di migrazioni: "colonizzatori prima e oggi migranti, [...] con il proprio bagaglio di memorie del cibo e sapori della memoria, si impongono come agenti primari della transizione" (Franceschi, Peveri 2014:28).

Come possono le migrazioni dei cibi e i cibi delle migrazioni, così centrali nel fenomeno del ripopolamento delle montagne italiane, mettersi in dialogo per una politica locale che abbracci la trasformazione del territorio montano riconoscendone la nuova composizione sociale e le sue necessità di sviluppo?

Attraverso dati etnografici raccolti tra le valli Maira, Grana, Gesso e Stura della provincia di Cuneo il contributo qui proposto mira ad illustrare alcuni tentativi dal basso di disegnare una politica del cibo locale, mettendo in relazione la trasformazione del territorio montano e i rapporti di produzione nel settore rurale, in particolare nella zona medio-montana che si sta, da un lato, orientando verso un'agricoltura multi-funzionale e generativa e, dall'altro, sta ridisegnando una mappa locale per i nuovi lavoratori.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Flavia G. Cuturi**, Centro Studi Cibo e Alimentazione Dipartimento di Scienze Umane e Sociali Università di Napoli "L'Orientale"

Contatti: flavia.cuturi@gmail.com

Titolo della ricerca: **Cibi di strada a Napoli tra gentrification e strategie di famiglia**

Parole chiave: **cibi di strada a Napoli, gentrificazione, famiglia**

Abstract: I cibi di strada oggi rappresentano una sfida per la ricerca antropologica data la vastità del fenomeno (Calloni 2013; Cuturi 2014, 2017) in termini storico-geo-culturali, che si intreccia con le dimensioni delle pratiche del vivere e dell'esperire individuale e collettivo, con le modalità di impresa e di lavoro, con la creatività e continuità culinarie, con gli spazi mai anonimi delle strade, tanto più se queste sono del centro antico di Napoli. Lo specifico relazionale contenuto nel binomio cibo e strada, insieme ai diversi connettivi "per" o "di" o "in" che qualificano la relazione, è un punto di avvio per prestare attenzione alle modalità di consumo che stanno mettendo in atto una marcata gentrificazione del commercio nel centro antico di Napoli, in particolar modo attorno alle diverse sedi universitarie ad alta densità monumentale. L'aumento esponenziale dell'offerta di cibi di strada rappresenta il sovrapporsi di voci della storia di questa parte del centro, dove le strategie di "impresa" dei laboratori di cibi di strada, a prevalente conduzione familiare, stanno sostituendosi ad altre imprese storiche legate alla realtà universitaria (librerie, case editrici, stamperie) e a quella adiacente a San Gregorio Armeno fatta di botteghe di arte sacra e di presepi. Il tessuto sociale e commerciale dei decumani è dunque in continua trasformazione così come l'immagine degli spazi urbani si sta così ridisegnando. In particolare però vorrò concentrarmi sui laboratori ed esercizi commerciali che offrono cibi di strada sia nella veste "tradizionale", sia innovativa, e il tipo di conduzione familiare che sta contribuendo contraddittoriamente ai processi di gentrificazione (Semi 2015). La commistione tra famiglia e piccola impresa artigianale e commerciale, è un aspetto ricorrente nella storia del commercio e artigianato di Napoli (Gribuadi 1993; D'Alessandro 2008). L'odierno fenomeno è una conferma di una rinnovata fiducia nell'efficacia dell'alleanza tra parenti, vissuta come scelta (Grilli e Zanutelli 2010; Signorelli 2000) e risorsa che non vuole rinunciare al patto intergenerazionale (non senza chiaro-scuri), all'interno di una "economia" dello scambio tra competenze, della non dispersione delle conoscenze domestiche, professionali-artigianali legate alla preparazione dei cibi, e del reciproco sostegno lavorativo che risponde sia alla precarietà occupazionale sia allo spirito di impresa in risposta alle opportunità di mercato offerte dal centro antico di Napoli.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Maria Gemma Grillotti Di Giacomo* Pierluigi De Felice°**

*Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'uomo e l'ambiente

° Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'uomo e l'ambiente

Contatti: mariagemma.grillotti@gmail.com p.defelice@unicampus.it

Titolo della ricerca: **Le politiche locali del cibo: se la città propone, la campagna dispone?**

Parole chiave: **modelli alimentari; paesaggi da tavola; politiche agroalimentari locali**

Abstract: Nella società contemporanea altamente informatizzata e globalizzata, diete, menu, “gusti” e modelli alimentari nascono – ancora oggi come nel passato – e si esprimono nei centri urbani piuttosto che negli spazi rurali. Sono le città e i centri di potere ad elaborare la domanda agroalimentare e ad imporla spesso indipendentemente dall’offerta e dalla disponibilità dei prodotti stessi che, pubblicizzati come specialità tradizionali di qualità, restano viceversa – e proprio in quanto tali – fortemente localizzati in peculiari e circoscritti ambiti territoriali. La strumentalizzazione delle politiche locali del cibo da parte del mercato globale costituisce perciò un rischio concreto – alimentare e commerciale – dal quale, secondo gli AA., è possibile tutelarsi esaminando le peculiarità colturali e culturali delle campagne. In Italia i bei paesaggi rurali costruiti dalla sapienza contadina hanno, infatti, permesso alla nostra produzione agricola di conquistare il settore alimentare a scala planetaria; la “cucina italiana”, la “dieta mediterranea” e i “prodotti tipici regionali” si sono imposti sul mercato internazionale per varietà e qualità dell’offerta. I “paesaggi da favola”, che attraggono turisti da tutto il mondo, sono diventati anche “paesaggi da tavola”, vale a dire attestati concreti a garanzia dei prodotti di qualità e a tutela del reddito commerciale delle comunità locali. Il problema del rapporto tra globale e locale è oggi lo stesso che contrappone le proposte generate dalla città alle offerte garantite dalla campagna. Una contrapposizione che ha valenza economica e soprattutto politica perché, mentre si moltiplicano e si sovrappongono pubblicità commerciali di prodotti tipici regionali a scala planetaria tanto che diventa sempre più difficile difendere marchi e tecniche agroalimentari da parte delle amministrazioni locali, la reale consistenza della produzione di qualità risulta ormai inadeguata e fragile mentre la campagna appare sempre più assediata dalle monoculture specializzate.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Catherine Dezio, Paolo Pileri** (DASU, Politecnico di Milano)

Contatti: catherine.dezio@polimi.it

Titolo della ricerca: **Rigenerare il racconto dei territori del cibo con un filo leggero. Il caso del progetto VENTO**

Parole chiave: **turismo lento; linea; territori fragili**

Abstract: VENTO è il progetto di una dorsale cicloturistica che segue l'asta del fiume Po collegando VENEZIA a Torino. Ideato nel 2010 dal Politecnico di Milano, VENTO si basa sulle capacità rigenerative della linea. Esso attraversa territori in spopolamento, dimenticati, sconosciuti, smarriti, anche perché la loro narrazione oggi è confusa ed ha bisogno di una linea che riordini, racconti, metta in sequenza, connetta, ovvero ricostruisca una storia possibile. VENTO è in realtà un progetto di territorio, che vuole rigenerare fragilità facendo parlare l'identità dei luoghi e valorizzando il loro patrimonio più vivo: il cibo. Nei suoi 680 km di estensione, il progetto attraversa 10.000 aziende agricole, sistemi agrari locali, manufatti rurali, mestieri antichi, prodotti tipici, ricette diverse, tradizioni e memorie. Questo grande patrimonio materiale e immateriale che ha come protagonista il cibo è un patrimonio a rischio, con un potenziale strettamente dipendente dalla dimensione narrativa del territorio. Per questo, VENTO si propone come una linea progettata come un filo, capace di ricucire narrazioni spezzate, valorizzare la bellezza e generare posti di lavoro. Oggi, dopo anni di coinvolgimento di comuni, regioni e ministeri, VENTO è in fase di realizzazione (www.progetto.vento.polimi.it). Il seguente contributo presenta alcuni ragionamenti sulle potenzialità narrative del progetto di linea e sulla capacità di lettura delle geografie dell'abbandono, dei patrimoni del cibo e delle identità originali dei luoghi.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **S. Favargiotti ; A. Pianegonda ; F. Forno ; M. Ciolli ; A. Betta ; A. Gretter** (DICAM - Università di Trento, DSRS - Università di Trento, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige,

Contatti: angelica.pianegonda@unitn.it alessandro.gretter@fmach.it
francesca.forno@unitn.it marco.ciolli@unitn.it alessandro.betta-1@unitn.it

Titolo della ricerca: **Connettività ecologica e sociale per città resilienti, produttive e circolari. L'esperienza del progetto europeo "SATURN" EIT Climate-KIC**

Parole chiave: **foodscape; paesaggi multifunzionali; connettività ecologica e sociale**

Abstract: Entro il 2050, il 70% popolazione mondiale vivrà nelle città e l'espansione urbana avrà un impatto sempre maggiore sui territori e sulle economie rurali. Le città devono anticipare e controllare l'evoluzione per aiutare i loro territori marginali a rimanere attraenti e sviluppare economie circolari.

