

VIII Incontro nazionale Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

Scienza Politica Società

*Diffusione del sapere e sinergie
tra ricerca, istituzioni e società civile
verso rinnovate forme
di governance territoriale*



a cura di

Veronica Allegretti, Riccardo Giovanni Bruno, Egidio Dansero, Giampiero Mazzocchi, Tommaso Tonet

L'8° Incontro Nazionale della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo, svoltosi a Torino il 30 e 31 gennaio 2025 presso il Campus Luigi Einaudi dell'Università degli Studi di Torino, ha rappresentato un momento di confronto intersettoriale e multidisciplinare sul ruolo delle Politiche Locali del Cibo nei processi di trasformazione territoriale.

L'evento, co-organizzato dalla Rete Italiana Politiche Locali del Cibo e dall'Università degli Studi di Torino, ha posto al centro il dialogo tra ricerca scientifica, istituzioni e società civile, valorizzando la diffusione del sapere e la costruzione di sinergie operative come leve fondamentali per lo sviluppo di rinnovate forme di governance del cibo.

In un contesto di crescenti sfide globali, si avverte con crescente urgenza il bisogno di ripensare i sistemi del cibo e le politiche che li governano.

In occasione del VIII Incontro Nazionale Rete PLC "Scienza Politica Società: diffusione del sapere e sinergie tra ricerca, istituzioni e società civile verso rinnovate forme di governance territoriale", si è proposto un momento di dialogo aperto e interdisciplinare relativo al ruolo che l'intreccio tra ricerca scientifica, politiche pubbliche e partecipazione sociale può avere nella costruzione di nuove forme di governance del cibo.

Questo momento di confronto ha inteso stimolare riflessioni che affrontano come le politiche del cibo debbano essere protagoniste di autentiche strategie di governance territoriale, favorendo pratiche innovative, sostenibili e partecipative.

La cooperazione tra attori pubblici, privati e comunità locali, le filiere corte, l'innovazione tecnologica e sociale, le nuove diete, gli alternative food networks, sono solo alcuni esempi dei temi e ambiti di studio e lavoro oggetti del dibattito.

Nel corso delle due giornate, esperti, ricercatori e ricercatrici, amministratori e amministratrici pubblici, oltre che rappresentanti di organizzazioni della società civile hanno condiviso esperienze, pratiche e prospettive su temi chiave quali l'accesso equo al cibo, la lotta agli sprechi alimentari, la sostenibilità dei sistemi agroalimentari e il rafforzamento delle Politiche Locali del Cibo.

Il presente report restituisce una sintesi dei principali contributi emersi, delle riflessioni sviluppate e delle traiettorie future delineate nel corso dell'incontro.

Il calendario in breve

L'evento si è articolato in differenti momenti scientifici e non, istituzionali e di confronto con il territorio, disegnando un percorso che ha attraversato scale, attori e approcci differenti.

La prima giornata (30 gennaio) si è aperta al mattino con il seminario organizzato nell'ambito del [PRIN "Emplacing Food"](#) sui casi studio metropolitani investigati nel corso del progetto e interventi di keynote speaker internazionali da atenei del Regno Unito (Prof.ssa Roberta Sonnino) e dalla rete francese *Terres en Ville* (nella persona del Dott. Florent Lardic). Il dialogo tra i gruppi di ricerca coinvolti e i keynote speaker internazionali ha consentito di mettere a fuoco criticamente il contributo delle Politiche del Cibo all'interno di approcci sistemici alla pianificazione e alla governance territoriale, con particolare attenzione al rapporto tra ricerca, istituzioni e società civile.

Nel pomeriggio del 30 gennaio si è aperto formalmente l'VIII Incontro Nazionale della Rete, con una sessione plenaria dedicata all'aggiornamento sulle attività, alle strategie della Rete e alla presentazione di strumenti conoscitivi e iniziative di rilievo nazionale, tra cui l'*Osservatorio Nazionale delle Politiche Locali del Cibo* e il progetto *OnFoodAtlas*. Questo momento ha rafforzato la dimensione di rete come spazio di coordinamento, produzione di conoscenza e costruzione di visioni condivise.

La parte centrale della prima giornata è stata costituita da **nove sessioni scientifiche parallele**, che hanno ospitato oltre sessanta contributi tra ricerche empiriche, analisi teoriche e riflessioni metodologiche. Le sessioni hanno coperto un ampio spettro tematico: povertà alimentare e accesso al cibo; spreco alimentare ed economia circolare; governance dei sistemi alimentari; sistemi alimentari e sviluppo locale; agroecologia e sistemi produttivi; consumi alimentari e nuovi stili di vita; orticoltura urbana e periurbana; progetti multi-attore e sviluppo delle food policies. Nel loro insieme, tali contributi hanno restituito un quadro articolato delle traiettorie di ricerca in corso e delle principali sfide che attraversano le politiche del cibo in Italia, mettendo in evidenza il bisogno di strumenti di valutazione, coordinamento inter-istituzionale e integrazione tra livelli di governo.

La **seconda giornata** (31 gennaio) ha segnato un passaggio esplicito verso il confronto tra saperi e processi decisionali. La mattinata è stata dedicata ai **Tavoli tematici della Rete**, concepiti come spazi di lavoro e di scambio tra amministrazioni pubbliche, ricercatori e attori collettivi su ambiti strategici: lotta agli sprechi e alle perdite alimentari; cibo e paesaggio; comunità e distretti del cibo; reti degli Atlanti del Cibo; coordinamento amministrativo; mense e ristorazione collettiva; rigenerazione urbana; consumi e stili di vita; povertà alimentare; progetti europei; formazione. I Tavoli hanno consentito di approfondire criticità operative, modelli di governance e pratiche emergenti, favorendo la circolazione di conoscenze applicabili ai contesti territoriali.

Il pomeriggio del 31 gennaio è stato dedicato a due momenti centrali di confronto pubblico. La **Tavola Rotonda Istituzionale** ha coinvolto rappresentanti istituzionali di

del territorio insieme a un importante attore filantropico¹, offrendo un quadro multilivello delle politiche del cibo in atto e delle prospettive di integrazione tra politiche settoriali. A seguire, la **Tavola Rotonda con la Società Civile** ha dato spazio alle reti associative e agli attori territoriali, evidenziando il ruolo delle pratiche dal basso e delle alleanze locali nella costruzione di sistemi alimentari più equi e sostenibili. La giornata si è conclusa con una sessione plenaria di restituzione e con la presentazione del documento della Rete, seguita dalla proiezione di documentari di ricerca dedicati al rapporto tra viticoltura, patrimonio e paesaggio.

Il programma si è completato il 1° febbraio con una **visita presso i luoghi emblematici del sistema del cibo torinese**, Porta Palazzo, Nuvola Lavazza e Sermig, intesa come momento di osservazione diretta delle implicazioni delle politiche e delle pratiche di rigenerazione urbana legate al cibo, rafforzando il legame tra riflessione teorica e contesti territoriali concreti.

La partecipazione

L'iniziativa ha registrato un livello di partecipazione particolarmente elevato, attestando una capacità di attrazione e di coinvolgimento superiore alle attese. I dati raccolti indicano oltre 250 iscritt* complessivi, con una composizione della platea fortemente eterogenea, elemento che conferma il pieno raggiungimento degli obiettivi di public engagement e di dialogo intersettoriale.

La componente accademica (docenti e ricercatori*) ha rappresentato il 62% dei partecipanti (154 presenze), rinnovando un presidio scientifico da tempo affermato e un'elevata qualità del confronto. Il restante 38% è risultato composto da attori non accademici, articolati come segue: amministrazioni pubbliche e decisori politici (40 partecipanti, pari al 16%), terzo settore e associazioni (46 partecipanti, pari al 19%) e imprese e start-up (8 partecipanti, pari al 3%). Tale distribuzione evidenzia la capacità dell'evento di attivare un confronto multilivello tra la produzione di conoscenza, le politiche pubbliche e le pratiche operative.

Sotto il profilo qualitativo, si segnala la partecipazione di rappresentanti istituzionali provenienti da sei enti territoriali diversi, a conferma della rilevanza dell'incontro come spazio di interlocuzione tra la ricerca e i decisori pubblici. L'evento ha inoltre avuto una risonanza nazionale, mobilitando competenze e contributi provenienti da gran parte delle regioni italiane, grazie al radicamento e alla capacità di connessione della Rete e del gruppo promotore.

¹ Valentina Archimede (Regione Piemonte), Valeria Veglia (Città Metropolitana di Torino), Chiara Foglietta (Assessora Città di Torino), Biagio Carillo (Assessore Comune di Chieri), Paola Olivero (Assessora Comune di Cuneo), Elena Piastra (Sindaca di Settimo Torinese), Patrizia dal Santo (vice-sindaca Comune di Ivrea) e Marzia Sica (Fondazione Compagnia di San Paolo).

Le sessioni scientifiche (sintesi e abstract degli interventi)

Sommario

Sessione 1 – PRIN <i>Emplacing Food</i>: discussione degli esiti dei casi studio tematici e delle aree diffuse	8
Introduzione ai casi metropolitani – Progetto PRIN EMPLACING FOOD	8
Cibo e territorio nella Piana Firenze–Prato	8
Milano Food Policy: dieci anni di politiche urbane del cibo	8
Bologna, City of Food? Politiche, narrazioni e conflitti	9
Il processo delle politiche del cibo a Roma	9
Politiche del cibo e partecipazione: il caso di Lecce	9
Cibo e turisticazione: il mercato storico di Catania	10
Le politiche locali del cibo: il caso studio Catania	10
Sessione 2 – Povertà alimentare e accesso al cibo: nuove prospettive e strumenti di misurazione	11
Come misurare l'accesso al cibo in Italia? Una proposta metodologica	11
An empirical analysis of the drivers of food donation	11
Blackout Alimentare nella Città Metropolitana di Roma: Accessibilità, Solidarietà e Produzione Locale.	12
Mappare l'Insicurezza e la Povertà Alimentare: Analisi Regionale e Urbana con la FIES	12
Uno strumento per la valutazione nutrizionale dei pacchi alimentari FEAD: l'Indice di Adeguatezza Nutrizionale.	13
Lo stato di salute della filiera di assistenza alimentare	13
I luoghi del disciplinamento alimentare: public food procurement e diritto al cibo.	14
Affrontare la povertà alimentare negli adolescenti: approcci multidimensionali e pratiche innovative	14
Recupero delle eccedenze alimentari vs povertà urbana: misura temporanea o soluzione sostenibile?	15
I numeri dell'insicurezza alimentare in Italia	16
10 anni di Alimenta. Risultati e sviluppi futuri a contrasto della povertà alimentare a Torino	16

Sessione 3 – Spreco alimentare ed economia circolare del cibo 17

Measuring and managing surplus food, food waste and discards. Data from the Italian food transformation industry. 17

Public Food Procurement e prevenzione degli sprechi e delle perdite alimentari pubbliche 17

Ortaggi perfetti, a quale costo? Conseguenze degli standard di qualità in termini di food loss e valore del prodotto 18

Abitudini e Comportamenti alla Base dello Spreco Alimentare Domestico: Uno Studio Esplorativo nell'Area Metropolitana di Roma 18

Da un modello di “cibo nella città circolare” alla definizione della politica urbana del cibo: l'esperienza di Prato 19

Coerenza delle politiche alimentari in Italia: un'analisi delle Diete Sane e Sostenibili (DSS) 19

Measuring the social impact of the recovery and donation of fruit and vegetable products: an analysis of the social return on investment of the S.I.R. system 20

Valutazione dell'impatto sociale economico e ambientale delle mense scolastiche di Roma Capitale 21

Sessione 4 – La governance dei sistemi alimentari: politiche, attori e strumenti 21

I potenziale della governance urbana per una transizione alimentare attenta alle differenze di genere: una ricerca di dottorato in corso a Barcellona e Milano 21

Il nesso cibo-clima: tra governance urbana e giustizia socio-ecologica 22

Bollicine. La percezione delle food policy nel contesto metropolitano di Roma Capitale 22

Unveiling farmers' perspectives on urban food policies: the case of farmers' markets Regulation in Bologna (Italy) 23

Foodscape: cibo e benessere urbano 23

EU food system monitoring framework. From concepts to indicators 24

Monitoraggio delle politiche del cibo: una proposta metodologica 24

Rural and quality food districts in Campania region as a model for food policies 25

Sessione 5 – Sistemi alimentari e sviluppo locale 25

Alternative Food Landscapes: strategie per l'Integrazione di sistemi alimentari sostenibili negli spazi urbani 25

Costruire un sistema locale del cibo a partire dalle micro-aziende: l'esperienza dell'Eporediese 26

L'innovazione sociale nei sistemi agroalimentari locali 27

Orto comunitario e mobilità europea: valorizzare il territorio e riconnettere i sistemi alimentari nell'Alta Langa 27

Quali sono le principali sfide da affrontare per lo sviluppo di politiche alimentari locali 28

Governance del territorio agricolo periurbano e Sistemi Locali del Cibo. Il caso del Parco Agricolo della Piana Fiorentina	28
L'Atlante in First Life, il social network di comunità nelle politiche locali del cibo	29
Prospettive Antispeciste nello Sviluppo Rurale: Un Approccio Critico ai Modelli Dominanti di Sviluppo	29
Harnessing the Power of Wine Districts for Local Development: What Policy Measures Can Support This Success?	30
Sessione 6 – Agroecologia e sistemi produttivi	30
Gastrosafia: Venezia alimentata	30
Le sfide dell'innovazione eco-sociale in agricoltura: il caso di una CSA fallita	31
Il ruolo dei distretti del cibo nel sistema alimentare della città-regione. Il caso del Piemonte	31
I territori delle Aree Interne e lo strumento dello Smart Villages	32
Una politica per l'agricoltura urbana e periurbana come contributo alle politiche del cibo. Esiti del progetto EFUA	32
Il paesaggio delle serre	33
Sessione 7 – Consumi alimentari e diete	33
Valutazione della disponibilità a pagare per i prodotti di agricoltura sociale in Italia	33
The Reuse of Biomass through Bio-Based Techniques: a Strategy for sustainable resource	34
Abitudini Alimentari, Povertà Alimentare e Malnutrizione: Un'Analisi delle Interazioni Socioeconomiche, Ambientali e Culturali	34
Nel ventre della città. Un'indagine empirica sulle lavoratrici e i lavoratori della foodification a Firenze	35
Il cibo sul web e sui social: come i social media influenzano il food marketing	36
Lo Strumento della Borsa della Spesa a disposizione della filiera agroalimentare e dei consumatori per scelte consapevoli e responsabili	36
L'evoluzione del costo della dieta sana in Italia dieta sana, prezzi, consumi, povertà alimentare	37
Analisi delle preferenze dei consumatori relative ad attributi innovati del pomodoro: relazioni tra sostenibilità, salute e percezione dei consumatori.	38
Sessione 8 – Orticoltura urbana e periurbana in Italia	39
Sessione 9 – Progetti multi-attore e sviluppo delle food policies	39
L'innovazione sociale a sostegno della transizione agroecologica dei sistemi agroalimentari	39
I bandi regionali per la creazione degli Smart Villages come nuova opportunità per attivare filiere agroalimentari innovative e resilienti	40



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Food
studies
Lab



ATLANTE
del CIBO
Torino Food System



agritech
National Center for
Technology in Agriculture

Making Food Democracy: una ricerca in corso sulla governance alimentare urbana 40

Il ruolo delle università nell'attivare processi di inclusione socio-economica attraverso la valorizzazione delle eccedenze alimentari: Riflessioni dal progetto Off-Campus del Politecnico di Milano 41

La salute dei suoli nei Comuni. Il progetto HUMUS in Italia 41

I Tavoli della Rete 42

Poster 43

Sessione 1 – PRIN *Emplacing Food*: discussione degli esiti dei casi studio tematici e delle aree diffuse

Moderator:* Egidio Dansero, Adanella Rossi e Michela Lazzeroni

La sessione ha affrontato il rapporto tra cibo, territorio e processi socio-spaziali a partire da casi studio eterogenei, mettendo in evidenza come i sistemi del cibo si intrecciano con fenomeni quali la turistificazione, la valorizzazione del patrimonio, la sostenibilità degli spazi del cibo e le dinamiche di povertà alimentare in contesti urbani. Il confronto ha evidenziato la complessità dei processi di “localizzazione” del cibo, sottolineando la necessità di approcci territoriali capaci di tenere insieme dimensioni economiche, sociali e culturali.

