

Titolo del progetto**Nutrire la città: attori, partecipazione e politiche per la costruzione di una sistema urbano del cibo****Parole chiave**

Sistema locale del cibo, agricoltura urbana, consumo e produzione sostenibile, filiera corta, food policy.

Ambito del progetto

Il secondo Sustainable Development Goal (SDG) pone al centro dell’Agenda 2030 la disponibilità di cibo per tutti, di qualità, sicuro, utilizzato al fine di contemperare, in maniera adeguata, le necessità biologiche e dietetiche di ogni essere umano.

A questo riguardo da sempre più parti si afferma che la **produzione di cibo è segnata da tre grandi paradossi dalla cui risoluzione dovrebbero partire le future politiche del cibo**. Il primo paradosso riguarda lo spreco alimentare. Si stima infatti che 1,3 miliardi di tonnellate di cibo commestibile, equivalente ad un terzo della produzione globale di alimenti e quattro volte la quantità necessaria a nutrire gli 805 milioni di persone denutrite nel mondo, vengano sprecate ogni anno. Il secondo paradosso evidenzia come, sebbene l’enorme diffusione della fame e della malnutrizione, una grande percentuale dei raccolti venga in realtà utilizzata per la produzione di mangimi e di biocarburanti. Il terzo paradosso sottolinea come per ogni persona affetta da denutrizione, ve ne sono due obese o sovrappeso (805 milioni di persone nel mondo sono affette da denutrizione, mentre oltre 2,1 miliardi sono obese o sovrappeso).

Questi tre paradossi sono al centro di un dibattito politico e pubblico che coinvolge attori istituzionali e locali in tutte le aree del mondo. In particolare è al centro della discussione promossa dalle organizzazioni che si rifanno al concetto di **sovranità alimentare**, definito come «il diritto dei popoli ad un cibo salutare ed appropriato dal punto di vista culturale, prodotto attraverso metodi ecologici e sostenibili, ed il loro diritto di definire il proprio sistema alimentare ed agricolo». In questa direzione si sono mosse numerose organizzazioni della società civile ed un numero crescente di amministrazioni locali che hanno dato vita sia nei paesi del Sud del Mondo che in Europa a progetti di tutela e valorizzazione dell’agricoltura di piccola scala e partecipati. **Di particolare rilevanza sono i Food policy council** che si propongono di coinvolgere tutti gli attori della filiera agro-alimentare, dai produttori ai distributori e consumatori che si pongono in maniera critica rispetto alle dinamiche dominanti.

In particolare, **i processi e le dinamiche che hanno attraversato il sistema del cibo, con il passaggio ad una agricoltura e ad un allevamento sempre più intensivi, rappresentano oggi una delle principali sfide verso modelli di produzione e approvvigionamento più sostenibili**. Molte ricerche hanno infatti dimostrato come l’attuale modello di produzione di cibo abbia un impatto significativo sui tre ambiti della sostenibilità: ambientale, sociale ed economico. Il miglioramento della sostenibilità tuttavia non si può ottenere unicamente attraverso una trasformazione dei metodi produttivi ma richiede la riduzione delle esternalità negative dell’intera filiera agroalimentare, che sono aggravate da un modello di “consumo occidentale” basato su una logica di prezzi bassi, di alta disponibilità di cibo e di alto spreco.

Non è un caso che sia proprio su questo piano - ovvero sui cambiamenti che possono essere attivati a partire da un cambiamento della “domanda” (di consumo) - che si concentra oggi una attenzione crescente da parte sia delle associazioni della società civile, sia delle istituzioni a partire da quelle locali. Un ampliamento della cosiddetta area del “consumo critico” potrebbe infatti indurre cambiamenti su chi produce, influenzando il comportamento delle imprese verso modelli di produzione più sostenibili.

D'altronde è sempre più evidente che la diminuzione della fame nel mondo e delle criticità sociali ed ambientali, causata da questo modello di sviluppo economico e sociale, non può che risolversi passando attraverso una transizione dei sistemi agroalimentari verso un necessario cambiamento del paradigma alimentare da parte di tutti i soggetti principali coinvolti: produttori, consumatori, distributori, amministratori e settori a supporto (ad es. ricerca e formazione), pianificatori di politiche e normative.

Da questo punto di vista, **la sfida attuale nella gestione sostenibile delle risorse naturali è quella di combinare la protezione dell'ambiente con la sua valorizzazione economico-sociale**. E' in questo contesto che l'ambito locale (urbano) ritorna ad emergere come un'importante scala di riferimento di iniziative che partono spesso dal basso, ma che possono incontrare varie forme di collaborazione con le istituzioni.

