



RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

Volume 3, Numero 2

Dicembre 2024

RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo

La rivista RE|CIBO nasce all'interno della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo con l'obiettivo di creare un contesto interdisciplinare di dibattito e di confronto sui temi alimentari. La rivista ospita articoli scientifici ("primi piatti") e divulgativi ("secondi piatti"), e delle rubriche che anticipano temi di ricerca e raccontano progetti ("antipasti"), e che ospitano recensioni e buone, o cattive, pratiche alimentari ("caffè e ammazzacaffè").



Tutta la Rete delle Politiche Locali del Cibo ricorda Gloria Bigné Báguena, coordinatrice della Cátedra Tierra Ciudadana dell'Universitat Politècnica di Valencia, ad alcuni mesi dalla sua scomparsa.

Nel gennaio 2023, Gloria è stata ospite e relatrice all'incontro nazionale della nostra Rete, a Roma, con un intervento sulla valutazione delle food policy in Europa.

Ricordando i sorrisi di Gloria, la sua accoglienza, generosità e grande forza, di cui sentiremo molta mancanza, continuiamo a stringerci in un abbraccio tutta la sua famiglia, Raul, le amiche e amici, le colleghe e colleghi.

Volume 3, Numero 2

Dicembre 2024

DIRETTRICE RESPONSABILE: Chiara Spadaro

DIRETTORE SCIENTIFICO: Davide Marino

COMITATO EDITORIALE: Luca Battisti; Federico Cuomo; Egidio Dansero; Giulia Giacché; Isabella Giunta; Davide Marino; Giampiero Mazzocchi; Bianca Minotti; Yota Nicolarea; Giacomo Pettenati; Angelica Pianegonda; Vittoria Santarsiero; Chiara Spadaro; Alessia Toldo; Tommaso Tonet

COMITATO SCIENTIFICO: Giaime Berti; Panos Bourlessas; Paola Branduini; Gianluca Brunori; Andrea Calori; Egidio Dansero; Francesca Forno; Alessandra Maanganelli; Davide Marino; Giampiero Mazzocchi; Mariavaleria Mininni; Yota Nicolarea; Claudia Paltrinieri; Giacomo Pettenati; Matteo Puttilli; Adanella Rossi; Roberto Sensi; Alessia Toldo

CURATORI DELLE SEZIONI:

ANTIPASTI: Luca Battisti, Federico Cuomo, Bianca Minotti

PRIMI PIATTI: Egidio Dansero, Giulia Giacché, Isabella Giunta, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi

SECONDI PIATTI: Egidio Dansero, Giulia Giacché, Isabella Giunta, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi

CAFFE' E AMMAZZACAFFE': Federico Cuomo, Chiara Spadaro, Alessia Toldo

GRAFICA DI COPERTINA: Margherita Brunori

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE: Angelica Pianegonda. Tommaso Tonet

STAMPA: dicembre 2024

Re|Cibo è edito dall'Università di Torino in collaborazione con la Rete italiana politiche locali del cibo, c/o Università di Torino, Dipartimento Culture Politica Società, Lungo Dora Siena 100, 10153 Torino

ISSN 3034-834X

Re|Cibo è pubblicato dall'Università di Torino nella piattaforma Open Access Journals dell'Università di Torino:

<https://www.ojs.unito.it/index.php/recibo/index>

Tutte le immagini sono state fornite dagli autori, salvo diversa indicazione.

Il presente volume è coperto da licenza Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International Public License

Contatti: redazione.recibo@gmail.com

MENU

1 EDITORIALE

a cura della Redazione

2 ANTIPASTI

Un assaggio

Strumenti di governance istituzionale multilivello della transizione alimentare urbana: l'esempio della OCAS a Barcellona

Chiara Bergonzini

Cosa bolle in pentola

Movimenti sociali agroecologici in Argentina ed Italia. Un progetto di ricerca.

Veronica Paz Soto Pimentel

Quasi cotto

In Cibo Civitas: empowerment, azioni, territorio per una cittadinanza che nutre il futuro

Sara Dottarelli, Nicoletta Gorgerino, Ester Graziano

3 PRIMI PIATTI

Il 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

La mappatura dell'ambiente alimentare locale come supporto dei processi di politica alimentare: il caso della Piana del Cibo

Benedetta Bernardini, Sabrina Arcuri, Arianna De Conno, Maria Vasile

Disuguaglianze territoriali nell'insicurezza alimentare: implicazioni per la Food Policy di Roma

Federica Scannavacca, Cristina Vaquero Piñeiro

Il progetto OnFoodAtlas: per una rete italiana degli Atlanti locali del cibo

Veronica Allegretti, Cristina Catalanotti, Egidio Dansero, Marta De Marchi, Francesca Gori, Davide Marino, Francesca Strano, Tommaso Tonet

4 SECONDI PIATTI

6 *Il ruolo dei progetti europei nelle innovazioni delle politiche locali del cibo: il caso delle mense scolastiche nella Piana del Cibo* 70

Maria Vasile, Arianna De Conno, Benedetta Bernardini, Sabrina Arcuri

10 *Il Progetto Horizon2020 "FoodE – Food Systems in European Cities". Risultati, impatti e criticità* 78

Michele D'Ostuni, Francesco Orsini

15 *Dai progetti europei alle politiche locali del cibo: una palestra di competenze e sperimentazioni per la governance alimentare* 85

Francesca Borgia

5 CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ

Cibo per l'anima

Terra Madre 2024 a Torino 93

Maria Antonietta Maneschi

La Maionese impazzita

Come le soggettività neoliberali limitano la trasformazione dei sistemi agroalimentari: riflessioni sulla fase iniziale di progettazione di un Sistema di Garanzia Partecipata 95

Laura van Oers, Jacob Smessaert, Giuseppe Feola

Buone da mangiare

"Rights, Not Charity: Ripensare la giustizia alimentare attraverso la Global Solidarity Alliance" 103

Francesca Felici

Street Food

56 *Per una cartografia delle politiche locali del cibo in Italia: le mappe di Re|Cibo 6 e approfondimento regionale sulla Toscana* 108

Egidio Dansero, Tommaso Tonet, Giaime Berti, Sabrina Arcuri, Francesca Galli, Filippo Randelli

Editoriale



Editoriale Re|Cibo 6

La Redazione

Questo sesto numero della rivista Re|Cibo propone un ricco menu di riflessioni e approfondimenti. La sezione “Antipasti” presenta alcune esperienze in corso, quali l’OCAS (Oficina Conjunta de l’Alimentació Sostenible), lanciata nel gennaio 2023 a Barcellona (a cura di Chiara Bergonzini), il progetto di ricerca di Veronica Paz Soto Pimentel sui “movimenti agroecologici in Argentina” nel confronto con l’Italia, l’esperienza del progetto di educazione alla cittadinanza globale “In Cibo Civitas” finanziato da AICS e coordinato dall’ong LVIA (a cura di Sara Dottarelli e Nicoletta Gorgerino).

I “Primi piatti” – articoli scientifici sottoposti a referaggio – propongono alcuni paper che scaturiscono dalla XLV Conferenza Scientifica Annuale AISRE (Torino, 4-6 settembre 2024) e in particolare dalla sessione proposta dalla Rete PLC su “Politiche locali e urbane del cibo in Italia, in un confronto internazionale”. In particolare: Chiara Bergonzini presenta i primi esiti della sua ricerca di dottorato in corso a Barcellona e Milano con l’articolo “Il potenziale della governance urbana per una transizione alimentare attenta alle differenze di genere”; Benedetta Bernardini, Sabrina Arcuri, Arianna De Conno, Maria Vasile, Francesca Galli affrontano il tema della “mappatura dell’ambiente alimentare locale come supporto dei processi di politica alimentare: il caso della Piana del Cibo”; Federica Scannavacca e Cristina Vaquero Piñeiro si focalizzano sul tema “Disuguaglianze territoriali nell’insicurezza alimentare: implicazioni per la Food Policy di

Roma”. Conclude la sezione “Primi piatti” il contributo di Veronica Allegrètti, Cristina Catalanotti, Egidio Dansero, Marta De Marchi, Francesca Gori, Davide Marino, Francesca Strano, Tommaso Tonet che presenta i primi risultati del progetto OnFoodAtlas, bando a cascata del partenariato esteso PNRR “OnFoods”, volto a mettere a punto un modello di Atlante locale del cibo, mettere in rete, diffondere e moltiplicare le esperienze di Atlanti locali del cibo in Italia, nei loro rapporti sia con l’Osservatorio nazionale promosso dalla Rete PLC sia con le dinamiche e politiche degli specifici contesti territoriali.

La sezione “Secondi piatti” offre alcune riflessioni e analisi scaturite dal gruppo di lavoro “Progetti europei” della Rete PLC, e in particolare “Il ruolo dei progetti europei nelle innovazioni delle politiche locali del cibo: il caso delle mense scolastiche nella Piana del Cibo” attraverso l’analisi dell’esperienza e delle ricadute del progetto FoodClic (a cura di Maria Vasile, Arianna De Conno, Benedetta Bernardini e Sabrina Arcuri); una riflessione (a cura di Francesca Borgia, specialista in progettazione europea) a partire dalla partecipazione ad una pluralità di esperienze su “Dai progetti europei alle politiche locali del cibo: una palestra di competenze e sperimentazioni per la governance alimentare”; ed infine una disamina del “Progetto Horizon2020 “FoodE – Food Systems in European Cities”. Risultati, impatti e criticità” (a cura di Michele D’Ostuni e Francesco Orsini)

Il numero si chiude con la sezione “Caffè e ammazzacaffè”, in cui Maria Antonietta Maneschi analizza la ricca esperienza dello stand “Nutrire le città” organizzato da Slow Food, anche in collaborazione con la Rete PLC, nell’ambito di Terra Madre 2024. Laura van Oers, Jacob Smessaert, Giuseppe Feola, nella rubrica “La maionese impazzita” presentano un caso di fallimento con una riflessione su “Come le soggettività neoliberali limitano la trasformazione dei sistemi agroalimentari: riflessioni sulla fase iniziale di progettazione di un Sistema di Garanzia Partecipata”.

Nella rubrica “Buone da mangiare”, Francesca Felici dialoga con Kayleigh Garthwaite, Associate Professor presso la School of Social Policy dell’Università di Birmingham e coordinatrice della Global Solidarity Alliance for Food, Health and Social Justice (GSA – Rights Not Charity). L’intervista esplora l’origine e l’evoluzione dell’alleanza, le sue pratiche di advocacy e solidarietà, e la critica profonda al modello caritatevole nella risposta alla povertà alimentare. Un’occasione per riflettere sulle alternative possibili, radicate nei diritti e nella giustizia sociale.

La rubrica “Mappe” (a cura di Tommaso Tonet e Egidio Dansero), oltre a presentare un aggiornamento della mappa di esperienze e processi di politiche locali del cibo in Italia, presenta un approfondimento regionale con “L’esperienza delle food policy in Toscana: dal locale a regionale” (a cura di Giaime Berti, Sabrina Arcuri, Francesca Galli, Filippo Randelli).

La Rete PLC nel dibattito internazionale (a cura di Giaime Berti)

Per questo numero abbiamo chiesto inoltre un approfondimento a Giaime Berti sui lavori che vedono impegnata anche la Rete PLC nel Vertice delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari.

L’UNFSS+4 è il secondo momento di bilancio del Vertice delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari. Si è svolto dal 27 al 29 luglio 2025 ad Addis

Abeba, in Etiopia, ed è stato ospitato da Etiopia e Italia. Gli obiettivi e priorità del Vertice sono stati: riflettere sui progressi fatti nella trasformazione dei sistemi alimentari dal Summit del 2021; rafforzare partenariati e monitorare gli impegni presi per la trasformazione di tali sistemi; sbloccare finanziamenti e aumentare gli investimenti necessari per sostenere e accelerare la trasformazione alimentare in chiave sostenibile, inclusiva e resiliente.

La Rete PLC è impegnata attivamente nei processi legati al Vertice sia a livello nazionale che internazionale. La Rete PLC è stata infatti promotrice del gruppo di Lavoro “Sistemi e Politiche Locali del Cibo” del Tavolo Nazionale sui Sistemi Alimentari, creato dal Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale come piattaforma permanente che coinvolge i principali attori del sistema alimentare Italiano. Inoltre, la Rete PLC è impegnata nell’ambito della Resilient Local Food Supply Chains Alliance (<https://rlfsc-coalition.org/>) (RLFSC Alliance) una delle Coalition of Actions ufficiali del FSS, guidata dall’Italia.

L’importanza dei sistemi e delle politiche locali del cibo nei processi di trasformazione dei sistemi alimentari non è ancora pienamente colta all’interno del dibattito del Vertice. Occorre tuttavia sottolineare che il Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) si è fatto promotore di un Tavola Rotonda governativa dal titolo “Exploring Food Sovereignty Approaches as Accelerators for Food Systems Transitions”, presieduta dal Ministro Lollobrigida, il cui obiettivo principale era quello di promuovere un momento di condivisione delle buone pratiche per il rafforzamento della sovranità alimentare. La Tavola rotonda si è sviluppata lungo 3 direttrici: a) Valorizzazione delle filiere locali b) Agricoltura sostenibile basata su conoscenze tradizionali c) Accesso equo alle risorse.

La RLFSC Alliance è fortemente impegnata nell’attività di advocacy a sostegno dei sistemi e delle politiche locali del cibo sia in fase di prepa-

razione sia durante il Summit. La partecipazione della RLFSC Alliance al Regional Preparatory Meeting Europe and Central Asia, che si è tenuto a Ginevra il 3-4 Aprile, ha consentito di inserire nei messaggi chiave dell'evento l'importanza delle filiere corte e dei sistemi di governance locali per promuovere la resilienza e sostenibilità dei sistemi alimentari.

Durante il Vertice di Addis, la RLFSC Alliance ha promosso, assieme al governo Italiano, il Side Event "Strengthening Urban-Rural Linkages through Local, Traditional and Farmers Market" che si è focalizzato sull'importanza dei mercati territoriali, nello specifico quelli tradizionali e i mercati contadini" nel rafforzamento delle relazioni urbano-rurali. La discussione ha approfondito l'importanza dei mercati come spazi chiave per promuovere diete sane, inclusione economica, resilienza ambientale e coesione territoriale. In particolare, è stato evidenziato il potenziale dei mercati locali come punti di accesso strategici per politiche alimentari inclusive e rigenerative; luoghi di innovazione sociale, con impatti diretti sulla sicurezza alimentare, sull'economia locale e sulla salute pubblica; motori di sviluppo per agricoltori familiari e piccoli produttori, grazie al miglioramento dell'accesso al mercato e alla promozione di una distribuzione equa del valore.

Durante il Side Event, la RLFSC Alliance ha lanciato il proprio Collective Discussion Paper intitolato "Towards The Handbook of Resilient and Sustainable Local Food Systems and Supply Chains" (<https://rlfsc-coalition.org/handbook/>) come un documento aperto e work-in-progress finalizzato ad attivare un processo partecipativo di co-produzione della conoscenza per lo sviluppo di un quadro concettuale e di una raccolta di "inspiring practices" sui sistemi e politiche locali del cibo. Il Collective Discussion Paper affronta il concetto chiave della rilocalizzazione (*re-localization*) dei sistemi alimentari come risposta cruciale al modello alimentare industriale globale dominante. Il paper individua 3 fattori principali che guidano la rilocalizzazione dei sistemi alimentari, le "3 Re", sono: ri-spazializzazione (*re-spacing*): i processi guidati dalla crescente domanda di prodotti locali,

tipici o di alta qualità (ad esempio, certificazioni DOP e IGP, alimenti tradizionali, Presìdi Slow Food, ecc.); ri-connessione (*re-connection*): iniziative basate su filiere corte in cui il rapporto tra produttore e consumatore è diretto (ad esempio, mercati contadini, CSA, vendita diretta, negozi collettivi, ecc.); ri-scalarizzazione (*re-scaling*) che fa riferimento alla governance alimentare territoriale e al decentramento delle politiche alimentari (ad esempio, politiche alimentari urbane, consigli del cibo, distretti del cibo, biodistretti, comunità alimentari, metodo LEADER, Progetti Alimentari Territoriali - PAT).

Il percorso, che si andrà a sviluppare nei prossimi mesi, prevede la realizzazione di webinar e workshop online volti a coinvolgere gli attori territoriali del nord e sud del mondo nella definizione di un quadro condiviso sui sistemi e politiche locali del cibo. I membri della Rete PLC hanno già iniziato a collaborare al processo e molte delle "inspiring practices" presenti nel paper sono frutto di questa collaborazione. Per partecipare al percorso è possibile contattare direttamente Chiara Razzano della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa (chiara.razzano@santannapisa.it) e France-

Antipasti



Strumenti di governance istituzionale multilivello della transizione alimentare urbana: l'esempio della OCAS a Barcellona

Chiara Bergonzini, Dipartimento di Sociologia e ricerca sociale, Università di Milano-Bicocca

L'interessante strumento rappresentato dalla *Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible* (OCAS), lanciata nel gennaio 2023 a Barcellona, è emerso durante una ricerca sul campo presso la città spagnola all'interno di un più ampio progetto di tesi dottorale riguardante la governance della transizione alimentare della città.

Pur non trattandosi del tema centrale della ricerca, fin da subito l'esempio della OCAS è apparso come uno strumento innovativo degno di attenzione specifica, che gli si prova a dedicare in questo contributo.

Nella letteratura riguardante la governance istituzionale della transizione alimentare nelle città e aree urbane, oltre alle *urban food policy*, è ricorrente sentire nominare lo strumento dei food policy council, definiti da Cohen (2022, p. 420) come «[consigli] composti da stakeholder multi-settoriali che discutono preoccupazioni pubbliche riguardanti il sistema alimentare, propongono soluzioni e valutano i risultati». Dunque, per riassumere, la caratteristica principale dei *food policy council* è quella di riunire allo stesso tavolo stakeholder di diversi settori legati al sistema alimentare, in quello che si potrebbe definire un tentativo di coordinamento orizzontale. Questo strumento è ormai ampiamente riconosciuto in letteratura, nonché solido e diffuso a livello internazionale (Michel et al., 2022; Mooney, 2022; Santo & Moragues-Faus, 2019).

Strumenti simili sono rilevabili anche nel contesto della città di Barcello-

na: infatti, l'*Ajuntament de Barcelona* (istituzione che in Italia corrisponderebbe al Comune) ha istituito, come azioni legate al lancio della propria *food policy*, due spazi di confronto tra attori dedicati ai temi dell'agroecologia (spazio *Agrópolis*) e più in generale alla sostenibilità urbana, con anche uno specifico riferimento alla sostenibilità alimentare (*Acord Ciutadà*).

Tuttavia, ciò su cui questo contributo vuole porre l'attenzione è invece un organo di coordinamento tra diversi livelli istituzionali che è nato più recentemente per rispondere anche alla necessità di dialogo verticale tra vari livelli istituzionali, le cui giurisdizioni spesso riguardano territori e aree che in parte si sovrappongono, ma le cui competenze sono diverse. I problemi dei limiti legislativi di alcuni organi istituzionali e della frammentazione di giurisdizione tra istituzioni che si occupano di uno stesso territorio sono infatti riconosciuti in letteratura come alcuni degli ostacoli al pieno successo delle politiche alimentari locali e, al contrario, il possesso dei poteri legislativi necessari è riconosciuto come un fattore di successo di queste strategie (Candel, 2020; Hawkes & Halliday, 2017; Sonnino et al., 2019; Zerbian et al., 2022). Inoltre, va ricordato che il sistema alimentare contemporaneo è particolarmente difficile da limitare entro confini territoriali, in quanto si tratta di un sistema fortemente globalizzato e caratterizzato, soprattutto se si pensa alle aree urbane, da una considerevole distanza anche fisica, oltre che di percezione, tra luoghi di produzione e

luoghi di consumo. Dunque, lo sforzo messo in atto dal Comune di Barcellona sembra particolarmente rilevante per affrontare anche questa sfida di coordinamento, come riconosciuto ad esempio nell'ultimo report del *High Level Panel of Experts* della FAO, che lo menziona tra i pochi esempi di meccanismi volti a favorire un allineamento verticale per assicurare coerenza legislativa e uso efficiente delle risorse (HLPE, 2024, pp. 94–95). Anche all'interno del progetto europeo CLEVERFOOD, in un report riguardante varie modalità di governance integrata della transizione alimentare, l'esempio di Barcellona e della Catalogna è scelto tra i casi studio più rilevanti (Comune di Milano, 2023).

La OCAS, *Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible*, è nata ufficialmente nel gennaio del 2023 e attraverso un'intervista con la sua coordinatrice (svolta dall'autrice il 17 maggio 2024) sono stati ricostruiti i passaggi salienti che ne hanno portato alla creazione:

- 2015: adesione al MUFPP e candidatura della città di Barcellona per ospitare uno dei successivi Forum del Patto di Milano.
- 2017/2018: anni dedicati alla redazione di un report di diagnosi del sistema alimentare di Barcellona.
- 2021: l'anno più importante per questi processi. Barcellona ospita il settimo Forum Globale del Patto di Milano ed è nominata Capitale Mondiale dell'Alimentazione Sostenibile. Questi due progetti funzionano principalmente da pretesto per dedicare più risorse (umane ed economiche) al tema della transizione alimentare urbana, nonché per organizzare iniziative di comunicazione per aumentare la consapevolezza della popolazione in merito e sviluppare una sensibilità. In questo anno, secondo l'intervistata, *l'Ajuntament* arriva a esaurire tutto ciò che era in suo potere fare per il tema della sostenibilità alimentare urbana (tra le altre cose, viene avviato il processo interno al comune preliminare alla redazione della *food policy*) e si rende conto delle proprie limitazioni, in particolare in ambito di competenze legislative. Per questo motivo, entra in contatto con la *Generalitat*, che ha

molte più competenze in merito, e che aveva già dimostrato interesse sul tema lanciando in questi anni il PEAC (*Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya*). Si apre un dialogo – inizialmente difficoltoso a causa delle diverse culture lavorative delle due istituzioni e delle remore legate alla necessità di condividere informazioni – che porterà poi alla creazione della OCAS.

- 2022: inizia ufficialmente la redazione della *food policy*, si svolge il processo partecipativo per consultare gli stakeholder, e la si pubblica a novembre col nome *Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030*.
- 2023: a gennaio nasce ufficialmente la OCAS, attualmente senza personalità giuridica, bensì in forma di una convenzione di 3 anni.

Secondo l'intervistata, attualmente il principale risultato della OCAS è stato quello di costruire una cultura di collaborazione tra le due istituzioni del Comune di Barcellona e della Generalità di Catalogna, mentre per risultati più concreti in termini di sostenibilità alimentare si dovrà aspettare la fine dei tre anni di prova. Tuttavia, un punto su cui si sono già mobilitati è quello del confronto tra le linee di finanziamento delle due istituzioni per garantirne la complementarietà: infatti, un problema legato alla presenza di più strategie istituzionali dedicate allo stesso territorio è il rischio di finanziare gli stessi soggetti più e più volte, senza garantire una distribuzione più capillare delle risorse, come menzionato anche nel report HLPE (2024).

L'intervista ha anche fatto emergere elementi di contesto particolarmente favorevoli che hanno facilitato la nascita di un simile strumento di governance. In primo luogo, la forte volontà politica dell'amministrazione comunale di Barcelona en comú, guidata da Ada Colau, che era alla guida della città in quegli anni. Infatti, secondo l'intervistata, non tutte le amministrazioni si sarebbero spinte così avanti nelle proprie competenze, fino a entrare in contatto con il livello istituzionale successivo, pur di assicurare un impatto maggiore della propria strategia, e anzi si chiede se, alla

fine dei tre anni di prova, la OCAS verrà riconfermata – ed eventualmente fortificata nella forma di un consorzio, come inizialmente auspicato – visto che nel 2023 è cambiata l'amministrazione comunale, passando al Partito Socialista, il cui interesse verso il tema pare essere «diluìto» (da un'intervista dell'autrice con uno dei membri del team tecnico della *food policy* del comune).

In secondo luogo, un altro elemento importante è stata la sintonia tra le due istituzioni coinvolte, data da «visioni politiche simili» (intervista) e il fatto che in quello stesso momento fossero entrambe governate da forze politiche interessate all'argomento (il Presidente della Generalitat proveniva dal partito Sinistra Repubblicana di Catalogna), come dimostrato dal fatto che anche la Generalitat stesse lavorando alla propria strategia di sostenibilità alimentare. Va però notato che gli interessi e gli stakeholder a cui si rivolgono le due istituzioni non sono del tutto sovrapponibili: infatti, sono stati necessari vari compromessi da parte di entrambe le istituzioni, che probabilmente avrebbero reso più difficile un accordo in caso di volontà politiche più deboli. In particolare, dall'intervista è emerso un potenziale punto a sfavore di simili accordi, e cioè che da poteri legislativi diversi risultano anche pressioni lobbistiche diverse: istituzioni diverse possono permettersi un'esposizione diversa su alcuni temi, e in questo caso sono stati fatti dei compromessi importanti sui temi dell'agricoltura biologica e della riduzione del consumo di carne, argomenti cari all'*Ajuntament*, ma più ambigui per la *Generalitat*, che ha tra i propri obiettivi anche quello di tutelare la grande comunità di agricoltori e allevatori locali, i quali solo in minoranza producono in maniera biologica e vedono una forte presenza di produttori di carne. Per l'*Ajuntament*, invece, non è politicamente rischioso dichiararsi assolutamente favorevole all'agricoltura biologica e sfavorevole al consumo di carne, data la quasi assenza di produttori nel comune di Barcellona e dato che comunque non avrebbero potere legislativo in merito. Nel caso della OCAS, questo compromesso è stato raggiunto grazie alla forte volontà dell'*Ajuntament* di raggiungere un accordo anche a costo di negoziare al ribasso alcuni obiettivi centrali,

e grazie al fatto che anche la *Generalitat* avesse un forte interesse per tale accordo, in ottica proprio di favorire i produttori della regione nel raggiungere la grande area di consumo rappresentata dalla città di Barcellona. Secondo l'intervistata, però, un simile compromesso non è scontato e ha richiesto grande determinazione personale da parte delle persone coinvolte, mentre in altri contesti potrebbe portare al fallimento del progetto. Questo si ricollega a un altro potenziale punto debole di simili accordi, e cioè l'alternanza frequente che si verifica nelle amministrazioni comunali e regionali, le quali sono soggette a ricambi politici costanti i quali spesso sono troppo frequenti rispetto alle lunghe tempistiche richieste per ottenere risultati d'impatto su processi così complessi come quelli legati al sistema alimentare. Se questa alternanza politica – e quindi di interesse e conseguente fornitura di risorse – è già problematica quando si parla di una sola istituzione, progetti che ne coinvolgono più di una si vedono obbligati ad affrontare il rischio di perdere la collaborazione di una delle parti con frequenza ancora maggiore. Tuttavia, la partecipazione a reti internazionali come il MUFPP e la comunicazione pubblica del proprio impegno nei confronti di un certo tema, come avvenuto a Barcellona nel 2021 con le iniziative del Forum e della Capitalità, sono state definite fondamentali per solidificare tali argomenti nell'agenda municipale e rendere meno appetibile lo smantellamento delle strategie da parte di eventuali amministrazioni future che dovessero ritenerle superflue.

Per queste ragioni, lo strumento della OCAS sembra particolarmente rilevante in un contesto in cui vari livelli istituzionali si erano già dimostrati interessati ad agire sul tema della transizione alimentare in maniera individuale, in quanto non solo favorisce una complementarità di competenze, ma garantisce anche un dialogo più strutturato volto a progettare interventi integrati e non sovrapposti o ripetitivi. Allo stesso tempo, però, sembra che gli elementi di contesto necessari alla creazione di un simile strumento siano particolarmente restrittivi, in particolare il bisogno di forti volontà politiche da entrambe le parti e nello stesso momento. Il rischio, poi, che tali elementi di contesto varino nel tempo minaccia in

parte la tenuta del progetto, ma allo stesso tempo emerge sempre più l'impatto positivo della partecipazione a reti internazionali e del presentarsi come città attiva su un determinato tema creando una sensibilità cittadina e un'immagine pionieristica nei confronti di altre città per rafforzare il valore di simili iniziative e rendere meno desiderabile il loro smantellamento futuro. Infine, un altro limite sollevato dall'intervistata è che la OCAS si concentri solo sul territorio della città di Barcellona, essendo nata allo scopo di fortificare le competenze legislative a supporto della strategia alimentare dell'*Ajuntament*. Dunque, pur includendo la *Generalitat*, e quindi includendo alcuni interessi regionali, concentra i propri sforzi sul territorio della capitale regionale. In questo senso, però, si può dire che in parte la lacuna è coperta dal lavoro di un'altra istituzione, la *Diputació de Barcelona* (paragonabile a una provincia), il cui documento guida per le questioni di sostenibilità alimentare si chiama *Alimentem Barcelona*, ma si riferisce in realtà a tutto il territorio provinciale tranne la città di Barcellona. In un'intervista con la responsabile del progetto (svolta dall'autrice l'11 giugno 2024), questa decisione è stata giustificata appunto dal fatto che il comune di Barcellona ha già le competenze e le risorse necessarie (umane ed economiche) per dedicarsi al tema, mentre tanti altri comuni circostanti no, perché spesso contano solo qualche migliaio di abitanti e quindi hanno strutture amministrative molto più piccole, ma rappresentano comunque un territorio molto rilevante dal punto di vista del sistema alimentare della regione, in quanto sono spesso a vocazione agricola: basti pensare che quest'area conta 9 parchi agrari, che toccano 62 dei suoi 311 comuni e di cui due – *El Baix de Llobregat* e *Collserola* – confinano direttamente con Barcellona (intervista).

Sebbene quanto descritto dimostri diversi livelli di profondità e impegno in base alle diverse zone della Catalogna – con maggior impegno politico e conseguente concentrazione di iniziative e politiche nella zona urbana del comune di Barcellona fino a una generica inclusione di tutti i comuni al di fuori della provincia di Barcellona nelle attenzioni della *Generalitat* –, il contesto considerato sembra essere un esempio abbastanza virtuoso

di integrazione tra i livelli di governance istituzionale della transizione alimentare urbana ma anche rurale. Infatti, il tema del vincolo rurale-urbano risulta essere centrale nelle attività degli attori menzionati: si tratta di uno degli aspetti di attenzione dichiarati dalla coordinatrice della OCAS (intervista), oltre a essere stato protagonista di una giornata di trasferimento tecnico aperta alla cittadinanza, organizzata dal PEMB (*Pla Estratègic Metropolità de Barcelona*) in collaborazione con *Ajuntament* e *Generalitat* il 9 aprile 2024¹.

Per concludere, il contesto della transizione alimentare urbana di Barcellona ha visto sforzi per integrarla con processi simili a livello regionale con due principali scopi: superare i limiti legislativi delle istituzioni locali, in particolare del comune, ma anche tenere in considerazione i territori circostanti la città, caratterizzati da una vocazione produttiva al contrario di quella consumatrice del centro urbano, e strutturare un dialogo con gli attori che li gestiscono per ottimizzare i vari processi di governance. Nonostante i limiti già menzionati, questo esempio sembra essere virtuoso e piuttosto innovativo nel panorama attuale di iniziative locali di transizione alimentare. Tuttavia, per arrivarvi sono stati necessari vari elementi di contesto particolarmente favorevoli, e dunque difficilmente ripetibili altrove semplicemente tramite passaggio di conoscenze. In particolare, ciò che ha fortemente spinto questi processi è la volontà politica dimostrata in primo luogo dall'*Ajuntament*, ma presente anche all'interno della *Generalitat* e della *Diputació*. Il fatto che tutte queste istituzioni avessero, nello stesso momento, una simile intenzione di affrontare l'argomento e anche un'attitudine positiva verso la necessità di fare compromessi per favorire l'integrazione degli interessi di ognuna ha permesso un dialogo proficuo. Allo stesso tempo, tali istituzioni avevano anche una buona consapevolezza dell'importanza di coordinarsi su un tema simile, che per definizione supera i confini amministrativi. Sicuramente si tratta di un processo di

¹<https://pemb.cat/es/noticias/la-oficina-conjunta-de-alimentacion-sostenible-se-presenta-en-sociudad-con-una-jornada>

integrazione di governance piuttosto recente e quindi la valutazione del suo successo (o mancato successo) rimane in sospeso, così come rimane presente il rischio di smantellamento di queste strutture in caso di eventuali cambi politici particolarmente impattanti in futuro. Tuttavia, rimane un interessante tentativo di implementazione del cosiddetto approccio *city-region food systems* (Blay-Palmer et al., 2015) e le persone intervistate si dicono ottimiste del fatto che il solo obiettivo, già raggiunto, di aver istituito questi canali di dialogo e creato team tecnici internamente a tutte le istituzioni, oltre alla pubblicazione di documenti ufficiali di impegno locali, ma anche la firma di quelli internazionali, sia stato un importante passo per rendere più difficile retrocedere a un livello di impegno politico molto inferiore in futuro. Il primo appuntamento per valutare se tale ottimismo sia giustificato sarà nel 2026, anno di scadenza dei tre anni di prova della OCAS, ma nel frattempo sarà interessante seguire il lavoro dell'*Officina* e monitorare l'eventuale nascita di simili strumenti in altri contesti.

Bibliografia

- Blay-Palmer, A., Renting, H., & Dubbeling, M. (2015). City-region food systems: A literature review. Understanding the city region (CRFS) food system: Planning for a more food secure and resilient city. RUAF Foundation.
- Candel, J. J. L. (2020). What's on the menu? A global assessment of MUFPP signatory cities' food strategies. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 44(7), 919–946. <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1648357>
- Cohen, N. (2022). Roles of Cities in Creating Healthful Food Systems. *Annual Review of Public Health*, 43(1), 419–437. <https://doi.org/10.1146/annurev-publhealth-052220-021059>
- Comune di Milano. (2023). Comparative analysis of existing urban food policies (CLEVER-FOOD). https://food2030.eu/wp-content/uploads/2024/02/Comparative-analysis-of-existing-urban-food-policies_compressed-1.pdf
- Hawkes, C., & Halliday, J. (2017). WHAT MAKES URBAN FOOD POLICY HAPPEN? Insights from five case studies [Report]. International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. <https://openaccess.city.ac.uk/id/eprint/19325/>

- HLPE. (2024). Strengthening urban and peri-urban food systems to achieve food security and nutrition, in the context of urbanization and rural transformation (CFS HLPE-FSN). https://sfcs.fao.org/docs/devhlpelibraries/report-19/hlpe-19---main-report_en_cd1459en.pdf
- Michel, S., Wiek, A., Bloemertz, L., Bornemann, B., Granchamp, L., Villet, C., Gascón, L., Sipple, D., Blanke, N., Lindenmeier, J., & Gay-Para, M. (2022). Opportunities and challenges of food policy councils in pursuit of food system sustainability and food democracy—a comparative case study from the Upper-Rhine region. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.916178>
- Mooney, P. H. (2022). Local governance of a field in transition: The food policy council movement. *Journal of Rural Studies*, 89, 98–109. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.11.013>
- Santo, R., & Moragues-Faus, A. (2019). Towards a trans-local food governance: Exploring the transformative capacity of food policy assemblages in the US and UK. *Geoforum*, 98, 75–87. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.10.002>
- Sonnino, R., Tegoni, C. L. S., & De Cunto, A. (2019). The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities*, 85, 110–116. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2018.08.008>
- Zerbian, T., Adams, M., Dooris, M., & Pool, U. (2022). The role of local authorities in shaping local food systems. *Sustainability*, 14(19), Article 19. <https://doi.org/10.3390/su141912004>



Movimenti sociali agroecologici in Argentina ed Italia. Un progetto di ricerca

Veronica Paz Soto Pimentel – FLACSO Argentina

Il progetto KAFA.UTT “Proposte di movimento sociale per sistemi alimentari sostenibili. Un’analisi della ‘*Union de Trabajadores de la Tierra* - UTT’ in Argentina da una prospettiva decoloniale e di genere (2015-2020)” è un progetto di ricerca finanziato dalla Fondazione Compagnia di San Paolo nell’ambito del bando TRAPEZIO “*Paving the way to research excellence and talent attraction*”. Questo invito era rivolto ai ricercatori e ricercatrici insigniti del Seal of Excellence Marie Skłodowska-Curie Actions (MSCA) nel 2023 per sviluppare le loro proposte presso un istituto in Piemonte o Liguria, Italia. In questo caso, KAFA.UTT verrà sviluppato nel corso dei prossimi due anni, presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell’Università di Torino, sotto la supervisione del Professor Dr. Egidio Dansero.

Questa proposta di ricerca esamina le innovazioni dei Movimenti Sociali Agroecologici (MSA) per costruire sistemi alimentari sostenibili basati sull’agroecologia, la sovranità alimentare e l’accesso alla terra. Nella sua versione iniziale, il progetto proponeva concentrarsi sullo studio dell’esperienza argentina. Tuttavia, per sfruttare la ricchezza di strategie sviluppate a Torino e in Piemonte per la transizione verso sistemi alimentari sostenibili, la governance alimentare e la costruzione di politiche locali

del cibo (Dansero, Pettenati, Toldo & Bonaverò, 2019), si è deciso di ampliare il campo di ricerca ai movimenti sociali agroecologici con sede in Italia. In particolare, l’obiettivo verrà sviluppato attraverso l’analisi di due organizzazioni: l’*Unión de Trabajadores de la Tierra* (UTT) in Argentina e Slow Food in Italia.

L’agroecologia ha guadagnato sempre più attenzione in quanto approccio integrale per contrastare i danni ambientali, sociali e planetari dell’agroindustria. Promuove un sistema alimentare che applica principi ecologici all’agricoltura, garantisce l’uso rigenerativo delle risorse naturali e dei servizi ecosistemici. Si impegna a creare sistemi alimentari equi in cui si valorizza chi produce gli alimenti e in cui le persone hanno il potere di scegliere cosa mangiare, e di sapere come e dove viene prodotto (HLPE, 2019). Sebbene l’agroecologia sia stata studiata principalmente come disciplina scientifica e insieme di pratiche, il suo ruolo come movimento sociale è stato meno esplorato (Erwan Sachet et al., 2021). Allo stesso modo, la conoscenza utilizzata dai Movimenti Sociali Agroecologici per costruire sistemi alimentari sostenibili che sfidino e resistano al paradigma epistemologico moderno dominante su cui si basa l’agroindustria, così come il

ruolo delle donne nello sviluppo di pratiche agroecologiche e la distribuzione di genere nella creazione e nell'uso di questa conoscenza, non sono stati sufficientemente affrontati. In questo contesto, il progetto intende contribuire a colmare tre lacune nella letteratura: l'analisi dell'agroecologia come movimento sociale, lo studio delle conoscenze utilizzate dai MSA per costruire sistemi alimentari sostenibili e resistere all'agrobusiness e l'indagine sulla distribuzione di genere nei processi di costruzione della conoscenza.

Il progetto si basa su due prospettive teoriche. La prospettiva decoloniale esamina le conoscenze che i movimenti sociali utilizzano per resistere e sfidare i progetti moderni/coloniali che promettono benessere universale ma avvantaggiano una minoranza e peggiorano le condizioni di vita della maggioranza. Rifiuta inoltre la riduzione dei movimenti sociali a meri oggetti di studio per legittimarli come soggetti che costruiscono conoscenze valide per contribuire al dibattito scientifico e di politica pubblica sulle alternative alla crisi climatica e alimentare (Lander, 2019; Flórez Flórez & Olarte Olarte, 2023). La prospettiva di genere esamina il modo in cui le strutture culturali, che creano disuguaglianze e collocano le donne in posizioni più svantaggiate rispetto agli uomini, influenzano l'uso, la costruzione e la distribuzione della conoscenza (SSAA, 2022; Ramírez Santos et al., 2023).

KAFA.UTT persegue i seguenti obiettivi specifici:

- 1) Identificare le conoscenze e i significati dell'agroecologia, della sovranità alimentare e dell'accesso alla terra che i MSA utilizzano per sviluppare sistemi alimentari alternativi.
- 2) Analizzare in che misura queste conoscenze incorporano una prospettiva di genere e in che modo ciò influisce sull'equità tra uomini e donne all'interno delle organizzazioni.

- 3) Descrivere le conoscenze su agroecologia, sovranità alimentare e accesso alla terra promossi dalle donne e la loro percezione di come il genere influenzi il loro utilizzo e la loro creazione.

Per perseguire questi obiettivi verrà utilizzata una metodologia qualitativa basata sulla triangolazione intra-metodo, combinando tre strumenti di raccolta dati: etnografia digitale, analisi dei contenuti e interviste approfondite. Così, si esamineranno le conoscenze e la loro distribuzione di genere in modo diacronico e dal punto di vista dei protagonisti, interpretando il problema oggetto di studio come un processo d'incorporazione plasmato da circostanze specifiche nel tempo. L'analisi adotterà un approccio interdisciplinare, attingendo alla sociologia politica, perché i MSA sono collegati ai conflitti sulla distribuzione del potere - inclusi l'agroindustria e il genere (Motta 2016); alla filosofia, poiché l'analisi della conoscenza richiede strumenti epistemologici per indagare i suoi significati e le dinamiche di genere di coloro che usano e definiscono la conoscenza; alle scienze alimentari, agroecologiche e ambientali, poiché l'esame delle conoscenze sull'agroecologia, la sovranità alimentare e l'accesso alla terra richiede la comprensione del cambiamento climatico, della biodiversità e dei sistemi alimentari.

Con una durata di 24 mesi (maggio 2025 - aprile 2027), il progetto si sviluppa attraverso quattro fasi principali: (1) attività di formazione e revisione bibliografica, (2) lavoro sul campo in Argentina e Italia, (3) analisi e divulgazione accademica e (4) comunicazione e networking interistituzionale per promuovere l'esecuzione di progetti futuri. Una delle attività principali sarà l'organizzazione di un workshop internazionale che riunirà membri di movimenti sociali agroecologici e ricercatori e ricercatrici provenienti dall'America Latina e dall'Europa per discutere di innovazioni agroecologiche, governance alimentare, sistemi alimentari sostenibili e politiche alimentari locali, nonché per promuovere la creazione di nuove reti tra i partecipanti. Al workshop saranno presenti almeno membri dell'Unión de Trabajadores de la Tierra, di Slow Food, dell'Università di Torino e della

Infine, è importante sottolineare la rilevanza sociale di questo progetto di ricerca che, innanzitutto, contribuirà alla transizione verso sistemi alimentari sostenibili, in grado di mitigare e adattarsi alla crisi climatica e al riscaldamento globale, all'evidenziare le innovazioni in questo ambito. Pratiche come l'agroecologia, la sovranità alimentare e l'accesso alla terra contribuiscono a sviluppare sistemi alimentari che non solo producono cibo nutriente e sano a prezzi equi, ma fungono anche da pozzi di carbonio e da meccanismi naturali di adattamento ai cambiamenti climatici. Pertanto, studiare e dare visibilità ai movimenti sociali che promuovono queste pratiche è rilevante sia per il benessere delle persone che per la sopravvivenza della Terra. In secondo luogo, KAFA.UTT è in linea con le raccomandazioni della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici e dell'Accordo di Parigi per la transizione verso sistemi alimentari sostenibili. Questi suggeriscono di includere, oltre ai dati scientifici, le conoscenze tradizionali/locali delle comunità, per salvaguardare la sicurezza alimentare, porre fine alla fame e proteggere la produzione alimentare dagli effetti negativi del cambiamento climatico, soprattutto per le popolazioni più vulnerabili come le donne e le persone di colore. In linea con ciò, il progetto analizza due esperienze di movimenti sociali locali in Argentina e Italia da una prospettiva decoloniale (della conoscenza) e di genere. Contribuirà inoltre al raggiungimento dei seguenti Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (OSS): 1. Zero povertà, 2. Fame zero; 5. Uguaglianza di genere: e i suoi obiettivi: discriminazione di genere (5.1) e violenza (5.2), assistenza e processo decisionale (5.4) e accesso alla terra e alle risorse (5.a); 13. Cambiamento climatico; 15. Sviluppo sostenibile e vita sulla Terra. Infine, KAFA.UTT collaborerà con il progetto guidato dal professor Dansero sulle Politiche Locali del Cibo.

Bibliografia

Dansero, E., Pettenati, G., Toldo, A., & Bonaverio, P. (2019). Verso politiche locali del cibo a Torino: attori, progetti, processi. In *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive* (pp. 51-70). Celid.

Erwan Sachet, O., Coq J., Cruz-Garcia G., Francesconi W., Bonin M. & Quintero M. (2021). Agroecological Transitions: A Systematic Review of Research Approaches and Prospects for Participatory Action Methods. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 1-13.

Flórez Flórez, J., & Olarte Olarte, M. (2023). Decolonizing approaches to Latin American social movements. In F. Rossi (ed.), *The Oxford Handbook of Latin American social movements* (pp. 123-139). Oxford University Press.

Lander, E. (2019). Crisis civilizatoria. Experiencias de los gobiernos progresistas y debates en la izquierda Latinoamericana. CALAS.

Motta, R. (2016). *Social Mobilization, Global Capitalism and Struggles over Food: A Comparative Study of Social Movements*. Routledge.

Ramírez Santos, A., Ravera, F., Rivera Ferre, M. & Calvet Nogués, M. (2023). Conocimiento agroecológico tradicional con perspectiva de género en los sistemas agroalimentarios: una revisión sistemática. *Revista de etnobiología y etnomedicina*.

SSAA. (2022). Synergies and trade-offs between climate change adaption options and gender equality: a review of global literature. *Humanities y Social Sciences Communications*, 1-13.



In Cibo Civitas: empowerment, azioni, territorio per una cittadinanza che nutre il futuro

Sara Dottarelli, LVIA

Nicoletta Gorgerino, LVIA

Ester Graziano, LVIA

Il progetto In Cibo Civitas nasce dall'esperienza pluriennale dell'Associazione LVIA¹ nell'ambito della cooperazione internazionale e dell'educazione alla cittadinanza globale². Il progetto ha connesso e capitalizzato i risultati di iniziative precedenti, in particolare degli ultimi due progetti di cui LVIA fu capofila, finanziati dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo:

- Le Ricette del Dialogo: cibi e storie per l'intercultura³ e l'integrazione (che ha messo in relazione il tema del cibo con aspetti sia di cultura d'impresa che interculturali)
- Metti in Circolo il Cambiamento! Verso un'economia circolare⁴

Così, In Cibo Civitas ha permesso di ampliare lo sguardo sul cibo, o meglio sulle filiere che nutrono i territori, mettendo in campo opportunità di impegno per la comunità e l'ambiente. Il valore generato lungo filiere

meglio orientate alla *Circular Economy for Food*, diviene centrale per riportare sui territori valori quali la giustizia sociale, la tutela ambientale e la promozione del "Cibo buono, pulito e giusto"⁵. Le comunità dei territori di progetto hanno sostenuto concretamente reti multiattoriali capaci di incidere in profondità sui territori, promuovendo nuovi modelli di cittadinanza alimentare.



Logo In Cibo Civitas

¹ Associazione Internazionale Volontari Laici LVIA E.T.S. www.lvia.it

² AICS, pagina dedicata all'Educazione alla Cittadinanza Globale: <https://bit.ly/3VfHqvF>

³ Le ricette del dialogo: <https://lvia.it/portfolio-articoli/le-ricette-del-dialogo-cibi-e-storie-per-lintercultura/>

⁴ Metti in circolo il cambiamento!: <https://lvia.it/portfolio-articoli/metti-in-circolo-il-cambiamento/>

⁵ È il motto di Slow Food Italia, partner LVIA sia nel progetto In cibo civitas che Le ricette del dialogo

Un partenariato multiforme

La struttura partenariale è uno dei punti di forza del progetto, come lo era stato dei due precedenti: enti locali, realtà del terzo settore, istituzioni accademiche e reti associative hanno operato in sinergia sui territori di Cuneo, Torino, Firenze, Borgo San Lorenzo (sede dell'Unione dei Comuni del Mugello, FI), Forlì, Cesena e Castelbuono (PA). A livello nazionale, la collaborazione tra LVIA e Slow Food (partner strategico), si è innestata nel percorso della Rete delle Politiche Locali del Cibo, favorendo una visione sistemica capace di unire visione strategica e intervento operativo.

Scuole, giovani e cittadinanza

Il progetto ha attivato percorsi formativi rivolti alle scuole secondarie di primo e secondo grado, centrati sull'educazione alla cittadinanza per la sostenibilità alimentare. La campagna lanciata e curata da Slow Food "In Cibo Civitas – Le scuole in azione per il clima"⁶ ha offerto strumenti concreti, tra cui 13 azioni "amiche del clima", per integrare la riflessione sul cibo nei curricula scolastici. Oltre alla formazione docenti, sono stati proposti laboratori per le classi, visite a realtà virtuose del territorio di riferimento e l'utilizzo in classe del kit di carte "(Non) si gioca con il cibo!"⁷, come strumento di edutainment inserito in Unità di apprendimento, che ha sfidato i più giovani a favorire e costruire sistemi alimentari i più sostenibili possibile.

Parallelamente, i giovani tra i 18 e i 30 anni sono stati coinvolti in percorsi di formazione teorico-pratica, eventi locali e tavoli di confronto con le istituzioni. Un bando ad hoc su ogni territorio ha rivolto parte dei fondi di progetto alla premiazione delle migliori idee progettuali, capaci di coniugare innovazione, sostenibilità e inclusione, incoraggiando così il protagonismo giovanile nella rigenerazione urbana, nell'agricoltura biologica

⁶ <https://www.slowfood.it/in-cibo-civitas/campagna-per-le-scuole-amiche-del-clima/>

⁷ <https://lvia.it/2024/05/09/non-si-gioca-con-il-cibo-un-gioco-educativo-sulla-filiera-del-cibo/>

e nella promozione della cultura alimentare.