Introduzione ai casi metropolitani – Progetto PRIN EMLACING FOOD

Egidio Dansero, Veronica Allegretti

L'intervento introduce il quadro teorico e metodologico del progetto PRIN *Emplacing Food*, volto a ripensare il rapporto tra cibo e territorio attraverso le lenti di narrazioni, politiche e pratiche spaziali. A partire dal modello di “emplacement” proposto da Barron et al., la ricerca problematizza sia il cibo sia lo spazio, analizzandone le reciproche co-costruzioni nei processi di sviluppo territoriale, sostenibilità, giustizia sociale e identità culturale. L'attenzione si concentra sui casi studio urbano-metropolitani italiani, letti come contesti privilegiati per osservare dinamiche di governance, conflitti e innovazioni legate alle politiche locali del cibo. L'introduzione definisce inoltre gli assi analitici comuni ai casi – attori, politiche, narrazioni e pratiche – e colloca l'analisi entro una prospettiva multi-scalare e place-based, evidenziando il ruolo del cibo come dispositivo territoriale e politico.

Cibo e territorio nella Piana Firenze–Prato

Francesca Galli, Giulia Gallo, Annapia Ferrara, Chiara Mignani

La presentazione analizza il rapporto tra cibo e territorio nella Piana Firenze–Prato, un'area caratterizzata da forti pressioni urbanistiche, infrastrutturali e produttive. Attraverso un approccio qualitativo basato su analisi documentale, dati secondari e interviste a informatori chiave, lo studio ricostruisce pratiche, politiche e narrazioni che attraversano il sistema alimentare locale. I risultati evidenziano un territorio segnato da forti contrasti: da un lato, la presenza di iniziative di filiera corta, mercati contadini e progetti di agricoltura locale; dall'altro, la dominanza della grande distribuzione e il consumo di suolo agricolo. Le politiche del cibo emergono come processi ancora frammentati, sostenuti da reti di attori che condividono valori comuni ma faticano a configurarsi come sistema integrato. L'analisi mette in luce potenzialità e limiti di una possibile food policy territoriale.

Milano Food Policy: dieci anni di politiche urbane del cibo

Chiara Bergonzini, Federico Cuomo, Giaime Berti, Davide Monciardini

Il contributo esamina l'evoluzione della Milano Food Policy a dieci anni dal suo avvio, collocandola nel contesto favorevole generato da Expo 2015 e dal Milan Urban Food Policy Pact. Attraverso l'analisi della letteratura, documenti istituzionali e dati empirici, la ricerca

valuta attori, pratiche e narrazioni che hanno caratterizzato il ciclo di policy. I risultati mostrano una forte istituzionalizzazione della governance, sostenuta da finanziamenti stabili e da un approccio prevalentemente manageriale, capace di produrre risultati concreti su temi come mense scolastiche, food hub e riduzione dello spreco. Tuttavia, emergono criticità legate al limitato coinvolgimento di attori non istituzionali e alla difficile trasferibilità del modello in contesti con minori risorse. Il caso milanese evidenzia il potenziale e i limiti di una food policy urbana fortemente strutturata.

Bologna, City of Food? Politiche, narrazioni e conflitti

Beatrice Ferlaino, Tommaso Tonet

La presentazione analizza il processo di costruzione della food policy bolognese, avviato dal 2021 attraverso una traiettoria che tenta di mediare tra approcci top-down e bottom-up. Lo studio si basa su metodi qualitativi e quantitativi, includendo interviste a stakeholder, analisi di dati socio-economici e osservazione dei processi di governance. Particolare attenzione è dedicata al Tavolo per la Democrazia Alimentare, spazio partecipativo in cui emergono narrazioni differenti del cibo: dalla “foodification” legata alla turistificazione urbana, alle reti alternative e al diritto al cibo (ius cibi). Il cibo viene interpretato come strumento di governo del territorio, ma anche come ambito di conflitto e resistenza. Il caso di Bologna mostra come le politiche del cibo possano ridefinire spazi urbani e relazioni sociali, mantenendo una forte tensione tra istituzionalizzazione e istanze dal basso.

Il processo delle politiche del cibo a Roma

Karl Krähmer

Il contributo ricostruisce il processo, ancora in corso, delle politiche del cibo a Roma, evidenziando la specificità multiscalare tra Comune e Città Metropolitana. Basata su analisi documentale e interviste a informatori chiave, la ricerca mostra come il percorso romano sia nato da mobilitazioni dal basso, in particolare legate all'accesso alle terre agricole pubbliche, per poi evolvere in un processo istituzionalizzato. L'analisi mette in luce la coesistenza di due traiettorie: una più pianificatoria e top-down a scala metropolitana, e una fortemente partecipativa e bottom-up a scala comunale. Le narrazioni dominanti riguardano filiera corta, educazione alimentare ed eccellenza del cibo romano. Il caso di Roma evidenzia il potenziale trasformativo delle politiche del cibo, ma anche le sfide legate al coordinamento tra scale, attori e visioni divergenti.

Politiche del cibo e partecipazione: il caso di Lecce

Fabio Pollice, Antonella Rinella, Alessandro Isoni, Federica Epifani, Patrizia Miggiano, Roberto Franco Greco, Sara Nocco

La presentazione analizza il percorso di costruzione delle politiche del cibo a Lecce, focalizzandosi sul progetto partecipativo “Cibo Comune”, promosso da attori istituzionali e della società civile. Attraverso ricerca desk, osservazione delle fasi progettuali e analisi delle narrazioni, lo studio ricostruisce un processo che mira all'adozione del Piano del Cibo e all'istituzione del Consiglio del Cibo. Il caso leccese si caratterizza per una forte impronta

bottom-up, radicata nei food movements e nelle istanze di diritto al cibo, sostenibilità e inclusione sociale. Le politiche del cibo vengono concepite come parte integrante della pianificazione urbana, capaci di integrare dimensioni sociali, ambientali ed economiche. L'esperienza di Lecce evidenzia il ruolo della partecipazione come leva per costruire politiche alimentari alternative al sistema dominante.

Cibo e turistificazione: il mercato storico di Catania

Teresa Graziano

Il contributo indaga i processi di foodification e turistificazione nel mercato storico di Catania, interpretato come frontiera di gentrification commerciale. Attraverso un approccio metodologico integrato – mappature, osservazione sul campo, interviste e analisi degli immaginari digitali – la ricerca analizza la trasformazione delle pratiche alimentari e degli spazi urbani. I risultati mostrano una crescente teatralizzazione dell'esperienza del cibo, orientata ai visitatori e amplificata dai social media, che riduce progressivamente la funzione economico-commerciale tradizionale del mercato. Emergono tensioni tra autenticità messa in scena e perdita di accessibilità per residenti e operatori storici. Il caso catanese evidenzia i rischi di estromissione sociale e culturale connessi alla turistificazione trainata dal cibo, offrendo una lettura critica dei foodscapes urbani mediterranei.

Le politiche locali del cibo: il caso studio Catania

Donatella Privitera, Simona Monteleone, Teresa Graziano

La presentazione analizza il sistema del cibo nella città metropolitana di Catania, mettendo in relazione produzione agricola, domanda sociale e governance locale. Attraverso un approccio place-based e multi-attore, basato su interviste, analisi documentale e dati statistici, lo studio evidenzia criticità strutturali quali povertà alimentare, disuguaglianze di accesso e frammentazione istituzionale. Allo stesso tempo, emergono potenzialità legate alla presenza del terzo settore, ai distretti del cibo e alla normativa regionale sull'agroecologia. Le politiche del cibo a Catania appaiono come un processo in fase iniziale, che richiede integrazione, coordinamento e innovazione della governance. Il caso mostra come il cibo possa diventare leva per coesione sociale, sicurezza alimentare e sviluppo territoriale, pur in un contesto complesso e diseguale.

Sessione 2 – Povertà alimentare e accesso al cibo: nuove prospettive e strumenti di misurazione

Moderator:* Daniela Bernaschi e Veronica Allegretti

Questa sessione ha proposto un approfondimento multidimensionale sulla povertà alimentare, concentrandosi in particolare sugli strumenti concettuali e metodologici per misurarne l'incidenza e comprenderne le dinamiche. I contributi hanno affrontato temi quali l'accesso fisico ed economico al cibo, il funzionamento delle filiere di assistenza alimentare, la valutazione nutrizionale degli interventi, il ruolo del procurement pubblico e l'analisi delle disuguaglianze alimentari, anche in relazione a specifici gruppi sociali e contesti territoriali. È emersa l'esigenza di indicatori integrati e di politiche capaci di superare approcci emergenziali.

Come misurare l'accesso al cibo in Italia? Una proposta metodologica

Luigi Mastronardi (Dip. Bioscienze e Territorio, Università del Molise), Aurora Cavallo (Dip. di Economia, Statistica e Impresa, Universitas Mercatorum), Luca Romagnoli (Dip. di Economia, Università del Molise)

La misurazione della capacità di famiglie e individui di accedere al cibo costituisce uno dei temi più rilevanti nel quadro dei problemi connessi alle politiche alimentari. L'accesso limitato ai canali della distribuzione moderna concorre a rendere più difficile per le persone seguire una dieta sana. I criteri di misurazione prendono in esame i fattori che condizionano l'accessibilità a fonti di cibo sano, misurata in base alla distanza o la numerosità dei negozi, le risorse individuali come il reddito o la disponibilità di veicoli e di trasporti pubblici. Il contributo indaga le condizioni di accesso al cibo nei comuni italiani, e mira a rilevarne i fattori sottostanti con particolare riferimento alla dimensione spaziale. Lo studio propone un indice sintetico che riassume i caratteri multidimensionali del fenomeno. L'indice integra all'analisi delle variabili legate al reddito, alla rete della distribuzione moderna, all'agricoltura e ai suoi caratteri a livello territoriale allo scopo di restituire le specificità del quadro italiano. L'analisi spaziale che ne deriva, attraverso l'individuazione e la caratterizzazione delle aree più critiche, può aiutare identificare misure e strumenti di intervento per l'implementazione di politiche alimentari locali mirate, con particolare riguardo alle aree rurali e interne e ai sistemi agroalimentari a esse connessi.

An empirical analysis of the drivers of food donation

Paola Garrone, Politecnico di Milano e Fondazione per la Sussidiarietà (FpS); Giorgio Vittadini, Università di Milano-Bicocca e FpS; Caterina Sturaro, Università di Bergamo e FpS

This paper aims to enhance our understanding of whether the practice of food donation is consistent with the sustainability of food systems or not. We focus on recent concerns about the overproduction of donating firms, by offering quantitative evidence on food donation activities by food value-chain firms. We rely on a unique, representative sample of Italian food manufacturers (1,800+ firms), and address three research questions. Which firm-level characteristics determine the adoption of food donation? Which ones determine the firm's quantity of donated food? Which types of food recovery and redistribution

partners foster donations? We employ regression analyses and propensity score matching. The firm-level decision to donate is causally determined by firm size, type of product, sustainability certifications and surplus food measurement. Second, surplus food measurement is shown to drive up the donation rate, while the firm size and sustainability certifications flatten it. Finally, firms are found to increase over time their donation rate when their surplus food is recovered by structured, country-wide organizations that coordinate a network of local branches. Overall, the donating firms are more likely to adhere to sustainability standards and to monitor own surplus food than non-donating ones, raising questions on the overproduction hypothesis.

Blackout Alimentare nella Città Metropolitana di Roma: Accessibilità, Solidarietà e Produzione Locale.

Daniela Bernaschi (Università degli Studi di Firenze-OIPA); Davide Marino (Università Molise-OIPA); Francesca Benedetta Felici (La Sapienza Roma-OIPA); Federica Scannavacca (OIPA); Ilenia Manetti (CREA-OIPA); Lorenzo Caputo(OIPA); Francesca Gori (OIPA); Alessandro Giacardi (La Sapienza Roma-OIPA)

L'insicurezza alimentare, in un contesto di crescenti disuguaglianze sociali, si manifesta con intensità e complessità sempre maggiori, soprattutto nelle aree urbane. Questo studio si concentra sulla Città Metropolitana di Roma, proponendo un approccio innovativo che rompe con le tradizionali analisi del fenomeno. La metodologia integra tre dimensioni cruciali: l'accessibilità economica al cibo (analisi di prezzi e reddito disponibile), la solidarietà alimentare (reti di aiuto) e l'autosufficienza alimentare (rapporto tra produzione agricola locale e domanda interna). L'indagine ridefinisce i limiti del concetto di food deserts, introducendo le aree di blackout alimentare: territori in cui fragilità economiche, carenze nelle reti solidali e insufficienze strutturali nella disponibilità di cibo si intrecciano, rivelando vulnerabilità più complesse e stratificate. La metodologia, ispirata ai lavori di Alkon e Agyeman (2011), Misselhorn et al. (2012), Walker et al. (2010) e Beaulac et al. (2009), innova il campo attraverso un confronto dettagliato tra capacità produttive locali e consumi territoriali. Arricchita dai contributi di Loopstra e Tarasuk (2013) sull'accessibilità economica e Sonnino et al. (2019) sulla governance alimentare, questa prospettiva offre uno strumento operativo per mappare e affrontare le disuguaglianze alimentari. I risultati non solo evidenziano le disparità, ma aprono la strada a politiche trasformative capaci di affrontare le radici delle disuguaglianze sociali e promuovere una maggiore equità nei sistemi alimentari locali.

Mappare l'Insicurezza e la Povertà Alimentare: Analisi Regionale e Urbana con la FIES

Alessandro Giacardi (Università di Roma La Sapienza & OIPA); Daniela Bernaschi (Università degli Studi di Firenze & OIPA); Federica Scannavacca (OIPA); Davide Marino (Università degli studi del Molise & Responsabile Scientifico dell'OIPA-CURSA); Lorenzo Caputo (OIPA); Francesca Benedetta Felici (Università di Roma La Sapienza & OIPA); Francesca Gori (Università degli Studi di Bologna & OIPA); Ilenia Manetti (CREA-PB); Bianca Minotti (ESTà - Associazione Economia e Sostenibilità & OIPA); Lidia Orlandi (OIPA)

La povertà alimentare si manifesta con intensità e caratteristiche variabili a seconda dei contesti geografici e dei gruppi sociali coinvolti. Questo studio si propone di arricchire le analisi svolte dall'Osservatorio OIPA di Roma Capitale sul contesto urbano e quelle nazionali dell'ISTAT basate sull'indagine EU-SILC fornendo un dettaglio regionale. Utilizzando il questionario FIES (Food Insecurity Experience Scale) e integrando dati sociodemografici raccolti su un panel rappresentativo regionale, la ricerca mira a produrre una mappatura dettagliata delle disparità nell'insicurezza alimentare nelle regioni italiane, applicando la scala di gravità sviluppata da Cafiero (2018). L'obiettivo è valorizzare un approccio multi-scala che colleghi le evidenze urbane, regionali e nazionali, per offrire una comprensione più profonda delle dinamiche e della portata della povertà alimentare in Italia.

Uno strumento per la valutazione nutrizionale dei pacchi alimentari FEAD: l'Indice di Adeguatezza Nutrizionale.

