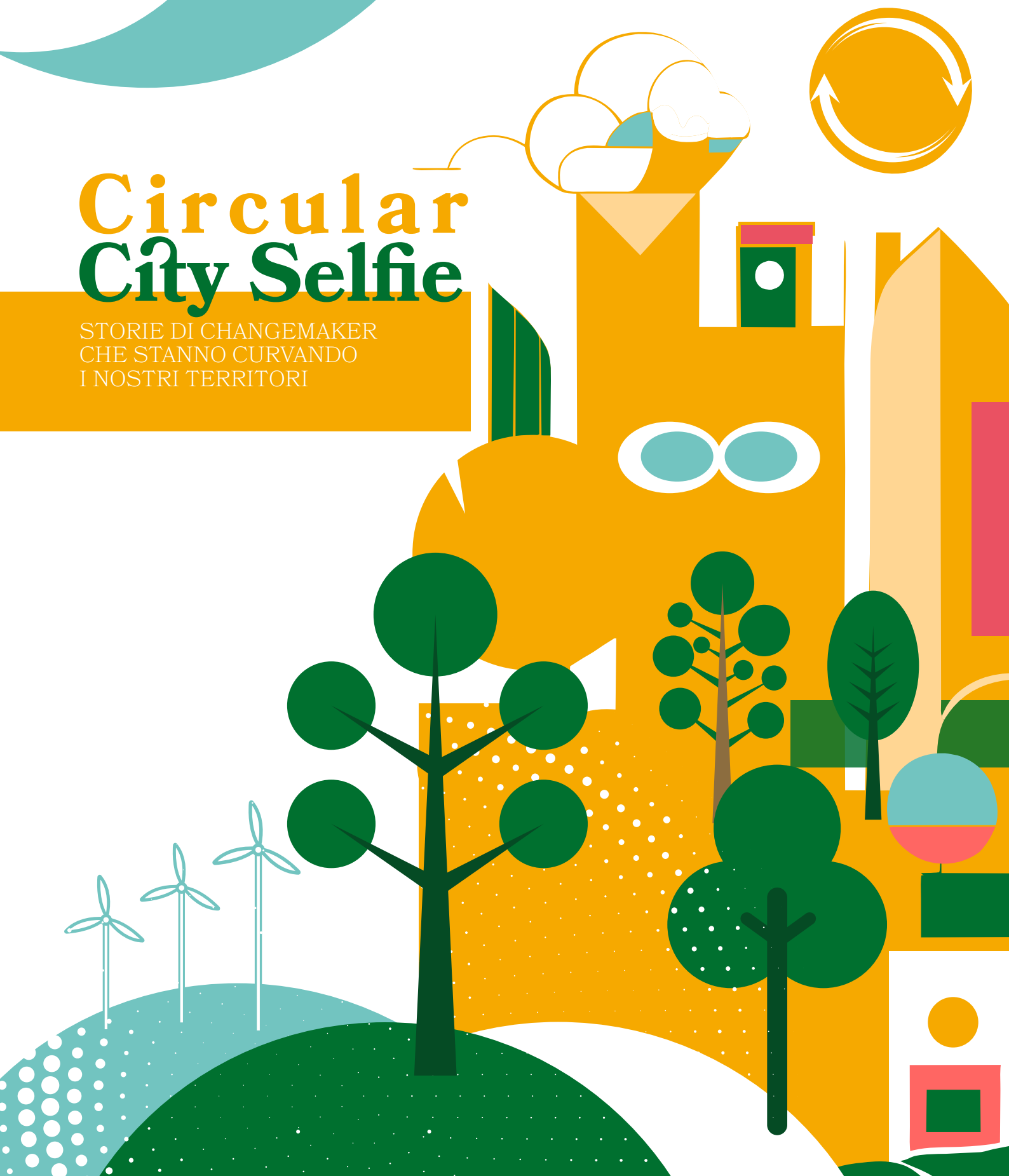
IN CIBO CIVITAS

Progetto finanziato dalla Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Circular City Selfie

STORIE DI CHANGEMAKER
CHE STANNO CURVANDO
I NOSTRI TERRITORI



Circular
City Selfie

Circular City Selfie

STORIE DI CHANGEMAKER CHE STANNO CURVANDO I NOSTRI TERRITORI

a cura di: Franco Fassio – Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

In questa pubblicazione Slow Food Italia insieme a Unisg presentano i risultati di un'attività di mappatura svolta dai giovani della rete Slow Food Youth Network Italia che, in collaborazione con tutti i partner, i Comuni e le altre reti sui territori di progetto, ha portato alla luce 42 buone pratiche di economia circolare presenti su tali territori.

L'obiettivo della pubblicazione è accrescere la consapevolezza su un modello di business che può funzionare e contribuire a un processo di cambiamento economico-culturale di cui i giovani sono i principali beneficiari e artefici. Le buone pratiche fanno riferimento ad aziende, start-up, associazioni e progetti che, a partire da un atteggiamento rigenerativo nei confronti del Capitale Naturale (a cui è associato quello Umano, Culturale, Sociale, Economico, Relazionale), hanno sviluppato iniziative e modelli di business circolare nell'ambito del sistema alimentare, nel rispetto dei limiti planetari e offrendo al tempo stesso uno spazio equo alla società civile. Vengono inoltre presentate le principali politiche del cibo che i Comuni partner di progetto hanno sviluppato.

Circular City Selfie

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo della Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo. I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità dei Slow Food Italia APS e di Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e non rappresentano necessariamente il punto di vista dell'Agenzia.

Direzione del progetto: Franco Fassio
Editing: Laura Formicola, Laura La Spada, Elisa Virgillito
Grafica e impaginazione: Claudia Saglietti, Mattia Dedominici

Slow Food®Editore© 2024

Hanno contribuito ai contenuti e ai testi della pubblicazione

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Franco Fassio - Professore associato di Systemic Design e Circular Economy for Food

SLOW FOOD ITALIA

Raoul Tiraboschi - Vice Presidente di Slow Food Italia
Laura Formicola - Referente progetto
Laura La Spada - Membro del direttivo nazionale di Slow Food Youth Network Italia

Referenti sui territori della rete Slow Food Youth Network

Antonella Venturella - Referente per la Sicilia
Valeria Mascarello - Referente per il Piemonte
Davide Zarri - Referente per l'Emilia-Romagna e membro del direttivo nazionale
Lorenzo Schena - Referente per la Toscana

LVIA - Associazione Internazionale Volontari Laici

Nicoletta Gorgerino - Project manager In Cibo Civitas
Ester Graziano - Referente metodologica attività ECG
Giulia Puppin - Referente Comunicazione
Francesca Allemano - Collaboratrice
Sara Dottarelli - Focal point Cuneo - Referente Focal point a livello italiano
Giorgia Beccaria - Focal point Torino
Chiara Raieli - Focal point Sicilia
Domenico Caeti - Focal point Sicilia
Arianna Felicetti - Focal point Toscana
Alessandro Bellini - Focal point Toscana
Carmela Balestra - Focal point Emilia-Romagna

COMUNE DI TORINO

Stefano Lo Russo - Sindaco
Dipartimento Gabinetto del Sindaco - Servizio Cooperazione internazionale e pace:
Maria Bottiglieri - PhD - Unità operativa Cooperazione internazionale, pace ed educazione alla cittadinanza globale (ECG)
Laura Fiermonte, Pamela Damiano, Barbara Zunino, Sara Vanacore - Ufficio Educazione alla cittadinanza globale, pace e food policy
Dipartimento Commercio:
Mariangela Rizzo - Responsabile Promozione del commercio e progetti speciali
Aldo Blandino - Responsabile Progetto innovazione e sviluppo
Dipartimento Grandi opere, infrastrutture e mobilità - Divisione Verde e parchi:
Ezio Ernesto De Magistris - Responsabile unità operativa Opere del verde
Luigi Canfora - Ufficio Riqualificazione ambientale
Dipartimento Fondi europei e PNRR:
Laura Ribotta - Responsabile Promozione innovazione in campo ambientale, supporto alle azioni di neutralità climatica, accesso ai fondi

COMUNE DI CUNEO

Ivan Biga - Responsabile Politiche sociali
Milena Basano - Responsabile Politiche del lavoro e Cooperazione internazionale
Stefano Cavallotto - Coordinatore tecnico Cooperazione internazionale
Elena Lovera - Responsabile Pianificazione territoriale e strategica

COMUNE DI FORLÌ

Elena Balzani - Servizio Ambiente urbanistica – Unità Ambiente
Beatrice Biguzzi - Sportello MAUSE - Multicentro Area urbana per la Sostenibilità e l'Educazione ambientale

COMUNE DI CESENA

Francesca Lucchi - Assessore alla Sostenibilità ambientale e progetti europei
Carmelina Labruzzo - Assessore ai Servizi per le persone e le famiglie
Raffaella Gueze - Responsabile CEAS
Centro di educazione alla sostenibilità
Lucia Garaffoni - Coordinatrice CEAS
Centro di educazione alla sostenibilità

COMUNE DI CASTELBUONO

Mario Cicero - Sindaco
Annalisa Genchi – Assessore alla Pubblica istruzione e Politiche sociali

COMUNE DI FIRENZE

Andrea Giorgio - Assessore all'Ambiente e alla transizione ecologica
Arnaldo Melloni - Responsabile Igiene pubblica, Ambientale e Vivibilità Urbana
Valentina Mini - Ufficio sostenibilità
Elisabetta Sorelli - Ufficio rifiuti
Ornella Fanari - Ufficio sostenibilità

COMUNE DI BORGO SAN LORENZO

Cristina Becchi - Vicesindaco
Alessandro Galeotti - Assessore ai Servizi pubblici locali e transizione ecologica
Giorgia Baluganti - Consigliere comunale con delega a Economia circolare
Ilaria Ontanetti - Addetta stampa

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Lorena Milani - Professoressa ordinaria di Pedagogia generale e sociale, Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'educazione.
Federica Matera - assegnista di ricerca e Docente a contratto in Pedagogia generale e sociale, Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'educazione

IMPACT SKILLS

Sara Marsili - Responsabile gestione corsi
Luca Indemini - Communication expert

MERCATO CIRCOLARE

Nadia Lambiase - Presidente e CEO

Progetto

Promosso da

Cofinanziato da

Una pubblicazione di

A cura di

In partenariato con

INDICE

8 Introduzione, di Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS)

10 Introduzione al progetto “In Cibo Civitas - Empowerment, Azioni, Territorio per una cittadinanza che nutre il futuro”, di Associazione Internazionale Volontari Laici (LVIA)

12 Il ruolo di Slow Food e della rete Slow Food Youth Network Italia, di Slow Food Italia

14 Un menù per la circolarità, di Franco Fassio (UNISG)

- L’Antipasto: pensare per sistemi
- Il Primo piatto: il dialogo esplorativo
- Il Secondo piatto: i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)
- Il Dessert: le 3 C della Circular Economy for Food

21 Obiettivi del censimento e guida alla lettura delle schede, di Franco Fassio (UNISG)

- Le 10 R di eRRRando: un approfondimento, di Nadia Lambiase, Mercato Circolare società Benefit

30 Le politiche locali del cibo dei Comuni Partner

- Torino
- Cuneo
- Forlì
- Cesena
- Firenze
- Borgo San Lorenzo (FI)
- Castelbuono (PA)

74 Buone pratiche di Economia Circolare nei territori

- Comune di Torino, Comune di Cuneo e le relative province
- Comune di Forlì, Cesena e la relativa provincia
- Comune di Firenze, Comune di Borgo San Lorenzo e la relativa provincia
- Comune di Castelbuono e la relativa provincia

160 L’innovazione sociale inizia dalle skills, di Impact Skills

162 L’educazione alla cittadinanza globale come leva per il cambiamento, di Università degli Studi di Torino

166 Conclusioni: riflessioni sul ruolo del cibo nei Comuni del futuro, di Franco Fassio (UNISG)

AGENZIA ITALIANA
PER LA COOPERAZIONE
ALLO SVILUPPO

L'IMPEGNO DI AICS PER UN MONDO PIÙ SOSTENIBILE E GIUSTO: L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA GLOBALE COME VETTORE STRATEGICO

di Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS)

L'**Educazione alla Cittadinanza Globale (ECG)** "permette alle persone di riflettere criticamente sul mondo e sul loro posto in esso; di aprire gli occhi, i cuori e le menti alla realtà del mondo a livello locale e globale. Permette alle persone di capire, immaginare, sperare e agire per realizzare un mondo di giustizia sociale e climatica, pace, solidarietà, equità e uguaglianza, sostenibilità planetaria e comprensione internazionale. Comporta il rispetto dei diritti umani e della diversità, l'inclusione e una vita dignitosa per tutti, ora e in futuro." - Dichiarazione di Dublino (2022).
In quest'ottica, l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) porta avanti sin dalla sua costituzione nel 2016 il proprio impegno a livello nazionale e internazionale per rendere gli individui consapevoli del ruolo che ciascuno svolge nel processo di cambiamento necessario per un mondo più equo, giusto e inclusivo. Per rendere ancor più concreto tale impegno, come previsto dalla Strategia Italiana per l'Educazione alla Cittadinanza Globale e dall'apposita Raccomandazione elaborata dall'OCSE a seguito della Peer review del 2019, l'AICS ha istituito e coordinato il Tavolo multi-attore ECG con l'obiettivo di elaborare il Piano di Azione Nazionale (PAN) sull'Educazione alla Cittadinanza Globale, finalizzato nel 2022. L'elaborazione del PAN ECG è stato il risultato di un processo partecipativo che ha visto il coinvolgimento dei diversi attori istituzionali e non. Il PAN rappresenta uno strumento operativo che tiene conto di plurime visioni ma con obiettivi comuni, in grado di fornire un quadro di riferimento per tutti gli attori interessati a realizzare attività e percorsi di Educazione alla Cittadinanza Globale nei contesti di educazione formale, non formale e di informazione/sensibilizzazione.

Proprio a sottolineare la stretta relazione tra lo Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Globale, dal 2020 AICS ha avviato una collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (MASE), che ha condotto all'inserimento dell'ECG nell'ambito del Vettore 2 "Cultura per la Sostenibilità" della Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile - SNSvS (2022), riconoscendone il ruolo fondamentale nel raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile. I Vettori di sostenibilità rappresentano le condizioni abilitanti affinché i Paesi possano intraprendere il percorso di trasformazione secondo i principi dell'Agenda 2030. Per rafforzare la partnership istituzionale in un'ottica di coerenza e sinergia, nel dicembre 2023, l'AICS ha sottoscritto un Accordo di collaborazione con il MASE destinato a finanziare, nel corso dei prossimi tre anni, azioni congiunte volte alla promozione e sensibilizzazione trasformativa per lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza globale.

A livello nazionale, l'AICS è impegnata nel rafforzamento non solo della collaborazione con le istituzioni, ma anche delle politiche e delle azioni a livello territoriale che siano coerenti con il processo portato avanti a livello nazionale. Questo è reso possibile anche attraverso lo strumento del bando AICS dedicato all'ECG e rivolto a Organizzazioni della Società Civile ed Enti Territoriali, con l'obiettivo di valorizzare la loro diversa natura e ruolo. Solo nel 2021 sono stati erogati circa 20 milioni di euro per il cofinanziamento di 33 progetti su tre ambiti: Agenda 2030; contrasto a fenomeni d'odio e discriminazione; tutela dell'ambiente e lotta ai cambiamenti climatici. All'interno di quest'ultima tematica si inserisce la filiera agroalimentare, uno dei settori maggiormente responsabili della crisi climatica ma, al tempo stesso, uno tra i settori che ne subisce di più le conseguenze.

Il cibo rappresenta uno strumento di inclusione e condivisione attraverso il quale è possibile conoscersi e abbattere le barriere degli stereotipi, ma anche mettere in atto atteggiamenti consapevoli nelle comunità al fine di creare stili di vita sostenibili. Per fare questo occorre avere una visione che vada oltre il proprio territorio, essendo consapevoli dell'interconnessione globale dei fenomeni ambientali e non solo. Questo ovviamente è il fulcro dell'Educazione alla Cittadinanza Globale strettamente legato anche all'impegno dell'AICS con e nei Paesi Partner. Nel settore agro alimentare, di fondamentale importanza per la Cooperazione italiana, l'AICS è impegnata in diversi progetti, come ad esempio in Tanzania dove, grazie a una campagna di formazione per l'incremento della produttività agricola sostenibile nei distretti di Iringa, Kilolo, Mufindi e Njombe, è stato aumentato il numero di bambini sotto i 5 anni e donne gravide che hanno adottato una dieta diversificata e buone pratiche nutrizionali e igienico sanitarie. Sempre in Tanzania, si prevede di valorizzare la coltivazione e il consumo di ortaggi e legumi autoctoni, aumentando il potenziale economico di queste coltivazioni ad alto valore nutrizionale e caratterizzate da un'alta sostenibilità. In Uganda, nelle comunità di Moroto e Napak in Karamoja, è stato possibile rispondere al problema della malnutrizione fornendo accesso a un'alimentazione varia, costante e di qualità per madri e bambini, formando le comunità su pratiche agroalimentari (es. orti familiari, allevamenti) volte a soddisfare le esigenze di sussistenza e al contempo contribuire a incrementare il reddito delle famiglie.

Questi sono solo alcuni esempi di come la filiera agro alimentare in tutte le sue componenti sia stata, ed è tutt'ora, un settore chiave per la Cooperazione italiana. Mettere in connessione il locale con il globale è, e rimane, una sfida cui la Cooperazione risponde con le sue attività e progettualità. Per farlo, l'ECG gioca un ruolo essenziale e imprescindibile in quanto mira a "Garantire entro il 2030 che tutti i discenti acquisiscano la conoscenza e le competenze necessarie a promuovere lo sviluppo sostenibile, anche tramite un'educazione volta ad uno sviluppo e uno stile di vita sostenibile, ai diritti umani, alla parità di genere, alla promozione di una cultura pacifica e non violenta, alla cittadinanza globale e alla valorizzazione delle diversità culturali e del contributo della cultura allo sviluppo sostenibile" (Obiettivo 4, target 7 degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030).

INTRODUZIONE AL PROGETTO
di LVIA

Il Progetto In Cibo Civitas rappresenta per LVIA il frutto di un percorso che ha radici nella lunga storia dell'Associazione impegnata nella lotta per la giustizia e la solidarietà, voluto e vissuto a cavallo tra Africa ed Europa dal 1966 fino ad oggi. Nell'elaborazione dell'idea progettuale, si è lavorato per permettere la realizzazione di attività di Educazione alla Cittadinanza Globale che consentissero di capitalizzare le esperienze acquisite attraverso "*Le ricette del dialogo*" e "*Metti in Circolo il cambiamento*", due iniziative finanziate sempre da Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, che hanno posto l'accento rispettivamente sul tema del cibo come strumento di inclusione, dialogo tra culture, condivisione e animazione territoriale, e sul tema dell'economia circolare come vettore di cittadinanza attiva per la promozione di modelli sostenibili di produzione e consumo.
Il partenariato è composto da enti locali, enti di ricerca e attori del privato sociale, ognuno portatore di diverse esperienze e competenze nell'ambito del cibo. Il progetto valorizza le connessioni già sviluppate da questi attori sui territori delle province di Cuneo, Torino, Firenze, Forlì-Cesena e Palermo, e - a livello nazionale - il percorso che LVIA e Slow Food Italia hanno intrapreso con la Rete delle Politiche Locali del Cibo.

Dunque, In Cibo Civitas arricchisce il patrimonio di esperienze maturate, collegando il binomio cibo e intercultura al paradigma rappresentato dall'economia circolare, identificando il focus specifico e di sintesi della *Circular Economy for Food*: il concetto dell'economia circolare esteso all'ambito alimentare e all'intera catena di produzione e distribuzione. Questa prospettiva permette di analizzare e affrontare le problematiche legate all'insostenibilità ambientale e sociale del sistema alimentare, che derivano inevitabilmente da una produzione che non è democratica, è globalizzata e mercifica gli ecosistemi. Il progetto abbraccia una concezione di "cittadinanza" intesa come appartenenza alla comunità globale, concorrendo in modo pragmatico al cambiamento individuale e collettivo per la creazione di un mondo più sostenibile e giusto, attraverso la promozione di sistemi alimentari sostenibili. Il cibo diventa ambito di formazione ed educazione, partecipazione e impegno, strumento di cambiamento verso la definizione di food policies. Queste ultime sono elemento fondamentale per dare un impulso verso la riduzione dello spreco alimentare e per promuovere il riutilizzo, la trasformazione e la rigenerazione di eccedenze, residui e sottoprodotti della produzione agro-alimentare. Agire sui sistemi alimentari è cruciale per contribuire globalmente alla riduzione di emissioni risultanti dalle attività umane, poiché vi contribuiscono per un terzo del totale.
La sola componente rappresentata dallo spreco alimentare incide per l'8% di tutte le emissioni di gas climalteranti e, pertanto, diventa necessario attivarsi per arginare questo spreco, anche e soprattutto se si vuole affrontare la questione del cambiamento climatico.

È essenziale che l'azione di cambiamento abbia luogo in ogni fase della filiera alimentare, coinvolgendo non solo coloro che sono responsabili della produzione dei prodotti, ma anche chi opera nella distribuzione e i consumatori stessi. Per raggiungere questo obiettivo, è imperativo portare avanti un'attività di divulgazione, fornendo dunque ai giovani e alla cittadinanza gli strumenti per diventare attivi e responsabili nel processo di cambiamento.

È proprio in questa ottica che In Cibo Civitas prevede il coinvolgimento di circa 6.000 studenti e 200 docenti di scuole secondarie, di 3.000 giovani adulti (tra i 18 e i 30 anni) che abitano i territori coinvolti, e di 1,5 milioni di cittadini su tutto il territorio nazionale. La sfida principale è quella di accompagnare i cittadini verso una maggiore consapevolezza e applicazione di pratiche quotidiane sostenibili, rafforzando valori, atteggiamenti e comportamenti green, specialmente nei settori inerenti alla filiera del cibo, e favorendo l'attivazione e l'impegno associativo nelle reti civiche per l'attuazione di politiche del cibo sostenibili. Il progetto collega gli aspetti ambientali, sociali ed economici delle filiere produttive e distributive del cibo, tenendo ampio lo sguardo sui fenomeni e le interdipendenze globali. Con la durata di un anno e mezzo di attività, esso apre una finestra sulle comunità locali del cibo che in diverse altre parti del mondo si trovano a dover fare i conti con il sistema dell'agri-business e della grande distribuzione. Un sistema che troppo spesso tende a emarginarle, se non addirittura a espellerle dalle proprie terre ancestrali, come accade nelle ultime preziose terre coltivabili del Sahel e, in modo estremamente violento, nella foresta amazzonica. Un dialogo consapevole e aperto sul cibo ci aiuta a essere comunità di cittadini attenti e responsabili, in grado di assumere un ruolo attivo anche nel contesto delle nostre città e dei nostri territori.

In questa pubblicazione incontrerete esperienze, storie di persone, enti e associazioni che cercano di innovare in maniera circolare la relazione con il cibo, con gli ecosistemi e con gli altri territori e le loro comunità, solo apparentemente lontani. Le storie qui raccontate potranno fornire un esempio prezioso e un punto di partenza per promuovere la nascita di simili realtà sui diversi territori, e per favorire lo sviluppo di Politiche Locali del Cibo. Inoltre, vorremmo favorire la messa in rete tra le case histories, promuovendo la condivisione di conoscenze, stimolando così la creazione di nuove iniziative e ricerche a livello locale, a dimostrazione del fatto che il cibo nutre i corpi e allo stesso tempo le relazioni. Il messaggio che questa pubblicazione, e l'intero progetto, vogliono trasmettere è che il tipo di società che scegliamo di essere dipende anche dalle scelte che operiamo prima, durante e dopo aver scelto cosa portare in tavola. Non resta dunque che lasciarvi al piacere della scoperta.

Slow Food® Italia

IL RUOLO DI SLOW FOOD E DELLA RETE SLOW FOOD YOUTH NETWORK ITALIA

di Slow Food Italia

Il progetto In Cibo Civitas è una tappa fondamentale nel percorso che Slow Food Italia ha intrapreso negli ultimi anni e che ha visto l'associazione e la sua rete locale a fianco delle città nella definizione delle politiche locali del cibo o food policy. Queste, rappresentano l'insieme di politiche, e quindi di strategie, che delineano una visione futura del rapporto tra cibo e territorio in ambito locale, considerando non solo la dimensione urbana, ma anche territori più ampi e distanti dalle città.
Slow Food Italia, con le sue Condotte e Comunità, è stata coinvolta direttamente nei processi di definizione delle strategie di molte città italiane, sia nella fase di progettazione e attuazione, che in quella di verifica in itinere: Milano con la Comunità del Mercato della Terra, Bergamo con il Tavolo per le politiche locali del cibo, Reggio Calabria, Trento, Andria, Caltanissetta, Cagliari, Messina, Bari, Palermo, per citarne solo alcune.

Il supporto della rete di Slow Food Italia si è concentrato in particolare nell'aiutare le città nel definire e raggiungere alcuni obiettivi, tra cui:

• **Favorire le attività agricole ed orticole sul territorio comunale, attuando anche politiche di difesa del suolo agricolo.** Per stimolare il raggiungimento di questo obiettivo, l'Associazione ha promosso un dialogo tra la città e il mondo dell'agricoltura, favorendo la nascita di mercati agricoli contadini, organizzando occasioni di confronto e favorendo la creazione di Orti Urbani e Orti Comunitari, i quali non hanno solamente uno scopo produttivo, ma possono essere importanti strumenti di educazione e di inclusione sociale.
Tra le progettualità che Slow Food porta avanti in tal senso ci sono i Mercati della Terra, il progetto delle filiere, come Slow Grains e il progetto Orti Slow Food.

• **Promuovere una progettazione partecipata con gli attori del territorio** (tra cui le associazioni di volontariato, le comunità locali di quartiere, la GDO, le associazioni di categoria, ecc.), al fine di delineare azioni di sensibilizzazione dedicate alla cittadinanza, alle famiglie e agli operatori del settore alimentare (per la riduzione dello spreco alimentare e per l'utilizzo corretto e sinergico delle eccedenze).
Un esempio è "Sprecometro", un progetto volto ad aiutare i cittadini a ridurre gli sprechi di cibo, ideato dall'Università di Bologna e di cui Slow Food Italia è tra i partner.

• **Promuovere stili di vita sani attraverso attività che aumentino la consapevolezza della cittadinanza sui temi alimentari.** Il tema cibo-salute è strategico per l'immediata ricaduta che ha su ciascuno di noi una alimentazione sana ed equilibrata, ma anche perché corrisponde alla valorizzazione di sistemi produttivi basati sulla stagionalità, nel rispetto quindi dei cicli della natura.

L'associazione promuove diverse attività in tal senso che si possono trovare qui e ha recentemente pubblicato un position paper dedicato.
La rete Slow Food Youth Network Italia (SFYN) riunisce giovani gastronomi, produttori, allevatori, cuochi, attivisti e studenti, impegnati nel costruire nuove consapevolezze sulle più importanti questioni e problematiche che riguardano l'attuale sistema agroalimentare. Attraverso l'organizzazione di piccoli e grandi eventi, le ragazze e i ragazzi della rete sensibilizzano i loro coetanei sulla necessità di perseguire una vera sostenibilità ambientale, in cui il sistema alimentare globale gioca un ruolo centrale.

Le principali tematiche portate avanti dalla rete SFYN Italia sono:

• Agromafie e caporalato
• Impatto ambientale delle filiere agroalimentari
• Politiche agroalimentari
• Spreco alimentare

Una delle attività bandiera della rete è proprio il contrasto allo spreco alimentare, attraverso la promozione di pratiche di consumo che siano rispettose dell'ambiente, di chi produce il cibo e delle risorse impiegate per ottenerlo. In questo contesto si inserisce la Disco Soup, un format ideato dalla rete SFYN internazionale per valorizzare alimenti ritenuti "di scarto" attraverso il recupero presso i mercati rionali o le aziende agricole. I prodotti vengono cucinati e mangiati insieme, in una festa a suon di musica per riflettere sull'impatto che le nostre pratiche di consumo possono avere all'interno della filiera del cibo. Ogni anno, in occasione del World Disco Soup Day, le comunità di tutto il mondo organizzano eventi in contemporanea per combattere lo spreco alimentare. La rete SFYN italiana ha inoltre portato avanti, nel corso degli anni, diverse campagne social dedicate alla sensibilizzazione verso queste tematiche.

Nel progetto In Cibo Civitas, quattro giovani della rete SFYN sono coinvolti attivamente nel coordinamento delle attività di sensibilizzazione alla cittadinanza attiva. L'attività di censimento e mappatura delle buone pratiche di economia circolare del sistema agroalimentare ha consentito di valorizzare realtà di piccola scala locali che ne rappresentano esempi positivi in settori diversi e attraverso modalità diversificate.
Le numerose attività portate avanti nei territori di progetto, che coinvolgono i gruppi di giovani locali e le reti Slow Food territoriali, dimostrano che un futuro migliore è possibile e lo si può costruire insieme, restituendo nuova linfa alle comunità cittadine e rurali a partire dal contributo di giovani produttori, attivisti, ristoratori.

UN MENÙ PER LA CIRCOLARITÀ

di Franco Fassio, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Quattro concetti hanno un ruolo cruciale nella transizione circolare del sistema alimentare:

- l'adozione di un approccio sistemico all'analisi e alla progettazione;
- la promozione del dialogo e del pensiero esplorativo;
- la scelta di obiettivi condivisi che dall'individuo coinvolgano la collettività;
- l'attuazione di una cornice culturale che restituisca valore al termine sostenibilità.

Attraverso un menu immaginario composto da un antipasto, un primo, un secondo e un dolce, questo saggio vi accompagnerà alla tavola dell'emergenza globale che il sistema alimentare sta affrontando in quanto artefice degli stessi problemi di cui è vittima. Il desiderio è quello di condividere informazioni e prospettive, perché un'economia sostenibile può esistere soltanto se supportata da un'adeguata economia della conoscenza.

L'Antipasto: pensare per sistemi

Siamo un unico sistema interconnesso (Capra, 1996) ma viviamo la stragrande maggioranza della nostra quotidianità in maniera lineare, dimenticandoci che siamo il frutto delle nostre relazioni. A differenza della natura che funziona come un sistema, noi tendiamo costantemente a scomporre la complessità che ci circonda in logiche lineari di pensiero (Bateson & Longo, 1988) dando vita a un modello economico altrettanto lineare (produci, consuma, dismetti) e perdendo la capacità di immaginare scenari alternativi, di gestire le transizioni, di agire per il cambiamento. Se adottassimo un modo di pensare relazionale, esplorativo, laterale, che collega diverse competenze e discipline (transdisciplinare), che utilizza la creatività e la sperimentazione, probabilmente riusciremmo a mettere in discussione molte di quelle abitudini consolidate che sono il vero ostacolo a uno sviluppo sostenibile. Lo potremmo fare comprendendo ad esempio, che l'equilibrio tra le parti vale più della somma dei singoli elementi (Meadows, 2008) e che un ipotetico centro di gravità permanente, come sosteneva Gurdjieff (Nicoll, 1996), è quello stato intermedio della coscienza di un uomo in cui anche l'osservazione del mondo esterno è in perfetto equilibrio con le proprie idee e non in balìa di bisogni secondari (Maslow, 1955) che ci portano a consumare voracemente quel tessuto ecologico che sostiene la vita sulla Terra.
Per questo motivo, è proprio il "Thiking in System" (Meadows, 2008) che può aiutarci a far evolvere le nostre intuizioni sull'intero sistema alimentare, ad affinare la nostra capacità di comprendere le parti, a vedere le interconnessioni, a essere creativi e coraggiosi nel ridisegnare un food system che ha contribuito a renderci schiavi dell'economia lineare. Degrado ambientale e sociale sono le principali conseguenze di questo modus operandi: evidenti errori di progettazione del sistema (Petrini, 2019), in quanto pensato e realizzato, in quasi totale assenza di transdisciplinarità (Piaget & Inhelder, 1970) ovvero di un approccio scientifico e intellettuale che mira a comprendere appieno la complessità e le esigenze interconnesse del mondo attuale.

L'antipasto è quindi una premessa allo sviluppo sostenibile, che consiste nell'acquisire una consapevolezza comunitaria che unisca il genere umano nel riconoscere l'intera Terra come una "patria" (Morin, 2002) e di conseguenza, metta in atto politiche di collaborazione per il benessere comune. Una necessità di questi tempi, poiché osservando il sistema alimentare odierno attraverso la lente di concreti dati scientifici, è chiaro come filiere alimentari globalizzate sempre più lunghe, complesse, omologate, abbiano da tempo reciso molte di quelle relazioni tra unità ecologiche (Elton, 1927) che rendevano la produzione di cibo frutto di un rapporto sano con la natura. La nostra economia vive oltrepassando i limiti planetari (Rockström et al., 2009) e sociali (Raworth, 2017), adottando un atteggiamento predatorio, sfrenato, dai confini infiniti su un pianeta finito, di simbiosi parassitaria, che vive sulla pelle del nostro vicino e violenta la nostra casa comune (Papa Francesco, 2015). Sottolineare l'esistenza di sistemi interconnessi (Capra & Luisi, 2014), di cui l'uomo dovrebbe essere parte integrante e non invasiva, ci porta a comprendere concretamente che partire dal cibo per sviluppare un cambio di paradigma economico e sociale in chiave circolare, significa partire dalle comunità, dalla qualità delle relazioni, dalla sostanza dei comportamenti (Petrini, 2018). Inoltre, poiché è vero che il nostro Pianeta è un microcosmo di interdipendenze in continua vibrazione, in cui nessuna parte può esistere da sola ma ogni parte trae il suo significato e la sua esistenza unicamente dal posto che occupa nell'insieme (Stapp, 1975), allora è arrivato decisamente il momento di imparare a sognare come un unico sistema interconnesso prima che la speranza abbandoni del tutto alcune zone del Pianeta.

Il Primo piatto: il dialogo esplorativo

Le grandi crisi spesso segnano passaggi definitivi da un'epoca all'altra, mettendo in stallo le categorie di pensiero che utilizziamo per interpretare le nostre vite. Possiamo sperare che quello che stiamo vivendo, tra pandemie e guerre, diventi uno di questi spartiacque, costringendoci a riconsiderare il nostro rapporto con il miglior fornitore di materia prima che il genere umano conosca ovvero la Natura (Lovins et al., 1999). Tuttavia, l'erosione del capitale naturale che ha subito un'accelerazione negli ultimi decenni, ha in parte già compromesso la stabilità del capitale culturale (Bourdieu, 1980), rendendo difficile a volte, anche il più semplice dialogo tra le persone. Immaginare futuri sostenibili alternativi, prospettando e sviluppando nuovi scenari, è un'opportunità che oggi spesso lascia spazio a una sensazione di disagio, di inadeguatezza per un cambiamento così ampio, di perdita di senso del futuro. Dobbiamo passare da una società dei consumi basata sull'insoddisfazione permanente, che ci alimenta con bisogni secondari, creando meccanismi di credito e debiti pubblici per stimolare la domanda, ad una realtà economico-sociale dove il collaborare e il condividere vale di più del competere e del possedere. non è facile, ma oggi più che mai, periodo storico in cui la forbice sociale si sta allargando dividendoci sempre più tra poveri e ricchi, tra chi ha accesso ad un cibo di qualità e chi no, agire per il cambiamento, in collaborazione con gli altri, ci può restituire la speranza in noi stessi come collettività. Dunque, per gestire situazioni complesse e prendere decisioni relative al futuro malgrado l'incertezza, l'ambiguità e il rischio, il "dialogo esplorativo" che si realizza attraverso la curiosità, la ricerca, la scoperta dell'altro, spesso associato al processo creativo e alla fase iniziale di problem solving, può essere la chiave per generare fiducia, in noi stessi, negli altri, nella vita in generale. Se l'obiettivo è generare nuove idee, esplorare possibilità, allargare il campo delle conoscenze, tale attitudine è necessaria per affrontare situazioni complesse, per

stimolare la creatività e l'innovazione. Nel pensiero esplorativo, l'individuo può sperimentare, chiedersi e cercare nuove prospettive senza restrizioni, senza avere necessariamente un obiettivo o una risposta predefinita, senza avere un'ansia da prestazione perché c'è qualcuno che ti giudica frettolosamente attraverso emoticon stilizzate. Il pensiero convergente quindi, che si concentra sulla ricerca di una soluzione specifica, di una risposta ben definita, deve essere il risultato di differenti prospettive, punti di vista, esigenze. L'esito di un dialogo esplorativo che non offre una visione standardizzata dei bisogni primari (Maslow, 1955) con l'unico fine di massimizzare i profitti, ma che decostruisce questa deleteria abitudine. A volte guardando anche indietro nel tempo, non con nostalgia, ma con la consapevolezza che, in questo stato di crisi ecologica globale, sarebbe utile che la modernità e l'innovazione talvolta si sedessero al tavolo della tradizione, soprattutto quando questa può rappresentare valori che possono essere attualizzati in ricette per il futuro. È chiaro che oggi abbiamo bisogno di una visione "glocale" (Bauman, 2005), che partendo dai territori adotti finalità globali, ma lo scorrere della produttività deve essere più lento, deve concedere il tempo agli ecosistemi di rigenerarsi, deve incoraggiarci a usare con buon senso la biodiversità naturale e culturale, tutti valori che nell'era del Capitalocene (Moore, 2017), si sono smarriti sulla lineare via.

Se il tempo storico che segna la narrazione dell'umanità è vissuto e rappresentato come una linea retta che indica cronologicamente lo scorrere degli eventi, su quella stessa linea ad esempio, la tradizione si muove in modo circolare, incoraggiandoci a conservare nella nostra pratica quotidiana quel sapere collettivo che definisce la memoria storica e l'identità di un luogo. Ne sono un esempio le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo che spesso, valorizzando la funzione di recupero, creano un legame tra la gestione delle risorse di oggi e quelle del domani. Una saggezza in chiave rigenerativa che ha radici profonde e prende vita da persone la cui produttività può essere trovata solo attraverso la cura del Pianeta. Persone che, attraverso il loro lavoro, comprendono che la sostenibilità ambientale, sociale ed economica di una comunità si genera attraverso simbiosi mutualistiche (win-win) e co-evolutive tra uomo e natura. A questo proposito, nell'ambito dell'economia circolare applicata al cibo, si sta sviluppando l'interesse per il tema antropologico del "bricolage agricolo" (Lévi-Strauss, 1962), ovvero di quella capacità delle società tradizionali di lavorare in maniera creativa sulle eccedenze per valorizzarle nel pasto del giorno dopo. Una modalità operativa storicamente appartenuta alle donne che, con poche risorse, erano in grado di nutrire una famiglia allargata, composta da persone di generazioni diverse e con esigenze nutrizionali differenti. Grazie a questa mentalità, sono nati piatti che oggi rappresentano la storia della gastronomia italiana, come i piemontesi Ravioli del plin, pasta fresca all'uovo riempita con carne e verdure stufate avanzate dal giorno precedente o le più internazionali Meatball, inventate in epoca romana (tra il 25 e il 35 a.C.) come modo per utilizzare gli avanzi di carne cotta di diversi tagli di animali. Oggi potremmo definire questi processi, un vero e proprio "ciclo breve" tipico del "metabolismo biologico" in cucina, se volessimo utilizzare le concettualizzazioni dell'economia circolare presenti all'interno del "Butterfly Diagram" sviluppato dalla Ellen MacArthur Foundation (EMF, 2012) per descrivere l'essenza del nuovo paradigma economico. Potremmo spingerci inoltre a parlare di un "ciclo a cascata" una volta che la catena alimentare messa in atto non si esaurisce con il consumo familiare ma continua a sostenere le esigenze degli animali o viene utilizzata come ammendante agricolo.
Un esempio di pratica che nella sua semplicità rispetta le più moderne direttive europee sulla "Food Waste Hierarchy" (Commissione Europea, 2018).

Dunque, l'economia circolare applicata al cibo non è un concetto nuovo ma ci appartiene da tempo. Nasce dall'economia domestica e ci ricorda che alla base di questa costante ricerca-azione, al di là della scarsità economica, c'è un pensiero esplorativo, un dialogo con gli ecosistemi, il rispetto per i frutti del proprio lavoro e la consapevolezza di ciò che è stato necessario per generarli.

Il Secondo piatto: i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)

Il persistere di una certa vaghezza nella definizione delle priorità da affrontare per promuovere uno sviluppo sostenibile con spirito rigenerativo in linea con il sistema alimentare porta irrimediabilmente al fiorire del greenwashing. Gli obiettivi spesso non corrispondono a livello internazionale e nemmeno le azioni messe in atto dai diversi Paesi. Ne sono un esempio i vari protocolli per la lotta al cambiamento climatico, dalla Convenzione Quadro delle Nazioni Unite sui Cambiamenti Climatici (1992), al Protocollo di Kyoto (2008), all'Accordo di Parigi (2016) e alla più recente Conferenza delle Parti sui Cambiamenti Climatici delle Nazioni Unite (COP26), che non hanno mai trovato la completa adesione di tutte le parti in gioco. Anche se guardiamo alle buone pratiche per la riduzione dei rifiuti, questione centrale in un modello di economia circolare, uno dei rischi più comuni è legato alla volontà di chiudere il cerchio a tutti i costi (eco-efficienza), senza prestare attenzione alle conseguenze indirette sugli ecosistemi (eco-efficacia) (McDonough & Braungart, 2002), situazione che genera così dei "blind spot" ovvero fasi concettuali di un progetto che non sono state prese in considerazione e che in alcuni casi annullano l'effetto circolare. Ad esempio, "chiudere il cerchio" valorizzando dei sottoprodotti in una catena di produzione che però si fonda sullo sfruttamento delle risorse primarie e delle persone, non la rende di certo un buon esempio di economia circolare.

Quindi, la scelta di obiettivi e azioni condivise, di un linguaggio comune per la tutela dei beni comuni, di metriche per la valutazione di ogni singola attività finalizzata a uno sviluppo più sostenibile, diventa fondamentale per accelerare la transizione. Un esempio è l'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile (United Nation, 2015) uno strumento che fissa una serie di obiettivi, i 17 Sustainable Development Goals (SDGs), che rappresentano un quadro concettuale in cui convivono differenti esigenze che ambiscono a dare una risposta a problemi riscontrati a livello globale. Una tavola conviviale in cui, come dimostra il modello della "Wedding Cake" (Figura 2) sviluppato da Johan Rockström e Pavan Sukhdev dello Stockholm Resilience Centre, il cibo è l'unità base di connessione di tutti i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Fassio & Tecco, 2018).

Figura 2: Il modello della "Wedding Cake". Crediti: Azote Images per il Centro di resilienza di Stoccolma, 2016

Proviamo a fare un esempio, basandosi su fonti scientifiche, per rappresentare la centralità del cibo in tale scenario. Se si considera che i pesci forniscono a oltre 3 miliardi di persone sul pianeta quasi un quinto delle loro proteine animali (FAO, 2018), ad esempio, è facile capire come la sicurezza alimentare sia minacciata dalla mancanza di protezione degli ecosistemi oceanici (SDG 14, "Life below water"). Il sistema alimentare è anche strettamente legato alla salute degli ecosistemi terrestri (SDG 15, "Life on land") e questo è evidente se guardiamo agli impollinatori da cui dipende il 75% delle colture agricole (Vaissiere, et al., 2007) e le cui popolazioni sono in costante diminuzione a causa delle tecniche di coltivazione intensiva (Potts et al., 2016). Inoltre, l'agricoltura è responsabile di circa il 70% del consumo totale di acqua proveniente da falde acquifere, fiumi e laghi (FAO & Earthscan, 2011). Di fatto, dipende fortemente dall'acqua (SDG 6, "Clean water and sanitation") e allo stesso tempo ne influenza direttamente la qualità (Haygarth & Jarvis, 2002). Anche la produzione alimentare e il cambiamento climatico (SDG 13, "Cliamte action") sono ovviamente strettamente correlati. I settori dell'agricoltura, della silvicoltura e dell'allevamento rappresentano da soli circa un quarto delle emissioni totali di gas serra a livello globale (Edenhofer et al., 2015).