Enti locali, tavoli e hub: verso le food policy locali

Un elemento distintivo di In Cibo Civitas è rappresentato dall'attivazione dei Comuni in percorsi di autoformazione e co-progettazione. A Cuneo, i tavoli si sono concentrati su spreco e povertà alimentare, con l'avvio di una mappatura su un territorio nuovo per l'Atlante del Cibo⁸. A Torino si sta lavorando alla strutturazione di uno *Youth Food Council*⁹, in dialogo con il gruppo GIPA dell'Università. A Castelbuono, l'Hub della sostenibilità è stato integrato con il gruppo giovani e ha coinvolto le scuole in attività legate alle tradizioni locali. In Toscana, Firenze ha istituito un Distretto dell'Economia Civile¹⁰, avviando tavoli tematici e una mappatura partecipata del sistema agro-alimentare, mentre a Borgo San Lorenzo si lavora alla valorizzazione dei poli locali attraverso dotazioni tecniche, campagne di comunicazione e strategie contro lo spreco che prima del progetto non esistevano.

Sostenibilità e prospettive future

A metà febbraio del 2025 a Castelbuono, nella splendida cornice del Parco delle Madonie in provincia di Palermo, l'ultimo Comitato dei partner di progetto ha delineato fatto sintesi e raccordato gli scenari più promettenti per la sostenibilità post-progetto. Tra le azioni auspiccate e avviate: il rafforzamento del legame con i GAL¹¹, la creazione di consultazioni locali sul cibo, l'attivazione di spazi permanenti per la redistribuzione, mai pietistica, dell'invenduto alimentare e la sensibilizzazione della cittadinanza sul-

⁸ <https://atlantedelcibo.it/>

⁹ Fb #youthfoodpolicycouncil

¹⁰ Report Verso un Distretto dell'Economia Civile a Firenze: <https://bit.ly/3R5LMeM>

¹¹ Gruppo di Azione Locale. L' I.S.C. Madonie, è considerato un esempio di successo per la realizzazione di progetti di sviluppo locale in ambito europeo, anche in campo agroecologico, in particolare attraverso la strategia LEADER

lo spreco, anche attraverso presidi educativi nei mercati. Si stanno inoltre immaginando percorsi di formazione rivolti alla Pubblica Amministrazione, finalizzati alla co-programmazione e alla co-progettazione delle politiche alimentari locali.

Fondamentale sarà la capitalizzazione delle esperienze: attraverso cataloghi formativi, diffusione di attività di edutainment (escape room, giochi educativi) e sostegno alle comunità di pratiche. Tutti strumenti in grado di favorire la replicabilità e la diffusione dei risultati. Per poi riprendere da queste solide basi con progettualità future, in grado di accogliere nuove esperienze, amministrazioni, giovani, giovanissimi. Soprattutto, è fondamentale coinvolgere la cittadinanza che, nei territori, si trova ad affrontare gravi difficoltà: redditi da lavoro che non tengono il passo con l'aumento dei prezzi e condizioni di crescente precarietà. A tutto questo si aggiunge un contesto internazionale in cui, anziché mettere al centro il valore della Pace e promuovere – come indicato dall'Agenda 2030 – politiche per il cibo, l'acqua e l'istruzione per tutte e tutti, queste risorse vengono trasformate in armi di guerra contro le popolazioni, e le scuole vengono bombardate.. E' dunque evidente come lo sforzo della cooperazione e degli enti che ne fanno parte non si può arrendere né fermare: in cibo civitas significa che la cittadinanza nasce dal coltivare e condividere cibo e, aggiungiamo, consapevolezza e speranza.



Momenti dell'escape room

Primi piatti



Il 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, Università di Milano-Bicocca

Abstract

Questo contributo, tratto da un intervento alla conferenza AISRe di settembre 2024, presenta alcuni risultati preliminari di una ricerca di dottorato in corso riguardante le differenze di genere nei sistemi alimentari urbani, e le strategie che i vari attori della governance urbana del cibo mettono in atto per affrontarle. La ricerca si concentra su due casi studio, le città di Milano e Barcellona, entrambe internazionalmente riconosciute come punti di riferimento per la governance urbana del cibo, grazie anche alle loro avanzate food policy. Il progetto di ricerca indaga sia le iniziative istituzionali legate alle food policy cittadine, sia le iniziative dal basso. Dopo un'introduzione della ricerca e un inquadramento del tema nella letteratura, questo contributo presenta alcuni risultati preliminari del lavoro sul campo svolto tramite interviste qualitative, descrivendo alcune delle differenze di genere che emergono nelle iniziative di sostenibilità alimentare nelle città considerate, e le strategie che vengono attuate per affrontarle. Il contributo si conclude con la presentazione dei prossimi passi della ricerca.

Parole Chiave/Keywords: *genere/gender, sistemi alimentari urbani/urban food systems, governance urbana/urban governance, Barcellona, Milano/Milan.*

1. Introduzione teorica

Questo contributo è un adattamento per Re|Cibo di una presentazione del panel sulle politiche locali del cibo tenutosi durante la scorsa conferenza AISRe a Torino (settembre 2024), e riguarda un progetto di ricerca in corso che culminerà in una tesi di dottorato.

Il tema della ricerca si basa su due studi preliminari che hanno dimostrato la rilevanza delle differenze di genere nei sistemi alimentari urbani (Ber-

gonzini 2024b) ma, allo stesso tempo, un'ampia mancanza di attenzione alle stesse in una selezione rilevante di politiche locali del cibo italiane e internazionali (Bergonzini 2024a).

La letteratura sul rapporto tra genere e cibo è molto ampia e si è concentrata su tantissimi aspetti dei sistemi alimentari, fino a dimostrare che sono presenti differenze basate sul genere in tutte le loro fasi, dalla produzione al consumo. L'OCSE (2022) ha evidenziato i tre ruoli principali

che le donne assumono nei sistemi alimentari – imprenditrici, lavoratrici, consumatrici – analizzando le differenze nelle loro esperienze di questi ruoli rispetto agli uomini. I risultati sottolineano forti disparità nelle capacità imprenditoriali, nell'accesso alla terra e alle risorse necessarie per avviare attività, ma anche nella precarietà dei lavori dipendenti e nelle abitudini di consumo, le quali vedono una maggiore presenza femminile tra le persone in povertà alimentare o che soffrono di disturbi legati all'alimentazione (Broussard 2019; Counihan and Kaplan 2004). Inoltre, un ruolo che non va dimenticato, ma che spesso è invisibilizzato perché considerato non produttivo, è quello di responsabili del lavoro di cura legato alla nutrizione familiare, che storicamente è stato assegnato alle donne e tutt'oggi continua a pesare molto di più sulle loro spalle (Allen and Sachs 2007; Williams and Sharp 2023). Infine, esistono differenze di potere legate alla rappresentazione di genere negli spazi decisionali legati al sistema alimentare (Groverman and van der Wees 2016). Ciononostante, la maggioranza delle politiche locali del cibo non tiene in esplicita considerazione queste differenze (Bergonzini, 2024a), sebbene a livello europeo l'approccio di *gender mainstreaming* (European Institute for Gender Equality 2023) sia richiesto per tutte le politiche pubbliche. Questo sarebbe infatti necessario perché la letteratura ha già ampiamente dimostrato che una politica *gender-blind*, cioè che non presta attenzione specifica al genere, finisce quasi sempre per rafforzare inconsciamente le differenze di genere già esistenti (Lombardo, Meier, and Verloo 2017). Recentemente, un articolo di Hawkes et al. (2024) ha sottolineato l'importanza di considerare "le realtà delle persone" prima di avviare politiche legate alla nutrizione, proponendo vari esempi su come la mancanza di tale attenzione rischi di farle fallire. È interessante notare che tutti gli esempi forniti nell'articolo considerano in qualche modo il genere, dalla necessità di considerare il "doppio lavoro" che spesso le donne svolgono (produttivo e riproduttivo), alla relazione tra consumo di carne e maschilità.

2. Presentazione della ricerca

Ma come possono le politiche locali del cibo considerare le differenze di genere? Due casi pionieri di integrazione di questa tematica nelle *food policy* sono stati riconosciuti nelle città di Saragozza e Barcellona (Bergonzini, 2024a), le cui *food policy* includono appunto un obiettivo di uguaglianza di genere, nonché vari altri richiami alle differenze di genere presenti nei loro sistemi alimentari, corredati da alcune proposte per ridurle. Inoltre, queste politiche si oppongono esplicitamente all'adozione di attenzione nei confronti delle donne solo relativamente a uno stereotipato ruolo di madri quali uniche responsabili della nutrizione familiare e del generale lavoro riproduttivo legato al cibo. Invece, altre *food policy* analizzate (Bergonzini, 2024a) prestano attenzione all'esperienza femminile nei sistemi alimentari solo in relazione al loro ruolo di madri, il che non solo solidifica in modo acritico la visione secondo cui le donne sono responsabili di questo lavoro riproduttivo, ma dimentica anche le varie differenze legate al genere esistenti in tanti altri ambiti del sistema alimentare. Alcune di queste differenze si trovano, come anticipato, nel lavoro produttivo (più rappresentanza maschile in agricoltura e nelle posizioni imprenditoriali, e più femminile nei lavori precari della ristorazione), nelle diete e problemi di salute legati a esse, nella predisposizione alla povertà alimentare e così via (OECD 2022). Inoltre, alcuni studi proprio del contesto spagnolo hanno rilevato una preponderanza femminile nelle iniziative dal basso (non retribuite) legate alla sostenibilità alimentare (Facchini et al. 2023) e criticato l'assenza di prospettiva di genere nella maggioranza delle *food policy* spagnole (Lopez-García, Alonso Leal, and Herrera 2018), nonostante la frequente applicazione di prospettive agroecologiche, la cui attenzione alle dinamiche di potere del sistema alimentare sarebbe idealmente accostabile anche a un discorso sulle dinamiche di genere (Herrero and Binimelis 2011; Seibert et al. 2019).

Alla luce di queste considerazioni, è stata impostata una ricerca comparativa tra le città di Milano e Barcellona e la governance delle loro transi-

zioni alimentari urbane. La scelta delle due città si basa su varie ragioni. Per quanto riguarda Barcellona, il motivo principale è appunto il fatto che si tratti di una delle poche città la cui *food policy* considera l'uguaglianza di genere tra i propri obiettivi e, pur riconoscendo che Saragozza ha effettuato un lavoro ancora più approfondito di *gender mainstreaming* (Di Masso et al. 2022) suggerito dal basso durante un processo di consultazione cittadina, Barcellona resta un caso più rilevante sul piano internazionale, in qualità di città attiva sul tema anche attraverso eventi globali (ad esempio, ha ospitato il settimo Global Forum del MUFPP, e lanciato la *Barcelona Challenge for Good Food and Climate*) e partecipazione a vari progetti europei. Per quanto riguarda Milano, la scelta è dovuta alla sua riconosciuta rilevanza come città pioniera sul tema delle *food policy*, basti pensare al MUFPP e ai vari progetti e dialoghi internazionali a cui la città partecipa da quasi dieci anni (al momento, per fare un solo esempio, sia il Comune di Milano sia il PEMB – *Plà Estratègic Metropolità de Barcelona* sono coinvolti nel progetto europeo Cultivate). Tuttavia, la *food policy* di Milano non menziona mai il tema delle differenze di genere.

La ricerca si concentra su due obiettivi principali. Il primo è analizzare la consapevolezza e il modo di intendere le differenze di genere delle persone attive nella transizione alimentare urbana in queste città. Questo obiettivo si può esplicitare in varie domande: tengono in considerazione le differenze di genere nelle proprie azioni? Agiscono per misurarle e diminuirle? A che livello di governance (istituzionale, informale e dal basso...) si registra la maggiore consapevolezza in merito? E si nota un'effettiva differenza di attenzione al tema tra le due città conseguentemente alla presenza (Barcellona) o meno (Milano) di un obiettivo specifico nella *food policy*?

Il secondo obiettivo si propone di comprendere più nel dettaglio la natura delle relazioni tra i soggetti di governance istituzionali (in particolare, ma non solo, le persone responsabili delle *food policy*) e quelli informali delle iniziative dal basso (in generale, i cosiddetti AFN, *alternative food networ-*

ks). La scelta di concentrarsi su questi due livelli di governance è data dalla rilevanza che la letteratura ha già riconosciuto loro in termini di potere trasformativo (Candel 2020; Cohen 2022; Schneider et al. 2025; Polman and Bazzan 2023; Rao et al. 2025), ma anche perché nel menzionato caso di *best-practice* della città di Saragozza, la cui *food policy* ha subito un completo processo di *gender mainstreaming*, la proposta di applicare questa prospettiva è arrivata tramite un suggerimento dal basso di un collettivo femminista durante una consultazione cittadina organizzata dal Comune (Di Masso et al., 2022), il che suggerisce che lo spazio di dialogo tra iniziative di trasformazione *bottom-up* e iniziative istituzionali possa essere proficuo in questo senso. Le domande che compongono questo secondo obiettivo sono: come si caratterizza lo "spazio interstiziale" (Matacena 2016) tra questi due importanti livelli di governance? È più conflittuale o proficuo? Anche a Barcellona, come a Saragozza, l'attenzione al tema del genere nella *food policy* è stato suggerito dal basso attraverso un processo partecipativo? Se no, in che modo la città di Barcellona è arrivata a includerlo nella propria *food policy*? In quale spazio relazionale risiede il maggior potenziale per una transizione alimentare urbana attenta all'uguaglianza di genere? Seppure la tesi si concentrerà anche più in generale sul rapporto tra istituzioni e AFN, questo contributo si focalizza sui risultati più rilevanti dal punto di vista delle differenze di genere.

Al momento della conferenza AISRe a cui è stato presentato questo contributo (settembre 2024), il lavoro di campo era stato concluso solo a Barcellona, attraverso interviste semi-strutturate con rappresentanti delle istituzioni e di iniziative dal basso legate alla transizione alimentare cittadina, oltre a esperti ed esperte del contesto urbano considerato (Tabella 1). Per "persona esperta" si intende una persona che lavora nella ricerca, accademica o di centri indipendenti, con una specializzazione su uno o più dei temi di questa tesi (differenze di genere, governance urbana, sistemi alimentari). Questo contributo presenterà dunque una panoramica di alcune prime impressioni tratte dal campo, ma senza pretese di completezza, trattandosi di una ricerca in corso. Sarà necessario integrare i

risultati con ciò che emergerà dal lavoro di campo nella città di Milano, in corso tra settembre 2024 e gennaio 2025. È poi importante specificare che le interviste sono state individuali, quindi anche se le persone intervistate rappresentavano di volta in volta il loro AFN o la loro istituzione o ente di ricerca, le opinioni espresse sono individuali e non necessariamente rappresentative della posizione collettiva dell'AFN, istituzione o ente di ricerca, come emergerà anche nei risultati.

3. Risultati preliminari a Barcellona

3.1. Interviste con le istituzioni

Ciò che emerge dalle interviste con rappresentanti istituzionali riguardo il tema dell'attenzione alle differenze di genere è, innanzitutto, una diffusa percezione che la menzione di questo punto tra gli obiettivi della *food policy* sia piuttosto superficiale, essendo più riconducibile a una tendenza ormai normalizzata delle politiche pubbliche spagnole a includere il genere in una “*checklist*” di punti da tenere in considerazione, ma che non sempre vengono resi operativi attraverso strategie specifiche (Donati and Rodríguez-García 2024). Infatti, a nessuna persona intervistata in merito (Int02, 03, 08, 13, 16) risulta siano state implementate azioni in particolare su questo argomento, o sia stata dedicata specifica attenzione e intenzione alla sua inclusione; inoltre, sostengono che l'argomento non sia stato sollevato da nessuno durante il processo di consultazione cittadina.

In generale, la maggior attenzione risulta essere dedicata alla rappresentanza di genere all'interno degli organi decisionali (Int19). In realtà, molte professioniste che lavorano nell'ambito della governance urbana del cibo sono donne, quindi Int13 e Int16 considerano che in questo caso non sia stato necessario un grande sforzo per garantire rappresentazione di genere nelle posizioni istituzionali, perché è stato comunque dimostrato più interesse da parte di candidate che da candidati. Anche per quanto riguarda il processo partecipativo della *food policy*, i dati mostrano una

Codice	Genere	Tipo
Int01	F	Esperta (collettivo femminista di ricerca sulle differenze di genere)
Int02	F	Istituzione
Int03	F	Istituzione
Int04	M	AFN (volontario cooperativa di consumo)
Int05	F	AFN (volontaria cooperativa di consumo)
Int06	F	AFN (coordinatrice orto urbano di collettivo femminista)
Int07	F	AFN (organizzatrice di mercato bio settimanale)
Int08	M	Istituzione
Int09	F	AFN (coordinatrice di cooperativa di consumo e iniziativa di recupero e ridistribuzione)
Int10	F	Istituzione (in precedenza, ricercatrice sui sistemi alimentari)
Int11	M	Esperto (ricercatore sui sistemi alimentari e le dinamiche urbane)
Int12	F	AFN (coordinatrice di cucina comunitaria)
Int13	F	Istituzione
Int14	F	AFN (in precedenza, ricercatrice su sistemi alimentari) membro di cooperativa agroecologica
Int15	M	AFN (coordinatore dei mercati contadini)
Int16	F	Istituzione
Int17	F	AFN (anche ricercatrice) coordinatrice di ricerca in fondazione per recupero di cibo
Int18	F	Istituzione
Int19	M	Istituzione (in precedenza, AFN)
Int20	F	Esperta (ricercatrice su genere e zone rurali)

Tabella 1 – Lista di interviste svolte a Barcellona (aprile-luglio 2024)

Fonte: elaborazione dell'autrice. Tra le istituzioni si includono rappresentanti di: Ajuntament de Barcelona, Àrea Metropolitana de Barcelona, Diputació de Barcelona, PEMB - Pla Estratègic Metropolità de Barcelona, Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible.

maggioranza di donne (quasi 80%), che pare confermare che il tema sia di maggior interesse femminile, ma non è stata effettuata alcuna ulteriore indagine per capire il perché di questo sbilanciamento (Int10). Emerge quindi un quadro di chiara preponderanza femminile nelle posizioni istituzionali dedicate all'argomento, in particolare nel team che si occupa della *food policy* al Comune, ma anche nelle altre istituzioni territoriali. Però, nonostante questa preponderanza sia evidenziata dai dati, non è finora diventata motivo di dibattito o approfondimento, né sulle ragioni di questa femminilizzazione della governance urbana della transizione alimentare, né più in generale sulle differenze di genere nel sistema alimentare cittadino. Questo risuona con le critiche spesso mosse all'idea che basti una parità di rappresentanza nei processi di governance per sviluppare maggiore sensibilità verso l'argomento delle differenze di genere (Di Masso et al. 2022).

3.2. Interviste con gli AFN

Per quanto riguarda la prospettiva dal basso, le opinioni sono più variegate, poiché gli AFN intervistati sono piuttosto diversi tra loro: si includono gruppi di acquisto solidale, iniziative di agricoltura urbana, mercati biologici e agricoli, mercati cooperativi, cucine di quartiere, iniziative di recupero di eccedenze.

Sul tema delle differenze di genere, Int06 è l'unico caso veramente attivo e consapevole, trattandosi di un'iniziativa di agricoltura urbana appartenente a un collettivo femminista. L'intervistata appartenente a questo collettivo spiega che il loro obiettivo è primariamente quello di sviluppare il discorso e la consapevolezza femminista, e tra le loro attività hanno avviato questo orto per ragionare collettivamente su come crescere cibo e prendersi cura delle piante siano atti di cura, e anche pratiche femministe. Dunque, quello di agire sul sistema alimentare urbano è più che altro un obiettivo derivato, secondario, e non il motivo per cui hanno deciso di avviare un orto. Pertanto, sebbene le loro attività siano effettivamente

molto attente alle differenze di genere (e aperte solo alle donne e alle persone che non si identificano come uomini cisgender) e mostrino come le iniziative di molti altri AFN potrebbero definirsi femministe se ci fosse la autoconsapevolezza necessaria (Williams and Sharp 2023), sarebbe sbagliato affermare che esse, come collettivo, stiano lavorando per un sistema alimentare più equo dal punto di vista di genere.

In generale, l'elemento più commentato sul tema delle differenze di genere è anche in questo caso legato alla rappresentazione. Ancora una volta, si trova una preponderanza di volontarie rispetto a volontari (ma anche lavoratrici nei pochi casi di AFN che prevedono posizioni retribuite), a conferma di quanto già notato da Facchini et al. (2023) sulla femminilizzazione di questo ambito. Ad esempio, Int09, Int12, Int17, Int21 hanno menzionato che la maggioranza di partecipanti alle loro attività siano donne, ma ammettono di non aver mai avviato dibattiti o approfondimenti sulle motivazioni, anche se Int09 ha commentato che probabilmente ciò è legato al fatto che il cibo è connesso alle attività di cura, che sono tradizionalmente più femminili.

Un altro elemento interessante è sorto dalle interviste Int04 e Int05, che appartengono allo stesso GAS ma, curiosamente, mentre Int04 (un uomo) ha risposto che il tema delle differenze di genere non è centrale per la loro attività e non si percepisce in essa uno sbilanciamento o qualche disuguaglianza nella divisione dei ruoli, Int05 (una donna) ha menzionato il comitato di cura recentemente creato internamente al GAS, a seguito di un caso di molestie, i cui membri sono tutte donne (non intenzionalmente, ma ha ipotizzato che fossero più interessate al tema). Inoltre, sebbene abbia ammesso di non averci mai pensato, durante l'intervista Int05 ha iniziato a riflettere su come le loro attività potrebbero essere considerate femministe poiché rappresentano un atto di cura, ma ha anche affermato che per autodefinirsi apertamente come una cooperativa femminista dovrebbero prima effettuare un lavoro di autoconsapevolezza interna molto approfondito, in quanto attualmente questa sensibilità dipende

dalle persone singole e non da una presa di coscienza collettiva all'interno del gruppo. Questo disallineamento tra le sensibilità singole e collettive viene ripreso, in maniera differente, anche da Int21, che fa parte di una cooperativa agroecologica ecofemminista: nel suo caso, la cooperativa è dichiaratamente femminista, ma non pensa che tutte le persone che ne frequentano le attività siano necessariamente consapevoli di tutto il discorso politico che essa vuole portare avanti. Piuttosto, riconosce che la cooperativa è nata in un quartiere particolarmente povero a livello di servizi di socializzazione e vendita al dettaglio, dunque spesso sono questi elementi ad attirare le persone, e la partecipazione alle attività non corrisponde necessariamente a un allineamento politico su tutte le posizioni della cooperativa. Da parte sua, la cooperativa non ha una strategia per diffondere questo tema in modo capillare o rivendicarlo presso le istituzioni, come ammesso anche da Int14 per la propria cooperativa.

Int17, che coordina le azioni di ricerca per una fondazione dedicata al recupero di cibo, menziona un'iniziativa che era stata avviata durante il processo di scrittura della *food policy* a Barcellona, il progetto Dames_Bcn: un gruppo di donne, tra cui lei stessa, coinvolte a vario titolo nel sistema alimentare locale (accademiche, esperte, attiviste...), organizzandosi principalmente grazie a contatti personali e informali tra donne che si conoscono tra loro, aveva avviato il progetto allo scopo di creare un'esposizione artistica che rappresentasse i vari ruoli delle donne nel sistema alimentare catalano, ma finora è rimasto confinato a un profilo su Instagram. Infine, Int15 (coordinatore dei mercati contadini) e Int07 (coordinatrice di un mercato biologico settimanale) notano come presso i mercati, i produttori tendano a essere più delle produttrici, ma apparentemente il divario di genere tra chi invece si reca a fare la spesa si sta assottigliando (secondo percezioni personali e non dati raccolti ufficialmente).

In generale, quello che si percepisce è un continuum di posizioni che parte dal AFN che non si è mai posto la domanda riguardo le dinamiche di genere al proprio interno o nelle proprie attività, fino al AFN che è prima

un'iniziativa femminista e solo in secondo piano un'iniziativa alimentare. Va anche ricordato che all'interno di uno stesso AFN esistono sensibilità diverse. Alcuni AFN arrivano a definirsi femministi e hanno implementato organi o strategie per garantire uguaglianza al proprio interno, mentre scarseggiano le iniziative per affrontare il tema anche nelle proprie azioni verso l'esterno. Nessun AFN si fa portatore di questa rivendicazione nei confronti delle istituzioni, a conferma di quanto emerso nelle interviste istituzionali riguardo l'assenza del tema durante le consultazioni, e l'impressione generale è che la coscienza individuale delle singole persone, quando esiste, sia più sviluppata rispetto a una coscienza collettiva che coinvolga gli interi gruppi. Ancora una volta, dunque, viene confermata la rilevanza delle singole persone che formano le iniziative, come anche dimostrato da una delle poche esperienze avviate (ma non terminate), quella di Dames_Bcn, sviluppatasi grazie a relazioni interpersonali strette e collaborative.

4. Discussione e prossimi passi della ricerca

Da questi primi risultati, l'attenzione alle differenze di genere in questo contesto sembra limitata, tranne nel menzionato caso di Int06, il cui obiettivo principale è appunto l'uguaglianza di genere e solo in secondo luogo la sostenibilità del sistema alimentare. Ciò non significa che non vi sia alcuna consapevolezza, ma spesso questa è limitata alle sensibilità personali o, al massimo, a un'attenzione verso i processi interni degli AFN e delle istituzioni (per garantire parità di rappresentanza). Manca, però, una coscienza collettiva sia del fatto che la governance della transizione alimentare di Barcellona sia guidata in prevalenza da donne – indifferentemente se si guardano le posizioni istituzionali o quelle di attivismo dal basso – sia del fatto che molti degli AFN cui appartengono le persone intervistate praticino già azioni di cura che risuonano con i principi del femminismo (è in corso un approfondimento su questo legame tra cura e AFN). Di conseguenza, anche nei casi in cui un approccio femminista o quantomeno di attenzione alle differenze di genere viene adottato, que-

sto argomento non diventa mai centrale tra le rivendicazioni che gli AFN si propongono di sollevare: né tra le persone che partecipano alle loro attività o ricevono le loro azioni, né nei confronti delle istituzioni.

Pertanto, sebbene esista sicuramente uno spazio “interstiziale” (Mataceña 2016) tra i livelli di governance, la potenzialità che esso possa creare un sistema alimentare urbano più equo dal punto di vista del genere sembra ancora acerba, in quanto la coscienza necessaria a sviluppare un dibattito in merito non pare matura. Resta vero, però, che il contesto sembra promettente, vista la vivacità del tessuto sociale (anche grazie all’eredità delle amministrazioni di Barcelona en comú, Eizaguirre Anglada et al., 2018) e la normalizzazione della tematica di genere che, pur portando a un rischio di svuotamento del tema, si può comunque vedere come un punto di partenza per dare sempre più visibilità e legittimità all’argomento. Attualmente, però, anche su questo argomento specifico lo spazio che sembra più promettente in termini di potenziale trasformativo è quello informale, non strutturato, e pertanto difficile da definire, delle relazioni interpersonali tra protagonisti e protagoniste della transizione, come suggerito dal menzionato progetto Dames_Bcn.

Questi risultati sono preliminari, in quanto la raccolta dati nella città di Milano, che permetterà la comparazione, è ancora in corso, così come l’analisi più approfondita dei contenuti delle interviste e la loro interpretazione alla luce del *framework* teorico. Nei prossimi mesi, infatti, la ricerca si concentrerà sul terminare le interviste in territorio milanese e, in seguito, ad analizzare tutti i dati raccolti per rispondere alle domande iniziali, anticipate nell’introduzione del contributo. L’obiettivo più ampio è quello di consolidare l’idea che la transizione alimentare verso un sistema sostenibile non possa prescindere da temi di sostenibilità sociale e uguaglianza di opportunità e responsabilità, ponendo in questo caso specifico maggior attenzione sul tema del genere, ma elaborando un discorso che potrebbe applicarsi a molti altri assi di discriminazione e disuguaglianza, come la classe sociale, la provenienza (Bonevera 2024), l’istruzione. Le

politiche locali del cibo, e più in generale le iniziative di sostenibilità alimentare che si stanno diffondendo sempre di più a livello internazionale,

Bibliografia

- Allen, Patricia, and Carolyn Sachs. 2007. “Women and Food Chains: The Gendered Politics of Food.” *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, January, 1-23 Pages. <https://doi.org/10.48416/IJSAF.V15I1.424>.
- Bergonzini, Chiara. 2024a. “Just Food Transition: For a Gender Mainstreaming Approach in Urban Food Policies. A Review of 20 Cities.” *Cities* 148:104876. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2024.104876>.
- Bergonzini, Chiara. 2024b. “The Food-Gender-Cities Nexus: A Research Agenda.” *Food, Culture & Society*, February, 1–17. <https://doi.org/10.1080/15528014.2024.2319422>.
- Bonevera, Isabella. 2024. “‘New Food Cultures’ and the Absent Food Citizen: Immigrants in Urban Food Policy Discourse.” *Agriculture and Human Values*. <https://link.springer.com/article/10.1007/s10460-024-10609-9>.
- Broussard, Nzinga H. 2019. “What Explains Gender Differences in Food Insecurity?” *Food Policy* 83 (February):180–94. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2019.01.003>.
- Candel, Jeroen J. L. 2020. “What’s on the Menu? A Global Assessment of MUFPP Signatory Cities’ Food Strategies.” *Agroecology and Sustainable Food Systems* 44 (7): 919–46. <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1648357>.
- Cohen, Nevin. 2022. “Roles of Cities in Creating Healthful Food Systems.” *Annual Review of Public Health* 43 (1): 419–37. <https://doi.org/10.1146/annurev-publhealth-052220-021059>.
- Counihan, C.M., and S.L. Kaplan. 2004. *Food and Gender. Food in History and Culture*. Taylor & Francis. <https://books.google.it/books?id=7bDeShwWoGMC>.
- Di Masso, Marina, Daniel Lopez-García, Julia Clemente-Longás, and Verónica García-García. 2022. “Taking Food out the Private Sphere? Addressing Gender Relations in Urban Food Policy.” *Agroecology and Sustainable Food Systems* 46 (1): 108–32. <https://www.tandfonline.com/doi/epdf/10.1080/21683565.2021.1936742?needAccess=true>.
- Donati, Francesca, and María Jesús Rodríguez-García. 2024. “Gender Mainstreaming in Urban Projects: A Measurement Proposal Applied to Spanish Urban Regeneration Policies.” *Cities* 150 (July):105090. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2024.105090>.

Eizaguirre Anglada, Santiago, Marc Pradel-Miquel, and Marisol Cabeza. 2018. "Citizenship Practices and Democratic Governance: 'Barcelona En Comú' as an Urban Citizenship Confluence Promoting a New Policy Agenda." *Citizenship Studies* 21 (4): 425–39. <https://doi.org/10.1080/13621025.2017.1307609>.

European Institute for Gender Equality. 2023. "What Is Gender Mainstreaming." November 29, 2023. https://eige.europa.eu/gender-mainstreaming/what-is-gender-mainstreaming?language_content_entity=en.

Facchini, Francesco, Daniel López-García, Sergio Villamayor-Tomas, and Esteve Corbera. 2023. "Intersectional Coalitions towards a Just Agroecology: Weaving Mutual Aid and Agroecology in Barcelona and Seville." *Agriculture and Human Values*, December. <https://doi.org/10.1007/s10460-023-10529-0>.

Groverman, Verona, and Catherine van der Wees. 2016. "How to Green Food Systems in a Gender-Smart Way: A Matter of Insight and Smart Interventions." <https://www.groverman.nl/wp-content/uploads/2016/04/Paper-Gender-smart-Greening-of-Food-Systems-Dec-2016.pdf>.

Hawkes, Corinna, Charlotte Gallagher-Squires, Mark Spire, Nicky Hawkins, Kimberley Neve, Jessica Brock, Anna Isaacs, Sabine Parrish, and Paul Coleman. 2024. "The Full Picture of People's Realities Must Be Considered to Deliver Better Diets for All." *Nature Food*, October, 1–7. <https://doi.org/10.1038/s43016-024-01064-0>.

Herrero, Amaranta, and Rosa Binimelis. 2011. "Dones i medi ambient: visions i aliances cap a una ètica de la cura." 9. *Articles Feministes*. Institut de Ciències Polítiques i Socials, Universitat de Barcelona.

Lombardo, Emanuela, Petra Meier, and Mieke Verloo. 2017. "Policymaking from a Gender+ Equality Perspective." *Journal of Women, Politics & Policy* 38 (January):1–19. <https://doi.org/10.1080/1554477X.2016.1198206>.

Lopez-García, Daniel, Nuria Alonso Leal, and Pedro Herrera. 2018. "Políticas Alimentarias Urbanas Para La Sostenibilidad. Análisis de Experiencias En El Estado Español, En Un Contexto Internacional." *Fundación Entretantos*. https://www.entretantos.org/wp-content/uploads/2021/01/PolíticasAlimentariasUrbanasParaLaSostenibilidad_Informe_v4.pdf.

Matacena, Raffaele. 2016. "Linking Alternative Food Networks and Urban Food Policy: A Step Forward in the Transition towards a Sustainable and Equitable Food System?" *International Review of Social Research* 6 (March). <https://doi.org/10.1515/irsr-2016-0007>.

OECD. 2022. "Gender and Food Systems: Overcoming Evidence Gaps."

Polman, Daniel, and Giulia Bazzan. 2023. "Governance Tools for Urban Food System Policy Innovations in the Milano Urban Food Policy Pact." *European Urban and Regional Studies* 30 (4): 362–78. <https://doi.org/10.1177/09697764231165203>.

Rao, Nitya, Emma Marzi, Isabel Baudish, Amar Laila, Costanza Conti, and Christina C. Hicks. 2025. "Citizen Voice and State Response in the Context of Food System Transformations." *Food Policy* 134 (July):102879. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2025.102879>.

Schneider, Kate R., Roseline Remans, Tesfaye Hailu Bekele, Destan Aytekin, Piero Conforti, Shouro Dasgupta, Fabrice DeClerck, et al. 2025. "Governance and Resilience as Entry Points for Transforming Food Systems in the Countdown to 2030." *Nature Food*, January, 1–12. <https://doi.org/10.1038/s43016-024-01109-4>.

Seibert, Iridiani Graciele, Azra Talat Sayeed, Zdravka Georgieva, and Alberta Guerra. 2019. "Without Feminism, There Is No Agroecology." *Right to Food and Nutrition Watch* 5:42–50.

Williams, Miriam J., and Emma L. Sharp. 2023. "Feminist Ethics of Care in Urban Food Governance." In *Routledge Handbook of Urban Food Governance*, edited by Ana Moragues-Faus, Jill K. Clark, Jane Battersby, and Anna Davies, 78–91. Routledge Environment And Sustainability Handbooks. London ; New York: Routledge, Taylor and Francis Group. <https://doi.org/10.4324/9781003055907-8>.

Si segnala che, da maggio 2025, è stato avviato il Tavolo di lavoro "Genere e sistemi alimentari" all'interno della Rete Politiche Locali del Cibo, uno spazio aperto a chiunque voglia partecipare, allo scopo di discutere collettivamente di questi temi.



La mappatura dell'ambiente alimentare locale come supporto dei processi di politica alimentare: il caso della Piana del Cibo

Benedetta Bernardini, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Sabrina Arcuri, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Arianna De Conno, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Maria Vasile, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Francesca Galli Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Abstract

La crescente attenzione verso sistemi alimentari più inclusivi e resilienti rende essenziale esplorare metodi innovativi per integrare conoscenze locali e dati strutturati nella pianificazione delle politiche del cibo a livello locale. Questo articolo si concentra sulla mappatura dell'ambiente alimentare locale come strumento per supportare politiche alimentari più efficaci e adeguate alle specifiche esigenze del contesto.

Attraverso il caso studio della Piana del Cibo, con particolare attenzione al comune di Capannori, viene presentato un approccio integrato che combina la mappatura geospaziale con l'analisi di dati qualitativi, basata su focus group e questionari. Questo approccio consente di ottenere una visione multidimensionale dell'ambiente alimentare, valorizzando le conoscenze locali e promuovendo il coinvolgimento attivo della comunità.

Nonostante le sfide rappresentate dalla limitata disponibilità di dati disaggregati a livello comunale e dalla difficoltà nel mantenere un impegno attivo e duraturo da parte della società civile, la mappatura integrata si dimostra uno strumento particolarmente efficace. Essa consente di identificare le caratteristiche distintive dell'ambiente alimentare e di stimolare la partecipazione dei cittadini nei processi decisionali. Tale approccio non si limita a fornire una rappresentazione visiva e analitica dei dati, ma diventa anche un mezzo per costruire e mantenere nel tempo un dialogo continuo tra istituzioni e comunità locali.

Parole Chiave/Keywords: food policy, food environment, healthy diet, sustainability, local level

1. Introduzione

Le diete non salutari e non sostenibili costituiscono uno degli ostacoli principali alla trasformazione dei sistemi alimentari e rappresentano una sfida fondamentale per le politiche alimentari (Fanzo et al., 2021). La malnutrizione, nelle sue molteplici forme, rappresenta una problematica globale che interessa sia i paesi ad alto che a basso reddito, evidenziando la necessità di interventi mirati. Questo fenomeno sottolinea l'importanza della nutrizione, come obiettivo esplicito delle politiche alimentari, a livello globale (HLPE, 2017). Allo stesso modo, l'impatto ambientale del sistema alimentare è ormai ampiamente riconosciuto come una sfida fondamentale da affrontare, così come è altrettanto riconosciuto il modo in cui determinate diete possano generare impatti negativi sia in termini ambientali, sia sulla salute umana (si consideri, ad esempio, l'eccessivo consumo di carne rossa) (SAPEA, 2023). Per affrontare efficacemente questo problema, è necessario adottare un approccio integrato che consideri non solo la complessità dei fattori che contribuiscono a determinare le diete, ma anche le loro interazioni (Choi et al., 2022).

In quest'ottica, il framework dell'ambiente alimentare rappresenta un'utile lente d'analisi.

L'ambiente alimentare può essere definito come l'interfaccia tra i consumatori e il sistema alimentare più ampio (Downs et al., 2020) e poiché le scelte alimentari avvengono in questo contesto, è una dimensione strategica su cui intervenire per sostenere l'adozione di diete sane e sostenibili (SAPEA, 2023).

A tale scopo, la mappatura dell'ambiente alimentare assume un ruolo chiave, poiché consente di comprendere meglio le caratteristiche del contesto di riferimento, costruendo così politiche del cibo mirate e adeguate alle specificità individuate. Questo approccio può essere applicato a più livelli, inclusa la scala locale (Caspi et al., 2012), che è ampiamente riconosciuta nel dibattito accademico come una dimensione in cui si

stanno sviluppando esperienze di politiche del cibo pioneristiche, anche rispetto a un approccio integrato (Sonnino e Coulson, 2020; Mattioni et al., 2022). Tale attività pone tuttavia ancora significative sfide dettate non solo dalla scala territoriale a cui si vuole indagare (ad esempio, minor disponibilità di dati non aggregati e a livello sub-nazionale), ma anche sul piano dell'integrazione tra metodi di mappatura quantitativi e qualitativi. Pur rappresentando ancora una sfida, quest'ultimo rappresenta un passaggio essenziale per valorizzare appieno il potenziale dei diversi metodi in termini di capacità di comprendere nel modo più completo possibile gli elementi a livello individuale e di contesto che contribuiscono a determinare le diete.

Questo articolo esplora come la mappatura dell'ambiente alimentare possa contribuire allo sviluppo di politiche alimentari più adeguate alle esigenze locali, analizzando le opportunità e le sfide legate a questo approccio. La ricerca si è concentrata sul caso di studio della Piana del Cibo, dedicando una particolare attenzione in tale contesto alla politica alimentare del Comune di Capannori, situato in un territorio semi-rurale nella Piana di Lucca, in Toscana.

Il presente lavoro mira a comprendere come una mappatura dell'ambiente alimentare a livello locale e condotta con metodi integrati possa essere utilizzata per supportare lo sviluppo di politiche del cibo in grado di contribuire a diete sane e sostenibili.

La mappatura integrata condotta è risultata un metodo efficace per ottenere una valutazione coerente dell'ambiente alimentare, integrare le conoscenze locali e per stimolare la partecipazione dei cittadini nella co-progettazione di interventi volti non solo a migliorare la qualità delle diete in termini di salubrità e sostenibilità, ma anche a garantire la piena accessibilità ad esse per tutti. Sebbene non manchino le sfide, come il mantenimento della partecipazione da parte della società civile e il monitoraggio continuo degli interventi, questo approccio rappresenta un passo importante verso l'elaborazione di politiche alimentari più sostenibili,

inclusive e costruite a partire dalle caratteristiche del contesto di riferimento, incluse le specifiche esigenze della comunità.

2. Cosa si intende per 'ambiente alimentare'?

Il concetto di 'ambiente alimentare' nasce nell'ambito dell'ecologia. Viene infatti introdotto per identificare la diversità e la qualità nutrizionale delle possibilità alimentari degli erbivori negli ecosistemi di cui fanno parte (Downs et al., 2020). Nel ventunesimo secolo, l'ambiente alimentare inizia ad essere applicato anche all'alimentazione umana, in un primo momento nell'ambito di studi sul rapporto tra salute e alimentazione nei Paesi ad alto reddito. In particolare, viene utilizzato per analizzare la relazione tra spazi fisici, dieta e le malattie croniche. Nel tempo, la definizione di ambiente alimentare si è evoluta per adattarsi meglio a descrivere e analizzare una diversità di contesti. Una delle più recenti definizioni utilizzate in letteratura è quella elaborata da Downs e colleghi, che hanno definito l'ambiente alimentare come "l'interfaccia del consumatore con il sistema alimentare, che comprende la disponibilità, l'accessibilità economica, la convenienza, la promozione, la qualità e la sostenibilità di cibi e bevande negli spazi selvatici, coltivati e costruiti, che sono influenzati dall'ambiente socio-culturale e politico e dagli ecosistemi in cui sono integrati" (Downs et al., 2020).

Secondo questi autori, gli elementi chiave che caratterizzano l'ambiente alimentare sono:

- La disponibilità di cibo: fa riferimento alla presenza fisica degli alimenti, che dipende dalla distribuzione e dalla presenza di punti vendita, mercati e catene di approvvigionamento.
- L'accessibilità economica: riguarda il costo degli alimenti, che deve essere valutato rispetto al reddito medio o ad altri indicatori economici.
- La promozione (i.e. ambiente informativo): si riferisce ai mezzi con cui gli alimenti sono pubblicizzati, etichettati e messi in vendita,

mirando a influenzare le percezioni dei consumatori e a stimolarne il consumo.

- La qualità: comprende le caratteristiche fisiche e nutrizionali degli alimenti, come la freschezza, l'integrità, la sicurezza, il profilo nutrizionale e gli attributi sensoriali.
- La convenienza: include la praticità e i costi relativi alla preparazione, alla conservazione e al consumo dei cibi.
- La sostenibilità: gli impatti ambientali e sociali associati al prodotto alimentare.

A questa definizione si affianca quella proposta dall'High Level Panel of Experts on food security and nutrition (HLPE, 2017), secondo cui gli ambienti alimentari sono "i contesti fisici, economici, politici e socioculturali nei quali i consumatori prendono decisioni sull'acquisizione, la preparazione e il consumo di cibo" (nostra traduzione da HLPE, 2017)¹. L'interazione con il sistema alimentare è influenzata anche dall'agency individuale, ovvero dalla capacità soggettiva di compiere scelte alimentare consapevoli. Tale capacità è strettamente connessa al livello di food literacy, intesa come l'insieme di conoscenze, abilità e competenze necessarie per pianificare, selezionare, preparare e consumare cibo in modo sano, informato e sostenibile (Vidgen e Gallegos, 2011). La dieta non dipende unicamente dalla disponibilità fisica ed economica degli alimenti o dal contesto culturale, ma anche dalla capacità concreta dell'individuo di concepire, acquistare, preparare e consumare determinati cibi, in base alle proprie competenze e risorse (Turner et al., 2018).

In questo contesto, le diete sono intese dunque come l'esito di uno specifico ambiente alimentare, determinate da un complesso intreccio di condizioni strutturali, sociali, culturali in cui gli individui si trovano e capacità individuali, inserite nel più ampio sistema alimentare. Di conseguenza, l'ambiente alimentare assume un ruolo fondamentale per la definizione

¹ Food environments are the physical, economic, political, and sociocultural contexts in which consumers make decisions about acquiring, preparing, and consuming food (HLPE, 2017).

di politiche volte a promuovere diete più sane e sostenibili, in grado di contrastare la malnutrizione e le sue conseguenze (SAPEA, 2023).

2.1. Come si valuta l'ambiente alimentare?

Negli ultimi decenni, numerosi studi si sono occupati di analizzare l'ambiente alimentare, che è diventato oggetto di interesse e di azione strategica, oltre che il focus di molte ricerche volte al miglioramento della salute pubblica. Tuttavia, mappare con precisione le caratteristiche dell'ambiente alimentare in contesti territoriali specifici rimane una sfida complessa (Lytle e Sokol, 2017).

La valutazione dell'ambiente alimentare presenta molti limiti, primo fra tutti la mancanza di una metodologia condivisa e uniforme, necessaria per garantire un'analisi coerente e comparabile, applicabile a tutti i contesti. L'analisi dell'ambiente alimentare avviene attraverso diversi approcci e strumenti, spesso in combinazione tra loro, che variano in base al contesto, agli obiettivi di ricerca e ai dati disponibili. Questi approcci, spesso combinati, permettono di analizzare l'ambiente alimentare in modo multidimensionale, evidenziandone l'impatto sulle diete e sulla salute pubblica (Turner et al., 2018). Tra questi, l'analisi geografica e degli spazi fisici studia le caratteristiche fisiche dell'ambiente, come la disponibilità e l'accessibilità di negozi, supermercati, mercati locali e ristoranti. In concreto, si utilizzano mappe, sistemi GIS (Geographic Information Systems) e osservazioni sul campo per valutare la distribuzione geografica dei punti vendita di alimenti (Lytle e Sokol, 2017). Queste tecniche sono ampiamente utilizzate, sebbene presentino alcuni limiti, come quello di non considerare le preferenze individuali e il contesto socioculturale ed economico in cui gli individui effettuano le loro scelte (Lytle e Sokol, 2017). L'indagine dei comportamenti individuali può essere analizzata, attraverso approcci di tipo statistico-quantitativo, tramite questionari o interviste, per comprendere come fattori diversi (es. reddito, educazione, cultura e preferenze personali) influenzino le scelte alimentari delle persone e il

loro rapporto con l'ambiente alimentare. Viceversa, la ricerca qualitativa si concentra sull'esperienza, la percezione e il comportamento degli individui nella sfera alimentare, in particolare attraverso metodi di tipo osservazionale (secondo il *framework* di Turner et al., 2018) integrando approcci come interviste, focus group e osservazione partecipante. L'importanza di questa tipologia di ricerca è che mette al centro gli individui e permette di indagare le esperienze vissute dagli stessi nell'ambiente alimentare, rivelando aspetti che potrebbero sfuggire alla conduzione di altri tipi di indagine. L'esperienza diretta del soggetto con l'ambiente alimentare dovrebbe rappresentare un punto di partenza fondamentale per progettare e, successivamente, attuare interventi di politiche adeguate. Questo approccio consente di esplorare percezioni che altrimenti verrebbero perse nell'indagine, ma non dovrebbe essere l'unico metodo: è, infatti, la combinazione delle diverse metodologie che può fornire una visione più completa e integrata dell'ambiente alimentare.

2.2. Le sfide del livello locale

Oltre alle sfide di carattere metodologico, vi sono ulteriori problematiche determinate dal livello del contesto locale in cui si effettua l'indagine. Il livello locale è un livello di intervento importante in quanto la stessa Agenda 2030 riconosce che, per raggiungere obiettivi su scala globale, questi debbano innanzitutto essere declinati sulla scala locale. Anche la letteratura disponibile insiste sul fatto che per raggiungere obiettivi globali ambiziosi per la sostenibilità alimentare, i governi locali giochino un ruolo fondamentale (Barbour et al., 2022). L'implementazione delle politiche a livello locale non è semplice perché deve tenere conto delle risorse limitate, della disponibilità di dati per lo più in forma aggregata (ed in genere aggregata a livello sovra-locale) e delle specificità del contesto (Lindborg, 2019). Questo livello merita attenzione in quanto i governi locali rappresentano il piano più vicino ai cittadini, e possono dunque potenzialmente essere più reattivi nei confronti dei loro bisogni rispetto ai livelli di governance più alti, e di conseguenza ricoprire un ruolo unico

nella progettazione di politiche alimentari che rispondano alle necessità delle comunità (Barbour et al., 2022).

3. Caso studio: la Piana del Cibo

L'importanza crescente dell'ambiente alimentare come 'lente' di osservazione delle politiche alimentari, unita alla disponibilità di diverse metodologie per la sua misurazione, evidenzia la necessità di adottare un'analisi integrata e contestualizzata per sviluppare interventi efficaci. Un aspetto cruciale in questo processo è la sfida di tradurre queste metodologie in strumenti utili a supporto di politiche basate su evidenze, adattati alle specificità locali. Le politiche alimentari, infatti, devono rispondere a bisogni diversificati, che tengano conto delle caratteristiche socioculturali e ambientali di ciascun territorio.