Lidia Orlandi (CURSA), Federica Scannavacca (CURSA), Lorenzo Caputo (CURSA) Daniela Bernaschi (Università degli Studi di Firenze), Francesca Benedetta Felici (CURSA), Alessandro Giacardi (Università di Roma La Sapienza), Ilenia Manetti (CREA), Davide Marino (CURSA), Bianca Minotti (EStà - Associazione Economia e Sostenibilità), Francesca Gori (Università degli studi di Bologna)

Nonostante l'alta incidenza dell'insicurezza alimentare e la crescente attenzione verso l'efficacia degli aiuti alimentari, la letteratura scientifica non ha ancora sviluppato strumenti sistematici per la valutazione della qualità nutrizionale degli aiuti alimentari distribuiti. Questo studio propone, attraverso i dati SIFEAD del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, un indice per valutare la qualità nutrizionale dei pacchi alimentari distribuiti agli indigenti. Nella costruzione dell'indicatore, gli alimenti distribuiti annualmente alimentari vengono suddivisi in cinque gruppi alimentari e le quantità annuali per ciascun gruppo vengono convertite in quantità giornaliere, assumendo che ogni pacco sia destinato a un singolo individuo adulto con un fabbisogno calorico medio. L'indice confronta le quantità giornaliere di ciascun gruppo alimentare con quelle raccomandate nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione del CREA (2018), al fine di determinarne il livello di adeguatezza nutrizionale. Questo indicatore sarà riprodotto su scala regionale su tutto il territorio nazionale, per gli anni 2019-2023, al fine di fornire una valutazione quantitativa utile a migliorare l'efficacia dei programmi di assistenza alimentare, con l'obiettivo ultimo di garantire l'accesso a diete sane e sostenibili anche alle persone più vulnerabili.

Lo stato di salute della filiera di assistenza alimentare

Lorenzo Caputo (CURSA), Federica Scannavacca (CURSA), Ilenia Manetti (CREA), Daniela Bernaschi (Università degli Studi di Firenze), Francesca Benedetta Felici (CURSA), Alessandro Giacardi (Università di Roma La Sapienza), Davide Marino (CURSA), Bianca Minotti (EStà - Associazione Economia e Sostenibilità), Lidia Orlandi (CURSA), Francesca Gori (Università degli Studi di Bologna)

Nel corso degli anni in Italia la filiera degli aiuti alimentari ha subito evidenti variazioni sia in termini di quantità che di composizione del paniere distribuito, a causa dell'aumento dei

beneficiari e delle variazioni dei prezzi alimentari degli ultimi anni. Il reperimento dei prodotti alimentari è rifornito da due canali principali: gli acquisiti di AGEA finanziati dal Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti (FEAD) e dal Fondo Nazionale Indigenti (FNI), e la distribuzione delle eccedenze alimentari e di donazioni derivanti da aziende, supermercati e ristoranti. Le derrate alimentari sono distribuite dagli Organismi Partner Capofila agli Organismi Partner Territoriali, che interagiscono direttamente con i beneficiari. Attraverso gli indici elaborati, si intende indagare la distribuzione delle derrate alimentari e i servizi di sostegno agli assistiti. Lo studio intende fornire un'analisi dello stato della filiera della solidarietà alimentare, le sue caratteristiche, il suo potenziale e i suoi limiti, descrivendo inoltre lo stato delle politiche nazionali e comunitarie attuali sul tema, con la possibilità di approfondire contesti regionali o provinciali per fornire un quadro territorialmente localizzato.

I luoghi del disciplinamento alimentare: public food procurement e diritto al cibo.

Francesca Benedetta Felici, Università La Sapienza di Roma

Il sistema alimentare globale è profondamente intrecciato con pratiche biopolitiche che disciplinano corpi e popolazioni, come evidenziato da Nally (2011) e da altri geografi che utilizzano un approccio foucaultiano per analizzarne le dinamiche di potere. In contesti specifici come carceri, ospedali, enti caritativi, scuole e caserme, il cibo diventa uno strumento di controllo: decisioni su chi mangia, cosa, quando e quanto vengono imposte dall'autorità istituzionale (tramite public food procurement), spesso ignorando bisogni individuali e preferenze culturali. Questi "luoghi del disciplinamento alimentare" riflettono tensioni tra il diritto universale al cibo, come definito dalla FAO, e narrazioni morali che condizionano tale diritto a meriti, comportamenti o status. Questa ricerca, attraverso uno studio etnografico condotto in tre siti a Roma (un ente caritativo, un carcere e una residenza per anziani), esplora il modo in cui il cibo modella esperienze di vita, benessere e dignità. Adottando una prospettiva intersezionale, esamina come genere, classe e razza influenzino discriminazioni e pressioni specifiche, con particolare attenzione alle dinamiche di agency e resistenza individuale e collettiva. Il lavoro contribuisce al dibattito sulle biopolitiche alimentari, mostrando come la gestione pubblica e la distribuzione istituzionale del cibo diventino un potente strumento per definire rapporti di potere, dipendenza e discriminazione.

Affrontare la povertà alimentare negli adolescenti: approcci multidimensionali e pratiche innovative

Roberto Sensi (Action Aid Italia), Ilaria Madama, Franca Maino, Elisa Bordin, Ezio Sorti, Ilaria Caracozza (Università degli Studi di Milano)

In Italia, 4,9 milioni di persone (l'8,4% della popolazione) vivono in condizioni di povertà alimentare materiale, con effetti negativi - soprattutto nei minori - sul benessere fisico, cognitivo, emotivo e relazionale (Palladino, Cafiero, Sensi 2024). Negli adolescenti, il cibo assume un ruolo centrale anche nelle dinamiche di inclusione sociale e relazioni con i pari. Tuttavia, le strategie di intervento nel campo dell'aiuto alimentare si focalizzano prevalentemente sul rafforzamento delle filiere di supporto materiale attraverso approcci di

natura spesso emergenziale. Tale logica tende a privilegiare gli aspetti materiali delle misure adottate, limitando così il potenziale di innovazione necessario per affrontare in modo efficace la complessità multidimensionale del fenomeno e delle sue cause (Caranci et al. 2016; Maino et al. 2016; Violini 2018, ActionAid 2023). Inoltre, la mancanza di politiche strutturali e la dipendenza da reti e risorse locali accentuano la frammentazione degli interventi, contribuendo ad acuire le disuguaglianze territoriali (Lambie-Mumford and Silvasti 2020; Greiss et al. 2022; Hermans et al. 2023). In questa cornice, il paper propone un'analisi volta a identificare pratiche innovative nella risposta ai bisogni, capaci di affrontare diverse dimensioni della povertà alimentare. In particolare, la ricerca si focalizza su un target di età specifico, quello degli adolescenti, i cui bisogni differiscono da quelli di adulti e bambini. Il paper mira a stimolare una riflessione sulla necessità di strategie di lungo periodo, che adottino un approccio multidimensionale nel contrasto alla povertà alimentare. Le domande che guidano l'analisi sono le seguenti:

1. Cosa significa "innovazione sociale" negli approcci di contrasto alla povertà alimentare e come quest'ultima è in grado di indirizzarsi alla multidimensionalità del fenomeno?
2. Quali sono gli elementi fondamentali di una risposta sistemica alla povertà alimentare che non passi esclusivamente dall'aiuto alimentare e dal rafforzamento delle sue filiere?
3. Quali sono i bisogni specifici degli adolescenti in condizione di povertà alimentare?
4. Quale ruolo può svolgere la ricerca nel promuovere pratiche innovative e stimolare un dibattito pubblico consapevole e informato sulla povertà alimentare?

Attraverso una riflessione scientifica e sociale, il paper intende fornire contributi utili per costruire politiche alimentari più inclusive ed efficaci, capaci di ridurre le disuguaglianze e migliorare il benessere collettivo.

Recupero delle eccedenze alimentari vs povertà urbana: misura temporanea o soluzione sostenibile?

Silvia Massa, Università di Genova; Roberta Massa, Rete Ricibo

In anni recenti, spreco di cibo e povertà alimentare, due fenomeni critici e in stridente contrasto tra loro, stanno assumendo sempre maggiore rilevanza nelle città italiane. I dati ISTAT 2023 parlano di 5,7 milioni di persone in stato di povertà assoluta e quasi il 14% di minori in povertà in Italia, a fronte dello spreco di oltre 2 milioni di tonnellate di cibo perfettamente commestibile a livello di distribuzione e consumo domestico (Osservatorio Waste Watcher International, 2024). Nella sola città di Genova si stimano circa 30.000 persone e un minore su cinque in stato di povertà (Pedemonte, 2024; Caritas Genova, 2024; Save the Children, 2024) rispetto a uno spreco stimato di circa 10.000 tonnellate/anno (Rimassa, 2023). In questo quadro, realtà del terzo settore e istituzioni locali si mobilitano per affrontare la situazione attuale e identificare possibili strategie di lungo termine. Genova è una delle città in cui si sperimenterà l'adozione del reddito alimentare per l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la conservazione, la preparazione e la distribuzione delle eccedenze alimentari recuperate dalle associazioni sul territorio presso punti vendita,

produttori, piattaforme logistiche, etc. Il presente lavoro di ricerca, attraverso l'analisi approfondita dei dati sulla raccolta delle eccedenze alimentari da parte della Rete Ricibo, pari a circa 200 tonnellate di alimenti nel 2023, si propone di fornire alcuni spunti di riflessione sull'efficacia e la sostenibilità del modello basato sul recupero delle eccedenze per arginare il tema della povertà alimentare urbana.

I numeri dell'insicurezza alimentare in Italia

Livia Celardo

In ambito internazionale l'insicurezza alimentare è definita come la condizione in cui si trovano le persone che sperimentano qualsiasi limitazione, imposta da vincoli fisici o socio-economici, del diritto di accedere a un'alimentazione sufficiente, sana, nutriente, conforme alle proprie preferenze e idonea a sostenere una vita attiva e in buona salute. La misurazione dell'insicurezza alimentare può avvenire attraverso l'osservazione di fenomeni diversi, che possono riguardare, per esempio, la quota di individui che non ha a disposizione sufficienti risorse monetarie per acquistare il cibo necessario, la quota di individui che hanno fatto ricorso ad aiuti alimentari oppure la quota di individui che non può permettersi una dieta sana. Esistono inoltre anche misure più complesse di misurazione del fenomeno, che permettono la combinazione di eventi diversi sperimentati dallo stesso individuo al fine di quantificare la gravità della condizione di insicurezza alimentare dell'individuo. L'Istituto Nazionale di Statistica, a partire dall'indagine sulle condizioni di vita, produce annualmente diversi indicatori di insicurezza alimentare, disaggregati sia a livello territoriale che a livello di variabili chiave di tipo socio-demografico, fornendo nel quadro della statistica ufficiale una panoramica sullo stato dell'insicurezza alimentare nel paese.

10 anni di Alimenta. Risultati e sviluppi futuri a contrasto della povertà alimentare a Torino

Cristian Campagnaro, Raffaele Passaro, Giorgia Curtabbi, Martina Leo

Il contributo intende presentare il progetto "Alimenta" come strategia di sistema rivolta al miglioramento della sicurezza alimentare tra le persone senza dimora, ospiti nelle case di accoglienza comunali a Torino. Negli anni, Alimenta ha favorito la costituzione di un sistema territoriale di enti – tra cooperazione sociale, associazionismo e pubblica amministrazione – che, anche con le risorse certe e garantite dal progetto programmano e implementano interventi di sostegno alimentare a contrasto della povertà alimentare. L'intervento nasce nel 2014 dall'esplicita necessità da parte dei gestori delle case di accoglienza di trattare il problema all'interno delle strutture di accoglienza per persone in condizione di senza dimora. Fino a quel momento, non erano previste misure di sostegno alimentari dai bandi pubblici di assegnazione delle strutture di accoglienza, sebbene il tema fosse considerato centrale dagli enti attuatori e del concessionario. Emergeva così l'assenza di una rete di supporto che garantisse un'attenzione costante alle tematiche alimentari, al tempo evase esclusivamente dall'iniziativa volontaria, ed estemporanea, di operatori e associazioni. Oggi il progetto contribuisce a migliorare l'accesso quotidiano al cibo per oltre 200 cittadini e cittadine torinesi. In 10 anni alla struttura primigenia di Alimenta si sono agganciate, nel corso del tempo, altre iniziative delle cooperative coinvolte, che oggi, rendono robusta, resiliente e multistakeholder l'azione in una direzione di sostenibilità, efficacia e resilienza.

Sotto il cappello di Alimenta sono raccolte iniziative ed azioni molto diverse, le quali si complementano nella direzione di integrare redistribuzione, riconoscimento e capacity building degli attori del sistema e delle persone beneficiarie.

Sessione 3 – Spreco alimentare ed economia circolare del cibo

Moderator: Marco Lucchini e Federico Cuomo*

La sessione ha analizzato lo spreco alimentare lungo l'intera filiera, dalla produzione al consumo domestico, interrogandosi sulle cause strutturali della sovrapproduzione, sugli effetti degli standard di qualità e sulle potenzialità dei modelli di economia circolare. Il confronto ha messo in relazione comportamenti individuali, assetti produttivi e strumenti di policy, esplorando il ruolo delle politiche urbane del cibo, del recupero delle eccedenze e della valutazione dell'impatto sociale degli interventi come leve per una transizione verso sistemi alimentari più sostenibili.

Measuring and managing surplus food, food waste and discards. Data from the Italian food transformation industry.

Niso Randellini, Giovanni Scotti*, Giulia Valentini*, Paola Garrone*, *Politecnico di Milano, Milano (MI)*

Food waste is a major challenge for the food industry, accounting for 14% of the world's food between harvest and the retail market. The adoption of effective prevention and reduction strategies requires awareness of the quantity of waste generated, yet firm-level data is lacking. Collecting and exploiting more data is essential for addressing societal, climate, and environmental challenges. Despite recognizing the importance of measuring food waste, companies lack cohesive and applicable measures, and there is limited empirical research on the topic due to its complexity. Accurate data collection is hindered by improper recording, lack of standardized methods, and diverse sources. This paper contributes to filling this gap by presenting a novel dataset on surplus food and food waste management practices in the Italian food transformation industry, gathered from 1,812 firms. The dataset includes 30 variables, covering firm characteristics, food waste practices, and food waste performance, and provides a detailed, representative snapshot of the sector. This extensive dataset aims to facilitate further studies and enhance understanding of food waste management.

Public Food Procurement e prevenzione degli sprechi e delle perdite alimentari pubbliche

Maria Stella Righettini (Università degli studi di Padova); Micaela Sciarra (Università degli studi di Padova)

In un invito all'azione pubblicato in occasione della Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari del 2022, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (UNEP) definiscono la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari come una

"triplice opportunità" per la transizione dei sistemi alimentari. Affrontare questa sfida in modo olistico e cooperativo sarà fondamentale per realizzare gli obiettivi dell'Agenda 2030, in termini di aiuto ai Paesi nella lotta contro il cambiamento climatico, l'insicurezza alimentare e i sistemi agroalimentari non sostenibili. In un contesto di crescente interesse scientifico per gli impatti delle catene alimentari, il ruolo delle istituzioni nel settore, attraverso i processi di approvvigionamento pubblico di cibo destinato alla ristorazione collettiva, non può essere ignorato (Sonnino and McWilliam, 2011). Gli appalti pubblici di cibo possono infatti prevedere regole esplicite in termini di food waste e food loss, ad esempio richiedendo agli offerenti di elaborare politiche per il monitoraggio e la riduzione degli sprechi (Lassen, Thorsen & Trolle, 2023), e un'intelligente gestione della filiera in modo da evitare perdite di cibo (Stefanovic, 2022). Allo stesso tempo, possono incoraggiare la diffusione di comportamenti sostenibili attraverso la condivisione di informazioni sul tema dei rifiuti e la sensibilizzazione dell'utenza (ibid.). Il presente contributo mira a comprendere gli obiettivi di sostenibilità legati al tema dei rifiuti che emergono dalla normativa italiana sugli approvvigionamenti pubblici di cibo, e come questi ultimi vengono implementati a livello locale, attraverso la comparazione tra due città italiane, indagando la presenza di pratiche innovative e sostenibili nella governance locale.