Dai consumatori sono richiesti sempre di più prodotti locali, di alta qualità e meno impattanti nella produzione. Sono anche sempre più sensibili alla qualità dei paesaggi e di quanto fornito dai territori rurali.

La frammentata gestione del paesaggio porta a strategie climatiche, di produzione agricola e connettività ecosistemica incomplete in cui le città vengono analizzate indipendentemente dal loro paesaggio naturale e di quanto questo può essere una risorsa per l'assorbimento di carbonio, la produzione di cibo e biomassa, nonché per la mitigazione del rischio climatico.

Da queste premesse nasce la riflessione che questo contributo può dare al tavolo di lavoro 2 al fine di condividere riflessioni su temi emergenti per il futuro delle città contemporanee nonché obiettivi e risultati del progetto europeo EIT-Climate KIC "SATURN". Tale progetto mira a rispondere alla complessità del territorio e reintegrare le risorse naturali all'interno delle strategie di impatto del cambiamento climatico sulla città. SATURN ambisce a riconnettere il paesaggio attuale e re-immaginarlo alla luce delle lezioni del passato e alle sfide del futuro.

Il progetto coinvolge la città di Göteborg, l'area metropolitana di Birmingham e il Trentino con i Comuni di Trento, Pergine Valsugana e la Comunità Rotaliana-Königsberg: tre territori molto diversi fra loro in termini di abitanti, espansione e dinamiche urbane ma dove i trend socio-culturali ed ecologico-produttivi sono riconoscibili e diventano occasione di confronto. L'obiettivo è quello di costruire un quadro di operazione che aiuti cittadini, amministratori e professionisti a comprendere la narrazione insita nei loro paesaggi. In accordo con la Convenzione Europea sul Paesaggio e con gli obiettivi di sviluppo sostenibile per il 2030 (SGDs), SATURN offre l'opportunità per analizzare e supportare attraverso visioni strategiche iniziative di produzione eco-agro-urbana per la gestione di territori marginali, fragili o abbandonati, e la loro valorizzazione sociale, economica ed ecologica.

SATURN System and sustainable Approach to virTuous interaction of Urban and Rural LaNdsapes



Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Teresa Graziano**, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università degli studi di Catania

Contatti: tgraziano@unict.it

Titolo della ricerca: **Touristification & nuovi Foodscapes: uno sguardo critico su un caso di riconfigurazione urbana**

Parole chiave: **Mercato storico, Foodscapes, Touristification, riconfigurazione urbana**

Abstract: Il presente lavoro mira a valutare in modo critico gli effetti in termini di riconfigurazione degli spazi urbani indotti dall'emergere di nuovi paesaggi e pratiche di consumo di cibo che si innestano su un tessuto socio-economico stratificato storicamente, modificandone usi, percezioni e funzioni. Inserito, dal punto di vista teorico, nel filone di studi sulla consumption & food gentrification, il lavoro si basa su un progetto di ricerca attualmente in corso incentrato sulle trasformazioni degli spazi di consumo nelle aree centrali urbane per effetto della crescente pervasività del food e del leisure da un lato e, dall'altro, della desertificazione commerciale che colpisce i negozi di prossimità. In particolare, il contributo è finalizzato a esplorare i mutamenti che stanno ridisegnando funzioni e modalità di fruizione dell'ampia porzione di centro storico in cui quotidianamente si svolge il mercato del pesce nella città di Catania. Situato nel cuore "popolare" della città e ancor oggi catalizzatore di interessi economici al livello locale, negli anni la "Pescheria" ha incrementato la sua attrattività turistica: prima come elemento di "folklore" per turisti di passaggio, poi come spazio consacrato alla ristorazione, in seguito alla recente proliferazione di spazi deputati al consumo di cibo. Inserita in una più ampia trasformazione che investe il quartiere, dove i processi di touristification diventano sempre più evidenti anche per effetto del fenomeno Airbnb, l'area in cui si svolge il mercato è, quindi, al centro di mutamenti che intercettano tendenze globali che ruotano intorno al consumo di cibo, ma che si declinano sulla base delle specificità locali. Attraverso un approccio multi-metodo, che prevede sia indagini quantitative (su tipologia e distribuzione delle attività), che qualitative (fondate su una serie di indagini sul campo e interviste non strutturate con gli stakeholders), il contributo mira a chiedersi in modo critico quali sono gli effetti e le modalità attraverso cui le funzioni tradizionali del mercato storico si intrecciano – e/o si scontrano – con le esigenze di turisti cosmopoliti e city users locali.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Marzia Mauriello** Centro Studi Cibo e Alimentazione Dipartimento di Scienze Umane e Sociali Università di Napoli "L'Orientale" mmauriello@unior.it

Contatti: mmauriello@unior.it

Titolo della ricerca: **Cibo, genere e identità migranti a Napoli**

Parole chiave: **pratiche alimentari, identità migranti, donne**

Abstract: La mia presentazione mira a indagare in senso antropologico il ruolo delle pratiche e delle abitudini alimentari nei processi di costruzione delle soggettività migranti. Presenterò i primi risultati del mio lavoro sul campo nella città di Napoli, dove sto conducendo una ricerca etnografica presso alcune comunità dell'Africa subsahariana. Dalla vendita ambulante dei cibi di strada ai piatti "tradizionali" africani nei ristoranti presenti in alcune aree della città, il cibo sembra essere uno degli elementi centrali nel processo di (ri)affermazione delle identità migranti presenti sul territorio, in senso sia individuale sia collettivo. Esso, difatti, contribuisce a costruire l'idea e il senso della comunità, attraverso la ridefinizione "multisensoriale" dello spazio urbano che le pratiche alimentari (in questo caso, dei migranti) mettono in atto ma anche attraverso la creazione dei luoghi del consumo e della condivisione del cibo, spazi che contribuiscono fortemente al processo di homemaking. Tuttavia, se in tali processi identitari il cibo può essere fonte di inclusione, riaffermando, ad esempio, le relazioni tra migranti anche di diversa provenienza, esso può, nel contempo, fungere anche da strumento di (auto)esclusione, nei confronti e da parte del paese ospitante ma anche all'interno delle diverse comunità di migranti (Abbots 2016). Infine, in una prospettiva di genere, il cibo funge da potente strumento per il senso di auto-riconoscimento delle donne migranti nei contesti di arrivo, nello spazio privato (domestico) così come in quello pubblico. Attraverso il cibo, le donne di fatto contribuiscono all'economia familiare mentre, al tempo stesso, il loro ruolo di "custodi della cultura" (Abbots 2016) viene riprodotto e riaffermato attraverso di esso, contribuendo in modo significativo alla creazione di un più ampio senso della famiglia e, in una prospettiva ancora più ampia, della comunità.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Donatella Privitera**, Università di Catania, Dipartimento di Scienze della Formazione

Contatti: donatella.privitera@unict.it

Titolo della ricerca: **Il fenomeno del social eating. Nuovi spazi e tempi di consumo a Catania**

Parole chiave: **food sharing, piattaforme di condivisione, indagini qualitative**

Abstract: Il numero di persone coinvolte nella cosiddetta economia della condivisione sta crescendo rapidamente man mano che emergono alternative agli approcci tradizionali di consumo di alimenti dove l'attenzione al consumo di pasti implica la considerazione dell'esperienza di acquisirli. L'approfondimento di studio si riferisce ad un nuovo modo di consumare il cibo nell'ambito in cui rientra l'affermazione di un modello di consumo basato sulla condivisione, assistito dall'applicazione delle nuove tecnologie. C'è infatti enfasi sulla condivisione o sulla messa in comune delle risorse, in linea con l'affermazione della sharing economy. Usiamo il termine 'condivisione del cibo', in quanto è possibile commercializzare pasti cucinati in casa da chef e/o ristoratori non di professione tramite piattaforme virtuali ma da consumare localmente ove la localizzazione può essere una delle dimensioni di cui tenere conto per un aumento della sostenibilità dei sistemi del cibo. Si sostiene che ciò abbia effetti ambientali, culturali e sociali positivi e che l'atto di condivisione riunisce ed aggrega le comunità umane. La condivisione del cibo comprende concetti diversi, indicando anche un recente fenomeno secondo cui negli spazi urbani, in particolare nelle città, si condivide il suolo quale bene comune per produrre cibo (ad es. gli orti urbani) ma si condividono anche spazi privati per un uso comune. Tali pratiche confondono i confini nell'ambito dell'attività lavorativa amatoriale e diventano concorrenziali alle forme tradizionali di ristorazione nel settore dell'ospitalità. Lo spazio casa può essere una parte importante delle e nelle esperienze culinarie. Si intendono pertanto valutare le piattaforme di condivisione del consumo di cibo che stanno conducendo ad innovative dimensioni sociali della ristorazione in un confronto con la tradizionale. Le metodologie da applicare sono prevalentemente qualitative ma presuppongono un campionamento probabilistico di soggetti utilizzatori delle piattaforme e di fruitori del servizio di social eating o anche detto home restaurant da individuare e studiare per mezzo di interviste semistrutturate. L'area studio Catania.

Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Milena Stefanova and Massimo Iannetta** Agroindustry and Biotechnology Division, Department for Sustainability, ENEA, Italy

Contatti: milena.stefanova@enea.it Massimo.Iannetta@enea.it

Titolo della ricerca: **Food System Transformation toward SDGs: a bottom-up approach to informing food policy**

Parole chiave: **SDGs, innovation practices, information**

Abstract: Despite the enormous progress in food security and nutrition achieved, contemporary food supply and consumption practices are rooted into environmental, social and economic paradoxes. The evidence about the detrimental effects of contemporary food systems on people and planet is overwhelming. At the same moment, there is a lot of empiric evidence about the positive effects of innovative practices in food production, distribution and consumption, which create vital connections between urban and rural communities from city-regions around the world. While such cases constitute “beacons of hope” in transforming our food systems toward the globally agreed Sustainable Development Goals (SDGs), the actions put in place are not sufficient in enabling the replication at scale of their positive effects.

This presentation will discuss a new approach to the evaluation of innovation practices happening at the local level, which will be illustrated with references to farming, local markets and citizen science practices. Its aim is to address the replicability at scale issue in informing a bottom-up policy processes in food systems planning and monitoring toward the SDGs. It is based on information sciences and soft-system thinking and it is the result of a basic research effort, which explores the differences between evidence and information in highlighting the importance to consider systematically in the processes of evidence selection the different values that different people attach to food. One issue is that system approaches to policy informing could lead also to self-referential systems, as those represented in some of the paintings by Escher or those described in the novels by Orwell. In order to avoid undesired applications of system thinking, it is recommended that more efforts are spent in systematically linking the definition of sustainability embedded into analytical frameworks and tools for policy informing to the globally agreed SDGs.



Tavolo 2. Trasformazioni dello spazio urbano e del territorio

Autore/i e affiliazione: **Giordano Stella, Biancamaria Torquati, Chiara Paffarini**, Università degli Studi di Perugia, **Carla Borghesi**, Comune di Corciano, **Gianluca Tomassi**, Cooperativa La Torre

Contatti: stellagiordano@libero.it paffi@hotmail.com gl.tomassi@gmail.com

Titolo della ricerca: **Mense scolastiche: dall'orto sociale alla pianificazione alimentare**

Parole chiave: **auto-sufficienza alimentare; sistema supporto decisioni; project financing**

Abstract: La pianificazione alimentare per l'aumento del legame tra cibo e territorio richiede la formulazione di progetti complessi e condivisi da diverse parti interessate, in grado di abbattere le barriere tra le istituzioni pubbliche, le società private e le comunità locali. Prendendo spunto dal project financing per la gestione della ristorazione scolastica del Comune di Corciano e dei servizi accessori (coltivazione di un orto sociale su terreni comunali, e raccolta e distribuzione delle eccedenze alimentari a soggetti indigenti segnalati dai servizi sociali comunali), questo lavoro applica un sistema di supporto alle decisioni (DSS) (Stella et al., 2019), al fine di facilitare il raggiungimento dell'autosufficienza alimentare, a livello comunale, nelle mense scolastiche di Corciano. Il DSS permette di calcolare il fabbisogno di terreni per la produzione del fabbisogno alimentare della comunità scolastica di Corciano e l'idoneità del terreno per le colture coinvolte. Gli output del DSS sono perciò utilizzabili per coordinare gli stakeholder coinvolti nell'approvvigionamento delle mense, allo scopo di costruire un sistema di produzione alimentare in grado di aumentare la resilienza del territorio e di sperimentare percorsi di "sovranià alimentare".

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Sabrina Arcuri***, **Francesca Galli***, **Bianca Minotti**** Università degli Studi di Pisa, Department of Agriculture, Food and Environment, Faculty of Agriculture * Czech University of Life Science, Department of Humanities, Faculty of Economics and Management **

Contatti: minotti@pef.czu.cz francesca.galli@unipi.it arcurisabrina@gmail.com

Titolo della ricerca: **Food policy integration in small cities: the case of the inter-municipal governance in Lucca, Italy**

Parole chiave: **food policy; governance; integration**

Abstract: This paper examines the process that led to the establishment and further development of the first intermunicipal food policy (IFP) in Italy, with the aim to achieve deeper understandings of the most desirable level of policy integration as regards local food policies. Hence, the paper focuses on the Plain of Lucca, where the IFP, established in 2018, not only spans different policy domains, departments, goals and tools, but also five municipalities in a rural-urban context. In order to frame and understand the context, the background and the future development of this food policy, the conceptual framework of policy integration provided by Candel and Biesbroek (2016) has been used as it helps analyze the governance of cross-cutting policy issues. Indeed, this framework encompasses four dimensions of policy integration: the policy frame, the involvement of different subsystems, the policy goals and policy tools. The data used in this framework have been gathered thanks to participative observation, policy content analysis and semi-structured interviews to key stakeholders. In this context, perceiving policy integration as a multidimensional process rather than solely a policy goal, help showing how problems have been framed and what solutions can be implemented, who is involved in the evolution of the food policy and what is their level of involvement, how and what tools coordinate, enact and further develop policy change, who or what is enabling and hampering the process of policy integration in the IFP governance. Particularly, the intermunicipal dimension of the Food Policy constitutes an institutional unicum requiring, as such, greater effort with respect to the identification of an appropriate governance model, able to ensure respect for the principles and objectives shared by the local community, while guaranteeing compliance with regulatory boundaries within which municipal administrations operate. Since the food policy agenda in Lucca is still work-in-progress, the framework can help researchers and policy makers to understand what the most desirable level of policy integration of a local food policy is.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Alessandro Bonifazi**, Politecnico di Bari, Dipartimento di Scienze dell'Ingegneria civile e dell'Architettura (Dicar); Iteras, Centro di ricerca per la sostenibilità e l'innovazione territoriale.

Contatti: alessandro.bonifazi@poliba.it

Titolo della ricerca: **Percorsi di innovazione aperta per le politiche territoriali del cibo in Puglia**

Parole chiave: **cooperazione territoriale, living lab, policy innovation**

Abstract: Il Politecnico di Bari è partner del progetto: "Innovative Networks for the Agrifood Sector" (InnoNets), finanziato dal Programma di Cooperazione Territoriale Europea "Interreg V-A Grecia Italia 2014-2020", insieme alla Regione delle Isole Ionie (capofila), alla Camera di Commercio di Corfù, alla Regione Puglia (con il supporto di ARTI-Agenzia Regionale per la tecnologia e l'Innovazione), e a Legacoop Puglia – nonché ai partner associati Università degli studi della Basilicata e Camera di Commercio Italo-Ellenica di Salonicco. Seguendo una scelta metodologica generale del progetto InnoNets – che mira a favorire l'innovazione e la cooperazione territoriale nel settore agroalimentare –, il Politecnico di Bari è impegnato a promuovere un Living Lab dedicato alle politiche territoriali per il cibo nelle regioni urbane della Puglia. Si ricorre dunque a un metodo di innovazione aperta che si sviluppa lungo fasi di esplorazione, co-progettazione, sperimentazione e valutazione, adattandone le caratteristiche (consolidatesi intorno allo sviluppo di prodotti e servizi innovativi, in particolare ad elevato contenuto tecnologico) al campo delle politiche pubbliche. Nel contesto del progetto, il portato semantico della locuzione "urban food policy" si intende esteso oltre la già eterogenea famiglia di politiche pubbliche che vanno delineandosi in Italia e nel mondo, fino a comprendere sia collaborazioni pubblico/private sia azioni collettive autogestite che riguardano, in sintesi:

1. le sinergie fra il ciclo del cibo che ruota intorno alle città e le funzioni degli agroecosistemi e dei paesaggi agrari;
2. le condizioni economiche, sociali e territoriali necessarie a rendere accessibile a tutti una dieta salubre e culturalmente diversificata;
3. la promozione di sistemi alimentari locali sostenibili, che favoriscano l'adattamento ai cambiamenti e alla variabilità del clima.



Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

(segue)

Aviate l'aggregazione dei partecipanti al Living Lab (aziende agroalimentari, centri di ricerca, enti territoriali e organizzazioni della società civile) e l'individuazione delle possibili aree di sperimentazione (Città metropolitana di Bari e Area vasta brindisina), il Living Lab attraverserà nei prossimi mesi la fase di esplorazione, mettendo a fuoco quattro aspetti critici nel processo di formazione di una politica territoriale per il cibo:

- Conoscenza – ricostruzione del sistema alimentare locale e della disarticolazione delle relazioni territoriali;
- Visione – discussione dei concetti strategici e degli obiettivi;
- Coordinamento – ricognizione delle iniziative pertinenti in corso (politiche pubbliche, attività imprenditoriali, azioni civiche);
- Apprendimento – confronto con altre esperienze di politiche locali del cibo (policy learning vs. policy mobility)

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Simone Busetti**, Università di Teramo, **Egidio Dansero**, Università di Torino,

Contatti: sbusetti@unite.it sbusetti@unite.it

Titolo della ricerca: **I problemi del cibo: quale spazio per le politiche locali?**

Parole chiave: **Governance multi-livello – Efficacia delle politiche – Strumenti di policy**

Abstract: I problemi del cibo sono noti: degrado ambientale, insicurezza alimentare, malattie del benessere, rischi di contaminazione. In gran parte, lo spazio di governance di questi problemi esorbita il livello locale. Il cibo è scambiato su mercati internazionali, risponde a regole di sicurezza igienico-sanitaria stabilite a livello internazionale e rinforzate dalle regole del WTO, cui si aggiungono politiche e sistemi di controllo definiti a livello europeo e attuati a livello nazionale. Da quasi sessant'anni, la più importante politica per agricoltura e allevamento è la Politica Agricola Comune, prima politica del mercato comune europeo e da sempre principale quota del bilancio comunitario. Ma oltre agli attori pubblici, sono globali anche i principali attori privati – le industrie del cibo e la grande distribuzione – che sono il principale contatto che i cittadini hanno con il cibo – determinandone quantità e qualità, e che sono anche i protagonisti nell'innovazione alimentare, nella sicurezza igienico-sanitaria, e negli impatti sull'ambiente.