Questa ricerca rappresenta un tentativo di mappatura dell'ambiente alimentare come supporto alla politica alimentare locale, con un focus particolare sull'uso di metodi integrati di mappatura. La ricerca si propone di esaminare non solo l'efficacia delle tecniche di mappatura, ma anche il loro impatto sulla politica alimentare locale, per comprendere meglio le dinamiche a livello comunitario che sottintendono questi processi.

Il caso studio è la politica alimentare intermunicipale denominata Piana del Cibo, un'iniziativa che ha preso avvio nel maggio 2018 con la firma del Milan Urban Food Policy Pact da parte dei sindaci di Capannori e di Lucca. Caratterizzata da un articolato modello che combina gestione associata e governance partecipativa, al momento della sua nascita includeva cinque comuni: Capannori, Altopascio, Lucca, Porcari e Villa Basilica che, pur appartenendo a un'area geografica contigua, mostrano eterogeneità in termini di dimensione, caratteristiche geografiche, demografiche e di cultura amministrativa (Arcuri et al., 2022). Tuttavia, nell'ottobre 2023, al momento del rinnovo ufficiale dell'iniziativa, solo quattro dei cinque comuni inizialmente aderenti hanno confermato la partecipazione, a seguito della scelta da parte del comune di Lucca di non proseguire il percorso.

Come discusso anche da Rovai (2023), il progetto della Piana del Cibo, e in particolare il funzionamento degli strumenti di governance partecipativa che la caratterizzano, ha incontrato alcune difficoltà, in particolare a causa della riorganizzazione amministrativa e dei cambiamenti politici. Questi fattori hanno impattato sulla continuità e sull'efficacia del percorso, evidenziando la necessità di un modello di governance più stabile e integrato. La Piana del Cibo si pone come esempio innovativo e pionieristico nel panorama italiano delle politiche alimentari, poiché si basa su una elaborata struttura di governance partecipativa, e prova a dimostrare come questa collaborazione possa costituire una risposta efficace alle sfide legate alle molteplici dimensioni dell'insicurezza alimentare (si veda a questo proposito Rovai, 2023).

3.1. Il comune di Capannori (provincia di Lucca)

L'attività di ricerca è stata svolta nel comune di Capannori, caratterizzato da un territorio semi-rurale situato nella Piana di Lucca. Grazie alle caratteristiche territoriali e alla presenza di diverse produzioni agricole, Capannori ha sviluppato nel tempo una particolare attenzione al tema del cibo, non solo nell'ottica del turismo eno-gastronomico – come dimostra l'istituzione di Strade del vino e dell'olio – ma anche con l'intento di farne il fulcro di una politica di più ampio respiro.

L'attività di ricerca illustrata nel presente articolo è stata svolta da ricercatrici del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, in veste di partner del progetto FoodCLIC (programma Horizon Europe). Questo progetto ha fornito supporto, sia metodologico che in termini di risorse, al lavoro di mappatura e di raccolta dati presentati in questo articolo². Inoltre, il Comune di Capannori è l'unico

² FoodCLIC ha come obiettivo la realizzazione di politiche alimentari integrate a livello locale, al fine di rendere la pianificazione "sensibile" al cibo e creare ambienti alimentari locali in cui tutti i cittadini siano in grado di accedere, e possano scegliere, cibo adeguato, nutriente, conveniente, sano e sostenibile; <https://foodclik.eu>.

ente pubblico italiano coinvolto nel progetto FoodCLIC, e rappresenta un punto di connessione cruciale per comprendere le dinamiche tra la componente politica e le esigenze della comunità. Il valore di questa ricerca risiede non solo nel “come” è stata condotta la mappatura, ma anche nel “perché” e “con quale obiettivo”. La mappatura, infatti, non si limita a raccogliere dati sulle caratteristiche territoriali, ma stimola una riflessione con i diversi attori direttamente coinvolti, sui problemi e le risorse locali, contribuendo a creare una maggiore consapevolezza dei processi in corso e orientando le azioni politiche in modo più mirato e partecipato.

4. Metodologia

La scelta della metodologia di ricerca adottata si fonda sull'idea che una trasformazione positiva dell'ambiente alimentare richieda, innanzitutto, una sua conoscenza approfondita, che includa anche le voci e le esperienze di coloro che lo vivono quotidianamente. L'attività di mappatura è stata condotta sulla base del quadro concettuale definito da Turner et al., (2018): una mappatura geo spaziale per analizzare l'ambiente alimentare esterno (i.e. external food environment) eseguita tramite attività desk (es. uso di dati secondari), e una mappatura osservazionale dell'ambiente alimentare personale (i.e. personal food environment), attraverso due focus group, condotti a luglio 2023 rispettivamente con tre e sei persone, e un questionario somministrato a diciassette persone ad agosto 2023. La tecnica di focus group ha previsto anche l'ausilio di una mappa geografica sulla quale riportare i luoghi o i tragitti individuati dai partecipanti durante la discussione. La mappa geografica può facilitare la comprensione della posizione dei partecipanti e della loro vicinanza rispetto ai servizi oggetto di indagine. Inoltre, poiché i dati vengono raccolti tramite metodi partecipativi, essa offre ai membri della comunità opportunità di apprendimento esperienziale, consentendo loro di contribuire attivamente alla ricerca con le proprie intuizioni riguardo al quartiere e alla sua storia (Aronson et al., 2007).

Nel dettaglio, sono stati condotti due focus group durante i quali è stato chiesto ai partecipanti quali fossero i luoghi in cui solitamente entrano in contatto con il cibo in tutte le sue accezioni (vendita, dono, ecc.) nel proprio ambiente alimentare. I focus group sono stati realizzati con due diversi gruppi di partecipanti residenti in zone diverse di Capannori: una zona centrale con caratteristiche prevalentemente urbane e una zona a sud con caratteristiche prevalentemente rurali, allo scopo di mettere in evidenza le eventuali differenze. Inoltre, un questionario è stato somministrato per indagare i fattori che rendono difficoltoso l'accesso ad ambienti sani e sostenibili, secondo le percezioni dei partecipanti selezionati a partire dal modello cosiddetto “della quadrupla elica” (Bohn e Tomkins, 2024). La maggior parte della ricerca sull'alimentazione ha tradizionalmente coinvolto ricercatori, responsabili delle politiche e, più recentemente, gli attori dell'industria, secondo il modello della cosiddetta “tripla elica”. Il modello a quadrupla elica, invece, propone una visione più avanzata dell'innovazione, riconoscendo l'importanza del coinvolgimento anche della società civile, le cui prospettive ed esperienze sono fondamentali per identificare i bisogni locali e le lacune nelle risposte (Cunningham et al., 2018). Questo approccio consente di far emergere anche il punto di vista di attori spesso esclusi dall'elaborazione, implementazione e valutazione delle politiche. A partire da questo modello, sono state individuate quattro categorie di attori da coinvolgere nel questionario: agricoltori e altri imprenditori; istituzioni (incluse le scuole); il mondo accademico e la società civile (inclusi rappresentanti di associazioni). Quest'ultima, benché spesso esclusa dai processi decisionali, è fondamentale per comprendere le dinamiche che devono essere affrontate per la trasformazione dell'ambiente alimentare. Il criterio usato per la selezione dei partecipanti – nove in totale per i focus group e diciassette per il questionario – si è basato sul coinvolgimento di attori locali che conoscono e vivono il territorio, in modo da poter innanzitutto offrire una prospettiva e una comprensione abbastanza accurata delle dinamiche legate all'alimentazione, le quali potrebbero sfuggire a metodologie di ricerca diverse. Inoltre, il

loro coinvolgimento in questa attività di mappatura è una parte di un processo più ampio volto a favorire anche la partecipazione alle attività legate alla politica alimentare locale o, quanto meno, una maggiore consapevolezza dei suoi contenuti, che il progetto FoodCLIC mira a stimolare.

5. Risultati

5.1. Mappatura geospaziale: uso del suolo e mercati contadini

Capannori è un territorio di particolare interesse per le sue caratteristiche geografiche, essendo prevalentemente semi-rurale. Per comprendere in maniera adeguata le dinamiche legate all'uso del suolo, è fondamentale contestualizzare il territorio all'interno di una dimensione più ampia, che includa anche l'area rurale circostante. In riferimento al quadro concettuale di Turner et al. (2018) introdotto in precedenza, è stata condotta una mappatura geografica utilizzando dati secondari. Questa mappatura ha evidenziato due principali tendenze: l'aumento dell'abbandono – inteso come la progressiva dismissione delle attività agricole e la mancata gestione attiva del suolo – e del consumo di suolo in due periodi distinti (2007 e 2019) e la diminuzione del numero di aziende agricole (circa 100 in meno dal 2016 al 2022). Questi fenomeni sono segnali di vulnerabilità, che si associano alla crescente frammentazione del paesaggio rurale, contribuendo a un cambiamento nella configurazione del territorio a favore di una progressiva urbanizzazione. Inoltre, la frammentazione delle terre agricole ha accentuato questo processo: nel tempo, infatti, i terreni coltivati sono passati da superfici estese a piccole porzioni, spesso in mano a singoli proprietari e dislocate a notevole distanza l'una dall'altra, rendendo la pratica agricola sempre più difficile ed inefficiente, poiché le terre non sono più facilmente utilizzabili per coltivazioni continue.

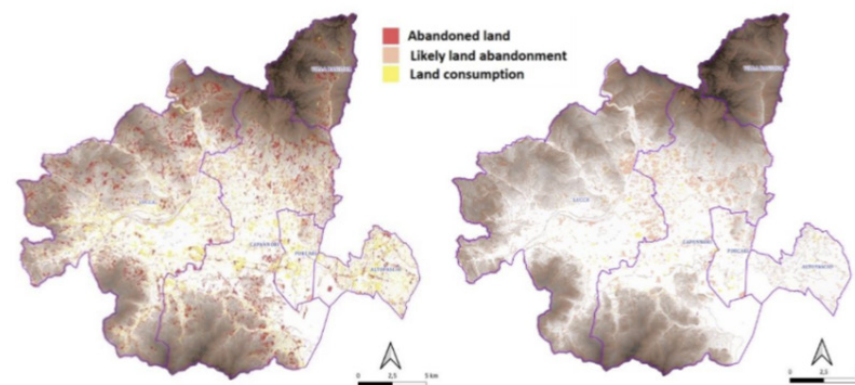


Figura 1. Abbandono e consumo del suolo nella Piana di Lucca tra il 1978 e 2007 (1) e tra il 2007 e 2019 (2). Fonte: elaborazione dell'Università di Pisa con i dati dei Piani di coltivazione grafica di Artea del 2016 e del 2022.

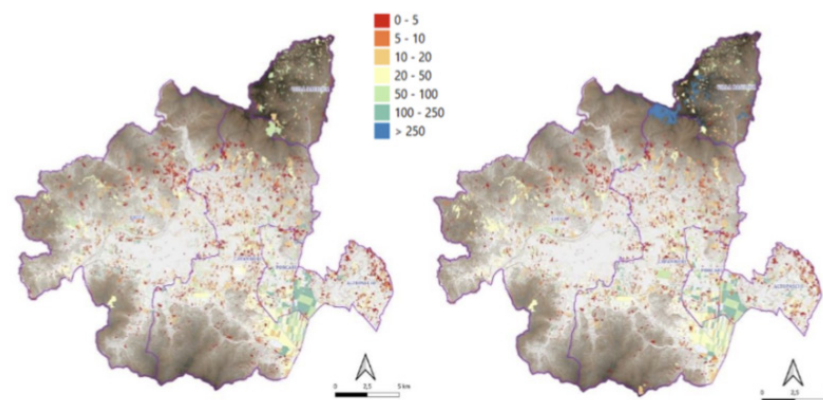


Figura 2. Aziende agricole e loro dimensioni (in ettari) nella Piana di Lucca al 2016 e al 2022. Fonte: elaborazione dell'Università di Pisa con i dati dei Piani di coltivazione grafica di Artea del 2016 e del 2022.

Uno degli obiettivi chiave della Piana del Cibo è la valorizzazione delle filiere locali, che nel contesto descritto rappresenta una sfida³. Nel proseguire la mappatura geospaziale relativa a vari aspetti della produzione agricola, è emersa anche la presenza di una rete di mercati contadini del territorio (quattro nel comune di Capannori). Nell'ottica di una politica pubblica di sviluppo sostenibile del territorio e di supporto a diete salutari, questi spazi possono rappresentare una risorsa ottimale per sostenere la produzione agricola a livello locale e incentivarla. Possono rappresentare inoltre una risorsa importante per l'accessibilità a prodotti freschi, come frutta e verdura, e contribuire a una riduzione dell'impatto ambientale, poiché offrono una varietà di scelta senza vincoli quantitativi fissi, limitando il rischio di sovra-acquisto tipico di altri tipi di negozi alimentari.

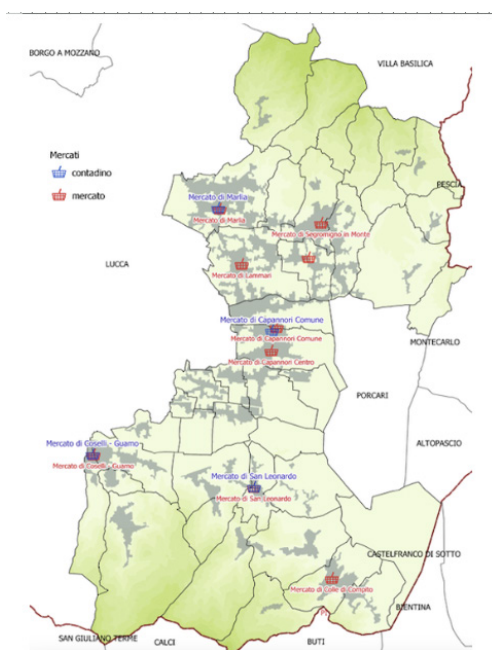


Figura 3. Mercati a Capannori.
Fonte: nostra rielaborazione su <https://www.comune.capannori.lu.it/home/>

5.2. Focus group: agricoltura locale, convenienza, risorse economiche e scelte d'acquisto

Nonostante la presenza sul territorio dei mercati contadini, durante i focus group è emerso che la maggior parte dei soggetti coinvolti spesso preferisce fare acquisti nei supermercati. I partecipanti hanno riconosciuto uno scarso valore nutrizionale associato ai cibi ultra-processati tipici dei grandi supermercati (salvo alcune eccezioni), e li hanno inoltre indicati come elementi che contribuiscono al consumo del suolo a discapito dei terreni agricoli, oltre a influire sulla competitività dei prezzi dei piccoli agricoltori locali, ormai rimasti in pochi. Al tempo stesso, i partecipanti hanno affermato di essere a conoscenza della presenza sul territorio dei mercati contadini, riconoscendoli come punti vendita in grado di offrire prodotti freschi e di qualità. Tuttavia, i supermercati sono stati identificati come un'opzione molto più conveniente in termini economici e di tempo necessario per l'acquisto. Nello specifico, il fattore tempo viene indicato come un ostacolo per due aspetti: da una parte, gli orari di apertura dei mercati contadini solitamente coincidono con quelli lavorativi; dall'altro, perché offrono una ridotta varietà di alimenti, costringendo i consumatori a rivolgersi a più di un venditore o luogo di vendita per ottenere una spesa completa. La mancanza di tempo è emersa come un problema comune a più partecipanti, a causa degli stili di vita frenetici e ricchi di impegni, che la percepiscono come un elemento che compromette una sana alimentazione sia nelle scelte di acquisto, sia in termini di tempo da poter dedicare alla preparazione e al consumo dei pasti. Nel descrivere la propria quotidianità, i partecipanti hanno fatto riferimento a impegni lavorativi e di cura della famiglia, ma soprattutto ai molti spostamenti che questi richiedono (ad esempio dalla propria casa, al proprio luogo di lavoro e/o alla scuola dei figli) e alle distanze significative da percorrere, che fanno sì che i partecipanti preferiscano fare i propri acquisti nei supermercati (che generalmente raggiungono in macchina), dove possono acquistare in un unico luogo e nello stesso momento tutti i prodotti di cui

3 Fonti: <https://pianadelcibo.it/wp-content/uploads/2022/10/programmi-attuativi.pdf>
<https://pianadelcibo.it/wp-content/uploads/2022/10/Piano-Intercomunale-del-cibo-1.pdf>

hanno bisogno.

I soggetti intervistati, divisi in due gruppi sulla base delle caratteristiche dell'area di residenza, hanno riportato in entrambi i casi vari spostamenti anche sul territorio circostante per rivolgersi a specifici punti vendita alimentari che meglio soddisfino le loro esigenze in termini di prezzo, convenienza o qualità. La routine e gli spostamenti compiuti durante la giornata sono anche una delle cause che fanno sì che l'ambiente alimentare di riferimento delle persone intervistate si estenda oltre i "confini" della città in cui vivono, includendo anche altre aree della Piana di Lucca. Inoltre, alcuni dei partecipanti ricevono buoni pasto sul posto di lavoro, spendibili esclusivamente nei supermercati. Per quanto riguarda la scelta di un supermercato piuttosto che un altro, per i partecipanti gli elementi che incidono di più sono l'organizzazione della giornata e i vincoli legati al budget, poiché alcuni sono più economici di altri o offrono delle particolari offerte in giorni specifici della settimana.

Un altro aspetto che rientra nel più ampio tema della sostenibilità è quello delle infrastrutture e dei trasporti che permettono l'accesso fisico ai diversi punti vendita. Come in parte anticipato, entrambi i gruppi coinvolti nei focus group hanno riconosciuto, sia nelle zone più urbanizzate sia in quelle rurali, la difficoltà nel raggiungere apiedi o con i mezzi pubblici i luoghi di vendita di beni alimentari da loro individuati e di cui usufruiscono. È emersa una forte dipendenza dalle strade principali, in quanto i residenti sono costretti a utilizzare l'auto per soddisfare le proprie esigenze alimentari, non soltanto per accedere ai grandi supermercati, ma anche per acquistare direttamente prodotti dalle cooperative locali o nei mercati contadini. L'uso dell'automobile condiziona quindi fortemente la configurazione dell'ambiente alimentare, il quale non è fisicamente circoscritto alle aree raggiungibili a piedi o con i trasporti pubblici, e questo rappresenta un limite per il raggiungimento di un contesto più sostenibile.

5.3. Questionario: ostacoli e risorse per l'accesso a diete sane

Nel contesto dell'indagine sulla percezione dell'ambiente alimentare da parte degli abitanti e delle cause di un ambiente poco sano e sostenibile, è stato somministrato un questionario a diverse categorie di soggetti:

agricoltori e imprenditori, istituzioni (includendo anche le scuole), cittadini e mondo accademico. I risultati emersi sono sintetizzati nelle quattro tabelle che seguono, ciascuna delle quali riflette un aspetto diverso dell'ambiente alimentare secondo la percezione degli intervistati. Le tabelle riportano i problemi principali e le cause identificate dai diversi attori, nonché le soluzioni da essi individuate, distinguendo tra le soluzioni già adottate, quelle ritenute realisticamente realizzabili e quelle ottimali, anche se estremamente complesse da realizzare.

Albero 1: agricoltori e altri imprenditori	
Problema	• Scarsa accessibilità del cibo; • Mancanza di varietà negli alimenti disponibili; • Limitata conoscenza alimentare; • Poca o nessuna disponibilità di cibo di stagione; • Cibo prevalentemente proveniente da filiere lunghe / non locale.
Cause	• La maggior parte del cibo proviene dalla produzione industriale ed è altamente processato e trasformato; • Mancanza di terreni agricoli per l'autoproduzione; • Mancanza di educazione alimentare e cattive abitudini alimentari; • La mancanza di tempo compromette una sana alimentazione; • Il cibo di qualità non è alla portata di tutti.
Soluzioni adottate	• Mercati contadini; • La politica alimentare della Piana del Cibo.
Soluzioni realistiche	• Incentivi per le filiere alimentari locali; • Campagne di educazione alimentare; • Offerta alimentare di qualità nelle mense pubbliche; • Incentivi per la produzione e la fornitura di alimenti biologici.
Soluzioni ideali	• Interventi strutturali che garantiscano retribuzioni adeguate; • Adeguati regimi di salario minimo/reddito di base.

Albero 2: istituzioni, incluse le scuole	
Problema	• Produzione di cibo dannosa per l'ambiente; • Consumo di cibo dannoso per la salute; • Prezzi generalmente elevati; • Il cibo di qualità non è conveniente, specialmente per i gruppi e gli individui più vulnerabili; • Limitata possibilità di fare scelte informate circa il cibo.
Cause	• Disponibilità di cibo altamente processato; • L'assistenza alimentare ha una capacità limitata di garantire una dieta sana; • Il sistema alimentare industriale; • Disponibilità limitata di prodotti alimentari locali; • Gli stili di vita ricchi di impegni incidono sul tempo da poter dedicare nella preparazione e nel consumo dei pasti; • I problemi di accessibilità economica influiscono sull'accesso a cibo sano; • Cattive abitudini alimentari; Mancanza di educazione alimentare.
Soluzioni adottate	• Mercati contadini (di diverse tipologie, come ad esempio i Mercati della Terra); • Iniziative di educazione alimentare nelle scuole, inclusi gli orti scolastici; • Campagne ed eventi di promozione del cibo locale e tradizionale; • Agricoltura urbana.
Soluzioni realistiche	Promozione e sostegno pubblico alle filiere del cibo locale.
Soluzioni ideali	Politiche per aumentare l'assistenza alimentare.

Albero 3: cittadini	
Problema	• Limitata conoscenza alimentare; • Il cibo è prodotto in ambienti inquinati e contribuisce a sua volta all'inquinamento ambientale; • Limitata varietà sia dell'offerta generale sia dei punti vendita e nella dieta; • La scarsa accessibilità economica al cibo salutare spinge in direzione di prodotti di qualità inferiore; • Produzione e consumo di cibo dannosi per la salute umana.
Cause	• Mancanza di tempo da dedicare alla preparazione e al consumo del cibo; • Mancanza di educazione; • L'accesso al cibo attraverso gli aiuti alimentari non garantisce necessariamente diete sane e variegate; • Maggiore disponibilità di cibo altamente processato e proveniente dalla produzione industriale; • I produttori locali affrontano difficoltà nell'accesso al mercato locale; • L'uso eccessivo di pesticidi nella produzione alimentare; • Il cibo locale è spesso non fisicamente disponibile.
Soluzioni adottate	• GAS (gruppo di acquisto solidale); • Autoproduzione; • Mercati per i produttori locali; • Agricoltura urbana; • Cooperative alimentari; • Il presidio Slow Food; • Mercati aperti che creino accesso per i produttori locali.
Soluzioni realistiche	• Iniziative di sostegno e promozione delle filiere alimentari locali; • Promozione dell'agricoltura biologica; • Qualità del cibo per le mense pubbliche; • Educazione alimentare.
Soluzioni ideali	• Politiche salariali; • Misure di aiuto alimentare strutturate; • Reddito adeguato; • Creazione di mappe della distribuzione del cibo e dei cicli di pratiche virtuose fra i cittadini.

Albero 4: mondo accademico	
Problema	- La maggior parte dei consumatori non è in grado di prendere decisioni consapevoli da un punto di vista ambientale, della salute, etico e nutrizionale; - Limitata conoscenza alimentare; - Limitata varietà.
Cause	- Eccessiva quantità di cibo ultra-processato; - I piccoli produttori locali hanno accesso limitato agli sbocchi di mercati disponibili; - Il costo del cibo sano è molto elevato per poterselo permettere tutti.
Soluzioni adottate	- Iniziative della condotta Slow Food; - Le iniziative promosse dalla Piana del Cibo finora.
Soluzioni realistiche	- Gli appalti pubblici alimentari; - Le iniziative di educazione alimentare; - Campagne di sensibilizzazione sul cibo.
Soluzioni ideali	Soluzioni a monte per migliorare l'accesso socio-economico al cibo, dal reddito alle misure per garantire un reddito adeguato.

Le risposte evidenziano diversi temi ricorrenti, quali la difficoltà economica nell'accesso a cibo di qualità e l'importanza di proposte di educazione alimentare. Tra le soluzioni esistenti identificate, soltanto le categorie degli agricoltori e altri imprenditori e del mondo accademico hanno riconosciuto esplicitamente il contributo della Piana del Cibo, mentre alcuni insegnanti hanno citato iniziative scolastiche, alcune delle quali frutto del lavoro dei tavoli tematici condotti durante le riunioni dell'Agorà (una delle articolazioni del modello di governance adottato). I cittadini invece, sembrano essere non troppo consapevoli di questa iniziativa locale, mostrando uno scarso coinvolgimento. Questo aspetto sottolinea la necessità di una azione volta a favorire la conoscenza delle iniziative locali e a promuovere la partecipazione attiva, nell'ottica di poter prendere parte, attraverso il sistema della governance locale, alle decisioni politiche in tema di cibo.

6. Discussione

Per progettare interventi efficaci a livello locale e mirati a garantire la sicurezza alimentare, è fondamentale avere una visione chiara delle complesse interazioni tra i vari fattori che influenzano l'ambiente alimentare. Un quadro adeguato di queste dinamiche è il prerequisito per formulare politiche che rispondano in modo efficace alle specifiche esigenze della comunità.

La panoramica iniziale di questa ricerca ha messo in evidenza alcuni spunti rilevanti, che ci permettono di riflettere su alcuni aspetti metodologici e pratici. Innanzitutto, l'approccio geo-spaziale utilizzato per analizzare l'ambiente alimentare ha evidenziato dei limiti. Basandoci esclusivamente su questo tipo di approccio, si rischia di ridurre i fattori che influenzano le scelte alimentari alla sola vicinanza fisica, senza tenere conto di altri fattori anche a livello individuale, come il reddito e gli stili di vita. Questo limite è emerso chiaramente dai focus group, dove entrambi i gruppi di partecipanti hanno riferito di spostarsi anche verso i comuni limitrofi per acquistare cibo, scegliendo luoghi che meglio rispondono alle loro esigenze in termini di qualità, ma soprattutto prezzo e convenienza. Questo evidenzia che un'analisi geo-spaziale, se utilizzata come unico strumento, potrebbe portare a conclusioni imprecise, non cogliendo la complessità dei fattori che influenzano le decisioni alimentari.

Come già evidenziato, un aspetto interessante che riguarda le scelte alimentari dei partecipanti è che questi spesso si trovano a scegliere i supermercati per gli acquisti più consistenti ("la grande spesa familiare", come riportato da una partecipante durante un focus group) a causa della varietà dei prodotti disponibili e dei prezzi competitivi, nonostante l'elevato livello di food literacy riscontrato nel campione scelto. La dimensione del reddito è emersa come un elemento che influenza in modo significativo le scelte dei soggetti intervistati. Tuttavia, la disponibilità di dati solo in forma aggregata a livello comunale rende difficile analizzare questo fatto-

re su una dimensione sub comunale, quale il nucleo familiare o individuale. Infine, un dato significativo emerso è che solo due partecipanti al questionario hanno menzionato la Piana del Cibo, mostrando una mancanza di conoscenza e consapevolezza da parte dei cittadini circa la politica alimentare locale. Nonostante l'importanza strategica di questa iniziativa per promuovere l'accesso a cibo sano e sostenibile, la scarsa visibilità e il basso livello di riconoscimento tra i cittadini ne limitano l'efficacia. Questo suggerisce la necessità di potenziare la comunicazione e la promozione di tale politica, per aumentarne la consapevolezza e il coinvolgimento attivo da parte della popolazione.

7. Conclusioni

A partire dai risultati emersi, è possibile trarre alcune conclusioni preliminari sulle implicazioni politiche e sulle sfide future nella progettazione di interventi per una transizione verso diete più sane e sostenibili. Il presupposto fondamentale per la realizzazione di interventi efficaci è una corretta comprensione e concettualizzazione dell'ambiente alimentare e, in questo contesto, la mappatura condotta ha contribuito in maniera significativa a definire questo quadro, grazie all'integrazione di approcci metodologici diversi e complementari, creando una visione più completa e articolata del territorio e delle sue dinamiche.

L'integrazione tra metodi geo-spaziali e osservazionali ha permesso di cogliere in modo più esaustivo le diverse dimensioni dell'ambiente alimentare a livello locale, come la sostenibilità, la qualità, la disponibilità e la convenienza. L'approccio partecipativo ha arricchito questa analisi, permettendo di esplorare le percezioni e le esperienze quotidiane degli abitanti, le loro preferenze e le barriere che affrontano nell'accesso a cibo sano e sostenibile.

Un aspetto interessante è che anche gli amministratori locali e gli attori politici hanno riconosciuto l'importanza di un approccio che includa i cittadini e ne preveda un maggior coinvolgimento nelle dinamiche di politi-

ca alimentare. Gli strumenti di policy, infatti, devono essere calibrati sulla base degli input ricevuti dalla comunità per essere efficaci e aderenti alle specificità locali, per evitare che le politiche rimangano sconnesse dalle esigenze reali. Oltre al valore del risultato finale, è stato altresì apprezzato il valore intrinseco del processo stesso, riattivando e ravvivando il dialogo tra i vari attori coinvolti nelle dinamiche alimentari; la partecipazione della società civile, degli amministratori locali, delle istituzioni e del mondo accademico ha creato un terreno fertile per un confronto proficuo. In questo senso, la mappatura ha avuto un duplice ruolo: da un lato, ha fornito informazioni utili sulle percezioni e opinioni della comunità, ma ha anche contribuito a rafforzare l'interfaccia tra politica e società civile.

Un ulteriore aspetto importante riguarda il contesto specifico in cui questa mappatura è stata realizzata, ovvero all'interno del progetto FoodCLIC, che ha permesso la comparazione dei risultati con altre realtà europee. Questo ha fornito una base di riferimento utile per le politiche alimentari locali, consentendo di valutare le pratiche locali in un contesto europeo più ampio.

Tuttavia, l'approccio proposto presenta anche alcune sfide, prima fra tutte la capacità di mantenere un coinvolgimento attivo dei cittadini durante tutto il ciclo delle politiche alimentari, e non solo nella fase iniziale di progettazione. In particolare, è necessario garantire che la comunità resti coinvolta anche dopo l'attuazione dei progetti pilota, previsti dal progetto FoodCLIC e realizzati con la partecipazione dei cittadini stessi, al fine di mantenere il dialogo e raccogliere feedback continui sui risultati ottenuti, affinché le politiche restino in linea con le esigenze reali della comunità e siano in grado di adattarsi nel tempo all'emergere di nuovi scenari e bisogni.

Bibliografia

- Arcuri, S., Minotti, B., & Galli, F. (2022). Food policy integration in small cities: The case of intermunicipal governance in Lucca, Italy. *Journal of Rural Studies*, 89, 287-297.
- Aronson, R. E., Wallis, A. B., O'Campo, P. J., & Schafer, P. (2007). Neighborhood mapping and evaluation: a methodology for participatory community health initiatives. *Maternal and child health journal*, 11, 373-383.
- Barbour, L., Lindberg, R., Woods, J., Charlton, K., & Brimblecombe, J. (2022). Local urban government policies to facilitate healthy and environmentally sustainable diet-related practices: a scoping review. *Public Health Nutrition*, 25(2), 471-487.
- Bohn, K., & Tomkins, M. (Eds.). (2024). *Urban Food Mapping: Making Visible the Edible City*. Taylor & Francis.
- Brunori, G., Arcuri, S., Cavicchi, A., De Conno, A., Galli, F., Massari, S., ... & Vasile, M. (2024). Shaping micro and macro food environments: the role of Mediterranean Diet. In *SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS Change of route IN The Mediterranean*. CIHEAM.
- Caspi, C. E., Sorensen, G., Subramanian, S. V., & Kawachi, I. (2012). The local food environment and diet: a systematic review. *Health & place*, 18(5), 1172-1187.
- Choi, Y. J., Crimmins, E. M., & Ailshire, J. A. (2022). Food insecurity, food environments, and disparities in diet quality and obesity in a nationally representative sample of community-dwelling older Americans. *Preventive Medicine Reports*, 29, 101912.
- Cunningham, J. A., Menter, M., & O'Kane, C. (2018). Value creation in the quadruple helix: A micro level conceptual model of principal investigators as value creators. *R&D Management*, 48(1), 136-147.
- Downs, S. M., Ahmed, S., Fanzo, J., & Herforth, A. (2020). Food environment typology: advancing an expanded definition, framework, and methodological approach for improved characterization of wild, cultivated, and built food environments toward sustainable diets. *Foods*, 9(4), 532.
- Fanzo, J., Bellows, A. L., Spiker, M. L., Thorne-Lyman, A. L., & Bloem, M. W. (2021). The importance of food systems and the environment for nutrition. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 113(1), 7-16.
- HLPE, A. (2017). *Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security Rome: HLPE*.
- Lindborg, M. (2019). Making a global framework local: Challenges and opportunities in agen-

da 2030 localization.

- Lytle, L. A., & Sokol, R. L. (2017). Measures of the food environment: A systematic review of the field, 2007-2015. *Health & place*, 44, 18-34.
- Mattioni, D., Milbourne, P., & Sonnino, R. (2022). Destabilizing the food regime "from within": Tools and strategies used by urban food policy actors. *Environmental Innovation and Social Transitions*, 44, 48-59.
- Rovai, M. (2023). La Piana del Cibo di Lucca: una local food policy in fase di stallo. *Re|Cibo*, 2(1).
- SAPEA, Science Advice for Policy by European Academies. (2023). *Towards sustainable food consumption*. Berlin: SAPEA. doi:10.5281/zenodo.8031939
- Sonnino, R., & Coulson, H. (2021). Unpacking the new urban food agenda: The changing dynamics of global governance in the urban age. *Urban Studies*, 58(5), 1032-1049.
- Turner, C., Aggarwal, A., Walls, H., Herforth, A., Drewnowski, A., Coates, J., ... & Kadiyala, S. (2018). Concepts and critical perspectives for food environment research: a global framework with implications for action in low-and middle-income countries. *Global food security*, 18, 93-101.
- Vidgen, H. A., & Gallegos, D. (2011). What is food literacy and does it influence what we eat: a study of Australian food experts.

Sitografia

- <https://pianadelcibo.it/wp-content/uploads/2022/10/programmi-attuativi.pdf>
- <https://pianadelcibo.it/wp-content/uploads/2022/10/Piano-Intercomunale-del-cibo-1.pdf>
- <https://www.comune.capannori.lu.it/home/>



Disuguaglianze territoriali nell'insicurezza alimentare: implicazioni per la Food Policy di Roma

Federica Scannavacca, CURSA

Cristina Vaquero Piñeiro, Dipartimento di Economia, Università degli Studi di Roma Tre

Abstract

Attraverso il caso empirico della città di Roma, l'articolo si pone l'obiettivo di comprendere le interazioni tra i fattori culturali e socio-economici che caratterizzano un territorio e il livello di insicurezza alimentare della sua popolazione, al fine di contribuire ad effettuare efficaci previsioni politiche sul tema. La povertà alimentare si inserisce, infatti, nel più ampio spettro della condizione di precarietà multilivello, che include ulteriori situazioni di potenziale vulnerabilità come quella abitativa, educativa o economica. L'approfondimento delle condizioni multiple di vulnerabilità socio-economica attraverso una prospettiva locale vuole dunque contribuire a formulare politiche che siano il più possibile allineate al fabbisogno reale di ciascun territorio.

Through the empirical case of the city of Rome, this article aims to understand the interactions between the cultural and socio-economic factors characterizing a territory and the level of food insecurity affecting its population, with the goal of contributing to effective policy forecasting on the issue. Food poverty, in fact, falls within the broader spectrum of multilayered precariousness, which includes other potential vulnerabilities such as housing, education, or economic insecurity. The exploration of multiple socio-economic vulnerability conditions from a local perspective thus seeks to contribute to the formulation of policies that are as aligned as possible with the actual needs of each area.

Parole Chiave/Keywords: *insicurezza alimentare; food policy; sviluppo urbano; Roma/Food insecurity; food policy; urban development; Rome*

1. Introduzione

Come recentemente riportato nel report scritto da FAO, congiuntamente da diverse istituzioni internazionali, a sei anni dal presunto raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030¹, i dati sull'insicurezza alimentare ci suggeriscono che siamo ben lontani dal raggiungimento del target.² In un momento storico in cui i sistemi alimentari sono sempre più vulnerabili e non sostenibili, i diversi eventi esterni susseguirsi in questi anni, come pandemia, eventi climatici estremi e conflitti, hanno messo in luce la fragilità delle politiche attive di sicurezza sociale per contrastare l'insicurezza alimentare, sia a livello globale che locale (van Dijk et al., 2021). Gli attuali sistemi alimentari si sono mostrati, infatti, inadatti a rispondere alle sfide socio-economiche attuali e future. Parte di tale difficoltà è dovuta alla natura multidimensionale di questo fenomeno, che ha reso difficile stabilire un contesto di riferimento esaustivo che potesse aiutare a promuovere metodi di intervento, monitoraggio, e misurazione capaci di contrastarne il diffondersi. Diversi sono stati, infatti, i tentativi definitivi, e le declinazioni che l'insicurezza alimentare ha assunto da quando, intorno agli anni '90, ricercatori e istituzioni hanno iniziato a studiarne le caratteristiche (es. psicologiche e culturali), i fattori determinanti (es. socio-economici e ambientali) e gli effetti conseguenti (es. nutrizione e benessere) (ONU, 1990).

Partendo da tali considerazioni, il lavoro di ricerca si è posto l'obiettivo di comprendere se i fattori territoriali esercitassero, o meno, un ruolo significativo per il diffondersi dell'insicurezza alimentare. I fattori territoriali influenzano il rischio di insicurezza alimentare? Se sì, quali sono le determinanti che causano un aumento, o riduzione, delle persone soggette a insicurezza alimentare? Per rispondere a queste domande, l'analisi è

stata circoscritta al caso della città di Roma, attualmente coinvolta nella stesura della sua Food Policy, e condotta mediante un metodo di analisi territoriale integrata basato su un modello di regressione beta stimato su un dataset a livello municipale appositamente costruito mettendo insieme diverse fonti di dati.

L'indagine svolta si è rivelata un contributo significativo e originale per l'attuale dibattito sull'implementazione delle Food Policy per contrastare l'insicurezza alimentare nei contesti urbani.

2. La multidimensionalità dell'insicurezza alimentare

Negli anni, diversi studi si sono dedicati a identificare una possibile definizione di insicurezza alimentare e a identificare i fattori potenzialmente determinanti per la sua diffusione (Dowler and O'Connor, 2012; Maxwell, 1996). Nonostante i diversi approcci adottati, tuttavia, tale lavoro risulta ancora parzialmente ambizioso lasciando spazio a nuove riflessioni su approcci (es., nuovi indicatori) e metodologie (quantitative e qualitative) da seguire. L'insicurezza alimentare può essere definita come l'assenza della condizione che "esiste quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente che soddisfa le loro esigenze alimentari e le preferenze alimentari per una vita attiva e sana" (FAO, 2023, p. 246). Rispetto a quanto ripreso da questo concetto di povertà alimentare, che si riferisce alla predisposizione normativa del diritto al cibo con l'obbligo di tutela da parte degli Stati al fine di promuovere la sua realizzazione, il concetto di insicurezza alimentare profila un fenomeno sociale dalla natura complessa e multidimensionale (Hamelin et al., 2002; Radimer et al., 1992; Campbell, 1991).³

¹ L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, settembre 2015, <https://unric.org/it/agen-da-2030>

² FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2024. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome.

³ "Il diritto al cibo è il diritto di ogni individuo, da solo o in comunità con altri, di avere accesso fisico ed economico in ogni momento a cibo sufficiente, adeguato e culturalmente accettabile, prodotto e consumato in modo sostenibile, preservando l'accesso al cibo per le generazioni future" (De Schutter, 2014, p. 3). A titolo esemplificativo: Art. 25 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani del 1948; Art.11 del Patto Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali (PIDESC) del 1966.

In primo luogo, l'insicurezza alimentare può essere vista come l'incapacità - o l'incertezza - di consumare del cibo adeguato in sufficienti quantità in modo socialmente accettabile (Dowler et al., 2001). In linea con quanto affermato, l'insicurezza alimentare si caratterizza per la sua forte componente sociale di "partecipazione alimentare" (Pfeiffer et al., 2011) alla quale si aggiungono componenti psicologiche, culturali o normative della precarietà alimentare (Tarasuk, 2001). Questa natura sociale del fenomeno evidenzia la necessità di studiare l'insicurezza alimentare non solo da una prospettiva integrata per combinare insieme aspetti provenienti da dimensioni differenti del fenomeno, ma anche da una prospettiva spazio-temporale per coglierne la dinamicità temporale e la propagazione spaziale. Solo in questo modo si potranno, infatti, cogliere i diversi livelli di severità del fenomeno e i canali di trasmissione sottostanti (es. compromessi qualitativi nella selezione e nel consumo di alimenti e/o compromessi quantitativi nell'assunzione) (Tarasuk, 2001).

2.1. *Le dimensioni dell'insicurezza alimentare*

Riconoscendo il legame tra sicurezza alimentare e accesso al cibo, l'insicurezza nasce, in primis, da una condizione di mancanza di possibilità di accesso per motivi economici e/o fisici. L'assenza di disponibilità economica per accedere a un cibo sano e adeguato, senza dover compromettere altri bisogni essenziali (Caraher and Furey, 2018), rimane, ad oggi, una delle declinazioni più evidenti di questo fenomeno sociale. Un livello di reddito basso è riconosciuto, infatti, come uno dei drivers principali dell'insicurezza alimentare (Penne and Goedeme, 2021). Contrariamente, il concetto di accesso fisico al cibo si riferisce alla disponibilità di punti vendita distribuiti in modo uniforme sul territorio e facilmente raggiungibili dai residenti.⁴ L'assenza di una rete di distribuzione alimentare costituita da

⁴ L'accessibilità fisica dei punti vendita riguarda anche la possibilità di raggiungerli senza dover ricorrere a mezzi di trasporto propri, di essere accessibili ad individui più vulnerabili, come bambini, persone anziane chiunque abbia delle difficoltà di accesso non legate a dei vincoli economici.

negozi di quartiere potrebbe, se sostituita da grandi punti vendita in aree periferiche, compromettere la disponibilità fisica di prodotti alimentari soprattutto per alcuni gruppi della società (O'Hara and Toussaint, 2021; Meltzer and Capperis, 2017). Alla natura economica e fisica dell'accesso al cibo, si aggiunge una dimensione qualitativa, dovuta al fatto che i prodotti più accessibili tendano ad essere caratterizzati da qualità inferiore (Penne and Goedemé, 2021). Nonostante non ci sia una definizione univoca del concetto di qualità agroalimentare, è evidente come questi prodotti siano caratterizzati da standard nutrizionali inferiori generando, su larga scala, un rischio di malnutrizione (Ciani, 2021).⁵ La letteratura ha, infine, identificato una dimensione immateriale dell'insicurezza alimentare che si collega ai bisogni sociali e culturali di convivialità e condivisione. Le abitudini alimentari rappresentano meccanismi fondamentali attraverso i quali le persone stabiliscono e comunicano la loro identità culturale e sociale (O'Connell and Brannen, 2021). L'insicurezza alimentare può determinare, pertanto, l'esclusione dalle pratiche sociali inerenti al cibo, sia a livello individuale che familiare che comunitario, influenzando negativamente aspetti emozionali e psicologici (Bernaschi and Leonardi, 2022).

In sintesi, l'insicurezza alimentare ha dimostrato negli anni di essere un fenomeno sociale multidimensionale e mutevole, includendo diversi aspetti e declinazioni dei sistemi alimentari e non limitandosi a descrivere una condizione caratterizzante i paesi meno sviluppati. Tale fenomeno, con caratteristiche e intensità differenti riguarda, infatti, tutti i territori rimanendo, pertanto, un tema rilevante nell'attuale dibattito politico nazionale e internazionale.

⁵ Nei Paesi più sviluppati, e con livello di reddito più alti, la malnutrizione dovuta all'insicurezza alimentare tende a sfociare in condizioni di sovrappeso, mentre in paesi meno sviluppati in condizioni di sottopeso (Martin and Lippert, 2011).

3. L'insicurezza alimentare in Europa e Italia

3.1. Il contesto Europeo

L'Europa è tra le regioni del mondo meno coinvolte dal fenomeno dell'insicurezza alimentare (FAO, 2024; Cafiero et al., 2018). La percentuale di persone che possa considerarsi in una situazione di insicurezza alimentare moderata o grave è pari all'8,2%, di cui il 18% può considerarsi in condizioni di insicurezza alimentare severa (FAO, 2024). Guardando all'EU, nel 2023 l'8,3% dei cittadini EU non si è potuto "permettere un pasto a base di carne, pesce o equivalente vegetariano ogni due giorni" (European Survey on Living Conditions, EUSILC). I Paesi più ad est e sud registrano tassi di prevalenza dell'insicurezza alimentare più alti, così come le aree rurali rispetto alle aree urbane (EU, 2024). Tale valore è cresciuto soprattutto dopo la crisi economica del 2008, la quale ha impattato in modo significativo sulle condizioni economiche delle persone e l'aumento delle disuguaglianze (Bacon and Baker, 2017; Davis and Geiger, 2017; Loopstra et al., 2015). In molti Paesi EU si è osservata una tendenza crescente del ricorso agli aiuti alimentari, ulteriormente cresciuta dopo la pandemia da Covid-19 e i conflitti più recentemente scoppiati (van Dijk et al., 2021; Cloke et al., 2017; Lambie-Mumford and Dowler, 2014). Cambiamento climatico, conflitti e fragilità del tessuto produttivo messo in luce con la crisi post pandemica, sono fattori esterni che, ancora oggi, stanno influenzando il livello di insicurezza alimentare all'interno dell'EU (Fotakis et al., 2024; Carrillo-Alvarez, 2023).

Tuttavia, i dati sull'insicurezza alimentare in EU non permettono di cogliere completamente il fenomeno e presentano alcune lacune, dovute al fatto che non ci sia un monitoraggio costante, armonizzato e multidimensionale del fenomeno (FAO, 2021), il quale viene sinteticamente riassunto dal numero di persone che non possono permettersi un pasto completo e un adeguato apporto nutrizionale (EU, 2024). Tale indicatore, pertanto, fornisce una visione parziale del fenomeno (Beacom, et al., 2022; Tara-

suk et al., 2020), strettamente limitata all'accesso fisico ed economico del cibo. Tale evidenza mette in luce come in EU, ad oggi, le diverse dimensioni del fenomeno dell'insicurezza alimentare rientrano in un concetto di povertà più ampio che subisce ancora l'assenza di una policy specifica e dedicata (Penne and Goedeme, 2021; Borch and Kjærnes, 2016).

3.2. Il contesto Italiano

I dati pubblicati dall'ultimo rapporto ISTAT sulla povertà (ISTAT, 2024a) mostrano come nel 2023 la povertà in Italia ha riguardato il 9,7% degli individui (8,4% delle famiglie), rimanendo così un problema strutturale e sociale del Paese. La povertà assoluta ha colpito principalmente le famiglie con almeno un componente straniero (30,4%), localizzate nel Sud del Paese (10,2%), e con almeno una persona impiegata in lavori a basso valore aggiunto (16,5%). Si evidenzia una diminuzione della povertà assoluta positivamente correlata al livello del titolo di studio e la posizione occupazionale. Contrariamente, la povertà assoluta aumenta al crescere del numero di figli minori presenti nel nucleo familiare. Sempre nel 2023, l'ISTAT registra il rischio povertà o esclusione sociale per circa 22,8% della popolazione (ISTAT, 2024b) e una contrazione del reddito di circa 1,6%.⁶ Nonostante un lieve miglioramento rispetto agli anni precedenti dovuto all'attuazione di interventi di sostegno al reddito, la condizione di vulnerabilità economica rimane presente nel territorio nazionale. La spesa media mensile per il consumo delle famiglie (in valori correnti) è aumentata in media di circa il 5% (ISTAT, 2024c). Il peso dei prodotti alimentari, e bevande analcoliche, ha rappresentato il 19,2% sulla spesa totale con una quota sempre maggiore di persone che hanno limitato in quantità e/o qualità la spesa alimentare. Il Rapporto Coop 2023⁷ conferma che il 77%

⁶ Mediano a prezzi costanti 2022.

⁷ Rapporto Coop 2023 – Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e domani" – redatto dall'Ufficio Studi di Ancc-Coop (Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori-Coop) con la collaborazione scientifica di Nomisma.

della popolazione (45,5 milioni di persone) ha ridotto i propri consumi alimentari. Il 76% degli italiani ha messo in atto strategie per far fronte all'aumento dei prezzi, riducendo gli sprechi, aumentando l'acquisto nei discount, la ricerca di prodotti in offerta, e con marchio del distributore. La quota di mercato dei discount nel totale del largo consumo confezionato è aumentata di quattro punti percentuali in cinque anni, passando dal 19% nel primo semestre del 2019 al 23% nello stesso periodo del 2024. In questo contesto, nonostante una riduzione in valore assoluto, l'insicurezza alimentare e l'accesso ad una dieta non sana rappresentano problemi ancora oggi attuali che impattano sulla capacità di sviluppo socio-economico dei territori e sul benessere dei cittadini. Dal 2017, infatti, la velocità di decrescita di questo fenomeno è costantemente diminuita. Nel 2023, 1,5% della popolazione italiana soffre di insicurezza alimentare moderata o grave, con una quota maggiore nelle regioni del Sud, e il 27,2% di bambini e adolescenti è in sovrappeso (ISTAT, 2024d). Tali dati, se letti congiuntamente all'inflazione persistente e la stagnazione dei salari, segnalano non solo un quadro preoccupante del fenomeno dell'insicurezza alimentare attuale, ma anche un potenziale rischio di aggravamento del fenomeno nei prossimi anni. Le tendenze nelle decisioni di spesa delle famiglie sembrano, infatti, destinati a perdurare, influenzati dall'incertezza economica e l'instabilità dei mercati.