Ortaggi perfetti, a quale costo? Conseguenze degli standard di qualità in termini di food loss e valore del prodotto

Clara Cicatiello, Roberta Pietrangeli, Flavia Celestini

Nell'ambito della ricerca sugli sprechi alimentari, un aspetto finora poco approfondito riguarda la quantificazione e l'analisi delle cause delle perdite (food loss) nelle prime fasi della filiera agroalimentare, dalla produzione alla distribuzione. Diversi studi recenti hanno evidenziato un legame tra la generazione di perdite alimentari e gli standard di qualità imposti dalla grande distribuzione ai produttori, in particolare nel settore ortofrutticolo. In questo contributo presentiamo i risultati di due studi empirici che hanno analizzato i flussi di ortaggi (carote, cavolfiori e zucchine) raccolti, selezionati e venduti da una grande organizzazione di produttori e da un'azienda agricola biologica. Oltre ai prodotti scartati e gestiti come food loss, è stata misurata anche la quantità di prodotto che non rispetta gli standard di qualità imposti dagli acquirenti, in termini di calibro e presenza di imperfezioni estetiche. Questi prodotti "subottimali" vengono destinati all'industria alimentare, con una significativa perdita di valore e la generazione di perdite aggiuntive, oppure a canali commerciali alternativi che risultano nel complesso più flessibili nei confronti delle imperfezioni estetiche. I risultati suggeriscono che la gestione dei rapporti con gli acquirenti, e la loro flessibilità nell'accettare prodotti con piccole imperfezioni, siano entrambi cruciali per limitare l'impatto economico che l'applicazione degli standard di qualità comporta sui produttori.

Abitudini e Comportamenti alla Base dello Spreco Alimentare Domestico: Uno Studio Esplorativo nell'Area Metropolitana di Roma

Davide Marino, Francesca Gori, Alessandro Giacardi, Francesca Felici - CURSA

Lo spreco alimentare è una sfida globale con importanti implicazioni ambientali, economiche e sociali. Comprendere i fattori che lo influenzano è essenziale per sviluppare politiche locali efficaci di contrasto (Coimato et al., 2021). Il presente lavoro vuole esaminare come aspetti comportamentali, sociali e contestuali, influenzano lo spreco alimentare a livello familiare. In particolare, le famiglie residenti nell'area Metropolitana di Roma sono selezionate come caso di studio. Il presente studio implementa un approccio quantitativo e adotta la Teoria del comportamento pianificato (TPB) che spiega quali fattori e comportamenti sono alla base dello spreco alimentare a livello familiare (Van der Werf, P et al., 2020). La TPB è stata ampliata dagli autori includendo variabili come il contesto alimentare, le abitudini alimentari, le intenzioni di evitare lo spreco alimentare, l'attitudine verso lo spreco alimentare, le norme morali e i fattori contestuali (Bobbio et al., 2020). Un campione rappresentativo di circa 1000 famiglie dell'area Metropolitana di Roma è stato considerato per l'analisi. È stato sviluppato un questionario di 20 domande. I risultati preliminari evidenziano come le norme morali e la sensibilizzazione sullo spreco alimentare possono ridurre il cibo sprecato, ma abitudini radicate e problemi pratici, come la gestione delle scorte, ostacolano il cambiamento.

Da un modello di “cibo nella città circolare” alla definizione della politica urbana del cibo: l'esperienza di Prato

Leonardo Borsacchi, ARCO – Fondazione PIN, Università di Firenze; Gabriele Feligioni, ARCO – Fondazione PIN, Università di Firenze; Patrizia Pinelli, Dipartimento di Statistica, Informatica, Applicazioni “Giuseppe Parenti” (DiSIA), Università di Firenze

Le politiche urbane del cibo sono rilevanti nella governance delle città, favorendo un sistema integrato che mette il cibo al centro delle relazioni territoriali. Le moderne politiche del cibo devono incorporare anche i principi della sostenibilità e dell'economia circolare. Questo articolo presenta l'esperienza della città di Prato, che nell'ambito della strategia "Prato Circular City", promossa dal Comune nel periodo 2020-2024 per accelerare la transizione circolare, ha definito un modello di “cibo nella città circolare”. Questo modello evidenzia le relazioni nella domanda e offerta di prodotti agricoli, ipotizzando un sistema integrato e armonizzato tra città e campagna, capace di ottimizzare la produzione in base ai reali bisogni qualitativi e quantitativi. Il modello è da considerarsi inoltre il punto di partenza per la definizione e l'implementazione della politica urbana del cibo della città di Prato nel periodo 2025-2027. Applicando i principi dell'innovazione sociale, i quattro temi prioritari della produzione, del consumo, dell'educazione e della consapevolezza, saranno affrontati mediante un approccio partecipativo che coinvolgerà i principali portatori di interesse locali. L'obiettivo è sviluppare filiere corte e multifunzionali per valorizzare l'offerta agroalimentare di Prato. L'ascolto, la collaborazione e il pieno coinvolgimento dei vari stakeholder saranno essenziali per raggiungere una politica urbana del cibo efficace.

Coerenza delle politiche alimentari in Italia: un'analisi delle Diete Sane e Sostenibili (DSS)

Patrizia Borsotto, Maria Luisa Scalvedi, Annalisa Angeloni, Roberto Henke, Giampiero Mazzocchi, Sabrina Giuca (CREA)

In Italia, malgrado un aumento delle esperienze locali sulle politiche alimentari, manca ancora un percorso nazionale a sostegno di sistemi alimentari che incoraggino la transizione all'adozione di diete sane e sostenibili (DSS). Il presente studio, nato nell'ambito della rete ONFOODS, esplora l'attenzione alle DSS nella normativa nazionale, analizzandone la coerenza rispetto all'impianto dato al tema dalle istituzioni internazionali ed europee. Dall'analisi della narrativa della documentazione internazionale, europea e italiana, è emersa una focalizzazione a livello nazionale prevalentemente su aspetti di nutrizione e salute (Mazzocchi et al, 2024). Muovendo da questa prima ricognizione, si è proceduto all'analisi della normativa nazionale riguardante le DSS e alla valutazione di coerenza rispetto a policy domain individuati in letteratura e con il contributo di un Tavolo di esperti e di interviste. I risultati preliminari mostrano che il livello locale rappresenta la scala più adatta per pianificare e attuare azioni che realizzino gli obiettivi di sostenibilità definiti a livelli di governance superiori (regionali, nazionali, europei, ecc.), basate sulla concettualizzazione multidimensionale delle DSS. In tale senso, lavorare sul concetto di Food Environment (FE) potrebbe consentire di reintegrare e portare a coerenza obiettivi di nutrizione e salute, con quelli sociali, ambientali ed economici, contribuendo a dare spazio alla food policy nell'impianto della PAC, anche con il supporto di una governance adeguata.

Measuring the social impact of the recovery and donation of fruit and vegetable products: an analysis of the social return on investment of the S.I.R. system

Luca Falasconi, Federico Tonegatti

This paper aims to evaluate the social impact of the S.I.R. platform created by the government of the Emilia-Romagna Region in Italy, the management authority of the Common Agricultural Policy (CAP) at local level, aimed to promote and facilitate market withdrawals in relation to the CAP fund for crisis prevention and management. The system allows to facilitate and manage donations surplus fruit and vegetable to accredited charities and the quantities of donated food to be constantly monitored, while farmers who provided the surplus products get a refund from the CAP mechanism. The system has been in place since 2012 in Emilia-Romagna and gradually expanded to the whole Italian territory by the Producers Organizations - POs that operate at national scale even if their headquarters are in Emilia-Romagna and Lombardia regions. Given its efficiency and transparency, which also enables easy and quick auditing from the competent authorities, the system has been positively evaluated many times both by national and EU policymakers. However, to date the social impact generated by the use of the S.I.R. platform has never been evaluated. Although there are frameworks to assess and quantify social value and related monetary proxies such as Social Return on Investment (SROI), they often require intensive use of resources and are challenging to apply to multiple actors with different operational models, as is the case of the S.I.R. platform involving public, private, and third-sector entities. This paper presents a SROI approach to measure the social value of S.I.R. platform. We describe how we adapted the seven guiding principles of SROI to explore how fruit and vegetable rescue creates value for different actors in the food rescue process, including food donors (PO and farmers), charity organizations (fruit and vegetable recipient), public administrations, volunteers and food recipients. We used stakeholder interviews and quantitative data to develop nine primary outcomes. Financial proxy values have been assigned to these outcomes, which



allow to calculate an SROI ratio to understand how many euros of social value are generated by each euro invested in the operation of the SIR platform. This study adds to the rapidly growing literature on the impact of food recovery and donation projects and highlights the importance of adopting a multi-stakeholder approach to capture the true value created by these initiatives. Furthermore, it highlights the crucial role of public administrations as 'creators of supportive networks'."

Valutazione dell'impatto sociale economico e ambientale delle mense scolastiche di Roma Capitale

Davide Marino, Francesca Gori, Lidia Orlandi - CURSA

Il servizio mensa scolastica riveste un ruolo centrale nel garantire pari opportunità di apprendimento e salute per bambini e studenti, promuovendo al contempo sostenibilità e inclusione sociale (Save the Children, 2023). A Roma, il servizio mensa rappresenta un elemento essenziale per garantire un'alimentazione sana e adeguata a decine di migliaia di bambini promuovendo un profilo nutrizionale equilibrato e pratiche sostenibili nella gestione dei rifiuti, nell'approvvigionamento di cibo e nell'ottimizzazione delle risorse (Comune di Roma, 2023). Elementi importanti riguardano l'approvvigionamento di cibo da fornitori locali, stimolando l'economia locale, e la recente introduzione del "menu green" come importante contrasto alla CO2 (Terra! Onlus, 2024). I benefici del servizio, sono quindi numerosi e meritano di essere approfonditi e quantificati. Il presente studio mira a valutare l'impatto delle mense scolastiche di Roma Capitale, analizzando tre dimensioni chiave: sociale, economica e ambientale. La metodologia proposta combina strumenti qualitativi e quantitativi: focus group, interviste semi-strutturate, questionari e analisi sul campo (Carmago et al., 2021; Haney et al., 2023). Indicatori specifici mirano ad identificare l'accessibilità economica, qualità nutrizionale, impatto economico locale, impronta ecologica, spreco alimentare e costi-benefici in termini di economia pubblica (Petruzzelli et al., 2024; Caso et al., 2024; Melo et al., 2023). I risultati saranno fondamentali nello sviluppo di strategie per migliorare l'efficienza del servizio e per interventi futuri volti a potenziare il servizio delle mense scolastiche, migliorando il benessere della comunità scolastica e l'efficienza delle risorse pubbliche.

Sessione 4 – La governance dei sistemi alimentari: politiche, attori e strumenti

Moderator: Chiara Spadaro e Riccardo Giovanni Bruno*

Questa sessione ha affrontato il tema della governance delle politiche del cibo, con particolare attenzione ai modelli di coordinamento, agli strumenti di monitoraggio e valutazione e al ruolo degli attori coinvolti. I contributi hanno esplorato il nesso tra cibo e clima, le dimensioni di giustizia socio-ecologica, le percezioni delle food policies nei contesti metropolitani e le prospettive degli agricoltori rispetto alle politiche urbane. È emersa l'importanza di framework condivisi, indicatori comparabili e approcci sensibili alle differenze territoriali e sociali.

I potenziale della governance urbana per una transizione alimentare attenta alle differenze di genere: una ricerca di dottorato in corso a Barcellona e Milano

Chiara Bergonzini, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale, Milano-Bicocca

Il contributo è il proseguimento di una ricerca di dottorato i cui risultati preliminari hanno dimostrato la rilevanza del genere nei sistemi alimentari urbani, ma allo stesso tempo una generale assenza di attenzione verso il tema nelle politiche alimentari locali, con l'eccezione

di poche città, tra cui Barcellona. Allo scopo di capire quali processi hanno portato questa città a includere l'argomento nella sua urban food policy e, inoltre, se ci siano possibilità per Barcellona di farsi pioniera a livello internazionale della necessità di includere tale tema, è stata impostata una comparazione con la città di Milano, già pioniera in termini di politiche alimentari urbane, ma la cui food policy non considera il tema del genere. Questo intervento presenta i risultati aggiornati tratti dal lavoro di campo a Milano, facendo seguito alla presentazione dei risultati di Barcellona avvenuta alla conferenza AISRe di settembre 2024. La ricerca è stata svolta tramite interviste semistrutturate con rappresentanti istituzionali e di alternative food networks riguardo la comprensione che questi attori hanno delle differenze di genere nel sistema alimentare, le strategie che adottano per ridurle, e le relazioni che esistono tra loro, allo scopo di capire in quale spazio di governance risieda il maggior potenziale trasformativo in termini di parità di genere nei sistemi alimentari.

Il nesso cibo-clima: tra governance urbana e giustizia socio-ecologica

Alessandra Manganelli, HafenCity Universität Hamburg

Il cambiamento climatico è certamente una delle maggiori sfide del nostro tempo, i cui effetti hanno indotto uno stato di emergenza e crisi planetaria. Esperti sottolineano come sistemi alimentari siano tra i maggiori veicoli di emissioni antropiche globali (IPES Food 2016; Thornton 2012), con le attività di produzione alimentare responsabili di circa un terzo delle emissioni totali di gas serra, per non parlare delle altre aree del sistema alimentare (Garnett, 2011). Negli ultimi decenni, le aree urbane sono emerse come epicentri di governance, policy e planning, volti alla mitigazione o all'adattamento al cambiamento climatico (Bulkeley, et al., 2012; Busch et al., 2018). Alcuni di questi "esperimenti di governance" si sono rivolti ai sistemi locali del cibo come veicolo per affrontare target climatici (IPES Food, 2023). Nonostante l'emergere di queste iniziative in vari ambiti del food system e alla loro potenziale rilevanza, la letteratura sulla sostenibilità urbana ha posto scarsa attenzione al nesso cibo-clima come arena di governance innovativa e come ambito in cui perseguire giustizia socio-ecologica. Abbozzando il quadro teorico di un progetto di ricerca, questo contributo intende quindi far luce sulla relazione tra governance dei sistemi alimentari urbani e governance climatica, definendo alcune possibili traiettorie di ricerca, e delineando alcune tensioni tra l'agenda urbana cibo-clima e dimensioni chiave di giustizia socio-ecologica.

Bollicine. La percezione delle food policy nel contesto metropolitano di Roma Capitale

Davide Marino, università del Molise, Francesca Felici, La Sapienza.

Il contesto nazionale, ma più in generale anche a livello internazionale, spesso le Food policy nascono sotto la spinta di istituzioni di ricerca congiuntamente alla società civile (Marino, 2024). Il passaggio successivo è quello della istituzionalizzazione. Nonostante questo percorso sotto il processo partecipativo sia particolarmente ricco, e si alimenti della dialettica tra questi tre attori principali (società civile-ricerca-amministrazioni di diversa scala), le food policy rischiano di essere processi poco conosciuti. In questo paper si presentano i risultati di una indagine condotta, su un campione statisticamente

rappresentativo del Comune di Roma Capitale e della sua area metropolitana, relativamente alla conoscenza dei processi di food policy in atto, e agli obiettivi prioritari che queste politiche dovrebbero darsi. Il contributo si chiude con una riflessione sulla relazione tra conoscenza, partecipazione, e la reale capacità trasformativa delle politiche locali del cibo.

Unveiling farmers' perspectives on urban food policies: the case of farmers' markets Regulation in Bologna (Italy)

Francesca Monticone, Antonella Samoggia (DISTAL - UNIBO)

Farmers' Markets (FMs) are increasingly recognised for their transformative potential in the food system, as they represent a viable alternative to large-scale food distribution in urban areas. Given their increasing importance at city level, ad hoc urban food policies to regulate FMs have been implemented by several Italian municipalities. However, both policymakers and academia tend to focus on consumers opinions and needs, while farmers' perspectives on urban food policies that regulate FMs have been overlooked. The present research aims to fill this gap by delving into farmers' drivers for selling at FMs, as well as their perceptions on FMs Regulation in Bologna (Italy). The study adopts a mixed-methods approach, analysing questionnaire answers with a combination of quantitative and qualitative methods to gather comprehensive insights from FMs farmers. In terms of quantitative methods, the answers of 140 FMs participants are analysed through an Exploratory Factor Analysis (EFA) and a Multinomial Logistic regression model (MNL). Key findings maintain that farmers' drivers for selling at FMs in Bologna are aligned with the value proposition of Bologna FMs Regulation. Thus, the relationship with consumers, which allows for direct exchange and increased consumers awareness, is the main driver. However, farmers believe the Municipality could further address FMs farmers' needs and drivers. By analysing farmers' perspectives, this study offers significant insights into the dynamics of local food systems and the role of urban policies in shaping these systems. It highlights the need for harmonising regulatory frameworks with the needs of FMs farmers to improve urban food policies. The findings from Bologna can be helpful for other cities facing similar challenges in urban food system governance."