Descrizione del programma della ricerca: articolazione e finalità del progetto

Per una serie di fattori e dinamiche sociali (crisi economica, riscoperta della natura, aumento della percezione del rischio ambientale e conseguente ricerca della salubrità etc.), uno degli ambiti di partecipazione dei cittadini maggiormente in crescita riguarda il settore primario. E' infatti **attorno ai temi della produzione, distribuzione e acquisto di cibo che nell'ultimo decennio è cresciuto il cosiddetto "consumo critico"** – una modalità di acquisto di beni e servizi che tiene conto non solo del prezzo e della qualità percepita dei prodotti, bensì anche – in alcuni casi, soprattutto – del comportamento dei produttori e della sostenibilità ambientale e sociale della filiera produttiva.

Le pratiche di produzione e consumo sostenibile di cibo in molti casi si diffondono attraverso iniziative spontanee, spinte da movimenti di consumo critico (da Slow Food ai Gas, alle organizzazioni di piccoli produttori). Ciò comporta di solito un interessante fermento culturale che tuttavia, se lasciato al solo spontaneismo che caratterizza spesso le organizzazioni di movimento, tende a rimanere circoscritto a nicchie di consumatori (generalmente composte da ceti medio-alti, con elevato livello culturale e tempo a disposizione) con limitata capacità di incidere in maniera efficace sui modelli di produzione. Per questo motivo, negli ultimi anni nei Paesi Occidentali - in special modo a partire da città degli USA e dell'Europa del nord - si sono affiancati tentativi di riorganizzazione del sistema locale del cibo coordinati dai governi locali. Si tratta dei cosiddetti Food Policy Councils: tavoli multiattoriali nell'ambito dei quali gli attori della filiera agroalimentare locale (produttori, distributori – grandi e piccoli –, associazioni dei consumatori, ecc.) si confrontano con l'obiettivo di elaborare e condividere politiche locali del cibo, volte a promuovere la sostenibilità attraverso azioni che riguardano sia la formazione/sensibilizzazione al consumo e produzione sostenibile, sia interventi sulla logistica del cibo.

La ricerca intende – dopo il completamento dell'analisi territoriale dell'esistente – **indagare i fattori che ostacolano o favoriscono la collaborazione tra gli attori locali del cibo**. Dal punto di vista empirico la ricerca si focalizza sul **caso della città di Trento** dove, da più di un anno, si è intrapreso un processo che mira a sviluppare politiche e sostenere interventi per potenziare la produzione sostenibile di cibo. Trento rappresenta di particolare interesse per indagare questo tema: in primo luogo il territorio è caratterizzato da due produzioni principali – mele e viticoltura – entrambe altamente intensive e che contribuiscono significativamente in termini occupazionali all'economia della zona. In secondo luogo, le attività agricole sono oggetto di crescente controversia per il loro impatto sulla sostenibilità da parte di consumatori critici. In terzo luogo, dal punto di vista amministrativo il territorio gode dello statuto di autonomia, che garantisce a Provincia e Comuni ampi poteri decisionali in materia di tutela della sostenibilità. Trento rappresenta quindi un contesto ideale per indagare i fattori istituzionali e relazionali che favoriscono o viceversa impediscono l'attivazione ed il successo di pratiche innovative di sostenibilità.

Obiettivi ed ambiti di intervento (ex Protocollo)

- **Informazione e sensibilizzazione al consumo sostenibile**

La domanda di consumo sostenibile va estesa attraverso azioni di educazione e informazione sugli stili di vita e di consumo sani e sostenibili. La progettualità può quindi orientarsi attorno ad azioni sia di ricerca che di informazione/educazione, per promuovere:

- studi e ricerche sugli stili di vita e di consumo nelle diverse fasce di età;
- ricerche sugli sprechi alimentari;
- sviluppo di progettualità con le scuole.

Le azioni di informazione alla cittadinanza potrebbero coinvolgere diversi soggetti del territorio come ad esempio le associazioni dei consumatori.

- **Informazione e sensibilizzazione alla produzione sostenibile di cibo**

Le pratiche di coltivazione con metodi sostenibili, nonché le strategie di commercializzazione all'interno di mercati diversi da quelli convenzionali è ancora poco conosciuta tra gli agricoltori locali. La progettualità sul lato della produzione potrebbe quindi orientarsi attorno ad azioni quali:

- studi e ricerche sugli attori della filiera corta (mappatura, caratteristiche, propensione all'innovazione);
- corsi di formazione per agricoltori sia a livello tecnico che a livello commerciale.

Le azioni di informazione di formazione/informazione degli agricoltori potrebbero coinvolgere diversi soggetti del territorio come ad esempio le organizzazioni degli agricoltori, ma anche enti di ricerca come il CREA ecc.