In Italia, con la crescita dei tassi di povertà è aumentata anche la domanda di aiuti alimentari nei confronti del Terzo settore che, a seguito di una progressiva riduzione dello spazio delle politiche pubbliche, rappresenta oggi un attore cruciale (Lambie-Mumford and Silvasti, 2020). Nel 2023, le persone che in Italia hanno usufruito degli aiuti alimentari nell'ambito del programma Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti (FEAD) sono state circa 2,9 milioni, pari al 4,9% della popolazione. Dopo la domanda crescente negli anni della pandemia, la percentuale di richieste è tornata lentamente a ridursi, ma rimanendo tuttavia più alta dei valori pre-pandemici. Tra i beneficiari degli aiuti alimentari, è cresciuta la quota di donne e bambini di età inferiore ai 15 anni. La quota di persone migranti che richiedono as-

sistenza è maggiormente concentrata al Centro-Nord Italia, mentre il Sud registra una quota maggiore di famiglie italiane. Di rilevanza, è la scarsissima percentuale di persone vulnerabili (disabili e senza fissa dimora) che richiedono aiuto, forse dovuto ad una difficoltà nella ricezione diretta dell'aiuto alimentare da parte dei primi e ad una notevole complessità di monitoraggio per i secondi. Calabria e Sicilia sono le regioni con il maggior numero di associazioni per abitante per km², rispettivamente 7,3 e 6,4, per far fronte ad una richiesta di più di una persona su dieci. Liguria e il Friuli-Venezia Giulia sono, contrariamente, le regioni con il minor numero di associazioni per abitante per km² (con 1 e 1,1 rispettivamente). Il quadro rimandato dal FEAD, che finanzia l'acquisto e la distribuzione di beni alimentari attraverso le organizzazioni non profit (es. Caritas e Banco Alimentare), è tuttavia solo una parte della rete a supporto dell'insicurezza alimentare in Italia. L'assenza di un network integrato, di un monitoraggio costante, e di dati aggiornati rende difficile avere un quadro completo (Galli et al., 2016). La "filiera solidale", che costituisce il sistema degli aiuti alimentari in Italia, è sì finanziata dal Fondo Europeo (FEAD) e dal Fondo Nazionale Indigenti (FNI), attraverso i quali l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura effettua il reperimento dei prodotti alimentari e li distribuisce alle Organizzazioni Territoriali, ma si basa, infatti, anche sulla distribuzione delle eccedenze alimentari derivanti da aziende, supermercati e ristoranti (Felici et al., 2023). Pur considerando il FEAD uno strumento utile per fornire sostegno materiale e alimentare alle persone indigenti, la Corte dei Conti europea ha rilevato una serie di criticità nell'identificazione dei soggetti più esposti alla povertà su cui mirare il sostegno del FEAD, nella salvaguardia delle misure per l'inclusione sociale dei destinatari dell'assistenza materiale di base e nel miglioramento della valutazione dell'inclusione sociale dei destinatari finali degli aiuti. All'interno dell'Unione europea, tale frammentazione delle misure di intervento è stata riconosciuta come fragilità del sistema nazionale (Corte dei Conti Europea, 2019) e le misure di solidarietà alimentare hanno risentito inevitabilmente di questa assenza, mancando di un approccio strategico territoriale inclusivo e

sinergico con le politiche di welfare locale (Lambie- Mumford and Silvasti, 2020).

3.3. L'insicurezza alimentare a Roma

Roma, con 2,8 milioni di abitanti ufficialmente registrati è la città più popolosa d'Italia (densità abitativa di 2.235 abitanti per km²). Tra il 2021 e il 2023, Roma ha registrato un valore di insicurezza alimentare pari al 7,3%, con un tasso di malnutrizione del 31,9% degli adulti (OIPA, 2024). Nel 2023, 6,2% della popolazione romana ha richiesto aiuti alimentari, con una localizzazione spaziale principalmente concentrata nel municipio VI⁸ e I⁹. L'incapacità economica di potersi permettere un'alimentazione bilanciata è in costante diminuzione (Marino, et al., 2022)¹⁰, e registra una forte componente territoriale all'interno dell'area urbana a favore dei municipi più ricchi. L'accesso economico al cibo è del 22% superiore per quello dei discount rispetto a quello dei supermercati (OIPA, 2024), per i quali il peso dell'inflazione ha registrato effetti maggiori rispetto ai primi. Tale accessibilità è insufficiente (molto bassa o critica) in cinque municipi¹¹, mentre per quanto riguarda i supermercati l'accessibilità è compromessa in nove municipi, tra cui tre aree considerate critiche nella parte est della

8 I municipi sono enti di decentramento comunale che svolgono i poteri amministrativi in funzione dello Stato e sono atti a rappresentare le singole comunità, curarne gli interessi e promuovere lo sviluppo nell'ambito dell'unità di Roma Capitale.

9 Mentre il municipio VI è tra i municipi più poveri della città, il municipio I corrisponde al centro della città. L'elevato numero di aiuti forniti è spiegato non tanto dal livello medio di reddito del municipio, quanto dalla presenza di una delle strutture assistenziali più importanti della città (mensa Caritas – stazione Termini) (Bernaschi e Leonardi, 2022).

10 Il modello di dieta sana è basato sulle "Linee guida per una sana alimentazione" pubblicate nel 2018 dal CREA.

11 L'indice presenta sei diverse categorie di valori che descrivono lo stato della variabile considerata: inferiore a 0,71 molto alto; compreso tra 0,71 e 0,9 alto; compreso tra 0,91 e 1 medio; compreso tra 1,01 e 1,1 bassi; compreso tra 1,11 e 1,3 molto basso; superiore a 1,3 critico. Tale categorizzazione è comparabile solo all'interno dei municipi di Roma.

Capitale (**Figura 1**). Anche all'interno di uno stesso contesto urbano, pertanto, è evidente come l'insicurezza alimentare possa mostrarsi come un fenomeno di natura spaziale e territoriale, essendo questa influenzata dalle diverse caratteristiche socio-economiche delle aree in cui i singoli individui abitano (Bernaschi and Leonardi, 2022; Lelo et al., 2019). Questa prima analisi descrittiva spaziale dei dati ha permesso di evidenziare, e ipotizzare, la relazione che sussiste tra insicurezza alimentare e contesto territoriale.

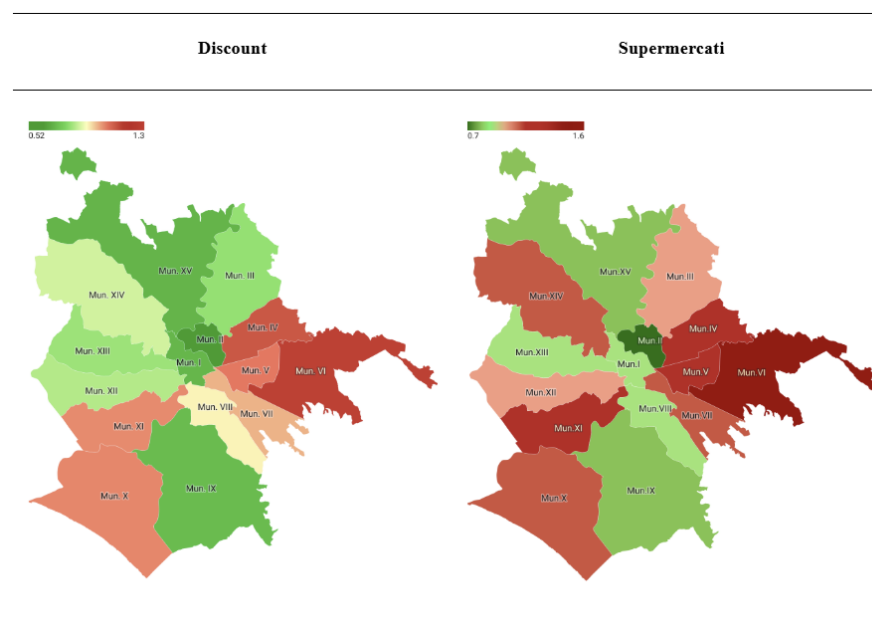


Figura 1. Disuguaglianze municipali di accessibilità economica a una dieta sana. Fonte: Elaborazione personale su dati OIPA (2024).

4. Metodologia investigativa

Dal contesto brevemente descritto e dalle evidenze di letteratura propo-

ste, è emerso come il fenomeno dell'insicurezza alimentare possa dipendere non solo da caratteristiche individuali, ma anche da fattori territoriali peculiari delle realtà locali in cui i singoli individui vivono. Partendo da tale considerazione, la ricerca qui presentata si propone di investigare quantitativamente questo legame chiedendosi se, e in che misura, i fattori territoriali - demografici, ambientali, sociali ed economici - possano impattare sul diffondersi dell'insicurezza alimentare in una città come Roma. La letteratura esistente ha principalmente affrontato tale tema usando metodologie qualitative e limitandosi solo ad alcuni potenziali drivers. Bernaschi e Leonardi (2022), ad esempio, hanno studiato il ruolo dei fattori individuali sull'insicurezza alimentare a Roma usando un approccio descrittivo comparativo con altre città metropolitane europee e limitandosi ad un unico canale di aiuti (Emporium Caritas).

Non esistono attualmente in letteratura lavori che studiano tale tematica con metodi quantitativi applicati ad un livello di dettaglio disaggregato come quello proposto da questo studio, lasciando, pertanto, il dibattito accademico e istituzionale privo di evidenze quantitative sui fattori territoriali che influenzano il propagarsi dell'insicurezza alimentare nelle città.

È stata, pertanto, sviluppata un'indagine quantitativa integrata (Crescenzi et al., 2022; Resce and Vaquero-Piñeiro, 2022) finalizzata a cogliere l'eterogeneità socio-economica territoriale dei sistemi locali. L'analisi è stata condotta con unità di osservazione municipale (15 Municipi) impiegando un dataset costruito ad-hoc unendo dati raccolti da diverse fonti di dati relativi alle caratteristiche sociodemografiche, economiche e legate al cibo dei municipi di Roma¹².

Il modello statistico stimato è una regressione multivariata non lineare

12 Per quanto riguarda la scelta dell'unità di osservazione, pur riconoscendo che il dettaglio municipale possa oscurare le complessità all'interno dei singoli territori, che sarebbero altresì più evidenti attraverso l'analisi dei codici di avviamento postale, si è deciso di considerare il livello municipale, data la maggiore disponibilità dei dati e la fattibilità dell'aggregazione nei casi in cui i valori fossero stati raccolti a livello di codice postale.

di tipo Beta (modello 1) in cui, in assenza di dati più accurati, la variabile dipendente Food Solidarity Index (FSI) è stata scelta come proxy della diffusione dell'insicurezza alimentare, sulle orme di altre metriche come l'Household Expenditure Scale (HES) o il Coping Strategy Index (CSI) (Ibok, 2019)¹³. Nello specifico FSI è stato calcolato come il rapporto tra il numero di persone assistite dal circuito FEAD, in modo continuativo e/o saltuario, rispetto al numero di residenti nei singoli municipi (i)¹⁴.

$$FSI_i = \beta_0 + \beta_1 \cdot \text{Socio-culturale}_i + \beta_2 \cdot \text{Economica}_i + \beta_3 \cdot \text{Alimentare}_i + \varepsilon_i \quad (1)$$

Le variabili esogene prese in analisi riguardano le caratteristiche socio-culturali, economiche e alimentari dei territori che potrebbero impattare la diffusione dell'insicurezza alimentare (Tabella 1 e Tabella 2).

Un primo gruppo di variabili riguarda gli aspetti culturali e include: (i) il tasso di stranieri sul totale dei residenti, usato come proxy di multiculturalità territoriale e spesso difficoltà economiche (ISTAT, 2024a); (ii) la percentuale di famiglie con un numero di membri pari, o maggiore, a quattro, inserita come variabile in grado di cogliere non solo uno specifico tipo di domanda di cibo, ma anche le potenziali condizioni economiche e la partecipazione al mercato del lavoro delle famiglie. Da un alto, famiglie più numerose tenderanno, infatti, a cercare prodotti tendenzialmente di base e più convenienti rispetto a famiglie monocomponenti. Dall'altro, l'incidenza di povertà assoluta si conferma più elevata tra le famiglie con un maggior numero di componenti (ISTAT, 2024a). A Roma, nel 2023, la dimensione media è di 2,7 componenti con solo il 15% delle famiglie composte da quattro o più componenti (45% delle famiglie sono unipersonali)

13 I valori dell'indice FSI sono misurati su scala continua e limitati all'intervallo unitario 0-1.

14 In assenza di dati più precisi sui beneficiari, è bene sottolineare che i dati riferiti alle persone assistite possono essere soggetti a una sovra rappresentazione, in quanto i beneficiari potrebbero essersi registrati in più organizzazioni territoriali contemporaneamente. Inoltre, i dati possono anche essere soggetti ad una sottorappresentazione, se si considera che dietro ogni unità assistita, a cui è stato indirizzato l'aiuto, c'è un intero nucleo familiare che ne beneficia (Felici & et al., 2023).

Si considera, inoltre, il numero di mercati rionali, proxy non solo di accesso fisico al cibo, ma anche della possibilità di acquistare i prodotti in luoghi rilevanti per il mantenimento del contesto urbano (Foti e Timpanaro, 2021). Infine, la percentuale di edifici residenziali pubblici sul totale delle abitazioni è stata inserita come variabile in grado di cogliere la possibilità di accedere al diritto abitativo.

La dimensione economica è colta da variabili riguardanti: (i) la diffusione dell'educazione terziaria, riconosciuta dalla letteratura come proxy di capitale umano; (ii) la presenza di non-forza lavoro, come indicatore di composizione del mercato del lavoro; (iii) i contribuenti di reddito medio, indice della condizione economica media; (iv) la diffusione delle utenze domestiche.

Il terzo gruppo di controlli si riferisce alla dimensione più alimentare del fenomeno e include i seguenti indici appositamente calcolati, partendo da dati primari: (i) l'indice di accessibilità economica a una dieta sana; (ii) l'indice di copertura territoriale; (iii) l'indice di diversificazione degli strumenti di policy adottati.

Tabella 1. Definizione e fonte dei dati

Variabile	Definizione	Anno di riferimento	Fonte
Mercati rionali	Numero, in valore assoluto, di mercati rionali presenti in ciascun municipio	2022	Roma Capitale
Famiglie numerose	Percentuale di famiglie con 4 o più componenti sul totale delle famiglie	2021	Roma Capitale
Popolazione straniera	Percentuale di persone straniere sul totale degli abitanti	2022	Roma Capitale
Edilizia residenziale pubblica	Percentuale di case popolari sul totale delle abitazioni	2019	ATER - ISTAT
Educazione terziaria	Percentuale di laureati sul totale dei residenti di età pari o superiore a sei anni	2011	MappaRoma su dati ISTAT
Non-forza lavoro	Percentuale di "non forza-lavoro" - composta da pensionati, casalinghe, studenti e individui in altre condizioni non lavorativa - sul totale dei residenti di età pari o superiore a quindici anni	2011	MappaRoma su dati ISTAT
Contribuenti di reddito medio	Percentuale di contribuenti con un reddito medio annuo superiore a centoventimila euro sul totale dei contribuenti	2021	MEF (dichiarazioni 2022 su redditi 2021)
Utenze domestiche	La percentuale di utenze domestiche ogni cento residenti	2021	MappaRoma su dati Areti
Indice di accessibilità economica a una dieta sana	Rapporto tra la spesa effettiva per una dieta specifica rispetto ai consumi alimentari medi nazionali	2022	OIPA su dati AGEA - ISMEA - ISTAT - MEF
Indice di copertura territoriale	Rapporto tra il numero di enti di distribuzione alimentare e il numero di abitanti, moltiplicato per diecimila unità	2022	OIPA su dati AGEA
Indice di diversificazione degli strumenti di policy adottati	Rapporto tra il numero di canali di intervento attivati e il totale dei canali di assistenza potenzialmente attivabili	2022	OIPA su dati AGEA
Indice di solidarietà alimentare	Rapporto tra il numero di assistiti e il numero di abitanti	2022	OIPA su dati AGEA

Tabella 2. Statistiche descrittive delle variabili.

Variabile	Osservazioni	Media	Dev. Std.	Min	Max
Indice di solidarietà alimentare	15	6,16	4,08	1,92	17,17
Dimensione culturale					
Famiglie numerose	15	14,75	2,46	9,48	19,96
Popolazione straniera	15	13,76	3,95	8,6	21,15
Edilizia residenziale pubblica	15	5,7	4,4	1,04	16,71
Mercati rionali	15	4,67	2,97	0	9
Dimensione socio-economica					
Educazione terziaria	15	21,07	7,87	8,47	38,47
Non-forza lavoro	15	47,13	1,35	44,39	49,1
Contribuenti di reddito medio	15	2,33	2,04	0,26	7,49
Utenze domestiche	15	47,98	4,45	40,85	58,47
Dimensione alimentare					
Indice di copertura territoriale	15	1,66	0,57	0,59	2,53
Indice di accessibilità economica a una dieta sana	15	0,97	0,26	0,59	1,43
Indice di diversificazione degli strumenti di policy adottati	15	0,6	0,1	0,37	0,73

5. Risultati

La stima del modello (1), *ceteris paribus*, mostra la presenza di interconnessioni tra l'indice di solidarietà alimentare e i fattori territoriali (Tabella 3)¹⁵. Un effetto negativo, che corrisponde ad una diminuzione dell'insicurezza alimentare, è registrato per il tasso d'istruzione, il livello di reddito, la presenza di mercati rionali e la disponibilità di sussidi abitativi. Contrariamente, un aumento dell'insicurezza alimentare sembrerebbe essere correlato ad una maggior presenza di famiglie numerose, di non-forza lavoro e residenti stranieri. Infine, tutti gli indici considerati risultano essere negativamente correlati all'insicurezza alimentare, mostrando quindi un loro effetto di mitigazione sul fenomeno dell'insicurezza alimentare.

Pertanto, aree (municipi) caratterizzate da condizioni economiche peggiori, nuclei familiari allargati, presenza di lavoro sommerso e non-forza lavoro e popolazione multiculturale sembrerebbero non predisposti a intraprendere un percorso di riduzione di insicurezza alimentare. Conclusione opposta per municipi con un livello di istruzione e di reddito maggiore, dove il fenomeno di insicurezza alimentare sembrerebbe essere attenuato grazie alle condizioni territoriali pre-esistenti, come la garanzia di un accesso economico ad una dieta sana e un accesso fisico locale al cibo anche tramite vendita diretta e realtà di quartiere, la presenza di poli di aggregazione sociale, e sussidi per il diritto alla casa. Tale evidenza ha messo in luce, pertanto, non solo l'accesso economico e fisico al cibo sano, ma anche la dimensione sociale degli spazi destinati alla vendita di alimenti, i quali sempre più spesso ospitano anche servizi ricreativi e diventano luoghi di sviluppo di istituzioni sociali informali (si veda, ad esem-

¹⁵ I risultati della regressione sono interpretati attraverso l'odds ratio (OR), una misura statistica utilizzata per confrontare le probabilità relative di due eventi. In questo caso, i coefficienti del modello possono essere interpretati confrontando la percentuale attesa di individui assistiti dal circuito di distribuzione alimentare con quella di individui non assistiti. In altre parole, il risultato può essere considerato come il rischio relativo di essere assistiti dalla rete di aiuti alimentari rispetto al non esserlo, a seguito della variazione di un determinato predittore.

pio, il piano di riqualificazione e sviluppo del ruolo dei mercati rionali a Roma)¹⁶. Analogamente, il fenomeno dell'insicurezza alimentare sembrerebbe essere contrastato non solo grazie alla presenza di interventi di policy a livello locale, ma anche attraverso la diversificazione delle azioni messe in atto. Questa evidenza è in linea con la letteratura esistente sullo sviluppo locale e regionale (Cristofolletti et al., 2024; Lelo et al., 2019) e richiama l'importanza di progettare un mix di politiche di intervento basate su canali e strumenti differenziati, piuttosto che polarizzare gli investimenti economici su un'unica tipologia di intervento.

Tuttavia, se si guarda la distribuzione territoriale degli aiuti, i municipi con maggiori livelli di copertura territoriale e diversificazione degli interventi con, di conseguenza, più persone assistite dagli enti di distribuzione presenti sul territorio, sono i municipi più centrali e benestanti, caratterizzati anche da valori relativamente migliori dell'indice di accessibilità economica. Ciò significa che laddove i valori dell'indice di accessibilità economica sono più critici, come nei municipi IV, V, X e XI, la probabilità di ricevere assistenza è più bassa a causa dell'assenza di una fitta rete di mutualismo e ramificazione sul territorio.

L'interpretazione delle stime condotte permette di ricostruire le eterogeneità spaziali, e territoriali, del fenomeno sociale in analisi all'interno del contesto urbano lasciando così spazio a spunti di riflessione e dibattito per ricercatori e policy maker. Il fatto che i territori più socio-economicamente sviluppati siano quelli con minor livello di insicurezza alimentare è sì in linea con quanto teorizzato dalla letteratura esistente, ma pone delle sfide importanti per la città di Roma, dove l'implementazione di una Food Policy necessita, inevitabilmente, di essere corredata da interventi di politiche attive sociali ed economiche (e.s., scuola, lavoro, agricoltura sociale). Tale sfida può essere estesa a livello nazionale investendo sulla progettazione coordinata di un sistema agroalimentare più

16 Documento Unico di Programmazione 2024–2026 del Comune di Roma.

sostenibile socialmente ed economicamente, oltre che ambientalmente. Attualmente, infatti, il quadro di politiche nazionali sembrerebbe andare in direzione opposta a quella dell'implementazioni di misure efficaci di contrasto alla povertà alimentare (OIPA, 2024). La dimensione sociale della sostenibilità è, infatti, caratterizzata da una minor centralità nelle politiche agricole e alimentari dei paesi più sviluppati, lasciando spesso il tema dell'insicurezza alimentare ad un approccio assistenzialista ed emergenziale. Sarebbe, tuttavia, opportuno superare la gestione dell'aiuto alimentare inteso come "pasto da consegnare" in virtù di un sistema di supporto sociale capace di fondere la dimensione alimentare con l'intero contesto di sviluppo socio-economico del territorio in modo inclusivo e resiliente. A tal fine, le sinergie tra le diverse politiche nazionali ed europee (e.s., politica di coesione) diventano strategiche e necessarie.

Tabella 3. Indice di solidarietà alimentare e variabili territoriali

	Modello (1)
Famiglie numerose	-2,435*** (0.393)
Popolazione straniera	0,024 (0.013)
Edilizia residenziale pubblica	-0,390*** (0.040)
Mercati rionali	-0,367*** (0.027)
Educazione terziaria	-0,055** (0.018)
Non-forza lavoro	-1,592*** (0.148)
Contribuenti di reddito medio	-0,956*** (0.050)
Utenze domestiche	0,540*** (0.036)
Indice di copertura territoriale	-0,393*** (0.059)
Indice di accessibilità economica a una dieta sana	-3,772*** (0.616)
Indice di diversificazione degli strumenti di policy adottati	-2,015*** (0.350)
Popolazione straniera ed edilizia residenziale pubblica	0.038*** (0.003)
Famiglie numerose e non-forza lavoro	0.042*** (0.008)
Osservazioni	15

Nota: * livello di significatività 10%; ** livello di significatività 5%, ***livello di significatività 1%. La costante è inclusa nei modelli e lo standard error è nelle parentesi. Il valore dell'indice di multicollinearità VIF è stato considerato elevato se maggiore di 5. I modelli sono stati scelti sulla base dell'Akaike Information Criterion (AIC), i valori di R-quadro e pseudo-R-quadro. Risultati del modello espressi in odds ratio.

6. Conclusione

Partendo dai fattori tradizionalmente riconosciuti come driver dell'insicurezza alimentare individuale, lo studio si è proposto di investigare la loro dimensione territoriale e il legame con la diffusione spaziale del fenomeno in un contesto urbano: Roma. Con un approccio quantitativo econometrico, la ricerca ha mostrato come il propagarsi dell'insicurezza alimentare nei diversi municipi dell'area metropolitana sia in parte correlato alle condizioni socio-culturali ed economiche territoriali pre-esistenti in queste aree. L'analisi condotta ha dimostrato un'influenza positiva per la riduzione della diffusione del fenomeno da parte di alcuni indicatori che sintetizzano una condizione di sviluppo socio-economico e istituzionale migliore. Allo stesso tempo, tuttavia, tale correlazione ha messo in luce la potenziale criticità di alcune aree della città metropolitana di Roma ad affrontare la sfida dell'insicurezza alimentare nel prossimo futuro. Queste si identificano come le aree meno ricche della città, caratterizzate da fattori territoriali che sembrerebbero poter potenzialmente ostacolare l'efficacia di politiche e interventi mirati a contrastarla.

Da tale analisi, emerge, pertanto, la rilevanza di osservare, monitorare e studiare, ex-ante le caratteristiche che concorrono in modo sinergico allo sviluppo di un territorio (Venables, 2024). Questo permetterebbe di implementare strumenti di politica place-based attenti al contesto territoriale e capaci di rispondere alle esigenze delle diverse aree della città e intervenire in modo efficace alla riduzione di disparità economiche, sociali e culturali che concorrono a determinare l'insicurezza alimentare. A tale approccio dovrebbe, pertanto, guardare la progettualità della Food Policy

di Roma mirando a disegnare un piano di intervento comune per una riqualificazione e conversione del sistema alimentare verso la sostenibilità, ma capace anche di rispondere all'eterogeneità dei bisogni delle singole aree. Il tutto, condizionato ad una visione organica basata sul coordinamento costante e strategico con le altre politiche attive a livello locale, nazionale ed europeo.

Il caso studio qui analizzato vuole essere un punto di partenza per un lavoro di ricerca più approfondito che si possa sviluppare su due filoni investigativi paralleli. Da una parte, l'estensione dell'analisi ad altre città che hanno già scritto, o stanno scrivendo, la loro Food Policy. In Italia, infatti, circa il 70% della popolazione vive nelle aree urbane. Dall'altra, la valutazione di alcuni degli interventi introdotti dalla città di Roma negli scorsi anni tramite un approccio di valutazione ex-post. Questo studio non si è soffermato, infatti, su una valutazione ex-post delle misure adottate per contrastare l'insicurezza alimentare, quanto più sullo studio della relazione esistente tra la sua diffusione territoriale e i fattori socio-economici delle aree prese in analisi.

Bibliografia

- Bacon, C., & Baker, G. (2017). The rise of food banks and the challenge of matching food assistance with potential need: towards a spatially specific, rapid assessment approach. *Agriculture and Human Values* Vol.34: 899-919.
- Beacom, E., Furey, S., Hollywood, L., & Humphreys, P. (2022). Food insecurity measurement: stakeholder comparisons of the EU-SILC and HFSSM indicators and considerations towards the usefulness of a headline indicator, *Soc. Indic Res.* 162 (3) 1021-1041.
- Bernaschi, D., Marino, D., & Felici, F.B. (2023). Measuring food insecurity: Food Affordability Index as a measure of territorial inequalities. *Italian Review of Agricultural Economics*, 78(3): 79-91.
- Bernaschi, D., & Leonardi, L. (2022). Food insecurity and changes in social citizenship. A comparative study of Rome, Barcelona and Athens. *European Societies*, 25(3), 413-443.

- Borch, A. & Kjærnes, U. (2016). Food security and food insecurity in Europe: an analysis of the academic discourse (1975–2013), *Appetite* 103 137–147.
- Cafiero, C., Viviani, S., & Nord, M. (2018). Food security measurement in a global context: The Food Insecurity Experience Scale. *Measurement*, 116, 146–152.
- Campbell, C. (1991). Food insecurity: a nutritional outcome or a predictor variable? *J Nutr* Vol.121(3): 408–415.
- Caraher, M., & Furey, S. (2018). *The Economics of Emergency Food Aid Provision: A Financial, Social and Cultural Perspective*. Palgrave Macmillan.
- Carrillo-Alvarez, E., (2023). Perspective: Food and Nutrition Insecurity in Europe: Challenges and Opportunities for Dietitians. *Advances in Nutrition*, 14, 995–1004.
- Cloke, P., May, J., & Williams, A. (2017). The geographies of food banks in the meantime. *Progress in Human Geography* Vol. 41(6): 703–726.
- Ciani, A. (2021). Income inequality and the quality of imports. *Review of World Economics*, 157, 375–416.
- Coop, (2023). *Consumi e stili di vita degli italiani oggi e domani*.
- Crescenzi, R., de Filippis, F., Giua, M., & Vaquero-Piñeiro, C. (2022). Geographical indications and local development: The strength of territorial embeddedness. *Regional Studies*, 56(3), 381–393.
- Cristofaletti, E., Gabriele, R., & Giua, M. (2024). Gaining in impacts by leveraging the policy mix: Evidence from the European Cohesion Policy in more developed regions. *Journal of Regional Science*, 64, 60–79.
- Corte dei Conti Europea, (2019). Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD): un sostegno prezioso, ma il contributo fornito alla riduzione della povertà non è ancora dimostrato. *Relazione Speciale*. Commissione Europea.
- Davis, O., & Geiger, B. (2017). Did Food Insecurity rise across Europe after the 2008 Crisis? An analysis across welfare regimes. *Social Policy and Society* Vol.16 (3):343–360.
- De Schutter, O. (2014). Report of the Special Rapporteur on the right to food. United Nations.
- Dowler, E. (2008). Policy initiatives to address low-income households' nutritional needs in the UK. *Proceedings of the Nutrition Society* Vol.67 (3): 289–300.
- Dowler, E., Turner, S., & Dobson, B. (2001). *Poverty bites: food, health and poor families*.

- London: Child Poverty Action Group.
- EU (2024). State of Food Security in the EU A qualitative assessment of food supply and food security in the EU within the framework of the EFSCM, Spring 2024 nr 2. DG AGRI, EU.
- FAO (2023). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agri-food systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum*. FAO, Rome.
- FAO (2022). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022*, FAO, Rome.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO. 2024. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome
- FAO. (2021) *Access to food in 2020. Results of twenty national surveys using the Food Insecurity Experience Scale (FIES)*, FAO, Rome.
- Fotakis, E.A., Kontele, I., Tzoutzou, M., Grammatikopoulou, M.G., Arvanitaki, E., Sergentanis, T.N., Kotrokois, K., Kornarou, E. & Vassilakou, T., (2024). Food Insecurity in Greece and across the Globe: A Narrative Literature Review. *Foods*, 13, 1579. <https://doi.org/10.3390/foods13101579>
- Foti, V.T. & Timpanaro, G. (2021), “Relationships, sustainability and agri-food purchasing behaviour in farmer markets in Italy”, *British Food Journal*, Vol. 123 No. 13, pp. 428–453.
- Galli, F., Arcuri, S., Bartolini, F., & Brunori, G. (2016). Exploring scenario guided pathways for food assistance in Tuscany. *Bio-based and Applied Economics* 5(3):237–266.
- Hamelin, A.-M., Beaudry, M., & Habicht, J.-P. (2002). Characterization of household food insecurity in Québec: food and feelings. *Soc Sci Med*. Vol.54(1):119–32.
- ISTAT (2024a). *Le statistiche dell'ISTAT sulla povertà*. Anno 2023.
- ISTAT (2024b). *Condizioni di vita e reddito delle famiglie*. Anno 2023.
- ISTAT (2024c). *Le spese per i consumi delle famiglie*. Anno 2023.
- ISTAT (2024d). *Rapporto SDGs 2024. Informazioni statistiche per l'Agenda 2030 in Italia*.
- Lambie-Mumford, H., & Silvasti, T. (2020). *The rise of food charity in Europe*. Bristol: Policy Press.
- Lambie-Mumford, H., & Dowler, E. (2014). Rising use of “food aid” in the United Kingdom. *British Food Journal* Vol. 116 (9):1418–1425.
- Lelo, K., Monni, S. & Tomassi, F. (2019) *Socio-spatial inequalities and urban transformation*.

The case of Rome districts, in *Socio-Economic Planning Sciences*, Vol.(68):1-11.

Loopstra, R., Reeves, A., & Stuckler, D. (2015). Rising food insecurity in Europe. *The Lancet*.

Marino, D., Bernaschi, D., & Felici, F. (2022). *Atlante del Cibo: Uno strumento per le politiche locali del cibo*, Città metropolitana di Roma Capitale. Roma: CURSA.

Martin, M., & Lippert, A. (2011). Feeding Her Children, but Risking Her Health: The Intersection of Gender, Household Food Insecurity and Obesity. *Social Science & Medicine* 74(11):1754-1764.

Maxwell, S. (1996). Food security: a post-modern perspective. *Food Policy* Vol. 21(2):155-170.

Meltzer, R., & Capperis, S. (2017). Neighbourhood differences in retail turnover: Evidence from New York City. *Urban Studies*, 54(13), 3022-3057.

O'Connell, R., & Brannen, J. (2021). *Families and Food in Hard Times: European comparative research*. UCLPRESS.

O'Hara, S., & Toussaint, E. C. (2021). Food access in crisis: Food security and COVID-19. *Eco-logical Economics*, 180, 106859.

OIPA (2024). *Lo stato della povertà alimentare nella Città metropolitana di Roma nel contesto italiano. Report 2024*. A cura di: Bernaschi, D., Caputo, L., Felici, F.B., Di Rienzo, L., Frank, G., Giacardi, A., Gualtieri, P., Manetti, I., Marino, D., Minotti, B., Orlandi, L., Scannavacca, F. Osservatorio Insicurezza e Povertà Alimentare. Roma: CURSA.

OIPA (2023). *L'evoluzione e lo stato della povertà alimentare di Roma nel contesto italiano. Report 2023*. A cura di: Bernaschi, D., Cafiero, C., Felici, F.B., Marino, D., Minotti, B., Scannavacca, F. Osservatorio Insicurezza e Povertà Alimentare. Roma: CURSA.

Penne, T., & Goedemé, T. (2021). Can low-income households afford a healthy diet? Insufficient income as a driver of food insecurity in Europe. *Food Policy*, 99, 101978.

Pfeiffer, S., Ritter, T., & Hirsland, A. (2011). Hunger and nutritional poverty in Germany: Quantitative and qualitative empirical insights. *Critical Public Health* Vol.4:417-428.

Radimer, K., Olson, C., Greene, J., Campbell, C., & Habicht, J. (1992). Understanding hunger and developing indicators to assess it in women and children. *Journal of Nutrition Education* Vol.24(1):365-445.

Resce, G., & Vaquero-Piñeiro, C. (2022). Predicting agri-food quality across space: A machine learning model for the acknowledgment of geographical indications. *Food Policy*, 112, 102369.

Tarasuk, V., Fafard St-Germain, A.-A. & Loopstra, R. (2020). The relationship between food banks and food insecurity: insights from Canada, *Volunt, Int. J. Volunt. Nonprofit Organ.* 31 841–852, <https://doi.org/10.1007/s11266-019-00092-w>.

Tarasuk, V. (2001). Discussion Paper on Household and Individual Food Insecurity.

United Nations (1990). *Human Development Programme*. United Nations.

van Dijk, M., Morley, T., Rau, M.L. et al. A meta-analysis of projected global food demand and population at risk of hunger for the period 2010–2050. *Nature Food* 2, 494–501 (2021)., S. (2017).

Venables, A.J. (2024). The case for place-based policy. *Centre for economic policy and research (CEPR)*.

Acknowledgment: Parte della ricerca è stata finanziata dal progetto PRIN Project "Assessing and modelling the trade and environmental policy impact in agriculture - ADAPTA" (Grant no. 20224TFJ5M) is gratefully acknowledged.



Il progetto OnFoodAtlas: per una rete italiana degli Atlanti locali del cibo

Veronica Allegretti, Università di Torino
Cristina Catalanotti, Università IUAV di Venezia
Egidio Dansero, Università di Torino
Marta De Marchi, Università IUAV di Venezia
Francesca Gori, Università di Bologna
Davide Marino, Università del Molise
Francesca Strano, Università IUAV di Venezia
Tommaso Tonet, Università di Torino

Abstract

Questo lavoro esplora il ruolo del progetto OnFoodAtlas nel rafforzare la capacità di produrre e condividere conoscenze sui sistemi alimentari locali, supportando la costruzione di politiche territoriali del cibo. Questo ruolo può essere ricoperto dagli Atlanti del Cibo intesi come strumenti di mappatura, analisi e co-produzione di conoscenza, capaci di integrare saperi scientifici e pratiche locali, attivare reti di attori e accompagnare processi decisionali. Il progetto mette in rete gli Atlanti già esistenti (Torino, Roma, Laguna Veneta, Matera) e punta a sperimentare il modello in aree "follower" (Cuneo metromontana, Rieti, Padova, Lecce), con approcci contestualizzati e partecipativi. I risultati evidenziano come gli Atlanti possano costituire laboratori territoriali di innovazione sociale e politica, favorendo processi di food democracy, giustizia sociale e sostenibilità. In prospettiva, la rete degli Atlanti e le piattaforme digitali connesse potranno contribuire al consolidamento dell'Osservatorio nazionale delle politiche locali del cibo, fornendo strumenti conoscitivi, metodologici e operativi a supporto della governance multilivello dei sistemi alimentari.

Parole Chiave/Keywords: *Atlante del Cibo / Food Atlas, Politiche locali del cibo / Local food policies, Governance alimentare / Food governance, Democrazia alimentare / Food democracy, Sostenibilità territoriale / Territorial sustainability*

1. Introduzione

Negli ultimi anni, l'interesse rivolto al tema del cibo e dei sistemi del cibo nelle agende pubbliche e politiche è in continua crescita (Morgan e Sonni-
no, 2010; Brand et al., 2019; Berti et al., 2023), anche a causa del peso che

tale ambito ha per la sicurezza, la giustizia e la tenuta socio-economica dei sistemi globali (Clementi e Tognocchi, 2024). In tale contesto, occorre pensare a processi, strumenti e pratiche che possano rafforzare la capacità di produrre e distribuire in modo sostenibile e giusto, condividendo conoscenze sui sistemi alimentari, locali e non. L'azione sulla scala territo-

riale locale, quando agisce all'interno di un frame nazionale e/o sovralocale, dimostratasi particolarmente efficace in altre iniziative progettuali¹ e ricerche interdisciplinari (Viljoen e Wiskerke, 2012; Sonnino, 2023) è il livello di intervento su cui si concentra il progetto OnFoodAtlas²: l'obiettivo principale è, infatti, quello di sostenere gli attori a livello locale nell'assumere un ruolo attivo nella governance alimentare e nella costruzione di una politica alimentare che agisca sul contesto specifico.

Come noto, occuparsi di politiche locali del cibo significa considerare: "un vasto campo di intervento, in cui attori privati e pubblici interagiscono per modificare il sistema alimentare, con riferimento a diverse scale territoriali e istituzionali" (Berti et. al., 2023, p.18), integrando la sostenibilità del sistema alimentare nelle politiche di governance urbana e locale, orientando le scelte di consumo e favorendo la creazione di spazi in cui valorizzare tali esperienze (Tonet, 2023).

Il cibo diviene, così, aggregatore interdisciplinare delle questioni urbane e locali, con la possibilità sia di far comprendere il suo ruolo territoriale sia di gestire le varie questioni ambientali e sociali ad esso collegate (ibidem). Il cibo è capace di generare, nei contesti urbani e in generale nei territori abitati, legami forti tra abitanti e spazi (di produzione, di incontro, di scambio). Gli strumenti della pianificazione possono consolidare tali interazioni e favorire pratiche - alle diverse scale - in grado di migliorare le condizioni di equità e solidarietà (ibidem).

Per questo motivo, occorre valutare e indagare, all'inizio del processo di costruzione di una food policy, il sistema alimentare di riferimento. In

¹ A questo proposito si rimanda ai progetti Horizon2020 Fusilli e CITIES2030, e al progetto PNRR Agritech.

² Bando a cascata del Partenariato Esteso Onfoods "Research and Innovation Network On Food and Nutrition Sustainability, Safety and Security" (Spoke 7 "Policy, Behaviour And Education") - Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 4 "Istruzione e Ricerca" - Componente 2 "Dalla Ricerca all'impresa" - Investimento 1.3, Finanziato Dall'Unione Europea - Nextgeneration Eu (Cup J33c22002860001).

tal senso, in uno specifico territorio, per quanto dai confini sfumati e legati ai processi esaminati, con le sue peculiarità materiali e immateriali, si studiano gli attori, le strutture e i processi che danno forma ai sistemi alimentari, le relazioni tra di essi, i risultati e gli impatti dei cambiamenti in corso o proposti. La conoscenza del sistema alimentare, quindi, si inserisce come primo passaggio fondamentale per identificare gli attori, le relazioni tra essi e i processi in corso, mostrando le caratteristiche sociali, politiche, economiche e ambientali, per registrare lo "status quo" e il "cambiamento dinamico" di qualsiasi sistema alimentare (Liddy et al., 2023). Al fine di rendere organica questa fase del processo verso una profonda conoscenza del sistema alimentare, alcuni territori si sono dotati di uno spazio di condivisione, produzione e aggregazione della conoscenza, identificandolo con il termine "Atlante del cibo". Esso è uno strumento che analizza, descrive e analizza il sistema alimentare locale, promuovendo la coproduzione di conoscenza attraverso il coinvolgimento degli attori, istituzionali e non, parte del processo di costruzione della food policy (Dansero et al. 2019), come descritto dalla figura 1.



Figura 1. Funzioni dell'Atlante del Cibo
Fonte: elaborazione Egidio Dansero e Veronica Allegretti

L'obiettivo del presente contributo è di fornire una prima rassegna dei risultati del progetto OnFoodAtlas, in particolare della sperimentazione del modello Atlante del Cibo, frutto dell'analisi comparata dei quattro Atlanti Resident³ e della collaborazione tra i partner di ricerca del progetto, come si discuterà nella sezione successiva.

2. Il progetto OnFoodAtlas

Sulla base di questi presupposti nasce il progetto OnFoodAtlas, il cui obiettivo principale è rafforzare la capacità di produrre e condividere conoscenze contestuali sui sistemi alimentari, al fine di supportare gli attori a livello locale nel giocare un ruolo attivo nella governance del cibo e nella costruzione di politiche. Queste azioni hanno l'obiettivo generale di orientare il sistema alimentare verso una maggiore sostenibilità, intervenendo in diverse fasi: dalla promozione della democrazia alimentare, includendo un ampio raggio di attori del sistema del cibo, al miglioramento dell'accessibilità al cibo, favorendo l'inclusione sociale, in particolare dei gruppi vulnerabili.

Come discusso nella sezione precedente, l'importanza di sviluppare politiche locali finalizzate al raggiungimento di tali obiettivi è ampiamente riconosciuta sia nella letteratura scientifica che nel dibattito pubblico e politico. In questo contesto, OnFoodAtlas sostiene la creazione di una rete di Atlanti locali del Cibo già esistenti (Atlanti Resident), favorendo lo scambio di conoscenze e pratiche con l'obiettivo di informare e supportare le amministrazioni locali e gli altri soggetti rilevanti nello sviluppo di politiche alimentari.

Basandosi sull'esperienza degli Atlanti Resident, l'obiettivo generale è duplice. Il primo obiettivo riguarda la progettazione di un modello di Atlante locale del Cibo, corredato da una serie di toolkit di supporto e da una

³ Con il termine Atlanti Resident ci riferiamo ai quattro Atlanti del Cibo preesistenti al progetto OnFoodAtlas (Torino, Roma, Venezia, Matera).

piattaforma base da adattare e popolare in un contesto territoriale specifico⁴. La modellizzazione dell'Atlante del Cibo locale e dei toolkit da sperimentare nelle aree *follower* prevede diverse dimensioni di intervento: una fase di diagnostica e analisi, volta a (ri)costruire la conoscenza del territorio e del sistema del cibo; un'attenzione alla partecipazione, attraverso la creazione di reti tra attori e strategie di coinvolgimento; un ambito formativo, che mira a sviluppare strumenti operativi per la realizzazione di corsi non universitari destinati ai membri delle amministrazioni locali; infine, azioni dedicate alla visibilità, al networking e all'innovazione, con strumenti pensati per la diffusione, la comunicazione e l'amplificazione dei risultati. Il secondo obiettivo mira a definire una piattaforma e relative metodologie per la raccolta, selezione ed elaborazione di dati e indicatori, come strumento per l'Osservatorio Nazionale delle Politiche Locali del Cibo⁵, raccordandolo con i singoli Atlanti locali e la loro messa in rete.

La sperimentazione del modello Atlante e la co-creazione delle piattaforme web è avvenuta con la collaborazione di quattro aree: Cuneo e le valli montane, la provincia di Rieti, la città di Padova e l'area della provincia di Lecce. Si tratta di Atlanti con obiettivi, finalità e forme differenti che, data la natura contestuale dell'azione, sono e saranno il risultato del territorio nel quale operano. Nello specifico, in questo lavoro si evidenziano i passaggi principali dei processi di costruzione degli Atlanti Resident e successivamente quelli in corso di attivazione nelle aree Follower⁶.

A fianco del lavoro di OnFoodAtlas, è stata avviata un'attività di mappatura e rappresentazione di attori, progetti e iniziative attraverso la piat-

⁴ <https://foodatlas.it/>

⁵ Disponibile al seguente link: <https://osservatoriofoodpolicy.it/>

⁶ Oltre alle quattro aree follower, sempre grazie a OnFoodAtlas, sono in avvio sperimentazioni di Atlanti locali del cibo a Novara (con riferimento al Piemonte Orientale), a Catania (per il territorio metropolitano), a Ferrara (per la zona del delta del Po), a Firenze, a Lecce, a Trieste e a Trento (a partire dalla consolidata esperienza di Nutrire Trento Metropolitana).

taforma First Life⁷. L'obiettivo dell'attività si concentra sulla realizzazione di una mappatura partecipativa dei sistemi del cibo analizzati dagli Atlanti locali (Resident e Follower). Tale approccio consente di coinvolgere direttamente gli attori che operano nel settore agroalimentare nei vari territori, attraverso la creazione di un modello di crowdmapping che integri strumenti di social networking e pratiche di Volunteered Geographic Information (Boella et al., 2017). Questo processo mira a rendere visibili, anche in chiave narrativa, le relazioni e le dinamiche tra i diversi attori del sistema alimentare locale, offrendo al contempo un ambiente interattivo per la collaborazione e il dialogo tra stakeholder appartenenti a differenti ambiti. La creazione di una specifica sezione (verticalizzazione) di First Life dedicata agli Atlanti locali del Cibo⁸ è avvenuta attraverso varie fasi, in un processo di co-design, a partire da un workshop svolto in modalità interattiva, al fine di valutare target, bisogni e differenze tra territori. Il gruppo di ricerca ha, successivamente, diffuso un questionario per la raccolta di dati sulle esperienze locali, che hanno, in parte, informato la sezione "Atlanti locali" e la categorizzazione delle buone pratiche e esperienze sulla piattaforma dell'Osservatorio nazionale delle Politiche Locali del Cibo. Tale processo ha consentito di comprendere quali sono i bisogni di utilizzo della piattaforma e di attivare le competenze utili per la sua implementazione.

2.1. *L'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana*

L'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana⁹, dopo una fase sperimentale tra il 2015 e 2016, nasce nel 2017 grazie alla sinergia, formalizzata in un Accordo di collaborazione strategica, tra Università di Torino, Politecnico di Torino, Università di Scienze Gastronomiche e Camera di Commercio

⁷ Disponibile al link: <https://www.firstlife.org/>.

⁸ Disponibile al link: <https://atlantidelcibo.firstlife.org/wall>

⁹ Disponibile al link: <https://www.atlantedelcibo.it/torino>

di Torino. Nel 2019 viene siglato un nuovo Protocollo di intesa "Costruire insieme azioni e conoscenza sul sistema del cibo di Torino e del territorio metropolitano", con l'ingresso nel partenariato di Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, IRES Piemonte e Urban Lab e nel 2023 anche di Regione Piemonte. L'Atlante del Cibo di Torino si configura come uno strumento poliedrico che svolge diverse funzioni e che rappresenta un contesto di confronto e coordinamento sul ruolo delle città e dei territori come nodi di dinamiche territoriali multi-scalari e multi-attore. Da un lato, connette, sistematizza e approfondisce le conoscenze – accademiche e non – sui sistemi del cibo, raccoglie, elabora e sistematizza i dati esistenti, produce nuove informazioni e ne produce delle rappresentazioni, contribuendo così a far emergere lacune e bisogni conoscitivi. Al tempo stesso, supporta i processi decisionali e di azione e dà visibilità a buone pratiche di sostenibilità e giustizia sociale, configurandosi come un'arena di dialogo, integrazione e cooperazione tra progetti, iniziative e attività legate al sistema alimentare. Infine, l'Atlante attiva forme diverse e contestualizzate di partecipazione – dall'informazione al coinvolgimento fino all'empowerment degli attori locali – e veicola contenuti formativi rivolti a target differenti, rafforzando la diffusione e la condivisione di conoscenze.

L'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana adotta un approccio metodologico integrato, che combina la mappatura delle fonti e l'analisi di dati qualitativi e quantitativi¹⁰, anche attraverso indagini ad hoc, con la mappatura degli attori, condotta mediante interviste e strumenti qualitativi. A ciò si affianca l'analisi dei discorsi, delle politiche, dei progetti e delle azioni che strutturano il sistema alimentare, insieme a pratiche di partecipazione e di accompagnamento ai processi, volte a favorire il coinvolgimento e la co-produzione di conoscenza tra istituzioni e società civile.