Si tratta quindi di una governance specialmente complessa sia sull'asse pubblico-privato che su quello locale-globale. Da questo punto di vista, qual è lo spazio di efficacia delle politiche locali del cibo? In che modo – attraverso quali strumenti e forme di governance – possono risolverne i problemi, sviluppando sinergie con le arene nazionali e internazionali? Qual è il vantaggio competitivo di una politica locale rispetto alle altre arene di policy? Per rispondere a questi quesiti, il contributo propone un'analisi della governance delle politiche locali del cibo che a partire dai problemi ricostruisce attori e modalità di intervento, cercando di collocare le azioni locali in un'ottica multilivello e di coproduzione pubblico-privato. L'obiettivo è quello di comprendere strumenti, interessi ed esiti delle politiche, al di là della portata innovativa e del solo carattere simbolico.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Clara Cicatiello 1, Silvio Franco 2** (1 Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF), Università degli Studi della Tuscia, via San Camillo de Lellis snc, Viterbo, Italy; 2 Dipartimento di Economia, Ingegneria, Società e Impresa (DEIM), Università degli Studi della Tuscia, via del Paradiso 47, Viterbo, Italy)

Contatti: cicatiello@unitus.it

Titolo della ricerca: **Ridurre lo spreco alimentare nella grande distribuzione: cosa possono fare le politiche locali?**

Parole chiave: **spreco alimentare; taxa rifiuti; donazione alimentare**

Abstract: La donazione a scopo sociale dei prodotti alimentari invenduti nella fase distributive è una strategia cruciale di riduzione dello spreco alimentare. La legge Gadda del 2016 prevede che i Comuni possano applicare un coefficiente di riduzione della tariffa sui rifiuti pagata dagli operatori alimentari proporzionale alla quantità (certificata) dei beni oggetto di donazione. Questo incentivo economico può essere decisivo per favorire la diffusione della pratica della donazione da parte dei supermercati. I dati sullo spreco alimentare raccolti durante il progetto REDUCE mostrano che nella GDO italiana si buttano in media 18,7 kg/mq di prodotti alimentari per anno, il 35% dei quali è perfettamente recuperabile; dunque, la quantità massima recuperabile è pari a circa 6,5 kg/mq per anno. Per modellizzare l'applicazione di una riduzione tariffaria sulla taxa rifiuti e i suoi effetti a livello comunale, si parte da alcune considerazioni teoriche che riguardano: (i) l'imposizione di un livello minimo e massimo di quantità di beni recuperati per mq di superficie di vendita; (ii) la considerazione dei costi che l'avvio del progetto di recupero comprende; (iii) il calcolo dei vantaggi che l'attivazione della donazione ha per l'Amministrazione comunale (risparmio sullo smaltimento e sul finanziamento alle associazioni). Si giunge quindi a definire un semplice modello di calcolo che permette di simulare l'applicazione di una riduzione tariffaria. Nel Comune di Viterbo la taxa sui rifiuti per i supermercati ammontava, per il 2018, a 6,60 €/mq. Sulla base del modello teorico definito si calcola una riduzione ottimale della taxa sui rifiuti di circa 2 € per kg di cibo recuperato. In queste condizioni, il livello quantitativo minimo che rende vantaggioso l'avvio del processo per i supermercati e per l'Amministrazione è pari a 2 kg/mq per anno. Tale quantità dovrebbe essere posta come soglia minima per permettere ai supermercati di usufruire della riduzione della tassazione. Una politica comunale di questo tipo consente di ottenere un vantaggio economico sia per le imprese coinvolte che per la collettività, assumendo una forte connotazione win-win per tutti i soggetti coinvolti.



Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Ines Di Paolo**, CREA – Centro Politiche e bioeconomia

Contatti: ines.dipaolo@crea.gov.it

Titolo della ricerca: **Politiche di sviluppo agricolo-rurale e politiche del cibo nelle città: integrare per potenziare**

Parole chiave: **PAC, food policy, integrazione**

Abstract: L'esistenza di una politica del cibo cittadina, ossia di uno strutturato programma politico d'azione, va ad incidere sul sistema agricolo e rurale urbano e peri-urbano, offrendo nuove opportunità di sviluppo, le quali possono essere tuttavia colte solo se essa non resta a carico soltanto dell'amministrazione comunale che la pianifica. Una delle politiche particolarmente funzionale a rafforzare gli obiettivi di sostenibilità cui solitamente tendono le food policy delle città è la politica europea di sviluppo agricolo e rurale (PAC), che dal canto suo contempla diversi interventi coerenti con l'Obiettivo 2 dei Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite ("Porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile"). Si tratta di una politica antica, che però ha sinora privilegiato aree esterne ai poli urbani, mediante condizioni di ammissibilità e/o specifici criteri di selezione e premialità. Tuttavia, oggi si sta assistendo ad una riforma della PAC [COM(2018) 392 final] che sembra lasciare maggiore libertà agli Stati membri di operare scelte diverse rispetto al passato: ad es. il pagamento uniforme (in sostituzione degli aiuti sui diritti storici di aziende di dimensioni minime) e una maggiore considerazione degli agricoltori pluriattivi, sono novità che consentono di "rimischiare le carte" in termini di beneficiari, concedendo nuove possibilità anche a micro-impresе cittadine. Si auspica perciò che la derivante programmazione nazionale/regionale adotterà criteri di selezione meno stringenti per una serie di interventi – come quelli relativi all'insediamento di giovani agricoltori, all'avvio di attività diversificate e multifunzionali, all'adozione di pratiche produttive ecocompatibili, ai sistemi e alle produzioni di qualità, alla promozione di filiere corte e mercati locali, e così via – permettendo così soluzioni anche territorialmente diverse, ma specifiche e coerenti con le food policy cittadine, lì dove presenti. A tal fine, potrà essere utile anche prevedere, ove possibile, peculiari meccanismi applicativi o "deroghe" (es. pacchetti di misure, nuovi soggetti intermedi di governance, massimali ammissibili, ecc.) per favorire l'accesso al sostegno da parte dei contesti territoriali e dei progetti più funzionali al "disegno alimentare" da conseguire: ciò potrebbe peraltro avere anche l'effetto virtuoso di sollecitare diverse amministrazioni cittadine a costruire e approvare una propria politica del cibo.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Francesca Forno**, Università di Trento

Contatti: francesca.forno@unitn.it

Titolo della ricerca: **Il progetto Nutrire Trento. Prime riflessioni sul processo partecipativo per la definizione di una politica locale del cibo.**

Parole chiave: **Food Policy, partecipazione, azione collettiva, diffusione dell'innovazione, consumo-distribuzione-produzione di cibo.**

Abstract: Questo contributo propone una prima riflessione sul processo partecipativo per la definizione di una politica locale del cibo nella città di Trento. Dopo una prima parte volta a delineare le caratteristiche del contesto preso in esame, viene descritta la metodologia seguita per la costruzione di un tavolo multi stakeholder finalizzato a supportare il confronto e a facilitare la collaborazione tra gli attori coinvolti nel sistema locale del cibo nell'ottica di una salvaguardia ambientale e sociale. A livello teorico, il contributo si inserisce all'interno dell'ampio dibattito sulla transizione verso sistemi di produzione, distribuzione e consumo più sostenibili. Data la natura partecipativa del processo considerato, si intende ricostruire, analizzandole, le dinamiche di convergenza e divergenza tra gli attori coinvolti, inquadrando facendo riferimento alle teorie dell'azione collettiva e agli studi sulla diffusione dell'innovazione. In particolare, il contributo riflette sui fattori che sembrano favorire e ostacolare l'azione comune verso la costruzione di un sistema locale sostenibile del cibo. A questo scopo saranno presi in considerazione e analizzati una serie di documenti raccolti tramite la partecipazione diretta, sin dalla sua istituzione, al tavolo di lavoro (ad es. verbali delle diverse riunioni; note di campo ecc.). Sarà altresì considerata l'intensità (frequenza) della partecipazione dei diversi soggetti al processo, monitorando l'andamento nel tempo e i cambiamenti nel profilo sia dei partecipanti alle riunioni del tavolo di lavoro, sia degli aderenti alla piattaforma www.nutritrento.it, un sito predisposto nell'ambito del progetto per facilitare la visualizzazione degli attori del territorio (consumatori, produttori e distributori) coinvolti nella "filiera corta". L'analisi dei dati sulla partecipazione al progetto, sarà inoltre supportata da una serie di interviste realizzate in profondità e alcuni focus group, finalizzati ad individuare i frame di significato dei diversi attori, approfondendone valori, orientamenti, attese, percezioni, livello di soddisfazione e sistemi di relazione.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Giorgio Giovannelli**, Dottorando in Scienze Sociali Applicate – “Sapienza” Università di Roma.