Foodscape: cibo e benessere urbano

Ludovica Medori

Quale è l'impatto del cibo sulla città? Lo street-food ha un impatto positivo sulla salute fisica e mentale degli adolescenti? Può una gelateria iniziare la rigenerazione urban di un intero quartiere? La presenza di dehors nello spazio pubblico rende un quartiere più sicuro di notte? Attraverso la web-app "Observing foodscapes" (2), uno strumento online per smartphone sviluppato dallo studio danese Gehl Copenhagen, è possibile analizzare lo spazio pubblico con la lente del cibo. L'obiettivo finale è quello di restituire una mappatura completa dei luoghi del cibo presenti nel tessuto urbano. Questo contributo intende suggerire una riflessione sulla relazione che intercorre tra cibo e dinamiche urbane.

EU food system monitoring framework. From concepts to indicators

Ilaria Proietti

The Joint Research Centre (JRC) – the European Commission service providing evidence-based science and knowledge to support EU policies – has set up its first monitoring framework to provide information on progress towards a fair, healthy and environmentally friendly food system, built on a set of environmental, economic and social (including health) indicators. More than 350 indicators on underpinning policies were screened and their suitability assessed for the intended objective. The selected indicators have been visualized in a monitoring dashboard, an information system and a communication tool created by the JRC. The report summarizes the main steps taken to develop the system, the principles governing the selection of the indicators and plans for further work. The EU monitoring framework does not constitute a final product. The various Commission services acknowledge data gaps and intend to address them to ensure a more comprehensive approach and reflect new policy priorities. The monitoring framework will provide policymakers, stakeholders and citizens with relevant information about the sustainability of the EU food system. Considering the significant impact of the food system on the EU's economy and citizens, the monitoring tool intends to assess the cumulative impact of all actions related to competitiveness, the environment and health in the EU.

Monitoraggio delle politiche del cibo: una proposta metodologica

Davide Marino, Francesca Gori

Le politiche alimentari urbane rappresentano uno strumento cruciale per favorire la transizione verso sistemi alimentari più sostenibili, con le città che costituiscono il contesto ideale per la loro attuazione. È essenziale monitorare l'impatto di tali politiche sui bisogni locali e valutarne il ruolo nel trasformare i sistemi alimentari (Moragues-Faus, 2021). Considerando l'interconnessione tra le dimensioni urbane e rurali del sistema alimentare, questo studio si basa sul framework teorico HLPE 2019, che sottolinea la necessità di ridefinire i sistemi di produzione e l'intera catena del valore alimentare, per avviare una trasformazione verso sistemi sostenibili (HLPE, 2019). Lo studio mira a proporre un approccio metodologico innovativo che integra differenti tecniche e utilizza dati primari e secondari, oltre a un approccio partecipativo basato sui focus group per identificare indicatori prioritari e monitorarli (Gibson et al., 2024). Inoltre, combina l'analisi testuale per approfondire il significato dei documenti istituzionali, con l'analisi della coerenza delle politiche per analizzare l'allineamento tra obiettivi, strumenti e risultati delle diverse politiche e strategie (Monticone et al., 2023). La combinazione di questi metodi offre una visione completa dell'impatto delle politiche alimentari, integrando dati qualitativi e quantitativi (Reina-Usuga et al., 2022). Questo approccio metodologico, può rappresentare un primo passo verso un sistema di monitoraggio integrato e replicabile, utile per valutare le politiche a diversi livelli istituzionali e la transizione verso sistemi alimentari sostenibili messa in atto.

Rural and quality food districts in Campania region as a model for food policies

Teresa Del Giudice, University of Naples Federico II - Department of Agricultural Sciences

The rural and agro-food quality districts of Campania region (Italy) can be a model for food policies. They play a strategic role in addressing global challenges like food security, climate change, and fair access to resources. By integrating agricultural production, local traditions, and innovation, these districts foster the effective management of agro-food resources. This promotes territorial development and enhances community well-being. The 23 districts (rural and agro-food quality) in Campania stand out for their ability to improve short supply chains, high-quality products, and local traditions. The strategies of the districts in Campania have been analysed with a content analysis. The results highlighting their potential to drive systemic change and align local practices with broader sustainability goals. From the analysis emerge that they can contribute to the development of inclusive food policies, driven by local community participation. Their structure supports shared, territory-oriented governance, ensuring an integrated and collaborative approach to planning. In the context of regional food policies, the districts are not just economic tools. They serve as laboratories for innovation and sustainability. By translating global strategies into local actions, they are key to the transformation from “local food systems” to “systems for local food”.

Sessione 5 – Sistemi alimentari e sviluppo locale

Moderator: Paola Branduini e Karl Kraehmer*

La sessione ha indagato il ruolo del cibo come leva di sviluppo territoriale, mettendo in luce il contributo dei sistemi alimentari locali alla valorizzazione delle economie locali, dei paesaggi e delle comunità. I temi affrontati hanno incluso l'innovazione sociale, il ruolo delle micro-aziende, i distretti del cibo, la governance dei territori agricoli periurbani e le prospettive critiche sui modelli dominanti di sviluppo rurale. Il confronto ha evidenziato come le politiche del cibo possano favorire processi di riconnessione tra produzione, territorio e comunità.

Alternative Food Landscapes: strategie per l'Integrazione di sistemi alimentari sostenibili negli spazi urbani

Angelica Pianegonda (UNITN-DICAM), Sara Favargiotti (UNITN-DICAM), Marco Ciolli (UNITN-DICAM/C3A)

Di fronte alla crescente urbanizzazione e alle pressioni legate al cambiamento climatico, il perseguimento dello sviluppo sostenibile è diventato più urgente che mai. La presente ricerca esplora l'integrazione degli Alternative Food Landscapes (Pianegonda, 2024) nella pianificazione urbana come strategia trasformativa degli spazi e delle comunità. Combinando principi di architettura del paesaggio, ecologia e progettazione urbana, la

ricerca analizza come gli spazi urbani possano integrare sistemi di produzione alimentare per ottenere benefici in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Gli Alternative Food Landscapes (AFL) - che comprendono gli spazi alternativi del cibo come orti comunitari, parchi edibili, food co-ops, etc. - sono considerati componenti dinamiche del tessuto urbano. Questa ricerca si concentra sul loro potenziale di contribuire alla sicurezza alimentare, alla biodiversità e alla resilienza urbana. Attraverso una revisione completa della letteratura accademica e l'analisi di casi studio pratici, lo studio sviluppa una tassonomia e un catalogo di AFL, valutandone i valori che li rendono indispensabili nel design del cibo in un contesto urbano sostenibile. Il caso studio centrale è la provincia di Trento, dove viene mappata l'integrazione degli AFL all'interno della sua infrastruttura e ne viene esaminato il ruolo nelle regioni montane. Attraverso l'analisi di metodologie quali interviste con stakeholder, modelli AHP e iniziative locali, il lavoro propone strategie applicabili per integrare gli AFL nella pianificazione territoriale. Questa ricerca ambisce a fornire quadri innovativi per urbanisti, decisori politici ed ecologi, al fine di creare ecosistemi urbani resilienti e orientati alla comunità."

Costruire un sistema locale del cibo a partire dalle micro-aziende: l'esperienza dell'Eporediese

Patrizia Del Santo, Ursula Gamba, Davide Lovera, Marta Miolo, Miriam Salussolia, Bianca Sardo

L'area dell'Eporediese e del Canavese (a nord di Torino) è un vasto territorio che comprende più di cinquanta Comuni ed abbraccia ambienti diversificati dalla montagna, alla collina, alla pianura. Storicamente, è territorio di piccole aziende agricole a conduzione familiare che affrontano oggi problematiche di complessa gestione a partire dalla sostenibilità economica in un sistema di consumi largamente basato sulla grande distribuzione che non valorizza la produzione primaria, fino alle instabilità indotte dal cambiamento climatico. Le micro-aziende familiari si inseriscono perfettamente all'interno degli obiettivi dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite poiché agiscono come custodi del territorio e del paesaggio nonché di saperi culturali e identitari per le comunità. Inoltre, la scelta di utilizzo di tecniche di produzione di tipo biologico consente di approvigionare il mercato con una determinata tipologia di prodotto e di garantire una – sempre più fondamentale – tutela del suolo. Infine, l'idoneità dell'agricoltura estensiva e sostenibile nel coltivare varietà locali o allevare razze meno produttive ma più rustiche, contribuisce enormemente a contrastare il fenomeno dell'erosione genetica. In questo contesto, già interessato da quasi due decenni di iniziative di sensibilizzazione e di promozione a opera principalmente del Gruppo d'Acquisto Solidale Ecoredia e della sua rete di produttori e consumatori consapevoli, l'amministrazione comunale di Ivrea si è impegnata in un percorso di studio e implementazione di politiche attive del cibo a livello locale. L'amministrazione si propone di incidere sulla trasformazione dei cicli di produzione e consumo del cibo con azioni mirate nei settori della produzione, della logistica e dell'accessibilità a una sana alimentazione per tutti e tutte. Il paper dettaglierà le azioni intraprese dal Comune di Ivrea e le prospettive future di sviluppo di tali politiche. Inoltre, verrà esaminata la rete che si è creata a livello territoriale composta da piccoli produttori locali, gruppi di consumatori (raggruppati in GAS ma non solo), il Comune

stesso e la cooperativa sociale Zac! - Zone attive di cittadinanza: verranno analizzate tutte le progettualità attivate congiuntamente da tale network con lo scopo di affrontare le complesse problematiche che il settore agricolo attualmente si trova a gestire."

L'innovazione sociale nei sistemi agroalimentari locali

Luana Zamponi, Giordano Stella, Biancamaria Torquati, Monica Rossetto

Nei sistemi agroalimentari locali, l'innovazione sociale si concretizza nell'introduzione di modelli e pratiche che promuovono la resilienza alimentare, la tutela dell'ambiente, la relazionalità, la valorizzazione della biodiversità, l'agroecologia e i processi economici per il bene comune, ridefinendo i legami tra produzione, distribuzione e consumo di cibo. Nei diversi territori italiani si sono affermati o sono in corso di sperimentazioni diversi modelli e strumenti volti a promuovere e valorizzare sistemi produttivi locali come i distretti del cibo, i distretti di economia solidale, le comunità del cibo, le filiere territoriali, i food hub, fino ad arrivare ai più recenti Smart Villages. In un quartiere della città di Perugia, recentemente riqualificato grazie all'impegno dei suoi abitanti e alla presenza di associazioni culturali, sta nascendo la prima Food Coop umbra. Questo modello imprenditoriale che favorisce la gestione partecipativa, in cui le persone condividono le proprie risorse finanziarie e il tempo per garantire un'alimentazione di qualità a prezzi accessibili, ha diversi punti in comune con il modello del Food Village elaborato per un contesto periurbano-rurale. Il Food Village è un modello teorico che si propone di soddisfare i bisogni di tutti gli attori coinvolti nelle fasi di approvvigionamento, trasformazione e commercializzazione, al fine di creare una filiera equa ed ecologica che coniughi efficienza economica, redistribuzione dei benefici e relazioni comunitarie. Contemporaneamente sta prendendo avvio, nella provincia di Perugia, un Distretto del cibo che ha come obiettivo generale la trasformazione del sistema agroalimentare umbro in un modello di eccellenza fondato su sostenibilità, innovazione tecnologica e qualità certificata che fa degli investimenti aziendali il suo fulcro centrale. Il presente lavoro si pone l'obiettivo di presentare una lettura integrata delle iniziative in atto e proporre alcune riflessioni sulle potenzialità di questi strumenti, per cercare di comprendere le sinergie che ne possono scaturire per uno sviluppo locale basato sull'innovazione sociale."

Orto comunitario e mobilità europea: valorizzare il territorio e riconnettere i sistemi alimentari nell'Alta Langa

Tommaso Tonet, Università di Torino; Damiano Angelini, New Wellness Education

Nel contesto di un progressivo "ritorno alla terra" nei territori considerati come marginali, l'implementazione di un progetto di orto comunitario e didattico, inserito all'interno dei programmi di mobilità europea, può divenire una risorsa per riterritorializzare, riconnettere e rilocalizzare i sistemi del cibo locali. Questo contributo illustra i risultati e le future ricadute sia sociali che ambientali del progetto di orticoltura dell'Associazione New Wellness Education. Quest'orto è realizzato nel Comune di Bergolo, piccolo borgo di 55 abitanti situato nel cuneese nell'area dell'Alta Langa, e si inserisce in una serie di progettualità che puntano a far interagire la comunità locale con i giovani europei in mobilità. Si tratta di un

progetto che punta ad agire localmente, pensando globalmente attraverso la sensibilizzazione della comunità sulle tematiche alimentari coinvolgendo giovani di diverse culture attraverso scambi giovanili con l'obiettivo di arricchire le competenze locali, favorendo il dialogo e l'apprendimento reciproco. Questo processo promuove la valorizzazione del territorio e una maggiore consapevolezza del ruolo del cibo nella vita di ognuna e ognuno."

Quali sono le principali sfide da affrontare per lo sviluppo di politiche alimentari locali

Morena Ioia (Università degli Studi della Basilicata); Giovanni Quaranta (Università degli Studi della Basilicata); Rosanna Salvia (Università degli Studi della Basilicata)

Negli ultimi dieci anni, l'agricoltura ha riacquisito un ruolo centrale nel dibattito pubblico, grazie a programmi come il Green Deal europeo, la strategia Farm to Fork e l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, che promuovono sistemi alimentari sostenibili. In questo contesto, le politiche locali del cibo emergono come strumenti chiave per trasformare i sistemi alimentari. L'obiettivo di questo studio è valutare se le food policy possano rappresentare un mezzo efficace per migliorare le condizioni socioeconomiche delle aree interne. Il caso studio si concentra su Ede, nei Paesi Bassi, il primo comune rurale ad adottare una strategia alimentare nel 2015. Attraverso una revisione della letteratura, si è definito il quadro teorico e i principali temi d'analisi mentre la parte empirica si basa su un questionario somministrato agli agricoltori locali per esplorare il loro punto di vista sul ruolo della food policy nel garantire la sopravvivenza delle aziende agricole nel lungo termine. Il caso di Ede è infine confrontato con quello della montagna materana in Basilicata; un'area con caratteristiche territoriali e socioeconomiche diverse, dove manca una politica alimentare strutturata, ma si riscontrano problematiche simili, come la riduzione della SAU e la chiusura delle aziende agricole."

Governance del territorio agricolo periurbano e Sistemi Locali del Cibo. Il caso del Parco Agricolo della Piana Fiorentina

David Fanfani, Michele Deri, Dipartimento di Architettura -Università di Firenze

La ricostruzione di Sistemi Locali del Cibo implica non solo la tutela attiva ma anche la rigenerazione delle aree agricole periurbane come componente essenziale di un rinnovato sistema Agro ecologico ed alimentare alla scala di bacino del cibo di carattere bioregionale. Tale ruolo, tuttavia, data la immediata pressione ed influenza urbana implica, più che nel territorio marcatamente agricolo, il confronto con importanti sfide ma anche opportunità che per essere colte richiamano alla necessità di introdurre forme integrate e strategiche di pianificazione e governance di carattere piuttosto innovative. Ciò soprattutto per ciò che attiene la ricerca di sinergia tra ambito del piano, controllo spaziale e quello della programmazione in un contesto dove spesso si concretizzano interessi ed intenzionalità fortemente divaricati. In questo quadro il contributo rende conto di una attività di ricerca/azione in progress riferita alla ricerca delle condizioni, progetti, azioni ed attori per la messa in opera del Parco Agricolo della Piana Firenze-Prato. Una attività ispirata ad una metodologia di co-design e forte interazione con attori di diversa natura, che permette di

cogliere la complessità ed alcuni nodi metodologici/operativi da sciogliere per il processo verso la costruzione di self-reliance agro alimentare ed anche per una ridefinizione su principi agro-ecologici dell'insediamento urbano.