Passando invece a temi connessi al capitale umano, l'agricoltura è il più grande datore di lavoro del mondo (FAO a, 2019) e ha un ruolo importante nelle sfide sempre più critiche poste dal mercato del lavoro (SDG 8, "Decent work and economic growth"). La produzione alimentare inclusiva può essere un agente del cambiamento, soprattutto nelle aree rurali (FAO b, 2019) dove vivono circa tre quarti delle persone più povere (SDG 1, "no poverty"), ed è noto che una vita sana (SDG 3, "Good health and well-being") dipende dall'accesso a cibo di qualità e a una dieta equilibrata (International Food Policy Research Institute, 2018). Migliorare il sistema alimentare è dunque sempre più essenziale per creare ambienti vivibili e sostenibili (SDG 11, "Sustainable cities and communities"), soprattutto nei Paesi in via di sviluppo con un'urbanizzazione molto rapida (Tefft et al., 2017), ma non solo. Più della metà della popolazione mondiale vive oggi in ambienti urbani e questa percentuale è destinata a crescere ulteriormente (United Nation, 2018), fino a raggiungere, secondo le stime, l'80% entro il 2050 (Ellen MacArthur Foundation, 2019). Con l'aumento della popolazione urbana, nelle città cresce anche la domanda di risorse, che porta all'emergere di problemi ambientali, differenze socio-economiche tra gli abitanti (IPES-Food, 2017) e nuovi bisogni energetici (Enel, 2020). Un nuovo tipo di insicurezza alimentare ha preso piede nelle città di tutto il mondo: non più limitata esclusivamente alla malnutrizione ma anche all'eccesso di cibo di scarsa qualità (Caraher & Reynolds, 2005; Hawkes et al., 2017). Inoltre, circa un terzo della popolazione mondiale sta lottando con la sicurezza alimentare (con circa 868 milioni di persone sottonutrite), mentre 1,5 miliardi di persone sono obese o in sovrappeso. A questo proposito, si stima che circa 29 milioni di persone muoiano ogni anno a causa dell'eccesso di cibo, un numero che sta rapidamente raggiungendo i 36 milioni di persone che muoiono a causa della scarsità di cibo (World Health Organization, 2019). In tal contesto, l'uguaglianza di genere (SDG 5, "Gender equality") è una chiave per raggiungere la sicurezza alimentare: non a caso uno dei motivi per cui il settore agricolo ha registrato risultati insufficienti negli ultimi decenni è che le donne hanno avuto un accesso limitato alle risorse produttive (Raney et al., 2011). Infine, nuovi modi di produrre cibo, come l'idroponica, l'aeroponica, l'acquaponica, compresa l'agricoltura integrata negli edifici (Thomaier et al., 2015) o l'agricoltura sui tetti (Mengual, 2015), stanno diventando sempre più popolari (SDG 9, "Industry, innovation and infrastructure"), ma è ovvio che il raggiungimento di sistemi alimentari urbani più efficaci, resilienti e sostenibili (FAO c, 2019) richiederà nuovi partenariati e una governance multilivello (SDG 17, "Partnerships for the goals") ben oltre una singola innovazione.

Dunque anche alla luce di questa blacklist che unisce tramite il cibo tutti i 17 SDGs, i dati ci ricordano come tutto sia interconnesso in un reciproco rapporto di evoluzione o involuzione e che dobbiamo indossare gli occhiali del System Thinker (pensatore sistemico), se vogliamo far nostri tutti i punti di vista.

Il Dessert: le 3 C della Circular Economy for Food

L'economia circolare viene presentata nel settore alimentare come una pratica sostenibile in grado di porre rimedio ad alcuni dei maggiori problemi odierni, come la crescita demografica, l'uso inefficiente delle risorse, gli sprechi alimentari e gli impatti ambientali sul clima, sul suolo e sugli oceani (Jurgilevich et al., 2016). Tuttavia, se osserviamo da vicino molti casi studio di aziende che affermano di attuare azioni di economia circolare, possiamo notare che il nuovo paradigma economico rischia di diventare un modello che incoraggia un approccio manipolativo del rifiuto, una situazione che potrebbe paradossalmente portare a un'accelerazione dell'obsolescenza programmata (Fassio & Tecco, 2019). La complessità del sistema alimentare richiede dunque l'adozione di una prospettiva olistica, tipica delle Scienze Gastronomiche, derivante da un rinnovato disegno della conoscenza. Con questo obiettivo, presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nel 2016 sono iniziate le ricerche sull'economia circolare applicata al cibo, poi diventata a livello internazionale conosciuta come Circular Economy for Food (CEFF) grazie all'omonimo libro pubblicato nel 2018 (Fassio & Tecco, 2018).

La CEFF è un modello di produzione e consumo che pone l'accento sulla rigenerazione. Una proposta politico-culturale-economica che nasce da una corretta gestione del capitale naturale (Lovins, 1999), a cui è associato, in maniera inscindibile, il capitale culturale (Bourdieu, 1980), umano, sociale ed economico, e che ambisce a promuovere uno sviluppo sostenibile che rispetti i limiti planetari (Rockström, 2009) e, allo stesso tempo, offra uno spazio equo ed inclusivo alla società civile (Raworth, 2017). Per realizzare azioni in questo scenario, sono quindi nate le 3 C dell'Economia Circolare per il Cibo: Capitale, Ciclicità e Coevoluzione (Fassio, 2021). Esse definiscono una cornice culturale inclusiva, una proposta di semplificazione dei concetti connessi alla CEFF senza banalizzare la complessità dell'esigenza, con l'obiettivo di concedere ad ognuno la libertà di scegliere come muoversi condividendo però un obiettivo finale, in una sorta di austera anarchia guidata da un'intelligenza affettiva. Quest'ultima infatti, ci consentirebbe di sentirci parte di una comunità di destino che condivide un percorso comune, pur nel rispetto di ciascuna individualità (Petrini, 2022). Un'attitudine che ci permetterebbe di praticare la reciprocità e la collaborazione, grazie alla quale si genererebbe una spontanea rete di relazioni e di vicinanze utile a superare il dogma della competitività tipico del nostro agire odierno. L'austera anarchia invece, ci permetterebbe a sua volta, di raggiungere un rovesciamento concettuale del modello organizzativo che ha caratterizzato la nostra società da più di un secolo a questa parte poiché è un modo di pensare e agire fluido, che favorisce la diversità e la realizzazione individuale, senza compromettere il benessere comune (Petrini, 2022). Ma entriamo più nello specifico nelle 3C della Circular Economy for Food.

La prima, la "C di Capitale" ci ricorda come il "nuovo" paradigma dell'economia circolare, quando applicato al cibo, debba avere come punto di partenza la conservazione e la rigenerazione a livello locale del capitale naturale ovvero dell'intero stock di beni naturali (organismi viventi, aria, acqua, suolo e risorse geologiche) che contribuiscono a fornire beni e servizi ecosistemici all'umanità e che sono necessari per la sopravvivenza dell'ambiente che li genera. A questo si collega il capitale culturale cioè quell'insieme di conoscenze, valori e comportamenti relativi alla gestione del capitale naturale e non solo. Un saper fare che alimenta il dialogo tra gli ecosistemi naturali e quelli artificiali, e che deve essere trasmesso alle generazioni future come un'eredità preziosa, affinché possa diventare una visione integrata con il capitale economico. Capitale naturale, culturale ed economico sono quindi fattori inscindibili, sostenuti e in dialogo grazie al capitale relazionale ovvero da quell'insieme di relazioni, reali e virtuali, che derivano da un forte senso di appartenenza. Se guardiamo inoltre alla classificazione delle 10 R (Potting, 2017), in questa prima C ricadono quelle di Rifiutare, Ripensare e Ridurre che sono quelle che permettono un effettivo cambio di paradigma culturale ed economico (per approfondire il tema delle 10 R vedi box le "Le 10 R di eRRRando" a cura di Mercato Circolare).

La seconda C invece, è quella di ciclicità. Essa comprende i tre concetti fondamentali di estensione, metabolizzazione e rinnovabilità. Per estensione si intende un ampliamento della responsabilità dell'impresa per l'intero ciclo di vita di un prodotto. Questa responsabilità va dall'origine delle materie prime al fine vita del prodotto e deve permettere al consumatore di sprecare meno e riciclare correttamente. Inoltre, con estensione del ciclo di vita, intendiamo anche l'adozione di strategie di EcoDesign per aumentare la durata di un prodotto, come il design di componenti sostituibili ed aggiornabili.

Per metabolizzazione invece, si intende che tutto ciò che viene immesso sul mercato non deve generare rifiuti ma sempre e solo risorse per lo stesso o un altro sistema (ciclo di metabolizzazione biologico e tecnico) cercando di produrre maggiore valore (upcycling) rispetto alla materia/energia di partenza (McDonough & Braungart, 2013). Il concetto di metabolizzazione, racchiude al suo interno quattro cicli di attuazione: breve (quando c'è vicinanza fisica e temporale tra i punti di uscita di un output e di rientro nel sistema produttivo), lungo (quando il valore d'uso dell'output cresce attraverso più cicli consecutivi), a cascata (quando si crea una fase di simbiosi tra segmenti distanti tra loro all'interno della stessa catena del valore o appartenenti a settori industriali diversi) e puro (relativo al mantenimento della qualità della risorsa nelle diverse fasi della catena del valore e all'assenza di sostanze pericolose o non metabolizzabili) (EllenMacArthr Foundation, 2013). In tutte queste situazioni, l'accento deve essere posto sulla rinnovabilità, sia che si parli di materia che di energia, perché ogni azione deve essere in armonia con i cicli rigenerativi presenti in natura. Infine, rifacendoci anche in questo caso alla classificazione delle 10 R di Potting, le R di Riusare, Ricontenere, Riparare, Ricondizionare, Riconvertire, Riciclo e Recupero energetico, sono tutte strategie di allungamento della vita di un bene o di finale valorizzazione e dunque ricadono in un discorso di ciclicità.

Infine l'ultima C sta per Coevoluzione, e si sviluppa attraverso un paradigma collaborativo che generi una soluzione win-win, anche per l'ambiente, applicando la logica della simbiosi mutualistica, in cui due o più parti traggono beneficio dalla relazione che mettono in gioco. Solidarietà (per ridurre le disuguaglianze sociali), dialogo (tra ecosistemi naturali e artificiali, per eliminare l'asincronia del modello economico umano con i cicli naturali), cooperazione (tra comunità che condividono valori e obiettivi), condivisione (di materiali ed energia), simbiosi (tra aziende e tra queste e la comunità, il territorio, i 5 regni naturali), fiducia (che deve essere reciproca), sono le priorità su cui dobbiamo lavorare per dare resilienza al paradigma dell'economia circolare. In tal senso anche la comunicazione diventa simbiotica, in quanto frutto di un dialogo sinergico e dell'adozione di un concetto di qualità di sistema (Fassio, 2020), che vede nella co-creazione, il metodo per instaurare un punto di contatto tra il produttore e il consumatore: una nuova relazione che aspira ad adottare un approccio di One Health.

In conclusione, se guardiamo alla classificazione delle 10 R, in quest'ultima C ricadono nuovamente quelle di Rifiutare, Ripensare, perché non possiamo permettere che la forbice sociale si allarghi (rifiuto) e quindi dobbiamo riflettere sul nostro modo di interagire con la natura e con i nostri simili (ripensare).

Figura 3: Le 3 C dell'economia circolare per gli alimenti.
Crediti: Franco Fassio, 2021

OBIETTIVI DEL CENSIMENTO E GUIDA ALLA LETTURA DELLE SCHEDE

La metabolizzazione è il concetto principale attraverso il quale l'umanità può comprendere che la circolarità appartiene alle persone e al contesto in cui vivono. Infatti, l'essere umano è un sistema aperto con dinamiche circolari sia interne che esterne (Bertalanffy, 1968). Ad esempio, come quella che inizia quando mangiamo: il cibo è il mezzo attraverso il quale inizia il processo circolare di metabolizzazione della materia nel corpo umano e la sua conseguente trasformazione in energia per la vita (Maturana & Varela, 1980). È questo pensiero circolare che ha ispirato il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach ad affermare, nella seconda metà del XIX secolo, che "siamo ciò che mangiamo" (Feuerbach, 1871).

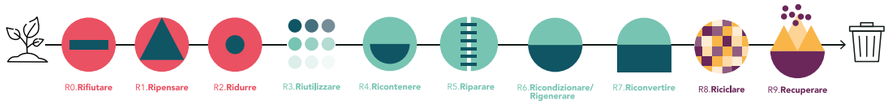
Dunque l'obiettivo principale del censimento effettuato per il progetto In Cibo Civitas, è quello di diffondere la consapevolezza che l'economia circolare, è la riproposizione in un contesto economico di un modello presente da sempre in natura. Un approccio che ci avvicina alle logiche che caratterizzano il nostro Pianeta da milioni di anni. È un'opportunità che non possiamo farci sfuggire ma su cui dobbiamo impegnarci maggiormente, visto che "The Circularity Gap Report" (Fraser, 2023), ci dice che la situazione globale sta peggiorando di anno in anno. A causa dell'aumento dell'estrazione e dell'utilizzo di materiali, la circolarità globale è passata dal 9,1% nel 2018, all'8,6% nel 2020, al 7,2% nel 2023. Questo significa che la nostra economia continua ad affidarsi esclusivamente a materiali nuovi (vergini) e che oltre il 90% dei materiali viene sprecato, perso o rimane indisponibile per il riutilizzo per anni, in quanto bloccato in stock di lunga durata come edifici, macchinari, computer, smartphone, etc.

Dunque per diffondere tale sensibilità e parallelamente sviluppare il censimento di possibili best practice, sono stati coinvolti i 7 Comuni partner del progetto e lo Slow Food Youth Network (SFYN) ovvero una rete mondiale di giovani che lavorano per migliorare il sistema alimentare in tutto il mondo. L'intreccio di professionalità e sensibilità, ha permesso di individuare nei vari territori case histories diversificate: attori del food system che interpretano l'economia circolare per il cibo ponendo l'accento su peculiarità differenti. Ne è emerso un quadro complesso, che passa dal censire attività rigenerative nei confronti del capitale naturale ad imprese che valorizzano sottoprodotti di filiere recuperando materia ed energia, da processi di dematerializzazione di interi cicli produttivi alla nascita di nuovi servizi, da innovazioni e nuove tecnologie a reti operative e infrastrutture che fanno della formazione e dell'inclusione sociale il loro carattere distintivo. Un ulteriore obiettivo del censimento è stato infatti quello di mostrare la biodiversità in cui il paradigma si sta concretizzando, con la finalità di spostare l'attenzione dalla mera valorizzazione del rifiuto, una situazione quest'ultima, che a volte addirittura si realizza a valle di processi che non modificano la loro impostazione lineare ed estrattiva. non mi stancherò mai di dirlo: l'economia circolare non è l'economia dei rifiuti perché se così fosse non sarebbe un cambio di paradigma. In conclusione, diversi entry point caratterizzano le schede del censimento. Ogni caso studio inizia con una sfida di partenza, la risorsa su cui insiste e la fase della filiera in cui si colloca. Vengono identificati i beneficiari dell'iniziativa, ovviamente chi la realizza, ma si aggiunge una specifica se tale azione fa già parte di un processo di politica locale del cibo consolidata. La descrizione dell'iniziativa, dei risultati raggiunti e delle prospettive future, culmina nel mettere in evidenza, in trasparenza, le principali criticità riscontrate. Quest'ultimo aspetto è infatti fondamentale per un finale obiettivo del progetto, ovvero quello di indagare la condizione di replicabilità della buona pratica in contesti territoriali differenti, perché la circolarità si deve diffondere e tramite il censimento di buone pratiche può nascere un cascading effect. Ogni situazione censita infine, è stata valutata alla luce dei 17 SDGs e delle 10R, per osservarne la trasversalità: uno strumento di indagine sistemico utile per capire come sta evolvendo l'economia circolare per il cibo (Fassio & Tecco, 2019).

Sono state selezionate 51 realtà, non mi resta che consigliarvi di essere curiosi e augurarvi di farvi ispirare da chi sta facendo suo il cambiamento, curvando i nostri territori.

Bibliografia

Bateson, G., Longo, G. (1988). Verso un'ecologia della mente, Adelphi: Garden City, NY, USA, Volume 17.
Bauman Z. (2005). Globalizzazione e glocalizzazione. Armando Editore, Rome, Italy.
Bertalanffy L. V. (1968). General Systems Theory, George Braziller, New York, USA.
Bourdieu P. (1980). Le capital social. notes provisoire. in Actes de la recherche en sciences sociales, 31.
Capra F., Luisi P. L. (2017). Vita e natura. Una visione sistemica. Aboca, Pistrino, Italy.
Capra, F. (1996). The Web of Life: A New Synthesis of Mind and Matter. HarperCollins: London, UK.
Caraher, M. Reynolds, J. (2005). Sustainability-considering the pillars of sustainability as a theoretical paradigm. Journal of the Home Economics Institute of Australia, 12(2), pp. 2-15.
Edenhofer, O., Pichs-Madruga, R., & Sokona, Y. (2015). Climate Change 2014 - Mitigation of Climate Change. Cambridge University Press, New York, USA.
Ellen MacArthur Foundation. (2012). Towards a Circular economy: Economic and Business Rationale for an Accelerated Transition. Cowes, UK.
Ellen MacArthur Foundation. (2019). Cities and Circular Economy for Food. Cowes, UK.
Elton C. S. (1927). Animal Ecology. Macmillan Co., New York, USA.
Enel. (2020). Cities of Tomorrow, Circular Cities. Rome, Italy.
European Commission. (2018). Food waste measurement.
Website: https://ec.europa.eu/food/food/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en.
FAO & Earthscan. (2011). The state of the world's land and water resources for food and agriculture - Managing systems at risk. FAO and Earthscan, Rome, Italy and London, UK.
FAO a. (2019). Sustainable Development Goals. Promote inclusive and sustainable economic growth, employment and decent work for all. FAO, Rome, Italy.
FAO b. (2019). Sustainable Development Goals. End poverty in all its forms everywhere. FAO, Rome, Italy.
FAO c. (2019). Sustainable Development Goals. Make cities inclusive, safe, resilient and sustainable. FAO, Rome, Italy.
FAO. (2018). The State of World Fisheries and Aquaculture - Meeting the Sustainable Development Goals. FAO, Rome, Italy.
Fraser, M., Haigh, L., & Soria, A. C. (2023). The Circularity Gap Report 2023. Website: https://www.circularity-gap.world/2023
Fassio F. (2021). The 3 C's of the Circular Economy for Food. A conceptual framework for circular design in the food system, Diid Disegno Industriale - Industrial Design, numero 73 Theoria, Poiesis, Praxis.
Fassio F., Tecco N. (2018). Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle. Edizioni Ambiente, Milan, Italy.
Fassio F., Tecco N. (2019). Circular Economy for Food. A systemic interpretation of 40 case histories in the food system. Systems, Special issue: A Systems Approach to Sustainability within Agenda 2030 and across SDGs, 7(3), 43.
Fassio, F. (2020). A website to understand and promote the circular economy for food: Systemic Food Design.it. In S. Massari (Eds), Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability (Chapter 4). Woodhead Publishing.
Feuerbach L. (1971). Die Naturwissenschaft und die Revolution, Gesammelte Werke, Bd. 10. Kleinere Schriften III (18461850). AkademieVerlag, Berlin, Germany.
Hawkes, C., Demaio, A.R., Branca, F. (2017). Double-duty actions for ending malnutrition within a decade. LancetGlobal Health, 5, e745–e746.
Haygarth, P. M. & Jarvis, S. C. (2002). Agriculture, Hydrology and Water Quality. CABI Publishing, New York, USA.
International Food Policy Research Institute. (2018). Global Food Policy Report 2018. Washington DC, USA.
IPES-Food. (2017). What Makes Urban Food Policy Happen? Insights from Five Case Studies. International Panel of Experts on Sustainable Food Systems.
Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikainen, J., Saikku, L., & Schosler, H. (2016). Transition towards Circular Economy in the Food System. Sustainability, 69.
Levi-Strauss, C. (2015). Il pensiero selvaggio, Il Saggiatore, Milan, Italy.
Lovins, A. B., Lovins, L. H., Hawken, P. (1999). A roadmap for natural capitalism. Harvard Business Review, Boston, USA.
Maslow, A. H. (1955). The Role of Basic Need Gratification in Psychological Theory in Motivation and Personality, Harper & Row, New York, USA.
Maturana F., Varela J. (1980). Autopoiesis and Cognition: The Realization of the Living, D. Reidel Publishing Company 1980.
McDonough W., Braungart M. (2002). Cradle to Cradle: Remaking the Way We Make Things. Chemical and Engineering News, 193.
McDonough W., Braungart M. (2013). The Upcycle: Beyond Sustainability – Designing for Abundance. Charles Melcher, New York, USA.
Meadows, D.H. (2008). Thinking in Systems: A Primer, Chelsea Green Publishing: White River Junction, VT, USA.
Mengual, S. (2015). Sustainability Assessment of Rooftop Farming Using an Interdisciplinary Approach. University of Barcelona, Spain.
Moore, J. W. (2017). The Capitalocene, Part I: on the nature and origins of our ecological crisis. The Journal of peasant studies, 44(3), 594-630.
Morin, E. (2002). Il Metodo 5. L'identità Umana, Raffaello Cortina Editore: Milan, Italy.
Nicoll, M. (1996). Psychological commentaries on the teaching of Gurdjieff and Ouspensky (Vol. 3). Weiser Books.
Papa Francesco. (2015). Laudato Si' – Enciclica sulla cura della casa comune. Edizioni San Paolo, Turin, Italy.
Petrini, C. (2018). Un atto politico e culturale, in Fassio, F., Tecco, N. (2018). Circular Economy For Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. Edizioni Ambiente, Milan, Italy.Petrini, C. (2019). Prefazione, in Meadows, D.H. (2019). Pensare per sistemi. Interpretare il presente, orientare il futuro verso uno sviluppo sostenibile. Edizioni Guerini Next, Milan, Italy.Petrini, C. (2022). Intervista al magazine Vita, Petrini: non c'è transizione, senza comunità di destino, fonte: https://www.vita.it/petrini-non-ce-transizione-senza-comunita-di-destino/
Piaget, J., Inhelder, B. (1970). La Psicologia del Bambino, Einaudi: Turin, Italy.
Potting J. Hekkert M., Worrell E. e Hanemaaijer A., (2017). Circular economy: measuring innovation in product chains, PBL Netherlands Environmental Assessment Agency, PBL publication number 2544.
Potts, S., Imperatriz Fonseca, V., Ngo, H. (2016). The assessment report of the Intergovernamental Science Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services on pollinators, pollination and food production. Secretariat of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. IPBENS, Bonn, Germany.
Raney, T., Anríquez, G., Croppenstedt, A., Gerosa, S., Lowder, S. K., Matuschke, I., Skoet, J. (2011). The role of women in agriculture. AgEcon Search. Research in agricultural & applied economics. Minnesota, USA.
Raworth, K. (2017). L'economia della ciambella. Edizioni Ambiente, Milan, Italy.
Rockstrom J., et al. (2009). Planetary boundaries: exploring the safe operating space for humanity. Ecology and Society, 14 (2): 32.
Stapp, H. (1975). Bell's Theorem and World Process. Prepared for the U. S. Atomic Energy Commission, USA.
Tefft, J., Jonasova, M., Adjao, R., Morgan, A. (2017). Food Systems for an Urbanizing World. World Bank Group, Washington DC, USA.
Thomaier, S., Specht, K., Dierich, A., Siebert, R., Freisinger, U., Sawicka, M. (2015). Farming in and on urban buildings: Present practice and specific novelties of Zero-Acreage Farming (ZFarming). Renewable Agriculture and Food Systems, 43-54.
United Nations. (2015). Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. New York, USA.
United Nations. (2018). World Urbanization Prospects. The 2018 Revision—Key Facts. New York, USA.
Vaissiere, B., Klein, A., Cane, J., Steffan-Dewenter, I., Cunningham, S., Kremen, C., Tscharntke, T. (2007). Importance of pollinators in changing landscapes for world crops. Proceedings of the Royal Society, 303-313.
World Health Organization. (2019). World Health Statistics 2019: Monitoring health for the SDGs. Geneva, Switzerland.



LE 10 R DI ERRRANDO: UN APPROFONDIMENTO

di Nadia Lambiase, Mercato Circolare società Benefit

Le 10 R di "eRRRando[1]", utilizzate come parametro descrittivo per le case history censite dalla ricerca In Cibo Civitas, prendono spunto dalla lettura di alcuni documenti scientifici tra cui quello di Potting et al. (2017) e di Rizos et al. (2017) grazie ai quali abbiamo elaborato una nuova categorizzazione per sistematizzare obiettivi, modelli di business e strategie dell'economia circolare proposti dalla letteratura (Fig. 1).

Per prima cosa abbiamo individuato nelle tre categorie proposte Rizos et al. (2017) gli obbiettivi che si prefigge il paradigma economico circolare: I) usare meno risorse vergini; II) mantenere il più alto valore della materia all'interno dei cicli produttivi; III) cambiare i modelli di consumo e produzione. A cui ne abbiamo aggiunto un quarto: IV) generare valore dallo scarto.
Nei rispettivi modelli di business, abbiamo individuato i mezzi con cui raggiungere gli obiettivi e a ciascun modello di business poi, abbiamo abbinato una delle 10 R proposte da Potting et al. (2017), anche in questo caso, introducendo una modifica. Invece di considerare separatamente le strategie Ricondizionare e Rigenerare, abbiamo scelto di accorparle in un'unica strategia e di proporne una nuova: Ricontenere.
Inoltre, proponiamo di dividere le 10 R in tre famiglie: le "R Metodo" (Rifiutare, Ripensare e Ridurre), sono quelle che permettono un effettivo cambio di paradigma culturale ed economico; seguono le "R Vita" (Riusare, Ricontenere, Riparare, Ricondizionare, Riconvertire), tutte strategie di allungamento della vita di un bene, prima che diventi un rifiuto; infine le "R Trasformazione" (Riciclo e Recupero energetico) strategie di valorizzazione di rifiuti e non più di beni.

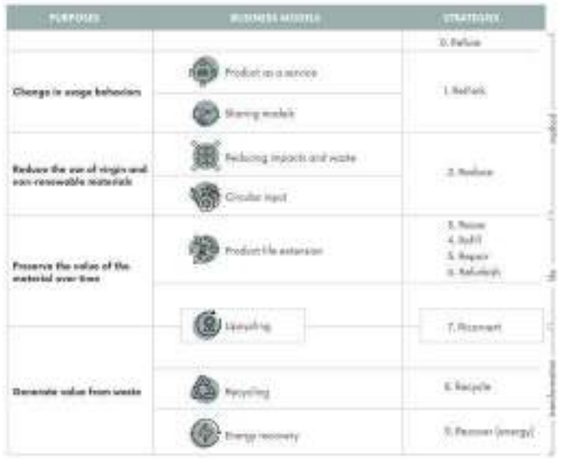


Figura 1 – Obiettivi, modelli di business e strategie dell'economia circolare (fonte: elaborazione di Mercato Circolare a partire da Rizos et al. 2017 e Potting et al. 2017)

1 Gioco di carte e webgame a cura di Mercato Circolare.

Descriviamo brevemente ciascuna "R" a partire dalla meno virtuosa

R9.**Recuperare**

Recupero energetico: valorizzazione di rifiuti finalizzata a produrre energia, secondo quanto riportato dalla Direttiva 2018/851/UE, all'art. 3 punto 15 bis. È dunque una strategia sussidiaria e residuale rispetto al Riciclo (recupero di materia). La stessa normativa comunitaria sopra citata (Direttiva 2018/251) specifica che la quota di materiale termo-valorizzato non concorre più ai fini del calcolo degli obiettivi di riciclo.

R8.**Riciclare**

"Qualsiasi operazione di recupero attraverso cui i materiali di rifiuto sono ritrattati per ottenere prodotti, materiali o sostanze da utilizzare per la loro funzione originaria o per altri fini. Include il ritrattamento di materiale organico ma non il recupero di energia né il ritrattamento per ottenere materiali da utilizzare quali combustibili o in operazioni di riempimento" (Direttiva 2008/98/CE, art. 3, comma 17).
Nello specifico, si possono individuare due varianti di questo modello di business (Lacy et al., 2016). Il primo si riferisce a prodotti giunti alla fine della loro vita utile (riciclo post consumo) che a sua volta può essere gestito attraverso cicli chiusi (a cura della stessa azienda produttrice) o attraverso cicli aperti (sistema della raccolta differenziata, che sono la netta maggioranza). Il secondo modello si riferisce al recupero di scarti (sfridi) del processo produttivo (riciclo per-consumo).

R7.**Riconvertire**

Processo di trasformazione di un bene o materiale non più funzionante allo scopo per cui è nato, in modo che acquisti maggior valore d'uso (upcycling). Questo può avvenire senza modificare la materia, come nel caso di un vecchio pneumatico che diventa un'altalena in un parco giochi. Oppure, può avvenire intervenendo sulla materia, per esempio quando la gomma di una vecchia camera d'aria diventa un portafoglio, o lo scarto degli agrumi diventa input per la realizzazione di una nuova tipologia di filato, invece che essere semplicemente compostato. I principi dell'upcycling trovano applicazione nella simbiosi industriale, la quale attraverso lo scambio di risorse e sottoprodotti mira a sviluppare collaborazioni sinergiche e redditizie tra aziende (Garner e Keoleian, 1995; Chertow, 2000). Contrariamente a Bompan e Brambilla (2016) invece, non riteniamo opportuno inserire in questa categoria i processi di riciclo di alta qualità, che sono appunto di riciclo, come per esempio quello sperimentato e brevettato dall'azienda Acquafil[1] relativo ai filamenti di poliammide 6, comunemente noto come nylon.

R6.**Ricondizionare/ Rigenerare**

Si tratta di ripristinare i prodotti usati attraverso un processo di ammodernamento che prevedere la sostituzione di parti vecchie e/o usurate come parti nuove (Van Weelden et al., 2016). Affinché il ricondizionamento (come anche la riparazione) possa ottenere il massimo successo con il minimo sforzo diventa importate che i prodotti siano progettati secondo il criterio della modularità, grazie al quale singoli componenti possano essere facilmente rimosse, riparate, sostituite.

1 https://www.aquafil.com/it/

R5.**Riparare**

Operazione attraverso la quale si rimettono in funzione beni rotti e non più funzionanti. Grande impulso affinché l'Europa si faccia carico di agevolare e incentivare la riparazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) è il movimento globale Right to Repair[2]

R4.**Ricontenere**

Parola che non esiste in italiano, eppure evidente nel suo significato: strategie che mirano a far sì che un bene pensato per contenere qualcosa, possa continuare a contenere nuovamente per lungo tempo, e non una sola volta. Rientra in questa categoria la logistica dello sfuso (il cliente si procura l'imballaggio per trasportare i prodotti che acquista) e la logistica del vuoto a rendere, dove l'imballaggio, una volta usato, viene ritirato, lavato e riusato nuovamente come imballaggio, su scala industriale. O ancora può essere inteso come strategia per sostituire prodotti tipicamente usa e getta come assorbenti, pannolini con pannolini lavabili o coppette mestruali, o anche stoviglie usa e getta con stoviglie riusabili.
Dare un nome e uno posto a tale strategia all'interno della gerarchia delle R, significa offrire un indirizzo operativo alle imprese e una priorità politica ai policy maker per contrastare l'imperativo dell'usa e getta, dominante nel settore degli imballaggi.

R3.**Riutilizzare**

"Qualsiasi operazione attraverso la quale prodotti o componenti che non sono rifiuti sono reimpiegati per la stessa finalità per la quale erano stati concepiti" (Direttiva 2008/98/CE, art. 3, comma 13). Tipicamente rientrano in questa strategia le attività dei mercati dell'usato, come pratiche di scambio, e dono.

2 https://repair.eu/it/

R2.**Ridurre**

Significa innanzitutto ridurre a monete dei cicli produttivi l'utilizzo di materia e energia in generale e, in particolare, l'utilizzo di materia vergine e di energia non rinnovabili. Due sono le tipologie di business di riferimento. La prima riguarda quei modelli inerenti alla riduzione degli impatti e degli sprechi che mirano a raggiungere una maggiore efficienza dei processi ottimizzando le richieste di materiali ed energia. Sono un esempio l'efficientamento energetico, gli interventi di precisione (come la stampa 3D, l'uso di droni in agricoltura) e la riduzione del volume e del peso degli imballaggi.
La seconda tipologia riguarda l'adozione di input circolari (sia per la produzione di materiali che di energia) quali fattori strategici del business. Per circolari si intendono, da una parte, input rinnovabili e/o biodegradabili (materiali derivanti da biomassa rinnovabile che possono sostituire input tossici e/o non rinnovabili e dopo l'utilizzo si possono degradare in sicurezza; energia derivante da fonti rinnovabili e sostenibili) e, dall'altra, input realizzati a partire da materia di recupero, da sottoprodotti, o da materiale riciclato.

R1.**Ripensare**

Strategia che invita a guardare altrimenti il modo in cui usiamo (produciamo e consumiamo) le cose, e non solo alla quantità di risorse utilizzate o la quantità di rifiuti prodotti (Bocken & Short, 2016). Nel 1988 l'architetto svizzero Walter Stahel conia l'espressione prodotto come servizio, proponendo un nuovo modello di business basto sull'utilizzo dei beni e non sul possesso. Secondo tale modello, l'azienda mantiene la proprietà del prodotto in questione e offre al cliente l'utilizzo dello stesso. Alcune strategie per implementare il prodotto come servizio sono la pratica di leasing, noleggio, pay-per-use o modello di business basato sulle prestazioni. Accanto al prodotto come servizio, con la stessa logica di promuovere l'uso e non il possesso, si sono affermati i modelli di condivisione.

Come per il precedete modello di business, nuovamente vengono agevolati il noleggio, la condivisione, lo scambio, il prestito, in questo caso tra pari. Tali modelli, spesso supportati da piattaforme tecnologiche, facilitano la condivisione di prodotti sottoutilizzati (come camper, ciaspole, trapani) riducendo la domanda di nuovi prodotti e favorendo anche la creazione di capitale sociale (JRC, 2016).

R0.**Rifiutare**

La capacità di dire "no!". Rifiutare il mito della crescita senza fine, assumendo invece fino in fondo il concetto di limite. Perché solo rifiutando e ponendo sotto critica le logiche dell'attuale modello economico è possibile aprire nuove e diversi modelli economici, culturali e sociali, come ci suggerisce il chimico e merceologo Giorgio Nebbia (2002, p. 36): Nessuno ci salverà, se non le nostre mani, il nostro coraggio di dire no!, il nostro senso di responsabilità verso le generazioni future, verso il «prossimo del futuro» di cui non conosceremo mai il volto, ma la cui vita, felicità, dipendono da quello che noi faremo e non faremo, da quello che compreremo e rifiuteremo, domani e nei decenni futuri."
Ci piace sottolineare che la R originaria ha come numero lo 0 e non 1, a sottolineare il carattere generativo, da cui discendono le altre strategie.
Più che intendere tale strategia in maniera tecnica, ci piace interpretarla in primo luogo in maniera politica.

Bibliografia

Bocken N.M.P., Short S.W., (2016) Towards a sufficiency-driven business model: Experiences and opportunities, Environmental Innovation and Societal Transitions 18, 41-61.

Bompan E., Brambilla I. N., (2016) Che cosa è l'economia circolare, Milano, Edizioni Ambiente.

Chertow M.R., (2000) Industrial Symbiosis: Literature and Taxonomy, Annual Review of Energy and the Environment 25, 313-337.

Garner A., Keoleian G.A., (1995) Industrial Ecology: An Introduction, Ann Arbor, National Pollution Prevention Center for Higher Education.

JRC, Joint Research Centre, (2016) Scoping the Sharing Economy: Origins, Definitions, Impact and Regulatory Issues, https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/JRC100369.pdf

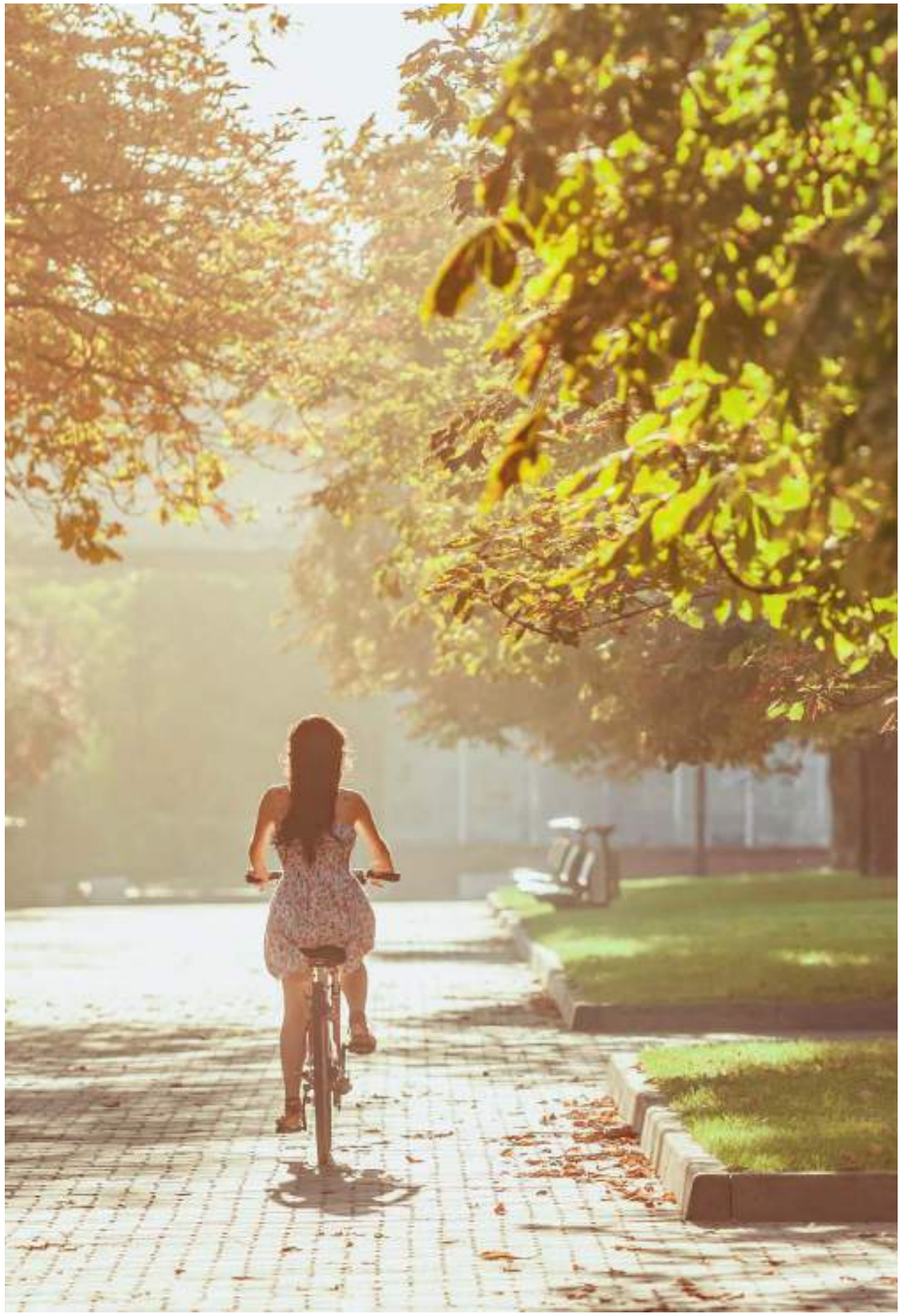
Nebbia G., (2002) Le merci e i valori. Per una critica ecologica al capitalismo, Milano, Jaca Book.

Potting J. Hekkert M., Worrell E. and Hanemaaijer A., (2017) Circular economy: measuring innovation in product chains, PBL Netherlands Environmental Assessment Agency, PBL publication number 2544.

Rizos V., Tuokko K., Behrens A., (2017) The Circular Economy: A review of definitions, processes and impacts, CEPS Research Reort, no. 2017/08/April 2017.
https://www.ceps.eu/ceps-publications/circular-economy-review-definitions-processes-and-impacts/

Stahel R.W., (1988) From Products to Services: Selling performance instead of goods, in The IPTS Report n° 27, September 1998, IPTS, JRC, Seville.

Van Weelden E., Mugge R., Bakker C., (2016) Paving the way towards circular consumption: exploring consumer acceptance of refurbished mobile phones in the Dutch market, in Journal of Cleaner Production 113, 743-754.



LE POLITICHE LOCALI DEL CIBO DEI COMUNI PARTNER

Torino - Palazzo Civico, © Gianluca Platania

COMUNE DI TORINO

introduzione del sindaco Città di Torino, Stefano Lo Russo

Cibo e politiche alimentari sono tematiche cruciali nella visione di sviluppo della Città e nell'agenda di Torino.
Il nostro è un territorio che vanta un ricchissimo patrimonio enogastronomico: risorsa davvero preziosa che, da sempre, è oggetto di una particolare attenzione dedicata allo sviluppo di politiche che coinvolgono il futuro del cibo.
Attenzione che, nel corso del tempo, si è concretizzata anche in eventi che Torino decide di supportare, come il primo appuntamento internazionale di *Terra Madre*, ospitato grazie a Slow Food nel 2004, o altre azioni che la città sceglie di intraprendere.

L'adesione al *Milan Urban Food Policy Pact* (MUFPP), l'inserimento della tutela del diritto al cibo adeguato nel proprio Statuto (prima città italiana a fare questa scelta), la partnership attiva in progetti come l'*Atlante del Cibo*: sono solo alcuni esempi che sottolineano la volontà di Torino di portare avanti un approccio di sistema, che coniughi componenti globali e locali.
È all'interno di questo quadro che convergono i molteplici aspetti connessi al cibo, in un dialogo costante e costruttivo con tutti gli attori coinvolti che porta importanti ricadute sul territorio.
Esempio concreto di queste ricadute sono le tante progettualità specifiche dedicate ai mercati, grandi e piccoli, della nostra città.

Gli interventi strutturali di riqualificazione, possibili anche grazie ai fondi del Pnrr, vanno a inserirsi organicamente all'interno di quella dimensione di patto città-campagna assicurata a Torino con servizi ordinari, come i banchi contadini presenti in ogni mercato alimentare della Città, e con progetti come i Mercati della Terra o eventi come *Terra Madre*.
Fondamentale, nel quadro delle politiche alimentari, è la partnership tra pubblico e privato, punto di partenza irrinunciabile sia nei servizi ordinari che nello sviluppo di progetti specifici.
Penso ad esempio al servizio di ristorazione scolastica che, grazie al recente rinnovo del contratto di appalto, coniuga la ricerca della qualità del prodotto, anche attraverso la valorizzazione del fresco, con l'attenzione agli sprechi alimentari e alla tutela dei lavoratori.

I progetti speciali realizzati in partnership con tante realtà del territorio riescono a tenere insieme sia la dimensione della lotta agli sprechi che l'attenzione alle persone più fragili, alcuni di questi sono presentati nella mappatura qui pubblicata a seguito della candidatura alla specifica call di progetto (*ndr Repopp, Fa Bene, Solidarietà alimentare*).
Sono convinto che la dimensione di partnership pubblico-privato sia davvero ben evidenziata anche nelle due buone pratiche della Città presentate in questa pubblicazione, ovvero il *Sistema degli orti urbani* e l'App *Torino Mercati*.
Esistono poi due componenti ulteriori che contribuiscono a rendere particolarmente prezioso il nostro sistema alimentare locale e territoriale: si tratta di quella interculturale e di quella legata alle politiche che coinvolgono le generazioni più giovani.

La prima vede a Torino molteplici esperienze attive nel creare una cultura comune che valorizza la peculiarità delle molteplici e preziose tradizioni gastronomiche che la abitano e che si incontrano.
Le politiche giovanili connesse al tema del cibo, poi, attraverso tanti progetti a carattere nazionale e internazionale, sono in grado di innescare processi che vedono i giovani protagonisti e non semplici beneficiari: basti pensare ad esempio ai volontari impegnati nel campo della solidarietà alimentare verso i più fragili, i giovani "ortolani" e quelli attivi in processi di educazione alimentare.
Giovani esattamente come quelli che coinvolge il progetto *In Cibo Civitas*, primi interlocutori delle nostre città nella costruzione di una identità alimentare plurale.
Queste diverse dimensioni delle politiche alimentari vanno considerate nell'ottica della promozione di un processo unitario, che le colleghi in una visione strategica condivisa.
Proprio in questa direzione si muove il coordinamento interassessorile e interdipartimentale sulle politiche del cibo, istituito per favorire il passaggio da azioni settoriali ad approcci più strategici e promosso grazie al progetto europeo *Fusilli.*

Una visione complessiva è fondamentale, necessaria per valorizzare esperienze e approcci, anche sulla base del *Food Matrix*, strumento che, grazie alla collaborazione con l'Università di Torino, ci consente di misurare ciclicamente lo stato di salute del sistema alimentare torinese.
Il nostro è un patrimonio che, siamo consapevoli, va protetto, conservato, sostenuto.
Dobbiamo continuare a pensare e diffondere buone pratiche che possano davvero diventare l'approccio quotidiano con cui cittadine e cittadini si avvicinano al cibo, in qualsiasi sua accezione.
La città vuole continuare a coniugare locale e globale, mercati di quartiere e quel dibattito sul futuro del cibo a livello internazionale che coinvolge il cambiamento del mondo e che aiuta a rendere possibile uno sviluppo sostenibile.
L'obiettivo del Comune è condividere la nostra visione e le competenze che possiamo mettere in campo, per poter contribuire in maniera sempre più attiva e costruttiva al confronto con le altre città partner di *In Cibo Civitas*, in modo da essere, insieme, costruttori di un cambiamento positivo e diffuso legato alla visione del futuro del cibo.

Mercato di Porta Palazzo, Torino, © Gianluca. Platania per Redazione Web Città di Torino

R2 Ridurre

L'APP "TORINOMERCATI"

Un progetto per valorizzare la rete dei mercati di Torino

www.comune.torino.it/commercioeimpresa

Azione realizzata da:

Comune di Torino - Dipartimento Commercio.

Beneficiari dell'iniziativa:

Cittadini, turisti, operatori del mercato, stakeholder e altri soggetti.

Anno di avvio/conclusione/in corso:

2023 (in corso di implementazione/perfezionamento).

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: risorse a Bilancio della Città di Torino.