Contatti: giorgio.giovannelli@uniroma1.it

Titolo della ricerca: **Governare la questione alimentare: il caso delle Urban Food Policies come nuove arene di governance urbana**

Parole chiave: **food policy, networks, urban governance**

Abstract: La recente diffusione di esperienze di Urban Food Policy (UFP) nel nostro paese sta rinnovando il dibattito sulle forme contemporanee di azione pubblica. I processi di costruzione di food policy locali stanno contribuendo a ridefinire i tradizionali rapporti tra attori pubblici, private players e terzo settore nella elaborazione e implementazione di soluzioni di policy a problemi quali l'accesso al cibo, la garanzia della food safety e la necessità di sostenere un mercato per i produttori delle aree peri-urbane.

In questa prospettiva le UFP aprono un nuovo campo alla sociologia politica per osservare le mutevoli forme di regolamentazione pubblica contemporanea su scala urbana. Da un lato, consentono di rilevare il processo di political rescaling (Brenner, 2004) della questione alimentare, il quale attribuisce alle città un ruolo centrale nella gestione dei sistemi del locali cibo. Dall'altro, le UFP costituiscono un'evidenza empirica della strutturazione di sistemi urbani di governance fondati su modelli di self-organizing networks (Edelenbos & Van Dijk 2017).

I percorsi di costruzione di sistemi di governance integrata (Dansero & Nicolarea 2016) del cibo si scontrano però con alcune difficoltà connesse alla eterogeneità degli attori che operano nelle diverse fasi dei sistemi locali. È ritenuto dunque necessario un coordinamento politico (Matacena, 2016) che possa favorire la sintesi tra idee, interessi e soluzioni di policy potenzialmente divergenti tra loro. Il contributo intende interrogare i case studies di Milano e Torino – attori coinvolti e soluzioni adottate – al fine di individuare le forme più efficaci di coordinamento e definizione dei ruoli in una food policy.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Davide Marino, Giampiero Mazzocchi**, Università del Molise, Dipartimento di Bioscienze e Territorio

Contatti: gia.mazzocchi@gmail.com

Titolo della ricerca: **Roma, una policy senza politica: il processo partecipativo per una politica del cibo a scala metropolitana**

Parole chiave: **Food Policy; Processi partecipativi; Roma**

Abstract: Nel contesto della città di Roma, negli ultimi anni numerose iniziative hanno vitalizzato il dibattito sul cibo e portato il discorso al centro dell'interesse di un numero sempre maggiore di cittadini: azioni spontanee della società civile, attività da parte di soggetti attivi nel terzo settore, iniziative private o cooperativistiche, così come una serie di misure settoriali da parte della pubblica amministrazione. Tuttavia, tali esperienze appaiono slegate e lamentano un'assenza di coordinamento e di coerenza politica. Inoltre, di fronte alle sfide che oggi tutte le città - e in particolare quelle di grandi dimensioni come Roma - si trovano ad affrontare, il cibo si offre come prisma attraverso il quale leggere e intervenire su vari ambiti che incidono sulla qualità della vita della popolazione: economia circolare, metabolismo urbano, relazioni sociali, economie, qualità dell'alimentazione. Di fronte a tali evidenze, partendo da un lavoro di analisi territoriale, il contributo analizza il processo che ha portato un gruppo di stakeholder locali (associazioni, mondo della ricerca, agricoltori, società civile) a formulare una proposta di Food Policy per la città. La proposta contiene una serie di possibili azioni che mirano a ricomporre, da un lato, le relazioni fra la città e il suo territorio, in un'ottica di ri-localizzazione e ri-territorializzazione della produzione e, dall'altro, a ricucire le relazioni economiche e sociali che l'industrializzazione delle filiere alimentari ha compromesso. L'analisi del processo, che ne indaga soprattutto le capacità di networking e di negoziazione tra interessi vari, viene svolta e messa in relazione ad un'attenta analisi del cibo nel contesto romano, che ripercorre i punti salienti del suo territorio (in particolare le aree agro-silvo-pastorali), delle produzioni agro-alimentari, delle modalità di distribuzione (convenzionali e "alternative"), dei modelli di consumo e delle realtà già attive, che possono giocare un ruolo fondamentale nell'indirizzare la transizione del sistema alimentare locale verso una maggiore auto-sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Roberta Montinaro; Lorena Ambrosini; Federica Girinelli; Andrea D'Alessio**, Centro di Alta formazione in diritto agroalimentare dell'Università degli Studi di Teramo.

Contatti: rmontinaro@unior.it fcuturi@unior.it

Titolo della ricerca: **Strumenti giuridici dell'organizzazione del mercato agroalimentare**

Parole chiave: **organizzazioni della produzione agroalimentare; concorrenza nel settore agroalimentare; pianificazione sostenibile della produzione**

Abstract: La governance delle politiche locali del cibo coinvolge, in una dimensione di pianificazione della produzione, sia soggetti pubblici, che privati. Nel relazionarsi con la dimensione istituzionale, i produttori dei settori interessati sono solitamente animati da fenomeni di associazionismo.

La disciplina normativa di tale fenomeno appare come una delle più significative del mercato agroalimentare impegnando sia le fonti di derivazione europea che specifiche discipline interne. A tal fine, si pone la necessità di indagare la funzionalità degli strumenti predisposti, consistenti rispettivamente delle Organizzazioni di produttori, delle loro associazioni, nonché delle organizzazioni interprofessionali.

Gli aspetti rilevanti del funzionamento di tali strumenti sono anzitutto legati alla possibilità che siano volti al perseguimento di finalità di carattere normativo ed operativo, in deroga alle generali regole di concorrenza del mercato, di cui agli artt. 101 e ss. TFUE. Oltre la citata prospettiva, essi possono essere impiegati per la gestione di altri aspetti delle filiere considerate, con particolare riguardo alla portata etica ed ambientalistica, nella quale rientra anche la gestione degli scarti della relativa produzione, ovvero la predisposizione di misure improntate alla sostenibilità.

Inoltre, i soggetti indicati sono riconosciuti come portatori di poteri di tipo normativo, concernenti la predisposizione di peculiari contenuti contrattuali, che si estendono, a determinate condizioni, anche ai produttori ad essi non aderenti.

L'analisi della disciplina delle predette organizzazioni è, dunque, indefettibilmente correlata alla tematica della governance delle politiche locali del cibo, segnalandosi come uno dei principali strumenti giuridici di partecipazione predisposti al fine di aggregare ed organizzare la componente privata del mercato.



Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Simone Porricelli**, AIAB Campania - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica

Contatti: info@aiabcampania.it simone.porricelli@gmail.com

Titolo della ricerca: **Bio-distretti**

Parole chiave: **Governance Multilivello, Agricoltura Biologica, Bio-distretto**

Abstract: Il distretto biologico (o bio-distretto) è un'area geografica (la cui delimitazione è il risultato di relazioni funzionali tra le diverse comunità aderenti), nella quale si costituisce un'associazione formale senza scopo di lucro tra operatori agrobiologici (secondo logiche di filiera), cittadini/consumatori in forma associata (gruppi di acquisto solidali, associazioni di consumo, ecc.), amministrazioni pubbliche locali, parchi ed aree protette, imprese del turismo, del commercio, dell'artigianato e della cultura, associazioni sociali, culturali e ambientaliste, che condividono e operano, ovvero intendono operare, seguendo i principi dell'agroecologia e dell'agricoltura biologica, adottando stili di vita e di consumo consapevoli e salutari. I distretti biologici rappresentano, nelle esperienze in corso di realizzazione, un'opportunità di sviluppo e un volano di crescita socio-economica locale, contribuendo alla salvaguardia ambientale, alla conservazione della biodiversità, alla tutela delle produzioni biologiche, preservando l'attività agricola e tutto ciò che essa rappresenta, valorizzandone il ruolo multifunzionale e potenziando l'integrazione con gli altri settori propri dell'economia locale. Viene riscritta, nella pratica, la dimensione territoriale delle molteplici relazioni dell'agricoltura con l'ambiente, con il sociale e con la cultura, incluso il rapporto con le aree urbane.