La disseminazione e comunicazione della conoscenza così prodotta e

¹⁰ Che confluiscono nel [Torino Food Metrics Report](#), la cui quarta edizione è in fase di pubblicazione e nei Rapporti periodici dell'Atlante del Cibo.

rappresentata sono un elemento fondamentale all'interno delle attività dell'Atlante, da un lato attraverso l'organizzazione e la partecipazione ad eventi (come gli 11 "Martedì del Cibo" organizzati nel 2024-25); dall'altra tramite i canali social (Facebook e Instagram), la newsletter e il sito internet.

L'impegno dell'Atlante ha consentito, per la prima volta, di dotare la Città di Torino di un supporto conoscitivo a sostegno dei processi decisionali e delle azioni amministrative. Tale contributo, che ha ricevuto una forte spinta dal progetto europeo FUSILLI, ha avuto ricadute dirette sulle politiche pubbliche: le attività di produzione e sistematizzazione di conoscenze, insieme a quelle di natura relazionale, hanno contribuito per porre le basi per l'elaborazione di due mozioni approvate in Consiglio comunale, per l'avvio del GIPA (Gruppo Interdipartimentale Politiche Alimentari) e per l'adozione da parte della Città di Torino, con il supporto dell'Associazione Està, delle Linee guida per la politica del cibo della Città di Torino¹¹. Infine, l'Atlante di Torino si configura come un hub di costruzione e consolidamento di reti – di ricerca, di confronto e di lavoro – capace, al contempo, di attivare relazioni con la società civile e con iniziative di azione politica dal basso (Dansero, Pettenati e Toldo, 2015), come la rete PUNTO al Cibo (Paesaggi Urbani per Nutrire Torino), che comprende circa 80 associazioni del territorio torinese impegnate sui temi del cibo (Allegretti et al., 2023).

L'esperienza dell'Atlante del Cibo di Torino promuove e accompagna, inoltre, i processi di costruzione dell'Atlante del Cibo di Cuneo Metropolitana e dell'Atlante del Cibo di Novara e oltre alla Città di Torino collabora attivamente a percorsi di ricerca-azione in altri territori del Torinese (Chierese, Eporediese, Pinerolese, Val Susa, anche grazie al progetto

11 Disponibili al link: <https://www.torinovivibile.it/wp-content/uploads/2024/01/Guida-per-una-Politica-del-cibo-della-Citta-di-Torino.pdf>

PNRR Agritech¹²).

2.2. *L'Atlante del Cibo di Roma, Città Metropolitana di Roma Capitale*

La Città Metropolitana di Roma Capitale (CmRC) ha avviato il progetto di Atlante del Cibo nel 2022, nel quadro della stesura del Piano Strategico Metropolitan¹³. L'obiettivo principale è stato la creazione di uno strumento analitico per la conoscenza del sistema alimentare, finalizzato - mediante una successiva gap analysis - a comprendere gli ambiti di interventi rispetto agli obiettivi dell'Agenda 2030. La sintesi è rappresentata dal Piano dell'Agricoltura e del Cibo della CmRC¹⁴, che è articolato in 6 strategie per il food system metropolitano. L'Atlante del Cibo¹⁵ (Marino, 2022) è stato realizzato dal CURSA, il Consorzio Universitario per la Ricerca Socioeconomica e per l'Ambiente, con un approccio partecipativo¹⁶, coinvolgendo nell'analisi delle caratteristiche, delle dinamiche e delle criticità del sistema alimentare, istituzioni, aziende e cittadini. Attraverso la raccolta di dati, la conduzione di interviste e la mappatura delle esperienze, sono state successivamente delineate le 6 strategie su Agricoltura e Cibo che costituiscono uno degli assi del Piano Strategico Metropolitan.

In questa prospettiva sono state realizzate 450 elaborazioni e 183 mappe inserite nel volume di 12 capitoli che analizza il sistema del cibo di CmRC, con la prospettiva di agevolare il lavoro dei decision makers. Dal proget-

12 Maggiori dettagli al link: <https://agritechcenter.it/it/>.

13 Maggiori dettagli al link: <https://pianostrategico.cittametropolitanaroma.it/>

14 Si veda: <https://pianostrategico.cittametropolitanaroma.it/piani/piano-dellagricoltura-e-del-cibo>

15 Per consultare il documento si veda <https://pianostrategico.cittametropolitanaroma.it/piani/piano-strategico-del-cibo/atlane-del-cibo>.

16 Nel link riportato nel periodo precedente è possibile consultare l'elenco degli attori che sono stati coinvolti nel processo partecipativo.

to dell'Atlante ha preso vita anche l'"Osservatorio Insicurezza e Povertà Alimentare" (OIPA), un laboratorio di ricerca di CURSA¹⁷ che opera con l'obiettivo di misurare l'insicurezza e la povertà alimentare - sia su scala comunale e metropolitana e poi anche su scala nazionale - attraverso indici e indicatori specifici, ricostruire la filiera della solidarietà analizzando attori e criticità del sistema di assistenza, e formulare raccomandazioni politiche condivise tramite un tavolo partecipativo con le associazioni del territorio.

2.3. *L'Atlante del cibo della Laguna Veneta*

L'Atlante del cibo della Laguna di Venezia nasce come prodotto del Living Lab attivato grazie al progetto Horizon 2020 CITIES2030 che ha coinvolto un gruppo di ricercatrici in urbanistica dell'Università luav di Venezia. Le prime mosse di costruzione dell'Atlante sono avvenute in occasioni didattiche, come laboratori di progettazione urbana, workshop e summer school in cui, dal confronto tra studenti e soggetti locali appartenenti all'arena del cibo, sono emersi i caratteri e i contenuti dell'Atlante. Fin da subito si è evidenziata la necessità di non limitare l'Atlante alla sola città di Venezia, ma di estenderlo all'intero sistema lagunare, delicato e complesso, che per secoli ha consentito alla città storica una quasi totale autosufficienza alimentare. L'Atlante si offre dunque come piattaforma in grado di raccogliere e sistematizzare informazioni e conoscenze sul sistema cibo della laguna, un ambiente complesso, il cui sistema cibo è interessato da questioni urgenti come l'impatto dei cambiamenti climatici, le numerose fragilità ambientali e l'aumento delle pressioni legate al turismo. La piattaforma immateriale e sociale riconosciuta e ricostruita dalle ricercatrici, si è tradotta in una piattaforma digitale, che restituisce saperi e sapori della Laguna. I materiali dell'Atlante si presentano in due forme e sorgenti principali: prodotti cartografici, rappresentazioni tecni-

che e testi scientifici – seppur accessibili al pubblico – che esprimono i risultati dell'indagine condotta dal gruppo luav; materiali che emergono dalle diverse voci raccolte dal territorio: interviste, ricette, microstorie, luoghi.

L'Atlante ha il compito quindi di raccogliere informazioni e saperi sul sistema del cibo lagunare, con l'obiettivo di comprendere le scale, le interrelazioni, le disfunzioni, le potenzialità. Diversamente dai precedenti, questo Atlante si sviluppa in forma partecipata con soggetti non istituzionali, che includono gli attori della filiera (produttori, ma anche trasformatori, distributori e cuochi) insieme ad "osservatori" che il cibo lo raccontano e lo rappresentano in città (giornalisti, illustratori, artisti).

2.4. *L'Atlante del cibo di Matera*¹⁸

L'Atlante del Cibo di Matera nasce dalla collaborazione tra l'Università della Basilicata, il tessuto imprenditoriale locale, Slow Food e il Conservatorio di Etnobotanica, valorizzando la città come laboratorio privilegiato per l'osservazione dei cambiamenti in atto nei modelli di consumo alimentare, anche in relazione alla crescente domanda turistica (in particolare a partire dal 2019, anno di Matera Capitale Europea della Cultura). La sua attività principale consiste nella raccolta e nell'integrazione, all'interno di un'unica piattaforma multimediale, di informazioni, conoscenze, attori e ricerche dedicate al tema del cibo. L'obiettivo è duplice: da un lato rendere visibili realtà spesso poco conosciute, dall'altro favorire la collaborazione tra i diversi attori coinvolti nelle politiche locali. Grazie al lavoro dell'Atlante sono stati sviluppati diversi progetti, tra cui SMART Basilicata Culture e Tourism, il Geoportale della cultura alimentare (MiBACT – ICCD, Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione), l'"Heritage Smart Lab" e il progetto PON RESO – RESilienza e SOstenibilità delle filiere

¹⁷ Si veda <https://www.cursa.it/project/progetto-osservatorio-sullinsicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022/>

¹⁸ Pur non partecipando formalmente al progetto OnFoodAtlas, l'Atlante del Cibo di Matera rappresenta un'esperienza di rilievo nel panorama italiano che questo articolo intende ricostruire.

alimentari ortofrutticole e cerealicole (2021). Tali iniziative, coerenti con la vocazionalità dei territori, mirano a valorizzarli e ad approfondire le conoscenze sul sistema-cibo di Matera, evidenziandone le interrelazioni con il turismo.

3. Risultati: la sperimentazione del modello con gli Atlanti Follower

3.1. Una lettura comparata degli Atlanti Resident

Gli Atlanti Resident descritti nelle precedenti sezioni, nonostante l'originalità delle esperienze, si configurano in combinazione delle caratteristiche/ funzioni descritte nella figura 1 in due distinti tipi: Atlanti con prevalenza della funzione diagnostica e di supporto strategico (policy-driven); Atlanti con prevalenza della funzione di engagement, formazione e visibilità (community-driven). I due tipi non sono da intendersi come mutualmente esclusivi, ma come due estremi di un continuum, come riportato nella figura 2¹⁹.

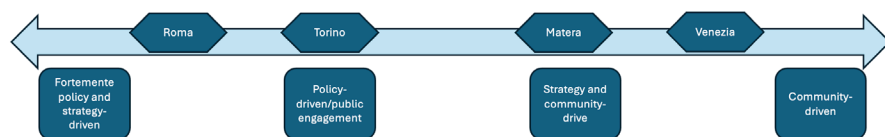


Figura 2. Tipi di Atlante del Cibo e funzioni principali

Fonte: elaborazione Veronica Allegretti su dati forniti dal team di progetto (IUAV, CURSA e UNITO)

L'Atlante policy-driven è primariamente orientato alla raccolta, analisi e sistematizzazione dei dati per informare e supportare le politiche pubbliche e il decision-making strategico; a questo tipo sono più vicini l'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana e l'Atlante del Cibo di Roma Capitale. L'Atlante di Torino si concentra sulla raccolta/analisi/rappresentazione/comunicazione del sistema alimentare e i suoi lavori costruiscono una conoscenza condivisa attraverso studi per fasi della filiera e dimensioni del cibo. Pubblica i Torino Food Metrics Report per il monitoraggio, fornendo supporto concreto ai processi di decision-making e food governance. Inoltre, supporta la Città di Torino all'interno del GIPA (Gruppo Interdipartimentale per le Politiche Alimentari), fornendo consulenza sul piano scientifico e promuovendo i processi interni all'ente verso una politica del cibo. L'Atlante di Roma Capitale, similamente, è esplicitamente orientato a sostenere il Piano Strategico della città attraverso la raccolta e analisi di dati sul sistema alimentare locale, al fine di supportare strategie di policy (come il Piano del Cibo). Il suo obiettivo è fornire una base conoscitiva solida per orientare le decisioni strategiche di cui è promotore e partner strategico.

Sebbene i due Atlanti siano primariamente strategici, in entrambe le esperienze sono rilevanti anche le funzioni di coinvolgimento e disseminazione, come l'organizzazione e la partecipazione ad eventi per sensibilizzare e formare un pubblico vasto (i Martedì del Cibo dell'Atlante di Torino), la promozione dell'iniziativa tramite social e sito internet²⁰, e la creazione di reti territoriali per la co-progettazione di politiche alimentari

¹⁹ Si ringrazia la professoressa Mariavaleria Mininni per la compilazione della scheda descrittiva per l'Atlante del cibo di Matera.

²⁰ Disponibile al seguente link: <https://www.atlantedelcibo.it/>.

(PUNTo al Cibo²¹ per Torino, il consiglio del Cibo per Roma²²). Svolgono entrambi anche didattica accademica e corsi di formazione strutturati per amministratori e funzionari degli enti locali. L'Atlante del Cibo community-driven, invece, enfatizza maggiormente il coinvolgimento degli attori dal basso, la sensibilizzazione della cittadinanza e la promozione/valorizzazione del territorio, dei prodotti locali e del sistema alimentare. L'Atlante della Laguna di Venezia si concentra, infatti, sulla partecipazione attiva: il progetto principalmente sensibilizza la cittadinanza sui temi della sostenibilità e delle disuguaglianze alimentari, e favorisce il potenziamento delle relazioni tra istituzioni locali e società civile, includendo attività di formazione, come laboratori e summer school, e mira alla facilitazione dell'accesso alle informazioni tramite una piattaforma online dal design intuitivo e co-costruito insieme a potenziali user. L'obiettivo principale dell'Atlante di Matera è, invece, aumentare la visibilità del sistema produttivo e valorizzare le pratiche di agricoltura urbana. Lavora per aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale informazioni, conoscenze, attori e ricerche per incrementare la visibilità del sistema alimentare locale e delle sue dinamiche. Una delle funzioni più sviluppate dell'esperienza materana include, quindi, la divulgazione e la valorizzazione del territorio e del patrimonio della città, con l'obiettivo di coinvolgere la cittadinanza, tramite una strategia di promozione condivisa con gli attori del territorio.

A partire da queste esperienze e con l'obiettivo di sperimentare il modello dell'Atlante in altri contesti sociali, economici, politici e geografici, il progetto prevedeva l'individuazione di quattro aree follower. L'obiettivo, per le aree follower e per i relativi Atlanti nascenti, rimane quello di fornire una lettura sistemica e integrata del contesto locale, promuovendo sinergie, governance aperta e una pianificazione condivisa delle politiche del

cibo. Come già anticipato, i territori d'azione sono Cuneo metromontana, la città di Padova, la provincia di Rieti e l'area della provincia di Lecce.

La selezione delle aree follower risponde a una duplice logica. Da un lato, si è scelto di operare in contesti in cui le politiche alimentari risultano meno strutturate, ma dove sono già presenti segnali di interesse, attivazione e iniziative locali rilevanti. Dall'altro, è stata privilegiata la prossimità – geografica e/o relazionale – con i territori e gli attori coinvolti negli Atlanti già esistenti, al fine di facilitare sinergie operative, scambi di conoscenze e percorsi di apprendimento interterritoriale. In quest'ottica, fondata sulla cooperazione e sulla costruzione di reti, in ciascuna area follower è stato individuato un promotore locale con cui collaborare attivamente per accompagnare l'avvio e lo sviluppo del nuovo Atlante.

3.2. *Cuneo metromontana*

Per l'area follower di Cuneo, l'attenzione si è rivolta non solo alla città, ma anche ai territori vallivi circostanti. L'iniziativa individua come ambito di intervento il sistema territoriale che connette la città di Cuneo con il sistema vallivo circostante (Vermentagna, Gesso, Stura, Grana, Maira). Tale configurazione territoriale rappresenta un elemento di innovazione nell'analisi dei sistemi alimentari e delle food policy, poiché si confronta con la complessità e le specificità del contesto metromontano. Il territorio montano considerato è costituito da 42 Comuni con una superficie complessiva di 2.003,93 kmq e 68.524 abitanti.

Il progetto si propone di mettere in luce le peculiarità dei piccoli centri urbani (Borgo San Dalmazzo, Dronero, Busca, Caraglio, ecc.) e delle aree interne rurali e montane, con l'obiettivo di rafforzare la coesione territoriale e promuovere una visione integrata delle relazioni socio-economiche e ambientali che caratterizzano il territorio. L'obiettivo era comprendere e favorire integrazioni politiche e relazionali tra l'area urbana cuneese e le sue valli, supportando il processo di costruzione di una politica del cibo a Cuneo, avviata anche grazie al progetto InCiboCivitas (vedi articolo

²¹ Per una ricostruzione del processo, si veda Allegretti, Bruno e Propato (2023).

²² Maggiori dettagli disponibili al seguente link: <https://www.comune.roma.it/web/it/consiglio-del-cibo.page>.

in questo numero di Re|Cibo). L'Atlante del Cibo di Cuneo Metromontana (AcuMe) rappresenta, infatti, un'iniziativa di ricerca-azione volta alla costruzione di un'infrastruttura di produzione e condivisione della conoscenza, finalizzata allo sviluppo di una food policy territoriale in chiave urbano-rurale. Il progetto, avviato nel settembre 2024, trae ispirazione dall'esperienza dell'Atlante del Cibo di Torino metropolitana ed è stato reso possibile grazie al sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che ha accolto la proposta presentata dall'Università di Torino, in partenariato con la Città di Cuneo, l'Università di Scienze Gastronomiche e dell'Ong LVIA (e in collaborazione con Regione Piemonte, Anci Piemonte, Uncem Piemonte, CCIAA Piemonte, Ires, Politecnico di Torino e Slow Food Piemonte). Il primo incontro pubblico si è svolto a Cuneo il 22 ottobre 2024, segnando l'avvio ufficiale delle attività. Il progetto On-FoodAtlas, adottando Cuneo come area follower, ha consentito un ulteriore approfondimento dell'attività di mappatura, una sistematizzazione dell'esperienza e una messa in rete con gli altri Atlanti locali. La sperimentazione si colloca in continuità con un ampio panorama di esperienze e ricerche sul tema delle politiche alimentari urbane e territoriali e si pone i seguenti obiettivi strategici: analizzare il ruolo delle città e delle aree montane come nodi di sistemi alimentari multi-scalari e complessi; favorire la consapevolezza e il coinvolgimento attivo degli attori locali e della cittadinanza; fornire ai decisori pubblici una base conoscitiva solida a supporto della definizione di politiche alimentari territoriali; rendere visibile e intelligibile il sistema alimentare locale attraverso strumenti cartografici, narrativi e partecipativi. Gli output attesi includono, in continuità con gli obiettivi, la produzione di mappe e rappresentazioni tematiche la pubblicazione annuale di rapporti sul sistema alimentare territoriale; la realizzazione di eventi pubblici e momenti di confronto e il coinvolgimento attivo della comunità universitaria e degli stakeholder territoriali tramite Living Lab, intesi come spazi di conoscenza e valutazione partecipata. La sperimentazione adotta, infatti, un approccio partecipativo basato sui Living Lab, con l'obiettivo di integrare conoscenze esistenti, individuare

lacune informative, delineare visioni condivise e costruire un partenariato stabile per la prosecuzione dell'iniziativa.

Durante gli eventi di consultazione e co-produzione dell'esperienza insieme agli attori locali, si è riflettuto in particolare su come calare nel contesto specifico il concetto di sostenibilità dei sistemi alimentari, individuando cinque principali significati:

- un ecosistema metromontano integrato, dove città e montagne sono interdipendenti, lavorano e dialogano in rete;
- un modello economico-sociale locale, che valorizza le risorse del territorio (produzione, consumo, imprese, anche quelle sociali) e riduce la dipendenza esterna e genera un modello di "circolarità locale";
- un processo culturale e educativo, che promuove cambiamento e responsabilità (tema che emerge in particolare in un gruppo);
- un impegno per l'equità sociale, capace di leggere e affrontare le fragilità, anche in un contesto territoriale caratterizzato da benessere economico, dove, tuttavia, si riscontrano fenomeni socio-economici che generano forti disuguaglianze (povertà alimentare) e ingiustizie sociali (caporalato);
- un territorio dialogico e collaborativo, orientato alla rete e alla co-produzione di valore.

In questo perimetro concettuale e di azione, la sfida per ACuMe sarà quella di raggiungere concretamente l'obiettivo principale, ovvero integrare aree dalle caratteristiche socio-demografiche e morfologiche molto diverse, ma estremamente interdipendenti e connesse.

3.3. Provincia di Rieti

Rieti e la sua provincia rappresentano un territorio unico: 73 comuni, in gran parte montani e collinari, immersi tra aree naturali protette e corsi d'acqua come il Velino, il Salto e il Turano (Provinciale Generale di Rieti,

2008). Un'area ricca di biodiversità, storicamente legata all'agricoltura, ma al tempo stesso fragile: spopolamento, rarefazione dei servizi, difficoltà infrastrutturali e la vicinanza con Roma che, invece di facilitare, spesso accentua la marginalità (Henke et al., 2016). Nonostante queste criticità, il Reatino custodisce un terreno fertile, agricolo e sociale, che negli anni ha visto crescere esperienze innovative: cooperative di comunità, biodistretti, aziende agricole biologiche e reti di produttori che hanno scelto il cibo come strumento di rigenerazione territoriale. Dei 73 comuni, ben 63 sono classificati come aree interne (Confartigianato Rieti, 2024), con tutte le vulnerabilità e le potenzialità che questo comporta.

Proprio nel gennaio 2025, la provincia di Rieti è stata riconosciuta come Area Follower all'interno del progetto nazionale OnFoodAtla, individuata come territorio da avviare al percorso di costruzione dell'Atlante Locale del Cibo, guidato dalla cooperativa sociale Campagna Sabina, sottolineando, che l'Atlante non è solo una mappa: è un percorso partecipato per mettere a sistema conoscenze, dati, pratiche e bisogni di un territorio che vuole rimettere il cibo al centro delle politiche pubbliche, della cultura e delle relazioni sociali.

Due incontri, svolti tra maggio e l'estate 2025, hanno rappresentato le prime tappe di questo cammino. Il primo workshop, ospitato da Le Tre Porte, hub enogastronomico, sociale e culturale presente a Rieti, ha raccolto decine di realtà locali – cooperative, associazioni, aziende, rappresentanze di categoria – in un confronto aperto. Sono emerse priorità condivise: ridefinire cosa significhi “locale”, valorizzare le produzioni montane spesso escluse dai circuiti ufficiali, recuperare la memoria gastronomica e i saperi contadini, raccogliere in modo sistematico dati e ricerche già esistenti. Particolare attenzione è stata posta a mappature tematiche strategiche: dalle mense scolastiche alla biodiversità agricola (ARSIAL e progetti PNRR), dai sentieri rurali agli immobili dismessi, fino alle filiere produttive e ai marchi territoriali come Prodotti di Montagna o Natura in Campo.

Il secondo incontro ha segnato un passo concreto: la costituzione di un

comitato promotore che guiderà la realizzazione dell'Atlante, coordinando e mettendo in rete le tante buone pratiche già presenti.

Il percorso si inserisce quindi, in un contesto complesso: da un lato un terreno fertile fatto di biodiversità, esperienze agricole e iniziative sociali; dall'altro una vulnerabilità accentuata anche da eventi traumatici come il sisma del 2016²³ (Banchieri et al., 2020). È proprio per questo che l'Atlante Locale del Cibo può diventare un punto di partenza per politiche territoriali in grado di valorizzare davvero l'agricoltura locale e rendere i sistemi alimentari più sostenibili.

3.4. Città di Padova

La costruzione dell'Atlante del Cibo di Padova si inserisce in un contesto urbano già attraversato da una pluralità di esperienze e progetti che, pur con finalità diverse, hanno contribuito a porre la questione alimentare al centro dell'agenda cittadina. L'ambizione dell'Atlante è stata fin da subito quella di riconnettere le progettualità e le conoscenze sul sistema alimentare prodotte da tale molteplicità di iniziative, valorizzandone l'eredità e mettendole in dialogo.

Seppur in stretta continuità con alcuni di questi processi – in particolare il progetto “Coltiva Padova – Cibo, Salute, Accessibilità”, coordinato da Etifor, che è anche promotore locale dell'Atlante – il percorso si propone come spazio di sintesi e rilancio collettivo. Insieme a “Coltiva Padova”, convergono nell'Atlante esperienze come SAUR – Suoli Agricoli Urbani Rigenerati, promosso dal Comune di Padova, il progetto di ricerca *Making Food Democracy* condotto, a Padova, da un gruppo di ricerca dell'Università di Padova e che indaga le politiche urbane del cibo in chiave comparativa, e il percorso del Comune di Padova per la definizione di una food policy cittadina nell'ambito dell'iniziativa europea *NetZeroCities*.

²³ Save the Children Italia. (2017). Rapporto terremoto 2017. <https://s3-www.savethechildren.it/public/files/rapporto%20terremoto%202017.pdf>

Questi progetti, pur operando su obiettivi e scale differenti, hanno posto in evidenza la ricchezza ma anche la frammentazione dell'ecosistema locale del cibo. L'Atlante si propone quindi come strumento per ricucire, orientare e rendere leggibili le traiettorie attivate, fornendo una base condivisa per il confronto tra attori e la costruzione di una governance alimentare territoriale.

I nodi critici emersi fin dalle prime fasi del processo – a partire dalla mappatura degli stakeholder e dal primo incontro partecipativo – si sono concentrati soprattutto su due fronti: i contenuti tematici e la scala di rappresentazione dell'Atlante. Temi quali il valore del cibo, le relazioni tra produzione e consumo, la salute del suolo, le reti solidali e i luoghi della convivialità sono stati riconosciuti come centrali. Allo stesso tempo, è emersa la necessità di superare una visione ristretta alla dimensione amministrativa del Comune, per abbracciare una prospettiva più ampia e relazionale. La scala di riferimento dell'Atlante – auspicata da alcuni dei soggetti locali intervenuti durante il percorso partecipativo – è dunque quella urbana e periurbana, con attenzione alle connessioni ecologiche, economiche e sociali che legano la città al suo territorio più ampio, in un'ottica di sistema alimentare urbano-regionale.

3.5. Area della provincia di Lecce

Infine, nell'area della provincia di Lecce, i comuni di Caprarica e Tricase hanno sviluppato azioni significative, in particolar modo, nell'ambito dell'educazione alimentare nelle scuole, attraverso un nuovo piano di gestione della mensa, (Caprarica) e dello sviluppo della filiera corta, creando un laboratorio di comunità, di proprietà del Comune di Tricase, dedicato alla trasformazione dei prodotti agricoli.

L'esperienza di Caprarica è maturata nell'ambito del progetto SURF, finanziato da INTERREG South Adriatic 2021-27, con l'obiettivo di accompagnare quattro comuni dell'area di programma (oltre Caprarica, hanno partecipato Campobasso, Tirana, Ucinj) a sviluppare politiche urbane del

cibo attraverso azioni di governance partecipativa.

Partendo da un percorso di capacity building sul tema delle politiche del cibo e sull'approccio living lab, rivolto a 8 partecipanti tra funzionari e policy makers dei comuni partner, i quattro comuni hanno sviluppato una propria strategia per lo sviluppo di politiche urbane del cibo.

Partendo da un'analisi, realizzata dal CIHEAM Bari, delle azioni e iniziative progettate e realizzate dal Comune di Caprarica, è emersa la volontà dell'Amministrazione, rafforzate dalla partecipazione attiva della comunità, nel creare un sistema locale del cibo sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico.

L'entry point dell'Amministrazione è stato incentrato sul miglioramento del servizio di mensa scolastico a km0, articolato in una serie di iniziative volte alla ristrutturazione del centro cottura a gestione diretta del Comune, il miglioramento del bando di fornitura della mensa, la destinazione di un terreno pubblico ad imprenditori agricoli per aumentare la fornitura di prodotti a KM0 e l'efficientamento della compostiera di comunità per il conferimento degli scarti alimentari e il riuso come compost per gli stessi agricoltori "fornitori" della mensa.

Questa azione strategica si inserisce in un contesto ricco di iniziative culturali, turistiche e di inclusione sociale nate da una spiccata capacità dell'Amministrazione comunale di intercettare fondi nazionali e regionali.

Tra queste iniziative, si annoverano, tra le altre, il ristorante sociale, che distribuisce pasti a soggetti vulnerabili, gestito da giovani, un'antenna di Actionaid ospitata in un immobile comunale e un parco avventura attrattivo per le famiglie.

Nonostante, ma anche in risposta a, una serie di debolezze strutturali e congiunturali (Xylella, decrescita demografica, "distanza" collaborativa tra comuni limitrofi, stagionalità dell'offerta turistica, vulnerabilità sociale, invecchiamento della popolazione e migrazioni), l'esperienza di Caprarica rappresenta un esempio di governance virtuosa ed efficace improntata

alla capacità di ascolto dei cittadini, a relazioni consolidate tra l'amministrazione e la comunità, ad una volontà politica di perseguire un approccio pratico volto al miglioramento della qualità di vita della cittadinanza. E proprio in virtù di questo contesto e capacità, il Comune ha approvato, lo scorso giugno 2025, una delibera di Consiglio per la redazione di una propria politica locale del cibo della città di Caprarica.

Su una scala territoriale più ampia, tra le azioni che il Comune Caprarica intende promuovere c'è la creazione di un consiglio del cibo provinciale che porterebbe a rafforzare la collaborazione tra i comuni della provincia di Lecce relativamente al tema del cibo, a garanzia di un continuum urbano-rurale più efficace e del superamento della "distanza" collaborativa con gli altri piccoli e piccolissimi centri urbani della provincia di Lecce.

4. Riflessioni conclusive

Il percorso tracciato dal progetto OnFoodAtlas e dalle esperienze degli Atlanti locali del Cibo dimostra come la conoscenza condivisa e la cooperazione territoriale possano costituire strumenti strategici per affrontare le sfide della sostenibilità, della giustizia sociale e della resilienza dei sistemi alimentari. La pluralità di esperienze – dagli Atlanti Resident già consolidati fino agli Atlanti Follower in fase di sperimentazione – conferma la necessità di proporre un modello di supporto alla governance del cibo locale, costituito da un set di strumenti flessibili e contestualizzabili, di modo da cogliere le specificità dei territori, l'interazione tra attori, le risorse disponibili, le potenzialità specifiche, ma anche le criticità.

In questo quadro, gli Atlanti si configurano come spazi di co-produzione della conoscenza dei sistemi locali del cibo, capaci di integrare conoscenze specialistiche, saperi e pratiche locali. Essi non solo descrivono e mappano i sistemi alimentari, ma attivano reti, favoriscono processi partecipativi e accompagnano la definizione di politiche pubbliche innovative. La loro natura dinamica e inclusiva permette di tradurre in azione i principi della food democracy, garantendo uno spazio di incontro dei diversi atto-

ri all'interno dei processi decisionali.

Le esperienze raccolte mettono inoltre in evidenza il valore di una rete nazionale di Atlanti locali del Cibo, in grado di favorire apprendimento reciproco, scambio di pratiche e rafforzamento delle capacità istituzionali. Tale rete, se supportata in modo continuativo, può diventare un'infrastruttura stabile per il supporto all'Osservatorio nazionale delle Politiche Locali del Cibo, nel monitoraggio, valutazione e programmazione delle politiche alimentari a diverse scale. Le piattaforme digitali, inoltre, facilitano il networking tra gli attori e permettono di monitorare i processi locali verso le politiche alimentari. In quanto risorse facilmente accessibili, le piattaforme possono supportare processi decisionali informati, promuovere la collaborazione e rafforzare la capacità di valutare e migliorare l'efficacia delle iniziative nei sistemi alimentari locali.

In conclusione, gli Atlanti non rappresentano soltanto strumenti tecnici di produzione della conoscenza scientifica, ma fungono da veri e propri laboratori territoriali di innovazione sociale e politica, nei quali il cibo diventa chiave di lettura e di azione per affrontare temi cruciali come la sostenibilità ambientale, l'equità sociale, la salute e la coesione. La sfida futura sarà consolidare questi strumenti, la rete tra di loro e la connessione con l'Osservatorio nazionale, rafforzandone il radicamento locale e la capacità di incidere sulle scelte politiche, affinché possano contribuire in maniera duratura a sistemi alimentari più giusti, resilienti e sostenibili.

Bibliografia

Allegretti V., Bruno R.G., Propato F., 2023,. Il ruolo della società civile nella costruzione dal basso di politiche locali del cibo. L'esperienza di Punto al Cibo a Torino, ReCibo Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo, 2(1), <https://doi.org/10.13135/3034-834X/9488>

Banchieri G., De Luca A., D'Innocenzo M., Manzi P. (2020). Fragilità e cronicità a Rieti: tra sisma e pandemia Covid-19. *La Rivista italiana di educazione sanitaria e promozione della salute*, 64(4), 497.

Berti, G., Cuomo, F., Dansero, E., Di Benedetto, S., Galli, F., Monteleone, S., & Pettenati, G. 2023. Le Food policy in una prospettiva multi e transcalare, Rivista Geografica Italiana - Open Access, (4). <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2023oa16843>

Brand C., et al. (eds.) 2019. Designing urban food policies. Cham: Springer Nature. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-13958-2>.

Clementi M., Tognocchi M. 2024. La politica dell'abbondanza. Cibo, sicurezza alimentare e relazioni internazionali. Bologna: Il Mulino.

Confartigianato Rieti. 2024. Rapporto sulle Aree Interne.

Dansero E., Pettenati G., Toldo A., 2015, "The Atlas of food. Processes, actors and representations toward the food strategy of Torino metropolitana", Geoprogess, 2,1, pp. 17-33 <https://www.geoprogess.eu/geoprogess-journal-vol-2-issue-1-2015/>

Dansero, E., Pettenati, G., & Toldo, A. 2019. Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia? Bollettino della Società Geografica Italiana, 10(1-2), 5-22. <https://doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2.491>

Henke, R., Sardone, R., & Vanni, F. 2016. Evoluzione e specializzazione del mercato agroalimentare romano. Roma Moderna e Contemporanea, 24.

Liddy, L., Pradeilles, R., Aldasoro, M., Holdsworth, M., & Green, M. 2023. Food mapping approaches for understanding food system transformations in rapid-growth city regions in the Global South. Frontiers in Sustainable Food Systems, 7, 1238124. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1238124>

Marino D., Bernaschi D., Cimini A., D'Amico G., Gallo G., Giovanelli G., Giustozzi D., Kollamparambil A., Lirosi L., Mazzocchi G., Minotti B., Pagano G., Stella G., Tarra S. (a cura di) 2022. Atlante del cibo. Uno strumento per le politiche locali del cibo, Città metropolitana di Roma Capitale, CURSA, ISBN 9788894227239

Morgan K., Sonnino R. 2010. The urban foodscape: world cities and the new food equation, Cambridge Journal of Regions, Economy and Society, 3(2): 209-224, <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq007>.

Provinciale Generale di Rieti. (2008). Relazione integrata con le controdeduzioni. https://www.provincia.rieti.it/upload/pagina/1114/box-2195/3_relazione-integrata-controdeduzioni.pdf

SNAI 2022. Strategia d'Area Monti Reatini.

Sonnino, R. 2023. Food system transformation: Urban perspectives, Cities, vol. 134,

Secondi piatti



Il ruolo dei progetti europei nelle innovazioni delle politiche locali del cibo: il caso delle mense scolastiche nella Piana del Cibo

Maria Vasile, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Arianna De Conno, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Benedetta Bernardini, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Sabrina Arcuri, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Premessa

Questo scritto intende contribuire alla discussione sul ruolo dei progetti europei portata avanti all'interno della Rete delle Politiche Locali del Cibo (RPLC). Il tavolo tematico della rete "Progetti Europei" promuove infatti una riflessione attorno ai progetti legati alle politiche del cibo finanziati attraverso i programmi Horizon promossi dall'Unione Europea. Come evidenziato durante l'ottavo incontro nazionale RPLC (Torino, gennaio 2025), in un contesto in cui i progetti di ricerca europei sono sempre più a cavallo tra università, amministrazioni e territori, prendervi parte deve implicare una riflessione sul loro valore effettivo, sulle ricadute nel tempo e sugli impatti, se presenti, sul sistema di governance del cibo. Battisti et al. (2022), attraverso uno sguardo sulla *policy mobility*, avvia una riflessione trasversale ai progetti europei in corso per l'accelerazione dei processi di *food policy*. Gli autori effettuano un'analisi basata sulla sintesi di progetti come Food Shift, FoodTrail, Fusilli e FoodCLIC, quindi prendendo

in considerazione obiettivi, attività presentate (a inizio progetto) e parole chiave/ linguaggio specialistico utilizzato.

Contribuire a questo piano di analisi ci sembra rilevante, dal momento che i progetti europei rappresentano una fonte di finanziamento significativa per iniziative come le politiche del cibo che, per le loro caratteristiche sperimentali e per il ruolo rivestito dalla partecipazione multi-attore, richiedono notevoli risorse non solo in termini economici ma anche di competenze, tempo e dedizione. Inoltre, i progetti europei, in particolare negli ultimi programmi quadro (Horizon 2020 e Horizon Europe), offrono alle food policy locali importanti occasioni di networking, scambio di buone pratiche e visibilità internazionale, attraverso piattaforme collaborative (es. FOOD2030), eventi condivisi, e strategie di comunicazione mirate. A fronte di numerosi vantaggi, possono tuttavia emergere anche alcune criticità. Un esempio è il mancato allineamento tra i tempi, talvolta stringenti, dei progetti e i tempi dell'azione sul campo (es. procedure am-

ministrative, coinvolgimento degli attori, definizione di obiettivi condivisi), o il rischio di ridondanza e scarsa aderenza ai bisogni del territorio, laddove le iniziative nel contesto locale siano in una fase avanzata rispetto a quanto richiesto dalle attività di progetto. È dunque importante che le metodologie adottate lascino un buon margine di flessibilità ai partner che si trovano a fare da tramite tra le dinamiche quotidiane del territorio e le esigenze, pure importanti, di efficienza e comparabilità del progetto (Arcuri, 2025).

Il nostro articolo rientra in questa discussione, andando però ad esaminare uno specifico caso studio, per verificare come la partecipazione al progetto europeo contribuisca ad ampliare dinamiche positive in corso nei territori. L'approccio del caso studio ci consente di dare il giusto rilievo alle buone pratiche che prescindono dall'esistenza dei progetti, ma possono beneficiare dalle risorse e dagli scambi più ampi che questi introducono. Ci concentriamo sul caso studio della food policy Piana del Cibo, già analizzato nella letteratura come un contesto abbastanza unico di sviluppo di un approccio inter-municipale (Arcuri et al., 2022; Rovai 2023; Fiore et al., 2025). Dopo una fase di stallo successiva al periodo del COVID-19, la Piana del Cibo riparte, in parallelo a una crescente attenzione alla ristorazione scolastica da parte del Comune di Capannori. Così come in altri contesti di sviluppo di politiche del cibo, la ristorazione collettiva diventa quindi un punto di ripartenza importante, attraverso il quale lavorare a un approccio integrato tra uffici amministrativi e attori del territorio (vedi anche Manganelli e Paltrinieri, 2022).

Soffermarci sul caso della ristorazione collettiva ci permette anche di contribuire a riflessioni più ampie sull'evoluzione della mensa scolastica in Italia, tema di grande attualità quando si fa riferimento a cibo e sostenibilità (es. Brunori e Galli, 2015; Paltrinieri, 2020). Come dimostrato dall'esistenza di realtà molto attive sul tema come FoodInsider¹, e più in gener-

¹ <https://www.foodinsider.it>

ale da un'attenzione europea a questo ambito con le politiche Farm to Fork, la ristorazione collettiva rappresenta un nodo di dialogo (ma anche di sfide) tra livelli amministrativi. Anche sul piano delle politiche europee, la questione non viene sempre affrontata in modo lineare: se da un lato rientra tra le priorità di evoluzione sostenibile del sistema agroalimentare, al contempo rimane spesso un'ipotesi di complicata attuazione per via delle politiche commerciali e legislazioni attuali. Diventa quindi necessario guardare da vicino alle soluzioni sviluppate sui territori che, con le specificità di ogni caso, sperimentano e tracciano la strada per nuovi modelli di approvvigionamento. Ad esempio, mostrando come strumenti normativi come i Criteri Ambientali Minimi (CAM) possano essere applicati a seconda delle filiere presenti sul territorio e dei modelli di produzione e consumo che si vogliono incentivare - e quindi come la spesa pubblica possa essere orientata per costruire sistemi alimentari più sostenibili.

1. La Piana del Cibo e il progetto FoodCLIC

La Piana del Cibo è "un'iniziativa di gestione coordinata e partecipata delle politiche del cibo" tra i Comuni di Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica, in provincia di Lucca². Si tratta della prima esperienza italiana di food policy inter-municipale, che ha interessato realtà comunali medio-piccole e il cui inizio viene ricondotto alla firma del *Milan Urban Food Policy Pact* a maggio 2018 da parte degli allora sindaci di Capannori (quest'ultimo anche Presidente della provincia) e di Lucca. Il percorso che ha portato all'attuale assetto della Piana del Cibo è stato lungo e articolato. Nella prima fase, contestualmente all'adesione di tre comuni limitrofi (Altopascio, Porcari e Villa Basilica), con il progetto partecipativo CIRCULARIFOOD³ è stato avviato un percorso di co-progettazione della politica

² <https://pianadelcibo.it>

³ Progetto finanziato dall'Autorità per la Partecipazione della Regione Toscana e realizzato nei mesi di maggio-dicembre 2018: <https://open.toscana.it/web/circularifood>

del cibo con il coinvolgimento della comunità locale. Un ruolo fondamentale è stato quello della cosiddetta “cabina di regia”, composta dagli assessori di riferimento e dai referenti dei cinque comuni, da membri delle università, della condotta locale di Slow Food ed esperti di partecipazione. Il culmine di questi mesi di lavoro è stata la stesura e adozione del Piano Intercomunale del Cibo, il documento di pianificazione strategica a cui circa 300 persone hanno contribuito nei vari momenti, dalla definizione dei principi fondanti alle progettualità intorno a cinque temi identificati come prioritari (stili di vita, produzione locale, accesso e spreco, scuola e alimentazione, orti urbani). La seconda fase è stata quella della definizione della governance collaborativa della Piana del Cibo, composta dal Consiglio del Cibo, l'Assemblea dei Sindaci, l'Agorà con i tavoli tematici aperti a tutti i cittadini e le cittadine, e l'Ufficio della Piana del Cibo, quest'ultimo con sede nel Comune di Capannori⁴. La convenzione per la gestione associata delle funzioni relative alle politiche alimentari ha, infine, nel 2019, formalizzato la food policy dal punto di vista istituzionale, per una durata di 4 anni⁵. Questo modello di governance, inedito e innovativo nella sua complessa articolazione, ha rappresentato – e rappresenta tuttora – un importante esperimento di integrazione di policy a vari livelli (Arcuri et al., 2022) e di creazione di uno spazio politico adeguato allo scaling up (o ampliamento del raggio di azione) delle iniziative dal basso per inserirle nei meccanismi decisionali (Fiore et al., 2025). Gli stessi autori hanno, tuttavia, evidenziato i limiti e gli ostacoli di questo tipo di esperimento, rispetto ai quali si rimanda a Fiore et al. (2025), Rovai et al. (2023) e Arcuri et al. (2022).

Nel gennaio 2020, con l'avvio dei tavoli tematici dell'Agorà, ha avuto inizio la vera e propria fase operativa della Piana del Cibo, che è andata

⁴ Ad oggi, Ufficio Promozione del Territorio-Sviluppo economico-Food Policy e Polo Tecnologico-Economia circolare e civile del Comune di Capannori.

⁵ La convenzione è stata rinnovata nel dicembre 2023 per altri 4 anni tra i Comuni di Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica, dopo l'uscita del Comune di Lucca dalla politica intercomunale.

avanti con un buon livello di partecipazione seppur da remoto e con le restrizioni imposte dalla pandemia da COVID-19. In questo periodo è stata promossa una serie di iniziative, per lo più di carattere informativo e promozionale, a partire dalla richiesta di riapertura dei mercati contadini durante il lockdown (al fine di consentire il proseguimento delle attività delle aziende agricole e offrire un ulteriore canale di acquisto alla cittadinanza). Inoltre, nel 2021-2022, nonostante un rallentamento delle attività e ridimensionamento della partecipazione, hanno avuto inizio una serie di discussioni sull'opportunità di rivedere la gestione del servizio di refezione scolastica, inizialmente promosse dal Consiglio del Cibo e poi concentrate sul Comune di Capannori, da sempre attivo sul tema.

Nel settembre 2022, è stato avviato il progetto europeo FoodCLIC⁶, di cui il Comune di Capannori è partner, in rappresentanza della Piana del Cibo, insieme all'Università di Pisa, che lo affianca come partner di ricerca. FoodCLIC mira a sostenere lo sviluppo di politiche alimentari urbane integrate in Europa, per migliorare l'accessibilità e la disponibilità di cibo sano e sostenibile per tutte e tutti, in particolare per le persone vulnerabili e/o svantaggiate. Attraverso la creazione di Living Lab multi-attore nelle otto city-regions coinvolte nel progetto, FoodCLIC propone teorie e metodi partecipativi da adattare ai singoli contesti locali per supportare la realizzazione di interventi concreti sull'ambiente alimentare (food environment). Temi e metodi si sono ben adattati al contesto della Piana del Cibo, consentendo al Comune di Capannori di riavvianne le attività, ravvivare la partecipazione e riprendere alcune iniziative, grazie alle risorse del progetto, sia in termini materiali che di motivazione e visibilità.

⁶ FoodCLIC è un progetto finanziato nell'ambito del programma quadro Horizon Europe, della durata di quattro anni. Il Progetto è coordinato dalla Libera Università di Amsterdam (VU) e ha 28 partner tra enti pubblici, di ricerca e altre organizzazioni. FoodCLIC sta per 'integrated urban FOOD policies – developing sustainability Co-benefits, spatial Linkages, social Inclusion and sectoral Connections to transform food systems in city-regions'. Più informazioni disponibili al sito: <https://foodcllic.eu>

2. Ristorazione scolastica a Capannori: l'ingresso di Qualità e Servizi S.p.A

Nel Comune di Capannori, la ristorazione scolastica ha rappresentato un nodo cruciale da cui ripartire per il rilancio della food policy. L'amministrazione comunale ha avviato un percorso di trasformazione che ha portato alla scelta di Qualità e Servizi S.p.A. (Q&S), società per azioni partecipata da enti pubblici, come nuovo gestore del servizio mensa (in particolare mense scolastiche e la mensa per i dipendenti del Comune). Il subentro di Q&S è stato frutto di un percorso amministrativo e politico articolato, che ha preso forma attraverso una progressiva ridefinizione delle priorità e degli strumenti operativi da parte dell'amministrazione e che è iniziato formalmente nel giugno 2023, con un atto d'indirizzo della Giunta Comunale, che ha dato mandato al Dirigente del settore Servizi alla Persona di richiedere un preventivo a Q&S per l'affidamento in house del servizio di ristorazione (modello in *house providing*). In seguito, il Comune di Capannori ha deciso di acquisire il 22,7% delle azioni di Q&S (per un investimento di circa 289.000 euro)⁷. Nonostante l'investimento significativo, l'amministrazione ha ritenuto tale scelta non solo praticabile sul piano formale, ma anche coerente con il percorso intrapreso con la Piana del cibo e il progetto FoodCLIC (a cui la delibera fa espresso riferimento). Le motivazioni che hanno guidato questa transizione sono da ricercare nel desiderio di potenziare la qualità del servizio mensa, rafforzare il legame con il territorio e rendere la ristorazione collettiva uno strumento attivo di educazione alimentare, sostenibilità ambientale e coesione sociale.⁸

⁷ Delibera del Consiglio Comunale n.22 del 17/04/2024

⁸ Come riportato, ad esempio, dall'assessora alle politiche educative Silvia Sarti in un comunicato stampa del 12 Marzo 2025: <https://www.comune.capannori.lu.it/notizia/mensa-capannori-assunto-a-tempo-indeterminato-tutto-il-personale-della-precedente-gestione-uso-di-prodotti-di-filiera-corta-pasti-cucinati-esclusivamente-nel-centro-cottura-di-capannori/>

L'obiettivo non è stato solo quello di garantire un'attenzione alla qualità locale del cibo, ma anche di costruire un modello di ristorazione collettiva partecipativa, capace di dialogare con vari livelli amministrativi, famiglie, scuole e produttori locali. In quest'ottica, il Comune di Capannori ha individuato in Q&S l'attore in grado di operare secondo questa visione, grazie alla sua esperienza già consolidata in altri comuni della Toscana – in particolare a Sesto Fiorentino e Calenzano – dove si è distinta per il suo approccio innovativo. In questi contesti, Q&S ha dimostrato di saper promuovere attivamente i prodotti locali e lavorare in stretta sinergia con le comunità scolastiche, rappresentando un esempio concreto di come la mensa possa diventare un (pro)motore di animazione territoriale. A conferma della qualità del suo operato, Q&S si è posizionata al quinto posto nella classifica nazionale di FoodInsider 2024, che valuta le mense scolastiche non solo sulla base della qualità nutrizionale, ma anche per il valore educativo, ambientale e sociale del servizio (FoodInsider, 2024). Questa classifica rappresenta anche uno strumento prezioso di monitoraggio e orientamento per le amministrazioni comunali, utile per comprendere quale modello adottare e come migliorare il proprio servizio di refezione. Il risultato raggiunto da Q&S è significativo, soprattutto se si considera che nel 2015 la stessa società si trovava nelle ultime posizioni: una crescita che testimonia un'evoluzione profonda, frutto di un cambio di paradigma rispetto ai modelli tradizionali. Q&S ha infatti adottato un approccio trasformativo alla ristorazione collettiva, agendo ben oltre i confini del ruolo classico di fornitore ma muovendosi seguendo un obiettivo preciso in un'ottica di politiche del cibo. Come illustriamo in seguito, ha assunto un ruolo attivo nel territorio, svolgendo attività di scouting dei produttori, stimolando la creazione di nuove filiere locali e favorendo l'ingresso diretto dei produttori nel sistema mensa.