L'Atlante in First Life, il social network di comunità nelle politiche locali del cibo

Tommaso Tonet (Università di Torino), Sonia Migliore (Università di Torino), Sara Filippelli (Università di Torino), Monica Cerutti (Università di Torino) e Chiara Sonzogni (Università di Torino)

Nell'ambito del progetto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, con l'intento di pensare a una rappresentazione partecipata dei sistemi del cibo del capoluogo piemontese, è stata avviata la verticalizzazione del progetto stesso con la piattaforma web collaborativa FirstLife. Realizzata dal gruppo "Territori e Comunità Digitali" del gruppo Social Computing del Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino, si tratta di un social network di comunità che integra le caratteristiche di quest'ultimo con il crowdmapping. La mission è promuovere un uso consapevole e inclusivo delle tecnologie, fungendo da hub digitale personalizzabile per superare la frammentazione degli strumenti collaborativi e supportare le comunità con processi di co-design. Questo contributo illustra i passaggi sia di costruzione della piattaforma, adattata alle esigenze del progetto Atlante, sia del primo popolamento realizzato in questi mesi, con un particolare focus sulla realtà delle associazioni della rete di PunTo al Cibo. L'obiettivo che il lavoro sinergico tra discipline diverse si pone è quello di mostrare le attrici e gli attori del sistema alimentare della città di Torino promuovendo l'interazione tra diversi stakeholders, pensandosi al tempo stesso come strumento utile ai decisori politici per comprendere ruoli e potenzialità di attori specifici dei sistemi del cibo cittadini."

Prospettive Antispeciste nello Sviluppo Rurale: Un Approccio Critico ai Modelli Dominanti di Sviluppo

Luca Di Clemente

Lo sviluppo rurale sostenibile è fondamentale nelle politiche locali del cibo, considerando le sfide ecologiche e sociali contemporanee. Questa ricerca esplora l'intersezione tra etica ambientale, antispecismo e pratiche di sviluppo rurale, proponendo un approccio critico ai modelli dominanti. L'antispecismo, opponendosi ai paradigmi antropocentrici e capitalisti, offre un quadro per analizzare le relazioni interspecie nei contesti rurali, promuovendo modelli sostenibili basati su giustizia sociale ed ecologica. Le Comunità di Supporto all'Agricoltura (CSA) sono un esempio concreto di come principi antispecisti possano essere integrati nelle politiche alimentari locali, proponendo alternative ai modelli agricoli intensivi. La ricerca esamina anche l'applicazione dell'intelligenza artificiale (IA) nella produzione alimentare, sollevando interrogativi etici sulle implicazioni sociali e ambientali, nonché sulle dinamiche di potere e governance. In particolare, si interroga se sia ancora possibile parlare di cibo etico in un contesto sempre più tecnologizzato. Il metodo di ricerca combina analisi

qualitative e quantitative, con studi di caso, mappature comunitarie e interviste semi-strutturate per esplorare le dinamiche sociali, ecologiche e politiche degli attori rurali. L'obiettivo è valutare la capacità trasformativa delle pratiche antispeciste nel promuovere politiche di sviluppo rurale sostenibile, inclusivo e resiliente di fronte al cambiamento climatico.

Harnessing the Power of Wine Districts for Local Development: What Policy Measures Can Support This Success?

Graziella Benedetto

The “wine district” serves as a model for sustainable production in rural areas where viticulture is central to the economy, environment and social fabric. It acts as a driving force for the local economy. The multifunctional role of viticulture and winemaking is widely recognized. In addition to generating tangible products and services, such as wines, food and wine tourism and natural and landscape resources, it also provides intangible benefits, including improving the image of the region and providing educational, cultural and rehabilitation services. In addition, viticulture plays a fundamental social role, especially in marginalized areas. Although it does not meet the objectives of economic efficiency, this activity is essential to prevent rural depopulation, providing income to those who inhabit these areas and taking responsibility for environmental protection. This paper aims to examine the actual and potential impact of experiential wine tourism at the district level. It seeks to identify well-reasoned strategies and policies for wine tourism that can guide the Quality Wine-Growing District in its role as a driving force for fostering local development.

Sessione 6 – Agroecologia e sistemi produttivi

Moderator: Davide Primucci e Luca Battisti*

Questa sessione ha esplorato pratiche e modelli innovativi per un'agricoltura resiliente e sostenibile, con un focus su agroecologia, agricoltura urbana e periurbana, biodiversità coltivata e distretti del cibo. I contributi hanno affrontato anche le dimensioni giuridiche e relazionali della produzione alimentare, interrogandosi su come remunerare il valore del cibo e promuovere transizioni agroecologiche attraverso le politiche pubbliche. È emersa la centralità delle politiche del cibo come cornice integrata per sostenere tali trasformazioni

Gastrosfia: Venezia alimentata

Jaime Gastalver, Lilain Weikert

Questo lavoro intitolato, GASTROSFIA: VENEZIA ALIMENTADA, fa parte del progetto di ricerca più ampio denominato CIUDADES ALIMENTADAS, sviluppato dal collettivo LaPlasita, con sede a Siviglia. Il collettivo si occupa di progetti urbani, architettura, ricerca e arte.

Ciudades alimentadas recupera la prospettiva dell'alimentazione nella pianificazione urbana e territoriale, con l'obiettivo di favorire la transizione agroecologica del sistema alimentare nelle città e nei territori, utilizzando metodologie conosciute come ricerche basate sull'arte (Art-based research). Questo lavoro è stato sviluppato nell'ambito di un soggiorno di ricerca di 4 mesi presso l'Università IUAV di Venezia, in collaborazione con l'Università di Siviglia. Il progetto è parte del mio percorso di ricerca di dottorato e si collega alle esplorazioni che realizziamo nel collettivo LaPlasita. Si tratta di una ricerca socio-culturale sul sistema alimentare di Venezia e su come esso venga percepito e fruito (oppure vissuto) dagli abitanti della laguna. L'obiettivo è ottenere una "fotografia panoramica" sociale e culturale del sistema alimentare di Venezia. A tal fine, sono state condotte una serie di interviste semi-strutturate con persone che aggiungono valore alla catena alimentare e che, al tempo stesso, sono consumatori. La selezione dei partecipanti è stata effettuata attraverso un campionamento di convenienza (Convenience sampling) e intenzionale. L'analisi dei dati è stata realizzata seguendo il metodo dell'analisi tematica, con un approccio deduttivo-induttivo. L'obiettivo del lavoro è confrontare questa ricerca con quelle realizzate a Siviglia (Spagna) e Faro (Portogallo), per identificare buone pratiche replicabili e confrontare le percezioni sulla catena del valore alimentare in queste tre città storiche.

Le sfide dell'innovazione eco-sociale in agricoltura: il caso di una CSA fallita

Mattia Andreola, Università di Trento

L'innovazione eco-sociale sta emergendo come risposta dal basso alle sfide climatiche e alla crisi dei sistemi alimentari, promuovendo collaborazioni tra cittadini, istituzioni e produttori per sviluppare soluzioni sostenibili. Questo studio analizza il caso di una Comunità a Supporto dell'Agricoltura (CSA) nella Provincia Autonoma di Trento, un modello in cui consumatori e produttori condividono rischi e benefici agricoli. Nonostante le CSA rappresentino un'innovazione eco-sociale che avvicina produttori e consumatori, il loro successo è spesso minato da sfide economiche e sociali. La ricerca esplora i fattori che hanno portato al fallimento di questa iniziativa, integrando osservazione partecipante, interviste con agricoltori e consumatori, dati quantitativi e analisi qualitative basata sulla teoria della pratica. I risultati identificano sei elementi chiave per il successo o il fallimento delle CSA: gestione del tempo, narrazione del cambiamento, continuità delle risorse, reti sociali, competenze e connessione con ecosistemi locali. Questo studio evidenzia come i fallimenti offrano preziose lezioni per comprendere i limiti strutturali e sociali delle innovazioni eco-sociali, contribuendo a rafforzare il potenziale trasformativo di iniziative simili in futuro.

Il ruolo dei distretti del cibo nel sistema alimentare della città-regione. Il caso del Piemonte

Enrico Gottero

I distretti del cibo costituiscono non solo un'importante occasione di valorizzazione di filiere agroalimentari tradizionali, ma anche dei valori identitari del territorio di origine di tali prodotti. Queste nuove aggregazioni territoriali possono inoltre rappresentare un'opportunità per consolidare il sistema di governance, la riconoscibilità del legame

identitario tra il cibo e i paesaggi produttivi, nonché potenziare le politiche locali del cibo e le sinergie tra diversi portatori d'interesse, soprattutto della filiera produttiva e distributiva. Allo stesso tempo la possibile ridondanza e sovrapposizione con altri strumenti di sviluppo locale, potrebbe ridurre l'efficacia, aumentare il divario rispetto ad altri territori, polarizzare la distribuzione delle risorse finanziarie, così come favorire un'ulteriore intensivizzazione del paesaggio agricolo produttivo e aumentare il rischio di perdere il legame con il territorio di origine dei prodotti agroalimentari. In questo saggio l'autore ha l'intento di illustrare i risultati di una ricerca condotta sui distretti del cibo piemontesi. Attraverso l'analisi spaziale delle principali variabili territoriali e ambientali, una lettura delle dinamiche socio-economiche, demografiche e insediative, e l'analisi documentale dei piani di distretto e dei programmi settoriali, il saggio esamina valori, rischi e potenzialità dei distretti del cibo nel sistema produttivo e alimentare regionale. Le conclusioni offrono infine qualche spunto di riflessione sulle relazioni, alla scala della città-regione, tra le politiche distrettuali e le altre politiche del cibo locali, così come sulla possibile integrazione con altri strumenti settoriali.

I territori delle Aree Interne e lo strumento dello Smart Villages

Giacomo Giulietti, Biancamaria Torquati

I territori delle aree interne vivono da sempre una situazione di sofferenza e disagio rispetto alle altre aree del paese. Diversi studi affermano che la loro rigenerazione passa attraverso lo sviluppo dell'agricoltura in chiave multifunzionale, la gestione delle risorse agricole in chiave ecologica e l'approccio al cibo in chiave comunitaria. Il Piano Strategico Nazionale della PAC (PSP) per il periodo 2023/2027 potrebbe costituire una importante occasione di rilancio dell'economia delle aree interne e di consolidamento delle iniziative di cooperazione per lo sviluppo locale attivate nel precedente periodo di programmazione. In questa ottica è stato pensato lo strumento dello Smart Village definito come una "comunità rurale capace di migliorare la propria resilienza basandosi sui punti di forza presenti nel territorio". Il presente lavoro si pone l'obiettivo di presentare i primi risultati di uno studio, condotto nell'ambito di un Dottorato di ricerca finanziato dall'Agenzia per la coesione territoriale, finalizzato a definire strategie innovative attraverso un approccio partecipativo nell'area interna Sud Ovest Orvietano. Lo studio mira alla costruzione di progettualità connesse a strategie a medio-lungo termine partendo dai piani già esistenti al fine di valorizzare le filiere produttive agroalimentari locali. Nell'area di studio sono già presenti: una cooperativa che aggrega l'offerta dei produttori agricoli, un sistema composto da laboratori di trasformazione, di analisi e di cucina popolare realizzati tramite il patto territoriale V.A.T.O. e la Green Community Umbria Etrusca, costituita da 11 comuni dell'orvietano, che vuole supportare lo sviluppo sostenibile del territorio a difesa dei piccoli Comuni. Precondizioni che si sono rivelate determinanti per avviare lo strumento dello Smart Village, così come l'azione svolta dal Gruppo di azione locale (GAL) nell'attivare l'approccio partecipativo.

Una politica per l'agricoltura urbana e periurbana come contributo alle politiche del cibo. Esiti del progetto EFUA

Claudia Cassatella, Enrico Gottero, Politecnico di Torino – DIST

L'agricoltura urbana si lega a numerose componenti del sistema urbano del cibo e i suoi benefici rimandano a molti dei policy target dello sviluppo sostenibile e dell'agenda urbana europea, soprattutto in relazione alla sicurezza alimentare. Molte ricerche hanno evidenziato che l'agricoltura (professionale e amatoriale) praticata in aree intra-urbane e peri-urbane può offrire un contributo rilevante alla costruzione di politiche e strumenti di food planning. L'agricoltura urbana è infatti una parte determinante del sistema alimentare urbano non solo in termini di produzione. Si pensi, ad esempio, al suo ruolo nel mantenere il legame storico-culturale tra cibo e territorio e nel potenziare le reti alimentari alternative e le filiere corte. Questi aspetti caratterizzano molte iniziative di agricoltura urbana in Italia e in Europa, e sono alla base delle più recenti food policy. L'agricoltura urbana può infatti contribuire ad accrescere l'autosufficienza alimentare, la produzione di alimenti freschi e prodotti locali, sostenere diete eterogenee e salutari, garantire l'accesso al cibo a tutti i consumatori. In questo saggio gli autori presentano i principali risultati dell'European Forum on Urban Agriculture (EFUA), un progetto quadriennale (2020-2024) finanziato nell'ambito del programma di ricerca e innovazione dell'Unione Europea Horizon 2020. EFUA ha raccolto e analizzato numerosi esempi di food strategies volti a rafforzare il ruolo dell'agricoltura nei sistemi urbani del cibo, nonché definito raccomandazioni politiche per le città e le aree metropolitane al fine di promuovere e sostenere tali pratiche.

Il paesaggio delle serre

Francesca Sorricaro

A causa dei cambiamenti climatici e del verificarsi sempre più frequente di eventi climatici avversi e disastrosi per le produzioni, le coltivazioni protette sono destinate a diffondersi sempre di più. E' per questo che la tecnologia e il relativo mercato, stanno mettendo a disposizione degli agricoltori sistemi sempre più avanzati in termini di strutture e materiali. Tale scenario avrà sicuramente un impatto, anche in termini paesaggistici, in territori agrari tradizionalmente conformati per coltivazioni erbacee o arboree attualmente svolte in piena aria.

Sessione 7 – Consumi alimentari e diete

Moderator: Silvia Baralla e Carlo Genova*

La sessione ha analizzato i cambiamenti nei consumi alimentari e nei nuovi stili di vita, mettendo in relazione sostenibilità, salute, disuguaglianze e dinamiche socio-economiche. I temi trattati hanno incluso le preferenze dei consumatori, il costo della dieta sana, il ruolo dei media digitali nel food marketing, le interazioni tra abitudini alimentari e povertà e le condizioni di lavoro nei sistemi urbani del cibo. Il confronto ha sottolineato la necessità di integrare la dimensione del consumo nelle politiche alimentari locali.

Valutazione della disponibilità a pagare per i prodotti di agricoltura sociale in Italia

Francesca Moino, Francesca Giarè, Patrizia Borsotto, Giovanni Dara Guccione (CREA-PB); Giovanbattista Califano (Università di Napoli, Federico II)

L'agricoltura sociale rappresenta un'opportunità per favorire l'inserimento lavorativo di individui con bassa contrattualità, contribuendo a ridurre la disoccupazione e a fornire competenze professionali a categorie svantaggiate. Tuttavia, affinché queste iniziative abbiano un impatto sostenibile, è essenziale che il loro valore sociale venga riconosciuto dai consumatori. Questo studio analizza la disponibilità a pagare dei consumatori italiani per prodotti derivati da agricoltura sociale, esplorando al contempo i fattori psicologici, cognitivi ed emotivi che influenzano le loro preferenze di acquisto. La ricerca si basa su un questionario somministrato a 851 partecipanti, che include un choice experiment focalizzato sulla passata di pomodoro e un'analisi secondo il Rational-Emotional Model. I risultati evidenziano che i consumatori sono disposti a pagare un premio di prezzo per prodotti di agricoltura sociale pari a 0,23 €. Le preferenze di acquisto sono influenzate sia da fattori razionali, come la percezione dei benefici etici e sociali, sia da emozioni positive, che si rivelano un importante driver. Questi risultati sottolineano l'importanza di campagne informative e strategie di marketing che valorizzino il contributo sociale dell'agricoltura sociale, sensibilizzando e coinvolgendo i consumatori.