Le dinamiche dei distretti biologici appaiono ancora più interessanti nell'ottica delle nuove politiche europee, comprese quelle di sviluppo rurale, che promuovono l'approccio territorializzato e le politiche "place-based". L'utilizzo coordinato dei Fondi ordinari nazionali e comunitari rende possibile l'attuazione di strategie territoriali di sviluppo locale integrato, multisettoriale e multifondo, basate su un partenariato ampio ed articolato, pubblico, privato e privato sociale, di governance multilivello. I distretti biologici funzionano come strutture flessibili, ma anche stabili, di governo del territorio e di organizzazione dell'economia locale, che presentano una forte corrispondenza metodologica con l'approccio di sviluppo locale partecipativo promosso dalle istituzioni europee e dagli organismi internazionali.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Maria Stella Righettini** – Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Scienze Politiche, Giuridiche e Studi Internazionali

Contatti: Mariastella.righettini@unipd.it

Titolo della ricerca: **Agenda 2030 e politiche locali per il cibo. Per uno sviluppo sostenibile e integrato**

Parole chiave:

Abstract: L'intervento tratta dei 17 Sustainable Development Goals (SDGs) di Agenda 2030, l'Agenda dell'ONU per lo Sviluppo sostenibile che contempla obiettivi e target legati direttamente e indirettamente alla questione del cibo, alla sua produzione e al consumo sostenibile. Il tema della sostenibilità in relazione al cibo ed ai sistemi locali di produzione, distribuzione e consumo pone oggi nuove sfide che rimettono in discussione complessi sistemi di interazione multilivello e il disegno stesso delle tradizionali politiche e programmi. Tutti i livelli di governo stanno modificando le proprie agende tenendo conto dei vincoli e delle opportunità legate all'Agenda che in gran parte è ancora sconosciuta nelle sue potenzialità innovative di governance e di impatto. In Italia la Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile, approvata il 22 dicembre 2017 dal CIPE (Comitato Interministeriale per la Programmazione Economica), è strutturata in cinque aree, corrispondenti alle cosiddette "5P" dello sviluppo sostenibile proposte dall'Agenda 2030 stessa: Persone, Pianeta, Prosperità, Pace e Partnership, e si basa su quattro principi guida: Integrazione, Universalità, Trasformazione e Inclusione. A partire da questa strategia, Regioni ed enti locali sono chiamati ad adottare propri piani di azione per lo sviluppo sostenibile e sono chiamati ad includere la dimensione del cibo come dimensione trasversale che taglia trasversalmente le politiche per lo sviluppo economico, la cultura e la formazione, nonché le politiche per l'integrazione sociale e per i diritti umani.

La domanda da cui parte il presente lavoro è pertanto la seguente: Sono possibili politiche locali del cibo sostenibili in Italia e in Europa? Se sì a quali condizioni? Quali innovazioni sono oggi indispensabili nella governance e nel disegno di policy? Come i sistemi locali e le food policy esistenti possono trarre da Agenda 2030 nuovi spunti e ispirazione per produrre politiche del cibo sempre più innovative e integrate che tengano conto delle diverse dimensioni della sostenibilità e dei principi ispiratori di Agenda 2030? Quali sono gli attori locali che devono essere coinvolti e quali i meccanismi attivati per migliorare efficacia ed impatto delle politiche alimentari? Quali sono le caratteristiche di una governance integrata in cui attori possano sviluppare partnerships adeguate e garantire il massimo coinvolgimento delle comunità locali nella definizione di obiettivi, target, strumenti e indicatori di impatto delle food policies locali?



Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Francesco Romagnano**

Contatti: frankromagnano@gmail.com

Titolo della ricerca: **Magazzini Sociali: Città è cibo per tutti**

Parole chiave: **cibo; sistema informatico; mappatura bisogni**

Abstract: “Io Potentino” associazione nata a Potenza nel dicembre 2010, rilevata la necessità di impegnarsi ad affrontare la povertà alimentare in città, il 13 Dicembre 2014, giorno della prima donazione alimentare ricevuta e registrata, ha concentrato l'attività nel progetto Magazzini Sociali. Il progetto, si è caratterizzato per l'innovazione, la concretezza e la trasparenza dei risultati. Peculiarità di Magazzini Sociali è il sistema informativo adottato fin dal primo giorno di attività. Questo, si basa principalmente su di uno specifico ed innovativo applicativo web, scritto in linguaggio php, unico in Italia ed in dotazione esclusiva. Detto applicativo permette la completa tracciabilità di ogni singola operazione solidale e consente l'elaborazione di qualsivoglia informazione riguardante l'attività sociale eseguita. Basato sulla codifica univoca dei diversi soggetti coinvolti (donatori, volontari, beneficiari, utenti, organizzazioni), permette, altresì, attività di monitoraggio nonché la riservatezza e la mappatura dei bisogni. Per tutti i prodotti rilevati in entrata dai magazzini eccedenze, (catalogati all'interno di specifiche categorie merceologiche), attraverso un evoluto strumento di pesatura digitale, viene creato un codice a barre (anche in questo caso univoco) che racconta alla struttura gestionale, una grande quantità di informazioni che tornano utili anche nella successiva fase di distribuzione in quanto abbinate al relativo beneficiario. La completa digitalizzazione dell'attività sociale, abbinata ad un dettagliato sistema di procedure operative, permette di effettuare l'attività in piena garanzia, sicurezza ottenendo risultati concreti ed immediatamente misurabili. Con il corposo ritorno informativo, è possibile analizzare le criticità rilevate ed attuare qualsivoglia intervento operativo a supporto o migliorativo, praticamente in tempo reale. Il sistema informativo di magazzini sociali ha gestito il recupero e la distribuzione ai bisognosi di derrate alimentari, fino al 30 dicembre 2019, per 33986.75 kg.

Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Beatrice Serini, Andrea Borghini, Donatella Donati, Patrik Engisch, Matilde Pileri, Nicola Piras**

Contatti: beatrice.serini@gmail.com

Titolo della ricerca: **Un modello per il cibo locale: parametri di definizione**

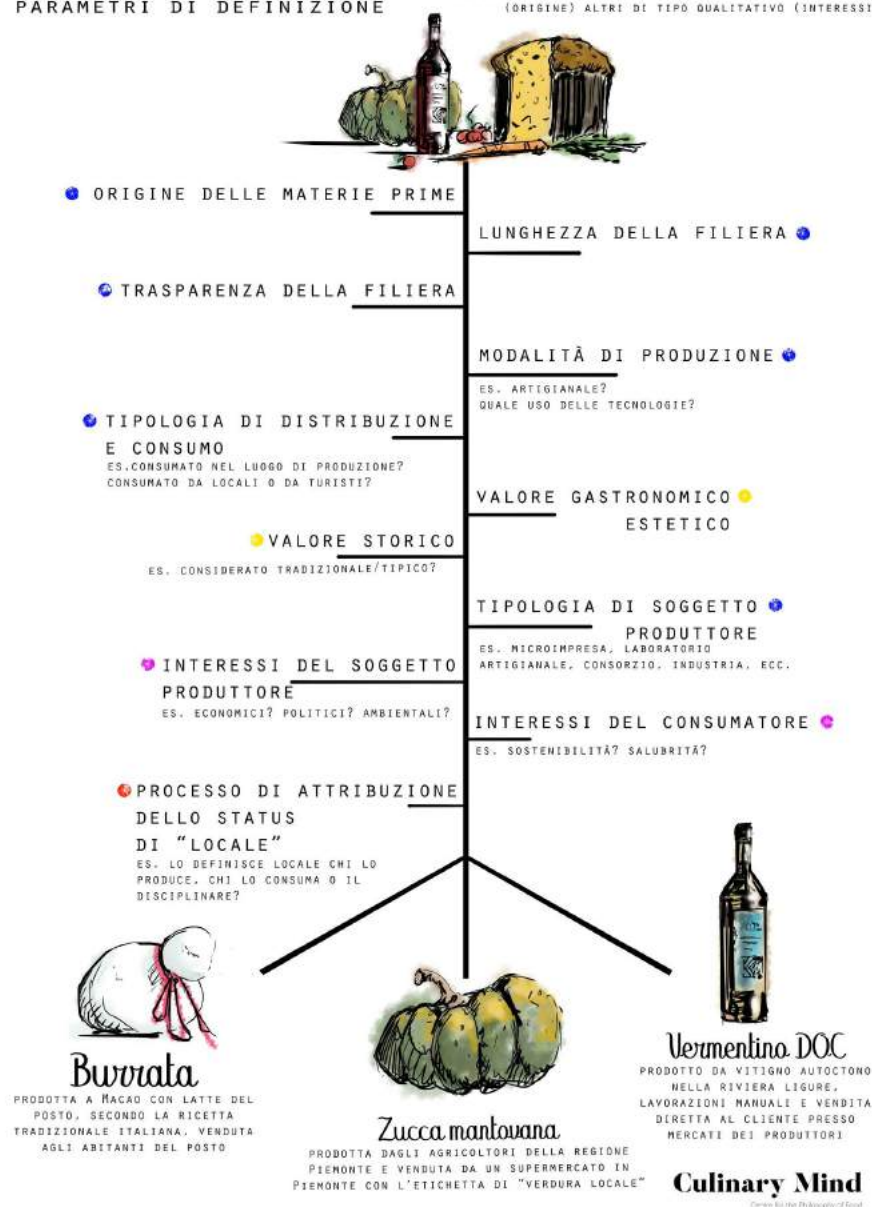
Un modello per il cibo locale

PARAMETRI DI DEFINIZIONE

QUANDO PARLIAMO DI CIBO LOCALE FACCIAMO RIFERIMENTO A TANTI "OGGETTI GASTRONOMICI" DIFFERENTI.

QUESTO MODELLO PROVA A RAPPRESENTARE MODI DIVERSI DI "ESSERE LOCALE" DEL CIBO PER METTERLI A CONFRONTO.

ATTRAVERSO I SINGOLI PARAMETRI SI METTE A FUOCO L'IDENTITÀ DI UN PRODOTTO LOCALE: ALCUNI SONO DI TIPO DESCRITTIVO (ORIGINE) ALTRI DI TIPO QUALITATIVO (INTERESSI).