La sfida di partenza

Rilanciare i mercati della Città come luoghi di eccellenza con peculiarità uniche e una buona offerta, sia in termini di qualità che in termini di prezzo, e farli diventare strumenti per creare sinergia con le attività di vicinato che sono a corollario. Nel panorama nazionale la Città di Torino possiede un patrimonio storico e sociale rappresentato dai mercati rionali, tra i quali Porta Palazzo, il mercato all'aperto più grande d'Europa. Ogni giorno sono attivi 32 mercati con banchi di alimentari, ortofrutta e/o ittici, per un totale di 1.480 posteggi dati in concessione ogni mattina a cui si aggiungono i 5 mercati coperti con più di 600 banchi alimentari e oltre 50 ittici. L'amministrazione ritiene che i mercati abbiano un futuro di sviluppo, in linea con i trend di altre città europee, per diventare più attraenti e accessibili per visitatori e clienti di altre parti della città, diventando così un importante veicolo di diffusione delle tradizioni gastronomiche locali, rilevanti anche dal punto di vista culturale e turistico, nelle periferie e nel centro.

In questo contesto l'app TorinoMercati rappresenta lo strumento per cittadini, operatori e turisti volto a far conoscere e rilanciare questa realtà di incontro, scambio e aggregazione sociale, oggi fortemente minacciata dalla rilevante presenza della GDO.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Conoscenza, sensibilizzazione, qualità e provenienza dei prodotti, tradizioni locali e multietniche, recupero e distribuzione del cibo invenduto.

La fase della filiera in cui si colloca

Patrimonio dei prodotti delle diverse culture e tradizioni presenti nelle varie offerte, dalle produzioni locali a km 0 a quelle più lontane; i mercati si inseriscono nella filiera, dalla produzione al consumo finale attraverso l'acquisto dei consumatori, con ricadute anche sulla riduzione dello spreco e sul riuso.

Descrizione dell'iniziativa

I mercati di quartiere - ognuno diverso, ognuno speciale - si raccontano in una applicazione, dispositivo di nuova realizzazione della Città di Torino che ha l'obiettivo di diventare anche strumento di valorizzazione turistica della rete mercatale. L'app TorinoMercati rientra dunque nella campagna di promozione dei mercati cittadini, lanciata dal Comune di Torino - Dipartimento Commercio, che ha aderito all'iniziativa *Love your Local Market* ideata dall'Associazione nazionale di mercato britannica, per valorizzare i mercati nelle Città.

I mercati di Torino sono diventati riconoscibili attraverso un'immagine coordinata con rettangoli colorati, a richiamare le tettoie delle bancarelle viste dall'alto, e il claim *"Qui puoi trovare tutto e tutti"*. Un brand riconoscibile, oggetto di campagna offline al fine di creare un contatto visivo attraverso i circuiti di affissioni in tutta la città, eventi e storytelling fatti di immagini e racconti emozionali, per invogliare torinesi e turisti a scaricare l'app dedicata.

Si tratta della prima app, unica in Italia, che racconta i mercati. Uno strumento digitale e intuitivo, per telefonia mobile, che può anche essere scaricato utilizzando un apposito Qr Code. Al suo interno si trovano informazioni sui mercati presenti in città: la loro storia, le loro specialità, le curiosità e, grazie alla georeferenziazione, quali sono i mercati più vicini, gli orari di apertura, il percorso migliore per raggiungerli (a piedi, in bicicletta o con i servizi pubblici). Inoltre, è prevista una sezione "News" sempre aggiornata, dove è possibile conoscere gli interventi di restyling dei mercati interessati dalle azioni del Pnrr.

Un'app che, anche attraverso le immagini, racconta quelli che sono diventati luoghi di incontro e di socializzazione indirizzati anche verso le multietnicità e l'integrazione.

I risultati raggiunti

Un riscontro positivo è stato raccolto da parte delle Associazioni di categoria dei mercati, dei cittadini, degli operatori e dei turisti che hanno scaricato e utilizzato l'app per visitare, con un'ottica diversa, questo patrimonio storico e culturale proprio della Città di Torino. Nel futuro si potranno raccogliere ulteriori suggerimenti di sviluppo e operare eventuali aggiunte contenutistiche, facilmente implementabili data la natura tecnologica dello strumento.

Prospettive future

È prevista un'evoluzione dell'app attraverso implementazioni di carattere storico/tradizionale e l'aggiornamento costante della sezione "News" che comprenderà segnalazioni, lavori, momenti ed eventi particolari, informazioni generali sul cibo.

Le principali criticità riscontrate

Tempistiche realizzative, regole e regolamenti "blindati" oltre a diffidenze, soprattutto da parte di un target a basso indice tecnologico, verso l'utilizzo delle applicazioni digitali.

Condizione di replicabilità

Non esistono condizioni ostative pertanto la replicabilità risulta fattibile sotto ogni aspetto, e può essere arricchita dai più svariati contributi che sono propri di ogni singolo contesto.

Bibliografia/link di approfondimento

Il disegno di luoghi e mercati di Torino, Politecnico di Torino - Dipartimento di Ingegneria dei Sistemi Edilizi e Territoriali a cura di Dino Coppo e Anna Osello, Celid editore, 2006.

www.museotorino.it

I mercati della Città Metropolitana di Torino. La guida, Città di Torino, Torino 2016

#dirittoalcibo #comunità
#commerciosostenibile

AgroBarriera nel sistema degli orti urbani di Torino, © Stefano Fiorina per OrMe - Ortorama 2022

R7. Riconvertire

L'ATLANTE DEGLI ORTI URBANI

Un progetto per valorizzare il patrimonio orticolo cittadino
servizi.comune.torino.it/consiglio/prg/documenti1/atti/allegati/202002957_1_2bis.pdf

Azione realizzata da: Comune di Torino.
Beneficiari dell'iniziativa: Cittadini e cittadine torinesi, anziani e giovani, singoli o associati, agronomi, educatori, medici, architetti, volontari, pensionati, diversamente abili, immigrati, studenti e bambini. Attualmente sono coinvolti più di 3.500 cittadini, oltre 40 associazioni, quasi 40 scuole, 10 Asl, 9 cooperative e 10 enti di vario genere da gruppi di acquisto solidale a ristoranti e parrocchie.
Anno di avvio/conclusione/in corso:
censimento: avvio 2020 - in corso, creazione degli orti urbani: avvio primo '900 - in corso.
Processo di politica consolidata: sì, attraverso il Regolamento della Città di Torino "Regolamento per l'assegnazione e la gestione degli orti urbani" n. 363.
Finanziamento: normalmente non si tratta di servizio che richiede un finanziamento per il suo funzionamento, dal momento che la Città mette a disposizione un bene pubblico per uso esclusivo o comune tramite concessione, assegnazione o patto di collaborazione e i cittadini mettono la propria disponibilità e il proprio lavoro. Tuttavia la diversa tipologia di orti esistenti fa sì che in alcuni casi vengano finanziati progetti specifici, come quelli oggetto di finanziamenti da Miur, progetti europei (Horizon), fondazioni bancarie (Fondazione Compagnia di San Paolo, CRT), public utilities (Iren, Amiat).

La sfida di partenza

Il problema di partenza era da un lato il basso reddito dei fruitori, che avevano bisogno di integrare in altre forme l'alimentazione quotidiana, e dall'altro la difficoltà dell'amministrazione di gestire uno spazio troppo esteso di verde pubblico. L'assegnazione di orti urbani nel tempo ha contribuito a dare una risposta concreta. Successivamente, l'esigenza di socialità dei più giovani ha dato vita al fenomeno degli orti sociali, l'esigenza di utilizzare gli orti come strumento di educazione alimentare e ambientale ha avviato esperienze di orti didattici, l'esigenza di mettere in comune gli spazi orticoli ha dato vita ad altre sperimentazioni ancora, creando tipologie diverse di orti.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

- suolo: da tutelare e coltivare;
- acqua: indispensabile all'attività produttiva;
- conoscenze di ortolani o soggetti terzi specializzati;
- relazioni tra ortolani per dar vita ad un sistema inclusivo;
- relazioni tra Amministrazione, gestori, ortolani, cittadini, sistema scolastico, professionisti del verde attraverso iniziative ed eventi realizzati in alcuni orti.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime. Inoltre, l'attività orticola segue sia il consumo domestico dei prodotti sia il baratto secondo il Regolamento del Verde n. 317 del 2012. Gli ortolani non possono vendere, ma solo consumare i prodotti che producono.

Descrizione dell'iniziativa

Dopo le esperienze spontanee del primo Dopoguerra, a partire dal 2003 la Città di Torino realizza i primi orti urbani. Nel 2013 la Città adotta un nuovo regolamento per la gestione degli orti: tra le principali innovazioni, la possibilità per i cittadini di usare in maniera diversificata gli orti regolamentati (collettivi e familiari), per associazioni e cooperative di fare orticoltura e didattica. Crescono quindi le richieste di assegnazione di orti pubblici da parte di nuove categorie di soggetti, e fioriscono le esperienze spontanee di gestione individuale e collettiva, superfici indivise date in concessione da privati gestite da comitati di cittadini e da associazioni. Negli orti già esistenti, sono forniti servizi integrativi di didattica, uno spazio biblioteca, aree per l'aggregazione. Sono orti di "seconda generazione", con finalità nuove rispetto a quelle degli anni '60-'70. L'orticoltura urbana diventa un mezzo di socializzazione, di comunità, per promuovere stili di vita più sani. Oltre a produrre alimenti freschi, sani e locali, contribuisce a riqualificare le zone degradate, all'integrazione delle comunità e all'educazione dei cittadini su sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e consumo solidale.
La Città di Torino, nel tempo, ha ampliato gli spazi a uso di orti urbani, intessendo un dialogo proficuo con i soggetti interessati e utilizzando gli strumenti regolatori a disposizione. Nel 2020 ha approvato il Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde che contiene l'Atlante degli Orti Urbani, un censimento che mappa e valorizza il patrimonio orticolo cittadino. Uno strumento conoscitivo che, insieme al Piano, rende possibile elaborare strategie di sviluppo dell'orticoltura urbana.

I risultati raggiunti

Lo sviluppo dell'orticoltura urbana ha favorito la sostenibilità ambientale (riduzione dell'effetto isola di calore, aumento della biodiversità urbana e dei corridoi ecologici per gli impollinatori, cibo a chilometro zero) e sociale (incentivo di attività complementari a impatto positivo, come l'introduzione di forni comunitari per la trasformazione del raccolto, o attività di ortoterapia). Oggi l'agricoltura urbana rappresenta l'utilizzo a fini alimentari, didattici, sociali o ricreativi di verde urbano con maggiore crescita. Nell'arco di meno di un decennio, la sola superficie di orti supera 400.000 m^2, di cui circa 330.000 m^2 sono attività spontanee e la restante parte orti regolamentati gestiti dalle circoscrizioni, da associazioni e terzi: orti spontanei, orti circoscrizionali, orti associativi, orti scolastici, orti beni-comuni. A questi, si affiancano forme associative di secondo livello come Orme a cui aderiscono, tra gli altri, anche Orti Generali, una specifica progettualità (link in calce).

Prospettive future

Il Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde, adottato dal consiglio comunale il 22 marzo 2021, definisce queste strategie future per implementare il sistema di orticoltura urbana in città:
- Espansione degli orti circoscrizionali, incrementando la superficie dedicata all'orticoltura urbana su terreni pubblici liberi;
- Implementazione nuove forme di partenariato pubblico-privato per la gestione degli orti circoscrizionali;
- Implementazione di nuovi orti associativi in aree pubbliche attualmente coltivate da privati;
- Implementazione di pratiche agricole sostenibili e innovative negli orti su aree pubbliche;
- Potenziamento delle funzioni complementari dell'orticoltura urbana;
- Adozione di buone pratiche di tutela ambientale nelle aree private coltivate.

Le principali criticità riscontrate

Con la realizzazione degli orti e col nuovo Regolamento del verde si intende regolamentare l'eventuale attività abusiva degli ortolani, assegnare lotti ortivi mediante le Circoscrizioni amministrative, disciplinare la produzione senza impiegare prodotti chimici, diserbanti e tendere alla produzione di prodotti biologici a km 0. Tra le difficoltà riscontrate si enumerano le relazioni tra ortolani, l'assenza di continuità nella cura degli spazi assegnati, la divulgazione delle tecniche agronomiche adeguate.

Condizione di replicabilità

Per replicare il progetto in altri contesti occorre disporre di suoli agricoli non contaminati, vicini a fonti o dotazioni irrigue, assegnare la gestione dei rapporti tra ortolani a soggetto terzo che assume il ruolo di mediatore nonché di esperto in ambito agronomico per divulgare le tecniche più adeguate per la coltivazione degli orti. Vi è infine la necessità regolatoria perché in ogni realtà municipale le condizioni possono essere differenziate.

Bibliografia/link di approfondimento

Regolamento del Verde della Città di Torino n. 317
Regolamento per l'assegnazione e la gestione degli orti urbani n. 363 (www.comune.torino.it/regolamenti/363/363.htm)
Piano Strategico Infrastruttura Verde, Comune di Torino: www.comune.torino.it/verdepubblico/il-verde-a-torino/piano-infrastruttura-verde
Atlante degli orti:
servizi.comune.torino.it/consiglio/prg/documenti1/atti/allegati/202002957_1tc.pdf
servizi.comune.torino.it/consiglio/prg/documenti1/atti/allegati/202002957_1_2bis.pdf
alcune esperienze/progetti pilota:
Orti generali srl www.ortigenerali.it
Orme (associazione di II livello degli orti metropolitani): ormetorinesi.net

#dirittoalcibo
#sostenibilitàurbana #km0

© Archivio Comune di Cuneo

COMUNE DI CUNEO

Cuneo è un comune piemontese di 55.802 abitanti ed è capoluogo dell'omonima provincia. La città, fondata nel 1198, è sorta presso la confluenza dei corsi d'acqua Stura e Gesso, su un "cùneo" la cui caratteristica conformazione ne ha ispirato il nome. Cuneo, infatti, prende il nome dalla forma dell'altopiano su cui sorge, alla confluenza del torrente Gesso con il fiume Stura, un triangolo con una punta conficcata nel cuore della pianura e le altre due estremità aperte verso le montagne e le sei meravigliose vallate che conducono in Francia.

È celebrata come la città dei sette assedi, indomita e ribelle, ma anche come una città salotto, caratterizzata da un'atmosfera accogliente e ospitale. Centinaia di metri di portici, che ne fanno un vasto centro commerciale all'aria aperta, partono dalla strada principale del centro storico, via Roma, per arrivare alla vasta ed elegante Piazza Galimberti, cuore della città. La piazza tiene viva la memoria della Resistenza e della Medaglia d'Oro di cui la città si fregia, e successivamente si procede verso le moderne geometrie della città nuova lungo i portici di corso Nizza.

Cuneo viene definita la "*Capitale verde del Piemonte*" e contribuiscono a questo titolo la posizione geografica, con le montagne così vicine alla cittadina e il Parco fluviale Gesso e Stura a farle da corollario, ma anche la volontà della cittadinanza di farla diventare sempre più *green*, partendo proprio dal centro cittadino e dalle sue aree urbane.

L'Amministrazione Comunale di Cuneo ha intrapreso la sua seconda esperienza di *Pianificazione Strategica*, cogliendo i risultati ottenuti dal primo Piano Strategico, varato nel 2006 con orizzonte temporale fino al 2020. L'Agenda 2030 e i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile costituiranno, pertanto, la cornice programmatica di riferimento del nuovo "*Piano strategico per lo sviluppo sostenibile – Cuneo 2030*". L'accesso a quella che è stata definita "Agenda 2030 locale" avviene idealmente attraverso un "portale multidimensionale", suddiviso nei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile, con l'idea di restituire una lettura inedita e innovativa dell'azione amministrativa comunale attraverso il filtro della sostenibilità. La fotografia che ne emerge evidenzia in modo chiaro come la solidarietà sociale, la salvaguardia del territorio, la costruzione di una città dall'elevata qualità urbana, verde e inclusiva siano basate su politiche già da tempo orientate in chiave sostenibile, in coerenza con le misure strategiche del Pnrr e della Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile.

Per quanto riguarda nello specifico il *Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile*, il Comune di Cuneo ha concentrato la sua azione sui Target 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4.

Nell'ambito della lotta alla fame e dell'accesso a un'alimentazione sicura [Target 2.1], il Comune di Cuneo è impegnato ad assicurare a tutte le persone, in particolare i poveri e i vulnerabili, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente per tutto l'anno, attraverso una molteplicità di azioni: Progetto S.P.E.S.A. (Sostegno Per Equa Spesa Alimentare) con cui si sostengono alcune famiglie con diverso numero di componenti nell'acquisto di generi alimentari freschi di uso quotidiano; la Mensa Sociale gestita dalla Caritas, che garantisce gratuitamente 100 pasti al giorno a persone e famiglie in difficoltà, anche grazie al recupero del cibo non somministrato da parte della ditta che gestisce la mensa ospedaliera.

Sul fronte dell'educazione alimentare [Target 2.2], il Comune di Cuneo ha realizzato, sostenuto o patrocinato negli anni numerosi progetti in collaborazione con vari enti del territorio, tra questi:

- Nutrire l'inclusione, far crescere la comunità - LVIA;
- Alimentazioni: buoni propositi per alimentarsi in modo sano – Energetica e +eventi edizioni;
- Degust'Alp – Markas srl;
- Progetto Horizon2020 - SchoolFood4Change, di cui il Comune è partner associato;
- Progetti di educazione alimentare nelle scuole cittadine.

Nell'ambito dell'aiuto ai produttori di piccola scala [Target 2.3], si è sviluppato il progetto "Cultura e coltura del verde", che prevede la realizzazione di un corso di Orto Floro Frutticoltura per la divulgazione ai cittadini interessati dei rudimenti e delle tecniche idonee per svolgere a livello hobbistico l'attività agricola e di giardinaggio in senso più generale.

Nell'ottica di garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e supportare pratiche agricole che aumentino la produttività [Target 2.4], il Comune di Cuneo sta operando su due fronti: valorizzare e sostenere le filiere corte e gli esercizi commerciali di prossimità; promuovere in maniera convinta le opportunità che, in termini di crescita economica e sociale e di rispetto ambientale, possono derivare dall'attuazione dei principi dell'economia circolare e della produzione biologica. In questo senso, negli ultimi anni a Cuneo sono nati tre mercati contadini, i cosiddetti *Farmer's Market*: uno gestito dalla Coldiretti (Campagna Amica), l'altro denominato MerCu e il terzo denominato Gio.B.I.A.

Sul fronte dei modelli di produzione alimentare e di consumo sostenibili risulta, infine, strategico formare competenze innovative per qualificare e riqualificare i lavoratori verso la produzione sostenibile (Green Economy); sostenere e rafforzare gli interventi di alternanza scuola lavoro che consentano la trasmissione di competenze nei diversi settori produttivi (Green Education). In questo contesto, il Comune di Cuneo ha scelto di aderire a due importanti iniziative regionali: la sottoscrizione del Protocollo di Intesa La Regione Piemonte per la Green Education e l'adesione al Progetto Imprese Rur@li – Giovani imprenditori e sviluppo rurale sostenibile.

© Archivio Casa della Sostenibilità

CASA DELLA SOSTENIBILITÁ

Un luogo dove informare, sensibilizzare e coinvolgere la cittadinanza attraverso esperienze e laboratori legati al tema della sostenibilità

Casa della Sostenibilità | Primavera Sostenibile - Comune di Cuneo - Portale Istituzionale

Azione realizzata da: Comune di Cuneo, in collaborazione con il Parco fluviale Gesso e Stura, a cura di Itur – Natura, cultura e turismo.

Beneficiari dell'iniziativa: cittadinanza.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2022 - in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: sì (locali comunali in gestione).

La sfida di partenza

La Città di Cuneo ha individuato nella sostenibilità e negli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu la cornice programmatica di riferimento per la costruzione della propria strategia di sviluppo al 2030, orientando in tal senso le future politiche per la città e il territorio. Inoltre, l'attenzione al tema della sostenibilità, ha impegnato l'Amministrazione comunale in molteplici iniziative di sensibilizzazione della cittadinanza sulle tematiche dello sviluppo sostenibile.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Suolo, acqua, energia, cibo avanzato, prodotti invenduti, prodotti in scadenza, conoscenza, tempo, tecnologie, competenze, packaging, cambiamenti climatici.

La fase della filiera in cui si colloca

Distribuzione, commercio, ristorazione in un'ottica di riduzione degli sprechi alimentari.

Descrizione dell'iniziativa

Nel mese di aprile 2022 la Città di Cuneo ha aperto, in viale Angeli, la Casa della Sostenibilità, con l'obiettivo di promuovere la conoscenza diffusa dell'Agenda 2030 attraverso la partecipazione attiva di bambini e famiglie, e di far conoscere i progetti sostenibili della città. La Casa è un luogo fisico dove poter informare, sensibilizzare e coinvolgere la cittadinanza attraverso esperienze e laboratori legati al tema della sostenibilità.

La Casa della Sostenibilità ha ospitato incontri, science cafè e laboratori per bambini e adolescenti collegati alla mostra interattiva "change" sui cambiamenti climatici e al gioco "GoGoals" dell'Agenda 2030, realizzati dal Parco fluviale Gesso e Stura nell'ambito del progetto Alcotra CClimaTT, con una ricca serie di appuntamenti.

Per dare continuità all'esperienza avviata con la Casa della Sostenibilità e valorizzarne la presenza nel Parco della Resistenza, l'Amministrazione comunale ha ritenuto strategico affiancare, alle attività sperimentate nella prima fase di apertura, un'altra attività di ristorazione sostenibile che, mantenendo le finalità del progetto "Casa della Sostenibilità", fosse in grado di arricchirla di contenuti e opportunità al servizio della comunità, in uno dei luoghi fulcro della città.

L'attenzione al tema della sostenibilità ha impegnato l'Amministrazione nella promozione di iniziative volte a:

- sensibilizzare la cittadinanza sulle tematiche della sostenibilità;
- attivare percorsi formativi sullo sviluppo sostenibile nelle scuole;
- promuovere la partecipazione attiva della cittadinanza e delle giovani generazioni;
- divulgare gli esiti delle strategie di sostenibilità e delle buone pratiche, in spazi pubblici dedicati a questi temi, come nel caso della Casa della Sostenibilità che diventa un luogo di somministrazione oltre che un luogo di formazione e informazione.

I risultati raggiunti

Durante i primi mesi di apertura della Casa della Sostenibilità, numerosi eventi formativi sono stati organizzati da Itur coinvolgendo gli alunni delle scuole e le loro famiglie. Attualmente sono iniziati i lavori di ristrutturazione necessari per la sistemazione dei locali comunali e, in seguito ad una gara ad evidenza pubblica, è stato individuato l'interlocutore a cui dare in gestione il locale. L'obiettivo dell'amministrazione è mantenere intatta la vocazione del luogo a sensibilizzare la cittadinanza verso i temi della sostenibilità, affiancando l'attività di bar/piccola ristorazione. La nuova attività deve essere un esempio di come i principi dello sviluppo sostenibile possono tradursi nella concretezza di un esercizio commerciale, grazie al legame con il territorio.

Prospettive future

L'amministrazione vuole convogliare, in un luogo fisico messo a disposizione della cittadinanza e delle realtà associative tutte, le iniziative e le attività legate al tema della sostenibilità così da creare un luogo dove informare, sensibilizzare e coinvolgere la cittadinanza attraverso esperienze e laboratori legati allo sviluppo sostenibile.

Le principali criticità riscontrate

Le principali difficoltà riscontrate nella realizzazione del progetto sono legate all'utilizzo continuativo dei locali comunali, alla necessità di svolgere attività di manutenzione straordinaria e all'individuazione di personale tecnico per lo svolgimento delle attività previste dal progetto.

Condizione di replicabilità

Il progetto può essere replicato in altre realtà territoriali in cui sia possibile sviluppare attività che sappiano coniugare i principi dello sviluppo sostenibile con la concretezza di un'attività commerciale di somministrazione, grazie al legame con il territorio, l'uso di prodotti da agricoltura sostenibile e pratiche di consumo responsabile.

Bibliografia/link di approfondimento

Comune di Cuneo - Portale Istituzionale - PIAno STRATEGICO PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE - 2030

#casadellasostenibilità #agenda2030 #sviluppososteniblile

© Archivio FArmers' markets

R1.Ripensare R2.Ridurre

FARMERS' MARKETS

Incentivare e sostenere le filiere corte e l'agricoltura di prossimità costituendo mercati contadini in diversi quartieri della città.

www.comune.cuneo.it

Azione realizzata da: Comune di Cuneo.

Beneficiari dell'iniziativa: cittadini consumatori, aziende agricole del territorio, Coldiretti, Fondazione Campagna Amica, Comitato di quartiere San Paolo Cuneo 2, Comitato di quartiere Cuneo Centro, Confagricoltura, Cia (Confederazione Agricoltori Italiani), Ari (Associazione rurale italiana), cooperativa sociale Emmanuele, cooperativa sociale Colibrì, cooperativa sociale Momo, Associazione Co.cun, cooperativa sociale San Paolo.

Anno di avvio/conclusione/in corso: in corso.

Processo di politica consolidata: sì..

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

La grande distribuzione organizzata, protagonista della globalizzazione, crea disparità e spreco. Non si produce in base alla domanda, ma si sfruttano le risorse del mondo per produrre il più possibile al minor costo. Si accumulano i prodotti per distribuirli a chi se lo può permettere. Non c'è contatto diretto tra chi produce e chi consuma e spesso sono proprio i braccianti che coltivano per le grandi aziende a non avere sufficiente accesso al cibo.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Suolo, acqua, aria, energia, cibo avanzato, prodotti invenduti, packaging.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime, distribuzione, commercio, consumo domestico.

Descrizione dell'iniziativa

Nell'ottica di garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e pratiche agricole che aumentino la produttività in particolare di carattere biologico, il Comune di Cuneo sta operando su due fronti:

• valorizzare e sostenere le filiere corte e gli esercizi commerciali di prossimità. Entrambi possono essere una grande risorsa, favorendo l'agricoltura locale e apportando benefici di carattere sociale, ambientale ed economico;

• promuovere le opportunità che, in termini di crescita economica e sociale e di rispetto ambientale, possono derivare dall'attuazione dei principi dell'economia circolare e della produzione bio.

In questo contesto, negli ultimi anni a Cuneo sono nati due mercati contadini, i cosiddetti *Farmers' Market*: Uno gestito della Coldiretti (*Campagna Amica*), ubicato presso Piazza della Costituzione, che si svolge con cadenza settimanale dal 2011 nella giornata del sabato; l'altro denominato *MerCu*, situato nel Quartiere San Paolo. Nell'ottica di incentivare e sostenere ulteriormente le filiere corte e l'agricoltura di prossimità, il Settore Attività Produttive del Comune ha favorito la costituzione di un terzo *Farmers' Market*, denominato *Gio.B.I.A.* – Giolitti Bancarelle Imprenditori Agricoli per la vendita diretta di prodotti agricoli in Corso Giolitti.

L'istituzione dei farmers' markets contribuisce, in particolare, a:

• promuovere e valorizzare le produzioni locali, sia dei territori urbani e periurbani sia di quelli di montagna, con attenzione alla qualità, alla prossimità, al valore etico e sociale;

• incrementare la fiducia nelle filiere corte, nei sistemi di scambio completi, capaci di trasmettere "il sapore del prodotto", "la cultura di un territorio" e il "valore di una comunità";

• accrescere la consapevolezza sull'importanza dell'agricoltura organica, della stagionalità dei prodotti, della consociazione e della biodiversità, della nutrizione consapevole, dell'agricivismo e dell'agroecologia;

• stimolare l'interesse per un'economia "alternativa", senza

• sfruttamento del lavoro e dell'ambiente, dove la comunità è artefice di processi di sviluppo sostenibile ed egualitario.

I risultati raggiunti

I mercati contadini si sono rivelati nel tempo non solo un'occasione di scambio di prodotti agricoli e trasformati, ma anche luoghi di incontro e confronto sul tema delle produzioni e dell'alimentazione. Le aziende agricole coinvolte sono realtà produttive di prossimità che propongono le loro specialità a un prezzo equo e trasparente. A queste si affiancano operatori dell'agricoltura sociale e del commercio equo e solidale, per rafforzare l'offerta al cittadino nel rispetto delle logiche ed etiche di produzione. I cittadini ne beneficiano in termini di risparmio economico, di qualità dei prodotti acquistati, di consapevolezza sui temi della biodiversità e della sostenibilità ambientale e sociale.
Un ulteriore risultato è rappresentato dalla rivitalizzazione dei luoghi in cui i mercati si svolgono; in termini di occupazione positiva degli spazi, contrastano fenomeni di degrado e incuria del territorio.

Prospettive future

Visto il successo dell'iniziativa e la ricaduta positiva sul territorio anche in termini di scambio e di aggregazione, l'auspicio è che si possano in futuro avviare nuovi farmers' markets in altri quartieri della città.

Le principali criticità riscontrate

Le difficoltà sono legate all'attivazione e al mantenimento di nuovi mercati per il coinvolgimento della cittadinanza del quartiere e la partecipazione dei produttori. Tali criticità sono state superate attraverso l'organizzazione di attività ludico-creative e l'orientamento alla rete dei servizi del territorio degli adulti grazie al personale educativo delle cooperative sociali coinvolte.

Condizione di replicabilità

La replicabilità del progetto dei farmers' markets sta nel fatto che il mercato diventa il tassello di un più ampio disegno di riqualificazione del tessuto sociale, che passa attraverso l'agricoltura di comunità come occasione di rilancio economico, ambientale e sociale dei centri urbani.

Bibliografia/link di approfondimento

www.campagnamica.it

Comune di Cuneo - Portale Istituzionale - Progetto "Viviamo il Gio.Bia"

#farmersmarkets #filieracorta
#agricolturadiprossimità

© Archivio Nutrire l'inclusione e far crescere la comunità

R1. Ripensare R2. Ridurre R3. Riutilizzare

NUTRIRE L'INCLUSIONE E FAR CRESCERE LA COMUNITÀ

L'iniziativa vuole contribuire, attraverso il recupero, la trasformazione e la rimessa in circolo delle eccedenze alimentari, a costruire una società più accogliente, inclusiva e sostenibile, rendendo i cittadini e giovani migranti protagonisti del cambiamento, dell'integrazione sociale e del contrasto allo spreco.

lvia.it/2021/11/29/nutrire-linclusione-e-far-crescere-la-comunita-attraverso-la-lotta-allo-spreco-alimentare

Azione realizzata da: ente proponente Lvia, partner di progetto: Comune di Cuneo, Consorzio socio-assistenziale, progetto La Boa, Cooperativa Momo, Associazione di promozione sociale Micò e Comitato di quartiere Cuneo Centro.

Beneficiari Diretti:

• 3 giovani in situazione di fragilità verranno inseriti in tirocini professionalizzanti legati al "cibo" (produzione, trasformazione, distribuzione)

• 20 persone con background migratorio verranno inserite in percorsi di prima e seconda accoglienza

• almeno 10 realtà (del terzo settore o singole famiglie) beneficeranno della distribuzione dell'invenduto

• 50 ambulanti alimentari/negozianti (produttori) verranno sensibilizzati, il 50% verrà attivato nella rete virtuosa

• 20 volontari del territorio verranno coinvolti in attività di animazione di comunità

• la cittadinanza verrà coinvolta direttamente nelle attività (partecipazione a eventi di strada, dibattiti, formazioni, workshop informativi, ecc.)

• 500 studenti e giovani verranno sensibilizzati e informati (attività nelle scuole, nelle parrocchie, ecc.).

Beneficiari Indiretti:

5.000 persone sensibilizzate in modo indiretto (stampa, passaparola).

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2021 – in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: patrocinio agli eventi informativi rivolti alla comunità, alle iniziative in favore dell'integrazione sociale rivolte a persone con background migratorio e di sensibilizzazione nella lotta allo spreco.

La sfida di partenza

Il territorio comunale, a fronte di un'elevata eterogeneità nella produzione agricola e di un gran numero di piccole imprese, presenta una carenza di iniziative mirate all'educazione alla sostenibilità alimentare e alla cultura dell'economia circolare. È indispensabile attivare iniziative per la costruzione di percorsi educativi per incentivare il consumo consapevole per creare una cultura alimentare fondata sulla riduzione degli sprechi e sull'attenta selezione dei prodotti e dei fornitori.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Suolo, acqua, energia, cibo avanzato, prodotti invenduti, prodotti in scadenza.

La fase della filiera in cui si colloca

Raccolta e ridistribuzione dell'invenduto presso il mercato settimanale e attività di spigolatura sociale (recupero del non raccolto nel campo).

Descrizione dell'iniziativa

Il progetto si propone di agire in modo integrato per migliorare la vita dei cittadini, garantendo i diritti delle persone, il benessere e l'inclusione delle categorie più fragili, ma anche per promuovere corretti stili di vita in un'ottica di sviluppo innovativo e con il coinvolgimento di persone, famiglie e comunità. L'obiettivo generale dell'intervento è la riduzione della povertà alimentare attraverso il recupero e la distribuzione di eccedenze e scarti alimentari per il loro "riutilizzo sociale" in favore delle fasce deboli della popolazione. In questo modo si tenta di unire le forze e dare una risposta concreta allo spreco alimentare diffondendo azioni virtuose di recupero delle eccedenze alimentari, favorendo azioni di sensibilizzazione ed educazione, sviluppando solidarietà oltre che una comunità di buone pratiche.

I risultati raggiunti

• Promozione dell'informazione e della responsabilità individuale e collettiva di studenti (300 soggetti coinvolti), giovani (200 soggetti) e comunità coinvolte (1.000) in termini di inclusione sociale ed economia circolare;

• nascita e supporto di un'attività di recupero/ridistribuzione degli sprechi al fine di promuovere la transizione verso modelli di sistemi alimentari più sostenibili, dove la produzione di eccedenze alimentari "fisiologiche" punti a essere minimizzata;

• inclusione socio-lavorativa attraverso il "cibo" di 20 persone con background migratorio;

• coinvolgimento della comunità attraverso attività di educazione e sensibilizzazione legate al cibo come bene comune, che permette lo sviluppo, il consolidamento, la costruzione di relazioni tra persone, ambiente e istituzioni.

Prospettive future

Dare continuità al progetto sperimentando nuove forme di inclusione e innovazione sociale favorendo il recupero nella filiera della produzione alimentare e promuovendo maggiori competenze dei cittadini cuneesi. Esportazione in altri comuni della Granda.

Le principali criticità riscontrate

Le difficoltà sono legate ai percorsi migratori irregolari, all'estensione dell'area di riferimento, al clima di diffidenza e sfiducia dei residenti, che richiedono ulteriori sforzi nella realizzazione di attività di intercultura e integrazione.

Condizione di replicabilità

Il progetto avvia una buona pratica che in futuro, grazie alla partecipazione di altri attori istituzionali, potrebbe essere esportata e proposta anche in altri comuni della Granda, così come a Cuneo viene replicata l'esperienza degli *ecomori* in atto a Torino dal 2016.

Bibliografia/link di approfondimento

metti in circolo il cambiamento - LVIA

micic - LVIA

Food Pride – Partecipazione. Recupero. Inclusione. Distribuzione. Educazione.

#dirittoalcibo
#commerciosostenibile #km0

© Archivio Comune di Forlì

COMUNE DI FORLÌ

La produzione alimentare e la sicurezza alimentare non sono ambiti per cui ai Comuni vengono assegnati ruoli prescritti per legge, tuttavia, le Amministrazioni sono responsabili di una serie di funzioni sovrapposte legate al cibo. Nel Comune di Forlì le politiche alimentari hanno un ruolo di primo piano e affrontano temi rilevanti quali: la disponibilità di cibo che sia adeguato da un punto di vista nutrizionale e culturale e che sia fisicamente ed economicamente accessibile a tutti; la riduzione dello spreco alimentare sia in contesto scolastico che ristorativo; il sostegno a progetti d'impresa virtuosi; il rapporto con il tessuto sociale e gli enti che operano nel campo del volontariato; la promozione di stili di vita sani capaci di prevenire l'insorgenza di patologie; la partecipazione dei più giovani a percorsi formativi ispirati agli SDGs di Agenda 2030; la diminuzione dell'impatto delle filiere sull'ambiente e la consapevolezza dell'utilizzo delle risorse. Si ritiene che ogni singola attività pensata in un ambito specifico crei riflessi immediati in molti altri ambiti di azione: queste interconnessioni, che naturalmente si sviluppano sul territorio, se adeguatamente interpretate e riorganizzate possono stimolare circolarità virtuose per realizzare sistemi alimentari consapevoli, sostenibili, equi, inclusivi e resilienti (Piana del cibo, 2019).

L'Agenda 2030 dell'Onu ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare e un'istruzione di qualità. In questo contesto, definito dal II asse d'intervento per l'insegnamento dell'Educazione Civica, sottolineiamo l'importanza di favorire maggiore consapevolezza del valore del cibo a partire proprio dal mondo della scuola. Il legame con il territorio, la ricchezza interculturale, il dialogo e l'osservazione quotidiani con le ragazze e i ragazzi, la dimensione interdisciplinare e la possibilità di costruire percorsi cognitivi mirati, sono aspetti determinanti: grazie a essi la scuola diviene l'istituto che, prima di ogni altro, può sostenere il cammino dei giovani verso i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Tra le azioni dedicate alla scuola, vi sono: gli investimenti fatti per rendere la ristorazione scolastica più sostenibile, grazie a menù che propongono cibi biologici, di filiera corta e che valorizzano le tipicità regionali, oltre all'acquisto di attrezzature e stoviglie riutilizzabili per diminuire l'utilizzo di prodotti monouso; la costituzione di un rapporto diretto tra l'Unità Diritto allo Studio del Comune e le famiglie, che per mezzo dell'APP SCUOLAMENÙ possono sapere cosa mangiano i figli a scuola e accedere a contenuti multimediali ludico-didattici per l'educazione alimentare; la redazione del Catalogo per l'Offerta Formativa Mause realizzato dal Servizio Ambiente tramite il Multicentro per la sostenibilità e l'educazione ambientale nelle aree urbane nell'ambito della Rete per l'Educazione alla Sostenibilità (Res) dell'Emilia-Romagna.

Oltre a queste pratiche consolidate, citiamo il progetto Life Effige che nell'anno scolastico 2019/2020 ha misurato il ciclo di vita del servizio di ristorazione scolastica della cucina di Forlì, analizzando l'impronta ambientale e gli scarti prodotti in due scuole primarie per un totale di 10 classi coinvolte. Nel 2023 i gestori del servizio di ristorazione scolastica hanno aderito alla "Green food week", offrendo ai plessi un'importante occasione educativa per i bambini e di ispirazione per gli adulti, per comprendere l'importanza di prediligere piatti a basso impatto ambientale: verdura, legumi e frutta, in particolare quelli ottenuti da agricoltura biologica, pesci da pesca sostenibile (MSC), carni bianche. Con il progetto "Food bag", il Comune ha inoltre incoraggiato i clienti dei ristoranti a portare a casa le rimanenze delle pietanze ordinate per consumarle in seguito ed evitare così che si trasformassero in rifiuti.

A tutto questo si aggiunge la promozione di una più stretta relazione tra le persone e il cibo. Recentemente, infatti, il numero di orti urbani messo a disposizione della cittadinanza è aumentato, così come la tipologia di target a cui si rivolge l'azione: ora il bando per l'aggiudicazione di orti pubblici è destinato anche a famiglie, gruppi di amici e singoli, che così potranno coltivare il loro appezzamento e contemporaneamente scambiarsi saperi e passioni. A ottobre 2023 è stato inaugurato il progetto "La cittadella", che ha previsto l'assegnazione di un'area verde immersa negli orti storici della città alla Caritas Diocesana Forlì-Bertinoro. Quest'ultima la metterà a disposizione delle realtà educative del centro storico che, progettando insieme, potranno co-partecipare alla gestione del terreno. L'agricoltura è anche al centro del progetto "Insolite Essenze" che promuove l'inclusione lavorativa e sociale delle persone con fragilità nel territorio forlivese, in ambito agro-sociale e aggregativo-comunitario. Realizzato da CavaRei Impresa Sociale in collaborazione con Torrefazione Estados Caffè, Jump Group, Winner Mestieri, Servizi Sociali del Comune di Forlì e Cooperative Sociali del territorio, il progetto sfrutta il potenziale dell'agricoltura sociale per supportare nuovi percorsi di inserimento lavorativo per altrettante persone in situazioni di fragilità.

Ultimo, ma sicuramente non per importanza, è il sostegno del Comune all'Emporio della solidarietà: un progetto per la raccolta, lo stoccaggio e la distribuzione di generi alimentari surgelati, freschi e secchi a favore di famiglie e persone in difficoltà seguite dai Centri di ascolto Caritas, dai Servizi Sociali e dalle Organizzazioni non lucrative del territorio impegnate nel contrasto alla povertà e nell'accoglienza di persone e famiglie in condizioni di sofferenza alimentare e disagio sociale.

Il Comune di Forlì è inoltre associato alla Rete Sprecozero.net e ha aderito nel 2012 alla "Carta per la Rete di Enti Territoriali a Spreco Zero", documento promosso da Last Minute Market. Gli enti territoriali associati a Sprecozero.net mettono la lotta agli sprechi tra le loro priorità, uniscono le forze per far conoscere le proprie iniziative, condividono e scambiano informazioni e istruzioni per attivare nei propri territori nuove ed efficaci pratiche.

© Archivio Catalogo dell'offerta formativa mause

R2 Ridurre

CATALOGO DELL'OFFERTA FORMATIVA MAUSE

Educare le nuove generazioni alla sostenibilità

www.comune.forli.fc.it

Azione realizzata da: Comune di Forlì.

Beneficiari dell'iniziativa: Istituti Comprensivi, Scuole paritarie e Scuole secondarie di II grado del territorio comunale. Professionisti, enti del terzo settore e altri soggetti che operano in contesto locale e su scala nazionale nei campi della sostenibilità ambientale e sociale e della cittadinanza attiva.

Anno di avvio/conclusione/in corso: anno scolastico 2016/2017 (in corso).

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: sì. Finanziamenti regionali CTR Arpae.

La sfida di partenza

Aumentare la consapevolezza dei più giovani e delle famiglie, a partire dal contesto scolastico. Il legame con il territorio, la ricchezza interculturale, il dialogo e l'osservazione quotidiana con le ragazze e i ragazzi, la dimensione interdisciplinare e la possibilità di costruire percorsi cognitivi mirati, sono aspetti determinanti: grazie a essi la scuola diviene l'istituto che, prima di ogni altro, può sostenere – alla luce dell'Agenda 2030 - il percorso dei più giovani verso i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Suolo, acqua, energia, cibo avanzato, conoscenza, competenze.

La fase della filiera in cui si colloca

Consumo domestico, conferimento e gestione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

Per proporre stili di vita che tutelino le risorse del territorio e riducano lo spreco alimentare mitigando l'impatto ambientale, è di grande importanza che il mondo scolastico stabilisca relazioni e sinergie con i soggetti di riferimento presenti nel territorio ed è fondamentale attivare collaborazioni ampie, per coinvolgere nei percorsi di crescita comune le istituzioni, gli enti locali e tutti i soggetti della vita sociale. Con questa premessa, l'Assessorato all'Ambiente del Comune di Forlì – Servizio Ambiente e Urbanistica promuove annualmente un bando rivolto a enti del terzo settore, associazioni sportive, istituti storici e liberi professionisti, per l'assegnazione di contributi atti a finanziare azioni di educazione all'ambiente e per la cura dei beni comuni, da includere nel Catalogo dell'Offerta formativa Mause, congiuntamente ad altre proposte elaborate dai Servizi comunali ed enti di varia natura.

Patrocinato dall'Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia-Romagna e rivolto alle scuole di ogni ordine e grado del territorio comunale, il Catalogo presenta quindi percorsi formativi proposti dal Multicentro Area Urbana per la Sostenibilità e l'Educazione ambientale - Mause e da altre realtà che operano localmente e a livello nazionale, con l'obiettivo di rafforzare nelle studentesse e negli studenti il rapporto con l'ambiente, le risorse, le diversità naturali e socioculturali del territorio e di trasmettere la complessità delle sfide globali per poter agire più consapevolmente nella vita quotidiana.

Il Catalogo, giunto nell'anno scolastico 2023-2024 alla sua ottava edizione, è suddiviso in aree tematiche, che rappresentano le priorità di intento formativo-educativo sui temi di ambiente e sostenibilità del Comune e che contribuiscono al raggiungimento di alcuni dei traguardi prefissati dagli SDGs dell'Agenda 2030 e delle competenze previste dalle linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, con particolare riferimento al secondo asse tematico "sviluppo sostenibile" nel quale rientrano i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente e delle risorse, il rispetto per gli animali e i beni comuni.

I risultati raggiunti

Negli anni i laboratori in Catalogo hanno coinvolto un numero sempre crescente di studenti e studentesse, così come il numero delle realtà che hanno preso parte alla redazione del volume sono prima aumentati per poi stabilizzarsi con le ultime edizioni del progetto. Nell'anno scolastico 2021/2022 sono stati coinvolti circa 5.800 alunni di ogni ordine e grado del territorio comunale che, nonostante le difficoltà legate all'emergenza sanitaria, hanno realizzato le attività in presenza o con modalità a distanza. Nell'anno scolastico 2022/2023 hanno invece preso parte ai percorsi formativi circa 7.000 studenti e studentesse delle scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e paritarie.