The Reuse of Biomass through Bio-Based Techniques: a Strategy for sustainable resource

Francesco Basset, Laura Mirra, Patrizia Borsotto, Francesca Giarè

The reuse of biomass through bio-based techniques represents a strategy to address the growing demand for sustainability in the management of natural resources. Biomass, which includes agricultural and forestry residues, can be converted into biofuels, renewable energy, biodegradable materials, and fertilizers, reducing dependence on fossil fuels and contributing to the circularity of industrial processes. A particularly relevant sector is food waste, which is a significant source of biomass. Bio-based techniques, such as anaerobic digestion, fermentation, and conversion into biogas or bioplastics, can help reduce food waste by converting leftovers into added value. This approach not only reduces the environmental impact of food waste but also promotes the creation of new sustainable products. The BBioNets project, "Creation and promotion of Forest and Agriculture Networks to boost Bio-Based Technologies adoption and Value Chain development", aims to create networks between farms and local institutions to support them in adopting Bio-Based Technologies (BBT) and thus promote biomass reuse to enhance climate resilience through the mitigation of greenhouse gas emissions, circular economy principles, and zero waste concepts. BBioNets relies on, promotes, and further advances the work carried out by EIP-AGRI Operational Groups (OGs) with respect to management and/or processing of agricultural and forest biomass with Bio-Based Technologies.

Abitudini Alimentari, Povertà Alimentare e Malnutrizione: Un'Analisi delle Interazioni Socioeconomiche, Ambientali e Culturali

Francesca Benedetta Felici (Università La Sapienza di Roma), Francesca Gori (Università di Bologna), Daniela Bernaschi (Università degli Studi di Firenze), Lorenzo Caputo (CURSA), Alessandro Giacardi (Università di Roma La Sapienza), Ilenia Manetti (CREA-PB), Davide Marino (Responsabile Scientifico dell'OIPA-CURSA), Bianca Minotti (EStà - Associazione Economia e Sostenibilità), Lidia Orlandi (CURSA), Federica Scannavacca (CURSA)

Le abitudini alimentari e la povertà alimentare sono temi strettamente connessi, influenzati da fattori socioeconomici, ambientali e culturali. Questo studio esplora la relazione tra comportamenti alimentari, insicurezza alimentare e malnutrizione attraverso un questionario approfondito. Il sondaggio ha raccolto dati sulle abitudini alimentari dei partecipanti, sulle loro caratteristiche socioeconomiche, sul contesto alimentare in cui vivono, sul loro attivismo e sui loro sistemi di valori. L'obiettivo era analizzare come queste variabili interagiscono nel determinare l'insicurezza alimentare e, in particolare, la malnutrizione. I risultati preliminari indicano che l'insicurezza alimentare, spesso associata a un reddito basso, è anche influenzata dall'accesso a cibi nutrienti nell'ambiente locale e dalla priorità attribuita a un'alimentazione sana. Inoltre, l'attivismo dei partecipanti e i loro valori, come le preoccupazioni etiche o ambientali, sembrano mediare le scelte alimentari, influenzando gli esiti nutrizionali. Lo studio evidenzia l'interazione complessa tra condizioni strutturali, come disponibilità e accessibilità economica dei cibi, e l'agenzia individuale, riflettendo disuguaglianze più ampie. Questa ricerca contribuisce a una comprensione più profonda della povertà alimentare e della malnutrizione, offrendo spunti per interventi mirati che affrontino non solo le barriere economiche, ma anche i determinanti culturali e ambientali delle abitudini alimentari.

Nel ventre della città. Un'indagine empirica sulle lavoratrici e i lavoratori della foodification a Firenze

Cosimo Barbagli, Matteo Puttilli

Negli ultimi anni, attraverso il concetto di foodification si è cercato di analizzare e descrivere la rinnovata importanza che il cibo ha acquisito nelle trasformazioni urbane, con una particolare attenzione ai cambiamenti del paesaggio commerciale e degli stili di consumo, specialmente nei centri storici. Parlare di cibo, tuttavia, significa parlare anche delle soggettività coinvolte nella preparazione e nel servizio all'interno dei ristoranti che affollano le città, interrogandosi sulle esternalità che questo tipo di attività genera in ambito occupazionale e non solo. Lo studio qui presentato si basa su un'indagine empirica su un campione di 295 persone che lavorano nei locali del centro storico di Firenze, interrogandole sulle loro condizioni di lavoro e sul rapporto che hanno instaurato con la città. Attraverso l'uso di metodi quantitativi e qualitativi, si è cercato di rappresentare le varie sfaccettature di una realtà complessa e finora poco indagata, partendo dall'idea che il settore della ristorazione abbia ormai assunto, per i centri storici urbani, le caratteristiche di una vera e propria 'industria senza fabbrica'. I risultati consentono di cogliere alcune caratteristiche di questo ambiente: in primo luogo, le difficili condizioni occupazionali, tra cui

la situazione retributiva, il ricambio elevato di personale, il consumo di sostanze; tutti elementi che contribuiscono a facilitare una condizione di precarietà e subordinazione strutturali. In secondo luogo, si nota l'emergere di una comunità occupazionale tra le lavoratrici di imprese differenti, presenti sullo stesso territorio con una concentrazione elevata. Tuttavia, i rapporti di complicità e solidarietà che si instaurano all'interno di questa rete hanno effetti ambigui: da un lato, consentono di migliorare alcuni aspetti sociali ed economici legati alla vita lavorativa; dall'altro lato, contribuiscono alla riproduzione di un modello che si fonda, in ultima battuta, su un debole livello di specializzazione e di retribuzione della forza lavoro.

Il cibo sul web e sui social: come i social media influenzano il food marketing

Antonina Plutino, Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della formazione, Università di Salerno

Il cibo è un elemento di convivialità, è relazione di esperienza comune e quotidiana, in quanto mangiare insieme è uno dei modi principali con cui si instaurano e si mantengono le relazioni e crea esso stesso relazioni in quanto vengono favorite forme di solidarietà e di condivisione che si basano sulla prossimità e sul rapporto con gli spazi in cui questo avviene. Inoltre, il cibo possiede una forte connotazione sociale, ed un fattore identitario di carattere etnico e religioso, un mezzo attraverso il quale le società propagano i loro valori. Il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura, le tradizioni e l'identità di gruppo e costituisce il primo modo per entrare in contatto con culture diverse. Un aspetto socialmente interessante è che il cibo si vive, diventa bene esperienziale, in grado di aggregare le persone. Si parla di food storytelling, una strategia che si basa sulla narrazione di storie che hanno lo scopo di suscitare un engagement emotivo con il pubblico e si assiste ad una compartecipazione sempre più vissuta tra utente finale e aziende, fino alla co-creazione di cibi e bevande. Complice la cultura di massa, che vede il proliferare di programmi dedicati al cibo, format televisivi (ricette rivisitate, cucina di nicchia, figure di chef carismatici, etc.) e la riproduzione di ricette su YouTube o altrove in rete, si sta creando un'esperienza diffusa del cibo, tanto che si stanno modificando anche gli ambiti formativi e lavorativi. Nell'ambito del "social food" è interessante notare come il termine "social" può essere interpretato sia come valore che il cibo assume all'interno della società sia come effetto virale che esso sta avendo nel mondo online."

Lo Strumento della Borsa della Spesa a disposizione della filiera agroalimentare e dei consumatori per scelte consapevoli e responsabili

Silvia Baralla, Riccardo Cuomo, Antonella Oliverio, Camilla Zavaroni

La pandemia COVID-19 ha evidenziato l'importanza di un sistema alimentare solido e resiliente, in grado di garantire ai cittadini l'accesso a un'offerta sufficiente di cibo a prezzi accessibili e ci ha reso estremamente consapevoli delle interrelazioni tra la nostra salute, gli ecosistemi, le catene di approvvigionamento e i modelli di consumo (Strategia Farm to Fork, Commissione Europea). Attualmente, i consumatori sono sempre più consapevoli dell'impatto che le proprie scelte di consumo possono determinare sia dal punto di vista

ambientale (per esempio gli effetti dell'acquisto di prodotti stagionali hanno sulla tutela della biodiversità e delle risorse naturali, diminuzione dell'inquinamento, etc.) sia dal punto di vista economico e sociale (risparmio economico, etc.). Se a livello mondiale, l'Organizzazione Mondiale della Salute ha inserito la protezione ambientale nelle proprie linee guida perché sia benefica dal punto di vista della salute e contribuisca al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità globale (United Nations, anno), in Italia, allo stesso modo, sono state inserite nelle linee guida dietetiche raccomandazioni per scelte alimentari che tutelino l'ambiente e promuovano un sistema alimentare sostenibile (Rossi et al., 2018). Una dieta sostenibile è definita dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) come un modello alimentare con un impatto ambientale minimo, che garantisce la sicurezza alimentare e la salute per le generazioni future, che è protettivo e rispettoso della biodiversità e dell'ambiente, ed è accettabile, accessibile e conveniente (FAO, anno). Per poter fare scelte consapevoli dal punto di vista economico, ambientale e sociale, il consumatore deve essere ben informato prima di acquistare prodotti agroalimentari. In tale contesto, BMTI S.c.p.A. (Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.A.), insieme ad Italmercati Rete di Imprese, ha sviluppato il servizio La Borsa della Spesa, il cui scopo è quello di orientare il consumatore finale verso l'acquisto consapevole di prodotti agroalimentari. Lo strumento, infatti, fornisce informazioni non solo su aspetti legati alla convenienza economica, in termini di rapporto qualità-prezzo ma anche alla sostenibilità ambientale, data l'attenzione rivolta ai prodotti di stagione e territoriali e che preservano l'ecosistema circostante (esempio per il settore ittico). Ogni venerdì, in base alle informazioni disponibili, tra cui il prezzo, la qualità, la provenienza, la stagionalità, è possibile sapere quali sono i prodotti freschi consigliati. Per ogni prodotto, i rilevatori e i tecnici che conoscono l'andamento dei mercati, esprimono un giudizio che va da discreto (★★★) a buono (★★★★) a ottimo (★★★★★), che tiene conto della loro convenienza, in termini di rapporto qualità-prezzo, della stagionalità e dell'origine dei prodotti o che, più genericamente, fa riferimento al livello di informazioni disponibili e qualificanti, come ad esempio la stagionalità e la sostenibilità, particolarmente rilevanti per i prodotti ittici. Dal 2018 a gennaio 2024, il Servizio forniva esclusivamente indicazioni sul comparto ortofrutticolo. Dal mese di febbraio 2024, invece, il Servizio è stato esteso anche al comparto ittico e a quello delle carni. Inoltre, fornisce pillole periodiche su tutti gli altri comparti del settore agroalimentare, come ad esempio quello dei cereali, dell'olio d'oliva o dei prodotti lattiero-caseari. La Borsa della Spesa non rappresenta, quindi, solo un aiuto per i consumatori italiani che, in un periodo storico così tanto inflazionistico, sono sempre più cauti nelle loro spese ma è un aiuto anche per tutte quelle imprese che sono in difficoltà a causa di un potere d'acquisto troppo basso per poter soddisfare l'offerta. Sapere cosa acquistare e quando, quindi, da un lato supporta il consumatore nella scelta di prodotti sostenibili e convenienti e dall'altro aiuta tutte le imprese del territorio nazionale in difficoltà, che non riescono a vendere i loro prodotti di stagione a dei prezzi equi che, almeno, remunerano le attività dell'impresa stessa. Conoscere l'andamento dei prezzi nella loro fase iniziale, risulta fondamentale per anticipare le dinamiche al consumo. A seconda del tipo di prodotto, infatti, la fase all'ingrosso presenta modalità e velocità di impatto differenti sui prezzi al consumo.

L'evoluzione del costo della dieta sana in Italia dieta sana, prezzi, consumi, povertà alimentare

Davide Marino, OIPA-CURSA, Università del Molise, Bianca Minotti, ESTA, Daniela Bernaschi, UNIFI, Francesca Felici, OIPA-CURSA, La Sapienza

Negli ultimi decenni, il costo di una dieta sana in Italia è diventato un tema centrale nel dibattito pubblico e scientifico, a causa delle crescenti preoccupazioni legate alla sicurezza alimentare, alle disuguaglianze socio-economiche e alle implicazioni per la salute pubblica. Una dieta sana, definita dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) come ricca di frutta, verdura, cereali integrali, proteine magre e grassi salutari, è considerata cruciale per prevenire malattie croniche e migliorare la qualità della vita. Tuttavia, il prezzo di questi alimenti è spesso percepito come un ostacolo per molti cittadini. Diversi studi evidenziano come il costo della dieta sana in Italia sia aumentato negli ultimi anni, principalmente a causa delle dinamiche dei mercati alimentari globali, delle politiche agricole e delle crescenti pressioni ambientali, come i cambiamenti climatici. Ad esempio, il rincaro dei prodotti freschi è stato attribuito a fenomeni quali siccità, eventi climatici estremi e costi di produzione più elevati (FAO, 2022). Parallelamente, l'industria alimentare offre prodotti ultraprocescati a basso costo, che spesso risultano più accessibili rispetto ai cibi salutari. Uno studio condotto dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT, 2021) ha rivelato che le famiglie italiane a basso reddito sono particolarmente vulnerabili a questi cambiamenti. Tali famiglie tendono a optare per alimenti meno costosi ma meno nutrienti, evidenziando un problema di disuguaglianza alimentare. Inoltre, la pandemia di COVID-19 ha aggravato questa tendenza, riducendo il potere d'acquisto e aumentando la domanda di prodotti economici e conservabili (Lobstein et al., 2021). Nonostante le difficoltà, alcune iniziative mirano a contrastare l'aumento del costo della dieta sana. Politiche come il sostegno all'agricoltura sostenibile, i mercati a km zero e le campagne di educazione alimentare hanno dimostrato un impatto positivo nel promuovere l'accessibilità e la convenienza di cibi sani (Ministero delle Politiche Agricole, 2023). Tuttavia, rimangono sfide significative nel ridurre il divario di accessibilità economica e culturale tra diverse fasce di popolazione. In conclusione, l'evoluzione del costo della dieta sana in Italia riflette un complesso intreccio di fattori economici, ambientali e sociali. Affrontare questa problematica richiede strategie multidisciplinari che combinino interventi politici, economici e culturali, al fine di garantire il diritto a un'alimentazione sana per tutti i cittadini.

Analisi delle preferenze dei consumatori relative ad attributi innovati del pomodoro: relazioni tra sostenibilità, salute e percezione dei consumatori.