A partire dall'anno scolastico 2024/2025, con l'ingresso ufficiale della nuova gestione a Capannori, particolare attenzione è stata dedicata anche agli aspetti occupazionali legati alla transizione tra i due gestori, garan-

tendo la continuità lavorativa del personale in servizio. Come dichiarato dall'assessora Silvia Sarti: "Nella transizione tra i due soggetti gestori abbiamo seguito ogni passaggio relativo al personale. Siamo soddisfatti che i lavoratori e le lavoratrici della gestione precedente che hanno partecipato ai bandi siano stati assunti a tempo indeterminato". L'arrivo di Q&S a Capannori ha rappresentato quindi non solo un cambio gestionale, ma un passaggio culturale e politico, in cui la mensa scolastica viene vista come leva per costruire comunità, generare salute, tutelare il territorio e promuovere una narrazione positiva attorno al cibo.

3. Le relazioni con il territorio nell'approccio Qualità e Servizi

Tra gli elementi distintivi la gestione del servizio di ristorazione scolastica di Q&S vi è la costruzione di reti territoriali, come passaggio essenziale per raggiungere i propri obiettivi, valorizzando quelle che sono le caratteristiche specifiche di ogni contesto in cui opera. Nei territori, Q&S agisce dunque su due livelli paralleli: da un lato, mappare e mettere a sistema l'esistente e, dall'altro, creare una cornice perché si sviluppino relazioni e percorsi nuovi al suo interno. Il "modello Q&S" rappresenta una cornice di riferimento, ma viene declinato in base alle peculiarità del territorio in cui si muove (sia dal punto di vista della comunità che delle filiere produttive), basandosi sostanzialmente su una prospettiva *place-based*. Questa modalità si concretizza innanzitutto nell'approccio con cui Q&S gestisce l'acquisto delle derrate, non solo tramite la ricerca delle produzioni locali in grado di fare fronte ai fabbisogni del servizio e ai criteri previsti dalla normativa in materia di acquisti per la ristorazione scolastica, ma in alcuni casi anche stimolando la costruzione di una filiera che prima non esisteva sul territorio. Questo avviene attraverso il dialogo con la pubblica amministrazione, i percorsi educativi nelle scuole e di informazione per famiglie e insegnanti. L'obiettivo è dunque quello di sviluppare una rete di relazioni non solo tra Q&S e vari attori del territorio, ma anche di stimo-

lare un processo di costruzione di reti tra quegli stessi attori, catalizzando un processo che mira a costituire una vera e propria comunità educante del cibo.

In quest'ottica, il percorso che Q&S sta sviluppando a Capannori, anche nell'ambito del progetto FoodCLIC, rappresenta un esempio significativo. Infatti, per supportare l'arrivo di Qualità e Servizi nella gestione del servizio mensa nel Comune di Capannori si è pensato di calibrare di conseguenza le risorse previste dal progetto FoodCLIC per gli interventi sul territorio. L'approccio del CLIC framework (*Co-benefits, Linkages, Inclusion, Connectivities*), mira infatti a rafforzare le politiche del cibo in formazione e/o relative reti (*Food Policy Networks*) già in essere. In altre parole, un elemento di attenzione costante del progetto è quello di trovare degli strumenti per ampliare e sistematizzare quanto già presente sul territorio, e non necessariamente di creare qualcosa da zero. A partire dalla primavera del 2024, in anticipo rispetto all'effettivo ingresso di Q&S nella gestione mensa, il progetto FoodCLIC ha deciso di dedicare uno dei suoi progetti pilota (o *Real Life Interventions*) al supporto al coordinamento tra questa società e i produttori territoriali. Il progetto pilota "tavolo di lavoro su produzione locale e filiere" si sta quindi concentrando sull'identificazione e l'attivazione di produttori che possano rifornire Q&S. Il confronto tra il gestore, gli attori della Piana del Cibo e del Living Lab del progetto hanno consentito di inserire nell'approvvigionamento locale il pane di Altopascio, l'olio del Frantoio Sociale del Compitese (Capannori), legumi e alcuni prodotti di ortofrutta della Cooperativa l'Unitaria di Porcari, mele biologiche della Cooperativa Calafata (Lucca), i latticini di ArtLatte (Mugello). In questi ultimi mesi (gennaio 2025), è stato poi sviluppato un avviso (bando pubblico per la presentazione di manifestazione di interesse⁹) rivolto al mondo agricolo all'interno di un sistema di public procurement che ha previsto un ruolo attivo dell'amministrazione stessa. L'obiettivo

⁹ Disponibile al sito: <https://servizi-online.comune.capannori.lu.it/et/web/trasparenza/>

è quello di coinvolgere nuovi produttori, situati entro un massimo di 70 chilometri dal centro di cottura di Capannori, che potrebbero contribuire all'approvvigionamento della mensa. Q&S sarà responsabile della selezione, in dialogo con il Living Lab, e con particolare attenzione a produzioni agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente. Il confronto all'interno di FoodCLIC è stato particolarmente utile al fine di identificare le filiere attualmente più rilevanti (come i prodotti lattiero-caseari, la pasta e la carne); valutare come arrivare a produttori meno inseriti in questo tipo di canali e soprattutto come poterli affiancare nel processo di aggregazione necessario allo sviluppo della filiera; ma anche monitorare l'andamento e i passi avanti del tavolo.

Con il supporto delle risorse FoodCLIC e del Comune, Q&S ha anche potuto collaborare a un percorso di educazione alimentare nelle scuole intitolato "Coltiviamo il Gusto", rivolto alle scuole primarie e dell'infanzia di Capannori durante l'anno scolastico 2024/2025. L'obiettivo di questo percorso (svolto in 24 classi di quattro istituti comprensivi del territorio) è quello di favorire nei bambini di favorire nei bambini una maggiore consapevolezza rispetto al cibo e alla loro provenienza. I laboratori, e i momenti di confronto collettivo e monitoraggio che li hanno accompagnati, hanno coinvolto vari attori, tra cui insegnanti, esperti di educazione alimentare, personale di Q&S ma anche le famiglie e i produttori locali. Infatti, il percorso prevede, oltre all'attività in classe, visite in azienda e scambi (quali incontri e interviste) con le realtà produttive del territorio. Per Q&S e per le scuole questa è stata un'occasione per far conoscere il nuovo servizio mensa, introdurre i loro "menù parlanti" e stabilire contatti con i genitori attraverso vari strumenti, dal confronto con le Commissioni mensa fino alla comunicazione quotidiana con le famiglie. In quest'ottica, una novità significativa introdotta dalla gestione di Q&S è un uso strutturato degli strumenti digitali (Whatsapp, mailing list) per informare famiglie e insegnanti non solo del menù del giorno, ma anche sugli ingredienti, la loro provenienza, i produttori, ricette e giochi per conoscere il cibo. Nel

lungo termine, questo tipo di intervento mira anche a diminuire lo spreco alimentare nelle mense scolastiche, oltre che a cambiare le abitudini alimentari delle famiglie innanzitutto rendendo i bambini parte attiva di questa trasformazione, trasmettendo e insegnando ciò che imparano a scuola anche agli adulti.

Infine, è interessante sottolineare come il progetto pilota "Coltiviamo il Gusto" abbia previsto anche la creazione di un fumetto per bambini e adolescenti sul tema dell'alimentazione sana e della cucina tradizionale intitolato "Il mistero della zuppa di durvere"¹⁰. La storia ruota attorno ad un gruppo di bambini che si trovano impegnati a realizzare la ricetta di una zuppa di verdure per salvare un loro amico misteriosamente scomparso. Questo fumetto, realizzato da Stefano Tofani e illustrato da Valerio Barchi, è stato presentato pubblicamente a marzo 2025 e distribuito nelle scuole di Capannori attualmente coinvolte nel progetto di educazione alimentare, e rappresenta una sperimentazione in relazione a nuove forme di contatto tra arte, lettura, educazione alimentare, servizio mensa e territorio, un campo ancora molto poco esplorato.

4. Qualità e Servizi: contribuire allo scambio di conoscenze, oltre ai confini del Comune

C'è un ulteriore tassello che rende questa esperienza interessante, ancora una volta in termini delle relazioni che costruisce. Nel tempo, infatti, Q&S ha sviluppato anche una serie di scambi di più ampio respiro rispetto alla dimensione dei singoli comuni in cui viene erogato il servizio. Si pensi, ad esempio, alla collaborazione sviluppata nel tempo a livello regionale con Slow Food e ANCI Toscana, nell'ambito di percorsi formativi per amministratori locali proprio sul tema delle mense scolastiche (del loro ruolo educativo e del loro impatto sull'ambiente, sulla salute, e sullo

¹⁰ <https://www.comune.capannori.lu.it/vivere-il-comune/eventi/parole-in-tavola-presentazione-del-fumetto-il-mistero-della-zuppa-di-durvere/>

sviluppo dei territori e delle filiere locali). Oppure alle relazioni costruite su scala nazionale con l'associazione FoodInsider, o con la stessa Rete Nazionale Politiche Locali del Cibo. Oltre al lavoro quotidiano di gestione del servizio e di relazione con i Comuni e i relativi territori di riferimento, nel tempo Q&S ha infatti sviluppato sistematicamente questo tipo di reti. Ha portato avanti nel tempo anche un lavoro di condivisione e racconto di un'esperienza che per sua natura si sviluppa principalmente su scala locale. Una condivisione che avviene però in spazi di confronto e apprendimento che fanno riferimento ad una dimensione molto più ampia, anche legati al mondo della ricerca. Indirettamente, ha portato in quelle reti anche le esperienze dei territori in cui lavora, che diventano così parte di un'elaborazione collettiva.

Anche in questo ambito di buone pratiche di Q&S, le risorse FoodCLIC si sono rivelate utili per poter creare nuovi ponti e sinergie con nuovi partner sul territorio e nel progetto. La ripartenza della Piana del Cibo e il sostegno di FoodCLIC hanno consentito di riattivare l'attenzione dei Comuni prossimi a Capannori che, ad esempio, hanno guardato con interesse ai percorsi di educazione alimentare in corso a Capannori. Grazie ai tavoli di lavoro della Piana, sarà possibile esplorare se e in che misura queste esperienze potranno essere replicate e riadattate. Infine, il progetto consente a Q&S di inserirsi su un piano di discussione europeo, dove confrontarsi sul tema della ristorazione collettiva con esperti dei sistemi alimentari non solo nell'ambito di FoodCLIC, ma anche nel progetto per la mobilità internazionale dei ricercatori ATTER. Questo permette alla società di aggiornare in chiave comparativa le proprie valutazioni su cosa funziona, o cosa e come si potrebbe migliorare. Il ruolo che Q&S ha assunto ha inoltre favorito il dialogo tra questa società e il mondo accademico, in particolare l'Università di Pisa, anch'essa parte della rete di attori coinvolti nel *Living Lab*. È infatti un caso di studio che si sta sempre più approfondendo in relazione alla letteratura sui modelli di *public procurement*, e analizzando in quanto sistema virtuoso di questo territorio.

5. Conclusioni

Come dimostra questa analisi preliminare dell'ingresso di Qualità e Servizi nella gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Capannori, guardare all'impatto dei progetti europei sulle politiche locali del cibo significa partire da un'attenta osservazione delle trasformazioni in corso sul territorio. Lavorare in sinergia con innovazioni di *food policy* come questa significa poi riuscire ad incanalare le risorse per favorire la nascita di circoli virtuosi intorno a quanto già in essere o in fase di sviluppo. Da questo punto di vista, il progetto europeo diventa uno strumento per favorire scambi, e alimentare processi di informazione, dialogo e educazione, in questo caso intorno al cambio di gestione. Nel tempo, il progetto può anche rivelarsi uno strumento utile ai fini di monitoraggio delle trasformazioni in corso, sempre che questo sistema di monitoraggio sia sviluppato in dialogo con il territorio. In questo senso il modello di *reflexive monitoring* di FoodCLIC si rivela uno strumento interessante di monitoraggio partecipativo in itinere.

Con questo contributo abbiamo anche sottolineato le caratteristiche che rendono Qualità e Servizi una realtà da continuare ad analizzare attentamente, al fine di promuovere modelli di gestione più sostenibili in Italia e in Europa. Evidenziando le capacità di questa realtà di creare legami per nuove comunità del cibo, abbiamo mostrato l'importanza di puntare alla ristorazione collettiva come uno dei pilastri per sistemi locali del cibo più sostenibili. Questo, non senza difficoltà, può permettere di lavorare a 360 gradi, guardando in particolari ad aspetti quali la gestione pubblica (e quindi a una visione politica dell'approvvigionamento collettivo), la democrazia alimentare (ad esempio nei tavoli di lavoro e nei nuovi canali educativi e comunicativi con famiglie e commissioni mensa) e di rilancio della piccola produzione locale attraverso lo stimolo di nuovi canali produttivi e commerciali sul territorio.

Riferimenti

Arcuri, S., Minotti, B., and Galli, F. (2022) "Food policy integration in small cities: The case of intermunicipal governance in Lucca, Italy". *Journal of Rural Studies*, 89, pp. 287-297.

Arcuri, S. (2025). Intervento al seminario Tavolo "Progetti Europei" Dai progetti europei alle politiche locali. Ridisegnare la governance del cibo. 8° Incontro Nazionale Rete PLC. Torino, 31 gennaio 2025.

Battisti, L., Bruno R.G., Cuomo, F., Dansero, E e G. Pettenati. (2022). "Dai programmi europei alle politiche urbane del cibo, in un approccio di "policy mobility". *Re | Cibo Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo*, 2 (1), pp. 112-117.

Brunori, G. e Galli, F. (2015). "Verso una ristorazione scolastica italiana più sostenibile". In *Nutridialogo: il diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, a cura di A. Di Lauro, pp. 83-96. Edizioni ETS.

Comune di Capannori: <https://www.comune.capannori.lu.it/>

Fiore, F., Feola, G., & Piló, F. (2025). "Grassroots Initiatives as Political Actors: Scaling, Capture and Constituency in Food Policy Councils". *Environmental Policy and Governance*.

Manganelli, A. e Paltrinieri, C. (2022). "La mensa che nutre. Sfide e opportunità per la comunità e il territorio". *Re | Cibo Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo*, 2 (1), pp. 14-16.

Paltrinieri, C. (2020). *Mangiare a scuola: la rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo*. Franco Angeli Editore.

Piana del Cibo: <https://pianadelcibo.it>

Piana del Cibo, pagina Facebook: <https://www.facebook.com/Pianadelcibo>

Progetto FoodCLIC: <https://foodcllic.eu>

Rovai, M. (2023) "La Piana del Cibo di Lucca: una local food policy in fase di stallo". *Re | Cibo Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo*, 2 (1), pp. 82-99.



Il Progetto Horizon2020 “FoodE – Food Systems in European Cities”. Risultati, impatti e criticità

Michele D'Ostuni, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) – Università di Bologna

Francesco Orsini, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) – Università di Bologna



Figura 1 - I risultati di FoodE a fumetto. Disegno di un possibile ideale sistema alimentare urbano e regionale (CRFS) ispirato dai risultati del progetto FoodE

1. Introduzione sul progetto FoodE

Il progetto FoodE, acronimo di “Food Systems in European Cities”, è un progetto finanziato nell’ambito del programma Horizon 2020 (grant agreement n. 862663) che ha avuto la durata di 48 mesi, da febbraio 2020 a gennaio 2024. L’obiettivo di FoodE è stato quello di accelerare la crescita

di sistemi alimentari urbani e regionali (CRFS) prevedendo la promozione di iniziative innovative in 11 paesi europei e supportandone la progettazione, il miglioramento e l’implementazione attraverso processi di co-creazione e inclusione delle comunità locali al fine di valutarne la sostenibilità ed estrapolare modelli di business di successo che possano confluire in politiche alimentari favorevoli (**Figura 1**).

Fin dal suo inizio, FoodE ha mirato a creare una rete di iniziative locali in grado di integrare soluzioni innovative per la sostenibilità alimentare, favorendo un approccio “think globally, act locally”. Il progetto si fonda su principi di Citizen Science e di Responsible Research and Innovation, e si propone di mettere in relazione attori pubblici, privati e della società civile per co-creare soluzioni condivise e replicabili a livello europeo. In tal senso, FoodE ha costruito il proprio approccio sulla base di una metodologia operativa per la valutazione dei sistemi alimentari in ambito urbano e regionale, ponendo particolare attenzione al loro aspetto sociale, ambientale ed economico. Grazie a un consorzio articolato, che coinvolge istituzioni accademiche, enti pubblici, associazioni e piccole e medie imprese (PMI), il progetto ha sostenuto iniziative sul campo per migliorare l’accesso a cibo sano, sicuro e a prezzi accessibili, promuovendo allo stesso tempo lo sviluppo economico locale e la coesione sociale.

1.1. *Il quadro di riferimento: i sistemi alimentari urbani e regionali (City Region Food Systems – CRFS)*

Negli ultimi dieci anni, il paradigma dei City Region Food Systems (CRFS) ha progressivamente assunto un ruolo centrale nel dibattito scientifico e politico internazionale sui sistemi alimentari urbani e territoriali. Tale approccio si fonda sul riconoscimento, da parte di ricercatori, decisori politici e attori locali, della necessità di adottare una prospettiva territoriale e sistemica nella progettazione e gestione delle politiche alimentari, al fine di affrontare in modo efficace le sfide complesse legate alla sostenibilità, alla sicurezza alimentare e alla coesione sociale.

Il concetto di CRFS è stato formalizzato da Jennings et al. (2015), che lo definiscono come una rete complessa di attori, processi e relazioni che riguardano la produzione, la trasformazione, la commercializzazione e il consumo di alimenti in una determinata regione geografica, comprendente un centro urbano più o meno densamente popolato e le relative aree periurbane e rurali circostanti. Tale impostazione teorica consente di superare la tradizionale separazione tra città e contesto agricolo rurale, enfatizzando invece il ruolo strategico del continuum urbano-rurale quale scala ottimale per l'analisi e la pianificazione dei sistemi alimentari. In questo quadro, il progetto FoodE adotta l'approccio CRFS come cornice analitica per valutare la coerenza e l'efficacia dello sviluppo di progetti pilota, e lo sviluppo di politiche per lo sviluppo transcalare di modelli di agricoltura urbana, a scala europea, nazionale e municipale, con particolare riferimento alla governance dei sistemi alimentari locali.

Oltre a fornire un'impostazione multidimensionale, l'approccio CRFS introduce due elementi di innovazione rilevanti. In primo luogo, propone la costruzione di modelli di governance alimentare territoriale, capaci di valorizzare le specificità locali e di integrare in modo strutturale le dinamiche rurali e urbane nei processi decisionali. In secondo luogo, riconosce e

mette in relazione le dimensioni ecologica, socioeconomica e istituzionale dei sistemi alimentari, considerate mutuamente interdipendenti e sinergiche (Jennings et al., 2015). In tal senso, secondo quanto evidenziato da FAO e RUAF Foundation (2015), un sistema CRFS sostenibile e resiliente si configura come uno strumento strategico per:

- migliorare l'accesso al cibo, garantendo disponibilità, qualità nutrizionale, sicurezza e accessibilità economica degli alimenti per tutti i cittadini dell'area urbana-regionale;
- favorire la creazione di occupazione dignitosa, attraverso il rafforzamento di filiere alimentari regionali sostenibili e inclusive;
- incrementare la resilienza territoriale, riducendo la dipendenza dalle catene globali di approvvigionamento;
- rafforzare le relazioni rurali-urbane, promuovendo connessioni dirette tra produttori e consumatori e l'inclusione attiva di piccoli agricoltori e gruppi vulnerabili;
- tutelare gli ecosistemi e le risorse naturali, incentivando pratiche agroecologiche e salvaguardando la biodiversità e l'ecologia urbana;
- promuovere modelli di governance partecipativa, attraverso processi di co-progettazione delle politiche alimentari, integrati nella pianificazione territoriale.

2. I progetti pilota come strumenti di implementazione del paradigma CRFS: evidenze dal progetto FoodE

All'interno del progetto europeo FoodE – Food Systems in European Cities, sono stati implementati tredici progetti pilota in undici città Europee (**Figura 2**), in contesti urbani e periurbani, con l'obiettivo di testare

sul campo soluzioni innovative riconducibili al paradigma dei City Region Food Systems (CRFS). Questi progetti sono stati selezionati e co-progettati per riflettere la diversità geografica, sociale e funzionale delle città europee, tenendo conto delle specificità territoriali, della disponibilità di risorse, e della capacità di attivare reti collaborative tra enti pubblici, imprese, università e società civile.



Figura 2 - I progetti pilota nelle 11 diverse città europee

L’implementazione dei tredici progetti pilota (Tabella 1), per quanto abbia provveduto a realizzare esperienze di successo che tutt’ora, a quasi due anni dalla fine del progetto, portano avanti attività legate all’agricoltura urbana, ha evidenziato alcuni ostacoli ricorrenti, tra cui:

- far fronte alla complessità normativa, soprattutto in materia di sicurezza alimentare, uso del suolo e standard edilizi;
- riscontrare la mancanza di modelli economici stabili, che ha sollevato interrogativi sulla sostenibilità post-progetto;

- maggiore difficoltà di coordinamento tra attori istituzionali, sociali e tecnici;
- limitata disponibilità di spazi adeguati e accessibili per usi agricoli in ambito urbano.

La risposta a tali criticità ha richiesto approcci flessibili, orientati alla co-progettazione, alla mediazione interistituzionale e all’adozione di soluzioni adattative nei diversi contesti locali, ma che al contempo garantissero la replicabilità dei progetti pilota.

Tabella 1 - Obiettivi e caratteristiche dei 13 progetti pilota implementati nel progetto FooDE

Nome del Progetto	Obiettivo Principale	Descrizione sintetica
House of Water (Berlino, DE)	Recupero e riutilizzo delle acque grigie per scopi agricoli urbani	Sistema di fitodepurazione per il trattamento delle acque grigie domestiche e irrigazione di orti urbani condominiali.
Metabolic Aquaponic Farm @De Ceuvel (Amsterdam, NL)	Diffusione di sistemi acquaponici open-source a scopo educativo	Struttura modulare e replicabile per coltivazione acquaponica con strumenti di apprendimento accessibili.
ECOTÚNIDOS (Tenerife, ES)	Promozione della pesca artigianale e integrazione nella ristorazione scolastica	Iniziativa integrata con cooperative locali per la valorizzazione del pescato tradizionale e delle mense scolastiche.
CUIB (Iași, RO)	Creazione di un bistrot sostenibile e spazio educativo a rifiuti zero	Hub multifunzionale con ristorazione sostenibile, educazione alimentare e promozione dell’economia circolare.
Plant Factory for demonstrational purposes (Bleiswijk, NL)	Sperimentazione tecnologica su vertical farming a scopo dimostrativo	Unità dimostrativa in ambiente controllato per colture verticali, integrata con attività di divulgazione scientifica.

Cité Maraîchère (Romainville, FR)	Integrazione di produzione alimentare urbana con inclusione sociale	Serra urbana verticale all'interno di un edificio comunale, con spazi di formazione e inclusione lavorativa.
Salus Space (Bologna, IT)	Produzione urbana e inclusione in un contesto di rigenerazione urbana	Rigenerazione di un'ex casa della salute per uso agricolo, abitativo e sociale in partenariato pubblico-privato.
Le Serre dei Giardini Margherita (Bologna, IT)	Innovazione culturale e agroecologia in spazi pubblici cittadini	Spazio civico multifunzionale per pratiche agroecologiche, arte, cultura e divulgazione scientifica.
AlmaVFarm (Bologna, ITa)	Formazione universitaria e ricerca su vertical farming sostenibile	Vertical farm sperimentale all'interno dell'Università di Bologna, orientata alla didattica e all'innovazione.
Urban Agricultural Park (Sabadell, ES)	Supporto all'agricoltura locale biologica tramite orti professionali e sociali	Sistema integrato di orti urbani gestiti da cooperative, con produzione per mercati locali e mense.
Troisi Park (Napoli, IT)	Imprenditorialità giovanile urbana tramite idroponica e acquaponica	Realizzazione di un hub produttivo con tecniche idroponiche, rivolto a giovani NEET e formazione tecnica.
Orti dei Vesuviani (Napoli, IT)	Orticoltura terapeutica per il reinserimento di pazienti psichiatrici	Percorsi terapeutici e di inclusione lavorativa attraverso orticoltura urbana biologica.
Prison Honey (Ljubljana, SI)	Apicoltura sostenibile in carcere con finalità riabilitative	Attività di apicoltura urbana sviluppata all'interno di un istituto penitenziario per scopi educativi e sociali.

2.1. Replicabilità e trasferibilità dei progetti pilota

La varietà di approcci/obiettivi dei progetti pilota di FoodE, e riportata nella Tabella 1, dimostra come i sistemi CRFS possano essere tradotti in modelli operativi profondamente differenti tra loro, ma accomunati da una forte attenzione alla sostenibilità, alla dimensione territoriale e alla

valorizzazione delle risorse locali. La replicabilità, pur non essendo automatica, può essere favorita dalla presenza di condizioni abilitanti quali il sostegno politico-amministrativo, la disponibilità di infrastrutture, la presenza di reti partenariali e la volontà di attivare processi partecipativi con le comunità locali.

Secondo quanto riportato da Wissman et al. (2023), il potenziale di replicabilità dei progetti pilota di FoodE è alto, ma non automatico. La replicazione richiede l'adattamento delle soluzioni alle specificità locali e la presenza di condizioni abilitanti ben definite. In particolare, la replicabilità è favorita da:

- la modularità tecnica degli impianti e delle soluzioni proposte (es. vertical farming, serre mobili, compostiere di comunità);
- la presenza di reti di partenariato consolidate e l'inclusione dei principali stakeholder, che coinvolgano amministrazioni locali, enti di ricerca, imprese e attori della società civile;
- la flessibilità amministrativa e normativa per l'adozione di modelli ibridi (agricoli, educativi, sociali);
- il coinvolgimento attivo delle comunità locali, attraverso processi di co-design e gestione partecipativa degli spazi e dei servizi;
- l'integrazione in strategie pubbliche esistenti (es. piani regolatori, piani di sostenibilità urbana, agende alimentari locali).

L'analisi dei progetti pilota di FoodE sottolinea infatti l'importanza di adottare un approccio place-based, capace di cogliere le dinamiche specifiche dei territori e di valorizzare il patrimonio sociale, culturale ed ecologico delle comunità locali. In quest'ottica, i piloti di FoodE non costituiscono modelli prescrittivi, ma matrici flessibili e adattabili che possono ispirare

altre città nella progettazione di sistemi alimentari sostenibili e resilienti.

Mettere a sistema i progetti sviluppati: la FoodE App

Un ulteriore ambizioso obiettivo di FoodE è stato quello di mettere a sistema le diverse esperienze pilota attraverso lo sviluppo di una piattaforma digitale. Questo strumento è stato concepito per raccogliere, integrare e diffondere i risultati dei vari progetti pilota, fungendo da punto d'incontro virtuale per tutti gli attori coinvolti – dai cittadini ai responsabili dei sistemi alimentari, passando per le PMI e le istituzioni pubbliche.

La FoodE App (**Figura 3**) è stata progettata per essere un sistema interattivo e collaborativo, che permettesse la valutazione in tempo reale dei progetti pilota, e di altri CRFS aderenti all'iniziativa, e favorisse la condivisione di *best practice*, dati e risultati. Tuttavia, l'implementazione di questo strumento ha incontrato alcune difficoltà:

1. In primo luogo, la complessità di aggregare dati provenienti da realtà molto eterogenee – che spaziano da piccole iniziative artigianali a strutture tecnologicamente avanzate – ha richiesto lo sviluppo di algoritmi complessi per garantire una valutazione comparabile e trasparente dei vari modelli di business e del livello di sostenibilità delle attività elencate.
2. Inoltre, l'app, concepita come un facilitatore della co-creazione e della condivisione dei progetti pilota e di iniziative legate ai CRFS, ha dovuto affrontare problematiche legate all'interoperabilità dei dati, alla sicurezza delle informazioni e alla necessità di garantire un'interfaccia user-friendly che potesse essere adottata da utenti con livelli di competenza tecnologica molto disparati.
3. Infine, la mancata uniformità nei processi decisionali e nelle strategie operative adottate dai partner di progetto ha reso complicata la

standardizzazione degli indicatori di sostenibilità e, di conseguenza, la valutazione complessiva delle performance dei piloti



Figure 3 - Immagini renderizzate dell'uso e della grafica della FoodE App su dispositivi mobili

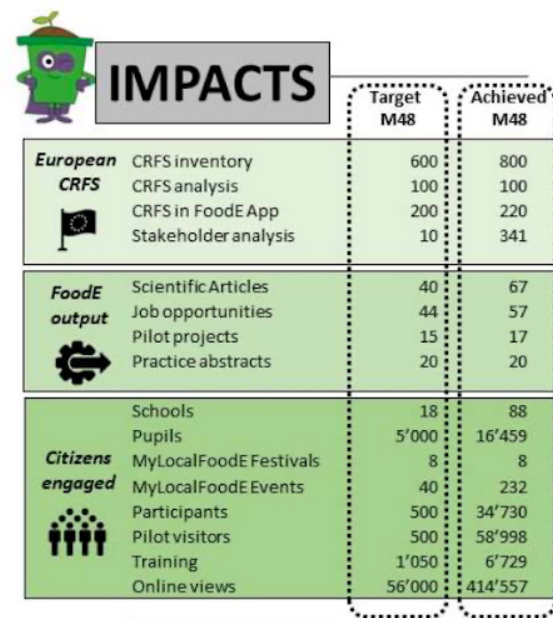
Nonostante queste difficoltà, il progetto FoodE ha mantenuto una forte spinta innovativa, orientata a favorire una maggiore integrazione fra iniziative locali, cittadini, associazioni e PMI. L'esperienza ha dimostrato che solo attraverso un approccio partecipativo, che coinvolga attivamente diversi attori della filiera alimentare, è possibile creare un ecosistema resiliente e dinamico in grado di rispondere in maniera efficace alle necessità di trasformazione dei sistemi agroalimentari urbani. La FoodE App, pur con i suoi limiti iniziali, ha rappresentato e rappresenta un importante passo avanti verso la digitalizzazione e la messa a sistema delle esperienze pilota, offrendo un quadro di riferimento utile per la progettazione di future iniziative a livello europeo.

4. Difficoltà operative e impatti generati dal progetto

A livello operativo, l'emergenza sanitaria da Covid-19 ha avuto un impatto significativo sull'implementazione dei progetti pilota di FoodE. Le restrizioni imposte per contenere il virus hanno comportato alcuni ritardi nella raccolta dei dati e nell'organizzazione di eventi e attività sul campo, a dimostrazione che la componente sociale è un aspetto chiave per le iniziative di agricoltura urbana. La necessità di riprogrammare le attività previste ha portato ad una revisione delle tempistiche, con la consegna di alcuni deliverable posticipata di diversi mesi – ad esempio, alcune attività di valutazione e raccolta dati sono state rimandate dal mese 16 al mese 22 o al 24, in risposta alle difficoltà operative derivanti dalla pandemia.

Queste problematiche hanno avuto ripercussioni anche sul coinvolgimento diretto dei partner. Alcune associazioni e PMI, coinvolte in progetti pilota sperimentali, hanno riscontrato gravi difficoltà nell'adattarsi alle nuove modalità operative imposte dal Covid-19.

D'altro lato, la mancata possibilità di interagire di persona e la riduzione della mobilità hanno contribuito ad aumentare in maniera significativa il coinvolgimento online di stakeholders a comunità locali permettendo quindi al progetto di raggiungere target inizialmente non previsti (**Figura 4**). Inoltre, una volta finite le restrizioni gli eventi di disseminazione e co-creazione delle attività nei progetti pilota del progetto FoodE hanno visto una partecipazione massiccia, con quasi 16,000 visitatori totali nei 13 progetti pilota, più di 34,000 cittadini coinvolti e 16,500 studenti e studentesse delle scuole primarie che hanno preso parte nelle varie attività su scala locale.



IMPACTS		Target M48	Achieved M48
European CRFS 	CRFS inventory	600	800
	CRFS analysis	100	100
	CRFS in FoodE App	200	220
	Stakeholder analysis	10	341
FoodE output 	Scientific Articles	40	67
	Job opportunities	44	57
	Pilot projects	15	17
	Practice abstracts	20	20
Citizens engaged 	Schools	18	88
	Pupils	5'000	16'459
	MyLocalFoodE Festivals	8	8
	MyLocalFoodE Events	40	232
	Participants	500	34'730
	Pilot visitors	500	58'998
	Training	1'050	6'729
	Online views	56'000	414'557

Figure 4 - Mappa relativa al coinvolgimento di studenti e studentesse delle scuole primarie nei paesi Europei dove sono stati implementati i progetti pilota

5. Considerazioni finali

In conclusione, il percorso intrapreso da FoodE nel corso dei suoi quattro anni ha rappresentato un banco di prova per la creazione di modelli alimentari sostenibili e partecipativi. Pur avendo affrontato numerose difficoltà – dalla crisi pandemica ai limiti strutturali di alcune partnership – il progetto ha fornito preziose indicazioni per la trasformazione dei sistemi alimentari urbani, sottolineando l'importanza di un approccio integrato e flessibile che sappia mettere insieme competenze tecniche, innovazione sociale e partecipazione attiva dei cittadini.

Questo percorso ha, inoltre, evidenziato come la digitalizzazione e l'ado-

zione di strumenti interattivi, come l'app di FoodE, possano contribuire a superare i tradizionali modelli di gestione centralizzata, favorendo invece la diffusione di soluzioni decentralizzate e adattabili alle specificità locali, in linea con le nuove sfide poste dalla sostenibilità e dalla resilienza urbana.

Il bilancio complessivo del progetto FoodE, dunque, offre un modello di innovazione partecipativa dimostrando l'efficacia di metodologie di coinvolgimento come la Citizen Science e la FoodE App che potranno essere ulteriormente sviluppate e replicate in altri contesti europei, grazie anche ai numerosi insegnamenti tratti dall'esperienza relativa allo sviluppo dei progetti pilota, ma anche all'analisi delle criticità che potrebbero sorgere in future iniziative legate allo sviluppo dei CRFS.

Riferimenti

Jennings, S., Cottee, J., Curtis, T., & Miller, S. (2015). Food in an urbanised world: The role of city region food systems in resilience and sustainable development. The International Sustainability Unit.

RUAF. (2019). City region food systems. <https://ruaf.org/focus-area/city-region-food-systems/>

Wissmann, A., Specht, K., Steines, A. K., Leimkuhler, M., Iodice, C., Coudard, A., ... & Muñoz-Liesa, J. (2024). European guidebook on sustainable city region food systems.



Dai progetti europei alle politiche locali del cibo: una palestra di competenze e sperimentazioni per la governance alimentare

Francesca Borga, Direttrice Operativa e responsabile europrogettazione di EPC – European Project Consulting srl

1. I progetti europei come motori di apprendimento

Basta sfogliare anche superficialmente le pagine dell'ultimo numero di ReCibo, o avere assistito a qualcuno degli incontri promossi dalla Rete Italiana Politiche Locali del Cibo, per rendersi conto che l'elaborazione e l'implementazione delle politiche del cibo richiedono una molteplicità di conoscenze, strumenti, approcci e visioni che tipicamente travalicano le competenze specifiche di singoli attori, siano essi amministrazioni pubbliche, enti di ricerca, soggetti profit o terzo settore, e richiedono invece un approccio sistemico, collaborativo e al contempo flessibile. Il tema del cibo non può infatti essere ridotto a un singolo ambito amministrativo, ma è piuttosto un terreno dinamico in cui si intrecciano produzione e distribuzione, salute e ambiente, educazione e welfare, cultura e identità. Inoltre, le politiche locali in generale, e le politiche del cibo in modo particolare, sono qualcosa che richiede un perenne sforzo di miglioramento, adattamento e contestualizzazione; qualcosa che risulta in continua evoluzione anche per chi di governance alimentare si occupa ormai da anni.

Significativo, in questo senso, è l'articolo "Quadro delle competenze per rafforzare le politiche locali del cibo" di Mimmo Decaro, pubblicato nel Vol. 2 n.2, che evidenzia come il tema delle competenze sia al centro del

rafforzamento delle food policy locali. Non si tratta solo di saperi tecnici, ma anche di capacità relazionali, visione sistemica, abilità nel muoversi tra settori diversi e nell'attivare processi partecipativi e deliberativi complessi. Leggendo l'articolo di Decaro mi sono trovata a pensare che molte delle sue considerazioni si adattavano bene anche al mondo da cui provenivo io, ovvero quello dei Progetti Europei.

Chi si avvicina al mondo dei progetti, di solito lo fa perché spera di trovare nuovi fondi con cui finanziare le proprie attività. Personalmente, penso che questa sia tendenzialmente una motivazione sbagliata, o quantomeno fuorviante, che spesso impedisce di vedere quelli che in realtà sono i benefici più significativi e più duraturi che si possono ottenere da queste iniziative.

Provo a spiegarmi meglio. I progetti europei sono, per loro natura, strumenti che operano su scala transnazionale, che richiedono di attivare partnership e collaborazioni tra soggetti diversi, che si prefiggono di affrontare problemi e proporre soluzioni che superano la dimensione locale e assumono una rilevanza, appunto, europea. Questo porta a introdurre tutta una serie di attività, di complessità e di sovrastrutture che hanno inevitabilmente i loro costi, sia in termini monetari che di tempi, e che quindi può sembrare che tolgano risorse alle attività che si possono

effettivamente fare a livello locale.

Al contrario, secondo la mia esperienza, questo è uno dei punti di forza principali dei progetti europei: il fatto di costringere a “uscire” dal locale per confrontarsi con altri contesti, attori e sistemi, offre la possibilità di affinare strumenti, sviluppare competenze, testare approcci integrati. La struttura stessa dei progetti europei, con i loro meccanismi di co-progettazione, rendicontazione, valutazione d’impatto e disseminazione, è una delle forme più concrete attraverso cui si costruiscono quelle competenze complesse e multidisciplinari che Decaro individua come centrali per le food policy.

Non solo: la composizione obbligatoriamente multisettoriale e transnazionale dei partenariati – elemento ormai imprescindibile nella maggior parte dei programmi – costringe i partecipanti a un duplice esercizio. Da un lato, devono astrarre dai propri contesti per rendere condivisibili e traducibili le proprie esperienze; dall’altro, devono re-interpretare e ri-adattare soluzioni nate altrove alle specificità locali, con un’attenzione particolare alla dimensione relazionale, culturale e istituzionale del proprio territorio. Questo sforzo di continua negoziazione tra il generale e il particolare, tra il comune e il locale, genera un valore che va ben oltre il finanziamento o le attività previste dal progetto. Si tratta di un esercizio di astrazione, analisi e successiva personalizzazione che spesso manca nei percorsi più interni o endogeni. È una scuola di innovazione, apprendimento reciproco e adattamento creativo che può sicuramente risultare faticosa ma che, una volta riconosciuta e valorizzata, porta benefici significativi sia agli enti che alle singole persone coinvolte in questi processi.

Oltre a questo, è innegabile che i progetti europei possono anche rappresentare una fonte di risorse e un’opportunità per sperimentare, in contesti protetti e adeguatamente supportati, idee e opzioni nuove, che sarebbe troppo “rischioso” o troppo oneroso attivare diversamente. In questo senso, progetti come FUSILLI, FoodE o Ubal – solo per citarne al-

cuni già presentati sulle pagine di ReCibo – mostrano come i territori possano diventare laboratori di politiche alimentari avanzate, più inclusive, più trasversali, più integrate, proprio grazie a queste occasioni europee di confronto e co-creazione.

2. I principali programmi europei per le politiche locali del cibo

Ma quali sono gli strumenti europei più interessanti per poter lavorare su tematiche legate al cibo e alle politiche locali? Qui di seguito proponiamo un breve excursus su quelli che sono i programmi europei che, per struttura, obiettivi e modalità di partecipazione, risultano i più interessanti per lavorare su queste tematiche, anche se sicuramente non sono gli unici possibili.

Horizon Europe (Pilastro 2)

Horizon Europe è il programma quadro dell’Unione Europea per la ricerca e l’innovazione per il periodo 2021-2027. Il sotto-programma “Sfide globali e competitività industriale europea”, cosiddetto “Pilastro 2”, sostiene progetti di ricerca e innovazione capaci di affrontare le grandi sfide sociali, ambientali ed economiche del nostro tempo. Obiettivo generale di Horizon Europe è quello di favorire la transizione verde e digitale dell’Europa, rafforzando la sua sovranità tecnologica e promuovendo una società più sostenibile, resiliente e inclusiva. Al suo interno, il Pilastro 2 individua sei “cluster” tematici, tra cui il Cluster 6: “Alimentazione, bioeconomia, risorse naturali, agricoltura e ambiente” che affronta temi chiave come la sicurezza alimentare, la transizione verso sistemi agroalimentari sostenibili, la tutela della biodiversità, la gestione sostenibile delle risorse naturali e il rafforzamento delle aree rurali.

Beneficiari e attività finanziabili: I progetti Horizon Europe sono presentati in risposta a bandi periodici, che definiscono chiaramente gli ambi-

ti tematici per i quali si può concorrere (approccio top-down). I progetti devono essere realizzati da partenariati transnazionali che generalmente includono università, centri di ricerca, imprese, autorità pubbliche e terzo settore. Le attività finanziabili includono la ricerca applicata, la sperimentazione di soluzioni innovative, lo sviluppo di nuove tecnologie, azioni pilota e progetti dimostrativi. Si tratta tipicamente di progetti di medio-grandi dimensioni, con budget che vanno dai 3 agli oltre 10 M€ e una durata media tra i 3 e i 5 anni.

Per quanto riguarda le tematiche del cibo, negli ultimi anni il programma Horizon Europe ha pubblicato diverse call legate all'implementazione della strategia europea Food2030, che quindi hanno favorito la creazione di reti e la presentazione di progetti anche strettamente legati al tema delle politiche locali del cibo. Altri topic hanno riguardato – e verosimilmente riguarderanno anche nei prossimi anni – la sostenibilità delle filiere alimentari, la promozione di pratiche agricole ecologiche, la governance locale partecipativa del cibo, la sperimentazione di modelli innovativi di produzione e consumo.

INTERREG - Programmi transnazionali

I programmi Interreg Transnazionali fanno parte della Politica di Coesione dell'UE e mirano a promuovere la cooperazione tra regioni e Stati europei su sfide comuni che travalicano i confini nazionali. Ciascun programma copre una specifica area geografica (come lo Spazio Alpino, l'Europa Centrale, l'area mediterranea, ecc.) e incoraggia lo scambio di buone pratiche, la pianificazione strategica congiunta e la realizzazione di progetti pilota.

Le priorità includono l'innovazione, la transizione verde, la mobilità sostenibile, la gestione delle risorse naturali e la resilienza ai cambiamenti climatici. Questi temi sono spesso affrontati attraverso progetti che promuovono lo sviluppo territoriale integrato e la governance multilivello.

Beneficiari e attività finanziabili: I progetti Interreg sono pensati principalmente per enti e amministrazioni pubbliche, in collaborazione con università, centri di ricerca, enti non profit, PMI e altri attori locali. Molta importanza è quindi data agli aspetti di governance e alla rilevanza territoriale delle iniziative proposte. I progetti possono finanziare studi, analisi territoriali, reti di cooperazione, progetti pilota e iniziative per l'elaborazione di politiche. Si tratta normalmente di progetti di medie dimensioni, realizzati in partenariato tra soggetti di almeno tre o più paesi, con budget tra 1 e 3 M€ e una durata normalmente tra i 24 e i 36 mesi.

I temi più rilevanti per le politiche del cibo includono la resilienza dei sistemi agroalimentari, la riduzione degli sprechi, la gestione sostenibile delle risorse naturali, il cambiamento climatico e la governance partecipativa dei territori. Attraverso i progetti Interreg è ad esempio possibile pensare di co-progettare strategie alimentari regionali, promuovere sistemi alimentari sostenibili, oppure testare e condividere strumenti per l'inclusione sociale e l'educazione alimentare. La periodicità dei bandi Interreg non è regolare, e anche le specifiche tematiche e i criteri di ammissibilità dei progetti variano a seconda del Programma e della relativa area di cooperazione.

INTERREG - Programmi transfrontalieri

I programmi Interreg Transfrontalieri si concentrano su aree di confine tra due o più Stati membri, promuovendo la cooperazione locale tra regioni confinanti. L'obiettivo è superare le barriere amministrative, culturali ed economiche per sviluppare soluzioni comuni in ambiti quali la crescita economica sostenibile, la protezione dell'ambiente, la mobilità, l'inclusione sociale, l'innovazione.

Il tema delle politiche locali del cibo può facilmente rientrare tra le priorità dei programmi Interreg Transfrontalieri, ad esempio nell'ambito di iniziative per la promozione di filiere corte transfrontaliere, per la sicurezza

alimentare, per l'agricoltura sostenibile, per la gestione condivisa delle risorse naturali, per l'equità e l'innovazione sociale, e così via.

Beneficiari e attività finanziabili: Come per tutti i programmi Interreg, i beneficiari principali di questi progetti sono gli enti locali e regionali o altri soggetti rappresentativi dei territori, normalmente in collaborazione con università, imprese, rappresentanti della società civile.

I progetti Interreg Transfrontalieri hanno normalmente dimensioni un po' più piccole rispetto ai progetti Transnazionali, e premiano la realizzazione e sperimentazione di soluzioni concrete con un forte impatto territoriale. Si tratta sempre di progetti realizzati in partenariato, con il coinvolgimento di minimo due partner di due diversi paesi.

ERASMUS+ - Azione di cooperazione tra organizzazioni e istituzioni

Erasmus+ è il programma europeo per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport. L'Azione Chiave 2 (KA2) supporta la cooperazione tra organizzazioni e istituzioni per promuovere l'innovazione, lo scambio di buone pratiche e la creazione di partenariati.

Le priorità includono l'inclusione sociale, la sostenibilità ambientale, la transizione digitale e la partecipazione democratica. Il programma sostiene iniziative educative formali e informali, rivolte al mondo della scuola, dell'università e della formazione continua, ma finanzia anche progetti rivolti in modo generale ai giovani o agli adulti realizzati al di fuori dei percorsi tradizionali di istruzione. Temi come l'educazione alimentare, la sostenibilità dei sistemi alimentari, la cittadinanza consapevole e la promozione di stili di vita sani risultano pienamente in linea con le priorità di questo programma.

Beneficiari e attività finanziabili: A seconda della tipologia di progetto scelto, i partner tipici possono essere scuole, università, enti di forma-

zione, oppure associazioni, enti locali, ONG, imprese sociali, PMI. I progetti Erasmus+KA2 devono essere presentati da partenariati composti da soggetti di almeno tre paesi diversi, con budget che variano dai 60.000 ai 400.000 €. Si tratta di un programma che prevede anche progetti di piccole dimensioni, che possono essere adatti anche per enti o associazioni alla loro prima esperienza di progettazione europea.

Programma LIFE

Il programma LIFE è lo strumento dell'Unione Europea per l'ambiente e il clima. LIFE sostiene progetti innovativi e replicabili che contribuiscono alla transizione verso un'economia sostenibile, alla tutela della biodiversità e alla lotta ai cambiamenti climatici. È strutturato in quattro sotto-programmi: Natura e biodiversità, Economia circolare e qualità della vita, Mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, Transizione energetica pulita.

I temi legati al cibo e alle politiche locali del cibo sono ricompresi per l'impatto che questi possono avere in termini di sostenibilità e compatibilità ambientale.

Beneficiari e attività finanziabili: I progetti LIFE sono progetti tipicamente di medie o grandi dimensioni, con budget dai 2 M€ in su e durata tipicamente superiore ai 36 mesi. I beneficiari possono essere autorità pubbliche, enti privati profit e non profit, università. La dimensione dei partenariati è molto variabile, e dipende strettamente dalla tematica considerata.

3. Alcuni esempi concreti

Cities2030: costruire insieme i sistemi alimentari urbani del futuro

Il progetto *Cities2030* (www.cities2030.eu) è un progetto finanziato dal Programma Horizon 2020 a cui la società EPC srl, per cui lavoro, ha par-

tecipato in qualità di partner. Il progetto aveva un obiettivo ambizioso: contribuire alla costruzione di sistemi alimentari urbani e regionali più sostenibili, resilienti e inclusivi, capaci di rispondere alle sfide attuali e future delle città europee. In un contesto in cui le città devono garantire l'accesso a cibo sano e di qualità per tutti, riducendo allo stesso tempo sprechi, disuguaglianze e impatti ambientali, Cities2030 ha lavorato per promuovere un cambiamento profondo e condiviso nel modo in cui produciamo, distribuiamo e consumiamo cibo.

Il progetto ha coinvolto oltre 40 partner provenienti da 19 Paesi europei, uniti dalla volontà di collaborare e condividere esperienze per migliorare le politiche alimentari locali. Il lavoro si è svolto su due livelli: da un lato, a livello transnazionale, grazie a una rete ampia e diversificata di enti pubblici, università, imprese, organizzazioni della società civile e cittadini. Dall'altro, a livello locale, attraverso la creazione di Policy Labs e Living Labs – veri e propri spazi di sperimentazione e co-progettazione – attivati nelle aree pilota. Questi laboratori hanno permesso di mettere in dialogo attori locali, testare soluzioni innovative e adattare ai bisogni specifici dei territori.

Le attività realizzate hanno abbracciato un ampio ventaglio di temi: dall'uso di tecnologie avanzate come la blockchain per la tracciabilità o strumenti geospaziali per migliorare le decisioni, a pratiche partecipative e campagne di sensibilizzazione volte a promuovere stili di vita più sani e sostenibili. Quando possibile, Cities2030 ha sostenuto l'adesione delle città partner al Milan Urban Food Policy Pact, stimolando una visione di lungo periodo sulle politiche del cibo e contribuendo al rafforzamento della governance urbana.