Prospettive future

Il progetto mira a coinvolgere un numero maggiore di utenti, congiuntamente a un aumento e miglioramento dell'offerta formativa proposta.

Le principali criticità riscontrate

Per la redazione del Catalogo non si segnalano problematiche. Come criticità risulta però evidente l'impossibilità di accogliere tutte le domande di adesione ai laboratori da parte delle scuole, poiché il numero di iscrizioni supera la disponibilità dei proponenti.

Condizione di replicabilità

Le condizioni necessarie sono: avere fondi a disposizione per tutte le fasi del progetto; avere una struttura adeguata a coordinare la fase di raccolta e sintesi delle informazioni, oltre a quella di segreteria delle attività didattiche.

Bibliografia/link di approfondimento

www.comune.forli.fc.it/servizi/bandi/bandi_fase02.aspx?ID=18257- approfondimento

www.comune.forli.fc.it/servizi/Menu/dinamica.

#educazione #sostenibilità #scuola

© Archivio Food Bag

R2: Ridurre

FOOD BAG

Progetto di riduzione degli sprechi alimentari nei ristoranti di Forlì.

www.comune.forli.fc.it

Azione realizzata da: Comune di Forlì.

Beneficiari dell'iniziativa: ristoranti e consumatori del Comune di Forlì e del territorio limitrofo, turisti e visitatori.

Anno di avvio/conclusione/in corso I edizione 2019 – II edizione 2021.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: sì. Il progetto è stato finanziato dal Comune di Forlì, dalla Regione Emilia-Romagna e da Atersir, realizzato da Alimos Soc. Coop., in collaborazione con le associazioni di categoria, i ristoratori e con il patrocinio non oneroso dell'Ausl della Romagna.

La sfida di partenza

In Italia, secondo i dati del 2023 gettiamo circa 524 grammi pro capite di cibo a settimana, ovvero circa 27,253 kg/anno. Vale oltre 9 miliardi lo spreco lungo la filiera (dai campi alle case) eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e il 9,4% della popolazione si trova in condizione di povertà. La sfida di partenza è ridurre lo spreco alimentare, facilitando il consumo di cibo avanzato e favorendo una trasformazione culturale su questi temi.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Cibo avanzato, conoscenza, packaging.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione, conferimento e gestione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

Food Bag è un progetto finanziato dal Comune di Forlì, dalla Regione Emilia-Romagna e da Atersir, realizzato da Alimos Soc. Coop., in collaborazione con le associazioni di categoria, i ristoratori e con il patrocinio non oneroso dell'Ausl della Romagna. Sono state realizzate due edizioni, la prima nel 2019 e la seconda nel 2021 per un totale di 46 ristoranti aderenti. Obiettivo del progetto Food Bag è stato incoraggiare i clienti dei ristoranti a portare a casa le rimanenze delle pietanze ordinate per consumarle in seguito ed evitare così che si trasformino in rifiuti, sensibilizzando tutti i cittadini ad adottare questa buona pratica. Per realizzare il percorso, tutti i ristoratori aderenti sono stati dotati di vaschette in cui riporre gli alimenti avanzati, sporte di carta personalizzate e materiali informativi (locandine e vetrofanie). Nelle due edizioni sono state fornite complessivamente 31.500 vaschette e altrettante sporte di carta; le vaschette potevano essere riutilizzate più volte, anche all'interno del microonde, prima del loro smaltimento nei corretti contenitori della raccolta differenziata. Per l'individuazione dei ristoranti da coinvolgere nel progetto, è stata richiesta la collaborazione delle Associazioni di categoria del forlivese: Confcommercio Ascom Forlì; Icta Soc. Coop. Confesercenti Provinciale Forlivese, Cna Forlì-Cesena e Confartigianato Forlì. Alimos e il Comune di Forlì hanno inoltre coinvolto l'autorità sanitaria del territorio (Ausl Romagna) con l'obiettivo di verificare le corrette prassi per il recupero degli avanzi di cucina e condividere l'attuazione della distribuzione dei kit antispreco per il recupero degli avanzi. Per quanto riguarda il monitoraggio dell'attività, tutti i ristoratori hanno valutato molto positivamente l'iniziativa, sia quelli che erano già abituati a consegnare ai clienti il cibo non consumato, sia quelli che hanno iniziato a farlo grazie al progetto. In alcuni casi i ristoratori stessi hanno invitato i loro clienti più timorosi a portare a casa il cibo, facendo leva sull'adesione al progetto e sui materiali informativi resi disponibili e visibili all'interno del locale.

Food Bag ha preso spunto dal progetto Qui Zero Spreco ideato e sperimentato per la prima volta dal CEAS del Comune di Cesena nel 2017: avendo riscontrato successo si è pensato di replicarlo a Forlì come buona pratica condividendo ed estendendo così oltre i limiti amministrativi anche l'utilizzo del logo e del kit utilizzato.

I risultati raggiunti

Per mezzo delle due edizioni del progetto (2019 e 2021) si sono raggiunti numerosi risultati, tra questi:

- 46 Ristoranti aderenti
- 31.500 Kit Food Bag consegnati ai ristoranti e ai clienti (comprensivi di vaschette da 1000 e sporte di carta personalizzate)
- Peso medio del cibo avanzato in una vaschetta 475 gr = 0,475 kg
- Peso totale del cibo non sprecato e portato a casa = circa 15 tonnellate.

Si segnala che in entrambe le edizioni, il numero delle vaschette fornite ai ristoranti è stato volutamente maggiore in quanto si è voluta garantire la continuità e la sostenibilità dell'azione anche una volta concluso il progetto. Sia i ristoratori che i clienti hanno apprezzato la buona qualità del packaging che alcune volte è stato utilizzato anche per fare l'asporto.

Prospettive future

Dare continuità al progetto con altre iniziative inerenti al contrasto allo spreco alimentare. È possibile inoltre ripetere l'esperienza in tutti i ristoranti sensibili alla tematica che già sono dotati autonomamente di contenitori dove riporre il cibo.

Le principali criticità riscontrate

Le principali criticità riguardano la seconda edizione, compromessa dall'emergenza sanitaria da Covid-19 e dalle misure messe in atto per il contenimento e il contrasto alla diffusione della pandemia.

Condizione di replicabilità

Le condizioni necessarie sono la disponibilità di fondi per tutte le fasi del progetto e per l'acquisto dei materiali, instaurare collaborazioni con le associazioni di categoria e avvalersi della consulenza di esperti.

Bibliografia/link di approfondimento

bit.ly/43eqbrY

alimos.it/food-bag-progetto-di-riduzione-degli-sprechi-alimentari-in-ristoranti-del-comune-di-forli

www.instagram.com/quizerospreco

sititematici.comune.cesena.fc.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/35272

#dirittoalcibo
#commerciosostenibile #km0

© Archivio Meno rifiuti e raccolta differenziata

R1.Ripensare

MENO RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA

Pratiche di sostenibilità a partire dalla ristorazione scolastica

www.comune.forli.fc.it

Azione realizzata da: Comune di Forlì.

Beneficiari dell'iniziativa: studenti e famiglie dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia e scuole primarie del Comune di Forlì (comunali, statali e paritarie).

Anno di avvio/conclusione/in corso: anno scolastico 2012/2013 - in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: per alcune azioni si sono utilizzati fondi Atersir.

La sfida di partenza

Il progetto mira non solo a fornire pasti sani ed equilibrati, ma anche a trasformare le mense in autentici centri di apprendimento della sostenibilità. In questo contesto, i giovani hanno l'opportunità di acquisire conoscenze sul valore dell'agricoltura biologica, comprendere l'importanza di ridurre gli sprechi alimentari e di consumare cibi locali e di stagione. Inoltre, vengono sensibilizzati sull'impatto positivo sulle risorse che deriva dalla riduzione dell'utilizzo di materiali monouso.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Cibo avanzato, conoscenza, altre risorse.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione scolastica, conferimento e gestione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

Il comparto della ristorazione scolastica - con circa 700.000 pasti distribuiti annualmente nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Forlì, con punte di 5.000 pasti giornalieri - rappresenta un settore di intervento particolarmente significativo sia per la quantità di utenti che accedono al servizio, sia per l'alto livello educativo di divulgazione delle buone pratiche rivolte a bambini, ragazzi e alle loro famiglie. L'azione ha previsto alcuni punti innovativi che hanno coinvolto 12 nidi d'infanzia, 23 scuole dell'infanzia e 22 scuole primarie. I 12 nidi e le scuole dell'infanzia sono stati dotati di piatti di ceramica, posate inox e bicchieri in vetro, oltre che di lavastoviglie per il lavaggio con detersivi 100% naturali. Le 9 scuole primarie sono state dotate di lavastoviglie e piatti lavati in loco mentre le posate, i bicchieri e il tovagliolo lavabile sono portati da casa ogni giorno. Alle restanti 13 scuole sono stati forniti piatti in polpa di cellulosa - materiale che garantisce la piena compostabilità e biodegradabilità secondo la norma ENI 3432 - mentre stoviglie, bicchieri e tovaglioli lavabili vengono portati da casa ogni giorno. A tavola viene servita acqua corrente in caraffe, per eliminare il rifiuto plastico e il suo trasporto. Si evidenziano anche i seguenti aspetti: utilizzo di cibi e bevande biologici; utilizzo di prodotti DOP/IGP/COMES; rispetto del principio della maggiore prossimità possibile, ovvero a km 0, per il reperimento di cibi o materie prime; utilizzo di cibi e bevande tipici tradizionali; utilizzo esclusivo di detersivi naturali, ove applicabile certificati Eu Ecolabel. In ogni mensa scolastica viene inoltre monitorata l'eccedenza di alimenti. Nel tempo questa attenzione ha portato a una evidente riduzione delle eccedenze, anche se resta endemica una quota di cibo non distribuito. Per molti anni il Comune ha garantito il recupero e il riutilizzo a scopi di solidarietà dei cibi non distribuiti nelle scuole, sottoscrivendo un protocollo di intesa con la Caritas locale che prevedeva il ritiro delle eccedenze alimentari dalle mense scolastiche a opera dei volontari al termine delle operazioni di sporzionamento dei pasti.

I risultati raggiunti

Per queste azioni il Comune di Forlì ha ottenuto la Menzione Speciale al premio Mensa Verde 2012/2013, riconoscimento destinato alle amministrazioni pubbliche, alle organizzazioni private e non profit, che si sono distinte nella diffusione di pratiche sostenibili nel settore della ristorazione.

Le scuole coinvolte nell'iniziativa sono state:

- scuole dell'infanzia: 15 statali più 8 comunali (totale 23)
- nidi d'infanzia comunali: 12
- scuole primarie: 20 statali e 2 private delle quali (totale 22)

Nell'anno scolastico 2018/2019 (ultimo anno disponibile), grazie al Protocollo d'intesa sono stati devoluti circa 3.600 kg di cibo avanzato. Nei due anni scolastici successivi, a causa delle ripetute chiusure delle scuole, i risultati sono stati molto minori.

Prospettive future

Ripristinare possibilmente il ritiro delle eccedenze alimentari provenienti da parte dei volontari della Caritas, previsto nel protocollo d'intesa ma interrotto a seguito dell'emergenza sanitaria da Covid-19.

Le principali criticità riscontrate

Non si segnalano problematiche particolari inerenti all'avvio e il consolidarsi delle azioni, si segnala invece una difficoltà negli anni nel reperimento dei volontari per il ritiro delle eccedenze alimentari secondo il protocollo d'intesa oltre che problematiche sopraggiunte con l'emergenza sanitaria da Covid-19.

Condizione di replicabilità

Le condizioni necessarie sono avere fondi a disposizione per tutte le fasi del progetto e per l'acquisto dei materiali, instaurare rapporti di collaborazione con le scuole del territorio.

Bibliografia/link di approfondimento

bit.ly/43ef4zm

#ristorazione #foodbag #spreco0

© Archivio Comune di Cesena

COMUNE DI CESENA

Cesena è un comune di circa 97.000 abitanti con una forte tradizione agroalimentare da cui trae ispirazione il contesto sociale ed economico. Il tessuto economico della città è caratterizzato in gran parte da industrie specializzate e da una miriade di piccole e medie imprese a conduzione familiare. Per molti anni il Comune di Cesena è stato leader nel settore agroindustriale a livello nazionale ed europeo con una grande produzione di frutta e verdura e ancora oggi ricopre un ruolo importante nel comparto. Dalle elaborazioni effettuate a partire dai dati del 6° censimento Istat dell'agricoltura risulta che gli impiegati del settore agroalimentare a Cesena rappresentano il 20,25% del totale degli addetti nei diversi settori economici del territorio comunale. Questo dato conferma il ruolo di rilievo del settore per l'economia locale di Cesena.
Il territorio di Cesena registra un notevole bisogno di incoraggiare il rinnovamento generazionale in agricoltura, attraverso la creazione di nuove opportunità per i giovani volte alla rinascita di una produzione locale di qualità più sostenibile. La presenza di una vasta gamma di attori presenti sul territorio tra cui l'Università, l'Istituto agrario e i centri di ricerca, può rappresentare il valore aggiunto di questo territorio e contribuire a rafforzare lo sviluppo del settore.

Le politiche

Le politiche locali del cibo del Comune di Cesena includono:

• **agricoltura sostenibile:** incentivare e supportare le pratiche agricole sostenibili come l'agricoltura biologica, il supporto ai piccoli agricoltori e l'adozione di metodi di coltivazione ecologicamente sostenibili.
• **accesso a cibo di qualità:** garantire che tutti e tutte abbiano accesso a cibo sano e nutriente, incoraggiando la disponibilità di mercati locali e sostenendo i programmi di aiuti alimentari per chi è in difficoltà economica.
• **riduzione dello spreco alimentare:** implementare iniziative per ridurre il cibo sprecato a livello individuale, commerciale e istituzionale, come campagne di sensibilizzazione e programmi di distribuzione degli avanzi a enti caritatevoli.
• **educazione alimentare:** promuovere la consapevolezza verso una dieta equilibrata e sana attraverso programmi educativi nelle scuole e attività pubbliche, aumentando la comprensione dell'importanza di scelte alimentari sostenibili.

• **Sostenere la produzione e il consumo di prodotti locali:** favorire la produzione e il consumo di prodotti alimentari locali, incoraggiando la sostenibilità, riducendo l'impatto ambientale del trasporto alimentare e sostenendo l'economia locale.
• **Alimentazione nelle strutture pubbliche:** adottare politiche alimentari sostenibili in strutture pubbliche come ospedali, scuole e uffici pubblici, promuovendo opzioni alimentari salutari e sostenibili.
• **Solidarietà e contrasto alla povertà alimentare:** dare sostegno ai soggetti in difficoltà economica ed emarginazione sociale, favorendo in loro processi di empowerment e di autonomia alimentare.

I progetti

Qui di seguito sono riportati alcuni dei progetti messi in campo dal Comune:

• **Agricoltura sostenibile - progetto Agri-Urban:** finanziato dal programma URBACT III con l'obiettivo di promuovere e sostenere la filiera agroalimentare, il progetto ha offerto importanti occasioni di confronto tra attori locali, rafforzando le sinergie, con particolare riguardo alla formazione e alla necessità di ridurre lo spreco alimentare.
• **Accesso a cibo di qualità - progetto Come cavolo mangi:** un'iniziativa esperienziale, che ha sviluppato modelli e azioni volti a prevenire lo spreco alimentare e a promuovere una sana alimentazione, rivolgendosi a scuole di ogni ordine e grado, famiglie ed educatori, professionisti del settore della ristorazione, fattorie didattiche, imprenditori agricoli e cittadini consumatori.
• **Riduzione dello spreco alimentare - progetto Qui zero spreco:** rivolto a ristoranti e mense con l'idea di cambiare la destinazione degli avanzi e delle eccedenze alimentari, riducendo così i rifiuti. L'iniziativa ha coinvolto alcune mense e ristoranti con la distribuzione di kit anti spreco e kit divulgativi.
• **Educazione alimentare e il CEAS Multicentro Cesena** (Centro di Educazione alla Sostenibilità Ambientale), una struttura comunale che ha l'obiettivo di sviluppare progetti di educazione nei diversi ambiti della sostenibilità.
• **Sostenere la produzione e il consumo di prodotti locali, il progetto Mercati contadini:** in ognuno dei quartieri della città è stata individuata un'area in cui realizzare un mercato contadino settimanale per sostenere l'attività e il lavoro degli imprenditori agricoli locali, favorendo le occasioni di incontro con i consumatori.
• **Alimentazione nelle strutture pubbliche, il progetto "Ripensa la mensa"**: un progetto di prevenzione e riduzione dello spreco di alimenti nelle mense scolastiche per garantire ai bambini un'alimentazione più sana ed equilibrata, realizzato attraverso corsi di formazione rivolti a cuochi e personale scolastico, e laboratori di cucina rivolti alle famiglie.
• **Solidarietà e contrasto alla povertà alimentare, l'Emporio solidale Cesena:** l'emporio solidale ha lo scopo di dare risposta, attraverso la distribuzione gratuita di beni di prima necessità, ai bisogni delle famiglie economicamente più fragili del territorio, alcune delle quali seguite dai servizi sociali, in una logica di lavoro di rete con tante altre associazioni locali che si occupano di marginalità. Oltre alla distribuzione di generi alimentari, l'Emporio di Cesena eroga servizi di accoglienza e ascolto delle persone e delle famiglie; accompagnamento all'autonomia in rete con le agenzie del territorio; orientamento al volontariato e alla ricerca di lavoro; educazione alimentare, gestione del bilancio familiare, della spesa e dell'organizzazione dei pasti. Prevede inoltre meccanismi di approvvigionamento dei prodotti che incentivano la distribuzione delle eccedenze alimentari come ad esempio Le realtà di Cucine Popolari di Cesena, promossa e sostenuta dal Comune, che beneficia delle eccedenze alimentari dell'Emporio.

Programmi futuri

Il tema della qualità, salubrità e sostenibilità del cibo è al centro delle politiche comunali di inclusione sociale e partecipazione. Uno degli obiettivi che il Comune di Cesena si pone è quello di sostenere e promuovere attività e progetti che offrano ai diversi attori e realtà locali opportunità per rafforzare le sinergie sviluppando percorsi che uniscano ecologia integrale, sostenibilità, lotta alle povertà e inclusione sociale, facilitando tavoli partecipati locali che favoriscano la presenza attiva dei giovani.

© Archivio Ripensa la mensa

RIPENSA LA MENSA

Un concetto di mensa scolastica sostenibile, a basso impatto ambientale ed educativa.

www.comune.cesena.fc.it/home

Azione realizzata da: Comune di Cesena.

Beneficiari dell'iniziativa:

Sono state coinvolte 4 scuole dotate di self-service:

- scuola Primaria Torre del Moro: 16 classi con 357 bambini
- scuola Primaria Carducci: 15 classi con 257 bambini
- scuola Primaria Don Baronio di Ponte Abbadesse: 10 classi con 217 bambini
- scuola Primaria "Fiorita": 10 classi con 170 bambini

per un totale di 51 classi e 1.000 bambini coinvolti.

Anno di avvio/conclusione/in corso:

L'iniziativa è partita alla fine del 2018 e la realizzazione delle azioni è durata fino alla fine dell'anno scolastico 2019.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: il progetto fa parte delle iniziative adottate dall'Amministrazione comunale di Cesena per la riduzione dei rifiuti. L'agenzia regionale Atersir finanzia con bando annuale fondi per promuovere progetti come questo che, peraltro, è stato cofinanziato dal Comune di Cesena come progetto di educazione alla riduzione dei rifiuti. Le risorse finanziate sono servite per acquistare i materiali per la separazione degli scarti (cesti e segnaletica) e per incaricare un'associazione esperta di educazione ambientale di tutta la parte formativa, di sensibilizzazione e di coinvolgimento. Attualmente l'Amministrazione è alla ricerca di fondi per replicare la sperimentazione fatta in tutte le altre mense scolastiche delle scuole primarie del territorio.

La sfida di partenza

Ridurre lo spreco di cibo dentro le mense scolastiche delle scuole elementari attraverso la sensibilizzazione degli alunni, delle famiglie e del personale delle scuole. Generare abitudini responsabili e consapevoli allenando il consumatore tramite l'esperienza diretta di differenziazione e monitoraggio dello scarto che produce, con l'obiettivo di cercare soluzioni e metterle in pratica, come cambiamenti nei menù per migliorarne la qualità e la sperimentazione della "mezza porzione".

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Cibo avanzato, conoscenza.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione, consumo domestico.

Descrizione dell'iniziativa

Il progetto Ripensa la mensa si propone di:

- sensibilizzare alunni, insegnanti, operatori e famiglie sulla questione ambientale;
- fornire agli alunni pasti nutrizionalmente validi e preparati con ingredienti biologici;
- sostenere l'autonomia dei bambini attraverso comportamenti attivi e partecipativi;
- ridurre gli scarti alimentari e i rifiuti.

Nella prima fase, il progetto ha visto impegnati il Settore Ambiente dell'Amministrazione in collaborazione col personale del Settore Scuola nella realizzazione dell'azione di Riduzione scarti nelle mense. La parte operativa e di formazione del personale scolastico, delle famiglie e degli alunni è stata realizzata dalla Cooperativa Anima Mundi e ha incluso anche un'azione meticolosa di monitoraggio degli scarti nelle mense, sulla cui base sperimentare soluzioni per ottenere un miglioramento dei risultati.

Nel primo periodo, gli operatori della Cooperativa hanno incontrato nelle proprie mense tutte le classi, illustrando il processo di preparazione del pranzo, dal reperimento delle materie prime fino alla loro trasformazione nella cucina della scuola, sensibilizzando gli alunni sulla necessità di ridurre lo spreco alimentare in mensa.

Gli alunni sono stati quindi coinvolti nella differenziazione degli scarti nel primo, secondo e contorno, con il sostegno di insegnanti e collaboratori scolastici e il supporto di apposito materiale illustrativo. Gli scarti sono stati pesati giornalmente in modo da valutare nello specifico il gradimento delle diverse pietanze servite, al fine di tarare meglio sia i quantitativi distribuiti che la qualità del menù.

Una volta elaborati e analizzati, i dati sono serviti per individuare quale tipo di sperimentazione portare avanti a campione in almeno una mensa di quelle coinvolte.

A un primo confronto con le insegnanti, gli alunni sono risultati interessati e collaborativi e in parte hanno modificato positivamente il loro atteggiamento nei confronti del pasto. Durante il progetto è stata anche collocata una compostiera nella scuola, per la valorizzazione finale di parte dei rifiuti organici come esempio educativo per i bambini e le loro famiglie.

Infine, sono stati realizzati incontri per coinvolgere e informare le famiglie e presentare loro i risultati ottenuti dal monitoraggio al fine di attivare un confronto su possibili altre azioni condivise da intraprendere per raggiungere il duplice obiettivo del maggior gradimento da parte dei bambini e della riduzione di scarti e rifiuti. (es. differenziazione delle porzioni, utilizzo di tovagliolo e tovaglietta portati da casa, ecc.).

I risultati raggiunti

Il progetto è servito per capire come, attraverso il monitoraggio degli scarti, è possibile intraprendere azioni virtuose per ridurre gli sprechi. Sperimentando due soluzioni pratiche - l'inserimento della mezza porzione e il miglioramento della qualità dei menù - si è raggiunto il risultato inaspettato di riduzione del 34% degli scarti inizialmente monitorati.

Prospettive future

Il progetto ha creato un modello efficace replicabile applicato in altre 4 scuole già dall'anno scolastico 2023/24, dando continuità alla prima azione sperimentale di successo, grazie al contributo regionale del progetto Agenda Trasformativa Urbana per lo Sviluppo Sostenibile (ATUSS) e l'incarico ad una figura esperta a supporto dei servizi educativi, estendendo così l'azione per altri due anni e a tutte le scuole del territorio.

Le principali criticità riscontrate

La criticità principale è stata riscontrata nella fase di formazione del personale scolastico che cura le attività di sporzionamento e pesatura degli scarti differenziati, ma anche nelle attività formative per insegnare le nuove abitudini agli alunni utenti della mensa. È una parte che richiede precisione e cura da parte di educatori ambientali esperti e competenti sulla materia che diano tempo e disponibilità a seguire e supportare la corretta realizzazione degli aspetti pratici.

Condizione di replicabilità

La principale condizione per la replicabilità in altri contesti è il reperimento della risorsa economica necessaria ad attivare la collaborazione con una figura esperta nell'educazione ambientale, fondamentale per la fase di coinvolgimento e informazione di famiglie, insegnanti e alunni e per la buona riuscita del progetto negli aspetti pratici a supporto del personale scolastico che, se efficaci, consentono il raggiungimento dei risultati attesi.

Bibliografia/link di approfondimento

sititematici.comune.cesena.fc.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/35272

sititematici.comune.cesena.fc.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/38048

#educazione #impararefacendo #consumoconsapevole #lottaaglisprechi #monitoraggioscarti #sporzionamento #miglioramentomenu

© Archivio Come cavolo mangi?

R0.Rifiutare R1.Ripensare R2.Ridurre

COME CAVOLO MANGI?

Progetto integrato di educazione agro-ambientale e alimentare.

www.comune.cesena.fc.it/home

Azione realizzata da: Comune di Cesena.

Beneficiari dell'iniziativa: un progetto pilota di educazione agro-ambientale e alimentare integrato, che coinvolge direttamente e parallelamente diversi settori come l'istruzione, la produzione e la ristorazione. Le azioni sono rivolte alle scuole di ogni ordine e grado, alle famiglie e agli educatori, ai professionisti del settore della ristorazione, ai referenti delle fattorie didattiche, agli imprenditori agricoli e ai cittadini consumatori.

Anno di avvio/conclusione/in corso: la fase di progettazione si è svolta nel 2017 con la partecipazione al bando ARPAE-Regione Emilia-Romagna rivolto alla rete regionale dei CEAS. La realizzazione delle azioni è durata due anni dal 2018 al 2019.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: il progetto fa parte delle azioni finanziate per la realizzazione del Programma Regionale triennale di educazione alla sostenibilità INFEAS 2016-2019 (punto 3.3.5 "Educazione alimentare ed agro-ambientale").

La sfida di partenza

Ridurre lo spreco originato dalla troppa distanza tra il consumatore (tutti noi) e il mondo rurale, tra l'azienda agricola e il ristoratore, e causato dalla mancanza di informazioni sufficienti nel consumatore. Tali distanze producono abitudini irresponsabili e poco consapevoli. Per questo il progetto si pone proprio l'obiettivo di accorciarle e di aumentare le competenze del consumatore tramite esperienze dirette di incontro con le realtà per avviare un cambiamento di abitudini.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Cibo avanzato, conoscenza.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione, consumo domestico.

Descrizione dell'iniziativa

Come Cavolo Mangi? è un progetto educativo di tipo esperienziale, dedicato al cibo a 360 gradi: gustoso, rispettoso della biodiversità, prodotto con metodi a basso impatto ambientale, occasione di condivisione e soprattutto in ottica di contrasto allo spreco alimentare.

Il progetto ha coinvolto 14 CEAS e 3 soggetti/enti di altro tipo. La lotta allo spreco alimentare è stato il filo conduttore di tutte le azioni del progetto, che si è sviluppato secondo le seguenti linee di lavoro: Linea 1: Scuole, famiglie e Fattorie didattiche; Linea 2: Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa; Linea 3: Ristoranti, agricoltori e cittadini.

I risultati raggiunti

Il progetto ha avvicinato il contesto rurale e peri-urbano alla città e ha favorito il dialogo tra il cittadino-consumatore e l'agricoltore-produttore. Il contatto diretto con l'agricoltore della fattoria didattica e quindi con il mondo rurale, ha aumentato la consapevolezza sull'origine del cibo e sullo spazio, il tempo e la grande competenza necessari per produrlo. Grazie ai percorsi didattici realizzati, sono state valorizzate le relazioni che ruotano attorno alla preparazione del cibo e la loro insostituibile funzione educativa. Si è inoltre sperimentato in maniera pratica tramite diverse azioni come si può ridurre lo spreco di cibo.

I numeri di soggetti coinvolti suddivisi per le tre linee di lavoro sono i seguenti:

• Linea di lavoro n.1 - Scuole, famiglie e Fattorie didattiche: classi/sezioni n. 25; ragazzi/bambini n. 596; insegnanti n. 75; fattorie didattiche/produttori locali che hanno ospitato e/o realizzato i laboratori didattici n.6; famiglie n. 600; cittadini n. 3.000.

• Linea di lavoro n.2 - Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa: classi n. 20; studenti n. 416.

• Linea di lavoro n.3 - Ristoranti, agricoltori e cittadini: numero produttori locali 7 nel territorio di Mirandola, 14 nel territorio di Comacchio e 8 nel territorio di Cesena; numero ristoratori 2 nel territorio di Mirandola, 7 nel territorio di Comacchio, 5 nel territorio di Cesena

Infine, il progetto è servito a far conoscere e ampliare la rete dei ristoratori locali aderenti all'iniziativa "Qui zero spreco"; ha inoltre fornito all'attore e scrittore Roberto Mercadini l'occasione per integrare il suo repertorio con un nuovo monologo dedicato al tema della lotta allo spreco del cibo che ancora oggi viene proposto all'interno delle scuole.

Prospettive future

I moduli educativi esperienziali svolti presso le fattorie didattiche e gli strumenti realizzati in ogni fase del progetto hanno lasciato un segno e generato cambiamenti. La prospettiva in futuro è di riprenderli e svilupparli. Gli incontri tra ristoratori e aziende agricole locali hanno consentito di sviluppare un rapporto che si intende coltivare nel tempo con successive iniziative e progettualità. Il rapporto di collaborazione con l'esperto locale ha generato nuove competenze da sviluppare e ampliare.

Le principali criticità riscontrate

Le criticità principali sono consistite negli aspetti del progetto relativi alla cura della comunicazione istituzionale che, se potenziata, avrebbe consentito di raggiungere risultati migliori.

Condizione di replicabilità

Le azioni svolte a Cesena sono già state replicate con successo negli altri territori dei CEAS partner come previsto dal progetto e dal bando di finanziamento. La buona riuscita di un modello di lavoro replicabile è stata garantita e assicurata da una rete di soggetti che hanno condiviso e sperimentato insieme metodi e strumenti comuni e condivisi. Il consiglio è quindi di costruire reti per agire in sinergia.

Bibliografia/link di approfondimento

sititematici.comune.cesena.fc.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/34659

sititematici.comune.cesena.fc.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/40698

Video su progetto Come cavolo mangi:
www.youtube.com/watch?v=voCTIrw4oTY

#cibosano #kmzero #lottaaglisprechi #aziende #ristoratori #fattoriedidattiche #ambienterurale #educazione #impararefacendo

© Servizio Progetto Comunicazione

COMUNE DI FIRENZE

Firenze è capoluogo di provincia e città metropolitana. Città fluviale e città d'arte, è situata lungo il corso medio dell'Arno, che la bagna per circa 5 km.

La città si estende su un territorio di 102,41 km2, dove a fronte di una popolazione di poco meno di 367.000 residenti, transitano giornalmente circa 500.000 non residenti, tra pendolari e turisti.

Grazie alla ricchezza del suo patrimonio artistico, culturale e paesaggistico, Firenze si classifica come una delle destinazioni preferite del turismo nazionale e internazionale. L'economia locale, trainata pertanto dai servizi per il turismo, è caratterizzata da una progressiva terziarizzazione e dalla graduale decrescita del settore manifatturiero, che tuttavia rappresenta una voce importante dell'indotto economico, soprattutto nei settori dell'artigianato e del chimico-farmaceutico.

Sviluppo sostenibile e partecipazione

Firenze è stata tra le prime città italiane ad aderire, nel 2010, al Patto dei Sindaci, successivamente rinnovato nel 2017. Nel 2020 è stata selezionata, insieme a Bergamo, Bologna, Milano, Padova, Parma, Prato, Roma e Torino, tra le 100 città europee che partecipano alla missione europea *100 Climate Neutral Cities by 2030*, impegnandosi a raggiungere la neutralità climatica entro il 2030, con 20 anni di anticipo rispetto al target indicato dall'Unione europea per i 27 Paesi membri.

Il raggiungimento di tale obiettivo comporta, in primo luogo, l'adozione di investimenti, piani d'intervento e strumenti di monitoraggio, ma non può prescindere dal coinvolgimento diretto dei cittadini, parte attiva dei processi di conversione per la neutralità climatica e che pertanto saranno coinvolti nel percorso partecipato Firenze per il clima.

La città di Firenze ha una lunga tradizione di dialogo e confronto con la società civile che si è consolidata nel corso del tempo, consentendo di mettere a sistema e di incrociare le risorse e i progetti dell'Amministrazione con le istanze dei cittadini e, come nel caso dell'attuale Ufficio Sostenibilità (ex Sportello EcoEquo), di aprire uno spazio strutturato di partecipazione per la definizione condivisa di proposte e iniziative di informazione, educazione, sensibilizzazione e formazione sui temi che investono i cambiamenti necessari per la conversione ecologica dell'attuale modello di sviluppo: economia circolare, economie della condivisione, software libero, finanza etica, cambiamenti climatici e strategie di mitigazione e adattamento, promozione del capitale naturale e della biodiversità, cooperazione e solidarietà internazionale, diritti umani, riduzione dei rifiuti e degli sprechi, consumo responsabile.

Politiche alimentari

Firenze figura tra le città firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact impegnate nella transizione verso sistemi alimentari più sostenibili, condividendo proposte ed esperienze per la costruzione di una food policy cittadina e integrata su scala metropolitana.

Il documento di riferimento delle politiche alimentari cittadine è infatti il Piano Metropolitano del Cibo (Pmc), che definisce gli indirizzi delle politiche alimentari per tutta l'area metropolitana.

IL pmc comprende un sistema di azioni integrate che coinvolge le amministrazioni locali e l'insieme dei portatori di interesse (consumatori, produttori, trasformatori, distributori, commercianti) nella definizione delle strategie e degli interventi necessari per la creazione di un sistema alimentare metropolitano, sostenibile e integrato, finalizzato a produrre cambiamenti significativi sia nella filiera della produzione alimentare che nelle abitudini di consumo:

Produzione

- recupero dei terreni incolti (Banca della Terra);
- creazione di nuovi spazi verdi urbani e promozione di attività agricole di piccola entità (orti sociali e orti urbani);
- reintroduzione di coltivazioni legate al bilancio alimentare locale (ortaggi, frutteti, cereali, ecc.) anche nell'ottica del superamento delle monoculture del vino e dell'olio;
- rafforzamento delle reti fra piccoli agricoltori finalizzate a ricostruire un mercato locale agricolo di filiera corta a chilometro zero.

Consumo

- re-internalizzazione delle mense scolastiche e coinvolgimento degli operatori di tutte le mense pubbliche in un progetto educativo più ampio che consenta di rifornire le mense con prodotti tipici, tradizionali e di filiera corta ma anche di trasformare l'erogazione dei pasti in esperienze educative sui comportamenti alimentari e sulla riduzione degli sprechi;
- rafforzamento dei progetti educativi e di sensibilizzazione sui modelli di produzione e consumo alimentare consapevole rivolti a tutta la cittadinanza e in particolare ai giovani (per es. stage esperienziali in progetti agricoli, attività delle fattorie didattiche in collaborazione con gli istituti scolastici e le associazioni).

Produzione e consumo alimentare - Cronologia delle maggiori esperienze

- 2011– 2013 | **aDESso** | Percorso partecipato per la costituzione di un distretto di economia solidale fiorentino. Laboratorio di progetti, azioni e scambi finalizzato alla costituzione di un circuito economico a base locale attraverso il rafforzamento delle reti di produzione, distribuzione e consumo. Promotori: Comune di Firenze – Direzione Ambiente, Rete associazioni ex Sportello EcoEquo: Arcipelago SCEC, ASCI, Bilanci di Giustizia, Centro Missionario Diocesano, Cohousing Toscana, Gas Arcobaleno, Gas Todomundo, Icaria, Legambiente, Libera Informatica, Manitese, Ricorboli Solidale, Solidarius Italia, Villaggio dei Popoli, Walden Viaggi a Piedi).
- 2013- 2016 | **Orto Volante** | Gruppo di lavoro e coordinamento per la promozione e diffusione degli orti e dei giardini urbani nella città di Firenze. Programmazione e coordinamento di calendari trimestrali di laboratori di coltivazione urbana, visite guidate agli orti, seminari e incontri pubblici. Promotori: Comune di Firenze - Direzione Ambiente, Università di Firenze - Orto Botanico - Azienda Quadrifoglio - Radici Quadrate, Orti DiPinti, Rete associazioni ex Sportello EcoEquo (Ricorboli Solidale – WWF – Legambiente).
- 2020 – 2023 | Uga la Tartaruga con la vela - Uga la Tartaruga a teatro | Progetto educativo sul consumo consapevole del cibo, per un'alimentazione equilibrata e corretta, rivolto ai fruitori delle mense scolastiche. Promotori: Comune di Firenze - Direzione Istruzione.
- 2020 – 2021 | **La Mia Scuola Senza Spreco** (cfr scheda-1).
- 2020 – 2023 | **La Stoviglioteca** (cfr scheda 2).

© Archivio La mia scuola senza spreco

LA MIA SCUOLA SENZA SPRECO

Progettazione e realizzazione di un percorso di apprendimento sul tema dello spreco alimentare destinato agli studenti dell'Istituto Alberghiero "Aurelio Saffi", accompagnato da un calendario di incontri informativi destinati a un pubblico più ampio di portatori di interesse.

www.comune.fi.it

Azione realizzata da: Comune di Firenze.

Beneficiari dell'iniziativa: tutta la cittadinanza e in particolare gli studenti delle classi III e V dell'Istituto Aberghiero "Aurelio Saffi" di Firenze, il personale scolastico, altri studenti, familiari e gruppi di prossimità degli studenti e del personale scolastico.

Anno di avvio/conclusione/in corso: l'azione è iniziata nel febbraio 2020 e si è conclusa nel successivo anno scolastico 2020/2021.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: risorse dell'Ente impegnate a favore dell'Associazione Le Mele di Newton per la conduzione del progetto, la produzione della guida "La mia scuola senza spreco" e per la conduzione del Video Contest "Io non Spreco".

La sfida di partenza

Azioni di sensibilizzazione per la riduzione dello spreco alimentare.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Cibo avanzato, prodotti invenduti, prodotti in scadenza.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione, consumo domestico, conferimento e gestione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

Gli obiettivi dell'iniziativa "La mia scuola senza spreco" sono così riassumibili:

- avviare la scuola ad attività legate al tema dello spreco alimentare
- sensibilizzare gli studenti in quanto cittadini e consumatori, ma anche in quanto futuri operatori del settore alimentare
- sensibilizzare e informare i gruppi di prossimità degli studenti e del personale scolastico.

Le attività sono state avviate nel febbraio del 2020 ma bruscamente interrotte nel mese di marzo dello stesso anno a causa delle straordinarie circostanze di distanziamento fisico imposte dall'emergenza epidemiologica da Covid-19. In accordo con tutti i soggetti coinvolti, alcuni dei contenuti del progetto originario, inizialmente scanditi da un calendario di attività organizzato in lezioni ed esercitazioni pratiche, sono stati parzialmente rimodulati, trasferendoli in una pubblicazione realizzata allo scopo di consentire la loro fruizione in un formato accessibile anche a distanza. Le attività si sono concluse nel successivo anno scolastico 2020/21, ugualmente condizionato dall'incertezza sulle modalità di svolgimento della didattica con un video concorso, interno alla scuola (ma facilmente esportabile anche in altri contesti), ideato allo scopo di consentire agli studenti e alle studentesse dell'Istituto Alberghiero "Aurelio Saffi" di apprendere e trasferire saperi e competenze sul tema dello spreco alimentare, attraverso una narrazione audiovisiva che potesse essere facilmente realizzata, diffusa e condivisa anche a distanza.

I risultati raggiunti

Gli obiettivi del progetto sono stati soddisfatti nonostante i vincoli imposti dalle restrizioni sanitarie. I contenuti dei seminari e dei laboratori sono stati infatti trasferiti in un libretto guida e integrati con suggerimenti e proposte, nonché con una selezione di ricette anti-spreco che gli studenti hanno potuto consultare e sperimentare in attesa del ritorno alla normale attività scolastica esercitandosi per partecipare, con le loro ricette, al video contest "Io non spreco".

Le attività del progetto, benché rimodulate, hanno consentito di innescare la riflessione sul tema dello spreco alimentare in un contesto educativo dedicato alla formazione degli operatori del settore alberghiero, richiamando l'attenzione degli educatori, degli studenti e dei loro gruppi di prossimità sugli impatti ambientali, economici e sociali delle abitudini di consumo alimentare individuali e, nel caso particolare, delle future attività professionali degli studenti beneficiari.

Prospettive future

In attesa di definizione.

Le principali criticità riscontrate

Oltre alle note difficoltà dovute alle particolari circostanze di emergenza sanitaria, le principali difficoltà sono state riscontrate in fase di programmazione e coordinamento con il calendario scolastico, le cui scadenze generalmente non corrispondono ai tempi di progettazione dell'amministrazione comunale.

Condizione di replicabilità

Moltiplicare i momenti formativi destinati agli amministratori locali, agli operatori dei contesti educativi e/o comunitari e dei settori economici coinvolti nella filiera di produzione e distribuzione alimentare.

Bibliografia/link di approfondimento

Pubblicazione "La mia scuola senza spreco": ambiente.comune.fi.it/sites/ambiente.comune.fi.it/files/2020-10/SenzaSpreco-La%20mia%20scuola%20senza%20spreco-ad%20uso%20limitato.pdf

26 febbraio 2020 www.comune.fi.it/comunicati-stampa/stop-allo-spreco-alimentare-al-il-progetto-con-i-futuri-chef-dellalberghiero

27 febbraio 2020 ambiente.comune.fi.it/dalle-redazioni/la-mia-scuola-senza-spreco

www.comune.fi.it/federated-search?search=spreco&antibot_key=5vEfP5F_GKI5icOyjcQX_jQoZsU4ph0f8Ic1xIl-gXs

27 febbraio 2020 quartieri.comune.fi.it/dalle-redazioni/stop-allo-spreco-alimentare

9 giugno 2020 ambiente.comune.fi.it/dalle-redazioni/la-mia-scuola-senza-spreco-un-progetto-che-non-va-vacanza

5 febbraio 2021 www.comune.fi.it/comunicati-stampa/io-non-spreco-al-il-concorso-video-gli-studenti-del-saffi

4 giugno 2021 www.comune.fi.it/comunicati-stampa/al-saffi-premiati-gli-studenti-vincitori-del-video-contest-io-non-spreco

#nonsprechiamoci
#consumaremenoperconsumaremeglio
#eccedenzeincucina

© Archivio La stoviglioteca

LA STOVIGLIOTECA

Noleggio gratuito di uno stock di 400 stoviglie durevoli e lavabili per la gestione sostenibile degli eventi e delle manifestazioni organizzate in strutture fisse o temporanee.

www.comune.fi.it

Azione realizzata da: Comune di Firenze.

Beneficiari dell'iniziativa: tutti gli abitanti della città, in particolare associazioni e gruppi formali e informali impegnati sul tema della riduzione dei rifiuti che, proponendo l'utilizzo della Stoviglioteca durante eventi pubblici e privati, contribuiscono a diffondere soluzioni e strategie possibili per contribuire in prima persona alla riduzione delle plastiche monouso.

Anno di avvio/conclusione/in corso:

Il servizio è stato avviato nell'estate 2020 ma non è decollato in modo deciso fino all'estate successiva a causa delle restrizioni imposte dalla pandemia ancora in pieno corso. Dall'estate 2021, con l'allentamento delle restrizioni e la ripresa di ritrovi e raduni soprattutto all'aria aperta, le richieste sono via via aumentate fino a raggiungere una media di circa un centinaio di coperti al mese, con punte di richieste concentrate soprattutto nei mesi estivi. La stoviglioteca è stata recentemente implementata raddoppiando i punti di noleggio, attualmente gestiti in collaborazione con Arci Firenze e con la cooperativa di delivery sostenibile Robin Food che, su richiesta, offre il servizio accessorio di trasporto a zero emissioni delle stoviglie noleggiate.

Processo di politica consolidata: l'iniziativa si inserisce nell'ambito del Piano di Azione per la riduzione dell'uso della plastica, approvato dalla Giunta comunale fiorentina, con Delibera n. 520/2019, finalizzata all'adozione di un "Piano d'Azione per la riduzione dell'uso della plastica monouso".

Finanziamento: Il servizio è finanziato con risorse dell'Ente, destinate in parte ad incrementare il numero di stoviglie in dotazione e in parte a sostenere i costi di conduzione.

La sfida di partenza

La riduzione dei consumi di stoviglie monouso per pranzi e cene di piccoli e grandi gruppi e la conseguente riduzione dell'inquinamento connesso all'utilizzo di prodotti usa e getta.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Riduzione dell'inquinamento di suolo, acqua, e aria e del consumo dei combustibili fossili.