- **Razionalizzazione della logistica**

Nutrire la città vuol dire anche riflettere su temi che riguardano l'accessibilità e la logistica del cibo. Da questo punto di vista molto interessante sembra lo sviluppo negli ultimi anni di forme di piccola distribuzione organizzata anche facilitate dall'utilizzo di piattaforme digitali. Da questo punto di vista la progettualità potrebbe orientarsi attorno ad azioni quali:

- Mappatura e analisi dei sistemi di Piccola distribuzione organizzata (Pdo) presenti nel territorio (sia online che offline) con l'obiettivo di indagare quanto queste piattaforme siano in grado di favorire l'adozione di stili alimentari più coerenti con l'idea di "dieta sostenibile", ovvero una dieta che prevede il consumo di alimenti con impronta ambientale più bassa, promuovendo la biodiversità alimentare, compresi i cibi tradizionali e locali.
- Studio di soluzioni logistiche capaci non solo di rendere i prodotti del territori più accessibili, ma anche di ridurre i costi per i piccoli produttori che spesso hanno redditi troppo bassi a fronte di una molteplicità di spese.

Le azioni relative alla razionalizzazione della logistica potrebbero coinvolgere i soggetti già coinvolti e/o promotori della piccola distribuzione organizzata.

Descrizione dei risultati attesi: originalità e ricaduta sull'avanzamento della conoscenza

Il progetto proposto si sviluppa nell'ambito del protocollo d'intesa tra Comune di Trento e Università di Trento nell'ambito del programma [UniCittà](#) con l'obiettivo di produrre risultati rigorosi in termini di ricerca scientifica e al tempo stesso di fornire agli attori locali – istituzionali e sociali – strumenti conoscitivi utili a prendere decisioni informate riguardanti il futuro della città. In questo senso uno dei

principali risultati attesi è quello di contribuire al dibattito di policy recentemente avviato dal Comune circa la definizione di una politica locale del cibo.

Principale scopo del progetto è **approfondire le dinamiche interne ed esterne delle esperienze di consumo e produzione sostenibile e le loro relazioni con gli altri stakeholder e istituzioni del territorio, analizzandone identità e “frame”, pratiche e aspetti organizzativi**. I dati raccolti tramite questionari e interviste, oltre ad essere oggetto di presentazioni pubbliche e pubblicazioni scientifiche, saranno discussi a livello locale per implementare il dialogo pubblico/privato/cittadinanza attiva e per favorire la creazione di strumenti di governance tesi a valorizzare il sistema locale del cibo.

I risultati delle analisi svolte consentiranno agli attori del territorio – produttori e consumatori in primis – di usufruire di database con dati agronomici, ambientali, territoriali e sociologici. Inoltre gli strumenti mobile-GIS e web-GIS sviluppati nel corso del progetto potranno essere utilizzati per incrociare più facilmente domanda e offerta dei prodotti e servizi del territorio favorendo sinergie positive al fine della sostenibilità di lungo periodo dell'iniziativa. Grazie al web-GIS tutti i dati raccolti saranno facilmente interrogabili e intersecabili al fine di implementare facilmente analisi di network e di costruire modelli dinamici per simulare, anche graficamente, scenari anticipatori utili alla valutazione delle possibili ricadute del progetto.

Oltre alla pubblicazione e diffusione dei risultati della ricerca in ambiti accademici, istituzionali e di attivismo civico, l'obiettivo di questo studio è infatti anche quello di poter fornire alcune indicazioni utili al miglioramento e alla sostenibilità di queste esperienze. Di qui l'importanza di una ricerca volta a rilevare opinioni e difficoltà percepite e vissute dai diversi attori coinvolti in queste specifiche esperienze e nelle filiere produttive alle quali partecipano, con l'obiettivo di facilitare un dialogo e favorire il superamento delle criticità attraverso azioni comuni e concertate.

Riferimenti bibliografici

- Bozzini E. (2017) *Nutrire il pianeta? Produrre cibo per tutti nell'era del cambiamento climatico*, Roma, Carocci.
- Calori A., Magarini A. (2015) *Food and the Cities. Politiche del cibo per città sostenibili*, Milano, Edizioni Ambiente.
- Forno F., Graziano P.R. (2016) *Il consumo critico. Una relazione solidale tra chi acquista e chi consuma*, Bologna, il Mulino.
- Forno F., Maurano S. (2016) “Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils”, in *Rivista Geografica Italiana*, Vol. 23, Issue 1, pp.1-19.
- Sage C. (2012) *Environment and Food*, London/NY, Routledge.