Teresina Mancuso (Università di Torino), Rachele De Cianni (Università di Torino), Giuseppe Di Vita (Università di Catania), Emanuele Spada (Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria), Filippo Brun (Università di Torino), Davide Spadaro (Università di Torino), Raffaele Zanchini (Università di Torino)

L'attenzione crescente dei consumatori rispetto agli attributi di sostenibilità e salubrità degli alimenti, ha aumentato la domanda di prodotti a basso impatto e con bassi residui di pesticidi. Tali caratteristiche possono essere comunicate in etichetta e aumentare l'utilità dei

consumatori. Tra le certificazioni utilizzate per questo scopo si annoverano la certificazione biologica e la certificazione relativa alla difesa integrata. Inoltre, per soddisfare le esigenze legate agli aspetti ambientali e di salute, può essere considerata la certificazione “residuo zero” e il claim “Nickel-free”. Infine, anche il colore influenza il processo decisionale, guidato da innovazioni tecnologiche e varietali nel settore agricolo. L’obiettivo generale della ricerca è stato comprendere se esiste una relazione gerarchica tra gli attributi legati al metodo di produzione, colore e presenza di nickel nel pomodoro. Sono state analizzate le preferenze dei consumatori relative al pomodoro attraverso l’analisi Conjoint combinata con l’analisi dei clusters. I risultati mostrano che la produzione biologica è l’attributo più rilevante mentre il colore il meno. Lo studio suggerisce che la domanda dei consumatori si sta orientando verso caratteristiche sostenibili e salutistiche. Questi risultati possono avere un ruolo rispetto al supporto agli imprenditori che intendono diversificare i prodotti per offrire alimenti con caratteristiche di interesse.

Sessione 8 – Orticoltura urbana e periurbana in Italia

Moderator:* Federica Larcher e Mariangela Pastorello

Questa sessione ha favorito uno scambio di esperienze e pratiche sull'orticoltura urbana e periurbana, concentrandosi su strumenti normativi, modelli gestionali e valutazione degli impatti. Il dibattito ha evidenziato il ruolo di tali pratiche nelle strategie locali del cibo, sia come dispositivi di sostenibilità ambientale e inclusione sociale, sia come elementi da governare attentamente per garantirne continuità e coerenza con le politiche urbane.

Sessione 9 – Progetti multi-attore e sviluppo delle food policies

Moderator:* Sabrina Arcuri, Maria Vasile e Beatrice Ferlaino

La sessione ha proposto una riflessione trasversale sul ruolo dei progetti multi-attore nello sviluppo delle politiche del cibo, affrontando temi quali il coordinamento tra livelli istituzionali, la valutazione di impatto, il ruolo delle università e i processi di inclusione. Inserita in un quadro di ricerca più ampio, la discussione ha evidenziato opportunità e criticità nel passaggio dai progetti alle politiche strutturali, rafforzando il dibattito sulla governance collaborativa dei sistemi alimentari.

L'innovazione sociale a sostegno della transizione agroecologica dei sistemi agroalimentari

Luana Zamponi

"La proposta progettuale si colloca in un contesto di profonde trasformazioni sociali, economiche ed ecologiche, che riguardano il territorio rurale, inteso non solo come ambiente naturale e paesaggio antropico, ma anche come luogo coltivato. Tali cambiamenti, rapidi e radicali, impongono l'adozione di modelli di sviluppo innovativi e sostenibili, attenti ai valori e alle potenzialità offerte dall'agricoltura e dallo spazio rurale. L'innovazione sociale in prospettiva territoriale consente la formulazione di nuove opportunità, connesse alla necessità di riorganizzare produzioni e servizi in risposta alle sempre più frequenti sfide legate all'impatto ecologico e alle disuguaglianze sociali. Pertanto, l'obiettivo del lavoro di ricerca è sperimentare, nei contesti periurbani e rurali del GAL Media Valle Tevere, un modello alternativo di Sistema locale del cibo, in grado di contrastare l'insostenibilità sociale e ambientale del sistema economico-produttivo dominante. Attraverso l'ideazione e l'implementazione di living lab basati sui principi dell'agroecologia e attenti al coinvolgimento attivo della società civile, il GAL Media Valle Tevere in collaborazione con il Dip. DSA3 mira a concretizzare un nuovo paradigma di sistema agroalimentare diretto verso un modello di resilienza alimentare. L'idea progettuale è perfettamente coerente con la Strategia di Sviluppo Locale adottata dal GAL Media Valle Tevere per la Programmazione 2023-2027, nello specifico con le azioni: A2.2 – Le ἀγορά (agorà) della Media Valle del Tevere: Lo spazio che crea inclusione; A2.3 – "Coralità produttiva" e Politiche del Cibo; A2.4 – Rural Living Lab.

I bandi regionali per la creazione degli Smart Villages come nuova opportunità per attivare filiere agroalimentari innovative e resilienti

Giacomo Giulietti

La nuova programmazione nazionale PSP per il periodo 2023/2027 prevede l'attivazione, in varie regioni italiane, dell'intervento SRG07 relativo alla cooperazione per lo sviluppo rurale locale e Smart Villages. La finalità dell'intervento è la costruzione di progettualità connesse a strategie a medio-lungo termine partendo dai piani già esistenti al fine di valorizzare le filiere produttive agroalimentari locali. La dimensione territoriale che più è vicina a questo obiettivo è quella degli Smart Village, definiti dal progetto pilota del Parlamento Europeo come "comunità rurali capaci di migliorare la propria resilienza basandosi sui punti di forza presenti nel territorio". Questi territori negli anni sono stati già interessati dall'attuazione di altre strategie nazionali e locali che hanno portato all'ottenimento delle precondizioni per lo sviluppo delle filiere agroalimentari locali. Allo stato attuale è necessario un cambio di passo che deve avvenire attraverso la progettazione di filiere agroalimentari che basino i propri obiettivi nella cooperazione di filiera tra le realtà presenti. Attori determinanti saranno i GAL che le regioni potranno coinvolgere nell'intervento sia per l'animazione e la redazione delle strategie, sia in qualità di soggetti attivatori dei bandi.

Making Food Democracy: una ricerca in corso sulla governance alimentare urbana

Maria Antonietta Maneschi, Chiara Spadaro, Francesca Forno, Paolo Graziano, Ekaterina Domorenok, Micaela Sciarra, Maria Stella Righettini

"Come e perché emergono e si consolidano le politiche urbane del cibo? Che legami ci sono fra la partecipazione democratica di attori e cittadini e lo sviluppo di queste politiche? Sono le domande di ricerca a cui mira a rispondere il PRIN "Making Food Democracy". Investigating and experimenting with how food policies work", sviluppato dall'Università di Trento e dall'Università di Padova, che si concluderà nel novembre 2025. Il progetto parte dal concetto di food democracy inteso come diritto di accesso ad un cibo sano, nutriente e sostenibile per tutti e tutte e come partecipazione democratica della società civile alle decisioni che riguardano il sistema alimentare. Utilizzando una metodologia mista, l'analisi è cominciata attraverso una mappatura delle città che hanno delle strategie alimentari locali e sistemi di partecipazione democratica (tra cui i consigli del cibo), per poi proseguire attraverso una selezione di otto casi studio da approfondire. I due gruppi di ricerca svolgeranno anche dei living lab nelle città di Trento e Padova, dove stanno seguendo attivamente i processi di evoluzione delle politiche del cibo, evidenziando ostacoli e buone pratiche. Indagando le dinamiche della governance alimentare urbana e l'impegno dei diversi attori e cittadini coinvolti nello sviluppo delle sustainable food policies, il progetto ha l'obiettivo di arrivare a produrre approfondimenti e suggerimenti politici per orientare le pratiche di governance alimentare.

Il ruolo delle università nell'attivare processi di inclusione socio-economica attraverso la valorizzazione delle eccedenze alimentari: Riflessioni dal progetto Off-Campus del Politecnico di Milano

Stefano Quaglia, Giulia Bartezzaghi, Giovanni Scotti Paolo Garrone

"Le università possono svolgere un ruolo strategico nella transizione verso sistemi alimentari urbani più sostenibili, contribuendo tramite ricerca, insegnamento e alleanze strategiche a sensibilizzare le comunità e promuovere pratiche innovative. In questa ottica, l'iniziativa Off-Campus, lanciata nel 2018 dal Politecnico di Milano, ha rappresentato un laboratorio per sperimentare azioni a supporto delle comunità locali. In particolare, i progetti SOSpesa e Bioloop si sono focalizzati sul recupero e sulla valorizzazione delle eccedenze alimentari come strumento per favorire percorsi di inserimento lavorativo, formazione e sostegno alimentare per soggetti vulnerabili a scala di quartiere. Attraverso un approccio di action research, i progetti sono stati attuati nell'Off-Campus NoLo, all'interno del Mercato Crespi a nord-est di Milano, e nell'Off-Campus Cascina Nosedo a sud-est. Le iniziative hanno integrato interviste, focus group e workshop con le comunità locali. I risultati evidenziano che le università possono contribuire efficacemente a creare meccanismi di economia circolare con associazioni locali e commercianti per supportare soggetti fragili. Tuttavia, emergono difficoltà nel sostenere processi di inclusione socio-economica duraturi, in cui la valorizzazione delle eccedenze alimentari agisca come catalizzatore. Questo si verifica quando le iniziative sono limitate a progetti di breve durata, che necessiterebbero di adeguati incentivi pubblici per garantirne la continuità.

La salute dei suoli nei Comuni. Il progetto HUMUS in Italia

Susanna Debenedetti, Davide Primucci, Daniele Codato, Sandra Spagnolo, Chiara Bassignana, Paola Migliorini

"Il progetto HUMUS, nell'ambito della Missione UE sul suolo, mira a proteggere e ripristinare la salute del suolo coinvolgendo comuni e regioni. Tra gli obiettivi: aumentare la conoscenza del suolo nella società, supportare la Missione a livello locale e co-creare innovazioni per una gestione sostenibile. HUMUS promuove 34 progetti pilota in 14 territori di 8 paesi e 20 sedi selezionate tramite bando, puntando al dialogo tra autorità, aziende, cittadini e accademia. Il processo segue 5 fasi, dalla pre-diagnosi alla replicazione delle soluzioni. Tra i progetti Pilota:

- In Piemonte: UNISG sta accompagnando nella redazione del TMA (Territorial Management Agreement) per rigenerare i suoli agricoli montani delle Province di Cuneo e Torino;
- In Veneto: il Comune di Padova in collaborazione con Deafal e Geotamai, grazie al progetto SAUR puntano alla redazione di un TMA comunale attraverso una strategia condivisa per supportare la transizione agroecologica del settore agricolo, connettendo consumatori e produttori sostenibili, vedendo un coinvolgimento attivo dell'università per valorizzare le conoscenze sul suolo e sensibilizzare e operare congiuntamente con i decisori locali. L'obiettivo complessivo è favorire un sistema agroalimentare rurale e urbano

sostenibile, migliorando il benessere del territorio e la qualità del suolo per le future generazioni.

I Tavoli della Rete

La mattinata del 31 gennaio è stata dedicata ai Tavoli della Rete, concepiti come spazi di lavoro tematici finalizzati a favorire il confronto tra ricerca, amministrazioni pubbliche e attori collettivi su ambiti strategici delle politiche locali del cibo. I Tavoli rappresentano un momento centrale dell'Incontro, consentendo un approfondimento mirato su nodi critici, strumenti di governance e pratiche emergenti, nonché la condivisione di esperienze provenienti da diversi contesti territoriali.

Il **Tavolo Lotta agli Sprechi e alle Perdite Alimentari** ha posto al centro il ruolo della governance come fattore determinante per l'efficacia delle politiche di riduzione dello spreco. L'intervento ha evidenziato l'importanza di assetti istituzionali chiari, strumenti di coordinamento intersettoriale e meccanismi di valutazione per superare approcci frammentati e rafforzare l'impatto delle politiche pubbliche.

Il **Tavolo Cibo e Paesaggio** ha esplorato il nesso tra politiche del cibo e pianificazione dei paesaggi agricoli, interrogandosi sul contributo delle food policies alla tutela, valorizzazione e trasformazione sostenibile dei territori rurali e periurbani. Il confronto ha messo in luce la necessità di integrare maggiormente le politiche alimentari con quelle ambientali e paesaggistiche, superando una visione settoriale.

Il **Tavolo Comunità e Distretti per le Politiche Locali del Cibo** ha proposto una riflessione a partire da esperienze locali concrete, analizzando il ruolo delle comunità e dei distretti come dispositivi di governance collaborativa. Il dibattito ha evidenziato le potenzialità di questi strumenti nel rafforzare la coesione territoriale e nel promuovere modelli di sviluppo locale orientati alla sostenibilità, nonché le criticità legate al coordinamento tra livelli istituzionali.

Il **Tavolo Rete degli Atlanti del Cibo** ha rappresentato un momento chiave di avanzamento sul piano degli strumenti conoscitivi, con un focus sul progetto OnFoodAtlas. Il confronto tra diverse esperienze di atlanti locali ha consentito di discutere metodi, indicatori e funzioni degli atlanti come infrastrutture di conoscenza a supporto delle politiche del cibo, ponendo le basi per il rafforzamento di una rete nazionale.

Il **Tavolo Coordinamento Amministrativo** ha affrontato il tema dell'attivazione delle politiche locali del cibo all'interno delle pubbliche amministrazioni, mettendo a confronto modelli organizzativi differenti. Il dialogo ha fatto emergere il ruolo cruciale del coordinamento intersettoriale, delle competenze interne e del posizionamento politico-amministrativo delle food policies nei processi decisionali.

Nella seconda parte della mattinata, i Tavoli hanno proseguito i lavori approfondendo ulteriori ambiti tematici. Il Tavolo Mense e Ristorazione Collettiva ha analizzato il rapporto tra mense pubbliche e territorio, discutendo opportunità e vincoli legati agli approvvigionamenti, alla qualità del cibo e alla capacità delle mense di agire come leve di politica alimentare.

Il **Tavolo Cibo e Rigenerazione Urbana** ha adottato un approccio laboratoriale, orientato alla costruzione di una mappatura critica delle pratiche di rigenerazione urbana attraverso il

cibo. Il confronto ha messo in evidenza il potenziale del cibo come catalizzatore di processi di trasformazione urbana, ma anche i rischi di strumentalizzazione e di esclusione sociale.

Il **Tavolo Consumi, Stili di Vita e Sostenibilità** ha esplorato le dinamiche dei comportamenti alimentari e il loro impatto sulla sostenibilità dei sistemi del cibo, sottolineando l'importanza di integrare analisi socio-culturali nelle politiche pubbliche e di considerare il consumo come ambito chiave di intervento.

Il **Tavolo Povertà Alimentare** ha affrontato il tema da una prospettiva multidimensionale, discutendo strumenti concettuali, indicatori e strategie di azione locale per contrastare le disuguaglianze alimentari, con particolare attenzione alle fasce più vulnerabili della popolazione.

Il **Tavolo Progetti Europei** ha offerto una riflessione sul rapporto tra progettazione europea e politiche locali del cibo, evidenziando opportunità e criticità nel trasferimento dei risultati progettuali nelle politiche ordinarie e nella ridefinizione degli assetti di governance.

Infine, il **Tavolo Formazione** ha discusso il ruolo della formazione come leva trasversale per il rafforzamento delle politiche locali del cibo, mettendo a confronto approcci e target differenti e sottolineando la necessità di percorsi strutturati e coerenti con i bisogni delle amministrazioni e dei territori.

Poster

Durante l'evento, gli spazi del Campus hanno ospitato un'esposizione di poster dedicati a progetti di ricerca, iniziative e attività istituzionali che vedono impegnati i soggetti della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo. L'allestimento ha offerto una rappresentazione articolata della pluralità di esperienze attive nei territori, includendo progetti nazionali e internazionali, osservatori, atlanti del cibo, food policies urbane, iniziative regionali e percorsi formativi.

I poster presentati hanno riguardato:

- la Rete PLC
- il PRIN *Emplacing Food* (generale)
- l'Osservatorio
- l'Atlante del Cibo di Torino
- l'Atlante del Cibo di Roma
- l'Atlante del Cibo IUAV
- l'Atlante del Cibo di Matera
- l'Atlante del Cibo di Trieste
- OnFoodAtlas
- il Food Studies Lab
- l'Osservatorio delle Politiche Alimentari di Roma
- Agritech di Torino
- PUNTo al Cibo
- FUSILLI (o generale Città)
- la Cooperazione internazionale e cibo di Torino



- la Regione Piemonte
- il Master LFP dell'UNISG
- il CIHEAM
- il MASRA
- la Food Policy di Roma
- la Food Policy di Milano
- FoodClic (o Capannori)
- Cities2030
- Milano Mense
- FoodTrail
- EFUA
- FoodE
- FoodShift