La fase della filiera in cui si colloca

Riduzione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

La Stoviglioteca è un servizio di noleggio gratuito di uno stock di 200 stoviglie, durevoli e lavabili per la gestione sostenibile degli eventi e delle manifestazioni organizzate in strutture fisse o temporanee. Le stoviglie, concesse in comodato d'uso, devono essere restituite pulite, per essere successivamente igienizzate. L'utente versa una cauzione in contanti a garanzia della restituzione delle stoviglie pulite e integre. Gli utilizzatori si impegnano, inoltre, a organizzare gli eventi in modo ecologico, facendo la raccolta differenziata, usando acqua pubblica e adottando ogni accorgimento specifico per ridurre l'impatto ecologico dell'iniziativa. Il servizio, nato come sperimentazione, è stato gestito per i primi due anni dal personale dell'Amministrazione comunale che si occupava direttamente della prenotazione, consegna e riconsegna delle stoviglie in collaborazione con un'associazione di volontariato che gestiva invece lo stoccaggio e l'igienizzazione delle stoviglie. Nell'estate del 2023 l'amministrazione comunale ha avviato un percorso di coprogettazione con le associazioni cittadine interessate a sviluppare una proposta progettuale per lo sviluppo del servizio. A conclusione dell'iter previsto dal nuovo codice del terzo settore, il percorso ha condotto alla sottoscrizione di un accordo con Arci Firenze che ha consentito di incrementare lo stock di stoviglie in dotazione, di aprire due nuovi punti di distribuzione e di integrare l'offerta con il servizio di accessorio di trasporto a zero emissioni delle stoviglie noleggiate.

I risultati raggiunti

Circa 3.500 persone hanno usufruito del servizio. Durante il primo anno, il 2020, i destinatari sono stati un numero esiguo a causa delle restrizioni imposte dalla pandemia, ma dal 2021 al 2023 il servizio ha raggiunto un numero sempre maggiore di persone fino ad arrivare a 1.500 circa nel 2023.

Prospettive future

Si prevede un'espansione del servizio attraverso la rete capillare di circoli e realtà associative del territorio, alcune delle quali già attrezzate per le operazioni di sanificazione e stoccaggio delle stoviglie, che hanno manifestato l'interesse a replicare l'iniziativa, integrandola con ulteriori attività, anche educative, finalizzate alla diffusione di buone pratiche per la riduzione degli sprechi.

Le principali criticità riscontrate

La scarsa responsabilizzazione dei fruitori finali del servizio sull'uso corretto delle stoviglie e dei beni comuni in generale (frequenti sparizioni di stoviglie in assenza della richiesta di una piccola cauzione ai fruitori finali).

Condizione di replicabilità

Stimolare la collaborazione tra soggetti del terzo settore e pubblica amministrazione ai sensi del Codice del Terzo settore, favorendo l'utilizzo di spazi, strumenti e attrezzature già nelle disponibilità degli enti pubblici.

Bibliografia/link di approfondimento

ambiente.comune.fi.it/pagina/firenze-citta-circolare/stoviglioteca

ambiente.comune.fi.it/dalle-redazioni/feste-e-pic-nic-allaperto-plastic-free-con-i-piatti-della-stoviglioteca

www.facebook.com/photo/?fbid=445547673779673 3&set=a.318005551543893

#Firenzeplasticfree #stoviglioteca #nousaegetta

Piazza Dante © Archivio Comune di Borgo San Lorenzo

COMUNE DI BORGO SAN LORENZO

Borgo San Lorenzo è un comune adagiato ai piedi dell'Appennino, in una vallata ricca di boschi e di verde, il Mugello, cerniera di congiunzione tra l'Emilia-Romagna e la Toscana. Qui tutto si intreccia.

In questo territorio l'agricoltura e la trasformazione dei prodotti ad essa collegati rappresentano il 5% della produzione complessiva, contro il 3,5% della Regione Toscana e appena l'1,99% della Provincia di Firenze. Una caratteristica confermata anche dai dati occupazionali dove il settore agricolo pesa in Mugello per il 5,9% contro un 4,4% a livello regionale e un 2,3% della provincia di Firenze.

I dati del censimento del 2000 delineano una realtà fatta ancora di piccole aziende dove i due terzi della superficie è a conduzione diretta del coltivatore, 41.798 ettari su 68.505, mentre i restanti 26.686 sono lavorati da aziende con solo salariati. Se si passa poi alla Superficie Agricola Utilizzata il rapporto aumenta: 22.438 ettari su 32.110 a conduzione diretta dei coltivatori e 9.654 con solo salariati.

In totale le aziende sono 1.724 con 15.419 ettari utilizzati con seminativi, 3.746 ettari di coltivazioni legnose agrarie (olivo, vite, frutta) e ben 33.118 ettari di boschi. Questi rapporti variano sensibilmente tra Mugello e Alto Mugello.

Borgo San Lorenzo è un comune medio grande che ha la struttura della città, ma l'anima del paese. Ha bisogno di essere lanciato con forza verso il futuro, ma preservando la sua importante tradizione.

Nel tempo ci siamo resi conto di quanto il cibo fosse al centro della nostra comunità. Il territorio è infatti ricco di agricoltori e allevatori che preservano l'ambiente con l'impiego del biologico e di moderne tecniche per il benessere animale. Partendo da questa consapevolezza, ci siamo trovati davanti alla necessità di prevenire disturbi alimentari sempre in crescita, una necessità che non può che coinvolgere la nostra mensa scolastica, le famiglie e gli insegnanti. È emersa quindi l'esigenza di stringere un patto che potesse unire tutti i soggetti attivi con l'obiettivo di promuovere qualità, salute e tutela dell'ambiente in un unico grande progetto educativo che passasse proprio dalla ristorazione.

In questa direzione vanno anche i 68 orti sociali presenti in città, con aree accessibili agli anziani, a persone con disabilità, alle giovani coppie, alle persone in stato di disoccupazione, e in generale a persone in condizione di fragilità sociale che possono così coltivare il proprio cibo.

Due aree di terreno sono state adibite ad orti didattici, dove, alcune classi dell'Istituto di Istruzione Superiore "Giotto Ulivi", hanno realizzato nel 2019 il progetto "Coltiviamo l'attesa", in partenariato con l'Associazione LVIA. Insieme ad alcune persone migranti presenti sul territorio, gli studenti hanno coltivato un orto sostenibile, a basso consumo di risorse, basato sui principi della permacultura e dell'agricoltura organica rigenerativa.

Questa attenzione alla sostenibilità è condivisa e praticata anche all'interno delle scuole del nostro Comune: l'Istituto Comprensivo da tanti anni coltiva un orto scolastico con gli alunni della scuola media (Orto Slow Food a scuola, in collaborazione con Slow Food Mugello), mentre l'Istituto "Giotto Ulivi" già citato, che prevede anche un percorso di studi denominato Ambiente, Agricoltura e Agroindustria (A.A.A.), da anni organizza eventi e workshop dedicati ai 17 goals dell'Agenda 2030 verso la fine dell'anno scolastico. Un altro Istituto di Istruzione Superiore attento a queste tematiche è il "Chino Chini", il quale, con l'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera, promuove attività come il progetto a contrasto dello spreco alimentare con finalità sociali M.A.R.I.S.A, realizzato da Senza Spreco e descritto in dettaglio tra le buone pratiche di Economia Circolare mappate nella presente pubblicazione.

Altre attività legate alla circolarità del cibo che sono portate avanti dai nostri cittadini sono ad esempio il servizio di stoviglioteca promosso dalla Consulta dei genitori di Borgo San Lorenzo, oppure il Centro del Riuso, ideato e gestito dall'associazione Eco del Mugello, nata da un gruppo di giovani vincitori di un concorso per idee green nell'ambito del progetto "Metti in Circolo il Cambiamento" promosso da LVIA, dove vengono raccolti e donati oggetti di recupero e dove è possibile accedere a un vasto assortimento di pentole, piatti e stoviglie da riutilizzare.

Il legame con il territorio circostante e le sue produzioni è garantito settimanalmente dalla presenza di molti produttori locali al mercato cittadino, durante il quale il Comune di Borgo San Lorenzo promuove numerosi eventi legati alla gastronomia e alla promozione dei prodotti del territorio. Tra gli eventi organizzati sul territorio cittadino citiamo la Fiera Agricola Mugellana, un evento annuale che mantiene viva l'antica tradizione dei mercati mugellani, offrendo uno spaccato dell'agricoltura del territorio con importanti mostre zootecniche ed un'esposizione di altri prodotti e macchine agricole.

© Archivio Comunità del cibo

COMUNITÀ DEL CIBO

Educhiamo insieme alla qualità e alla salute.

https://www.comune.borgo-san-lorenzo.fi.it/servizi/scheda-servizio/mensa-scolastica

Azione realizzata da: Comune di Borgo San Lorenzo.

Beneficiari dell'iniziativa: bambini delle scuole di ogni ordine e grado e anziani.

Anno di avvio /in corso: 2022.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

L'interesse dell'Amministrazione comunale era quello di promuovere la qualità dei prodotti del territorio e incentivare una dieta più sana.

Abbiamo cercato di rivoluzionare gli stili alimentari dei nostri bambini, convinti che tramite loro avremmo potuto coinvolgere anche le famiglie e gli insegnanti in un percorso che interpretasse il cibo come salute, benessere del territorio e qualità.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Tutela del territorio attraverso l'uso del biologico, attenzione agli sprechi e al risparmio energetico.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione.

Descrizione dell'iniziativa

La necessità del Comune era quella di modificare il servizio mensa e di creare una relazione tra quest'ultimo e il territorio. Il Mugello è prettamente agricolo, con un settore incentrato sul biologico e sul rispetto dell'animale e dell'ambiente.

L'obiettivo era di riuscire a preservare questo sistema e incentivarlo. Per realizzare l'iniziativa è stato dunque necessario coinvolgere le scuole e le famiglie, per creare una vera e propria comunità dove gli attori coinvolti si sentano parte di un processo che porta benefici alla collettività. Educare i bambini a mangiare bene e sano, seguendo le moderne indicazioni europee vuol dire anche tutelare la loro salute, ridurre l'insorgenza di allergie e i disagi alimentari. Viviamo in una società in cui l'anoressia e la bulimia colpiscono le ragazze e i ragazzi già alle medie, e l'obesità è un problema sempre più serio. Vogliamo innescare un processo virtuoso che metta insieme salute, tutela del territorio e benessere

I risultati raggiunti

L'iniziativa ha raggiunto oltre 1500 persone e le relative famiglie. Privilegiare gli alimenti a chilometro zero ha consentito di ridurre le emissioni di CO_2 e la produzione di imballaggi

Prospettive future

Vorremmo riuscire a lavorare sugli scarti, quindi fare una politica di riduzione delle quantità in funzione delle reali esigenze, attivando un progetto che permetta di donare alla Caritas le eccedenze alimentari.

Le principali criticità riscontrate

L'ostruzionismo delle famiglie e dei genitori. Cambiare la dieta vuol dire introdurre verdure, pesce, proteine vegetali ed è complesso cambiare le abitudini e farne capirne la reale importanza.

Condizione di replicabilità

Sarebbe auspicabile che le mense comunali lavorassero in questa direzione: ci vuole solo la volontà, i produttori disponibili e il sostegno della scuola.

Bibliografia/link di approfondimento

siaf.it

#ciboebenessere #consumoresponsabile
#dallaterraallatavola

© Robert Goodman Photographer

COMUNE DI CASTELBUONO

Castelbuono sorge come una gemma preziosa nel centro pulsante delle Madonie, immerso in una verde vallata e nascosto tra le maestose montagne e i lussureggianti paesaggi della Sicilia più genuina. Non solo un luogo geografico, ma il centro economico, politico e culturale di un territorio naturale che culla la ricchezza di 15 comuni e abbraccia oltre 55.000 persone. Le Madonie, battezzate Parco Regionale nel 1989 e insignite del prestigioso titolo di Geoparco Unesco nel 2001, sono una testimonianza vivente della maestosità della natura e della sua biodiversità straordinaria. È qui che si intrecciano i fili di un tessuto economico, sociale e culturale che si nutre e si evolve grazie a principi fondamentali di sostenibilità. La storia e la tradizione si fondono armoniosamente con l'innovazione e la consapevolezza ambientale, dando vita a filiere produttive e alimentari uniche. La ricchezza delle materie prime locali, quali la manna, il miele dell'ape nera sicula e l'olio crastu, diviene la base di una ricca cultura enogastronomica. Le competenze artigianali si esprimono attraverso la lavorazione di queste materie prime, creando prelibatezze gastronomiche e dolciarie tramandate di generazione in generazione. Le attività legate alla gastronomia e all'alimentazione costituiscono il fulcro dello sviluppo di Castelbuono: la presenza di un'azienda agricola ogni 180 abitanti è significativa, con il 24% della produzione incentrata su olio, allevamento o latticini. Le imprese di ristorazione sono 42 e impiegano oltre 400 persone. Le industrie alimentari, che ammontano a 22, vedono il 70% della loro specializzazione nella produzione di prodotti da forno. Nel corso del tempo sono sorti tre importanti festival - Divino Festival, Dolcemente Festival e Funghifest – che promuovono i prodotti locali. E sono nate diverse associazioni e cooperative legate al cibo, come quelle dei ristoratori, dei cuochi, dei pasticceri e, da ultimo, il Consorzio della Manna. Centrale anche il ruolo dell'ITS Madonie, che propone corsi di Food Marketing e Food and Business Development.

Significativi i progetti e le iniziative avviati dal Comune di Castelbuono:

Mense Tipiche: iniziativa volta a promuovere un'alimentazione sana nelle scuole, sostenendo la produzione e il consumo di prodotti locali in collaborazione con Idimed (Istuto Dieta Mediterranea).

Iniziativa antispreco: iniziativa del 2016 sul contrasto allo spreco alimentare e il recupero delle eccedenze tramite la distribuzione da parte dell'Amministrazione di Family Bag ai ristoratori, per permettere ai clienti di portare a casa le eccedenze alimentari. Questa buona prassi è entrata a far parte delle consuetudini dei cittadini innescando un processo virtuoso senza la necessità di finanziare ulteriormente negli anni successivi il progetto.

Sostenibilità ambientale - Progetto Acqua: promosso nel 2015 per incrementare il consumo dell'acqua in tutti gli uffici comunali, riducendo la plastica e quindi promuovendo la sostenibilità ambientale. È stata avviata una buona e virtuosa pratica donando borracce a più di cento dipendenti che hanno potuto ricaricarle dai distributori di acqua potabile in condizioni di sicurezza. Lo stesso progetto ha coinvolto le scuole, dotando ogni plesso scolastico di un erogatore e i bambini di borraccette. In ultimo è stata istallata una fontana ecologica di acqua, tramite la quale i cittadini possono fruire, a un costo simbolico, dell'acqua pubblica (ambiente o refrigerata) ad uso alimentare.

Castelbuonolio e Polo Erbe Aromatiche: nel 2022 sono stati avviati altri due progetti **finanziati dal Gal Isc Madonie con la sottomisura 16.4 del piano di azione locale "comunità rurali resilienti"**, dedicati a due prodotti prìncipi delle Madonie, **le erbe aromatiche e l'olio**, e che hanno portato alla creazione di due POLI costituiti rispettivamente da imprese agricole, cooperative, enti del terzo settore, trasformatori e rivenditori, istituzioni culturali e scientifiche.

Solidarietà e contrasto alla povertà alimentare: Un'iniziativa integrata nella nostra politica sociale prevede la condivisione delle eccedenze alimentari della mensa scolastica con individui vulnerabili. Parallelamente, da diversi anni, sono in atto progetti dedicati all'inclusione sociale, per offrire opportunità lavorative a individui svantaggiati socialmente ed economicamente che contribuiscono in diversi modi a servizi di pubblica utilità: dalla mensa scolastica, alla gestione e manutenzione di aree verdi e parchi.

Recentemente l'Amministrazione comunale ha istituito il **DE.C.O.**, uno strumento per la tutela e la valorizzazione delle attività agroalimentari e le tradizioni artigianali locali, volto ad attestare l'origine dei prodotti e il loro legame storico e culturale con il territorio comunale.

Rete Città Sane: Castelbuono fa parte della rete Città Sane (Oms), dal 2015 si impegna attivamente a mettere la salute al centro delle proprie politiche locali, per uno sviluppo della città fondato sull'equità, sulla sostenibilità e sull'attenzione alla persona, promuovendo stili di vita sani, garantendo l'accesso a cibo nutriente e incoraggiando l'attività fisica.

L'istituzione recente dell'**ITS** Madonie Teconologie e sistemi agroalimentari, di cui Castelbuono è socio insieme a enti e istituzioni regionali e non, con i suoi corsi orientati al food marketing e allo sviluppo aziendale nel settore alimentare, diventerà un centro di formazione cruciale per coltivare talenti e competenze nel settore dell'agroalimentare.

Il **Consorzio Universitario** è un contenitore di buone pratiche ambientali: oltre ad avere un laboratorio di biologia, si occupa di corsi decentrati di studi e di progetti di ricerca per tutto il territorio madonita.

© Archivio Mense Tipiche

R0.Rifiutare R1.Ripensare R2.Ridurre

MENSE TIPICHE

La mensa scolastica come leva per lo sviluppo sostenibile della comunità.

www.comune.castelbuono.pa.it

Azione realizzata da: Comune di Castelbuono.

Beneficiari dell'iniziativa: bambini, educatori, famiglie, aziende agricole, produttori locali, comunità.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2009 - in corso.

Processo di politica consolidata: si.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Da parecchi anni a Castelbuono sono state avviate realizzate politiche con l'obiettivo di rendere più sostenibile il sistema alimentare locale tramite la gestione diretta del servizio di refezione scolastica, in particolare con il progetto "Mense Tipiche". La mensa rappresenta uno strumento diretto ed efficace per raggiungere vari obiettivi di sostenibilità alimentare locale: dall'educazione alimentare a nuove abitudini al consumo, supportando processi di rafforzamento dell'economia locale.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Conoscenza, educazione, consumo responsabile, benessere.

La fase della filiera in cui si colloca

Trasformazione, distribuzione, commercio, ristorazione.

Descrizione dell'iniziativa

Le politiche locali del Comune di Castelbuono da oltre vent'anni sono tese a sensibilizzare ed educare i cittadini, soprattutto le giovani generazioni, promuovendo i prodotti locali e a ridotto impatto ambientale, il consumo secondo la stagionalità, valorizzando così il lavoro dei piccoli produttori e rafforzando le economie locali. Il Comune gestisce direttamente il servizio di refezione scolastica che ogni giorno produce 400 pasti, con una piccola percentuale dedicata ai menù speciali, costruendo le diete secondo le linee guida del Ministero della Salute per una sana alimentazione.

Dal 2009 a oggi, infatti, grazie al progetto "Mense Tipiche", sono inseriti prodotti alimentari madoniti nelle mense scolastiche e dal 2017 è stata applicata la Dieta Mediterranea nella ristorazione, in maniera da promuovere un'alimentazione equilibrata valorizzando le tipicità e le tradizioni locali. Questo ha contribuito a valorizzare le produzioni agricole e agroalimentari tipiche del comprensorio madonita, promuovendo la filiera corta dal produttore al consumatore. Si tratta dunque di un progetto di educazione alimentare che racchiude al suo interno una serie di iniziative come incontri con genitori e alunni sulle proprietà nutritive dei prodotti tipici delle Madonie e laboratori del gusto presso le fattorie didattiche e le aziende agricole e agroalimentari delle Madonie (con illustrazione del ciclo produttivo, possibilità di preparazione alimenti e degustazione).

L'impegno del Comune di Castelbuono per la food policy si è concretizzato anche con ulteriori scelte ecologiche come l'utilizzo di stoviglie durevoli (piatti e posate in acciaio lavabili) al posto della plastica nella refezione scolastica e la riduzione degli sprechi tramite il porzionamento diretto.

Un'iniziativa rilevante è stata inoltre quella di dotare i bambini di borracce che possono riempire nei vari erogatori installati in tutti i plessi scolastici, permettendo l'utilizzo dell'acqua pubblica.

Infine, ogni giorno le eccedenze vengono distribuite alle persone fragili e da alcuni anni sono stati avviati progetti di inclusione sociale tramite l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati socialmente ed economicamente che operano a vario titolo all'interno della mensa.

I risultati raggiunti

L'inserimento di prodotti agroalimentari madoniti nelle diete alimentari adottate dalle mense scolastiche ha contribuito alla valorizzazione e promozione delle produzioni agricole e agroalimentari tipiche del comprensorio madonita; la promozione di comportamenti salutari, favorendo una sana alimentazione, ha promosso consumi responsabili e sostenibili.

Il consumo della frutta a metà mattina invece delle merende confezionate; la riduzione del consumo della carne in favore di proteine vegetali; l'eliminazione della plastica dalla mensa; l'uso di energia da fonti rinnovabili, sono tutte azioni che hanno un impatto non solo sui diretti fruitori ovvero alunni, insegnanti e personale scolastico, ma anche indirettamente sulle famiglie, i produttori e infine la comunità tutta.

Proprio per queste ragioni Castelbuono fa parte dal 2015 della "Rete delle Città Sane".

Prospettive future

Il progetto "Mense Tipiche", politica ormai consolidata da tempo, abbracciando a vari livelli quelle che sono altre politiche sviluppate negli anni sul territorio, rappresenta la base per una futura "rivoluzione" alimentare con la prospettiva di innescare un processo di trasformazione che renda sempre più sostenibile la comunità.

Le principali criticità riscontrate

Le principali difficoltà riscontrate riguardano il far accettare il cambiamento soprattutto nella fase iniziale del progetto; la necessità di modificare le abitudini alimentari che sono sempre più condizionate dalla società globalizzata; l'obiettivo di mantenere un alto livello qualitativo investendo le proprie risorse, senza finanziamenti.

Condizione di replicabilità

La possibilità che venga riprodotto il progetto in altri contesti territoriali, riguarda soprattutto una volontà politica, una disponibilità economica e una buona capacità di investimento, ma soprattutto è fondamentale un'amministrazione illuminata che dia valore a un servizio di pubblica utilità ed essenziale per un sano sviluppo della comunità, riconoscendolo come fattore trainante per tutti gli altri settori che concorrono allo sviluppo locale.

Bibliografia/link di approfondimento

www.istitutoidimed.com

www.retecittasane.it

#mensatipica #dietamediterranea
#educazionealimentare #filieracorta

BUONE PRATICHE DI ECONOMIA CIRCOLARE NEI TERRITORI

TORINO

© Archivio Eco dalle città APS

R1.Ripensare

ECO DALLE CITTÀ APS

La gestione delle eccedenze alimentari nelle aree mercantili.

www.ecodallecitta.it

Azione realizzata da: Eco delle città.

Partner: Città di Torino, Amiat Gruppo Iren, Caat (Centro Agro Alimentare Torinese), Rete Case del Quartiere, Mercato Centrale Torino, Rete Ong, Mais, Arci Torino.

Beneficiari dell'iniziativa: persone svantaggiate in difficoltà alimentare, i beneficiari della rete Torino Solidale, dormitori, senza fissa dimora.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2016 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, privato, pubblico, pubblico-privato.

La sfida di partenza

Migliorare la gestione delle eccedenze alimentari nelle aree mercantili incrementandone la raccolta; intercettare e ridistribuire le eccedenze alimentari prodotte all'interno dei mercati aiutando famiglie bisognose; inclusione e integrazione di migranti e richiedenti asilo. Il contrasto allo spreco alimentare nelle città comporta una riduzione degli impatti ambientali associati alla sua produzione, distribuzione e smaltimento; una lotta allo spreco che fa bene all'ambiente ma anche alla società.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Cibo avanzato, prodotti invenduti, prodotti in scadenza.

La fase della filiera in cui si colloca

Distribuzione, conferimento e gestione di prodotti destinati a diventare rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

I progetti di economia circolare urbana sono quattro: RePoPP, Carovana Salvacibo, Sabato Salvacibo e Banco Circolare.

RePoPP (Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market) è un progetto nato a Torino nel 2016, inizialmente presso il mercato di Porta Palazzo, grazie alla collaborazione tra la Città di Torino, Amiat Gruppo Iren, Novamont, Eco dalle Città, Sea e il supporto scientifico e progettuale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La sua missione principale è la creazione di un efficace sistema di recupero e raccolta delle eccedenze alimentari, al fine di prevenire lo spreco di cibo ancora perfettamente consumabile. L'iniziativa coinvolge una squadra di migranti e richiedenti asilo, noti come "Ecomori", che recuperano quotidianamente alimenti rimasti invenduti, principalmente a causa di imperfezioni o eccessiva maturazione, per poi distribuirli gratuitamente alle persone bisognose. Questo progetto contribuisce significativamente alla lotta contro lo spreco alimentare nelle città, ma non solo, il progetto si è espanso e a fine distribuzione, contribuiscono alla promozione e all'ottimizzazione della raccolta differenziata nelle aree mercatali in collaborazione con Amiat. RePoPP non si limita all'aspetto del recupero alimentare e della raccolta differenziata, va oltre, punta a rigenerare il tessuto sociale e a rigenerare il concetto di quartiere attraverso l'inclusione di migranti e richiedenti asilo. Questi "lavoratori verdi" sono diventati una parte fondamentale del progetto, trovano un impiego, vengono retribuiti con contratti a tempo indeterminato o tirocini professionalizzanti. RePoPP è un modello virtuoso che dimostra che è possibile contrastare lo spreco alimentare, ridurre i rifiuti e promuovere l'inclusione sociale in modo collaborativo e costruttivo. Questa iniziativa merita di essere considerata una best practice, un esempio da promuovere non solo a livello nazionale, ma anche internazionale. Solo per l'azione che si svolge al mercato di Porta Palazzo (dal lunedì al venerdì) una parte di quello che è recuperato viene trasformato all'interno del Banco Circolare (Mercato Centrale Torino) in pasti successivamente distribuiti ai dormitori e persone senza fissa dimora (circa 300 pasti a settimana). Inoltre, è stato avviato un progetto di funghicoltura basato sull'economia circolare, utilizzando i fondi di caffè della caffetteria, con la prospettiva di produrre circa 10 chili di funghi a settimana (qualità Pleurotus ostreatus) da inclusione nei pasti. Insieme a RePoPP vi sono poi Sabato Salvacibo e la Carovana Salvacibo. Il primo è un'attività di recupero sempre di eccedenze alimentari che si svolge solo al sabato in 15 mercati torinesi, grazie all'attività di volontari delle principali realtà del Terzo Settore cittadino e al lavoro di migranti, con conseguente ridistribuzione di cibo in forma gratuita. Il secondo è nato durante il periodo Covid, recuperando dal CAAT migliaia di chili di ortofrutta che sarebbero stati sprecati mentre molte persone hanno avuto scarso accesso agli alimenti. Si tratta di realtà che durante e dopo il lockdown hanno provato (e continuano tuttora) a mettere un freno alla crisi alimentare generata dallo shock causato dal Coronavirus alla nostra economia. RePoPP e le sue affiliate rappresentano un esempio di come la passione e l'impegno possano trasformare una sfida in un'opportunità per creare un impatto positivo nella comunità, riducendo lo spreco di cibo e promuovendo la solidarietà.

I risultati raggiunti

Nel 2022, i progetti di RePoPP hanno recuperato oltre 315.000 kg di cibo, beneficiando oltre 6.000 persone e avviando 5 contratti di lavoro a tempo indeterminato e 8 tirocini formativi, coinvolgendo oltre 130 migranti principalmente dall'Africa sub-sahariana. Questa iniziativa ha consentito un risparmio stimato di circa 1.200 tonnellate di CO_2 equivalente, secondo le tabelle Fao sull'impatto dello spreco alimentare. Oltre 300 pasti a settimana sono stati distribuiti ai dormitori e alle persone senza dimora utilizzando cibo recuperato dai mercati e preparato da Banco Circolare (Mercato Centrale Torino). La raccolta differenziata nei mercati è aumentata significativamente, passando dal 40% al 80% a Porta Palazzo e dal 55% al 66% negli altri mercati. RePoPP ha ricevuto numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali per il suo impegno congiunto nell'aiutare le persone in difficoltà e nell'affrontare le sfide ambientali.

Prospettive future

Il progetto si propone di creare un vero e proprio servizio di pubblica utilità, consolidando la sua presenza nei mercati cittadini già coinvolti ed estendendosi ad altri mercati potenzialmente interessati. Ha inoltre l'obiettivo di collaborare con altre organizzazioni nel recupero alimentare e di pianificare nuove iniziative volte alla sensibilizzazione e alla formazione sullo spreco alimentare e la raccolta differenziata.

Le principali criticità riscontrate

Le principali difficoltà riscontrate sono state la mancanza di una normativa specifica sul recupero delle eccedenze alimentari, la diffidenza di alcuni ambulanti a partecipare al progetto, la gestione logistica e organizzativa della raccolta e della distribuzione delle eccedenze e il reperimento di risorse economiche.

Condizione di replicabilità

È necessario il sostegno delle amministrazioni, disporre di partner istituzionali, economici e sociali che sostengano il progetto, una fonte di finanziamento per coprire i costi operativi e il rispetto di tutte le normative igienico-sanitarie e ambientali vigenti. Inoltre, è necessario coinvolgere le persone che operano nei mercati non solo a livello di volontari ma come lavoratori retribuiti, e sensibilizzare i consumatori.

Bibliografia/link di approfondimento

www.ecodallecitta.it/category/progetti

www.mdpi.com/2071-1050/11/21/6078

#stopsprecoalimentare #integrazione #economiacircolare

TORINO

© Archivio Fa bene

R1.Ripensare

FA BENE

Contrastare le disuguaglianze attraverso il cibo.

www.fabene.org

Azione realizzata da: Associazione Volo2006 Odv e Fa Bene Community Aps capofila.

Partner: Coldiretti, Ufficio per la Pastorale dei Migranti (Arcidiocesi di Torino), Camminare Insieme Odv, Associazione Eufemia.

Beneficiari dell'iniziativa: famiglie bisognose.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2013 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Fa Bene nasce dalla volontà di contrastare le disuguaglianze sociali ed economiche che colpiscono le periferie delle città metropolitane portando sulla tavola dei più bisognosi un prodotto locale e di alta qualità, per promuovere la cultura del cibo sano e fresco per tutti. Non solo, mira a creare opportunità lavorative per contribuire a migliorare la loro situazione economica e consentire loro di acquisire maggiore autonomia finanziaria. Fa Bene cerca di rigenerare il benessere sociale a livello comunitario, coinvolgere la partecipazione civica e sviluppare un'economia sociale e solidale.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Cibo donato.

La fase della filiera in cui si colloca

Raccolta e distribuzione di generi alimentari.

Descrizione dell'iniziativa

Fa Bene è un'associazione di promozione sociale con l'obiettivo di migliorare il benessere sociale e la partecipazione civica a livello comunitario. L'idea di Fa Bene è stata originariamente sviluppata dall'Associazione Plug insieme alla Cooperativa Liberi Tutti. Successivamente, con la partecipazione di S-nodi, il progetto ha aperto una seconda fase di sperimentazione con l'obiettivo di coinvolgere istituzioni, associazioni, scuole, cooperative e cittadini nella costruzione di una comunità di pratiche Fa Bene. Nel 2021, il coordinamento completo del progetto è stato trasferito all'Associazione Volo2006, con la quale era già iniziata una collaborazione durante il periodo del Covid-19. Il fulcro delle attività di Fa Bene è rappresentato dal mercato di Campagna Amica, organizzato da Coldiretti, nel quale l'associazione si impegna attivamente nella raccolta della cosiddetta "spesa sospesa". Ciò che contraddistingue questa iniziativa è l'alta qualità della frutta e verdura che viene donata dagli acquirenti del mercato e dagli stessi produttori.

Infatti, Fa Bene, promuove l'idea che il cibo di alta qualità, sano per la salute e l'ambiente, deve essere accessibile per tutti, indipendentemente dalla loro situazione economica.

L'obiettivo primario è donare una fornitura settimanale di prodotti alimentari alle famiglie in difficoltà, di solito composte da 4-5 persone. Ma Fa Bene va oltre l'assistenza alimentare. L'associazione si impegna attivamente a sostenere le famiglie coinvolte nel progetto anche dal punto di vista del reinserimento lavorativo grazie alla collaborazione con Camminare Insieme e Pastorale Migranti. Le famiglie assistite vengono prese in carico per un periodo di sei mesi, valutando al termine di questo primo periodo se prolungare il supporto per ulteriori sei mesi o assistere altre famiglie. Infatti, si vuole promuovere l'autonomia delle famiglie e prevenire la dipendenza dall'assistenzialismo. In caso di eccedenze, queste vengono donate all'Associazione Eufemia, un progetto sociale che permette di ridistribuire le eccedenze preventivamente trasformate presso le loro cucine. Questo approccio circolare contribuisce alla lotta contro lo spreco alimentare e massimizza l'impatto positivo sulle comunità. Complessivamente, Fa Bene è impegnata nello sviluppo di esperienze di economia sociale e solidale, con l'obiettivo di promuovere la crescita del benessere comunitario e la creazione di relazioni di alta qualità. L'associazione condivide una visione di società più sostenibile, equa e coesa, basata su comunità consapevoli delle proprie azioni e in grado di generare valore sociale, ambientale ed economico nei territori in cui operano. Fa Bene attribuisce un ruolo centrale alle comunità stesse, incoraggiando la coltivazione di relazioni di cooperazione e fiducia e promuovendo il rinnovamento delle reti di prossimità. In questo modo, l'associazione contribuisce in modo significativo alla realizzazione di processi condivisi di sviluppo locale sostenibile. Fa Bene è un esempio concreto di come il volontariato possa creare un impatto positivo e duraturo nelle comunità locali.

I risultati raggiunti

Ogni settimana, Fa Bene riesce a raccogliere una quantità di cibo variabile tra 200 e 300 Kg, riuscendo così a fornire generi alimentari a un totale di 15 nuclei familiari. Queste assegnazioni sono valide per periodi iniziali di sei mesi, con la possibilità di rinnovare per ulteriori sei mesi. Fa Bene® è un marchio registrato di S-nodi, concesso in uso all'Associazione.

Prospettive future

Puntare a mantenere il servizio attuale a lungo termine, consentendo a nuove famiglie di accedere a un'allocazione alimentare sana e di alta qualità durante periodi di difficoltà.

Le principali criticità riscontrate

La selezione delle famiglie rappresenta una sfida complessa e può generare tensioni tra di esse.

Coinvolgere i beneficiari nelle attività di mercato richiede sforzi per superare timidezza e barriere linguistiche.

Condizione di replicabilità

L'approccio prevede la selezione di mercati di dimensioni contenute, un'offerta di alta qualità e gruppi di beneficiari limitati. Questo permette di garantire un'allocazione adeguata e costante di cibo ai nuclei familiari, evitando carenze. Tale strategia incoraggia la formazione di relazioni e di fiducia tra i partecipanti. L'attenzione a mercati più piccoli e gruppi limitati favorisce una comunicazione diretta e una maggiore coesione all'interno dell'iniziativa.

Bibliografia/link di approfondimento

Volo2006 - volo2006.it

Fa Bene - fabene.org

Ufficio per la Pastorale dei Migranti - www.upmtorino.it

Associazione Camminare Insieme - www.camminare-insieme.it

Associazione Eufemia - eufemia.eu

#reciprocità #prossimità #corresponsabilità

TORINO

© Archivio Mercato circolare

R1.Ripensare

MERCATO CIRCOLARE

Creare connessioni per far crescere l'economia circolare.

www.mercatocircolare.it

Azione realizzata da: Mercato Circolare.
Beneficiari dell'iniziativa: Cittadini, imprese, enti pubblici.
Anno di avvio/conclusione/in corso: 2018 – in corso.
Processo di politica consolidata: no.
Finanziamento: no, autofinanziamento.

La sfida di partenza

In Italia, numerose imprese abbracciano l'economia circolare, ma il pubblico e le stesse aziende spesso non comprendono appieno il loro valore. Molte realtà praticano modelli circolari senza rendersene conto e i cittadini associano il concetto di economia circolare solo al riciclo. Ma l'economia circolare va oltre il riciclo, prima che un prodotto diventi rifiuto si possono implementare altre strategie più sostenibili. Mercato Circolare affronta queste sfide come opportunità di business e impegno sociale, promuovendo connessioni tra imprese, istituzioni e individui per diffondere la consapevolezza e il potenziale dell'economia circolare.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Tecnologie, conoscenze, competenze.

La fase della filiera in cui si colloca

Creazione di connessioni per far crescere l'economia circolare.

Descrizione dell'iniziativa

Mercato Circolare è una società benefit che svolge un ruolo cruciale nell'ambito dell'economia circolare, creando connessioni digitali e culturali tra cittadini, aziende, associazioni e istituzioni. Ha sviluppato la prima app in Italia che consente all'utente di entrare in contatto diretto con imprese circolari. Chi visita l'app può effettuare ricerche personalizzate per prodotti, servizi, materiali e principi di circolarità, può rimanere aggiornato sulle novità e persino effettuare acquisti direttamente attraverso l'app (per quei prodotti che già dispongono di un e-commerce). Dal 2020, l'app è stata arricchita da una mappa georeferenziata che copre l'intero panorama dell'economia circolare in Italia e non solo. Attualmente, sono state catalogate più di 1000 realtà, che spaziano dai rapporti business-to-business a quelli business-to-consumer, nonché esperienze di cittadinanza circolare. Questa mappa continua a crescere grazie al contributo degli utenti, che segnalano costantemente nuovi prodotti, aziende e iniziative allineate ai principi dell'economia circolare. Mercato Circolare non si limita solo a fornire informazioni e servizi attraverso la sua app, ma svolge anche un'importante attività formativa, rivolta ad aziende, istituzioni, scuole e individui, collaborando con l'Università e con i centri di ricerca che lavorano su questo ambito. I loro eventi formativi, divulgativi e culturali, insieme ai serious games, utilizzano un approccio interattivo e multimediale che ibrida teatro, design e tecnologie digitali, contribuendo a diffondere la conoscenza e la comprensione dei principi teorici, delle pratiche e dei modelli di business legati all'economia circolare. Mercato Circolare facilita anche il networking e fornisce servizi di consulenza per accompagnare imprese e istituzioni nella loro transizione verso un modello circolare e sostenibile. Questi servizi di consulenza comprendono l'orientamento e la valutazione per indirizzare le organizzazioni verso i principi dell'economia circolare, la misurazione dell'impatto attraverso l'analisi della catena del valore, il coinvolgimento degli stakeholder interni ed esterni, la creazione di reti tra imprese, istituzioni e centri di ricerca, l'assistenza nella creazione di partenariati per partecipare a bandi di finanziamento locali, nazionali ed europei e la consulenza sulla comunicazione strategica per promuovere i principi dell'economia circolare. Il progetto connette domanda e offerta di beni e servizi, divulga l'economia circolare come paradigma di produzione, distribuzione e consumo, coinvolge il pubblico utilizzando media e format differenti nello sviluppo di stili di vita e consumi più attenti alla sostenibilità. Mercato circolare vuole cogliere al meglio la complessità dell'economia circolare e rendere accessibile a tutte e a tutti i contenuti che altrimenti rischiano di essere dominio di pochi.

I risultati raggiunti

Più di 1000 sono le realtà censite sulla app; più di 7.000 gli download, circa 75.000 le persone raggiunte attraverso i social. Mercato Circolare ha promosso una serie di eventi educativi e informativi sull'economia circolare, coinvolgendo un ampio pubblico. Inoltre, l'azienda ha guidato imprese e istituzioni nel processo di transizione verso l'economia circolare, contribuendo a minimizzare l'uso di risorse non rinnovabili e a valorizzare ogni tipo di rifiuto. Ha partecipato a diversi progetti di ricerca e documentazione sull'economia circolare, pubblicando articoli, report e podcast. Dal 2020, grazie alla collaborazione con la Ong LVIA, lavora anche in Senegal.

Prospettive future

Lavorare su nuove funzionalità dell'app ed estenderla a nuovi mercati e Paesi, creando una rete globale di realtà circolari. Potenziare i servizi di formazione, consulenza e networking per imprese e istituzioni. Creare una community di utenti e operatori dell'economia circolare, favorendo lo scambio di esperienze, conoscenze e opportunità.

Le principali criticità riscontrate

La poca chiarezza intorno alla definizione di economia circolare spesso porta il pubblico ad associarla unicamente al riciclo; considerando quindi che le prime azioni da intraprendere sono di carattere culturale, il loro framework sono le 10R (Potting et al., *Circular economy. Measuring innovation in product chains*, 2017, PBL Netherlands EnvironmentalAssessment Agency, PBL publication number 2544).

La difficoltà di reperire dati affidabili e aggiornati sull'economia circolare, sia a livello quantitativo che qualitativo.

La resistenza al cambiamento da parte di alcune organizzazioni, che vedono l'economia circolare come una minaccia o una moda passeggera.

Non avendo mai investito in una comunicazione massiva, ad oggi l'app non è ancora conosciuta dal grande pubblico e, anche se censisce realtà a livello nazionale, il suo utilizzo è spesso limitato ad alcune regioni.

Condizione di replicabilità

Per promuovere la consapevolezza e rafforzare il concetto di economia circolare è necessario avere una visione chiara e condivisa dei suoi benefici, coinvolgere gli stakeholder locali, offrire servizi e strumenti innovativi, monitorare i risultati raggiunti e formare sentinelle territoriali che aiutino l'attività di censimento.

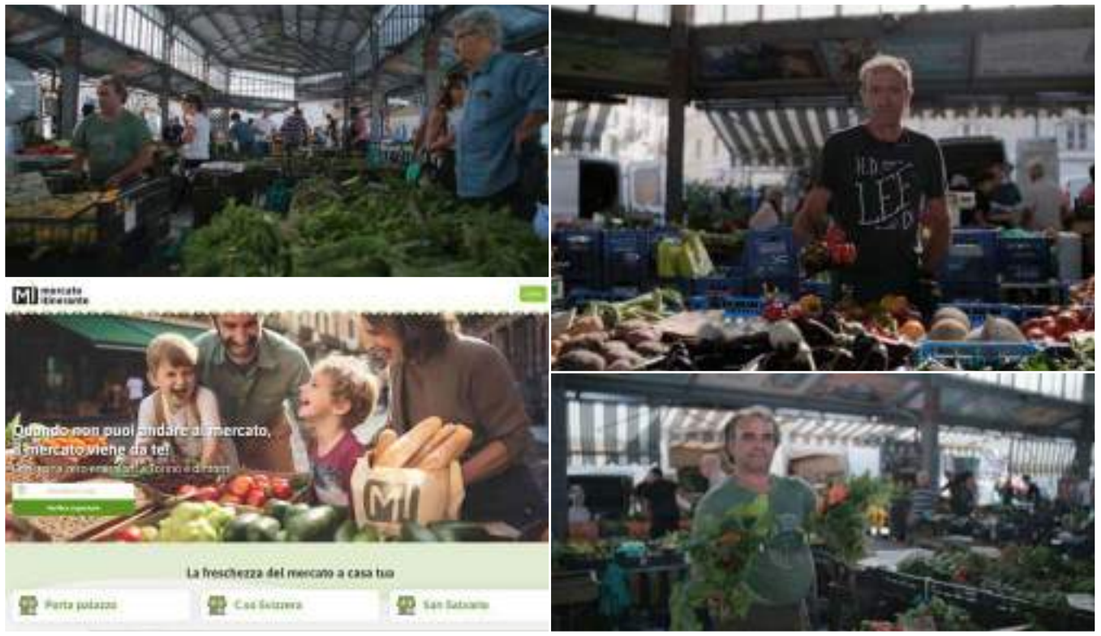
Bibliografia/link di approfondimento

www.italiachecambia.org/2020/09/mercato-circolare-app-condividere-beni-servizi-modo-sostenibile

www.mercatocircolare.it/servizi/app

www.mercatocircolare.it/errrando/scopri_gioco.php

#mappatura #connessioni #divulgazione



TORINO

© Archivio Mercato itinerante srl

MERCATO ITINERANTE SRL

Quando non puoi andare al mercato, il mercato viene da te!
mercatoitinerante.it

Azione realizzata da: Mercato Itinerante Srl.

Partner: Franchising partner - Kons Onlus and Verdessenza Soc. Coop; Confederazione Nazione Artigianato Torino (Cna); Reseau Entreprendre Piemonte network; SocialFare; SocialFare Seed Investitori; Torino Social Impact Network.

Beneficiari dell'iniziativa: commercianti, consumatori.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2020 – in corso.

Processo di politica consolidata: no..

Finanziamento: sì, privato.

La sfida di partenza

I mercati rionali stanno affrontando un periodo di notevole crisi a causa del cambiamento delle abitudini di acquisto dei clienti e degli orari di apertura che corrispondono a quelli di lavoro dei cittadini. I punti vendita della GDO aumentano e offrono sempre nuovi servizi ai clienti. Le piccole attività invece non riescono a rinnovarsi a causa delle difficoltà economiche e della mancanza di competenze tecniche. La visione di Mercato Itinerante è che i mercati possano tornare a essere il cuore del commercio delle città grazie all'innovazione tecnologica.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Tecnologie.

La fase della filiera in cui si colloca

Commercio, distribuzione.