Ora che il progetto è concluso, i suoi effetti sono comunque visibili e duraturi: in tutti i territori pilota sono stati sviluppati strumenti pratici e conoscenze utili per amministrazioni, imprese e comunità locali. Queste esperienze hanno portato a una nuova consapevolezza sui temi del cibo,

diventati maggiormente centrali nelle politiche locali, oltre all'implementazione di azioni concrete su tematiche varie, dalla sicurezza alimentare, alla riduzione degli sprechi, dalla promozione delle filiere corte, alle attività educative e di sensibilizzazione. Un'attenzione particolare è stata dedicata all'inclusione sociale e al coinvolgimento attivo dei cittadini, elementi chiave per costruire sistemi alimentari più equi e partecipati.

KISMET: costruire sistemi alimentari sostenibili a partire dai territori

In parziale continuità con il progetto Cities2030, con il quale condivide alcuni partner, KISMET è un progetto Interreg transnazionale dell'area Baltica, con un budget complessivo di circa 3,6 milioni di euro e una durata di 3 anni (<https://kismet-project.eu/>).

L'idea di fondo di questo progetto nasce dalla consapevolezza che le scelte quotidiane legate al cibo – cosa mangiamo, dove lo compriamo, quanto sprechiamo – sono fortemente influenzate dall'ambiente che ci circonda. Supermercati, mense scolastiche, mercati locali, campagne informative e persino i menu dei ristoranti sono parte di un sistema complesso che incide sulla salute delle persone e sulla sostenibilità dei territori. Per questo motivo, il progetto KISMET ha individuato come propri interlocutori principali i comuni e le amministrazioni locali, e intende sostenerli nello sviluppo di strategie alimentari integrate, capaci di connettere salute pubblica, economia locale, educazione e sostenibilità ambientale.

Come Cities2030, anche il progetto KISMET si caratterizza per un approccio "multidimensionale", che coniuga iniziative progettate "dal basso" in risposta a specifici bisogni o opportunità rilevati a livello locali, con uno sguardo ampio e approcci metodologici condivisi tra diversi Paesi europei. Le esperienze maturate hanno permesso ai partner di confrontarsi su come sostenere la trasformazione dei sistemi alimentari, adattando strumenti e strategie alle realtà più diverse – dalle città alle aree rurali, dai piccoli comuni ai territori costieri.

Circular Rainbow: sostenere i produttori locali per sistemi alimentari più resilienti

Circular Rainbow (<https://www.ita-slo.eu/it/circularrainbow>) è un progetto decisamente più piccolo dei precedenti. Finanziato dal Programma Interreg transfrontaliero Italia-Slovenia, è realizzato da un consorzio di due partner sloveni e due italiani, tra cui l'Università di Udine con il ruolo di coordinatore.

Circular Rainbow si occupa del tema del cibo da un punto di vista diverso ma complementare rispetto ad altri progetti più focalizzati sulla governance o sulla partecipazione civica. In questo caso, al centro dell'attenzione ci sono i produttori locali – in particolare coloro che si occupano di allevamento ittico, e più precisamente di troticoltura – e l'esigenza concreta di accompagnarli verso modelli produttivi più resilienti dal punto di vista ambientale, ma anche più solidi e competitivi dal punto di vista economico. Il progetto nasce dalla consapevolezza che, se vogliamo costruire sistemi alimentari davvero sostenibili, dobbiamo anche prenderci cura delle filiere produttive che rendono possibile l'accesso a cibo locale e di qualità. Circular Rainbow si pone quindi l'obiettivo di rafforzare il comparto dell'acquacoltura nel territorio italo-sloveno, sostenendo la transizione verso pratiche innovative e più rispettose dell'ambiente, senza perdere di vista la redditività e la continuità dell'attività degli allevatori. Attraverso attività di ricerca, sperimentazione e trasferimento tecnologico, il progetto intende sviluppare e diffondere soluzioni capaci di migliorare l'efficienza sia idrica che energetica degli impianti, ridurre gli sprechi e valorizzare i sottoprodotti, in una logica di economia circolare.

School Food Climate Challenge: educare al cambiamento, mettendo i giovani al centro

Il progetto School Food Climate Challenge (<https://www.schoolfoodclimatechallenge.eu/>), finanziato dal programma ERASMUS+, è un progetto

recentemente concluso che si è occupato di abitudini e scelte alimentari partendo dalle scuole, con la convinzione che un tassello importante per favorire la transizione verso sistemi e scelte alimentari davvero sostenibili passi anche attraverso l'educazione e la consapevolezza dei consumatori, di oggi e di domani.

In quest'ottica, il progetto ha raccolto materiali e buone pratiche da tutta Europa e realizzato una piattaforma educativa digitale, tutt'ora disponibile e utilizzabile, dove insegnanti, educatori e famiglie possono trovare esempi e strumenti concreti per parlare di cibo, sostenibilità e clima in modo accessibile, coinvolgente e ispirante.

L'idea di fondo, però, è che la scuola possa essere non solo un luogo di apprendimento, ma anche uno spazio di azione, dove le nuove generazioni imparano a diventare protagoniste del cambiamento. Non si tratta quindi solo di trasmettere informazioni, ma anche coltivare senso critico, immaginazione e voglia di fare. Per questo, accanto ai materiali per l'insegnamento, il progetto ha promosso la "*Young Food Change Makers Challenge*", una sfida pensata per incoraggiare i ragazzi e le ragazze a ideare e realizzare piccoli progetti concreti, legati al cibo e all'ambiente. Un'iniziativa, quest'ultima, che ha permesso di rafforzare il collegamento tra le scuole e il contesto locale di appartenenza, pienamente in linea con i principi delle reti locali del cibo.

4. Conclusioni

Guardando a questi e a tanti altri progetti che ho avuto modo di conoscere nel corso della mia attività, personalmente non posso che confermare la convinzione che i progetti europei possano rappresentare una straordinaria palestra di sperimentazione e apprendimento per chi si occupa di politiche locali del cibo. Non tanto (o non solo) per le risorse economiche che mettono a disposizione, ma per le condizioni che creano: tempi e

processi che impongono di approfondire, spazi protetti per testare soluzioni nuove, reti in cui confrontarsi e imparare da altri.

Certo, servono impegno, pazienza e una buona dose di adattabilità, perché i progetti europei non sono mai una strada facile né immediata. Ma proprio per questo possono diventare occasioni preziose per rimettere in discussione e migliorare ulteriormente anche pratiche ormai consolidate, per affinare strumenti di governance, per aprire nuovi dialoghi tra istituzioni, cittadini e attori economici. E quando si riesce a trasformare un progetto in un processo capace di durare, di crescere, di radicarsi nel territorio, allora quel lavoro inizialmente pensato per “rispondere a un bando” diventa qualcosa di più: una leva di cambiamento, una scommessa sul futuro dei nostri sistemi alimentari. E, in fondo, anche un bel modo di sentirsi parte di qualcosa di più grande.

Caffè & ammazzacaffè



Terra Madre 2024 a Torino

Maria Antonietta Maneschi - Università degli studi di Trento

Dal 26 al 30 settembre 2024 si è tenuto presso il parco Dora a Torino il Salone del Gusto "Terra Madre" promosso da Slow Food, la città di Torino e la Regione Piemonte. Lo slogan del festival è stato "We are nature", mostrando una volontà di sensibilizzare alla crisi ambientale e promuovere una riunificazione umano-natura, ancora oggi visti spesso come due entità separate. Terra madre ha voluto proporre una "rivoluzione gentile" basata sul "riscoprire la relazione delle persone con il mondo naturale, riscoprirsi parte della natura" attraverso il cibo come "l'elemento più potente che ci riconduce alla terra, al suolo, all'acqua, ma è anche cultura, condivisione, piacere. È l'anello di congiunzione perfetto fra natura e cultura".¹

Tra degustazioni, stand regionali, presidi slow food e il mercato internazionale, Terra Madre è stata anche spazio di preziosi incontri sulle tematiche dell'alimentazione sostenibile con un focus sul contesto italiano presso lo Stand Nutrire le Città, uno spazio ideato appositamente per essere sede di presentazioni, dibattiti, scambi.

Numerosi ricercatori, giornalisti, attivisti, amministratori e politici impegnati sul tema hanno portato esempi concreti, provenienti dalle diverse

realità italiane, su come le città portano avanti i temi dell'alimentazione e sostenibilità. Molti dei presenti sono anche parte della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo. Terra Madre è diventata quindi anche un punto di incontro e di confronto per gli esponenti della Rete.

Le tematiche chiave affrontate in questo spazio sono state lo spreco alimentare, la ristorazione collettiva, l'educazione alimentare, i mercati contadini, l'agricoltura urbana, la sovranità alimentare, il cambiamento climatico, il contrasto alla povertà alimentare, i distretti del cibo e la pianificazione territoriale, la formazione degli enti locali. Uno spazio importante è stato dedicato anche alla restituzione dei progetti europei che hanno visto come protagoniste varie città italiane: Food Trails e Fusilli.

La Joannah Stutchbury Arena è stata invece sede di incontri con un'apertura più internazionale, centrata sui grandi problemi del sistema agro-alimentare dominante: multinazionali, consumismo, crisi della biodiversità, popoli indigeni, crisi climatica. Personalità di spicco, ricercatori e attivisti da diversi contesti hanno animato le discussioni attorno a questa pluralità di temi.

In generale, il festival ha sollevato qualche criticità in termini di ambizione dei messaggi veicolati, per diverse ragioni. Innanzitutto, nonostante la

¹ <https://2024.terramadresalonedelgusto.com/natura-tema-terra-madre-2024/>

ricchezza degli incontri negli spazi dedicati alle conferenze, ideati come luoghi aperti e di passaggio, il festival rimane principalmente conosciuto come il Salone del Gusto, e promuove un'idea di enogastronomia di qualità più che messaggi sull'importanza della transizione agroecologica.

In secondo luogo, le amministrazioni locali hanno avuto molto spazio nelle conferenze dello stand Nutrire le città, promuovendo il loro lavoro sulle politiche locali del cibo. Il rischio è quello di avere un effetto “vetrina” sulle politiche promosse, piuttosto che una riflessione critica sui limiti e complessità nell'attuare delle politiche integrate. Più spazio potrebbe essere dedicato ad associazioni e al mondo della ricerca, valorizzando approcci critici. Inoltre, le prospettive di “slow food” e di transizione dei sistemi agroalimentari, si mescolano alla presenza di aziende all'interno del festival. Diversi enti del settore privato hanno preso spazio non solo in numerosi stand, ma anche all'interno delle conferenze dello spazio nutrire la città.

Per finire, si è rivelato contestabile l'approccio della presentazione del progetto Slow Food e Regione Piemonte “Donne che Salvano la Terra”. La conferenza si presentava con il titolo “La prospettiva ecofemminista: al degrado contrapponiamo la cura”, tuttavia la visione proposta è stata molto lontana dal pensiero critico proposto dalle filosofie e dai movimenti ecofemministi. Certamente un punto su cui lavorare, con più cura e approfondimenti specifici, che può portare a delle riflessioni interessanti e degne di uno spazio consistente in un festival come Terra Madre.

Nonostante queste criticità, ci sono anche aspetti positivi da sottolineare. L'evento ha avuto una grande partecipazione, di diversi attori provenienti da tutta Italia, e dal mondo, ma anche e soprattutto dei residenti della città di Torino. I dati del festival stimano che oltre 300.000 persone² hanno visitato il salone. Questo ha certamente portato comunicazione e promo-

zione del modello “slow food” nel contesto torinese, nonostante i limiti prima menzionati. Moltissimi spazi dedicati a conferenze e approfondimenti hanno arricchito il programma con oltre 900 eventi³, che davano l'occasione di partecipare a riflessioni sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari. Gli eventi proposti nello Stand Nutrire le città sono stati un'occasione di scambio e condivisione di buone pratiche sulle politiche urbane del cibo tra diverse città e diversi attori (associativi, della ricerca, della pubblica amministrazione), oltre che di incontro e di creazione di reti e relazioni. Inoltre, in pochi giorni di eventi questo stand è riuscito a diventare uno spazio di confronto che ha toccato molte diverse dimensioni della sostenibilità alimentare nelle politiche urbane. È riuscito a dare un assaggio della complessità dell'implementazione di politiche sistemiche.

In questo contesto, un evento specifico è stato dedicato alla valutazione delle politiche locali del cibo: quale impatto hanno le politiche implementate? Si tratta di una riflessione portata avanti anche dalla Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo che riguarda strumenti di raccolta dati, analisi e monitoraggio. Si è rivelato un momento di confronto interessante, da sviluppare ulteriormente.

In conclusione, Terra Madre 2024 è stato un evento con diverse anime, che partendo dal Salone del Gusto ha tentato di riunire la cittadinanza, ma anche le associazioni, le amministrazioni, le imprese, attorno ai temi dell'alimentazione sostenibile. Tanti temi, tanti attori, tante persone che hanno partecipato al festival. Nonostante questa ampia partecipazione c'è certamente da chiedersi se un messaggio legato all'alimentazione sostenibile sia arrivato ai diversi partecipanti, e anche quale sia questo messaggio: rimane una tradizionale promozione della gastronomia, del buon cibo, del gusto oppure si riesce a veicolare l'importanza di una transizione trasversale che riguarda tutti e tutte?

² <https://2024.terramadresalonedelgusto.com/il-futuro-e-qui/#:~:text=Organizzata%20da%20Slow%20Food%2C%20Regione,allo%20slogan%20Noi%20siamo%20Natura>.

³ <https://2024.terramadresalonedelgusto.com/il-futuro-e-qui/>



Come le soggettività neoliberali limitano la trasformazione dei sistemi agroalimentari: riflessioni sulla fase iniziale di progettazione di un Sistema di Garanzia Partecipata

Laura van Oers, Department of Sociology, Lund University

Jacob Smessaert, Independent researcher

Giuseppe Feola, Copernicus Institute of Sustainable Development, Utrecht University

1. Introduzione¹

In questo articolo riflettiamo sui processi di trasformazione attivati da iniziative agroalimentari di base che propongono modalità di organizzazione rilocalizzata, decentrata e autonoma dei sistemi agroalimentari. Abbiamo facilitato e analizzato un *fieldlab*² organizzato allo scopo di iniziare la progettazione di un sistema di garanzia partecipata (SGP) con un gruppo di acquisto di solidale (GAS) nei Paesi Bassi. Sebbene la progettazione del SGP sia stata interrotta alla fine del *fieldlab*, il percorso di facilitazione ci ha permesso di raccogliere importanti spunti di riflessione sui processi sociali in atto all'interno delle iniziative agroalimentari di base che lavo-

rano per la trasformazione del sistema agroalimentare a livello locale. Tali riflessioni possono apportare un contributo al programma di ricerca sui fallimenti delle innovazioni sociali nel settore agroalimentare, portato avanti da questa rivista, "per approfondire la comprensione delle sfide e delle opportunità che si presentano nel tentativo di promuovere il cambiamento verso sistemi alimentari più sostenibili" (Forno, 2023: 140).

A seguire, forniamo in primo luogo informazioni sul contesto del *fieldlab*. Riflettiamo poi su tre diversi processi sociali, associati alla trasformazione del sistema agroalimentare emersi in questo *fieldlab* (a) l'intensificarsi delle relazioni comunitarie; (b) l'apprendimento collettivo e (c) la politicizzazione del sistema agroalimentare. Concludiamo evidenziando e discutendo il ruolo delle cosiddette 'soggettività neoliberali' nell'interruzione della progettazione di un SGP in questo caso di studio.

2. Il contesto del *fieldlab*

Nell'estate del 2021, siamo stati contattati dalla rete olandese di comunità a supporto dell'agricoltura (CSA) con la richiesta di organizzare e fa-

¹ Questo breve articolo è in buona parte basato sul seguente articolo più lungo pubblicato in inglese: van Oers, L., Smessaert, J., Feola, G., 2024. Initiating transformation within a Dutch grassroots agri-food initiative: An analysis of social processes. *Sociologia Ruralis* 64(4), 571-591. DOI: <https://doi.org/10.1111/soru.12488>

² La rete CSA nei Paesi Bassi usa questo termine per riferirsi a esperienze e iniziative (quali fattorie, cooperative alimentari, ecc.) che vengono designati - per un periodo di tempo determinato - come siti per esplorare collettivamente soluzioni a sfide e problemi concreti.

cilitare le discussioni di un gruppo di acquisto solidale (GAS) nell'est dei Paesi Bassi, con l'obiettivo di istituire un SGP attraverso un percorso che includesse consumatori e produttori fin dall'inizio. Il GAS era stato avviato da un gruppo di cittadini di un paese di questa regione rurale all'inizio dell'anno. Al momento in cui é stato condotto questo studio, nella primavera del 2022, il GAS coordinava circa 20 famiglie ed era collegato a otto produttori regionali di verdure, prodotti caseari e pane. In un GAS, i consumatori uniscono il loro potere d'acquisto e organizzano la spesa attraverso accordi diretti e stabili con i produttori locali (Kallio, 2018). Queste iniziative agroalimentari di base vanno oltre il semplice approvvigionamento alimentare, offrendo maggiore spazio alla voce dei consumatori e facilitando pratiche di consumo e produzione eticamente e ambientalmente responsabili e un ruolo proattivo di cittadini-consumatori (Graziano e Forno, 2012; Little et al., 2010; Poças Ribeiro et al., 2021; Renting et al., 2012). I promotori del GAS discusso in questo articolo, così come la rete CSA, vedevano nel SGP uno strumento che potesse aiutarli a 'fare un passo avanti'; vale a dire, usando la formulazione di Schermer (2015), a passare "dallo scambio materiale tra produttori e consumatori a nuove forme di *agency* all'interno della catena alimentare" (ibid.: 122).

I SPG sono stati originariamente definiti come sistemi di certificazione della qualità che forniscono il riconoscimento di metodi di produzione sostenibili nei mercati locali senza i requisiti di conformità, gli elevati investimenti e i costi di transazione associati alla certificazione di parte terza (IFOAM, 2019). Propongono un approccio flessibile e adattabile al contesto locale per la gestione della sostenibilità, al fine di istituire pratiche di definizione, misurazione e valutazione della sostenibilità e responsabilizzare gli attori locali (Bellante, 2017; de Lima et al., 2021; Loconto e Hatanaka, 2018). In quanto tali, i SGP consentono alle iniziative agroalimentari di base tra i quali i GAS, di formulare e mettere in pratica modelli di agricoltura sostenibile adeguati al contesto sociale, ecologico, produttivo e culturale locale (Cuéllar-Padilla e Ganuza-Fernandez, 2018;

Nelson et al., 2010). Essendo disegnati e sviluppati dalle comunità, i SPG rispondono alle sfide, priorità e condizioni locali, e possono riflettere – e includere democraticamente – una diversità di prospettive, pratiche e valori (Cifuentes et al., 2018; Loconto and Hatanaka, 2018; Montefrio and Johnson, 2019; Piccoli, 2024).

Motivati dal desiderio di essere coinvolti nelle complesse dinamiche politiche e sociali delle iniziative agroalimentari di base ed entusiasti del fatto che questo GAS cercasse esplicitamente di andare oltre il semplice acquisto collettivo di alimenti, abbiamo progettato un *fieldlab* per esplorare il potenziale dei SGP come approccio di gestione democratica, flessibile e localmente appropriata. Il *fieldlab* è consistito in cinque sessioni di circa quattro ore ciascuna, precedute da una cena di gruppo per creare un clima di coesione sociale (**Tabella 1**).

Tabella 1. Panoramica delle sessioni del *fieldlab*. Tutte le sessioni sono state facilitate da Laura van Oers e Jacob Smessaert.

Sessione	Obiettivi	Partecipanti
Sessione 1	Fare conoscenza con gli altri partecipanti e con il modello SGP Discutere una panoramica i fondanti di un sistema agroalimentare locale sostenibile e identificare ulteriori temi chiave	Membri consumatori del GAS Membri produttori del GAS Una rappresentante della rete CSA Altri produttori locali
Sessione 2	Approfondire i temi e valori fondamentali che guidano l'azione del GAS	Membri del GAS Una rappresentante della rete CSA Produttori coinvolti nel GAS Altri produttori locali
Sessione 3	Cercare un consenso di gruppo su un set di criteri minimi per l'ammissione dei produttori al GAS, con attenzione specifica alla dimensione ecologica	Membri consumatori del GAS Una rappresentante della rete CSA

Sessione 4	Discutere i criteri sulla base dei quali decidere se produttori convenzionali o non in possesso di certificazione biologica sono in linea con la visione di sostenibilità del GAS	Membri consumatori del GAS Una rappresentante della rete CSA Alcuni altri produttori locali
Sessione 5	Condividere con i produttori le decisioni prese tra i membri consumatori del GAS nelle sessioni 3 e 4 Avviare un dialogo sulla trasparenza tra i membri produttori e i consumatori del GAS	Membri del GAS Membri produttori del GAS Una rappresentante della rete CSA Altri produttori locali

3. Riflessioni sui processi sociali emersi nel *fieldlab*

In questa sezione, raccogliamo le nostre riflessioni sulla fase iniziale di progettazione di un SGP da parte del GAS. Ci concentriamo, in ciascuna sottosezione, su uno dei tre processi sociali: (a) l'intensificarsi delle relazioni comunitarie; (b) l'apprendimento collettivo e (c) la politicizzazione del sistema agroalimentare.

3.1. Riflessioni sull'intensificarsi delle relazioni comunitarie

Una delle principali intenzioni del GAS consisteva nel rafforzare le relazioni tra agricoltori e consumatori, promuovendo discussioni collettive e pratiche di produzione e consumo sostenibili a livello locale. Se da un lato abbiamo osservato un chiaro impegno nel tentativo di approfondire le relazioni comunitarie (ad esempio, alcuni tentativi di trascendere la dicotomia consumatore-produttore), dall'altro abbiamo osservato una tendenza al disimpegno e alla deresponsabilizzazione. Ciò ha limitato il potenziale di costruzione di una comunità alimentare locale multi-attoriale che si riconosca come tale e sviluppi un senso di responsabilità collettiva, o almeno condivisa, per la propria visione e le proprie attività.

Le responsabilità e l'*agency* sono state ripetutamente ridotte alle soggetti-

vità individuali e ai ruoli preesistenti dei partecipanti al *fieldlab*, piuttosto che essere prese in considerazione in modo collettivo; i produttori sono stati considerati dai membri consumatori del GAS come semplici fornitori di alimenti, non come membri effettivi, o per lo meno potenziali, del GAS e quest'ultimo raramente è stato visto come una comunità o collettivo. Inoltre, proprio a causa di queste difficoltà, i partecipanti al *fieldlab* hanno deciso di escludere i produttori da due sessioni (Tabella 1), nelle quali i consumatori hanno trovato un consenso su una nozione di sostenibilità e hanno discusso i relativi criteri di ammissibilità dei produttori. Queste osservazioni corroborano ricerche precedenti che hanno evidenziato la difficoltà di ottenere una partecipazione paritaria e di condividere le responsabilità nelle collaborazioni tra consumatori e produttori (Holloway et al., 2007; Nelson et al., 2010). Ciò indirizza l'attenzione verso importanti interrogativi relativi alla costruzione di un senso di appartenenza a una comunità, alla sua negoziazione e alla condivisione di responsabilità (Morrow, 2019).

Inoltre, legami di lealtà e solidarietà tra alcuni produttori e consumatori del GAS hanno condizionato le possibilità di rinegoziare un senso di appartenenza collettiva. Una questione la quale ha suscitato notevoli discussioni e frustrazioni durante il *fieldlab* è quella relativa ai criteri di ammissione al GAS. Il GAS si è formato originariamente sulla base delle reti sociali esistenti (professionali e/o amicali), messe però in discussione da possibili criteri di sostenibilità basati sulle prestazioni ambientali (ad esempio, la produzione di alimenti biologici) discussi nel contesto della costruzione del SGP. Ad esempio, notando che un produttore convenzionale faceva parte del GAS, a dispetto della presunta volontà di coinvolgere produttori biologici della regione, altri produttori locali coinvolti nel *fieldlab* e interessati a entrare nel GAS, alcuni dei quali già operanti secondo pratiche di agricoltura biologica, hanno lamentato una mancanza di trasparenza sui criteri di ammissibilità. Il *fieldlab*, dunque, ha rivelato una netta carenza di chiarezza circa i criteri di ammissione, l'attribuzione

e condivisione di responsabilità per decisioni, visioni e strategie, e circa il funzionamento operativo del GAS più in generale.

Queste riflessioni rimandano a una discussione più ampia sulle logiche di collaborazione alla base dei sistemi agroalimentari e dello sviluppo di sistemi agroalimentari locali e comunitari. Cuéllar-Padilla e Ganuza-Fernandez (2018:13) vedono i SGP come una potenziale risposta alla “logica agroalimentare individualista e antidemocratica” dei sistemi convenzionali, in cui la responsabilità, la gestione e il rispetto delle norme sono individualizzati (si veda anche Morrow, 2019). La collettivizzazione di responsabilità, gestione e rispetto delle norme in un collettivo mobilitato intorno al cibo richiede l'accettazione del dissenso e del conflitto e lo sviluppo di strumenti e meccanismi per navigare questi conflitti o trovare soluzioni per lo meno temporanee e il più possibile costruttive. L'assenza di sviluppi in questa direzione, osservata anche in questo *fieldlab*, solleva la problematica della gestione delle relazioni tra individui, comunità, collaborazione e conflitto - riconoscendo che la responsabilizzazione collettiva è segnata da tensioni e disaccordi e devono essere costantemente (ri)messe in pratica all'interno, e a dispetto, di un sistema agroalimentare e un'economia politica capitalista neoliberale, la quale persiste nell'incoraggiare soggettività individualiste e utilitaristiche, nel ridurre le relazioni a transazioni di mercato, e nel separare i ruoli e le responsabilità di consumatori e produttori (Bellante, 2017; McGreevy et al., 2022; Montefrio e Johnson, 2019).

3.2. Riflessioni sui processi di apprendimento collettivo

Le interazioni che si sono verificate all'interno del *fieldlab* hanno riguardato la condivisione più che la creazione collettiva di saperi e conoscenza. I consumatori hanno evidentemente inteso il SGP come un veicolo per imparare gli uni dagli altri e dai produttori, oltre che per conoscere meglio il funzionamento del sistema agroalimentare. Ad esempio, la maggior

parte dei membri consumatori del GAS ha affermato, nelle proprie riflessioni raccolte durante il *fieldlab*, che il processo di progettazione del SGP è stato istruttivo in quanto ha permesso loro di comprendere le varie dimensioni e sfaccettature della produzione agricola sostenibile. A loro avviso, il GAS dovrebbe quindi diventare uno spazio informativo per facilitare l'acquisizione di una maggiore conoscenza sui produttori e i metodi di produzione da loro adottati. Quest'ultimo aspetto è stato sottolineato dal desiderio di rendere più trasparenti i metodi e approcci alla produzione agricola sul sito web del GAS.

Tuttavia, durante il *fieldlab* non abbiamo riscontrato processi di apprendimento collettivo significativi. In particolare, i consumatori sono stati frenati dalla propria percezione di una presunta mancanza di competenza in materia di produzione agricola, che ha generato disagio e insicurezza nelle interazioni con gli agricoltori, il che conferma osservazioni empiriche in altri studi (ad esempio Cuéllar-Padilla e Ganuza-Fernandez, 2018). In molte occasioni durante il *fieldlab*, i consumatori hanno affermato di non avere le conoscenze e le competenze necessarie per formare opinioni o prendere decisioni e si sono rivolti piuttosto a coloro i quali essi consideravano essere gli 'esperti' presenti, come la rappresentante della rete CSA o i produttori stessi. Queste osservazioni evidenziano l'importanza di esaminare in quali condizioni i SGP possano realmente adottare approcci localizzati alla definizione e valutazione della sostenibilità, in modi che soddisfino la promessa di ampliare “i tipi di conoscenza considerati legittimi per includere anche le posizioni suffragate da diverse epistemologie” (Konefal e Hatanaka, 2011:131).

Il *fieldlab* non ha chiarito se i partecipanti vedevano nel SGP una opportunità per creare spazi di apprendimento collettivo e sviluppo di competenze che dessero continuità al processo di apprendimento nel medio e lungo periodo, il che è cruciale nei processi di trasformazione verso la sostenibilità (Plummer e van Poeck, 2020; van Oers et al., 2023). Per esempio, mentre le conversazioni hanno dimostrato l'apertura del GAS

a criteri flessibili per l'ammissibilità dei produttori, tale flessibilità non è stata collegata ad ambizioni di ulteriore sviluppo di saperi e conoscenze. In assenza di meccanismi concreti per dare continuità ai processi di apprendimento, vediamo il rischio che qualunque visione condivisa per il SGP, una volta concordata, non sarebbe più stata messa in discussione e sarebbe diventata dunque il punto di arrivo, invece di essere considerata una tappa in un processo di apprendimento sostenuto nel tempo, che supporti ulteriori sviluppi e capacità trasformative. Questo caso di studio, dunque, non offre risposte definitive alla domanda più ampia a cui ci portano queste osservazioni: come processi di apprendimento collettivo possano, in pratica, alimentare una visione condivisa e principi operativi di un'iniziativa agroalimentaria di base, e viceversa, e come si possa dare continuità nel tempo a tali processi (Kerton e Sinclair, 2010; Mezirow, 2003).

3.3. Riflessioni sulla politicizzazione del sistema agroalimentare

Durante il *fieldlab*, alcuni temi sono emersi come suscettibili di controversia e contestazione. Ad esempio, in linea con le discussioni sui sistemi alimentari rilocalizzati e sulle filiere corte (Renting et al., 2012), abbiamo osservato casi di politicizzazione del ruolo e del potere di supermercati e grandi catene di distribuzione. Analogamente, le tensioni tra le concezioni di sostenibilità basate su modelli di produzione biologica e quelle basate su modelli di produzione locale si sono manifestate e sono state affrontate collettivamente, portando a un compromesso che sembra riflettere la costellazione di attori esistente nel contesto in cui opera il GAS. I partecipanti al *fieldlab* hanno infatti concordato la seguente definizione di sostenibilità:

Il nostro GAS lavora con produttori sostenibili nel raggio di 30 km. Se un prodotto non è disponibile localmente (e riteniamo comunque importante offrire questo prodotto), acquistiamo dal commercio all'ingrosso di prodotti biologici. La sostenibilità

riguarda prodotti di qualità biologica e richiede un metodo di produzione sostenibili da parte del produttore.

Ciononostante, abbiamo riscontrato chiari limiti alla portata e all'estensione di questo processo di politicizzazione. Ad esempio, la proposta secondo cui il GAS dovrebbe coesistere con i supermercati senza contestarne l'influenza è in linea con le indicazioni empiriche di altri contesti che vedono le reti alimentari alternative come un'aggiunta agli attuali sistemi agroalimentari capitalisti piuttosto che una sfida alla loro egemonia (Bellante, 2017; Guthman, 2007; Johnston, 2008; Moragues-Faus, 2017). Il *fieldlab* ha dato spazio alla riconsiderazione del potenziale del GAS di esercitare una *agency* collettiva e quindi di contribuire alla trasformazione del sistema agroalimentare in una direzione auspicata. Tuttavia, questa riflessività non ha portato né a chiare prese di posizione collettive né ad azioni specifiche che riflettano questa *agency* collettiva. Infatti, alla fine del *fieldlab*, non è stata raggiunta alcuna decisione concreta sui produttori o sui metodi di produzione considerati adatti al GAS, e non c'è stato alcun accordo né tantomeno chiarezza sulla strategia per la trasformazione del sistema agroalimentare. L'unica posizione collettiva concordata ha riguardato la necessità di una maggiore trasparenza sui produttori e sui loro metodi di produzione. Questa attenzione alla trasparenza si inserisce nella concezione dominante del consumatore caratterizzata dal principio di libera scelta di mercato e dall'attribuzione di responsabilità ai consumatori nella propria individualità; sotto la copertura di una supposta neutralità, questa enfasi sulla trasparenza e le scelte individuali di consumo implica però una posizione politica tutt'altro che neutrale a sostegno di una governance neoliberale del sistema agroalimentare (Coulson e Milbourne, 2022; Guthman, 2008; Moragues-Faus, 2017).

I nostri risultati suggeriscono che i processi di politicizzazione nelle iniziative agroalimentari di base sono fortemente condizionati dalla storia e dalla traiettoria sociale della comunità locale e delle persone coinvolte. In particolare, è essenziale riconoscere l'eredità di attiva depoliticizzazione

dei sistemi agroalimentari dovuta alla prevalenza e la promozione sistematica di idee, logiche e valori neoliberali quali quelle sull'individualismo e la centralità dei meccanismi di mercato (Bellante, 2017; Montefrio e Johnson, 2019). Sebbene la politicizzazione sia intrinsecamente e implicitamente legata all'ambizione del GAS di andare oltre il semplice acquisto collettivo di alimenti e contribuire alla trasformazione del sistema agroalimentare, abbiamo notato che nel corso del *fieldlab* i principi operativi fondamentali dei sistemi agroalimentari convenzionali (come l'efficienza, il controllo e l'estrazione di risorse [McGreevy et al., 2022]) sono rimasti fuori dall'ambito dei temi contestabili. Questo ci porta a interrogarci su cosa sia necessario per (ri)politicizzare il sistema agroalimentare e scardinare le logiche di consenso: quali sono gli strumenti e i processi sociali che permettono non solo di ampliare la portata e la profondità della politicizzazione, ma anche di mettere in discussione e problematizzare le stesse soggettività neoliberali che spesso sono alla base di opinioni e argomentazioni?

4. Conclusioni

Esaminando da vicino il modo in cui un GAS olandese ha tentato di impiegare la propria *agency* collettiva per la trasformazione del sistema agroalimentare, in questo articolo abbiamo esaminato i processi sociali coinvolti nel tentativo, non riuscito, di istituire un SGP. Nel complesso, abbiamo osservato grandi difficoltà nel promuovere un'azione collettiva emancipatrice fronte a un sistema agroalimentare che rimane incentrato su forme neoliberali di scambio e organizzazione economica e politica (Bellante, 2017). La nostra analisi mostra che i partecipanti sono per lo più rimasti ancorati a ruoli (ad esempio quelli di produttori e consumatori) e logiche (ad esempio individualismo, competizione di mercato, utilitarismo) che caratterizzano il sistema agroalimentare dominante. In altre parole, volenti o nolenti, la maggioranza dei partecipanti ha dato per scontata la 'cornice del consenso' (Coulson e Milbourne, 2022). Ciò ha limitato o

escluso del tutto la possibilità di apprezzare le possibilità di cambiamento, come la possibile fusione dei ruoli di produttori e consumatori, la promozione di forme più profonde – e meno utilitaristiche – di realizzazione personale e solidarietà collettiva e il potenziale di attori e logiche fuori dal mercato per stimolare il cambiamento sociale. In effetti, diversi autori hanno evidenziato l'interiorizzazione di soggettività neoliberali da parte di coloro i quali, come il GAS in questo caso di studio, lavorano per la trasformazione del sistema agroalimentare. Tali soggettività, influenzando la percezione delle possibilità di trasformazione e di azione collettiva, portano a una chiara limitazione alla percezione di ciò che si considera un possibile oggetto e/o percorso di trasformazione (Guthman, 2007; Guthman, 2008; Moragues-Faus, 2017).

I tipi di trasformazione che le iniziative agroalimentari di base possono promuovere dipendono da quanto i loro membri sono pronti a negoziare apertamente le proprie ideologie, motivazioni e obiettivi. L'analisi di questo caso di studio ci ricorda che dovremmo astenerci dal dar per scontato, acriticamente, il potenziale che le iniziative di base possono avere di contribuire alla trasformazione del sistema agroalimentare oltre il capitalismo (Guerrero Lara et al., 2023; McGreevy et al., 2022). Anche le iniziative agroalimentari sinceramente motivate a contribuire alla trasformazione del sistema agroalimentare possono tendere ad attenersi a modi di conoscere, essere e fare, e a identità, ruoli e relazioni profondamente radicati nello 'status quo', mentre possono trovare difficile o essere riluttanti a mettere in discussione le strutture politico-economiche e le logiche operative dei sistemi agroalimentari capitalisti contemporanei - e a farlo collettivamente. Pertanto, rimane una questione aperta per un futuro esame empirico come e a quali condizioni l'iniziativa agroalimentare di base qui studiata, o altri collettivi che si impegnano in modo simile a creare un SGP, potrebbero decostruire e disfare le strutture, le pratiche e le soggettività neoliberali dominanti per aprire il passo a un sistema agroalimentare più giusto e ambientalmente sostenibile (Feola et al., 2021).

Bibliografia

- Bellante, L. (2017). Building the local food movement in Chiapas, Mexico: Rationales, benefits, and limitations. *Agriculture and Human Values*, 34, 119-134. <https://doi.org/10.1007/s10460-016-9700-9>
- Cifuentes, M. L., Vogl, C. R., & Padilla, M. C. (2018). Participatory Guarantee Systems in Spain: Motivations, achievements, challenges and opportunities for improvement based on three case studies. *Sustainability*, 10(11), 4081. <https://doi.org/10.3390/su10114081>
- Coulson, H., & Milbourne, P. (2022). Agriculture, food and land: Struggles for UK post-Brexit agri-food justice. *Geoforum*, 131, 126-135. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2022.03.007>
- Cuéllar-Padilla, M., & Ganuza-Fernandez, E. (2018). We don't want to be officially certified! Reasons and implications of the participatory guarantee systems. *Sustainability*, 10(4), 1142. <http://dx.doi.org/10.3390/su10041142>
- de Lima, F. A., Neutzling, D. M., & Gomes, M. (2021). Do organic standards have a real taste of sustainability? A critical essay. *Journal of Rural Studies*, 81, 89-98. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.08.035>
- Feola, G., Vincent, O., & Moore, D. (2021). (Un)making in sustainability transformation beyond capitalism. *Global Environmental Change*, 69, 102290. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2021.102290>
- Forno, F. (2023). Per una mappatura condivisa delle innovazioni fallite. *Re|Cibo*, 2(2), 139-141. <https://doi.org/10.13135/3034-834X/10406>
- Graziano, P.R. and Forno, F., 2012. Political consumerism and new forms of political participation: The Gruppi di Acquisto Solidale in Italy. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science*, 644(1), pp.121-133. <https://doi.org/10.1177/0002716212454839>
- Guerrero Lara, L., van Oers, L., Smessaert, J., Spanier, J., Raj, G., & Feola, G. (2023). Degrowth and agri-food systems: a research agenda for the critical social sciences. *Sustainability Science*, 18, 1579-1594. <https://doi.org/10.1007/s11625-022-01276-y>
- Guthman, J. (2007). The Polanyian way? Voluntary food labels as neoliberal governance. *Antipode*, 39(3), 456-478. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2007.00535.x>
- Guthman, J. (2008). Neoliberalism and the making of food politics in California. *Geoforum*, 39(3), 1171-1183. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2006.09.002>
- Holloway, L., Kneafsey, M., Venn, L., Cox, R., Dowler, E., & Tuomainen, H. (2007). Possible food economies: a methodological framework for exploring food production-consumption relationships. *Sociologia Ruralis*, 47(1), 1-19. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2007.00427.x>
- IFOAM (2019). PGS guidelines: how to develop and manage Participatory Guarantee Systems for organic agriculture. Bonn: IFOAM-Organics International.
- IPES-Food (2018). Breaking away from industrial food and farming systems. http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CS2_ExecutiveSummary.pdf
- Johnston, J. (2008). The citizen-consumer hybrid: ideological tensions and the case of Whole Foods Market. *Theory and Society*, 37(3), 229-270. <https://doi.org/10.1007/s11186-007-9058-5>
- Kallio, K. (2018). The visible hands: An ethnographic inquiry into the emergence of food collectives as a social practice for exchange. (Doctoral dissertation, Aalto University, Espoo, Finland). Retrieved from <https://aaltodoc.aalto.fi/bitstream/handle/123456789/34034/isbn9789526081677.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Kerton, S., & Sinclair, A. J. (2010). Buying local organic food: A pathway to transformative learning. *Agriculture and Human Values*, 27, 401-413. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9233-6>
- Konefal, J., & Hatanaka, M. (2011). Enacting third-party certification: A case study of science and politics in organic shrimp certification. *Journal of Rural Studies*, 27(2), 125-133. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.12.001>
- Little, R., Maye, D. & Ilbery, B. (2010). Collective purchase: moving local and organic foods beyond the niche market. *Environment and Planning A*, 42(8), 1797-1813. <https://doi.org/10.1068/a4262>
- Lockie, S. (2009). Responsibility and agency within alternative food networks: assembling the "citizen consumer". *Agriculture and Human Values*, 26, 193-201. <https://doi.org/10.1007/s10460-008-9155-8>

Loconto, A., & Hatanaka, M. (2018). Participatory guarantee systems: Alternative ways of defining, measuring, and assessing 'sustainability'. *Sociologia Ruralis*, 58(2), 412-432. <https://doi.org/10.1111/soru.12187>

McGreevy, S. R., Rupprecht, C. D., Niles, D., Wiek, A., Carolan, M., Kallis, G., ... & Tachikawa, M. (2022). Sustainable agrifood systems for a post-growth world. *Nature Sustainability*, 5(12), 1011-1017. <https://doi.org/10.1038/s41893-022-00933-5>

Mezirow, J. (2003). How critical reflection triggers transformative learning. In P. Jarvis, and C. Griffin (eds.), *Adult and Continuing Education: Teaching, Learning and Research* (pp. 199-213). London: Routledge.

Montefrio, M. J. F., & Johnson, A. T. (2019). Politics in participatory guarantee systems for organic food production. *Journal of Rural Studies*, 65, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.12.014>

Moragues Faus, A. (2017). Emancipatory or neoliberal food politics? Exploring the "politics of collectivity" of buying groups in the search for egalitarian food democracies. *Antipode*, 49(2), 455-476. <https://doi.org/10.1111/anti.12274>

Morrow, O. (2019). Sharing food and risk in Berlin's urban food commons. *Geoforum*, 99, 202-212. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.09.003>

Nelson, E., Gómez Tovar, L., Schwentesius Rindermann, R., & Gómez Cruz, M. Á. (2010). Participatory organic certification in Mexico: an alternative approach to maintaining the integrity of the organic label. *Agriculture and Human Values*, 27, 227-237. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9205-x>

Piccoli, A. (2024). Participatory Guarantee Systems: Co-Defining Agricultural Practices for Food Sovereignty. *Fuori Luogo Journal of Sociology of Territory, Tourism, Technology*, 18(1), 163-174. <https://doi.org/10.6093/2723-9608/10108>

Plummer, P., & Van Poeck, K. (2020). Exploring the role of learning in sustainability transitions: a case study using a novel analytical approach. *Environmental and Education Research*, 27(3), 418-437. <https://doi.org/10.1080/13504622.2020.1857703>

Poças Ribeiro, A., Harmsen, R., Feola, G., Rosales Carréon, J., & Worrell, E. (2021). Organising alternative food networks (AFNs): Challenges and facilitating conditions of different

AFN types in three EU countries. *Sociologia Ruralis*, 61(2), 491-517. <https://doi.org/10.1111/soru.12331>

Renting, H., Schermer, M., & Rossi, A. (2012). Building food democracy: Exploring civic food networks and newly emerging forms of food citizenship. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19(3), 289-307. <https://doi.org/10.48416/ijisaf.v19i3.206>

Schermer, M. (2015). From "Food from Nowhere" to "Food from Here:" changing producer-consumer relations in Austria. *Agriculture and Human Values*, 32, 121-132. <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9529-z>

van Oers, L., Feola, G., Runhaar, H., & Moors, E. (2023). Unlearning in sustainability transitions: Insight from two Dutch community-supported agriculture farms. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 46, 100693. <https://doi.org/10.1016/j.eist.2023.100693>



“Rights, Not Charity: Ripensare la giustizia alimentare attraverso la Global Solidarity Alliance”

Intervista a Kayleigh Garthwaite (Associate Professor, School of Social Policy, University of Birmingham, GSA Coordinator)
a cura di Francesca Felici (University of Rome La Sapienza, Ph.D. Candidate)

1. Introduzione

In questa intervista, Francesca Felici dialoga con Kayleigh Garthwaite, Associate Professor presso la School of Social Policy dell'Università di Birmingham e coordinatrice della Global Solidarity Alliance for Food, Health and Social Justice (GSA – Rights Not Charity). L'intervista esplora l'origine e l'evoluzione dell'alleanza, le sue pratiche di advocacy e solidarietà, e la critica profonda al modello caritatevole nella risposta alla povertà alimentare. Un'occasione per riflettere sulle alternative possibili, radicate nei diritti e nella giustizia sociale.

2. Origin and Purpose of the GSA

Can you tell me how the Global Solidarity Alliance for Food, Health and Social Justice (GSA – Rights Not Charity) was created? What inspired its formation, and which social issues is it aiming to address?

I'd been researching charitable food aid in the UK since 2013 when I read Andy Fisher's book *Big Hunger* (2017), which revealed the corporate-hun-

ger alliance in North America. Much of what Andy was writing about resonated with what I saw was tentatively starting to happen in the UK. Although there are completely different welfare states in the US and the UK, reading *Big Hunger* made me interested to explore how we in the UK could avoid ending up in the institutionalised, corporate-backed charitable food aid landscape that has flourished in North America. At that time in 2017, Trussell, the UK's largest food bank franchise, were calling for 'a food bank in every town'. Food banks were becoming more and more visible. Supermarkets such as Tesco and Asda were entering into partnerships with Trussell worth tens of millions, with food bank donation points in every supermarket. But at the same time, these supermarkets were in the headlines for not paying a real Living Wage. Asda staff were reported to be using food banks themselves.

Supported by British Academy funding, I organised a two-day conference in Birmingham in November 2018 and invited established and early career researchers, people working in civil society organisations, and people with lived experience of poverty from the UK, US and Canada. We spent two days learning from each other, and decided at the end of it that we

wanted to keep going. Slowly, the GSA built up from that meeting, and in April 2020 as the pandemic rapidly transformed 'emergency' charitable food provision into rapidly handing out food en masse, with no time to be able to focus on social justice, we agreed on a name for the alliance – the Global Solidarity Alliance for Food, Health and Social Justice, which does sound a bit grand! But I like our focus on rights, not charity and think GSA is catchier in practice.

We're seeing something really concerning happening globally - this permanent state of food emergency that's being 'solved' through food charity. What started as supposedly temporary responses to acute needs - often created by cuts to social protection in rich but unequal countries in the so called 'Global North' - has now become this massive system where corporate-backed food aid claims to tackle both food waste and food insecurity worldwide. But using food waste as hunger relief actually undermines people's human right to food. Meanwhile, our food systems are increasingly controlled by just a handful of powerful corporations. This corporate control over what we eat and what gets grown undermines the human right to food and nutrition in so many ways, leading to hunger and malnutrition that hits some communities much harder than others.

So, the GSA was basically created out of a shared frustration with the inadequacies of the current charitable food aid model, especially its failure to address the root causes of poverty and food insecurity. Our alliance meets online for 90 minutes on the first Thursday of the month, and brings together academics, activists, community leaders, and sometimes those with lived experience of food insecurity, although we are always keen to work to make the space more accessible and open to a diversity of voices.

3. Goals and Activities

What are the main goals of the GSA, and what kind of activities or initiatives does the alliance carry out to achieve them?

At GSA, we challenge the normalisation of emergency food aid and seek structural change by advocating for policies that move beyond charity to demand responses rooted in human rights and dignity. Our mission centres on advocating for the right to food, health, and social justice through collective action, public education, and policy change. We champion income protection, robust social security systems, and an unconditional right to food.

Corporate-backed surplus food and charitable donations are no substitute for fair wages and strong social policies. We believe state guarantees of the right to food are essential - ensuring food is available, accessible, and adequate within social, health, environmental, and cultural parameters for all. Only through these comprehensive approaches can we end vulnerability to hunger and move beyond inadequate emergency charitable responses.

A large part of our work on this has been working towards narrative change, so engaging in storytelling and media advocacy to shift public narratives from charity to rights. To try to do this, we've developed a podcast series, published a joint briefing paper with major human rights organisation FIAN International, submitted evidence to UK and Scottish Parliamentary inquiries on ending the need for food banks, and UN calls for evidence on the right to food. In March 2023, we coordinated an open letter supported by 180 activists, academics, and charities globally calling for governments to focus on systemic changes to address poverty. We argued that guaranteeing food for all can only be done through deliberate policy making around social protection and wages, not charity. The letter was translated into Portuguese, Spanish, and French.

My forthcoming book, *Hunger, Inc.: Building Solidarity Beyond the Food Bank* (published by Pluto Press in December 2025) captures what our alliance-building work in the GSA can look like in practice on the ground, in food banks, food co-ops, urban farms, and community kitchens across Britain, North America, and several countries in Europe. It argues that even well-intentioned charitable food aid can shift responsibility away from states and undermine the right to food. Through the voices of those with lived experience and the grassroots groups challenging this system, *Hunger Inc.* highlights how solidarity-based alternatives are resisting the normalisation of food charity and advocating for a right to food in their communities.

4. The Bilbao Meeting (November 2024)

Last November, there was a national meeting in Bilbao. What were the main outcomes of that gathering? Were there any key messages or future directions that emerged from the discussions?

The Bilbao meeting was a really energising space for us. I used funding from my Philip Leverhulme Prize, which has supported my international research on this since 2020, to bring together key collaborators from the past three years of this work, alongside members of the GSA as well as new partners, including colleagues in Brasil and Colombia.