Tavolo 3. Governance delle politiche locali del cibo

Autore/i e affiliazione: **Biancamaria Torquati, Fabrizio Loce-Mandes, Gaetano Martino**, Università degli Studi di Perugia, **Franco Baldelli, Carla Borghesi e Sara Motti**, Comune di Corciano

Contatti: bianca.torquati@unipg.it

fabriziolocemandes@gmail.com gaetano.martino@unipg.it

Titolo della ricerca: **Valorizzazione delle risorse locali attraverso strumenti integrati di intervento per mense scolastiche, orti sociali e dispense solidali**

Parole chiave: **project financing; sostenibilità; comunità**

Abstract: Il caso studio che proponiamo, affronta le tematiche della produzione e del consumo di cibo nelle mense scolastiche del Comune di Corciano, un Comune virtuoso dell'Umbria di circa 22.000 abitanti. L'attenzione è focalizzata sul Project Financing che è stato costruito intorno a tre esigenze ritenute prioritarie, quali: i) il mantenimento dei punti cottura; ii) la valorizzazione delle produzioni e delle filiere di qualità del territorio; iii) la centralità dei comitati mensa e del ruolo dei genitori accanto al Comune nella verifica del servizio erogato ai nostri figli. Per i protagonisti - cooperative, istituzioni e genitori - la gestione delle mense scolastiche di Corciano, è strettamente legata alla riappropriazione di cibo sano e alla distribuzione delle risorse attraverso una rete di relazioni sociali e di azioni che iniziano con l'alimentazione a scuola, e proseguono generando una serie di processi virtuosi. Con lo specifico intento di mettere a sistema tre obiettivi strategici (sociale, scuole ed occupazione) e al fine di non arretrare sui livelli qualitativi del servizio, l'amministrazione comunale ha identificato i tre assi del progetto (ristorazione collettiva, orto sociale e servizio di recupero delle eccedenze alimentari) e i collegamenti tra le diverse pratiche per organizzare un approvvigionamento alimentare locale e le forme di sussidio alle famiglie più bisognose. Tra gli obiettivi principali, il progetto persegue dal 2015 la valorizzazione delle risorse locali, la gestione delle eccedenze, l'aggiornamento del personale, la corretta gestione dei rifiuti, la differenziazione degli alimenti in base alla stagionalità e alle esigenze degli utenti, la realizzazione di percorsi di educazione alimentare. Questo lavoro analizza i risultati ottenuti nei primi quattro anni di attività progettuali relativi ad aspetti qualificanti sul piano sociale ed economico come: il livello di autosufficienza, il ruolo delle imprese agricole, i processi di resilienza attivati lungo la catena alimentare pubblica, la distribuzione delle risorse pubbliche tra le famiglie con redditi diversi, e le quantità di cibo recuperate a fini sociali.

Tavolo 4. Movimenti del cibo e reti alternative

Autore/i e affiliazione: **Giaime Berti**, Istituto di Management, Scuola Superiore Sant'Anna

Contatti: giaime.berti@santannapisa.it

Titolo della ricerca: **L'insostenibile leggerezza delle reti alternative del cibo: dal movimento del cibo ai food hubs e alla co-governance**

Parole chiave: **Reti alternative del cibo, Co-governance alimentare, Innovazioni dei modelli di business**

Abstract: Negli ultimi vent'anni, di fronte alla crisi dei sistemi agro-alimentari convenzionali incapaci di garantire l'accesso al cibo alle popolazioni all'interno delle c.d. "Planet Boundaries, si è visto il manifestarsi del movimento del cibo con il quale si intende l'insieme delle iniziative indirizzate a costruire sistemi agro-alimentari sostenibili e controllati dal basso. Il movimento del cibo è un movimento sociale che si dispiega attraverso la costruzione di reti alternative del cibo basate sulla ri-socializzazione e ri-localizzazione delle filiere. Nonostante la progressiva crescita del movimento del cibo e il diffondersi e moltiplicarsi delle iniziative, le reti alternative del cibo rappresentano una parte minoritaria se non irrilevante del mercato agro-alimentare e, nell'ambito della letteratura scientifica, ci si chiede come accrescere l'impatto sulla società. Questo paper parte proprio dalla rivisitazione critica delle reti alternative del cibo e propone i food hubs digitali locali come nuovi business model in grado di sopperire ai limiti delle reti alternative e di sostenere la crescita di scala delle iniziative locali del cibo. I food hub digitali locali grazie proprio alla capacità di amplificare gli impatti sul sistema agro-alimentare dei tradizionali modelli di filiera si presentano, inoltre, come agenti di co-governance alimentare, termine con cui si intende sia il processo di elaborazione delle politiche pubbliche che di implementazione delle stesse.

Tavolo 4. Movimenti del cibo e reti alternative

Autore/i e affiliazione: **Matilde Carabellese**, Ricercatore indipendente

Contatti: m.carabellese81@gmail.com

Titolo della ricerca: **“Donne di Terra”. Nuove forme di resistenza contadina in Campania**

Parole chiave: **donne, terra, resistenza**

Abstract: “Campania felix” e “Terra dei fuochi” sono probabilmente le metafore geografiche più conosciute e diffuse per descrivere e riferirsi alla Regione Campania. Due immagini opposte e in conflitto tra loro, la prima rimanda alla “tradizionale” fertilità del suolo, messo a rischio dagli sversamenti illegali di rifiuti, che potenzialmente potrebbero diminuirne la produttività e soprattutto la fiducia. Tuttavia, da questo complesso binomio possono comporsi anche inaspettati esiti. Come argomentato da diversi autori, le relazioni createsi dentro il conflitto ambientale della Terra dei Fuochi hanno anche parzialmente riconfigurato i rapporti sociali. L’interazione conflittuale è stata l’occasione per produrre nuove conoscenze, nuove proposte sulla gestione del territorio e nuove alleanze, anche con attori economici; le lotte ambientali si sono saldate con nuove forme di economia attenta all’ambito socio-ambientale che combinano la difesa del territorio alla produzione di cibo sano (Carabellese, Maurano, 2017) . In tale contesto si sono diffusi quelli che in letteratura sono noti come “alternative food networks” (Goodman et al., 2011, Tregear, 2011; Chiffolleau, 2009) la cui azione è volta a riacquisire un controllo più diretto sul cibo e sulle sue molteplici implicazioni. Una regione come la Campania, in cui il tessuto produttivo del settore agroalimentare è un mosaico estremamente vario, in termini di filiere, paesaggi ed attori, verosimilmente manifesta altrettanta eterogeneità per ciò che concerne protagonisti, logiche ed esperienze dei movimenti del cibo e delle reti alternative. Il contributo intende riportare l’esperienza di un gruppo di donne campane, orgogliosamente contadine, unite dal desiderio di dare voce alle proprie esperienze di “resistenza contadina femminile”. “Donne di Terra” è nato nel 2017 sotto forma di calendario, ogni mese ritraeva e raccontava dodici differenti storie di donne che tentano di tutelare la biodiversità e si fanno promotrici di un contatto genuino con la campagna, le produzioni della terra e le persone. Una – delle tante – declinazioni del ruolo determinante delle donne nell’attuale economia agricola. Una delle tante, appunto, perché il calendario nasce dall’idea di produrre una propria immagine del binomio donna- terra, come spiegato da una delle protagoniste, l’idea ha avuto origine dall’osservazione di un calendario di contadine nordeuropee, che consegnava una visione stereotipata e sessista del ruolo delle donne negli spazi rurali. L’esperienza delle “Donne di Terra”, inoltre, appare interessante anche per altre ragioni legate alle sfide e ai problemi che gli agricoltori su piccola scala affrontano in tema di regolamentazione e certificazione pubblica del “marchio bio”.

Tavolo 4. Movimenti del cibo e reti alternative

(segue)

Come rappresentato da alcune associate nel corso di alcuni laboratori finalizzati a far conoscere l'associazione, la tendenza in atto verso la creazione di aziende biologiche commerciali e specializzate, rischiava di far perdere alla produzione la valenza ecologica, pertanto, le associate continuano a preferire la commercializzazione dei prodotti attraverso la filiera corta piuttosto che avvalersi del "marchio bio". Poiché le "Donne di Terra" nascono da un'immagine per raccontare la concretezza di scelte di vita oltre che di valori, l'approccio visuale è apparso il più appropriato, in quanto è stato proprio il medium attraverso il quale il collettivo si è originariamente riconosciuto.