Descrizione dell'iniziativa

Mercato Itinerante è una start-up nata dall'idea di Andrea Scalogna ed Eman Saffo, due ragazzi Torinesi che hanno portato i banchi del mercato di Porta Palazzo direttamente nelle case dei consumatori. Hanno sviluppato una piattaforma che dà la possibilità alle piccole attività commerciali, ai contadini e ai commercianti del mercato, di replicare il proprio negozio online permettendone la vendita e offrendo un servizio di consegna ecologica a domicilio, cargo-bike. È vantaggioso perché consente di avere a casa prodotti sempre freschi, locali e di stagione, direttamente dai contadini e dalle botteghe della propria città. Ogni banco del mercato gestisce in modo autonomo la propria vetrina, mentre i clienti possono scegliere da quale banco acquistare, confrontare prezzi e prodotti, completare il carrello e ricevere comodamente la spesa dove e quando vogliono. L'obiettivo, insomma, è quello di garantire un'esperienza d'acquisto quanto più vicina possibile alla perlustrazione tra i banchi del mercato, in cerca della primizia del giorno o del prodotto più fresco. Per realizzare questo progetto, gli inventori hanno dovuto formare i produttori sull'importanza dell'innovazione tecnologica e del suo utilizzo. Questo ha portato a una maggiore efficienza operativa, una migliore esperienza per il cliente e nuove opportunità di crescita per i produttori, riuscendo a restituire competitività ai mercati. Il progetto è stato avviato con successo nei mercati di Porta Palazzo, Corso Svizzera e San Salvario a Torino, e da settembre è stato esteso alle Alte Valli (Valli di Susa e del Pinerolese). L'approdo in San Salvario è riuscito anche grazie alla collaborazione con una bottega del quartiere, Verdessenza, che ha messo a disposizione tutti gli strumenti per gestire in maniera autonoma la piattaforma e la logistica. Verdessenza diventa così vetrina per sé stessa e per altre attività che si affacciano sullo stesso quartiere. In questo modo si è riusciti a rendere il progetto scalabile e replicabile.
Il progetto stimola un'economia locale attenta al lavoro e alla dignità dei lavoratori. L'acquisto di prodotti locali porta a una crescita di tutto il territorio con vantaggi diretti e indiretti di tutti i cittadini. Incentiva, inoltre, l'economia circolare e la produzione responsabile, dando ai venditori la possibilità di ridurre il proprio magazzino e quindi gli sprechi. Mercato Itinerante ha infatti sviluppato un sistema di recupero degli imballaggi usati per le consegne, che permette di ridurne del 90% l'utilizzo. L'iniziativa pone, inoltre, una forte attenzione alla sostenibilità sociale, ambientale e alimentare, collaborando con enti e partecipando a progetti volti ad accompagnare i giovani, e non solo, verso un'alimentazione più sana a base di prodotti di qualità legati al territorio.

I risultati raggiunti

Attualmente, la rete di produttori che hanno aderito al servizio comprende 73 banchi. Chi acquista può scegliere tra circa 3500 prodotti da una vetrina che si aggiorna quotidianamente. I 20 mila singoli ordini effettuati ai venditori hanno portato a un risparmio di 35 mila sacchetti di plastica. Il servizio di consegna tramite cargo-bike ha permesso di risparmiare oltre 6 tonnellate di CO_2.

Prospettive future

L'obiettivo degli inventori è dotare i quartieri di tutte le competenze necessarie per l'autogestione, riconoscendone le identità e le esigenze specifiche. La collaborazione tra le attività locali di uno stesso quartiere aumenta la forza collettiva e il beneficio per la comunità. La recente partnership con Verdessenza evidenzia questa direzione, puntando alla replicazione del modello in tutti i mercati e quartieri delle città.

Le principali criticità riscontrate

Gli inventori hanno affrontato la mancanza di competenze tecnologiche nel settore dei mercati. Inizialmente, i produttori erano scettici sull'adesione al progetto di e-commerce non capendone il vantaggio; ora sono loro stessi a richiedere di essere inseriti nell'app. La ricerca di finanziamenti è stata un'altra sfida significativa.

Condizione di replicabilità

Il modello di Mercato Itinerante è replicabile in ogni città e mercato. Inizialmente, è fondamentale coinvolgere 4 o 5 operatori dello stesso mercato interessati all'iniziativa per avviare il servizio.

Bibliografia/link di approfondimento

www.gamberorosso.it/notizie/mercato-itinerante-la-startup-di-torino-che-permette-di-fare-la-spesa-a-porta-palazzo-da-casa/
www.youtube.com/watch?v=38lq7XeHILo&ab_channel=MercatoItinerante

#dirittoalcibo #commerciosostenibile #km0

TORINO

© Archivio Verdessenza soc. coop.

R1. Ripensare R2. Ridurre

VERDESSENZA SOC. COOP.

Emporio del consumo critico

www.verdessenza.to.it

www.abbassoimpatto.it

Azione realizzata da: Verdessenza Soc. Coop.

Beneficiari dell'iniziativa: Gas (Gruppi di Acquisto Solidali) locali, famiglie del territorio, esercizi pubblici.

Anno di avvio: 2012 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

La riduzione degli impatti ambientali è una sfida globale che richiede l'impegno di tutti. Verdessenza punta a ridurre gli impatti ambientali di singole famiglie, enti ed esercizi pubblici offrendo loro prodotti, servizi e consulenze più sostenibili. Spinge le persone a ripensare al loro modello di acquisto e di consumo e a mettere in discussione alcune abitudini consolidate che possono essere di ostacolo a un futuro più green.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Acqua, energia, prodotti in scadenza, competenze, tecnologie, packaging, conoscenza.

La fase della filiera in cui si colloca

Distribuzione, commercio, consumo domestico.

Descrizione dell'iniziativa

Verdessenza è una cooperativa che si impegna a promuovere la sostenibilità socio-ambientale attraverso iniziative e progetti che abbracciano diversi ambiti, dalla riduzione degli impatti ambientali alla vendita di prodotti sostenibili. Verdessenza eco bottega è un emporio del consumo critico, dove si possono trovare prodotti sfusi e privi di plastica, prodotti locali a filiera corta e controllata, prodotti biologici e certificati con marchi ambientali, e prodotti etici provenienti da circuiti come l'economia carceraria e il commercio equo e solidale. Dai prodotti alimentari a quelli locali, dalla cosmesi naturale ai detergenti per la pulizia della casa, la maggior parte dei prodotti offerti sono sfusi o con vuoto a rendere, riducendo l'utilizzo di imballaggi usa e getta e lo spreco alimentare promuovendo l'acquisto solo di ciò di cui si ha veramente bisogno. Verdessenza organizza settimanalmente anche Gruppo di Acquisto Solidale (Gas), consentendo ai clienti di ordinare prodotti freschi come frutta, verdura, carne e pesce.

Un altro progetto significativo è "Abbasso Impatto", un'iniziativa di economia collaborativa che offre consulenze, servizi e prodotti per aiutare enti, eventi e aziende a ridurre l'impatto ambientale. Si attua realizzando un'analisi dell'impatto ambientale delle singole realtà e fornendo loro strumenti per adottare politiche ambientali efficaci e alternative più sostenibili. Recentissima è la collaborazione tra Verdessenza e Mercato Itinerante nel quartiere di San Salvario. Grazie a questa iniziativa è nato Miss, Mercato Itinerante San Salvario, piattaforma online di vendita di prodotti locali, biologici ed ecosostenibili, consegnati in cargo-bike o ritirati direttamente da Verdessenza ecobottega.

La cooperativa ha da sempre selezionato e promosso progetti e prodotti di economia circolare, come le matite Perpetua realizzate con grafite recuperata e la carta tessuto (rotoloni, asciugamani, fazzoletti) ricavata da contenitori di tetrapak. Lotta attivamente contro lo spreco alimentare attraverso il recupero di prodotti in scadenza donandoli ai più bisognosi e distribuendo prodotti sfusi a persone senza fissa dimora. Attraverso una gestione attenta e consapevole di ogni fase, Verdessenza cerca di garantire qualità e sostenibilità e di creare un sistema più efficiente ed equo per tutti gli attori coinvolti.

I risultati raggiunti

Le attività di Verdessenza eco bottega hanno evitato l'immissione di circa 270 kg/anno di rifiuti plastici grazie all'utilizzo combinato dello sfuso e del vuoto a rendere. Hanno contribuito a ridurre l'emissione di CO_2 grazie al servizio di consegna in cargo-bike.

Il progetto Abbasso Impatto ha permesso di:

- recuperare 222.291 contenitori di tetrapak;
- evitare 9.570 kg di rifiuti altrimenti destinati in discarica;
- evitare 5.830 kg di anidride carbonica in atmosfera.

Prospettive future

Allargare la rete di collaborazione con altre botteghe simili, implementando il numero dei Gas. Dotarsi di un software LCA per la contabilizzazione automatica degli impatti ambientali. Ampliare la selezione di nuovi fornitori, sia di prodotti che di servizi. Cercare di raggiungere il 20% in più di nuovi clienti business. Far crescere la piattaforma Miss, sia per numero di prodotti offerti, sia per numero di acquisti.

Le principali criticità riscontrate

Accrescere la consapevolezza e richiamare il coinvolgimento attivo della comunità sui temi ambientali.

Mantenere la competitività dei prezzi nelle attività di produzione e vendita di prodotti sostenibili.

Condizione di replicabilità

È cruciale stabilire una rete di entità con valori comuni, facilitando la condivisione e l'interazione reciproci a vantaggio di tutti. Verdessenza da sempre supporta individui interessati ad avviare proprie attività commerciali nel loro quartiere o territorio.

Bibliografia/link di approfondimento

mercatoitinerante.it/san-salvario

www.verdessenza.to.it/abbasso-impatto

#sostenibilità #abbassoimpatto
#riduzioneimpattiambientali

TORINO

© Archivio Van ver burger food truck itinerante - plant b snc

R1. **Ripensare** R2. **Ridurre**

VAN VER BURGER
FOOD TRUCK ITINERANTE - PLANT B SNC

Cucina plant based itinerante.

www.vanverburger.it

Azione realizzata da: Pasquale Digiglio e Daniele Paradisi
Beneficiari dell'iniziativa: tutti, il vegano, il vegetariano, l'onnivoro.
Anno di avvio: 2020.
Processo di politica consolidata: no.
Finanziamento: sì, programmi nazionali.

La sfida di partenza

Van Ver Burger affronta l'impatto ambientale delle scelte alimentari, concentrando gli sforzi sulla riduzione del consumo di carne attraverso un'alternativa plant-based sostenibile ed etica. Vogliono cambiare il modello di consumo e di acquisto alimentare, promuovendo un approccio vegano accessibile e buono per tutti, sfidando i pregiudizi e dimostrando che la cucina plant-based può essere gustosa e appagante.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Conoscenza, competenze.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione.

Descrizione dell'iniziativa

Tutto nasce in cucina: Pasquale Digiglio e Daniele Paradisi sono due cuochi che hanno sempre lavorato nei ristoranti più disparati finché hanno voluto trasformare il loro stile di vita vegan, sposato 13 anni fa, in lavoro. Dapprima lavorando in un ristorante vegano, dove si sono conosciuti e da dove nel 2020 è nata l'idea di Van Ver Burger: il paradosso di una hamburgheria vegan che porti anche i più scettici a cambiare idea sulla cucina vegana. Passione, determinazione e abilità in cucina sono le caratteristiche su cui si fonda il progetto. Tramite un furgone, Daniele e Pasquale si spostano per i luoghi più belli di Torino, offrendo la loro cucina itinerante composta da un menù interamente plant-based con pochi, gustosissimi panini. Le materie prime sono fresche, di qualità e provengono da piccoli produttori locali seguendo il naturale corso delle stagioni. Negli hamburger si cerca di riproporre i gusti della tradizione in chiave vegan.

Van Ver Burger vuole trasmettere il messaggio che esiste un'alternativa alla dieta principalmente a base animale che sia etica, sostenibile e al contempo buona. Non si deve rinunciare al gusto per cambiare le proprie abitudini di consumo verso uno stile alimentare più cosciente e attento all'impatto umano sull'ambiente. Questo viene confermato dalla stessa clientela, a maggioranza onnivora, che torna più volte ad assaggiare le preparazioni di Van Ver Burger, seguendo gli spostamenti del food truck tra le vie di Torino.

L'attenzione all'ambiente è un tema fondamentale dei nostri tempi, e questo progetto ci ricorda che tutti quanti, in base a come e a cosa acquistiamo, possiamo contribuire. Per questo si dà molta attenzione anche alla scelta delle fiere e manifestazioni a cui partecipare, optando solo per eventi in cui il tema cardine è la sostenibilità. Ogni parte del progetto punta a essere più sostenibile: dalla scelta delle materie prime al packaging, cercando di evitare qualsiasi forma di rifiuto.

Van Ver Burger, per tutto ciò che rappresenta, è parte fondamentale di un percorso lungo e ambizioso verso un sistema alimentare urbano più etico e sostenibile.

I risultati raggiunti

Van Ver Burger ha ottenuto successo non solo nel campo gastronomico, ma anche sociale. I titolari, grazie a un approccio simpatico e diretto con i consumatori, hanno creato una community inclusiva e diversificata. Molti clienti di Van Ver Burger, anche onnivori inizialmente scettici, hanno abbracciato la cucina a base vegetale. Questo cambiamento è stato reso possibile grazie alla passione e alla competenza che sono dietro al progetto, oltre alla qualità dei piatti proposti.

Nel 2023 Van Ver Burger ha vinto l'European Street Food Awards Italia e ha rappresentato l'Italia agli Europei svoltisi in Germania, a ottobre 2023.

Prospettive future

L'obiettivo principale è diffondere sempre di più la cucina plant based, sia aprendo un locale a Torino per dare un punto fisso ai clienti già affezionati sia aprendo ulteriori spots in altre città italiane ed estere. Van Ver Burger mira a crescere, ispirare e coinvolgere più persone nell'adozione di alternative vegetali. Senza tralasciare il furgone itinerante, che si vorrebbe rendere più ecologico.

Le principali criticità riscontrate

Far capire alle persone che il cibo vegano può essere buono e gustoso, superando i pregiudizi. Informarsi su come gestire un'attività itinerante, come ottenere permessi, come trovare i luoghi giusti che potessero dare la giusta visibilità.

Condizione di replicabilità

Un progetto del genere richiede passione, perseveranza e obiettivi chiari. Non basta avere un'idea; bisogna crederci, utilizzare le risorse disponibili e non smettere mai di crescere. Daniele e Pasquale questo lo sanno bene, esperienza e determinazione hanno permesso loro di arrivare dove sono oggi.

Bibliografia/link di approfondimento

torino.repubblica.it/cronaca/2023/06/26/news/van_ver_burger_miglior_food_truck_europa-405843001/

www.torinotoday.it/cibo/dove-mangiare/miglior-street-food-italia.html

www.guidatorino.com/van-ver-burger-torino/ https://le-strade.com/van-ver-burger-il-food-truck-vegano-torino
thepasswordunito.wordpress.com/2021/02/16/van-ver-burger

#plantbased #sostenibile #loveforfuture

PECETTO TORINESE (TO)

© Archivio Cooperativa agricola Agricoopecetto

R1. **Ripensare** R2. **Ridurre** R3. **Riutilizzare** R6. **Ricondizionare/ Rigenerare**

COOPERATIVA AGRICOLA AGRICOOPECETTO

CirColare! Da una ciliegia una linea di cosmetici naturali

www.agricopecetto.it

Azione realizzata da: Cooperativa Agricola Agricoopecetto.

Partner: Comune di Pecetto Torinese, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Torino e produttori di ciliegie di Pecetto.

Beneficiari dell'iniziativa: consumatori locali, agricoltori, comunità.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2020 avvio del progetto "CircOlare!" – in corso di rendicontazione.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020.

La sfida di partenza

Ridare valore a piccioli, noccioli e polpe non commercializzabili delle ciliegie, comunemente considerati scarti ma in realtà ricchi di sostanze dall'alto valore aggiunto. Questo sforzo non solo riduce gli sprechi, ma aumenta la redditività delle aziende agricole e mette a disposizione del consumatore consapevole un prodotto da economia circolare, 100% naturale e da filiera locale.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Sottoprodotti delle ciliegie di Pecetto e ciliegie non commercializzabili.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e trasformazione.

Descrizione dell'iniziativa

Agricoopecetto è una cooperativa agricola nata nel 2010 con l'idea di creare una bottega in cui vendere i prodotti delle aziende agricole biologiche della provincia di Torino e di realizzare un moderno laboratorio di trasformazione per valorizzare le ricette tradizionali locali. Scegliere i prodotti di una bio-cooperativa agricola a Km0 significa non solo vedere garantita la qualità e la freschezza del prodotto, ma anche promuovere un'agricoltura che si basa su un corretto rapporto con il territorio grazie al rispetto dell'ambiente e di chi ci lavora. Infatti, la cooperativa agricola è impegnata dal 2010 in una serie di progetti volti al reinserimento sociale e lavorativo di persone svantaggiate, inoltre attraverso le attività della fattoria didattica, La Casetta sviluppa progetti finalizzati all'educazione ambientale e alimentare.

Nel mese di maggio 2022 è stato avviato il progetto CircOlare!, fondato sui principi dell'economia circolare, per individuare nuove modalità di impiego delle ciliegie e dei sottoprodotti della cerasicoltura. Al progetto partecipano alcuni produttori di ciliegie di Pecetto, il Comune di Pecetto Torinese e il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Torino. Le attività consistono nell'estrazione di principi attivi quali polifenoli e antociani dalle varie parti delle ciliegie (polpa, picciolo, nocciolo) in modo da poterne valutare le proprietà e le possibili applicazioni nel campo della cosmesi, con l'obiettivo di realizzare cosmetici 100% naturali.

Si vuole così incrementare la redditività aziendale, ridurre gli sprechi e aumentare la sostenibilità della cerasicoltura, individuando nuove opportunità di valorizzazione di tutte le parti dei frutti, rendendo economicamente interessanti anche quelli solitamente non considerati idonei per la vendita ai consumatori poiché danneggiati da pioggia, vento e grandine. In contemporanea, l'Università ha avviato un lavoro di ricerca e censimento che ha interessato tutti i produttori di ciliegie di Pecetto, in modo da avere un quadro preciso riguardo le cultivar presenti nell'area di produzione. Gli studi condotti consentiranno di rendere chiaro il valore della biodiversità delle cultivar presenti sul territorio di Pecetto, così da promuovere la coltivazione delle ciliegie, il recupero delle varietà antiche che rischiano di scomparire e in generale la qualità del paesaggio Chierese e dei servizi ecosistemici offerti dai frutteti. Il progetto di economia circolare, profondamente promosso e sostenuto dalla Cooperativa agricola Agricoopecetto, ha condotto alla formazione di una solida rete di agricoltori desiderosi di valorizzare non solo i loro prodotti principali, ma anche gli "scarti" derivanti dalla produzione e il territorio in cui operano. Questo sforzo collettivo mira a massimizzare l'utilizzo delle risorse agricole, riducendo gli sprechi e contribuendo al benessere delle comunità locali.

I risultati raggiunti

Agricoopecetto è riuscita a ridurre gli sprechi e a incrementare la sostenibilità della cerasicoltura. Il Comune di Pecetto ha ottenuto un quadro preciso sulla cerasicoltura locale e un nuovo strumento di marketing territoriale. I produttori di ciliegie hanno fatto squadra, collaborato tra loro come non era mai accaduto in passato e dispongono ora di un prodotto che consente loro di diversificare e potenzialmente aumentare la redditività aziendale. L'Università ha raccolto dati relativi ai processi di estrazione che possono essere applicati anche in altri campi. Il Distretto del Cibo Chierese Carmagnolese infine, dispone di una progettualità di economia circolare spendibile come "buona pratica" sul territorio dei 26 Comuni aderenti. I cittadini residenti del Chierese hanno constatato un miglioramento dal punto di vista ambientale, paesaggistico, economico e turistico.

Prospettive future

Replicazione e commercializzazione a livello nazionale.

Ampliamento della linea con inserimenti di nuovi prodotti a partire da altri frutti del territorio.

Adesione ad altri bandi che prevedano il coinvolgimento di nuovi attori (contatti con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo avviati).

Le principali criticità riscontrate

Dopo aver superato le sfide tecniche e burocratiche legate al finanziamento del Piano di Sviluppo Rurale, nonché aver gestito la produzione e lo studio dei sottoprodotti, è cruciale affrontare la commercializzazione e la scalabilità. Gli agricoltori, con limitate conoscenze di cosmesi e marketing, richiedono un accompagnamento continuo per il successo e l'estensione del progetto.

Condizione di replicabilità

Il progetto è facilmente replicabile poiché la parte legata all'estrazione è stata ampiamente studiata dal Disafa (Università di Torino) e dunque applicabile anche ad altri sottoprodotti agricoli.

Chiaramente, la collaborazione e la creazione di una rete tra attori locali rappresenta il presupposto imprescindibile.

Bibliografia/link di approfondimento

www.ciliegiedipecetto.it

www.agricopecetto.it/progetto-circolare/

www.facebook.com/progetto.circolare

#ciliegiediPecetto #progettocircolare #cosmeticinaturali

BORGONE SUSA (TO)

© Archivio Nutryancor

R1. Ripensare R2. Ridurre R3. Riutilizzare R6. Ricondizionare/ Rigenerare

NUTRYANCOR

Dai residui di lavorazione alimentare alla ecobiocosmesi.

www.nutryancor.com

Azione realizzata da: Carone snc.

Partner: Cereal Terra e il Frutto Permesso.

Beneficiari dell'iniziativa: le stesse aziende partners che forniscono le materie prime.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2017 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, pubblico, credito d'imposta.

La sfida di partenza

Ogni giorno, resti vegetali come bucce, foglie e torsoli vengono scartati come rifiuti, ma in realtà rappresentano risorse preziose ricche di nutrienti e fitocomposti utilizzabili nell'industria alimentare, farmaceutica o cosmetica. Questi scarti naturali hanno un valore intrinseco che Nutryancor mira a recuperare, riducendo lo spreco e sfruttando appieno il loro potenziale. L'obiettivo è rivalutare queste biomasse scartate, trasformando ciò che spesso consideriamo rifiuti in nuove materie prime e cambiare la percezione negativa del consumatore.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Residui di lavorazione alimentari.

La fase della filiera in cui si colloca

Trasformazione, distribuzione, commercio.

Descrizione dell'iniziativa

I prodotti della linea Nutryancor nascono da un nobile proposito: ridurre al minimo gli sprechi derivanti dalle lavorazioni nel settore alimentare. Questa iniziativa ha le sue radici nella sensibilità e nell'esperienza dell'azienda Carone, che è presente sul mercato della cosmetica dal 1998. L'Unione europea, attenta ai temi del riuso e del riciclo, ha finanziato una ricerca universitaria per analizzare il contenuto di principi attivi nei residui di frutta e verdura derivanti dalle lavorazioni alimentari. I risultati di questa ricerca hanno sorpreso positivamente, evidenziando percentuali nutritive elevate in questi scarti. La consapevolezza dell'urgente necessità di salvaguardare le risorse naturali e dell'importanza di combattere lo spreco alimentare ha motivato Carone a investire in un nuovo progetto di ricerca del Dipartimento di Chimica e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, volto a sfruttare i residui delle lavorazioni agroalimentari biologiche in ambito cosmetico. Questa sfida è stata affrontata in partnership con due aziende del territorio piemontese specializzate nella trasformazione di ortofrutta: Cereal Terra e Il Frutto Permesso. Cereal Terra ha fornito i residui alimentari, mentre Il Frutto Permesso ha contribuito alla trasformazione di questi scarti in preziose farine. «Queste farine sono le nostre materie prime» afferma con orgoglio l'azienda, che aggiunge: «La nostra ambizione è utilizzare i principi attivi in esse contenuti per produrre cosmetici efficaci, con un grande valore aggiunto: l'attenzione alla sostenibilità, all'ambiente e alle sane pratiche del biologico». Grazie alla collaborazione, è stata creata una filiera sostenibile a km0 che minimizza gli sprechi e valorizza gli scarti e le realtà del territorio. Questi prodotti sono sostenibili poiché promuovono il riciclo e il riutilizzo delle risorse, generando un impatto positivo sia sull'ambiente che sulla salute umana. I prodotti per la cura del corpo Nutryancor coniugano le eccellenti proprietà dermatologiche della frutta e della verdura, in particolare di carciofo, mirtillo, carota e mela, con le innovative tecnologie di produzione dell'economia circolare. L'obiettivo di Nutryancor è promuovere la consapevolezza ambientale e incoraggiare comportamenti di consumo responsabili tra le persone. Questo rappresenta un piccolo, ma significativo passo verso un futuro più sostenibile, non solo per l'individuo, ma anche per l'intero pianeta.

I risultati raggiunti

Una linea di cosmesi certificata biologica e riconosciuta da Aiab (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) e una filiera ecosostenibile che valorizza il territorio.

Prospettive future

L'idea è quella di perseguire la stabilità e la durabilità del progetto nel tempo in modo che possa gradualmente guadagnare una maggiore accettazione da parte delle persone.

Le principali criticità riscontrate

Il legame tra cosmesi e residui alimentari è un concetto complesso da affrontare. È necessario sensibilizzare il consumatore sul fatto che i rifiuti possono essere riutilizzati e valorizzati. La parola "rifiuto" spesso evoca connotazioni negative, ma il riutilizzo è una pratica virtuosa, sostenibile e vantaggiosa da promuovere.

Condizione di replicabilità

L'auspicio è che il progetto possa fungere da modello per l'implementazione di iniziative simili in diverse regioni e territori. Si vuole ispirare e guidare allo sviluppo di processi analoghi anche altrove, sfruttando le risorse agricole originarie del territorio e collaborando con le realtà locali. In questo modo, si contribuirà alla sostenibilità sia a livello locale che nazionale.

Bibliografia/link di approfondimento

www.youtube.com/watch?v=FhhtgZqQhO0

www.youtube.com/watch?v=exDZjVDmpyQ&t=21s

#bucce #secondavita #ecobiocosmesi
#economiacircolare

TORINO

© Archivio Biova project

R1.Ripensare R2.Ridurre R3.Riutilizzare

BIOVA PROJECT

Il pane ha una seconda vita: la birra!

www.biovaproject.com

Azione realizzata da: Biova Project.

Beneficiari dell'iniziativa: panetterie e produttori industriali di pasta e riso, ristoranti, bar, GDO, consumatori.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2019 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, privato.

La sfida di partenza

In Italia, ogni giorno, vengono sprecati 13.000 quintali di pane. Che sia in panetteria o all'interno della GDO, il pane è da sempre uno degli alimenti più sprecati. Biova Project si è posta l'ambizioso obiettivo di adottare i principi dell'economia circolare per trasformare tale scarto in una preziosa risorsa, producendo prodotti ad alto valore aggiunto, come birra e snack salati. L'obiettivo principale è cambiare la mentalità comune che considera gli scarti come rifiuti, enfatizzando la loro potenziale utilità. Così è nata Biova, la "birra contro lo spreco", come una soluzione innovativa per recuperare le eccedenze alimentari.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Cibo avanzato, prodotti invenduti (in particolare pane, pasta, riso).

La fase della filiera in cui si colloca

Trasformazione e distribuzione.

Descrizione dell'iniziativa

Biova Project è una start-up innovativa che combatte lo spreco alimentare applicando i principi dell'economia circolare e dell'upcycling. Nasce dall'idea di Franco Dipietro, un ingegnere appassionato di birra, e di Emanuela Barbano, esperta di economia circolare. Volontari in un'associazione che si occupa di lotta contro lo spreco alimentare, iniziano a toccare con mano l'entità dello spreco alimentare, in particolare del pane. Da questa esperienza nasce Biova Project, un nuovo modello di business completamente circolare. Il loro progetto si basa su una partnership con panifici, ristoranti e supermercati per recuperare il pane invenduto e trasformarlo in birra artigianale. Questa viene poi riproposta alle stesse realtà che hanno fornito le eccedenze di pane e che, in questo modo, riescono a comunicare la loro partecipazione a un progetto di riuso grazie all'attività di co-branding. La trasformazione di pane in birra risale agli antichi Egizi ed è un modo per ridurre gli sprechi e preservare risorse preziose. Il nome del progetto, "Biova", deriva dalla tipica pagnotta del Piemonte, luogo di nascita e simbolo del progetto. Non c'è un solo birrificio, ma una volta definito l'accordo con una catena o un punto vendita, Biova Project individua sul territorio un birrificio interessato alla produzione, cui verrà consegnato il pane raccolto, costituendo una filiera cortissima. Il progetto si basa sulla creazione di "Surplus Treatment Unit", unità locali dove il surplus (pane, pasta, riso, trebbia) viene raccolto, lavorato e stoccato. Attualmente esiste un progetto a Torino, l'obiettivo è creare altre 4 unità sul territorio nazionale per rendere efficiente raccolta e produzione. Ogni unità fisica crea partnership produttive, di raccolta surplus e commerciali, con la missione congiunta di lotta allo spreco alimentare. Macinato, essiccato e sottoposto a fermentazione, il pane invenduto viene trasformato in birra, riducendo l'utilizzo di malti d'orzo e promuovendo l'uso di surplus alimentari. Ogni 150 kg di pane recuperato si ottengono 2500 litri di birra, risparmiando 1365 kg di CO_2 e il 30% di malto d'orzo. Utilizzando il pane, si va a recuperare una fonte altissima di zuccheri che altrimenti sarebbe andata persa. Non utilizzare il 30% di malto d'orzo, inoltre, rappresenta un ulteriore risparmio in termini di terra, acqua ed energia necessarie per coltivarlo. La birra che si ottiene è leggera e saporita, con un gusto unico e diverso a seconda del tipo di pane utilizzato. Ma non è finita qui: dopo la birra, il malto d'orzo usato (chiamato "trebbia"), ancora ricco di proteine, fibre e sali minerali, viene impiegato nella produzione di uno snack che riduce a zero gli scarti della produzione. Le etichette delle bottiglie mostrano le partnership con diverse realtà, luoghi, città e quartieri che indicano la provenienza del pane utilizzato e promuovono la birra legata al territorio. Inoltre, Biova è coinvolta in progetti sociali e di ricerca, investendo circa il 2% del fatturato annuo in iniziative benefiche contro lo spreco alimentare. Partnership avviate con Fondazione Mirafiori, in collaborazione con Ma.Mi Food, grazie a cui hanno raccolto 150 kg di pane dalle panetterie della zona Mirafiori di Torino per produrre una cotta di birra che è stata riacquistata dai locali del territorio. La sostenibilità coinvolge anche il packaging, infatti l'imballaggio è ecologico e riciclabile. Il loro approccio all'economia circolare promuove la riduzione degli sprechi e l'efficienza nell'uso delle risorse, contribuendo a combattere il problema dello spreco alimentare in Italia e promuovendo la sostenibilità.

I risultati raggiunti

Gli obiettivi di circolarità raggiunti da Biova Project (dati aggiornati a Giugno 2023):

10,5 tonnellate di pane invenduto recuperato;

15,5 tonnellate di CO_2 risparmiata dalla gestione dell'invenduto;

7700 kg di malto risparmiato;

3644€ spesa pubblica risparmiata;

11350€ di soldi donati in beneficenza;

91 tonnellate di bottiglie e lattine riciclate.

Biova Project ha ottenuto la certificazione B Corp: le aziende certificate B Corp usano la forza del proprio business per costruire un'economia più inclusiva e sostenibile.

Prospettive future

Biova Project mira a diventare un servizio di recupero alimentare su scala nazionale e non, acquisendo surplus alimentari anche al di fuori dell'Italia. L'intento è quello di implementare la collaborazione con la grande distribuzione, ma anche con i microbirrifici presenti nelle regioni. Recentemente, hanno lanciato una campagna di equity crowdfunding su Mamacrowd per finanziare questa crescita e creare ulteriori unità di trattamento degli invenduti. Questo permetterà loro di sviluppare nuovi prodotti innovativi e aumentare l'impatto positivo della riduzione di sprechi alimentari.

Le principali criticità riscontrate

La prospettiva di coloro che persistono nell'idea che un rifiuto sia solo un rifiuto è ancora radicata, nonostante la realtà che esso possa costituire una materia prima per altri processi produttivi. Cambiare il paradigma consolidato, in cui lo scarto viene immediatamente scartato anziché riutilizzato, richiede un approccio innovativo. Affrontare la sfida di lavorare con processi, disciplinari e regolamenti aziendali fissi da decenni implica convincere il management che esiste la possibilità di svolgere le stesse attività in modo diverso. Questo rappresenta la sfida più significativa e richiede tempo e una cultura manageriale aperta all'innovazione.

Condizione di replicabilità

Più che una birra, Biova è un movimento, un progetto a cui possono aderire tutti quelli che vogliono fare qualcosa di concreto contro lo spreco alimentare. Il progetto mira a essere replicabile in altre aree, richiedendo competenze tecniche, collaborazioni con fornitori di pane, una solida strategia di marketing e il rispetto delle normative di sicurezza e qualità. Il successo del progetto è evidenziato dalla cooperazione tra i vari attori coinvolti, che comunicano il loro impegno nel combattere lo spreco alimentare attraverso il co-branding e l'indicazione in etichetta dell'origine del pane utilizzato.

Bibliografia/link di approfondimento

www.biovaproject.com/risnack

www.pastaberruto.it/altro/prodotto/biova-birra-bionda-artigianale

www.youtube.com/watch?v=ysipFrx0A0w

www.youtube.com/watch?v=Mb6wDqSfXDE

#pane #upcycle #birra

MONCALIERI (TO)

© Archivio R.A.M. – radici a Moncalieri

R1.Ripensare R2.Ridurre R3.Riutilizzare

R.A.M. – RADICI A MONCALIERI

Comunità urbane sostenibili.

www.radiciamoncalieri.it

Azione realizzata da: R.A.M.

Partner: Sermig, Orti Generali, Comunità Il Porto, Associazione culturale.

Diramarsi, WWOOF Italia, ACMOS APS, Punto Pane, altre aziende per collaborazioni puntuali.

Beneficiari dell'iniziativa: consumatori, ristoratori, studenti, bambini, famiglie, comunità locale.

Anno di avvio: 2017 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Attraverso la fondazione di un'azienda agricola sociale e di una fattoria didattica all'avanguardia e e all'implementazione di progetti di sensibilizzazione ambientale e sociale, Radici a Moncalieri vuole contribuire all'edificazione di comunità urbane più sostenibili, inclusive, sicure e solide. Questo impegno mira a valorizzare il territorio, diffondere pratiche sostenibili, e agire per ridurre il cambiamento climatico. La loro iniziativa si propone di essere un catalizzatore positivo per trasformare l'ambiente circostante, promuovendo una visione di sviluppo globale improntata sulla responsabilità e sulla cura del pianeta.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo, acqua, biodiversità, istruzione.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione agricola, trasformazione alimentare, distribuzione, ristorazione (agriturismo).

Descrizione dell'iniziativa

Il progetto Ram, Radici a Moncalieri, è l'ambiziosa realizzazione di Nicola, Filippo e Andrea, che nel 2017 scelgono di ritornare alla terra sfruttando un cascinale e dei terreni di famiglia sulla collina di Moncalieri, provincia di Torino, avviando un'azienda agricola e un birrificio agricolo. Coltivano frutta e ortaggi adottando pratiche agricole naturali, biologiche, biodinamiche e di permacultura. Per la birra B.A.M., producono in proprio luppolo e orzo. Integrano il progetto l'apicoltura da cui la produzione di miele, e l'allevamento di galline e caprette.

Ogni loro iniziativa adotta un approccio fondato sull'economia circolare, trasformando i rifiuti in risorse e cercando di conferire una seconda vita a ogni elemento. Questo coinvolge pratiche sia antiche, come la raccolta e la conservazione di erbe selvatiche per sfruttarne le proprietà durante tutto l'anno, sia moderne, come lo sviluppo e l'utilizzo di sistemi di acquaponica. Quest'ultima tecnologia permette loro di creare un ciclo chiuso continuo, ottimizzando l'uso dell'acqua ed eliminando l'utilizzo di fertilizzanti. Ma non solo, recentemente hanno avviato una fungaia, un'innovativa pratica ecologica di coltivazione di funghi indoor che ne vuole sfruttare la capacità di riciclare nutrienti e regolare i livelli di anidride carbonica. Partecipando a progetti di economia circolare, mettono in relazione l'agricoltura sostenibile a temi di cibo salutare e socialità, dimostrando come un approccio circolare all'agricoltura possa influire positivamente non solo sulla salute alimentare ma anche sulla costruzione di comunità e relazioni sociali. Attuano, infatti, un modello di agricoltura sociale, ovvero non si limitano a coltivare prodotti agricoli, ma si impegnano attivamente nel supportare altri agricoltori che potrebbero trovarsi in situazioni di difficoltà, creando inserimenti lavorativi per soggetti svantaggiati, oppure donando in beneficenza le eccedenze. Questo approccio non solo riduce gli sprechi, ma coinvolge anche molteplici attori della comunità creando una rete di collaborazione e sostegno reciproco. La vendita dei loro prodotti avviene in loco, attraverso un servizio di consegne a domicilio per privati e attività commerciali e tramite collaborazioni con piattaforme online e start-up, promuovendo l'alimentazione sostenibile e stagionale. La "Cassetta del Contadino" introdotta durante la pandemia, supporta la sostenibilità consegnando prodotti freschi a domicilio. Il progetto cresce e si evolve anche grazie all'aiuto di amici e collaboratori e alla partecipazione attiva in progetti di wwoofing, volontariato europeo e iniziative sociali. Oltre all'attività agricola, Radici a Moncalieri è stata accreditata come ente di istruzione italiano iscritto all'albo delle Fattorie Didattiche per offrire a bambini e studenti esperienze educative con l'obiettivo di trasmettere il rispetto per la natura. Nel 2018 hanno contribuito allo sviluppo dell'associazione Diramarsi, per diffondere i valori della consapevolezza ecologica e della sostenibilità, attraverso workshop, eventi e ritiri. Nel 2019, è stata avviata una campagna di sensibilizzazione ambientale per la rinascita di un'area rurale degradata a Moncalieri. Il progetto prevede la realizzazione di un bioparco e di un frutteto collettivo, che coinvolga la comunità nella progettazione e che promuova coesione, sostenibilità e biodiversità. È stato attivato un crowdfunding per finanziare l'iniziativa e avviare la piantumazione. L'azienda è dotata anche di un agriturismo, dove è possibile assaporare tutti i loro prodotti e le eccellenze delle altre aziende agricole con le quali collaborano. La location è interamente a disposizione di chi la prenota per matrimoni e cerimonie, eventi privati e aziendali, team building e ritiri olistici. Collaborano attivamente con giovani imprenditori del territorio, non solo fornendo materie prime e spazi, ma anche condividendo conoscenze. Alcuni esempi sono "Catering Egregio" che, attraverso i suoi servizi, si dedica a valorizzare la tradizione culinaria locale e i prodotti del territorio, e "Fermenta.to" che mira a catturare l'autenticità del territorio attraverso la fermentazione dei prodotti agricoli. Radici a Moncalieri è molto più di un'azienda agricola. È un luogo di connessione con la natura, un centro di cultura, didattica e inclusione sociale. È un esempio di come l'agricoltura possa essere sostenibile, rispettosa dell'ambiente e fonte di innovazione per la comunità locale.

I risultati raggiunti

L'azienda ha realizzato significativi progressi in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, ottenendo la certificazione biologica per i prodotti agricoli. Ogni settimana distribuiscono le loro cassette a più di 300 famiglie educando a un consumo consapevole. La Fattoria Didattica ha coinvolto oltre 3000 bambini e studenti per le attività didattiche scolastiche ed estive. La fattoria sociale ha attivato più di 50 tirocini, mentre l'agriturismo ospita ogni weekend eventi di vario genere, contribuendo alla valorizzazione del territorio e alla preservazione della biodiversità, l'azienda ha consolidato un impatto positivo e durevole nella sua comunità.

Prospettive future

Radici a Moncalieri aspira a consolidare la sua posizione come punto di riferimento per la cultura e l'educazione ambientale, mira a collaborare con sempre più giovani appassionati di sostenibilità, autoproduzione e benessere ambientale, contribuendo a creare comunità consapevoli e impegnate per la sostenibilità e per lo sviluppo sociale. Il sogno è raggiungere l'autosufficienza al 95%, sia in campo energetico che per la produzione sostenibile del cibo.

Le principali criticità riscontrate

La difficoltà di accedere a fondi e finanziamenti adeguati per consolidare e avviare nuovi settori per sviluppare l'azienda. Inoltre, far fronte all'imprevedibilità degli agenti atmosferici dovuta ai cambiamenti climatici.

Condizione di replicabilità

Intraprendere un progetto come questo richiede determinazione e volontà, con una forte convinzione nel valore delle idee. Definire gli obiettivi, collaborare con altri con visioni simili, creare reti e condividere conoscenze sono fondamentali per il successo. La connessione con progetti simili favorisce la crescita e amplifica l'impatto del desiderato cambiamento.

Bibliografia/link di approfondimento

www.italiachecambia.org/2023/02/radici-a-moncalieri-terra

www.campagnamica.it/la-nostra-rete/agriturismo/r-a-m-radici-a-moncalieri-2

#solidarietà #rete #biodiversità

TORINO

© Archivio Aqua farm

AQUA FARM

Sinergia per un'agricoltura sostenibile.

www.aqua-farm.it

Azione realizzata da: Aqua Farm.

Beneficiari dell'iniziativa: imprenditori agricoli, aziende del comparto agro-industriale e imprese agroalimentari, consumatori.

Anno di avvio: 2022 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, privato, crowdfunding.

La sfida di partenza

L'acquaponica rappresenta un'agricoltura resiliente alla crisi climatica, combina la coltivazione idroponica con l'allevamento ittico per ottimizzare l'efficienza e la sostenibilità dell'intero ciclo di produzione. Questo innovativo approccio mira a preservare risorse come acqua, suolo ed energia, oltre a garantire una produzione alimentare di alta qualità, sicura e facilmente tracciabile. L'obiettivo è rivoluzionare un settore agricolo sotto pressione a causa del cambiamento climatico, fornendo una soluzione che risponda alle sfide della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030. Questa pratica ricicla anche acqua e nutrienti, affrontando l'impoverimento nutrizionale dei prodotti alimentari e le preoccupazioni legate alla salute degli oceani.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Acqua, suolo, tecnologie.

La fase della filiera in cui si colloca

Allevamento e vendita diretta.

Descrizione dell'iniziativa

Aqua Farm nasce dall'incontro di esperti nel settore agroalimentare, dotati di una profonda consapevolezza delle sfide attuali, che spaziano dal cambiamento climatico alle nuove tendenze nell'agrifood. La missione primaria dell'impresa è creare un circolo virtuoso e sinergico nelle filiere produttive, affrontando il cambiamento climatico, avvicinandosi alla sovranità alimentare e promuovendo un approccio consapevole all'alimentazione. Il cuore pulsante è un progetto che sfrutta l'acquaponica, una tecnica che fonde la coltivazione di piante in acqua con l'allevamento di pesci. Un sistema circolare che consente all'acqua, arricchita dai rifiuti dei pesci, di essere filtrata dalle piante, che assorbono i nutrienti necessari per la loro crescita, per poi ritornare, pulita, ai pesci. Un approccio integrato che produce ortaggi e pesci senza ricorrere a fertilizzanti chimici o antibiotici, garantendo notevoli risparmi in termini di acqua, suolo ed energia. A partire da sfide come il riciclo dei nutrienti e gli elevati costi operativi su larga scala, si è sviluppato un sistema efficiente ed ecologico per l'intero ciclo di vita, protetto da un brevetto. La tecnologia innovativa mira a standardizzare i processi, ridurre i costi operativi e ambientali, e massimizzare le prestazioni complessive del sistema. Un filtro biodinamico in grado di supportare densità maggiori e impianti più estesi ha portato a un aumento della produttività superiore al 1000% per ettaro rispetto all'agricoltura tradizionale. Il tempo di crescita delle piante è stato ridotto del 30-50%, e l'assenza di macchine agricole consente di ridurre sia i costi operativi che le emissioni di CO_2. L'impianto, versatile, può collocarsi in aree marginali, abbandonate o urbane, minimizzando l'utilizzo del suolo. La produzione, priva di residui terrosi, si adatta al settore della IV gamma, consentendo un risparmio idrico del 100% durante il confezionamento. Aqua Farm offre una gamma di oltre 60 varietà di vegetali, microalghe e pesci onnivori, alimentati principalmente da verdure, riducendo così l'impatto sulle risorse della Terra rispetto ai pesci carnivori allevati tradizionalmente. Tutti gli scarti vengono riciclati per ottenere nutrimento per i pesci, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale. La società, oltre a vendere prodotti di IV gamma, commercializza strutture modulari e progetta e gestisce impianti agroindustriali, frutto di un'importante attività di ricerca e sviluppo. Recentemente è iniziata la collaborazione con la prima azienda agricola satellite: Acquaponica01. Questa iniziativa pionieristica, dedicata alla componente agricola del progetto, ospita l'impianto di acquaponica a Mazzè. La stretta sinergia tra le due aziende, basata su obiettivi comuni, condivisione di tecnologia e personale, si estende ben oltre il semplice scambio di informazioni e risorse. Un coinvolgimento significativo e concreto che mira a sostenere e promuovere attivamente pratiche agricole rispettose dell'ambiente e a preservare la diversità biologica.