We were lucky that David Lopategi and his colleagues at Bizilur and elsewhere in the Basque Country were convening an International Meeting on the Right to Food in November 2024. They generously made space for us to be involved in that meeting, as well as facilitating a third day where we could convene as GSA. David organised a series of visits to solidarity organisations across the Basque country where we got to see some of the amazing work towards a right to food and food justice going on at the grassroots level.

The Bilbao convening served as a critical moment for reflection, coalition-building, and forward planning for GSA. It helped us re-ground the Alliance and get clarity on a few critical questions:

Who are we, and who do we represent?

What's our political agenda at this particular social and political moment?

What is our added value – how do we avoid duplicating what others are doing, and instead build meaningful intersectional solidarity?

The GSA focused day was essentially an organising space to deepen our shared analysis of corporate-backed food charity and the false framing of food waste as a solution to hunger. It was also about strengthening the connections between national and local anti-hunger work and international policy spaces, ensuring that frontline voices are elevated and that our advocacy aligns with broader struggles for food sovereignty and social justice. We started by outlining a collective action plan that includes narrative change work, advocacy, and solidarity-based organising. We asked: how do we show up for each other in solidarity, across borders and movements? That clarity is helping us to guide our next steps, especially in our international advocacy and grassroots collaborations.

For me, meeting people in person who I'd only previously met on Zoom was a really inspiring and energising experience. It was also a change to catch up with people I'd connected with over the years I worked on the Philip Leverhulme Prize research – including you, Francesca! Together, we embodied our own right to food, sharing meals together and telling stories of what food meant to us. I think this helped us develop a sense of shared trust and also belonging, which is essential in this sort of movement building work.

5. International Advocacy and Food Governance

Is the GSA planning to engage in international food governance spaces, such as the Committee on World Food Security (CFS)? If so, what kind of advocacy work is envisioned in those arenas?

Yes, definitely – it's an area we are trying to engage in more deeply - with the limited resources we have available to us. One of the gaps we've identified is that global food policy conversations often overlook how charitable food aid can be co-opted by corporate interests, which shifts focus away from rights-based solutions. We're constantly seeking to build towards deeper engagement in international spaces like the Committee on World Food Security (CFS). Some of our members are already well embedded in these spaces, so we need to do more to think how GSA can usefully and effectively show up and add to the conversations that are ongoing at the CFS, for example. So far, we've tried to make useful content such as publishing multilingual resources for grassroots use, and contributing to international policy processes with a clear rights-based and anti-corporate lens.

We're keen to work closely with organisations and movements including FIAN International, IPC, and La Via Campesina to make that analysis visible and to offer an alternative rooted in the right to food and food sovereignty. GSA became a member of the Global Network for Right to Food and Nutrition in 2024, and we're in the process of working out what that membership means.

As a collective, we're grappling with how to meaningfully contribute to advocacy around the weaponisation of food in Gaza. The deliberate denial of food, water, and humanitarian aid to Palestinians is not only a violation of international law, but also a profound violation of the right to food. We're exploring ways to support ongoing collective advocacy that centres Palestinian voices, challenges the use of starvation as a weapon of war,

and builds solidarity across borders within food justice movements.

6. Community Involvement and Lived Experience

The GSA emphasizes the principle of "rights not charity." How do you ensure that the voices of people with lived experience of food insecurity are included in decision-making processes?

A core commitment across the GSA is advocating for the meaningful inclusion of people with lived experience, ensuring their participation helps shape the work at every level, not just through consultation. For me, the idea of 'lived experience' includes those facing poverty and food insecurity directly, but also frontline workers and volunteers - many of whom are experiencing poverty or food insecurity themselves. Despite their essential role in ensuring food security, these workers frequently endure exploitative working conditions, including underpayment and inadequate labour protections. I would say that GSA members - community organisers, anti-poverty advocates, food bank workers, scholar activists - all work in ways that actively centre and value that lived expertise. This happens through co-produced research, grassroots-led campaigns, and participatory advocacy strategies, for example. There are definitely challenges in working towards this approach. In our monthly meetings, we're constantly reflecting on accessibility - is our language inclusive? Are we creating a space where everyone feels able to contribute? And crucially, how do we ensure fair recognition and compensation for people with lived experience giving their time, energy, and insight to the GSA's work?

7. Challenges and Opportunities

What are some of the biggest challenges the GSA currently faces in pushing for food justice, and where do you see the most promising opportunities for real change?

I think on a structural level, the biggest challenge we face is the domi-

nance of the charitable food aid model that is promoted by the Global FoodBanking Network. This charity model has become so embedded in how people think about hunger that it's hard to imagine anything else. It lets governments and corporations off the hook, and creates the false idea that the problem is being solved.

On a practical level, GSA are currently working without any funding at all, so it's really difficult to dedicate the time and resources to this that we need to in order to keep pushing forward.

Despite these challenges, there's real momentum building and solidarity through GSA that always gives me hope. Across the globe, we're connecting with people to resist corporate-controlled food systems, demand income justice, and reclaim the language of rights. This has created a powerful opportunity for us as a collective - not just to connect these struggles, but to amplify them and influence public and policy debates.

The GSA is committed to playing a role in that work through collective learning, international solidarity, and a clear political agenda that insists: charity is not enough - we need laws and policies that guarantee dignity and food democracy to tackle food insecurity, poverty and inequality at their roots - Rights, not Charity!



Per una cartografia delle politiche locali del cibo in Italia: le mappe di Re|Cibo 6 e approfondimento regionale sulla Toscana

Egidio Dansero, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Tommaso Tonet, Università di Torino, Dipartimento di Culture Politiche e Società

Giaime Berti, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

Sabrina Arcuri, Università di Pisa

Francesca Galli, Università di Pisa

Filippo Randelli, Università di Firenze

A cura di Egidio Dansero e Tommaso Tonet

Prosegue anche in questo volume l'aggiornamento della mappa sulle politiche locali del cibo in Italia e nel contempo si inaugura una nuova sottosezione di "mappe". In ogni numero dedicheremo infatti un focus



su un tema o su un territorio specifico riportando all'attenzione del pubblico di Re|Cibo cartografie e infografiche esito di ricerche mirate e già pubblicate altrove.

In questo numero, infine, proponiamo un approfondimento sul caso regionale della Toscana.

Per quanto riguarda la mappa generale di Re|Cibo ci siamo basati sulle informazioni acquisite con la periodica campagna di crowdmapping lanciata attraverso la mailing list della Rete e con altre varie informazioni acquisite in modo casuale. Invitiamo tutto il pubblico di Re|Cibo e del-

la Rete ad osservare le mappe presentate e farci avere suggerimenti e proposte di integrazioni, utilizzando il form disponibile sul sito della Rete a questo link <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf4F9BpDE-6atYH34NbUsZsEHvQaZ8MzuKDebRuqZbDljZSRmw/viewform> o inquadrando il QR Code.

Ricordiamo che questa mappa della Rete non ha tanto una finalità e una validità sul piano scientifico, per quanto si cerchi di volta in volta di meglio definire e raffinare i criteri di raccolta, elaborazione, aggregazione e rappresentazione delle informazioni, quanto di avere un quadro complessivo dei processi di costruzione di politiche locali del cibo, nel loro variegato divenire.

Questa attività di ricerca semi-sistematica di informazioni (attraverso il crowdmapping, sicuramente da migliorare quanto a metodo) viene rafforzata da diversi processi.

Re|Cibo

In primo luogo, con la creazione da parte della Rete di un gruppo di coordinamento “enti territoriali”, al cui interno si è deciso di avviare una raccolta di “atti amministrativi” inerenti le politiche locali del cibo, che potrà fornirci utili informazioni, anche ai fini della mappa.

In secondo luogo, l'Osservatorio nazionale Politiche locali del cibo proposto dalla Rete, può passare ora ad una fase operativa. Attraverso la rete degli enti di ricerca partner dell'Osservatorio la raccolta di informazioni potrà diventare ancora più capillare e sistematica, come base per un'attività scientifica di analisi, monitoraggio e valutazione delle politiche locali del cibo in Italia.

Va nella direzione dell'Osservatorio il progetto OnFoodAtlas, finanziato nel bando a cascata del partenariato esteso Onfoods (Spoke 7), che si pone l'obiettivo, attraverso la messa in rete degli atlanti locali esistenti (Torino, Matera, Roma, Laguna Veneta) di mettere a punto un modello di Atlante locale e di Osservatorio nazionale, con relative piattaforme informatiche, promuovendo l'avvio di altre esperienze follower sul territorio nazionale, come l'Atlante del cibo di Cuneo (vedi articolo nei “Primi Piatti”).

Sulla base delle informazioni raccolte, rinviando a Re|Cibo 2/1 per un più ampio commento, la mappa della Rete si aggiorna sulla base di processi di recente avvio.

In particolare segnaliamo il *Green meal* nell'Appennino Bolognese: verso una rural policy sperimentale. Si tratta di un percorso che Slow Food Bologna sta costruendo, attraverso tre progetti integrato, a valere su fondi nazionali come il PNRR e fondi europei come Horizon. Si tratta di un ecosistema per l'adozione di una rural policy nell'Appennino Bolognese. I Comuni dell'Unione dell'appennino bolognese, agricoltori e allevatori, artigiani alimentari, cittadini e studenti sono coinvolti in un processo di innovazione sociale per condividere valori e visioni e per costruire azioni comuni. Sotto il segno delle culture rigenerative.

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

Ricordiamo che, come tutte le mappe, anche questa rappresenta un'istantanea di processi che hanno loro dinamiche ed evoluzioni sincopate, tra tempi lunghi di maturazione e improvvise accelerazioni, magari legate a qualche scadenza progettuale o elettorale.

Useremo il sito web della Rete per aggiornamenti della mappa più frequenti rispetto alle scadenze semestrali della rivista. Sottolineiamo, infine, che questa mappa va considerata come un processo più che come uno stato - e lo spazio del sito web va in questa direzione - nella costruzione di una rappresentazione di luoghi e azioni verso politiche locali del cibo in Italia.

Aiutateci a completarla e tenerla aggiornata.

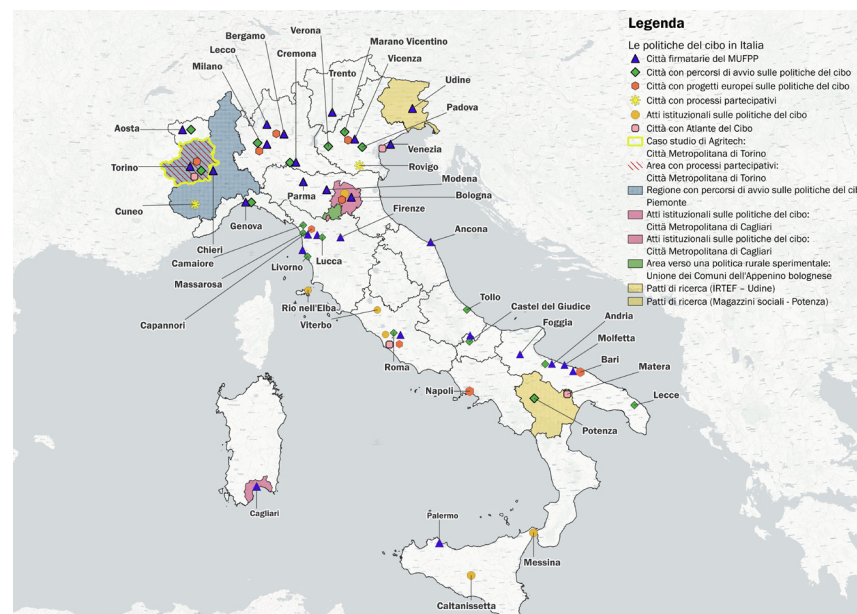


Figura 1 - La mappatura delle politiche locali del cibo

1. L'esperienza delle food policy in Toscana: dal locale a regionale

A cura di Giaime Berti, Sabrina Arcuri, Francesca Galli, Filippo Randelli

1.1. Introduzione

In tema di food policy locali la rilevanza della Toscana è duplice: in primo luogo in quanto in Italia le food policy originano in Toscana con l'esperienza del Piano del Cibo di Pisa nel 2010, molto prima che durante Expo 2015 il Comune di Milano lanciasse la propria Food Policy e il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). Secondariamente, in quanto in Toscana a partire dal 2019 si è avviata, prima in Italia, la riflessione e dei percorsi partecipativi dal basso per la promozione di una food policy regionale. Tema questo di estremo interesse, visto le esperienze recentissime delle regioni Vallonia e Fiandre in Belgio e della Catalogna in Spagna.

Tutto ha origine nel 2010 quando la Provincia di Pisa, con il supporto scientifico dell'Università di Pisa, ha avviato un percorso partecipativo aprendo una riflessione sulla pianificazione sostenibile legata all'alimentazione, analizzando e confrontando i bisogni della cittadinanza con la rete esistente di produttori locali e coinvolgendo una molteplicità di soggetti pubblici, privati e della società civile (Butelli, 2015; Di Iacovo et al, 2013).

Questo percorso aveva portato alla realizzazione di due documenti: la "Carta del cibo", che costituiva il documento manifesto che esplicitava i valori e i principi e la visione di fondo in base ai quali orientare le politiche locali e la "Strategia per il cibo" che definiva i percorsi, azioni e modalità organiz-

zative attraverso cui tradurre i principi e gli obiettivi della Carta. Nell'ottobre del 2011 i due documenti sono stati presentati pubblicamente con richiesta di sottoscrizione da parte degli Enti locali, delle ASL e delle Società della Salute operanti sul territorio della Provincia di Pisa di un "Accordo di programma sul cibo" che intendeva tradurre i principi e gli obiettivi della Carta e della Strategia del cibo in un accordo formalizzato, volto a coordinare l'azione dei vari interlocutori pubblici nello svolgimento dei propri compiti istituzionali, e dunque impegnandoli in tal senso. Inoltre era prevista la sottoscrizione dell'"Alleanza locale sul cibo" che intendeva fornire uno strumento di interazione per gli attori privati (privato d'impresa e sociale), avente funzione di confronto e coordinamento delle istanze provenienti dai diversi portatori di interesse presenti sul territorio, e di raccordo tra area pubblica e privata, per favorire la partecipazione formale alla definizione del percorso verso il Piano del cibo e un'azione di monitoraggio. L'Alleanza doveva istituzionalizzarsi nella costituzione del Consiglio del Cibo. Alla fine del percorso, il Piano del cibo avrebbe dovuto essere un vero e proprio piano operativo capace di organizzare in forma integrata gli interventi e le politiche che i soggetti locali avevano deciso di attivare, fornendo il dettaglio operativo e la scansione temporale degli interventi necessari per implementare la Strategia. Non si è tuttavia arrivati a definire questo strumento (Berti e Rossi, 2020).

Nonostante l'esperienza di Pisa non abbia trovato piena realizzazione rappresenta comunque un punto di riferimento fondamentale per lo sviluppo delle food policy in Italia, in quanto è grazie al lavoro svolto a Pisa che si è aperto il dibattito in Italia e il modello realizzato a Pisa è stato preso a riferimento per lo sviluppo delle altre esperienze.

Nei seguenti paragrafi presenteremo le esperienze locali toscane di Livorno, Piana di Lucca, Camaiore e la nascente realtà di Firenze, inoltre sarà descritta l'esperienza del Tavolo delle Politiche Locali del Cibo della Toscana, che ha l'obiettivo di creare un coordinamento tra le esperienze locali e promuove la creazione di una food policy regionale.

1.2. *La Strategia Alimentare di Livorno*

La Strategia Alimentare di Livorno è stata la prima food policy istituzionalizzata della Toscana, creata attraverso un percorso di democrazia partecipativa-deliberativa che si è svolto tra gennaio del 2017 e Maggio 2018, sostenuto dall'Autorità Regionale per la Partecipazione nell'ambito della LR Toscana 46/2013. L'innovatività sociale del percorso è stata riconosciuta dalla Commissione Europea che ha conferito alla Strategia Alimentare di Livorno il Social Innovation Prize durante il 3rd Annual Citizen Engagement and Deliberative Democracy Festival che si è tenuto a dicembre del 2020. La Strategia Alimentare di Livorno si è strutturata attorno a due pilastri: il Piano Alimentare Strategico, un documento di indirizzo politico strategico articolato in tre parti: il Piano del Cibo, la Politica Integrata del Cibo e il Patto di Cittadinanza Alimentare, attraverso cui la comunità locale e l'istituzione comunale, in un processo di co-produzione delle politiche, hanno definito il proprio piano strategico, il piano delle politiche comunali e il piano delle azioni concrete da implementare. L'aspetto innovativo della Strategia Alimentare di Livorno è stata la Politica Integrata del Cibo in cui per la prima volta una Giunta ha elaborato un documento formale in cui ogni Assessorato identificava le azioni concrete da attuare nelle politiche comunali al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo e che funzionava da coordinamento delle singole politiche settoriali. Il secondo pilastro è rappresentato dal Consiglio del Cibo di Livorno, il cui scopo è quello di supportare e vigilare sull'implementazione della Politica Integrata del Cibo, di proporre all'Amministrazione politiche, progetti e idee innovative, e di coinvolgere e stimolare una partecipazione attiva della comunità locale. Nell'aprile del 2019 Il Consiglio del Cibo è stato il primo in Italia ad essere istituzionalizzato, ed è stata scelta la forma della Consulta. Contestualmente è stata approvata dal Consiglio comunale la modifica dello Statuto attraverso cui è stato inserito il "diritto al cibo",

secondo comune in Italia, dopo Torino.

Il Consiglio del Cibo si è dimostrato subito particolarmente attivo e fin dalla fine del percorso partecipativo ha lavorato alla creazione di tre progetti: uno sullo spreco alimentare, volto a risolvere il problema della gestione del fresco nel sistema di ridistribuzione delle eccedenze alimentari a scopo caritatevole ed un secondo sulla costruzione della filiera corta nella ristorazione e di promozione dell'educazione alimentare. Infine, come terzo progetto, l'Amministrazione comunale ha ristrutturato un proprio spazio e con il supporto della società che fornisce il servizio mensa al Comune di Livorno che ha donato l'attrezzatura, è stato creato un laboratorio di cucina volto a promuovere percorsi di educazione alimentare.

Nel 2019, tuttavia, con il cambio di amministrazione la Strategia alimentare è uscita dall'agenda politica locale e le progettualità non sono state attivate. Al di là delle scelte politiche, occorre comunque tenere in considerazione che la nuova amministrazione si è trovata a dover gestire l'emergenza Covid-19 che ha avuto un impatto fortissimo e ha determinato fortemente la riarticolazione e prioritizzazione dell'agenda politica locale. Inoltre, a parte la realizzazione di un video per la partecipazione al festival della democrazia deliberativa europeo del 2020, finanziato con le risorse previste dall'amministrazione comunale per Consiglio del Cibo, anche il Consiglio del Cibo, in quanto consulta comunale, ha conseguentemente avuto una battuta d'arresto.

Nonostante la lunga pausa, grazie al processo di istituzionalizzazione che ne ha comunque cementificato le fondamenta, la Strategia Alimentare di Livorno non è stata abbandonata e, soprattutto a partire dal 2024, con il secondo mandato della Giunta comunale, è stato creato in nuovo Consiglio del Cibo, è stata identificata nella figura dell'Assessora all'Ambiente la responsabile per l'Amministrazione, la tematica è rientrata di nuovo a far parte dell'agenda politica locale. Il Comune di Livorno ha partecipa-

to ad azioni di scambio promosse dal progetto europeo CLEVERFOOD e nel maggio 2025 nell'ambito della Biennale dell'Acqua e del Mare è stato organizzato l'evento: "Dal mare a tavola: Le politiche del cibo a Livorno. Sostenibilità, stagionalità e sicurezza alimentare nei nostri piatti" in cui è stato presentato il nuovo Consiglio del Cibo ed è stato rilanciato l'impegno dell'Amministrazione.

1.3. Piana del Cibo – Comuni di Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica (LU)

La food policy intercomunale della Piana del Cibo ha avuto origine dalla firma del MUFPP nel maggio 2018, a cui è seguita una prima fase di grande partecipazione, entusiasmo e sperimentazione, poi rallentata a seguito delle restrizioni legate al COVID-19. Nonostante la temporanea inattività, una serie di soggetti ha tenuto vivi i temi e le istanze emerse nella fase partecipativa, soprattutto tramite azioni di informazione e comunicazione; tra questi, la locale Condotta di Slow Food ha rappresentato un punto di raccolta e disseminazione di queste istanze (Rovai, 2023).

Due eventi recenti hanno segnato tappe importanti per il riavvio delle attività dei tavoli della Piana del Cibo, nonostante il venir meno del Comune di Lucca dalla convenzione per la gestione associata intercomunale della Piana del Cibo. Nell'autunno 2022, ha avuto inizio il progetto Horizon Europe FoodCLIC (integrated urban FOOD policies – developing sustainability Co-benefits, spatial Linkages, social Inclusion and sectoral Connections to transform food systems in city-regions), di cui il Comune di Capannori è partner, insieme ad altri sette comuni europei (Amsterdam, Barcellona, Berlino, Aarhus, Brasov, Budapest e Lisbona). Il progetto, orientato a creare e sostenere politiche alimentari urbane integrate, ha dato l'opportunità di riattivare la partecipazione nei tavoli di lavoro e riprendere o avviare una serie di iniziative nell'ambito dell'educazione alimentare, della comunicazione, dell'accesso al cibo e della produzione

locale, offrendo sia un'importante piattaforma di scambio di pratiche, sia una fonte di risorse, materiali e non. Altro importante momento nel percorso della Piana del Cibo, soprattutto nel Comune di Capannori, è stata l'acquisizione, da parte di quest'ultimo, di una quota di Qualità e Servizi SpA, per l'affidamento in house del servizio di ristorazione collettiva a partire dal 2024. Da sempre, il tema della ristorazione scolastica e il legame tra alimentazione, stili di vita, sostenibilità e territorio sono al centro dell'attenzione della Piana del Cibo, nonché tra le priorità della sua strategia alimentare. Il passaggio alla gestione in house rappresenta un tassello fondamentale di questo percorso, che vede integrarsi, anche grazie alla collaborazione con FoodCLIC, sforzi rivolti al miglioramento del servizio mensa, all'attivazione di programmi di educazione alimentare, al rafforzamento del legame con la produzione locale e alla lotta allo spreco. Per ulteriori aggiornamenti e dettagli sulle iniziative specifiche, si vedano i contributi di Bernardini et al. (2025) e Vasile et al. (2025) in questo numero.

1.4. Dall'Agenda della Qualità del Cibo di Camaione al Distretto del Cibo della Versilia

Anche per la zona della Versilia e più nello specifico per il Comune di Camaione - in partenariato con il Comune di Massarosa - il progetto l'Agenda della Qualità del Cibo è stato realizzato tra il 2018 e il 2019 con il supporto dall'Autorità Regionale per la Partecipazione nell'ambito della LR Toscana 46/2013. Il progetto, che è partito da una precedente attività di animazione che aveva dato vita al "Tavolo di lavoro di indirizzo permanente per la qualità del cibo e del territorio di Camaione" (Tavolo dell'Agricoltura), ha sviluppato un percorso decisionale partecipativo che ha avuto come risultato finale un Protocollo d'Intesa tra Amministrazione comunale e il Tavolo dell'Agricoltura i cui obiettivi erano: accompagnare le azioni per migliorare la sostenibilità del sistema agricolo locale verso lo scenario prospettato dall'Agenda per la qualità del cibo; impiegare

le azioni e le strategie dell'Agenda per incrementare la partecipazione al fine di condividere, la solidarietà e la coesione della comunità locale; integrare, attraverso l'Agenda, le tematiche dello sviluppo rurale rafforzando con idonee iniziative la nascita e la crescita delle reti locali; considerare il Tavolo quale strumento di indirizzo permanente a favore dell'Amministrazione Comunale e degli altri Enti pubblici coinvolti nelle gestioni locali, nonché momento di confronto e di co-progettazione per le azioni a favore del territorio; promuovere e diffondere l'Agenda in altri contesti territoriali, in particolare negli istituendi Distretti rurali e negli Ambiti territoriali del cibo; creare partenariati, moltiplicare le opportunità, sviluppare progettazioni, partecipare a politiche di sviluppo rurale e territoriali.

Dopo un periodo di sospensione causato principalmente dal COVID-19 le attività sono riprese con un respiro più ampio. Infatti, sempre grazie al supporto Autorità Regionale per la Partecipazione, nel 2022 è stato avviato il progetto "Facciamo rete sul cibo per un contratto di distretto in Versilia" con capofila il Comune di Camaiore che ha visto il coinvolgimento degli altri Comuni della Versilia (Comune di Seravezza, Comune di Pietrasanta, Comune di Forte dei Marmi, Comune di Massarosa Comune di Viareggio), l'Unione dei Comuni della Versilia, le associazioni di categoria, Slow Food, gli operatori economici del territorio, i Gruppi di Acquisto Solidale locali e altri attori del territorio. Il progetto aveva gli obiettivi di: avviare una collaborazione verso processi produttivi economicamente sostenibili e a ridotto impatto su ambiente e salute; di sollecitare la riqualificazione di mercati, incentivare filiere che sostengano piccole ma qualificate produzioni locali; ed infine di agevolare la creazione di relazioni "PPP" (Public, Private, Partnership) cioè quelle tra attori pubblici e privati che governano ed utilizzano il sistema agricolo locale.

Il percorso di costruzione del distretto del cibo della Versilia è continuato e a marzo del 2025 è nato il "Distretto Rurale e del Cibo della Versilia" con Camaiore come comune capofila e con il Tavolo dell'Agricoltura a cui è

stata assegnata la Vice-Presidenza.

1.5. Verso la definizione di una Food Policy a Firenze

Anche la città di Firenze si sta preparando ad implementare una propria Food Policy, che risponda alle esigenze dettate dalla sfida della sostenibilità. Il percorso intrapreso è partito da lontano, con l'adesione nel 2022 della Città di Firenze al Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), un patto internazionale sottoscritto da oltre 300 città in tutto il mondo. Il patto impegna i sindaci a lavorare per rendere più sostenibili i sistemi alimentari, garantire cibo sano e accessibile a tutti, preservare la biodiversità, lottare contro lo spreco, realizzando interventi in sei ambiti/categorie: Governance, Diete Sostenibili, Giustizia Sociale ed Economica, Produzione del Cibo, Distribuzione del Cibo e Spreco Alimentare.

La Città di Firenze partecipa anche al gruppo di lavoro Food nell'ambito del gruppo Eurocities, l'associazione europea delle città. Eurocities offre opportunità per la condivisione delle conoscenze e sostiene la necessità di una politica alimentare comune dell'UE e di sostegno per la definizione di politiche alimentari locali.

Nel 2022 poi la Città di Firenze, tramite la Direzione Ambiente, ha aderito al progetto interregionale, di durata triennale, In cibo Civitas, finanziato da AICS (Agenzia italiana per la Cooperazione allo Sviluppo), il cui principale obiettivo è stato la creazione e il rafforzamento di Tavoli sulle politiche locali del cibo, promuovendo e sostenendo la collaborazione con associazioni giovanili per la creazione di una Rete territoriale attiva nel processo di definizione di una Food Policy locale.

Ma è nell'ambito del Distretto di Economia Civile, istituito con DG 004/2025, che il comune di Firenze ha intrapreso ufficialmente il percorso che porterà la città di Dante a dotarsi, come già avvenuto per esempio a Milano, Torino e Roma, di una propria Food Policy. Ad inizio 2025, in

continuità con i risultati raggiunti dal progetto di In cibo Civitas, è nato un Tavolo di lavoro per la definizione di una Food Policy cittadina, promosso e guidato dal Comune di Firenze, che riunisce intorno a sé numerose realtà di ambiti diversi: profit, terzo settore, cittadini, enti pubblici, università, agenzie formative che intendono impegnarsi con il comune di Firenze, in modo partecipato, nella elaborazione di un programma condiviso che realizzi proposte e azioni concrete.

I soggetti aderenti al “Tavolo per la definizione di una Food Policy cittadina” si sono posti inizialmente tre obiettivi, cruciali per arrivare all’approvazione della Food Policy fiorentina:

1. Implementare la Governance del Tavolo, ovvero promuovere la partecipazione dei numerosi stakeholders impegnati a diverso titolo sul tema del cibo a livello locale, favorendone il dialogo e mettendo a punto gli strumenti per facilitare e strutturare la loro collaborazione;
2. Programmare la costituzione di un Gruppo di lavoro tecnico in grado di fare interagire in modo più efficace le diverse componenti dell’Amministrazione che già operano con propri progetti e politiche sul cibo, coinvolgendo progressivamente anche altre componenti;
3. Analizzare le caratteristiche del sistema alimentare locale con il contributo degli enti di ricerca locali o delle istituzioni accademiche identificando, mappando e valutando le iniziative locali e i movimenti della società civile dedicati all’alimentazione al fine di trasformare le migliori pratiche in programmi e progetti.

Il “Tavolo per la definizione di una Food Policy cittadina” è già attivo e vi partecipano i principali stakeholder cittadini in tema di cibo. Negli incontri pubblici avuti da inizio anno ad oggi ci si è concentrati sul perseguimento dei tre obiettivi sopra citati. E’ forte la consapevolezza che per arrivare ad una Food Policy forte ed inclusiva è fondamentale in questa fase lavo-

rare sulle dinamiche interne al gruppo di lavoro e provvedere ad avere un quadro delle realtà attive sul territorio il più esaustivo possibile. Solo in seguito si entrerà nel dettaglio delle azioni politiche, che sicuramente comprenderanno i seguenti obiettivi:

- promuovere politiche di educazione e sensibilizzazione per aumentare la consapevolezza relativamente al tema dell’alimentazione sana, locale e giusta;
- contrastare gli sprechi, sia quelli generati dagli stili di vita e di consumo che quelli derivanti dall’organizzazione del ciclo alimentare in tutte le sue fasi;
- garantire l’accesso al cibo quantitativamente e qualitativamente adeguato per il raggiungimento di livelli di maggiore benessere della cittadinanza promuovendo la costituzione di reti e supportando le attività già esistenti organizzate dalla società civile, (quali orti, mense comunitarie, mense sociali, distribuzione di pacchi alimentari) volte a creare inclusione sociale e fornire cibo alle fasce più emarginate;
- garantire la tutela dell’ambiente promuovendo metodi e tecniche agricole rispettose del territorio e del paesaggio e limitando l’uso di pesticidi (il Comune di Firenze ha aderito con DG 008/2022 alla “Rete Europea delle città libere dai pesticidi” “Pesticide Free Towns”);
- sostenere e promuovere forme di produzione diretta supportando la coltivazione e la trasformazione del cibo da parte di piccoli produttori locali in tutte le sue declinazioni e rendendo fruibili terreni agricoli e orti urbani a gruppi organizzati e cittadini che ne facciano richiesta;
- promuovere filiere locali e garantire luoghi e spazi per facilitare la commercializzazione e la vendita diretta dei prodotti locali al fine di stimolare e supportare il sistema delle relazioni con i luoghi e gli abi-

tanti della città.

3.1. *Il tavolo delle politiche locali del cibo della Toscana*

In seguito alla nascita delle tre esperienze di Livorno, Piana di Lucca e Camaiore e in virtù di un crescente interesse sulle politiche locali del cibo da parte di altri territori della Toscana, è emersa l'esigenza di creare un coordinamento e di favorire uno scambio di conoscenze e di attività collaborative. L'ANCI Toscana è stata così stimolata dal basso a creare una rete degli attori coinvolti e interessati alle politiche locali del cibo. Nel 2019, dopo una serie di incontri, nasce il Tavolo delle Politiche Locali del Cibo della Toscana, composto da enti locali, mondo scientifico, rappresentanze dei diversi settori economici interessati e della società civile. Il Tavolo regionale è nato con un duplice obiettivo: da un lato, essere uno strumento di supporto alle realtà locali e, dall'altro, stimolare la Regione Toscana a creare una politica regionale del cibo. In tale direzione, il Tavolo ha instaurato un rapporto di dialogo con l'Amministrazione regionale.

Nel 2022, ANCI Toscana ha promosso il progetto "Tavolo del Cibo della Toscana", che è stato finanziato nell'ambito della LR Toscana 46/2013 sulla partecipazione pubblica e coordinato dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e realizzato in collaborazione con l'Università di Pisa, di Firenze e di Siena e l'Accademia dei Georgofili. Il progetto aveva l'obiettivo di strutturare e animare il Tavolo regionale e pertanto era finalizzato: ad attivare una piattaforma di discussione, confronto e proposta tra gli attori del sistema alimentare regionali; a creare la rete degli attori locali e del sistema del cibo regionale; a definire un modello organizzativo del Tavolo stesso e mappare le pratiche e le politiche locali del cibo in Toscana per avviare la creazione di un sistema di conoscenza sulle esperienze toscane. Infine, l'obiettivo era l'elaborazione di un position paper.

Il percorso ha visto la realizzazione di diversi incontri che hanno portato a

strutturare il Tavolo come una piattaforma multiattoriale che coinvolge a livello regionale e a livello locale la società politica, ossia le istituzioni pubbliche nella loro articolazione politica e tecnico-amministrativa, la società civile organizzata intesa come l'insieme degli stakeholders del sistema alimentare (rappresentanze sindacali e di categoria, associazioni caritativevoli e altre associazioni, movimenti del cibo, organizzazioni non formalizzate etc), le imprese, la cittadinanza e il mondo della ricerca. Questa piattaforma si articola in tre direzioni: come "piattaforma di conoscenza", volta a promuovere di conoscenza, formazione comunicazione e animazione, come "piattaforma di relazione" volta a costruire la rete degli attori (pubblici, privati, terzo settore, associazioni, cittadini, rappresentanze) dei sistemi alimentari locali con una duplice finalità: di promuovere sia l'integrazione degli attori territoriali attraverso il confronto e contaminazione e la condivisione delle buone pratiche e delle conoscenze, sia favorire l'aggregazione dei vari attori per sviluppare azioni congiunte. Infine, come "piattaforma di governance del cibo": volta a creare un forum di discussione partecipativo che non si limita alle rappresentanze ma aperto a tutti gli attori per favorire l'interconnessione tra i territori, ANCI e la Regione che promuova le varie istanze di tutti gli attori e territori, per aiutare i comuni a sviluppare politiche e strategie alimentari locali che integrino i vari settori e come soggetto di interlocuzione per proporre alla Regione Toscana un Piano del Cibo Regionale capace di integrare i diversi settori e di supportare le politiche locali del cibo. Il progetto "Tavolo del Cibo della Toscana" ha portato anche alla definizione di una struttura organizzativa del Tavolo regionale che non è mai stata implementata (Berti et al., 2024).

Comunque, l'attività di animazione sul territorio regionale si mantiene viva grazie alla guida di ANCI Toscana che nel 2024-2025 ha realizzato il progetto di animazione e comunicazione "CibiAmo la Toscana" che è stato sviluppato per dare seguito Carta dei valori e ha visto la realizzazione di più di 17 incontri in tutto il territorio toscano e la creazione e diffusione di materiale divulgativo sulle varie tematiche legate alle politiche locali

Re|Cibo

del cibo quali: zootecnie, bioeconomie, risorse idriche, agrobiodiversità, innovazione, filiere corte, economie etiche.

Questo progetto è integrato con workshop e attività educative che mirano a sensibilizzare la comunità sui temi della salute, sostenibilità e inclusione sociale.

In conclusione, è possibile affermare che, nonostante le difficoltà politiche derivanti dai numerosi cambi di amministrazione nelle città coinvolte nei progetti della regione, stiamo assistendo a una democratizzazione delle politiche del cibo, che stanno gradualmente entrando nelle priorità delle Amministrazioni Locali. Si osserva un fenomeno diffuso che, se da un lato rallenta i progetti che hanno introdotto le Food Policy nelle città pugliesi, dall'altro mostra una crescente diversificazione e radicamento nel tessuto associativo, con numerosi segnali di collaborazione tra attori urbani che fino a poco tempo fa non avevano mai lavorato insieme. L'importanza di un approccio sistemico nella gestione delle Politiche del Cibo sta finalmente diventando un patrimonio condiviso, lasciandoci sperare in cambiamenti sempre più strutturali nella gestione delle nostre città e nel rapporto con la campagna e le produzioni locali.

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

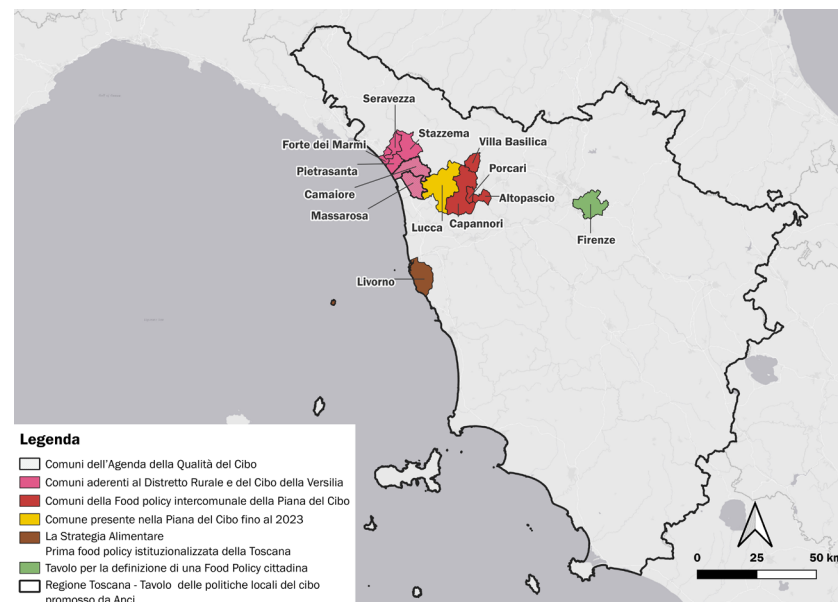


Figura 2 - Politiche del cibo in Toscana

Biografie

Re | Cibo



Veronica Alleghetti. Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università di Torino. Collabora con il progetto Atlante del Cibo e fa parte del coordinamento operativo del progetto del paternariato esteso ONFOODS, OnFoodAtlas. I suoi interessi di ricerca riguardano i sistemi alimentari urbani, le politiche locali del cibo e le pratiche di economia solidale.



Sabrina Arcuri. Ricercatrice all'Università di Pisa, dove si occupa di (in)sicurezza alimentare, sistemi alimentari sostenibili, politiche alimentari locali e sviluppo rurale. Ha conseguito un dottorato sulla povertà alimentare e la redistribuzione di cibo a scopo caritativo nei Paesi ricchi; è stata visiting student all'Università di Sheffield (UK). Presso l'Università di Firenze si è occupata di turismo rurale e agro-biodiversità. Insegna "Risorse e pace" all'Università di Pisa e "Sostenibilità delle produzioni agroalimentari e sviluppo rurale" all'Università di Siena.



Chiara Bergonzini. Dottoranda in Studi Urbani all'Università Milano-Bicocca. Il suo lavoro si concentra sulle dinamiche di genere nei sistemi alimentari urbani e nella governance della loro transizione sostenibile. Ha svolto periodi di ricerca presso l'Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya, l'Universitat Autònoma de Barcelona, e il centro di ricerca EStà. Coordina il Tavolo di lavoro "Genere e sistemi alimentari" della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo.



Benedetta Bernardini. Dottoranda nel gruppo PAGE (Pisa Agricultural Economics) all'Università di Pisa. Ha una formazione in Scienze Biologiche e Scienze della Nutrizione Umana (curriculum biomedico). La sua ricerca è incentrata sulla dimensione dell'ambiente alimentare e sulle politiche alimentari locali. Ha collaborato con il Comune di Capannori nell'ambito della Piana del Cibo, approfondendo processi partecipativi e di governance territoriale.



Francesca Borga. Ingegnere gestionale, laureata al Politecnico di Milano, è Direttrice Operativa e responsabile del settore europrogettazione di EPC – European Project Consulting S.r.l. Unipersonale. Vanta oltre vent'anni di esperienza nella gestione tecnica, amministrativa e finanziaria di progetti europei, a supporto soprattutto di enti pubblici. Ha lavorato su programmi come Horizon, Interreg, Life, curando tutte le fasi progettuali – dall'ideazione alla rendicontazione – e ha maturato esperienza come formatrice e relatrice su temi legati ai fondi europei.

Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo



Cristina Catalanotti. È urbanista e tecnologa della ricerca presso l'Università Iuav di Venezia, dove si occupa di ricerca applicata e interdisciplinare sulla pianificazione e governance dei territori, i sistemi alimentari e le pratiche di co-produzione territoriale. Il suo principale campo di ricerca e azione riguarda gli strumenti non tradizionali per la partecipazione di cittadine e cittadini alla trasformazione dei territori contemporanei e per la co-produzione di conoscenze situate. Nel suo lavoro osserva criticamente l'utilizzo, sempre più diffuso, di strumenti ibridi sviluppati all'intersezione di diverse forme di sapere per affrontare le criticità socio-ecologiche del mondo contemporaneo. Da alcuni anni, questa ricerca si concentra sui temi del cibo e dei sistemi alimentari, con particolare attenzione alla Laguna di Venezia.



Michele D'Ostuni. Impiegato presso il DISTAL dell'Università di Bologna. Si specializza sul tema della Building-integrated agriculture. Attualmente è docente nei corsi di Architettura degli interni - Qualità Ambientale e Urban Agriculture dell'Università di Bologna e collabora con l'Università ISIA di Firenze nella formazione relativa al design del prodotto per il vertical farming. Dal 2025 è il co-coordinatore scientifico del progetto Horizon REDESIGN: tRansformativE fooD valuE Systems reshaping resilient urban laNdsapes.



Egidio Dansero. Docente di Geografia economico-politica all'Università degli Studi di Torino, Dipartimento Culture Politica e Società. È attualmente coordinatore della Rete Politiche locali del cibo, dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana e co-coordinatore del gruppo di lavoro cibo della RUS Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile.



Marta De Marchi. Ricercatrice in urbanistica presso l'Università Iuav di Venezia, è titolare di corsi in progettazione e pianificazione urbanistica. Da tempo si interessa alla lettura e rappresentazione critica del territorio, con particolare attenzione ai sistemi territoriali agroalimentari, alla transizione socio-ecologica e al metabolismo urbano. Ha maturato esperienza di ricerca-azione nell'ambito di processi partecipativi e di adattamento al cambiamento climatico. Da alcuni anni sta lavorando su contesti di particolare fragilità ambientale, quali la Laguna di Venezia e le aree umide costiere dell'Adriatico.



Francesca Benedetta Felici. Ricercatrice junior presso l'Università degli Studi del Molise. È laureata in Sviluppo Territoriale e Antropologia Applicata, si occupa di sistemi alimentari e sicurezza alimentare. Ha svolto ricerche in Italia e Francia. Attualmente collabora con l'Osservatorio sull'Insicurezza e Povertà Alimentare di Roma e con il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo delle Nazioni Unite.



Giuseppe Feola. Professore associato al Dipartimento per lo Sviluppo Sostenibile dell'Università di Utrecht, Paesi Bassi. La sua ricerca esplora e supporta diverse forme di mobilitazione 'dal basso' per la trasformazione socioecologica dei sistemi agroalimentari e della società.



Francesca Galli. Professoressa associata all'Università di Pisa, dove insegna Economia Agraria e Politica alimentare. Con un dottorato in "Economia e Territorio", da oltre 15 anni è coinvolta in progetti nazionali e internazionali sui sistemi alimentari, la sicurezza alimentare e nutrizionale, l'agrobiodiversità, la transizione agroecologica e le politiche alimentari e rurali.



Francesca Gori. Project manager e ricercatrice post-doc specializzata in economia e politiche agricole e alimentari. Dal 2019 svolge attività di ricerca presso diversi istituti, occupandosi di tematiche trasversali quali i sistemi alimentari sostenibili, l'agricoltura sociale nelle aree rurali e montane, i processi di governance urbana e politiche locali del cibo. Attualmente lavora per Rete Semi Rurali, dove si occupa di agroecologia e biodiversità coltivata, coordinando diversi progetti in linea con questi temi. Collabora inoltre con il CURSA su questioni legate alle politiche locali del cibo.



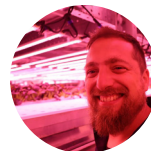
LVIA. Dal 1966, LVIA promuove giustizia sociale, inclusione e sviluppo sostenibile in Africa e in Italia. Lavora per garantire diritti fondamentali, tra cui il diritto al cibo e all'acqua, rafforzare il dialogo con le istituzioni, e stimolare la cittadinanza attiva. In Italia realizza percorsi di Educazione alla Cittadinanza Globale per aumentare la consapevolezza e la corresponsabilità della comunità, utilizzando anche metodologie di educazione non formale per parlare delle sfide globali del nostro tempo.



Maria Antonietta Maneschi. Ricercatrice in Scienze Politiche, specializzata in sistemi alimentari sostenibili. Dopo aver studiato Politiche Ambientali alla scuola Sciences Po di Parigi, ha lavorato alla FAO e in seguito come valutatrice per il Programma Alimentare Mondiale. Oggi si occupa di ricerca Politiche Alimentari Urbane tramite il progetto di ricerca Making Food Democracy dell'Università di Trento e dell'Università di Padova.



Davide Marino. Insegna "Economia del Gusto" e "Contabilità Ambientale e Servizi Ecosistemici" presso l'Università del Molise e "Made in Italy Agroalimentare" a Scienze Enogastronomiche a RomaTre. È membro del Collegio di Dottorato in "Modelli per l'economia e la finanza" dell'Università La Sapienza. Partecipa al Gruppo "Cibo" nella Rete delle Università Sostenibili e al GDL2 - fame - dell'ASVIS.



Francesco Orsini. Professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna. Ha pubblicato più di 160 lavori scientifici su riviste internazionali, è stato consulente FAO-ONU in progetti di agricoltura urbana in Asia, America Latina e Africa e attualmente coordina la Divisione Landscape and Urban Horticulture della International Society for Horticultural Sciences (ISHS).



Federica Scannavacca. Laurea magistrale in Economia dello Sviluppo e dell'Ambiente presso l'Università degli Studi Roma Tre. Assegnista di ricerca presso CURSA - Consorzio Universitario di Ricerca Socioeconomica e per l'Ambiente. Collabora con l'Osservatorio Insicurezza e Povertà Alimentare (OIPA) nell'area di ricerca quantitativa e analisi dei dati sui temi dell'insicurezza alimentare e del food environment.



Jacob Smessaert. Ricercatore indipendente e agricoltore agroecologico. Si impegna a costruire ponti tra il mondo accademico, l'attivismo e la pratica agricola, con particolare riferimento alla micropolitica, alla giustizia multispecie e alla democrazia.



Francesca Strano. Antropologa specializzata in Integrated Food Studies all'Università di Copenaghen, con una tesi etnografica nel cordone ortofrutticolo di Buenos Aires con piccole produttrici di origini boliviane appartenenti all'organizzazione argentina Union de los Trabajadores de la Tierra. Attualmente è assegnista di ricerca presso l'Università Luav di Venezia e collabora nello sviluppo di Atlanti Locali del Cibo, in particolare a Padova e nella Laguna di Venezia, occupandosi di governance alimentare, processi partecipati e transizioni socio-ecologiche.



Veronica Paz Soto Pimentel. Ricercatrice e professoressa presso la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales in Argentina e rimarrà per due anni presso il Food Studies Lab (coordinato da Egidio Dansero) del Dip. CPS di UniTO, dove studierà le proposte dei movimenti sociali agroecologici per la costruzione di sistemi alimentari sostenibili nel contesto argentino e italiano, da una prospettiva decoloniale e di genere.



Tommaso Tonet. Borsista di ricerca presso l'Università di Torino con focus sui sistemi alimentari, dove collabora con il progetto Atlante del Cibo. Si dedica principalmente alla realizzazione del Rapporto Torino Food Metrics per gli anni 2022 e 2023. È attivo nel settore agroalimentare attraverso la collaborazione con l'associazione Campi Aperti di Bologna, che organizza mercati contadini in città.



Laura van Oers. Ricercatrice al Dipartimento di Sociologia dell'Università di Lund, Svezia, e attivista per la trasformazione dei sistemi agroalimentari verso la sostenibilità. La sua tesi di dottorato ha sviluppato il concetto di disapprendimento (unlearning) in processi di trasformazione socioecologica.



Cristina Vaquero Piñeiro. Ricercatrice in Politica Economica presso il Dipartimento di Economia dell'Università degli Studi Roma Tre dove insegna Economia Agroalimentare ed Economia per la Sostenibilità e l'Innovazione Agroalimentare. I suoi interessi di ricerca riguardano l'economia agroalimentare e le metodologie di valutazione per le politiche di sviluppo locale.



Maria Vasile. Ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa. Ha conseguito un dottorato di ricerca in antropologia e in precedenza ha lavorato come consulente per la protezione sociale e le istituzioni rurali presso UN FAO. I suoi principali interessi di ricerca ruotano attorno al diritto al cibo e al diritto alla città, allo sviluppo rurale e alle politiche agroalimentari come esperta di ricerca qualitativa.

RE | CIBO

Rivista della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo

La rivista RE | CIBO nasce all'interno della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo con l'obiettivo di creare un contesto interdisciplinare di dibattito e di confronto sui temi alimentari. La rivista ospita articoli scientifici ("primi piatti") e divulgativi ("secondi piatti"), e delle rubriche che anticipano temi di ricerca e raccontano progetti ("antipasti"), e che ospitano recensioni e buone, o cattive, pratiche alimentari ("caffè e ammazzacaffè").

Volume 3, Numero 2

Dicembre 2024