Tavolo 4. Movimenti del cibo e reti alternative

Autore/i e affiliazione: **Giulia Giacchè** – AgroParisTech, Parigi, Francia

Contatti: giacche.giulia13@gmail.com

Titolo della ricerca: **I supermercati cooperativi e partecipativi in Francia : l'emergenza di una nuova forma di distribuzione e consumo**

Parole chiave: **supermercati cooperativi e collaborativi, promessa di differenza**

Abstract: Negli ultimi anni, i supermercati cooperativi e partecipativi si stanno diffondendo in tutta Europa, in particolare in Francia, come un modello di distribuzione alimentare alternativo. Queste cooperative sono strutturate tenendo conto di diversi aspetti di tipo: economico ("giusto" prezzo di acquisto e vendita dei prodotti, riduzione dei costi fissi), sociale (creazione di spazi di scambio e partecipazione, accessibilità al processo decisionale) e ambientale (prodotti locali e / o biologici). Il contributo cerca di analizzare la "promessa di differenza" (LE VELLY, 2017), che distingue questo modello, dalle attuali forme di commercializzazione del cibo. Questa "promessa" viene valutata analizzando in particolare tre aspetti : la scelta dei prodotti, l'organizzazione del lavoro e il processo decisionale. La metodologia adottata per la ricerca alla base di questo intervento è di tipo esplorativo e si basa sull'analisi del contenuto delle informazioni e dei documenti (statuti, regolamenti...) presenti sui siti di una trentina di supermercati cooperativi e partecipativi francesi, nonché sull'osservazione partecipante condotta in uno di questi supermercati da novembre 2017 ad oggi. L'ipotesi che si intende dimostrare è che questi modelli, che emergono come alternativa sia ai supermercati convenzionali che ai gruppi di acquisto o altre forme alternative di consumo, aspirano a configurare modalità di scambio che prescindono dal profitto e favoriscono l'agency dei consumatori. Se da un lato questi modelli si ispirano a un supermercato convenzionale, in termini di orari di apertura e di varietà e disponibilità di prodotti, se ne distinguono principalmente per essere organizzazioni senza scopo di lucro, che reinvestono i profitti per migliorare il progetto stesso o sostenerne altri secondo criteri di cooperazione o solidarietà. Inoltre permettono a dei consumAttori di partecipare al processo decisionale che va dal "campo alla forchetta". Si mostrerà infine quali siano alcuni fattori alla base del successo di queste esperienze e le condizioni per la loro riproducibilità.

Tavolo 4. Movimenti del cibo e reti alternative

Autore/i e affiliazione: **Valentina Loponte**

Contatti: valentina.loponte@hotmail.it

Titolo della ricerca: **Magazzini Sociali: Città è cibo per tutti**

Parole chiave: **rete, hub, innovazione**

Abstract: Il progetto Magazzini Sociali nasce a Potenza nel dicembre 2014 ad opera dell'associazione Io Potentino Onlus occupandosi di contrasto alla povertà mediante recupero di eccedenze alimentari. Facendo seguito all'emanazione della Legge regionale n.26/2015 "Contrasto al disagio sociale mediante l'utilizzo di eccedenze alimentari e non" ed in seguito dell'entrata in vigore della Legge Nazionale n.166/2016 e già denominata "Legge anti- spreco" (che prevede agevolazioni fiscali per gli operatori dell'industria alimentare che decideranno di donare le proprie eccedenze di produzione a soggetti donatori "per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche "), l'associazione gestisce, dal Luglio 2016, il Punto Magazzini Sociali, primo Hub in Basilicata adibito a recupero, stoccaggio e distribuzione di eccedenze alimentari. Si è così andata costituendo, negli anni, una vera e propria rete di prossimità di cui fanno parte operatori commerciali, associazioni, privati cittadini che collaborano al progetto a vario titolo in qualità di donatori, distributori di eccedenze o donando il proprio tempo in qualità di volontari. L'Hub è infatti anche luogo di formazione e centro elaborazione dati rispetto all'innovativo sistema informativo adottato. Da questa quotidiana azione solidale, sono state recuperate derrate alimentari, per 33986.75 kg1, per un valore economico di circa € 409.000 a fronte di costi di gestione pari a € 108.000 dando sostegno alimentare a 369 nuclei familiari che, in quattro anni di attività, si sono rivolti all'associazione Io Potentino per ricevere aiuto.

Tavolo 4. Movimenti del cibo e reti alternative

Autore/i e affiliazione: **Simon Maurano**, Ricercatore indipendente, CoresNet

Contatti: simon.maurano@gmail.com

Titolo della ricerca: **Movimenti del cibo tra Nord e Sud Italia: alcune riflessioni basate sull'osservazione partecipante**

Parole chiave: **Movimenti campani, comparazione nord-sud Italia, osservazione partecipante**

Abstract: Questo contributo propone e alcune riflessioni e ipotesi di ricerca basate sull'osservazione partecipante effettuata personalmente dentro i movimenti del cibo e dentro le reti delle economie alternative in diversi contesti: a Bergamo e in Lombardia come ricercatore (e attivista) in un periodo intensivo di tre-quattro anni (2013-2017); a Napoli e in Campania come attivista (e ricercatore) dal 2000 ad oggi.

In contesti diversi con condizioni geografiche, sociali, culturali ed economiche diverse si osservano diversi sviluppi dei movimenti del cibo. In base ad una personale osservazione partecipante, si può ipotizzare che:

- in Lombardia si osserva una prevalenza di movimenti del cibo che partono da iniziative di consumatori critici, organizzati in forme spontanee (GAS) o in reti e associazioni maggiormente strutturate (RES, DES, Sistemi di Garanzia Partecipata etc.): i motivi possono risiedere ad esempio in un maggiore bisogno di cibo naturale, in una più diffusa cultura dell'organizzazione sociale e nelle maggiori possibilità economiche e organizzative dei consumatori;
- in Campania invece, pur non mancando i GAS o i punti di piccola distribuzione organizzata, i produttori appaiono più vivaci nel portare avanti tematiche, idee e pratiche alternative. In alcuni casi e più riprese si sono organizzati in reti. Queste ultime sono basate sulla conoscenza diretta e su forme di collaborazione a volte spontanea, a volte più strutturata, ma spesso frammentata. I soggetti di cui parliamo sono produttori impegnati politicamente o socialmente, che spaziano da azioni riconducibili al movimento Genuino clandestino a quelle delle cooperative sociali che gestiscono ad esempio beni confiscati alla camorra.

Differenti approcci e soggetti che animano i movimenti del cibo delle due regioni sono probabilmente condizionati dai diversi contesti in cui si possono ad es. riscontrare un rapporto a volte più diretto con il mondo rurale e culture del cibo più "slow" a sud, una capacità di spesa e di auto-organizzazione dei consumatori maggiori al nord, una più diffusa propensione alla protesta nei confronti dello stato e delle condizioni sociali a sud. I movimenti in Campania paiono assumere forme organizzative più "anarchiche" e incostanti, mentre in Lombardia è presente un (tentativo di) coordinamento regionale delle reti di economia solidale provinciali e una maggiore partecipazione ad iniziative istituzionali. Questo contributo contiene osservazioni e ipotesi di lavoro basate su una partecipazione di lunga durata, da vagliare però con una ricerca meglio strutturata, necessaria a comprendere i fenomeni nelle due regioni e nel resto del Paese.



Tavolo 4. Movimenti del cibo e reti alternative

Autore/i e affiliazione: **Adanella Rossi, Mario Coscarello, Davide Biolghini** (gruppo di Ricerca RIES - Rete Italiana di Economia Solidale)

Contatti: adanella.rossi@unipi.it

Titolo della ricerca: **Il contributo delle esperienze di economia solidale alla costruzione di una nuova governance alimentare**

Parole chiave: **economia solidale, governance alimentare, transizione**

Abstract: Nelle ultime tre decadi si sono ovunque diffusi movimenti e organizzazioni che hanno cominciato a chiedere e proporre una trasformazione radicale del sistema agro-alimentare e più in generale del modo di concepire il cibo e gestire tutte le implicazioni legate alla sua produzione e il suo consumo. Tra questi si pongono le esperienze che si ispirano ai principi dell'economia solidale, uno dei movimenti che ha animato la riflessione e l'avvio di percorsi innovativi attorno al cibo, a livello internazionale e in Italia. Le istanze di questi movimenti si sono tradotte nella ricerca di alternative, dalla ridefinizione dei significati del cibo e delle sue pratiche, alla ricostruzione di circuiti alimentari locali orientati a una maggiore sostenibilità sociale ed ecologica, fino a esperienze più avanzate di patto sociale e gestione comunitaria attorno al cibo. Il dibattito che si è sviluppato sulle reti alternative del cibo (AFN) ha evidenziato vari aspetti e potenzialità di questi percorsi in un'ottica di transizione verso sistemi alimentari più sostenibili. Nel quadro di crescente interesse e impegno per l'attivazione di politiche locali del cibo appare dunque quanto mai importante cogliere e amplificare i contenuti di innovazione che da questi percorsi derivano, per impegnarsi in una vera riconversione ecologica, culturale, sociale ed economica dei sistemi alimentari locali. I percorsi di innovazione sociale avviati dalle reti di economia solidale costituiscono delle basi significative di esperienza da cui apprendere e su cui costruire, relativamente agli obiettivi da raggiungere, ai nodi da risolvere e alle modalità per farlo. L'attenzione a questi percorsi impone tuttavia un adeguamento in termini di governance. Emerge infatti al riguardo la necessità di spazi e meccanismi istituzionali innovativi, in grado di garantire la partecipazione e l'espressione del ruolo sociale e politico che questi reti possono e vogliono giocare. Nell'esplorare questi aspetti gli Autori hanno attinto all'esperienza maturata nello studiare e vivere in prima persona una molteplicità di iniziative esemplificative della tematica analizzata.