Prospettive future

Aqua Farm mira a gestire una rete di aziende agricole partecipate per controllare l'intera filiera. Probabilmente, nuove aziende satellite sorgeranno nella stessa zona di Acquaponica01. Nei prossimi mesi, l'azienda condurrà un'analisi del ciclo di vita per valutare l'impatto ambientale del processo produttivo. Ulteriori sviluppi includono la registrazione di un secondo brevetto e lo sviluppo di un software gestionale per rendere il sistema più efficiente. L'obiettivo è integrare il sistema su modelli di piccole dimensioni, rendendolo accessibile ad agriturismi e aziende agricole medio-piccole, con l'ambizione di creare un format ad hoc per la realizzazione di impianti produttivi realizzabili ovunque, autosufficienti, scalabili ed efficienti.

Le principali criticità riscontrate

Nonostante esistano attualmente molte opportunità di supporto finanziario per la transizione ecologica e l'ambito agricolo, le nuove microimprese in fase di avvio trovano arduo accedere ai fondi necessari per la loro crescita. Anche se i loro progetti sono validi e promettenti, spesso queste startup non soddisfano i requisiti specifici richiesti per beneficiare delle misure di sostegno finanziario disponibili.

Condizione di replicabilità

L'obiettivo di Aqua Farm è replicare il proprio modello ovunque, sia in nuove aziende agricole che all'interno di imprese già operative. I vantaggi produttivi e ambientali dell'indoor farming sono notevoli, ma Aqua Farm si distingue dai concorrenti in quanto non si limita alla semplice vendita degli impianti. La società ha sviluppato un sistema innovativo che è non solo più efficiente, ma anche sostenibile. Inoltre, le aziende agricole partner o partecipate, inclusa Acquaponica01, non sono vincolate esclusivamente alla produzione di baby leaf, come avviene nella concorrenza. L'approccio è diversificato, includendo una vasta gamma di prodotti come ortaggi, frutti, tuberi, fiori, erbe aromatiche e officinali.

Bibliografia/link di approfondimento

aqua-farm.it/libro/

www.youtube.com/watch?v=UDbt9mGR3kQ

youtu.be/lU1Jf2paOns

#acquaponica #greeneconomy #agritech

BOVES (CN)

© Archivio Sughero.org

R1.Ripensare R2.Ridurre R3.Riutilizzare

SUGHERO.ORG

Salva il Tappo!

www.sughero.org

Azione realizzata da: Artimestieri Società Cooperativa Onlus.
Partner: Comuni di Cuneo, Alba, Boves, Borgo San Dalmazzo.
Beneficiari dell'iniziativa: associazioni no profit.
Anno di avvio: 2013 - in corso.
Processo di politica consolidata: no.
Finanziamento: sì, progetto Etico di Amorim Cork.

La sfida di partenza

Ogni anno in Italia circa 800 milioni di tappi di sughero vengono smaltiti come rifiuto organico. L'obiettivo è evitarne lo spreco, sfruttandoli come risorsa naturale, riciclabile e isolante. Il processo crea un upcycling del sughero, che viene reimmesso sul mercato a un valore più alto, permettendo di finanziare l'associazione, di creare un indotto che coinvolge centinaia di associazioni con lavoratori svantaggiati e di sensibilizzare la popolazione sull'importanza della raccolta differenziata e della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Tappi di sughero post consumo.

La fase della filiera in cui si colloca

Conferimento e gestione dei rifiuti, trasformazione.

Descrizione dell'iniziativa

Sughero.org è un progetto avviato nel 2008 dalla cooperativa sociale Onlus Artimestieri, un'organizzazione con sede a Boves (Cn) profondamente impegnata nella promozione della bioedilizia, dell'ambiente e della solidarietà sociale. Questo progetto mira a recuperare i tappi di sughero usati da consumatori e attività commerciali per trasformarli in sughero granulare o pannelli fonoassorbenti, che trovano applicazione nell'isolamento termico delle abitazioni e nella produzione di prodotti ecologici come abbigliamento sostenibile e bioarredamento. Nella sede della cooperativa, i tappi vengono accuratamente selezionati e separati da quelli sintetici, per poi essere macinati e sterilizzati. Questa prima fase del processo offre un'opportunità di lavoro stabile e gratificante per le persone con disabilità, in quanto è un'attività sicura e continua. Il sughero granulare risultante viene vagliato in diverse dimensioni, a seconda delle applicazioni previste. Può essere utilizzato come isolante termico e acustico in intercapedini, sottotetti, intonaci termici, pitture termiche e nella produzione di pannelli di sughero. Il riciclo del sughero ha notevoli vantaggi ambientali, contribuendo a ridurre le emissioni di CO_2 e contrastando i cambiamenti climatici. Infatti, il riuso del sughero non genera nuove emissioni di gas serra, a differenza della produzione di nuovi materiali isolanti sintetici e plastici. Inoltre, l'isolamento termico traspirante delle abitazioni comporta un significativo risparmio energetico, riducendo fino all'80% costi di riscaldamento e condizionamento. Artimestieri si impegna per raggiungere la completa sostenibilità: l'energia utilizzata nella produzione proviene da fonti rinnovabili e, per sovra-compensare le emissioni di CO_2 dovute al trasporto dei tappi e dei prodotti venduti, viene piantato un albero per ogni spedizione. Il progetto coinvolge una rete di punti di raccolta diffusi in tutto il Paese, compresi comuni, scuole, centri di aggregazione, associazioni, gruppi di acquisto e botteghe equo-solidali ma chiunque può partecipare al progetto e diventare un punto di raccolta. Artimestieri vanta una consolidata collaborazione con il circuito Etico di Amorim Cork, che contribuisce al processo di raccolta e conferimento. I proventi derivanti dalla raccolta sono reinvestiti in attività a beneficio dell'ambiente, della cultura e della società. Nel 2023 si è avviata la campagna "Salva il Tappo" che punta a estendere la raccolta su scala nazionale, creando una rete più capillare e diffondendo la cultura del riuso. Il presidente di Artimestieri, Mauro Verra, ha descritto questa nuova fase come una "Caccia al Tappo", aperta a tutti ma in particolare pensata per i bambini, che rappresentano la speranza di una transizione ecologica duratura. Questo progetto incarna la missione della cooperativa sociale Artimestieri di promuovere la cultura del riuso, della bioedilizia e della visione sociale del lavoro.

I risultati raggiunti

Da quando Artimestieri ha cominciato a riciclare i tappi di sughero, almeno 60 milioni di tappi sono tornati a isolare termicamente le abitazioni invece di essere dispersi come rifiuti. Nel 2022 sono stati recuperati oltre 15.000.000 di tappi, con una riduzione stimata di circa 400 tonnellate annue di emissioni di CO_2 avvalendosi di oltre 2000 punti di raccolta in tutta Italia. La proiezione per il 2023 è di 19.000.000 di tappi raccolti.

Prospettive future

Il progetto mira a espandere i punti di raccolta, migliorare la qualità e la quantità di tappi raccolti, collaborare con le amministrazioni locali, sviluppare nuovi prodotti ecologici da sughero riciclato e promuovere la cultura del riciclo per garantire la crescita sostenibile.

Le principali criticità riscontrate

Sfide logistiche dovute al costo e all'impatto dei trasporti dai punti di raccolta ad Artimestieri; la selezione dei tappi che deve essere accurata; l'indicazione della maggior parte delle amministrazioni locali di differenziare i tappi nell'umido o nel residuo secco; la sostenibilità economica (il progetto necessita di ingenti fondi e risorse umane per svilupparsi completamente); la visibilità.

Condizione di replicabilità

Il coinvolgimento attivo di organizzazioni, individui, enti pubblici e privati è fondamentale per raggiungere gli obiettivi stabiliti. Inoltre, è necessaria l'organizzazione di punti di raccolta, sistemi di tracciabilità e una comunicazione efficace. Questo sforzo condiviso è cruciale per superare le sfide logistiche, economiche ed ecologiche legate al riciclo dei tappi di sughero e per promuovere la sostenibilità e la consapevolezza riguardo al riciclo.

Bibliografia/link di approfondimento

www.sughero.org/wp-content/uploads/2023/03/sughero.org-Presentazione-completa-progetto-Salva-il-Tappo.pdf

#sughero #tappi #riuso

MELLE (CN)

© Archivio Antagonisti Melle

R1. Ripensare R2. Ridurre R3. Riutilizzare

ANTAGONISTI MELLE

Recuperare luoghi e produzioni per rigenerare il paese.
www.antagonistimelle.com

Azione realizzata da: Antagonisti.

Partner: diverse realtà presenti sul territorio, private e non.

Beneficiari dell'iniziativa: i residenti e i visitatori di Melle, gli amanti della birra artigianale, i produttori locali di materie prime, aziende, associazioni no profit di vario genere.

Anno di avvio: 2012 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

A Melle, un piccolo paese montano in provincia di Cuneo, in Piemonte, gli Antagonisti hanno creato un'impresa sostenibile per contrastare lo spopolamento e valorizzare il territorio. Attraverso la birra, la cucina e l'ospitalità, hanno dato nuova vita al paese, destagionalizzando il lavoro e promuovendo l'orgoglio montano. La loro lotta contro l'abbandono a favore della montagna e dei suoi abitanti, rappresenta un esempio di come la passione e l'innovazione possono salvaguardare le tradizioni e rinforzare le comunità rurali.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Acqua, suolo, materie prime locali, patrimonio storico e culturale del paese.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, trasformazione e distribuzione.

Descrizione dell'iniziativa

Nel 2012, due appassionati di birra artigianale, Fabio ed Enrico, originari di Melle in Valle Varaita, hanno dato vita a un audace progetto imprenditoriale. Dopo aver lavorato come mastri birrai a Torino e aver viaggiato per birrifici in Belgio, decidono di tornare nella loro terra d'origine per fondare un'iniziativa che coniughi la produzione della birra artigianale e la valorizzazione delle risorse locali. Non avendo un birrificio proprio, iniziano a collaborare con birrifici in cui avevano lavorato in passato e producono la loro prima birra: la saison Belga Bulan. Spinti dalla voglia di trovare un luogo stabile dove far evolvere il progetto senza restrizioni, aprono il "Birroschio," un piccolo chiosco estivo dove iniziano a vendere la loro birra e richiamare i primi clienti. Il cuore del progetto è la produzione di birre artigianali, che sono diventate il loro mezzo di comunicazione per diffondere la loro identità e filosofia. In un momento successivo sono nati l'Officina Antagonisti, un'officina-ristorante e spazio di incontro dove assaggiare piatti locali e buone birre artigianali, l'Ostello "Antagonisti Dream Factory", che accoglie nuovi viaggiatori in Valle, e la gelateria di paese con il gelato di montagna. Fabio ed Enrico hanno anche iniziato ad autoprodurre circa il 70% delle materie prime necessarie per la cucina grazie alla coltivazione di orti. Il progetto abbraccia un approccio circolare in ogni suo aspetto, con una particolare enfasi sul recupero di edifici abbandonati. L'Officina è sorta da una vecchia casa diroccata, il Birroschio ha trovato nuova vita in un ex locale destinato alla chiusura, l'Ostello è nato nella dismessa scuola elementare del paese, e gli orti sono stati creati recuperando campi abbandonati. All'interno di queste strutture, gran parte del mobilio è composto da pezzi recuperati, ognuno con una storia unica da raccontare. Il successo del progetto è legato a due fattori: il coinvolgimento dei giovani e la collaborazione orizzontale con diverse realtà del territorio. Negli anni, insieme al progetto è cresciuta anche la squadra, grazie a tanti giovani che hanno deciso di tornare in montagna, decidendo di restare per periodi più o meno lunghi. Grazie all'entusiasmo e alla filosofia degli Antagonisti, altri giovani hanno aperto nuove attività in Valle, dando vita a una rete che ha permesso una crescita significativa di Melle, il recupero di produzioni antiche che rischiavano di essere perse come quella del tomino di Melle, oggi Presidio Slow Food, e il coinvolgimento della comunità locale e di visitatori attraverso eventi culturali, musicali e sportivi, un turismo lento e sostenibile in Valle. Gli Antagonisti rappresentano una forma di resistenza controcorrente, dimostrano come le aree montane possano ancora offrire un'opportunità di rinascita, sfidando il concetto comune che il successo vada cercato altrove.

I risultati raggiunti

L'iniziativa ha avuto un notevole impatto economico e sociale. Il numero di membri è cresciuto da 2 a 18 (circa 25 in estate), con un'età media di 26 anni. L'afflusso di giovani a Melle ha avuto un impatto positivo sulla popolazione locale, registrando una crescita demografica per la prima volta in 70 anni. La birra artigianale ha ottenuto riconoscimenti nazionali e internazionali. L'impresa ha creato opportunità di lavoro e reddito per i produttori locali, ha valorizzato il patrimonio culturale e naturale, promosso la coesione sociale, sensibilizzato sull'ambiente e promosso il turismo nella Valle Varaita.

Prospettive future

L'obiettivo principale è potenziare la sostenibilità ambientale ed economica del progetto per favorirne l'espansione e offrire un modello replicabile per altre comunità montane. Sebbene gli Antagonisti non mirino a una ri-popolazione al 100%, sperano che chi sceglie di vivere in montagna adotti un approccio basato sulla comunità e la sostenibilità, contribuendo così a contrastare il declino stagionale e a preservare la vitalità della montagna durante tutto l'anno.

Le principali criticità riscontrate

Tra le problematiche affrontate ci sono state le difficoltà burocratiche ed economiche, la stagionalità del turismo e la concorrenza delle grandi aziende birrarie. Per risolverle si sono adottate delle strategie di comunicazione efficaci, di coinvolgimento partecipativo, di diversificazione dell'offerta e di qualificazione del prodotto.

Condizione di replicabilità

Il progetto può essere adattato e implementato con successo in qualsiasi altra comunità di montagna. L'elemento cruciale per la buona riuscita del progetto è la collaborazione e la cooperazione tra la popolazione locale e le diverse realtà già presenti nella zona. La chiave sta nel lavorare insieme verso obiettivi comuni, promuovendo la sostenibilità, la cultura locale e la crescita economica nelle comunità di montagna.

Bibliografia/link di approfondimento

www.italiachecambia.org/2022/01/antagonisti-giovani-borgo

#piratidimontagna #abitantetemporaneo #presidiorurale #solocosemelle

MONDOVÌ (CN)

© Archivio Agritrutta s.s. - Parco Acquadolce

R1.Ripensare R2.Ridurre R3.Riutilizzare

AGRITRUTTA S.S. - PARCO ACQUADOLCE

Acqua e Cultura.
www.agritrutta.it - www.acquadolce.net

Azione realizzata da: Agritrutta S.S.

Partner: Ente di Gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime, Riserva Naturale di Crava-Morozzo, Rete di Imprese Intrecci.

Beneficiari dell'iniziativa: consumatori, ristoratori, comunità e territorio.

Anno di avvio: 2000 – in corso.

Processo di politica consolidata: sì, l'azienda autofinanzia le proprie politiche aziendali. I coinvolgimenti comunali/sanitari sono in relazione alle autorizzazioni necessarie per avviare l'attività di pescicoltura, trasformazione, somministrazione agrituristica, vendita on-line, somministrazione itinerante tipo B, agricoltura sociale, rete di imprese.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Negli allevamenti intensivi, la crescita dei pesci avviene in spazi ristretti e in tempi brevi per aumentare il profitto, inoltre spesso ci si avvale di antibiotici e medicati che generano il rilascio di inquinanti nell'ambiente. La conseguenza è un ambiente non salubre e una bassa qualità del pesce e dei suoi trasformati.

Agritrutta alleva in armonia con l'ambiente rispettando tempi e abitudini dell'animale a garanzia di un prodotto di altissima qualità e con un bassissimo impatto ambientale. Il modus operandi di Agritrutta rappresenta un'alternativa sostenibile alla pesca e agli allevamenti intensivi poiché valorizza l'ambiente naturale, le risorse locali e le tradizioni culinarie del territorio.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo, acqua, competenze, istruzione.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, trasformazione, distribuzione.

Descrizione dell'iniziativa

Agritrutta, un'azienda a conduzione familiare fondata nel 2000, rappresenta un modello di impegno nell'allevamento in armonia con l'ambiente del pesce d'acqua dolce. Questa realtà non si ritiene proprietaria del luogo che cura, ma ospite. L'ambiente ospitante è la Riserva Naturale di Crava-Morozzo-Mondovì, provincia di Cuneo. Attingendo dalle acque cristalline del torrente Pesio, Agritrutta ha ricreato un sistema di vasche a "fiume" che attraversa l'intera azienda, un ambiente ideale per il benessere animale, nel pieno rispetto dell'ecosistema presente. L'approccio all'allevamento si contraddistingue per l'attenzione al benessere degli animali e per la produzione a ciclo continuo, ovvero le uova sono auto-prodotte da esemplari selezionati. I pesci di filiera completa sono: la trota iridea, la trota fario della Regina e il salmerino di fonte. La lavorazione del pesce avviene all'interno di un laboratorio, ricavato da una vecchia stalla attigua al mulino d'impianto medievale dove risiede l'agriturismo. Attenzione scrupolosa alla qualità, assenza totale di conservanti o additivi, studio delle ricette, della loro conservabilità e della tradizione culinaria cuneese, sono la base di ogni prodotto Agritrutta. L'allevamento e la trasformazione, così come tutte le attività che vengono svolte in azienda, seguono i principi di economia circolare. La trasformazione è interamente manuale, per garantire un controllo costante sulla qualità delle materie prime e per ridurre al minimo gli scarti. L'azienda ha eliminato gli invenduti grazie a un sistema di ordini preventivi e sceglie con cura i materiali di confezionamento. Ha abbandonato da tempo le casse in polistirolo, ha sostituito le vaschette in Pvc con contenitori biodegradabili e utilizza solo scatole di cartone recuperate per gli imballaggi. L'impegno verso la sostenibilità si estende alla comunità con progetti di didattica rivolta a famiglie, università e scuole di ogni ordine e grado. Tra questi i "Viaggi in Acquedolci", itinerari naturalistici nella riserva naturale e il "Parco dell'infanzia", un percorso educativo rivolto ai bambini da 3 a 11 anni, in cui la natura diventa maestra in sinergia col team di educatori di formazione montessoriana e il cui fine è quello di avvicinare i piccoli ospiti agli elementi naturali e alle diversità. La trota, simbolo di tradizione e conoscenza del territorio, è il fulcro finanziario che sostiene tutte le iniziative di Agritrutta. Il parco naturale è la casa che ospita tutti i progetti didattici e culturali. Vivere e lavorare in un parco significa fare squadra con molti operatori del territorio, significa occuparsi della comunità di appartenenza e garantire la salute dell'ambiente circostante, caratteristiche che si riflettono sul valore del prodotto e che vengono colte da chiunque decida di sostenere il progetto. Agritrutta è un esempio virtuoso di come un'azienda possa perseguire la sostenibilità a ogni livello della sua attività, dimostrando un profondo rispetto per l'ambiente e l'eliminazione degli sprechi, il tutto a vantaggio dell'ecosistema circostante e della comunità locale.

I risultati raggiunti

Agritrutta ha conseguito notevoli successi e benefici, sia per sé che per il territorio circostante. La produzione di pesce fresco, salubre e privo di antibiotici o ormoni è ampiamente apprezzata dai consumatori e dai migliori ristoranti del Piemonte. Il filetto affumicato Agritrutta è certificato Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) in Regione Piemonte, e detiene il marchio Apam, un riconoscimento riservato alle aziende che operano all'interno dell'Ente di Gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime seguendo rigidi standard di sostenibilità ambientale. Inoltre, tramite i loro prodotti trasformati, promuovono e preservano la cucina tradizionale cuneese. Oltre all'importante lavoro di monitoraggio delle acque del torrente Pesio, partecipano a fiere ed eventi e collaborano con enti pubblici e privati, contribuendo alla tutela e alla promozione della Riserva Naturale di Crava-Morozzo e alla diffusione della cultura del pesce d'acqua dolce.

Prospettive future

Agritrutta vuole consolidare la forza collettiva collaborando con altre realtà del territorio e promuovendo il benessere, sia del parco sia delle comunità. Nel futuro si augura di poter coinvolgere un pubblico più ampio e di poter diffondere maggiormente il modello educativo e didattico, garantendo l'accessibilità gratuita a tutti.

Le principali criticità riscontrate

La burocrazia e le normative sempre più stringenti riguardanti l'allevamento e la trasformazione del pesce e dei suoi scarti stanno ponendo sfide crescenti.

Condizione di replicabilità

La chiave per i giovani imprenditori è abbracciare un approccio di produzione diverso, orientato verso la sostenibilità ambientale e il benessere delle comunità locali. Questo significa valorizzare il territorio, la cultura e mettere la qualità al centro delle scelte.

Bibliografia/link di approfondimento

www.piemonteparchi.it/cms/index.php?option=com_k2&view=item&id=3795:agritrutta-ovvero-un-parco-dentro-un-parco&Itemid=153

#trota #parco #cultura

CHERASCO (CN)

© Marco Del Comune

R1.Ripensare R2.Ridurre R3.Riutilizzare

LACASAROTTA

Un luogo per ri-trovare nuove "rotte"

www.lacasarotta.com

Azione realizzata da: LaCasaRotta.

Beneficiari dell'iniziativa: i soci dell'associazione, i volontari, i visitatori, i produttori locali, l'ambiente.

Anno di avvio: 2011 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Creare un luogo dove sperimentare pratiche sostenibili di agricoltura naturale e stili di vita comunitari, ispirati ai concetti di crescita felice e sovranità alimentare. Partire da una casa "rotta" e trasformarla in un polo di ricerca e condivisione, aperto a nuove conoscenze e collaborazioni.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Acqua, suolo, tecnologie, biodiversità.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e trasformazione.

Descrizione dell'iniziativa

Nel 2011, l'acquisto di un antico cascinale ha dato vita a un audace progetto chiamato "La Casa Rotta". L'obiettivo era creare uno spazio di sperimentazione per nuovi modi di vita sostenibili. Un gruppo di giovani con diverse competenze ha fondato l'associazione "LaCasaRotta" per promuovere pratiche eco-sostenibili e coinvolgere la comunità locale. Negli anni successivi, si sono dedicati alla massiccia ristrutturazione del cascinale, utilizzando materiali riciclati e organizzando eventi per coinvolgere la comunità. A partire dal 2014, LaCasaRotta ha iniziato a esplorare l'agricoltura sperimentando varie tecniche eco-sostenibili, come la biodinamica e la permacultura. Nel 2016, l'acquisto di 8 ettari di terreno ha dato vita al progetto "Nuove Rotte", che ha portato al recupero di strutture agricole. La filosofia di LaCasaRotta abbraccia concetti come la "crescita felice", la "sovranità alimentare" e la "riduzione degli sprechi". L'obiettivo è creare un luogo che funga sia da comunità eco-sostenibile che da circolo culturale, condividendo conoscenze, arte e agricoltura. Negli ultimi tempi, il progetto si è trasformato in un "ecovillaggio diffuso", coinvolgendo altre famiglie e promuovendo l'innovazione e l'economia locale. L'ecovillaggio segue lo slogan "CasaRotta: rompere le forme verso nuove rotte", sottolineando la volontà di sfidare le convenzioni e i modelli tradizionali e di adottare percorsi innovativi e sostenibili. Vivere a lungo con un gruppo di persone offre un'opportunità unica di crescita personale e di connessione profonda tra i membri. Gli abitanti dell'ecovillaggio si riuniscono regolarmente per discutere della visione del progetto e per adattare dinamiche e relazioni con i nuovi arrivati.

L'azienda agricola di LaCasaRotta promuove la biodiversità e vende i suoi prodotti direttamente ai soci o attraverso gruppi di acquisto solidale. Offre corsi di formazione su agricoltura naturale, bioedilizia e permacultura, contribuendo alla diffusione di pratiche sostenibili e di valorizzazione del territorio anche da un punto di vista storico, antropologico e culturale. Parte della rete italiana dei villaggi ecologici, LaCasaRotta offre ospitalità per esperienze comunitarie e formative, contribuendo a una visione rurale basata su tradizione, condivisione e innovazione. Questo progetto rappresenta un modello per le generazioni future e un ponte tra culture e generazioni diverse.

I risultati raggiunti

LaCasaRotta ha creato uno spazio di convivenza armoniosa tra persone e natura, promuovendo la sostenibilità e coinvolgendo 200 soci e oltre 1000 volontari internazionali. Hanno recuperato varietà antiche di cereali, ottenuto certificazione biologica per i prodotti agricoli e ridotto l'impatto ambientale attraverso materiali riciclati, energie rinnovabili, raccolta dell'acqua piovana, compostaggio e minimizzazione degli sprechi.

Prospettive future

LaCasaRotta mira ad ampliare la sua collaborazione con progetti simili, impegnandosi in iniziative di sensibilizzazione sulla sostenibilità e coinvolgendo più persone nella sua visione e nelle sue attività.

Le principali criticità riscontrate

LaCasaRotta ha incontrato sfide legate alla comprensione dell'iniziativa da parte dei vicini di casa; l'organizzazione ha dovuto affrontare ostacoli nelle relazioni con le istituzioni locali.

Condizione di replicabilità

Per replicare un progetto come LaCasaRotta, occorre volontà e passione per la sostenibilità comunitaria, una casa da ristrutturare e un terreno da coltivare, la capacità di coinvolgere altre persone condividendo visione e valori, la conoscenza e l'applicazione di tecniche e pratiche ecologiche, la partecipazione a reti di sostegno locali.

Bibliografia/link di approfondimento

www.youtube.com/watch?v=duiwhEGGU30

#rigenerazione #riciclo #comunità

ROSSANA (CN)

© Archivio CSA cresco

CSA CRESCO

Coltiviamo cibo e comunità.

www.noisiamocresco.it

Azione realizzata da: Lorenzo Barra e Pietro Cigna.

Beneficiari dell'iniziativa: i soci coproduttori, gli agricoltori, l'ambiente e il territorio.

Anno di avvio: 2021 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

In un'epoca in cui la vita rurale è in declino e il territorio montano soffre, Cresco rappresenta una luce di speranza per una comunità desiderosa di difendere il suolo e la fertilità della terra. Cresco non è solo un progetto ambizioso volto a creare un'alternativa all'agricoltura e all'allevamento intensivo attraverso pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente. Situato in Valle Varaita, una zona montana della provincia di Cuneo, vuole offrire ai cittadini l'opportunità di partecipare attivamente alla produzione di cibo locale e sano, riducendo gli sprechi e l'impatto ambientale.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo, biodiversità.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, distribuzione.

Descrizione dell'iniziativa

Nel 2021, Lorenzo e Pietro, due giovani con esperienze differenti ma con una comune determinazione ad avviare un progetto sostenibile nella Valle Varaita, hanno dato vita a Cresco. Hanno recuperato terreni abbandonati per coltivarli e ripristinare la biodiversità, coinvolgendo la comunità locale, che ha accolto con entusiasmo l'idea. Cresco è molto più di un'azienda agricola; è un luogo di incontro, scambio e formazione, che ospita laboratori, eventi e attività per i soci e la comunità. L'obiettivo principale è riconnettere le persone con la terra e far loro riscoprire il valore del cibo e delle relazioni. Cresco adotta il modello di Comunità a Supporto dell'Agricoltura (Csa), un approccio basato sul supporto reciproco tra una comunità di persone e una cooperativa agricola locale. Questo modello crea un legame diretto tra i contadini e i cittadini, chiamati soci, che si uniscono per coltivare il cibo insieme. Nella Csa, le responsabilità, i rischi e i benefici sono condivisi tra tutti i partecipanti, promuovendo valori come fiducia, comprensione, rispetto, trasparenza, cooperazione e solidarietà. Le fondamenta della Csa di Cresco sono: economia solidale, agro ecologia e sovranità alimentare. Il funzionamento è il seguente: all'inizio dell'anno, l'azienda Cresco stila un bilancio preventivo delle spese previste per la stagione agricola e lo presenta ai soci. Allo stesso tempo, in base all'estensione dei terreni coltivati, definisce il numero di quote di verdura che può produrre settimanalmente tra metà maggio e metà dicembre, coprendo circa 30-35 settimane all'anno. Questo costo viene suddiviso tra il numero di quote disponibili, determinando il costo per la fornitura settimanale di una cassetta di verdura, disponibile in due formati: piccola (3 kg in media a settimana) e grande (4 kg in media a settimana), per adattarsi alle esigenze individuali. L'intero raccolto agricolo è equamente diviso tra tutti i soci che hanno acquistato una quota, eliminando completamente il concetto di prezzo del prodotto e promuovendo la condivisione collettiva del raccolto. I contadini di Cresco mettono a disposizione il loro tempo e le loro conoscenze per gestire l'azienda agricola e lavorare nei campi. Inoltre, invitano tutti i soci a partecipare attivamente alle attività. Cresco coltiva circa quattro orti tra Melle e Rossana, insieme a un quinto appezzamento a Lemma, dedicato ai piccoli frutti. Attorno a Cresco, è nato nel 2021 il progetto di Rete di Imprese denominato Humus Job, che ha rafforzato la collaborazione tra le attività montane. Cresco ha sempre cercato di costruire relazioni in un territorio considerato marginale come l'area alpina e pedemontana. L'idea alla base è di combattere il preconcetto che il mercato si basi esclusivamente sulla competizione; la condivisione di esperienze, obiettivi, macchinari e soluzioni è un valore aggiunto per tutti. La produzione di Cresco segue metodi naturali e sostenibili, promuovendo la biodiversità e l'agroecologia. Coltivano oltre 120 varietà di ortaggi e producono una farina di mais "bastarda" derivante dalla miscelazione di varietà locali, coltivate senza irrigazione e in costante evoluzione. Essere parte della comunità di Cresco significa sostenersi reciprocamente e dimostrare che l'economia può servire le persone e non il profitto. Condividendo cibo ed esperienze, Cresco crea relazioni che promuovono uno stile di vita sostenibile e l'amore per la Terra.

I risultati raggiunti

Cresco ha raggiunto in breve tempo un buon successo, raccogliendo l'interesse e la partecipazione di molti cittadini. Hanno costituito una Csa con 90 soci e molte connessioni tra le realtà della Valle. Coltivano 7500 metri quadri di terra in modo agro ecologico, con più di 120 varietà di orticole di ogni specie e forma. La distribuzione avviene in 5 punti di ritiro sparsi nella valle e nella pianura adiacente. Cresco ha anche contribuito a valorizzare il territorio e a preservare la biodiversità.

Prospettive future

Cresco si propone di consolidare il proprio modello di Csa, promuovendo l'adozione dei valori del progetto all'interno della comunità e potenziando le collaborazioni per una maggiore solidarietà. Nel prossimo futuro, prevedono di ampliare la diversità delle colture, introducendo alberi da frutto e varietà di grano adattate alle condizioni climatiche montane.

Le principali criticità riscontrate

La mancanza di riconoscimento, anche economico, del valore creato da iniziative che coniugano agricoltura e benessere sociale, come le Comunità di Supporto all'Agricoltura (Csa). Il progetto ha affrontato la sfida di coinvolgere i cittadini in un modello innovativo e distante dal tradizionale rapporto produttore-consumatore.

Condizione di replicabilità

Il modello di Cresco può essere replicato in altre realtà coinvolgendo la comunità locale e promuovendo la consapevolezza del ruolo attivo di ciascun individuo. È essenziale riconoscere che il contributo di ognuno può influire positivamente o negativamente sulla società. Inoltre, è fondamentale creare una rete di relazioni e fiducia tra i partecipanti.

Bibliografia/link di approfondimento

Ha un anno la prima CSA in Piemonte e si chiama Cresco - Humus Job

#agroecologia #comunità #montagna

CIVITELLA DI ROMAGNA (FC)

© Archivio Az. Agr. L'arte agricola di mimì

AZ. AGR. L'ARTE AGRICOLA DI MIMÌ

Dai noccioli di ciliegia ai cuscini.

www.arteagricolamimi.com

Azione realizzata da: Az. Agr. L'Arte Agricola di Mimì.

Beneficiari dell'iniziativa: acquirenti.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2019 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì. Programmi europei (Bando europeo di primo insediamento, misure 6.1 e 4.1).

La sfida di partenza

L'iniziativa nasce per dare un nuovo utilizzo a un sottoprodotto derivante dalla lavorazione delle ciliegie che diversamente sarebbe stato considerato scarto.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Recupero sottoprodotto della lavorazione delle ciliegie.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime, altro.

Descrizione dell'iniziativa

L'Arte Agricola di Mimì è un'Azienda Agricola sita a Civitella di Romagna (Fc) a circa 600 metri sopra il livello del mare ai piedi del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. L'azienda è gestita da Alberto Marchi e Tessa Peterle che dal 2019 hanno scelto di cambiare vita, prendendo in gestione i terreni di famiglia per la produzione di ortaggi e frutta, tra cui diverse varietà antiche e dimenticate. L'azienda è certificata biologica dal 1994 e tutti i terreni sono oggi in conversione biologica. Inoltre, dal 2021 ha avviato la semina in agricoltura simbiotica, utilizzando solo metodi naturali e ispirandosi ai metodi di permacultura.

L'azienda è specializzata nella coltivazione della ciliegia della varietà locale Morandina, che vende fresca e in confettura. Mediante tecniche d'innesto tradizionale, è riuscita a recuperare una varietà che negli anni era stata abbandonata per fare spazio a ciliegie più remunerative ma non autoctone. La trasformazione in confettura viene effettuata in collaborazione con un laboratorio gestito dalla Soc. Coop. La Madre Terra di Cattolica (Rn) che condivide etica e valori. Durante il processo di trasformazione, in chiave di economia circolare, i noccioli delle ciliegie vengono recuperati e valorizzati. La Coop. La Madre Terra infatti, oltre a fornire il prodotto trasformato in confettura, confeziona "cuscini" di cotone 100% biologico che vengono successivamente imbottiti di noccioli, trasformandoli in vere e proprie borse dell'acqua calda a secco. Se riscaldati possono essere usati per dare sollievo a tensioni muscolari, dolori addominali o articolari, oppure, se raffreddati, servono per contusioni, infiammazioni, punture di insetto e molto altro. Grazie alla camera d'aria naturale presente all'interno dei noccioli, il cuscino trattiene la temperatura calda o fredda a lungo, consentendo una corretta cura del dolore. Dopo diverse prove sono stati perfezionati due modelli di cuscini, entrambi sfoderabili, rendendo possibile in questo modo il lavaggio della federa e in generale aumentando la durata del prodotto.

I risultati raggiunti

L'iniziativa ha consentito di recuperare un sottoprodotto della lavorazione delle ciliegie e in particolar modo i noccioli che, altrimenti, sarebbero stati considerati uno scarto di produzione. L'azienda ha quindi ampliato il proprio ambito di attività, dalla produzione di frutta al riutilizzo creativo di parte dei sottoprodotti.

Prospettive future

L'obiettivo è consolidare ulteriormente l'intera filiera che, oltre all'azienda agricola L'Arte Agricola di Mimì, si compone della Soc. Coop. La Madre Terra che recupera i noccioli di ciliegia e dell'azienda che fornisce il cotone biologico. Si prevede inoltre di moltiplicare i luoghi di vendita dei cuscini.

Le principali criticità riscontrate

La sfida maggiore ha riguardato la scalabilità del progetto, da un numero esiguo di cuscini a una produzione su più larga scala finalizzata alla vendita al pubblico.

Condizione di replicabilità

La creazione di una rete di realtà che condividono gli stessi valori e che quindi sono pronte a rivedere i propri processi interni per rispondere alle nuove sfide con positività e apertura al nuovo.

Bibliografia/link di approfondimento

arteagricolamimi.com/collections/cuscini

www.corriereromagna.it/tutto-il-sapore-delle-ciliegie-di-montagna-a-civitella/

#ciliegie #nocciolidiciliegie #rifiutizero

BERTINORO (FC)

© Archivio Az. agr. la via del colle

AZ. AGR. LA VIA DEL COLLE

Agricoltura sinergica e rigenerativa.
www.laviadelcolle.it

Azione realizzata da: Az. Agr. La Via Del Colle.
Beneficiari dell'iniziativa: acquirenti.
Anno di avvio/conclusione/in corso: 2005 - in corso.
Processo di politica consolidata: no.
Finanziamento: sì. Programma europeo POR-FESR Emilia-Romagna 2014/2020.

La sfida di partenza

La sfida e l'obiettivo de La Via del Colle consiste nel proporre un modello sostenibile di azienda agricola, che promuova la biodiversità attraverso un approccio integrato che rispetti e valorizzi le risorse del territorio e miri ad aumentare la fertilità del suolo.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, raccolta, trasformazione e vendita delle materie prime.

Descrizione dell'iniziativa

La Via del Colle è un'azienda agricola biologica a conduzione familiare impegnata nella produzione di vino, miele, pane, conserve e tartufo. Situata nelle colline di Bertinoro (Fc), l'azienda, inizialmente chiamata Az. Agr. Comandini Oriana, nasce nel 1982, quando Renzo e Oriana acquistano 7 ettari di terreno e danno vita alla loro azienda agricola partendo dalla vigna, gli alveari e la coltivazione di carciofi, asparagi e piante da frutto. Il buon successo li porta negli anni ad ampliare l'attività anche ad altre filiere, costruendo inoltre un nuovo centro aziendale, il laboratorio per la smielatura, la cantina, il punto vendita e dotandosi di un forno per la produzione di pane a partire dai grani alti di propria produzione. Dal 2019 La Via Del Colle è una realtà completamente biologica, in linea con la filosofia distintiva dell'azienda che punta a rispettare i cicli naturali e a sperimentare le pratiche dell'agricoltura rigenerativa e biodinamica. Oggi l'attività dell'azienda spazia dal mondo delle api a quello del vino, passando per la produzione di cereali e orticole e la trasformazione delle materie prime in confetture, verdure sott'olio, sughi pronti e prodotti da forno. I sottoprodotti delle lavorazioni vengono tutti utilizzati nell'ottica del recupero. Per esempio, gli scarti della vinificazione (raspi, vinacce, fecce, ecc.) sono utilizzati per creare compost in combinazione con sei preparati biodinamici (Achillea, Camomilla, Ortica, Quercia, Tarassaco e Valeriana) allo scopo di reintegrare e migliorare la struttura e la fertilità del suolo; le bucce dei pomodori della passata vengono essiccate e ridotte in polvere, utilizzata per colorare o insaporire gli impasti dei panificati; l'acqua piovana viene raccolta e riutilizzata per l'irrigazione dell'orto. Inoltre, nei sovesci realizzati per ridurre l'evaporazione dell'acqua, limitare i fenomeni erosivi e accumulare ulteriore sostanza organica nel terreno, vengono sempre introdotte piante mellifere (es. facelia o trifoglio) per attrarre api e insetti impollinatori. L'impianto fotovoltaico fornisce infine quasi il 100% dell'energia necessaria per le lavorazioni.

I risultati raggiunti

Dal 2019 l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica. Seppur non vi siano dati rigorosi, tra i risultati raggiunti vi è sicuramente una migliore salute del suolo, una maggior agrobiodiversità e il recupero di sottoprodotti e di risorse naturali che altrimenti sarebbero andate sprecate.

Prospettive future

Consolidare le reti di collaborazioni sul territorio e ottenere sempre più autosufficienza energetica e sotto il profilo delle risorse. Lavorare sulla regimazione delle acque meteoriche attraverso la creazione di biolaghi per ridurre al minimo la possibilità di innesco dei processi erosivi e per trarne una risorsa sempre più preziosa.

Le principali criticità riscontrate

I cambiamenti climatici mettono sempre più alla prova le pratiche agricole e ogni anno bisogna sperimentare nuove modalità di coltivazione e gestione dei terreni.

Condizione di replicabilità

Ogni azienda agricola si misura con il territorio in cui è inserita. Pertanto la condizione necessaria è la creazione di una rete di relazioni solida, e il rispetto per il territorio su cui l'azienda insiste e dei suoi cicli naturali.

Bibliografia/link di approfondimento

www.laviadelcolle.it

#biodiversità #policoltura #autosufficienza

DOVADOLA (FC)

© Archivio Az. agr. nel nome del pane

AZ. AGR. NEL NOME DEL PANE

Dal seme al pane partendo dalla rigenerazione del suolo

www.nelnomedelpane.it

Azione realizzata da: Az. Agr. Nel nome del pane di Cappelletti Fabio.

Partner: Panificio Cappelletti & Bongiovanni srl

Beneficiari dell'iniziativa: le aziende agricole dei territori di Forlì, Cesena, Ravenna e Rimini, l'ambiente e le comunità locali

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2019 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì. Programmi europei (Contributo Europeo di primo insediamento in agricoltura, Psr 2014-2020 misura 6.1 e 4.1).

La sfida di partenza

Sin dalla fondazione nel 1979, l'azienda utilizza solo grani antichi biologici, conservando le tecniche di lavorazione del passato e prestando una particolare attenzione alle varietà cerealicole tipiche del territorio. Per queste ragioni, l'azienda ha intrapreso un percorso per rigenerare un terreno di 26 ettari e incrementare le materie prime prodotte, coltivate e lavorate, nel territorio della provincia di Forlì-Cesena.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo, grani antichi locali.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, raccolta e trasformazione di cereali.

Descrizione dell'iniziativa

Sin dalla fondazione dell'azienda nel 1979, il padre Maurizio prima e il figlio Fabio poi, adottano una filosofia improntata alla creazione di un maggior benessere comune, ambientale, sociale e individuale. L'azienda si è posta l'obiettivo di ridurre la percentuale di materie prime acquistate da terzisti, aumentando quella di acquisti diretti dai produttori locali per alimentare, implementare e sostenere l'economia locale creando progetti di filiera. Le necessità di incrementare ulteriormente i volumi di prodotto biologico a filiera corta, e di ottenere la massima visibilità sulle pratiche in campo, hanno spinto l'azienda ad avviare nel 2019 il progetto dell'Azienda Agricola Nel nome del Pane. È stato così acquistato e rigenerato in chiave circolare un terreno dismesso di 26 ettari di cui 12 ettari di seminativi e due immobili da ristrutturare, situato a Dovadola (Fc), con l'intento di iniziare a coltivare grani antichi locali e successivamente trasformarli, nel laboratorio distante pochi chilometri, in pane e prodotti da panificazione. Le aziende che operano nel progetto sono due, entrambe certificate biologiche: l'azienda agricola Nel nome del Pane, che si occupa della coltivazione del cereale e della trasformazione dei raccolti in farina, e l'azienda Cappelletti & Bongiovanni srl, che si occupa della trasformazione delle farine in pane a lievitazione naturale e di altri prodotti da forno. Oggi la prima fornisce alla seconda parte del grano – tenero, varietà Terminillo – e la legna necessaria per le lavorazioni. L'azienda agricola vanta una filosofia che esclude pratiche quali l'aratura, la concia, la concimazione – comprese quelle consentite in agricoltura biologica – e l'utilizzo di pesticidi ed erbicidi. Inoltre, impiega tecniche di incrocio intraspecifico al fine di favorire la selezione naturale fra le varietà seminate, dando vita a una varietà di grano che meglio si adatti alle caratteristiche del terreno e, di conseguenza, a un prodotto sempre più legato al territorio.

I risultati raggiunti

Oggi il forno può vantare il 60% delle materie prime provenienti da filiera corta a Km0. La stretta collaborazione con il Molino Pransani, inoltre, ha permesso l'avvio del progetto dell'azienda agricola che dal 2019 consente di produrre una parte sempre più consistente di cereali 100% biologici e di fornire la legna per il laboratorio di panificazione. Entrambe le aziende hanno ottenuto la certificazione biologica. Inoltre, la grande sintonia con i valori del movimento dell'Economia del Bene Comune è sfociata nel 2019 nella redazione del "Bilancio del Bene Comune", consentendo all'azienda di valutare il proprio contributo all'ambiente e alla società. Dal 2023 il forno dispone di due punti vendita, uno nella storica sede di Dovadola e l'altro a Forlimpopoli (Fc), allo scopo di rafforzare ulteriormente il rapporto diretto con il territorio.

Prospettive future

L'intenzione è di consolidare i propri accordi di filiera al fine di potenziare la componente bio e locale. Allo stesso tempo, l'azienda intende ampliare la rete di vendita diretta per poter ottenere un contatto ancora più immediato con il territorio.

Le principali criticità riscontrate

Le criticità più importanti riscontrate sono legate alla mancanza di politiche efficaci per la sensibilizzazione della cittadinanza rispetto a temi quali la coltivazione dei cereali, la loro trasformazione e il legame dell'alimentazione con il proprio territorio.

Condizione di replicabilità

Un elemento imprescindibile è la creazione di legami di fiducia e cooperazione, consentendo la condivisione di saperi e la generazione di ulteriore conoscenza, facilitando in questo modo il percorso di crescita dei nuovi entranti e dell'intero comparto.

Bibliografia/link di approfondimento

www.economia-del-bene-comune.it/wp-content/uploads/2020/02/2019-capelletti-bbc-5-0it-eaudit.pdf

#lievitomadre #graniantichi #biologico

FORLÌ (FC)

© Archivio Az. agr. rivalta

AZ. AGR. RIVALTA

Agri-Oasi messicole romagnole.

www.fattoriarivalta.it

Azione realizzata da: Az. Agr. Rivalta – Fattoria didattica.

Partner: Podere Campaz (Fc), Matura (Ra), I Piccoli (Fc), Brocchi Serne (Ra), Vittorio Garavini (Fc), Nel nome del pane (Fc), Forno Cappelletti Bongiovanni (Fc), Fattoria Desidia (Fc), Francesconi (Ra), Lotti (Fc), Tre Querce (Fc).

Beneficiari dell'iniziativa: oltre 30 imprenditori agricoli aderenti al progetto, le comunità di cittadini dei territori di Forlì, Cesena, Ravenna e Faenza, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2021 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Combattere la riduzione della biodiversità e la perdita di specie messicole – ovvero specie spontanee che in passato accompagnavano il ciclo colturale dei seminativi o messi, quali grano, orzo, farro, legumi, ecc. – a causa di pratiche agricole intensive che prevedono semine fittissime con accestimenti soffocanti, l'utilizzo di diserbi chimici e meccanici.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo, conoscenza, biodiversità.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime.

Descrizione dell'iniziativa

Il progetto delle Agri-Oasi romagnole è finalizzato alla tutela di circa 200 specie messicole tipiche del territorio romagnolo. L'iniziativa ha preso il via nel 2021 con una prima fase di rilievo e mappatura, per ottenere dati significativi sulla presenza di specie messicole nei territori delle province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna. Da marzo a giugno 2021 sono stati realizzati 552 rilievi in circa 5.108 ettari di superficie. I volontari si sono cimentati con due diverse modalità di rilievo: la prima, tramite scansione fotografica del campo campionato lungo il perimetro, con successiva analisi degli scatti e riconoscimento specie; la seconda, tramite una scheda di rilievo. Il risultato ottenuto da questa mappatura è stato un insieme di dati utili a capire la situazione di partenza e la creazione di un database di riferimento. Sono state rilevate in tutto circa 200 specie, per ciascuna delle quali è stata ricavata una percentuale di distribuzione rispetto al totale, andando a definire una scala di prevalenza, da "specie molto comune" a "specie rarissima". La fase successiva del progetto ha visto la definizione di un regolamento delle Agri-Oasi romagnole (approvato in data 25.03.2021) contenente le informazioni e le pratiche agricole necessarie per istituire un'Oasi, con l'obiettivo di conservare, tutelare e diffondere le specie risultate meno presenti e rare. Successivamente, nelle aziende agricole aderenti al progetto è stato fornito un miscuglio da disseminare con la coltura agraria, a partire proprio dai risultati della mappatura effettuata nei campi. I semi di messicole sono stati forniti da un gruppo tecnico incaricato di valutare lo stato di fattibilità tecnica dell'Oasi stessa. Di anno in anno i semi vengono in parte raccolti e distribuiti alle aziende agricole aderenti al progetto, favorendo la biodiversità floristica e, conseguentemente, anche quella faunistica del territorio.

I risultati raggiunti

Il progetto ha portato, ad oggi, alla conservazione di oltre 20 specie messicole classificate "rarissime", coinvolgendo circa 30 agricoltori dei territori delle province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna. Oltre a questo, il progetto ha consentito una valorizzazione del patrimonio immateriale di conoscenze e valori rurali attenti alla conservazione della natura in tutte le sue forme.

Prospettive future

I principali obiettivi per il futuro sono l'aumento del numero di Agri-Oasi e di specie spontanee conservate, e una sempre più capillare sensibilizzazione degli utenti finali rispetto ai temi della biodiversità e della tutela del capitale naturale e culturale.

Le principali criticità riscontrate

Nessuna criticità rilevante riscontrata.

Condizione di replicabilità

Le Agri-Oasi possono essere costituite su ogni tipologia di terreno, purché venga redatto un apposito impegno di coltivazione che ne tuteli effettivamente le condizioni alla base della sua esistenza. Il consiglio è di utilizzare sempre materiale vegetale di origine spontanea.

Bibliografia/link di approfondimento

corrieredibologna.corriere.it/bologna/cronaca/22_luglio_31/romagna-agri-oasi-dove-crescono-piante-che-rischiano-scomparire-8abd8f3e-10e0-11ed-8a54-10a29ca2e442.shtml

#biodiversità #agricoltura #conservazione

FORLÌ (FC)

© Archivio Cavarei impresa sociale

CAVAREI IMPRESA SOCIALE

Insolite essenze: dai fondi di caffè all'agricoltura sociale.

www.cavarei.it

Azione realizzata da: CavaRei Cooperativa Sociale Impresa Sociale.

Partner: Torrefazione Estados Caffè, Jump Group, Winner Mestieri, Servizi Sociali del Comune di Forlì, Cooperative Sociali del territorio.

Beneficiari dell'iniziativa: persone svantaggiate del territorio forlivese, le loro famiglie e la comunità forlivese in generale.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2022 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, rowdfunding.

La sfida di partenza

L'iniziativa parte dal desiderio di accompagnare e sostenere persone in situazioni di disabilità o disagio mentale di Forlì in un percorso d'inserimento lavorativo a contatto con la natura. Questo al fine di consentire loro di sperimentarsi in un ecosistema di attività composto da agricoltura sociale e piccola ristorazione, contribuendo a creare una comunità locale più inclusiva, sostenibile e capace di valorizzare le diversità e promuovere il rispetto per la natura.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo, conoscenza, competenze. Il progetto va a innestarsi sull'attività di agricoltura sociale della cooperativa, con il coffee truck che fornisce i fondi di caffè come concime.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime, ristorazione, conferimento e gestione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

CavaRei è un'impresa sociale con competenza trentennale che offre servizi per la disabilità. Nel Dna di CavaRei c'è l'innovazione sociale che la porta a coinvolgere il mondo profit in progetti che passano dall'innovazione tecnologica al riuso dei materiali di scarto. Il progetto Insolite Essenze promuove l'inclusione lavorativa e sociale delle persone con fragilità nel territorio forlivese, in ambito agro-sociale e aggregativo-comunitario. Con queste finalità, nel quartiere di San Leonardo in Schiova (Forlì) è nato un progetto di comunità per persone con disabilità che intende sfruttare il potenziale dell'agricoltura sociale per supportare 20 nuovi percorsi di inserimento lavorativo per altrettante persone in situazioni di fragilità.
Il terreno di 1,5 ettari è stato parzialmente destinato alla coltivazione di diverse tipologie di erbe aromatiche (echinacea, lavanda, rosmarino, salvia, origano). Protagonista del progetto è il Coffee Truck, veicolo di inclusione lavorativa, oltre che di somministrazione e vendita di bevande, estratti, tisane, amari e altri prodotti realizzati dai ragazzi a partire dalle suddette erbe aromatiche. In un'ottica di circolarità, i fondi di caffè prodotti dal coffee truck sono recuperati e utilizzati per concimare il terreno agricolo di San Leonardo in Schiova. Il truck, inoltre, funge da sportello informazioni e da presidio sul territorio, svolgendo un importante ruolo di vetrina per tutte le attività della cooperativa. Grazie alla capillare collaborazione con diverse aziende del territorio, è stato realizzato un percorso di formazione dedicato al caffè con l'azienda Torrefazione Estados Caffè di Forlì, che ha messo a disposizione il proprio know-how per formare sia gli operatori referenti del truck, sia le persone inserite al lavoro.

I risultati raggiunti

Il campo di coltivazione delle erbe officinali e piante aromatiche nel quartiere di San Leonardo in Schiova è già attivo da diversi anni, mentre il Coffee Truck ha avviato le sue attività da giugno 2023. Ad oggi, i fondi di caffè e i resti organici di estratti e tisane sono impiegati come concime. L'intero progetto ha consentito l'avvio di 20 nuovi percorsi di inserimento lavorativo per persone in situazioni di fragilità, attraverso tirocini e borse lavoro presso il giardino e laboratorio alimentare (coltivazione, raccolta, lavorazione e vendita di erbe aromatiche) e il truck (vendita dei prodotti derivati dalle erbe aromatiche e coffee-maker).

Prospettive future

La prospettiva è che il truck vada a pieno regime entro 2-3 anni, promuovendo l'inclusione sociale e una maggiore conoscenza delle questioni connesse alla disabilità, all'economia circolare e al riutilizzo e valorizzazione dei materiali di scarto.

Le principali criticità riscontrate

Le principali criticità hanno riguardato l'avvio di una nuova attività, la definizione di una struttura organizzativa adeguata, le questioni burocratiche ad essa connesse, la creazione delle competenze necessarie.

Condizione di replicabilità

Una buona rete di cooperazione nel territorio che coinvolga sia enti for-profit che non profit, un buon business plan, l'abilità di ricercare finanziamenti a diversi livelli.

Bibliografia/link di approfondimento

www.forfunding.intesasanpaolo.com/DonationPlatform-ISP/nav/progetto/insolite-essenze-forli

www.corriereromagna.it/forli-un-crowdfunding-di-100mila-euro-per-la-casa-di-san-leonardo

/www.facebook.com/profile.php?id=100093592924357

#caffè #agricolturasociale #inclusione

CESENA (FC)

© Archivio Cucine popolari cesena odv

CUCINE POPOLARI CESENA ODV

Recupero eccedenze alimentari a scopo sociale.

www.cucinepopolaricesena.it

Azione realizzata da: Cucine Popolari Cesena Odv.

Partner: Amministrazione Comunale, Regione Emilia-Romagna, numerose aziende locali legate all'agroalimentare.

Beneficiari dell'iniziativa: persone in difficoltà senza fissa dimora, in cerca di lavoro, stranieri o famiglie italiane che non hanno garantito un pasto al giorno, Servizi Sociali del Comune di Cesena.

Anno di avvio/conclusione/in corso: marzo 2022 - in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: sì, privato, pubblico, crowdfunding.

La sfida di partenza

Le Cucine Popolari partono da un'idea di giustizia sociale e di uguaglianza tra le persone per tentare di ridurre il divario tra chi non ha nulla e chi, a volte, ha troppo. Sempre più persone, al giorno d'oggi, vivono periodi più o meno lunghi di difficoltà economica che si traduce in insicurezza alimentare e in emarginazione sociale. L'obiettivo è quindi quello di colmare questo gap, andando a sfamare le persone più fragili sia di cibo che di relazioni umane, per contrastare la solitudine e non solo.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Prodotti in scadenza, tempo, persone e relazioni.

La fase della filiera in cui si colloca

Ristorazione.

Descrizione dell'iniziativa

Le Cucine Popolari di Cesena nascono nel 2022 nel solco del successo dell'omonimo progetto fondato a Bologna nel 2015. L'intento è quello di creare «un luogo dove le persone più in difficoltà possano non solo trovare un pasto caldo ma anche la possibilità di realizzare scambi sociali». Le cucine popolari sono aperte a tutte e tutti. L'idea alla base delle cucine popolari è quella di portare dignità al momento del pasto, restituendogli la sua dimensione più conviviale come se si trattasse di un pranzo tra amici. Non è possibile prenotare posti. I tavoli sono apparecchiati con tovaglie di stoffa, piatti in ceramica e stoviglie, come in una qualsiasi casa. Alle tavole siedono vicine persone dalle più disparate provenienze, indistintamente dalla condizione economica o sociale: indigenti, studenti, professionisti, pensionati, famiglie fragili, persone sole, italiani o stranieri. Chi non può permettersi di pagare il pasto può consumarlo gratuitamente; chi ne ha la disponibilità economica può contribuire anche per chi non può, realizzando una forma di "pasto sospeso" e contribuendo ad alimentare il progetto. Il personale di cucina è composto di soli volontari, che preparano cibo di qualità utilizzando alimenti da donazioni o di prossima scadenza. Per questo motivo, il menù è fisso e varia di volta in volta sulla base delle disponibilità. L'obiettivo sin dall'apertura è di garantire almeno 50 pasti alla settimana, con due aperture settimanali a pranzo.

Il modello di circolarità che caratterizza le Cucine Popolari di Cesena si basa quindi su 4 elementi:

1- uno spazio adeguato dotato delle necessarie attrezzature;

2- il gruppo di volontari adeguatamente formato;

3- un gruppo di aziende locali partner che forniscono beni e prodotti;

4- gli utilizzatori e beneficiari dell'iniziativa, su segnalazione dei Servizi Sociali e delle reti sociali territoriali.

I risultati raggiunti

Tra il 2022 e il 2023, fino all'alluvione di maggio 2023, sono stati preparati oltre 20.000 pasti (circa 80 pasti al giorno). Sono stati coinvolti circa 250 soci tra aziende del territorio sostenitrici del progetto e circa 120 volontari di cui circa 100 hanno ottenuto la certificazione Haccp.

Prospettive future

Esistono tutti i presupposti, come prospettiva futura, per ampliare l'esperienza aumentando sia le giornate che gli orari di apertura.

Le principali criticità riscontrate e superate

Adeguate risorse economiche a copertura delle spese; un sufficiente numero di volontari qualificati; un sufficiente numero di aziende locali sostenitrici; una comunicazione efficace costante e il supporto dell'amministrazione per raggiungere i potenziali utilizzatori.

Condizione di replicabilità

La chiave della replicabilità è trovare il luogo adatto, non concepito solo come spazio fisico ma anche come spazio collaborativo di una comunità attiva in rapporto di stretta fiducia e sinergia con l'Ente pubblico.

Bibliografia/link di approfondimento

www.cucinepopolaricesena.it/dicono-di-noi

www.corriereromagna.it/cesena-cucina-popolare-a-pranzo-assieme-senza-distinzioni-sociali/

#solidarietà #relazioni #convivialità

BAGNO DI ROMAGNA (FC)

© Archivio La fattoria dell'autosufficienza

R2 Ridurre

LA FATTORIA DELL'AUTOSUFFICIENZA

Un centro di ecologia applicata.

www.autosufficienza.it

Azione realizzata da: La Fattoria dell'Autosufficienza SARL.

Beneficiari dell'iniziativa: Tessuto economico dei territori di Forlì, Cesena e relative provincie, clienti, dipendenti, ambiente, comunità locale.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2009 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, privato, programmi europei (Programma di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna 2014-2020).

La sfida di partenza

La Fattoria dell'Autosufficienza si pone l'obiettivo di sperimentare, proporre e insegnare a realizzare insediamenti umani che siano sostenibili nel tempo, con particolare attenzione alla permacultura, allo scopo di individuare un nuovo modello che possa funzionare da stimolo e incoraggiamento per quanti desiderano realizzare nuove modalità di vita, lavoro e convivenza.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Suolo, acqua, energia, cibo avanzato, conoscenza, tempo, tecnologie, competenze.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime, trasformazione, distribuzione, commercio, ristorazione, consumo domestico, conferimento e gestione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

L'Agriturismo Biologico Autosufficienza è un centro di ecologia applicata situato a Bagno di Romagna (Fc) nell'Appennino Romagnolo, ai confini del Parco delle Foreste Casentinesi. L'agriturismo si sviluppa in 110 ettari di terra di montagna (550 - 1050 metri sopra il livello del mare) ed è costituito prevalentemente da aree boschive e pascoli e da circa 15 ettari di seminativi coltivati. Ciò che caratterizza particolarmente Autosufficienza è la visione olistica del progetto, ossia l'intento di occuparsi della vita dell'uomo e del mondo a 360° e non affrontare solo singoli aspetti della salute e della sostenibilità. Per questa ragione, nel centro si lavora e si fa sperimentazione e formazione su: progettazione in permacultura e bioedilizia, efficienza energetica e idrica, agricoltura rigenerativa, salute, educazione per adulti e bambini, alimentazione, ecoturismo, comunità, spiritualità, stili di vita sostenibili. La mission è "Diventare il cambiamento che vogliamo vedere nel mondo", un luogo di ispirazione per uno stile di vita basato sull'equilibrio, la salute, la resilienza e la sostenibilità. L'azienda agricola è gestita nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità, adottando tecniche progettuali e colturali oltre gli standard del biologico e abbracciando valori e pratiche della permacultura. L'applicazione della permacultura è evidente anche nell'opera di terrazzamenti, laghi di raccolta, swale (fossi livellari) e tecniche agricole volte all'incremento della sostanza organica nel terreno e alla gestione dell'acqua, al fine di raccogliere e infiltrare l'acqua lentamente nel terreno, ricaricando la falda freatica e riducendo l'erosione superficiale e l'evapotraspirazione.

I risultati raggiunti

Sono promossi ogni anno decine di eventi e attività sul benessere dell'uomo e dell'ambiente, che richiamano migliaia di visitatori interessati a comprendere e applicare il modello in altri luoghi. La fattoria, un tempo allevamento intensivo e poi luogo abbandonato, ha assunto i connotati di vero e proprio esempio di sostenibilità, attestandosi come luogo dove sperimentare forme di autosufficienza alimentare ed energetica, formazione ecologica, olistica e sull'ecoturismo.

Prospettive future

A breve avverrà il passaggio a società benefit e la predisposizione del Bilancio dell'economia del bene comune. Inoltre, vi è l'obiettivo di integrare il fotovoltaico con l'idroelettrico per diventare totalmente autosufficienti sotto il profilo energetico.

Le principali criticità riscontrate

Le due principali criticità finora riscontrate riguardano la ricerca di staff qualificato e di finanziamenti da fondi europei.

Condizione di replicabilità

Maggiore visibilità finalizzata allo scambio di esperienze, e contributi economici regionali ed europei a sostegno dell'avviamento.

Bibliografia/link di approfondimento

autosufficienza.it/riciclo-e-strategie-anti-spreco-al-centro-autosufficienza/

#cambiamento #ecologiaintegrale #equilibrio

FORLÌ (FC)

© Archivio Sabiomaterials

SABIOMATERIALS

Prodotti biodegradabili da scarti agricoli per la filiera agroalimentare

www.sabiomaterials.com

Azione realizzata da: Sabiomaterials.

Beneficiari dell'iniziativa: Le aziende che impiegano i compound biodegradabili della gamma Terralix®.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2022 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, programmi europei. RES URBIS: RESources from URban BIo-waSte (Grant Agreement 730349) production of sustainable bioplastic (polyhydroxyalkanoate) from urban bio-waste).

La sfida di partenza

La sfida da cui è partita Sabiomaterials per lo sviluppo del materiale Terralix consiste nel sostituire efficacemente i polimeri plastici tradizionali a base di petrolio impiegati in agricoltura con sostituti biodegradabili derivanti da scarti agricoli e agroforestali.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Recupero di scarti del legno e vinaccioli dell'uva.

La fase della filiera in cui si colloca

Trasformazione industriale, commercio.

Descrizione dell'iniziativa

L'azienda forlivese Sabiomaterials ha sviluppato un materiale biodegradabile denominato Terralix, composto da materiali di scarto quali legno proveniente da sottoprodotti di lavorazione delle segherie e vinaccioli. L'obiettivo dell'azienda è di realizzare un sostituto più sostenibile dei classici polimeri plastici a base di petrolio con cui sono realizzati fili e shelter (protezione tubolare per gli arbusti in fase di crescita) per l'attività in campo. È stato così sviluppato il materiale Terralix, un composto originato da scarti agricoli, completamente biodegradabile e dalle svariate applicazioni in ambito agricolo. Dopo una prima fase di startup, l'azienda ha di recente avviato una seconda linea per la produzione di compound biodegradabili. Se, infatti, la prima linea era studiata per piccoli lotti produttivi, la seconda ha la funzione di aumentare le capacità passando così su una scala industriale. Questo consentirà all'azienda di tenere il passo con la domanda di materiali ecosostenibili e prestazionali che la transizione ecologica richiede, generando un'economia virtuosa, circolare e responsabile anche nel campo dei materiali plastici per l'agricoltura.

I risultati raggiunti

Il prodotti agricoli come gli shelter per la protezione delle giovani piante da frutto e delle viti realizzati in materiale Terralix hanno raggiunto una ampia gamma di clienti riuscendo così ad abbattere il consumo di plastica tradizionale e le relative eventuali dispersioni nell'ambiente, a parità di performance.

Prospettive future

La prospettiva futura è la crescita di prodotti destinati all'agricoltura e all'acquacoltura ottenuti in Terralix che potranno essere implementati sostituendo efficacemente i tradizionali e più inquinanti materiali plastici oggi utilizzati.

Le principali criticità riscontrate

La principale criticità riscontrata è stata il convincere i clienti che le alternative in Terralix, come per esempio gli shelter agricoli, siano performanti, funzionali e resistenti al pari dello stesso oggetto realizzato in plastica tradizionale.

Condizione di replicabilità

La principale condizione perché l'iniziativa sia replicabile in altri settori o contesti è la realizzazione di alternative sostenibili che siano del tutto paragonabili in termini di prestazioni ai corrispettivi prodotti ad oggi utilizzati.

Bibliografia/link di approfondimento

www.ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/la-vendemmia-ecologica-nelle-vigne-addio-plastica-con-un-brevetto-made-in-forli-06b1f43f

#terralix #biodegradabile #sostenibile

FORLÌ (FC)

© Archivio Spazi indecisi

SPAZI INDECISI

Giornate selvatiche: foraging e cucina rurale.

www.spaziindecisi.it

Azione realizzata da: Spazi Indecisi.

Partner: Andrea Erbacci - Chef ristorante Casa Artusi, Spontaneous Lab.

Beneficiari dell'iniziativa: cittadinanza dei territori di Forlì e Cesena.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2022 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, pubblico-privato.

La sfida di partenza

Migliorare la conoscenza sulle piante spontanee edibili del territorio per promuoverne un consumo consapevole e attento a consentirne la conservazione. Far riscoprire ricette locali, con ingredienti di stagione. Avvicinare il pubblico alla conoscenza degli ambienti naturali e della loro ecologia.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Biodiversità, conoscenza, competenze, nuovi modelli di consumo.

La fase della filiera in cui si colloca

Consumo domestico, ristorazione.

Descrizione dell'iniziativa

Il progetto consiste nella realizzazione di passeggiate e workshop dedicati al riconoscimento dei fiori, delle erbe spontanee e dei frutti che si possono raccogliere nelle diverse stagioni dell'anno nei pressi della centrale di sollevamento dell'ex acquedotto Spinadello, a pochi passi dalla Zona Speciale di Conservazione (Zsc) Meandri del fiume Ronco in Comune di Forlimpopoli (Fc). Nei boschi di montagna, ma anche nei prati appena fuori città e lungo gli argini dei fiumi, si trova una ricca varietà di erbe, radici, bacche, frutti, foglie, cortecce, muschi e licheni, alghe. Il foraging, ossia la pratica di raccogliere erbe e altri prodotti selvatici, richiede una conoscenza elevata del mondo vegetale, ma consente di riscoprire sapori dimenticati e pratiche centenarie alla base della cucina tipica regionale. Inoltre, permette di ricreare una connessione autentica tra persone e natura, in un'ottica rigenerativa di relazioni e conoscenze utili alla gestione del Capitale Naturale, Umano e Culturale. Alle camminate di raccolta con partenza dall'ex acquedotto, seguono dimostrazioni gastronomiche o vere e proprie cene in natura, che hanno previsto in certi casi la creazione di stoviglie con elementi naturali e la cottura con fuochi da campo immersi nel paesaggio. Queste iniziative mirano a diffondere nuovi modelli di consumo e a sperimentare pratiche e tecniche che hanno come protagonista la vegetazione spontanea. Altri obiettivi sono promuovere l'utilizzo di materie prime di qualità in un'ottica di valorizzazione della biodiversità naturale, della stagionalità e della ricchezza gastronomica della cucina tipica regionale, ragionando in chiave rigenerativa e dunque circolare, su ciò che la natura ci offre in maniera spontanea.

I risultati raggiunti

Nel corso del 2022 e 2023 grazie a questa attività sono state raggiunte oltre 150 persone che hanno partecipato a camminate e workshop, ed è stata inoltre organizzata una residenza artistica di 4 giorni presso l'ex acquedotto, a seguito delle alluvioni in Romagna del 2023.

Prospettive future

Per il futuro si auspica di organizzare eventi nel corso di tutto l'anno, continuando a sperimentare forme di relazione più consapevoli tra uomo e natura.

Le principali criticità riscontrate

Le iniziative hanno riscosso grande interesse, superando sempre la capacità massima fissata per ciascun evento, dunque non si riscontrano particolari criticità.

Condizione di replicabilità

Collaborare con realtà locali e sfruttare il crescente interesse rispetto a nuovi business model circolari per favorire l'utilizzo delle erbe spontanee in cucina.

Bibliografia/link di approfondimento

www.instagram.com/spontaneus_lab/

www.spinadello.it

www.spinadello.it/meandri-rituale-per-corpi-dacqua/

www.spinadello.it/stomi-festival/

#foraging #biodiversità #cucina

FIRENZE

© Archivio Around

AROUND

Riduci il tuo impatto sull'ambiente eliminando l'usa e getta in modo smart!

www.aroundrs.it

Azione realizzata da: Giulia Zanatta, Daniele Cagnazzo e Alberto Garuccio.

Beneficiari dell'iniziativa: ristoranti, Servizi Catering, Aziende private/pubbliche, consumatore finale.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2021 - in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: sì, Fondo Europeo di sviluppo regionale nel quadro del Por Fesr Toscana 2014-2020.

La sfida di partenza

La missione è quella di incoraggiare e ispirare uno stile di vita circolare per ridurre l'utilizzo dell'imballaggio usa e getta e il food waste nei servizi di ristorazione. Inoltre l'obiettivo di Around è quello di eliminare gli sprechi del packaging monouso in tutta la filiera, offrendo il proprio servizio alle aziende della ristorazione collettiva, mense aziendali, corporate e supermercati.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Packaging, cibo avanzato, prodotti invenduti.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione dei contenitori, distribuzione, servizio terziario attraverso il digital business.

Descrizione dell'iniziativa

Around nasce in pieno lockdown (2021) da un'idea dei fondatori Giulia Zanatta, Daniele Cagnazzo e Alberto Garuccio. È la prima startup italiana a offrire un nuovo modello circolare di utilizzo del packaging nel settore Horeca e della grande distribuzione. La forte crescita della domanda dei servizi di delivery e asporto del 2020, infatti, è stato il campanello di allarme per la ricerca di una soluzione smart e innovativa che potesse contrastare l'utilizzo del packaging monouso a favore di un modello circolare, che incentivi il riutilizzo e riduca gli sprechi alimentari. Around si è dunque nel tempo costituita in una società Benefit che si colloca nella produzione circolare e sostenibile di contenitori e che offre un nuovo servizio in contrasto all'utilizzo di packaging usa e getta. In pratica offre un servizio di packaging riutilizzabile attivo, digitale e senza deposito, che fornisce ai locali e ai consumatori contenitori di alta qualità per pasti da asporto e delivery: un ecosistema del riutilizzo che elimina lo spreco in modo innovativo, economico e accessibile a tutti. Attualmente il servizio è attivo in oltre 40 locali in Italia. Il modello di business è "subscription based" nel senso che ristoranti e mense sottoscrivono un piano di servizio che include un numero di contenitori, l'infrastruttura di tracciamento IT e la dashboard dinamica. L'abbonamento mensile è "pay as you use", con canone mensile a utilizzo del servizio. Il loro servizio è totalmente gratuito per il cliente finale. I ristoranti, i bar e le gastronomie che ne usufruiscono possono quindi offrire ai propri clienti un servizio innovativo: tramite il tracciamento del packaging grazie all'apposita app, i contenitori una volta utilizzati, possono essere riconsegnati in uno dei locali aderenti al network, per venire poi lavati, sanificati e nuovamente rimessi in circolazione.

I risultati raggiunti

I contenitori sono 100% riciclabili dopo un numero minimo di 200 utilizzi, il che si traduce in un risparmio di circa 25 chilogrammi di CO_2 per ogni contenitore. Il servizio è attivo in oltre 40 locali in Italia (14 solo a Torino, prima città italiana) e in diverse città tra cui Milano, Firenze, Bergamo, Brescia e Bologna. Una volta raggiunti i 200 utilizzi, i contenitori vengono ritirati e consegnati ai loro partner industriali (come Plastiz su Torino) che si occupano della parte di riciclo (100%) per dar vita a nuovi contenitori o a oggetti di merchandising o per l'edilizia, rendendo il loro servizio completamente circolare.

Prospettive future

In ottica futura, si sta lavorando per incrementare il network degli esercizi affiliati al programma, rendendo più efficace e agevole il noleggio e la riconsegna dei packaging riutilizzabili. Sono inoltre in atto contatti per l'avvio di progetto pilota con importanti players della ristorazione collettiva e in ambito GDO.

Le principali criticità riscontrate

Abituare le persone a uno stile di vita circolare è una grande sfida ed è il muro culturale più impegnativo da abbattere. Il riutilizzo del packaging prevede la messa in opera di processi molto efficienti e la diffusione culturale di questa opportunità tra gli operatori del settore e i consumatori. A volte non è evidente per tutti il risparmio in termini di costi, risorse e impatto positivo sull'ambiente e la differenza di impatto generabile affiancando concetti di riutilizzo a quelli del riciclo, in maniera da rafforzare iniziative che puntano a essere pienamente circolari.

Condizione di replicabilità

Formazione nello sviluppo del business, della comunicazione, dei dati e della strategia di business oltre che un forte interesse e motivazione nel cambiare stile di vita verso modelli più sostenibili.

Bibliografia/link di approfondimento

forbes.it/2023/02/06/aroundrs-porta-ristoranti-contenitori-riutilizzabili-200-volte/

www.repubblica.it/venerdi/2023/06/08/news/greenheroes_ora_si_restituisce_anche_il_contenitore_del_pranzo-403285083/

www.ilgiornale.it/news/economia/meno-imballaggi-meno-sprechi-cibo-ricetta-around-leconomia-1988672.html

#packaging #greentech #businessostenibile

BARBERINO DI MUGELLO (FI)

© Archivio Birrificio Corzano

R1.Ripensare R3.RiutiIizzare R6.Ricondizionare/Rigenerare R8.Riciclare

BIRRIFICIO CORZANO

Dal pane invenduto alla birra.

birrificiocorzano.business.site/

Azione realizzata da: Azienda Agricola Gianassi Laura.

Beneficiari dell'iniziativa: Granaio de Medici, Forno Conti, Unicoop Firenze.

Anno di avvio: 2019 - in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Recuperare il pane (pane del Mugello) che a fine giornata rimane invenduto nei supermercati Unicoop Firenze, e portarlo al fornaio che lo prepara (frantumandolo) per il processo brassicolo che si realizza presso il Birrificio Corzano, per ottenere la "Birra di Pane".

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Cibo avanzato, prodotti invenduti, prodotti in scadenza.

La fase della filiera in cui si colloca

Trasformazione alimentare.

Descrizione dell'iniziativa

La logica del supermercato impone di avere prodotti in varietà e quantità superiori all'effettiva domanda da parte del consumatore, il che genera automaticamente uno spreco di quelli più soggetti a deperimento. Il pane che rischia di diventare uno scarto può però essere recuperato e trasformato in materia prima del processo brassicolo, andando a sostituire una parte del malto d'orzo. La birra prodotta con il pane recuperato può quindi mitigare in parte lo spreco e far arrivare anche un messaggio sociale allo stesso consumatore. L'idea del Birrificio Corzano parte proprio da questa considerazione e, grazie al coinvolgimento dei supermercati Unicoop Firenze, del Granaio de Medici e del Forno Conti, nasce la Birra di Pane prodotta con il pane recuperato. La birra viene venduta, oltre che nel birrificio, nella stessa GDO, che si è inoltre occupata della parte distributiva e mediatica dell'iniziativa.

I risultati raggiunti

Il successo di questo progetto si quantifica ad oggi nel riutilizzo di circa 1,5 tonnellate di pane in un processo produttivo che si traduce in 55.000 bottiglie di birra all'anno.

Prospettive future

Il progetto può evolvere in varie direzioni, per esempio coinvolgendo in maniera più capillare attori del territorio come i fornai della zona, oppure immaginando nuovi prodotti come i distillati di cereali.

Le principali criticità riscontrate

Oltre alla preoccupazione sulla stabilità del prodotto, è critica la conservazione del pane recuperato prima del suo riutilizzo in quanto vi è un concreto pericolo di sviluppo di muffe, specialmente durante il periodo estivo.
Inoltre, il processo brassicolo deve allinearsi alla tempistica di recupero del pane.

Condizione di replicabilità

Considerando il costante spreco di cibo, il progetto necessita prima di tutto di volontà e attenzione da parte di un gruppo di stakeholder, dopodiché c'è bisogno di attori professionali (un trasformatore e un rivenditore del prodotto ottenuto) che riescano a sostenere la concorrenza sul mercato.

Bibliografia/link di approfondimento

www.badamu.it/product-category/birrificio-corzano
www.deliziosooo.it/bere/la-birra-che-nasce-dagli

#birra #pane #trasformazionealimentare

SCANDICCI (FI)

© Archivio Circular farm

R1. Ripensare R3. Riutilizzare R6. Ricondizionare/ Rigenerare R8. Riciclare

CIRCULAR FARM

La fattoria urbana circolare.

www.circularfarm.it

Azione realizzata da: Antonio Di Giovanni.

Beneficiari dell'iniziativa: Centro di Ricerca Rifiuti Zero Comune di Capannori (Lu), bar comune di Scandicci, torrefazione Dini Caffè Firenze.

Anno di avvio: 2020 - in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza:

Ogni anno in Italia vengono prodotte circa 400 mila tonnellate di fondi di caffè. Che fine fanno questi scarti organici? Come possono essere valorizzati in agricoltura? È possibile ottenere cibo sano a partire da questi scarti? Come riuscire a realizzare un sistema circolare in agricoltura senza produrre rifiuti e rigenerando tutti gli scarti trasformandoli in nuovi prodotti? È possibile produrre cibo in città senza aver bisogno di un terreno agricolo? Tutte queste domande provano a trovare una risposta nella Circular Farm.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Il processo si basa sulla valorizzazione del fondo di caffè in agricoltura per la produzione di funghi, applicando il modello Funghi Espresso®.

La fase della filiera in cui si colloca

Raccolta di materie prime seconde, trasformazione, distribuzione, commercio, ristorazione, consumo domestico.

Descrizione dell'iniziativa

Circular Farm è un'azienda agricola senza terra che si ispira alla circolarità dei processi naturali. L'azienda è specializzata nella produzione di funghi coltivati in sistemi innovativi verticali all'interno di container marittimi coibentati. Oltre alla produzione di funghi, Circular Farm produce micro-ortaggi e ortaggi da sistemi di coltivazione fuori suolo (impianto acquaponico) e su orti rialzati sinergici. Il loro motto aziendale si racchiude nella frase: *"non esistono rifiuti ma risorse!"*.
Dopo la produzione dei funghi, dal recupero del substrato esausto, viene scaldata l'acqua grazie all'impianto di termo-compostaggio e viene ottenuto humus di lombrico attraverso l'importante contributo della lombricoltura. Tra le loro coltivazioni innovative vi è quella dell'acquaponica, in cui grazie al nutrimento dei pesci si riescono a coltivare piante ortive senza l'utilizzo di suolo e di concimi minerali. Infine, all'interno degli spazi di Circular Farm è possibile trovare percorsi didattici, percorsi experience, workshop e training di formazione.

I risultati raggiunti

Allo stato attuale sono state coinvolte 15 attività commerciali per il recupero del fondo di caffè. Grazie al modello Funghi Espresso®, è stato possibile recuperare circa 100 tonnellate di fondi di caffè dai quali sono si sono prodotte 15 tonnellate di funghi commestibili del genere Pleurotus. Dal substrato esausto dei funghi ogni anno vengono ottenute circa 3 tonnellate di compost. Circular Farm rifornisce con i loro prodotti 10 ristoranti e 8 Gas (Gruppi di acquisto solidale) nella provincia di Firenze; inoltre partecipano per due domeniche al mese al mercato contadino La Fierucola di Firenze. Oltre alla produzione agricola, svolgono percorsi formativi per scuole, experience per chi vuole toccare da vicino il loro modello di agricoltura circolare e training di formazione per le persone interessate a replicare il modello.

Prospettive future

In futuro puntano a rendere l'azienda 100% energeticamente sostenibile e allo stesso tempo ad aumentare l'automazione dei processi e l'efficientamento della produzione per la riduzione degli sprechi, in particolare della risorsa idrica.

Le principali criticità riscontrate

Le principali criticità riscontrate sono di carattere normativo: il problema legato al riconoscimento di azienda agricola senza terra.

Condizione di replicabilità

Il progetto richiede tecnologie semplici e materie prime presenti in grande quantità a livello territoriale, come il fondo di caffè, dunque è facilmente replicabile da un punto di vista di processo.

Bibliografia/link di approfondimento

www.funghiespresso.com

#compostaggio #fondidicaffe #ortosenzaterra

LASTRA A SIGNA (FI)

© Archivio Bucolica circolo culturale agricolo

R0.Rifiutare R1.Ripensare R2.Ridurre R3.Riutilizzare R4.Ricontenere R8.Riciclare

BUCOLICA CIRCOLO CULTURALE AGRICOLO

Un'azienda agricola e un'osteria in cui tutto è connesso con la natura.
www.bucolica.farm

Azione realizzata da: Bucolica società semplice agricola.
Beneficiari dell'iniziativa: Comunità locali, turismo di prossimità, turismo internazionale.
Anno di avvio: 2020 - in corso.
Processo di politica consolidata: no.
Finanziamento: sì, PSR 2019 (Pacchetto giovani): Regione Toscana, Rinascimento Firenze, Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze.

La sfida di partenza

Dimostrare che un diverso sistema di produzione e approvvigionamento del cibo su piccola scala è possibile e può essere economicamente sostenibile seguendo logiche circolari, oltre che essere buono, pulito e giusto. Al contempo fare cultura attraverso l'agricoltura rigenerativa e la ristorazione "farm-to-table", preservando l'ambiente e costruendo una comunità locale consapevole. Infine, prototipare il modello per promuovere tecniche per rigenerare la fertilità dei terreni, incrementare la biodiversità, ridurre il ricorso a input esterni, valorizzare gli scarti e mettere al centro i temi della terra contadina, del cibo e delle economie sostenibili, affinché possa essere di ispirazione per altre realtà che vogliano replicarlo.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa:

Conoscenza, cultura, rigenerazione del suolo, risparmio idrico, transizione proteica, biodiversità, valorizzazione degli scarti, riduzione del consumo di energia, riuso del packaging

La fase della filiera in cui si colloca:

Produzione agricola e raccolta delle materie prime, trasformazione primaria e secondaria, ristorazione, diffusione culturale, compostaggio, riuso interno dei packaging.

Descrizione dell'iniziativa

Bucolica Circolo Culturale Agricolo è un'osteria e azienda agricola che auto-produce il cibo nel raggio di 100 metri da dove viene servito, e organizza attività culturali per diffondere i temi della circolarità. Si trova a Lastra a Signa, comune a 10 chilometri da Firenze sulla linea che separa la città dalla campagna. Nasce dall'idea di Filippo e Riccardo Zammarchi di recuperare terreni incolti e iniziare ad autoprodurre: il primo è agronomo, apicoltore, formatore Slow Food e contadino; il secondo organizzatore di eventi musicali ed enogastronomici, appassionato di cibi e tradizioni locali. Qui la produzione agricola avviene con un approccio rigenerativo nei confronti delle risorse naturali: rigenerazione della fertilità, tutela della biodiversità, salvaguardia della risorsa idrica, riduzione di input esterni, adattamento al cambiamento climatico e multifunzionalità. In 5 ettari di agro-ecologia dove, come in natura, tutto è connesso: vengono prodotti ortaggi, frutta, miele, olio d'oliva, erbe spontanee, grani antichi, ceci, grano saraceno, uova. I seminativi seguono una rotazione triennale e sono coltivati senza uso di irrigazioni e prodotti fitosanitari. Il compost è autoprodotto con cippato di legno dalle siepi ecologiche mescolato a letame, pollina e tutti gli scarti organici della cucina. L'irrigazione localizzata e la pacciamatura organica limitano l'evaporazione e gli sbalzi termici. Nel frutteto e nell'oliveto i residui sono trinciati e l'inerbimento permanente riduce l'erosione, fornisce essenze di interesse apistico ed erbe per la raccolta spontanea. Gli alberi sono piantati sulle linee chiave del terreno, così ogni pianta è nel miglior punto per captare l'acqua. Al di sotto di questi pascolano galline di razze autoctone, che si nutrono di erbe fresche e insetti distribuendo le loro deiezioni. L'apiario stanziale ai piedi del frutteto riduce i tempi di gestione e l'utilizzo di gasolio. Il miele ottenuto rispecchia le fioriture che ogni anno si affermano nell'area. L'osteria, il bar agricolo e il laboratorio di trasformazione sono a "metro 0", valorizzando tutte le produzioni agricole e restituendo alla terra eventuali scarti sotto forma di compost. Chi lavora in osteria è in dialogo con chi è in campo, per programmare i menù e i nuovi trapianti secondo stagione. Nel bar agricolo le botaniche degli orti insieme a frutta, miele ed essenze spontanee sono usate per cocktail autoprodotti. Il laboratorio di trasformazione permette di utilizzare ogni parte di tutte le produzioni. Ad esempio dall'oliveta, oltre all'olio, si recuperano le foglie per liquori e sali aromatizzati, le potature per decorare i taglieri e i piatti per il servizio in osteria. Gli scarti di lavorazione, prima di finire in compostiera o nutrire le galline, diventano l'ingrediente di un nuovo prodotto, per esempio con la crusca dei grani antichi si realizzano snack croccanti da servire al bar. Di tutti i trasformati consumati in loco, vengono recuperati i contenitori in vetro e riutilizzati per più cicli.

I risultati raggiunti

L'organizzazione di attività culturali e l'uso della comunicazione digitale hanno contribuito a sensibilizzare sui temi della circolarità nel food system e a costruire una comunità locale consapevole. Vengono organizzate attività didattiche con scuole, visite in apiario, formazione per docenti per il progetto Slow Food "Orti a scuola", visite con classi universitarie (Scienze Gastronomiche di Pollenzo, UniFi), tirocini formativi, presentazioni di libri, proiezione di documentari e tante altre attività.
Dal 2020 a oggi sono oltre 20.000 le persone che vi hanno partecipato, e oltre 10.000 quelle che seguono online il percorso intrapreso da Bucolica, traendo ispirazione e condividendo i principi di agroecologia e circolarità.
In questi anni, dalla coltivazione di 5 ettari di terreni agricoli in conversione al biologico, sono stati prodotti e consumati in loco oltre 70.000 chilogrammi di prodotti agricoli. Si sono ottenuti inoltre più di 400 metri cubi di scarti organici compostati in loco, poi trasformati in 60 metri cubi di compost aziendale e 15.000 chilogrammi di residui colturali reintegrati nei suoli. Oltre 5.000 barattoli e bottiglie di vetro sono stati utilizzati per più cicli produttivi, sono stati serviti 15.000 pasti e organizzate oltre 300 attività didattiche, culturali e di divulgazione. Nelle ultime 3 stagioni sono stati assunti 20 dipendenti sotto i 40 anni, ospitati 5 tirocini formativi curriculari, formati più di 60 insegnanti di scuole primarie e secondarie in collaborazione con Slow Food Italia tramite il progetto Orti.

Prospettive future

Con il primo lustro di vita si vuole chiudere il cerchio della prima fase del progetto così da poter intraprendere una riflessione sul modello e la sua replicabilità. Parallelamente, si vuole continuare a far crescere la consapevolezza della comunità locale, aumentare la produzione agricola che viene consumata in loco, incrementare l'autonomia energetica, l'efficientamento del recupero e depurazione delle acque e l'auto-produzione dei bio preparati e fertilizzanti.

Le principali criticità riscontrate

L'incertezza climatica delle stagioni, l'estrema variabilità tra un anno e l'altro che impedisce di fare previsioni sicure sui raccolti e di conseguenza l'intero andamento aziendale. Fenomeno accentuato sicuramente dai cambiamenti climatici in atto.
La difficoltà e il tempo necessario per spiegare e far comprendere le differenze fra una produzione industriale e una di piccola scala che rispetta l'ambiente e le persone.
La concorrenza sleale di attività che si professano "green" senza esserlo veramente.

Condizione di replicabilità

Le principali condizioni affinché il progetto possa essere replicato in altri territori sono:
• capacità di comunity building al fine di riunire una comunità di persone intorno a tematiche ambientali, sociali e culturali;
• elevata propensione a sviluppare competenze trasversali (dalla tecnica agronomica alla comunicazione, passando per marketing, management, relazioni con il pubblico, partner etc.);
• investimento iniziale e capacità finanziaria per compensare e mitigare i tempi della natura;
• accesso alla terra.

Bibliografia/link di approfondimento

www-nove-firenze-it.cdn.ampproject.org/v/s/www.nove.firenze.it/amp/bucolica-la-fattoria-urbana-tra-cultura-e-agricoltura.ht

lungarnofirenze.it/2022/05/bucolica-la-fattoria-culturale-a-lastra-a-signa/?amp=1

www-piananotizie-it.cdn.ampproject.org/v/s/www.piananotizie.it/bucolica-a-lastra-a-signa-e-nata-una-fattoria-urbana

#agricolturarigenerativa #farmtotable
#comunitagreen

SCARPERIA E SAN PIERO (FI)

© Archivio Muudo

Muudo

L'economia circolare incontra la skincare

www.muudo.it

Azione realizzata da: Giulio Berretti, Eleonora Berretti, Riccardo Berretti.

Partner: Temera Srl (per la tecnologia Blockchain).

Beneficiari dell'iniziativa: turismo di prossimità, turismo internazionale, consumatore finale.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2015 - in corso.

Processo di politica consolidata: sì.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Il progetto è nato per la volontà dei proprietari di contribuire alla riduzione degli impatti negativi che il modello economico lineare sta generando nei confronti della natura e della società. La loro attenzione si è quindi rivolta alla promozione di uno stile di vita green, all'acquisto di prodotti a km 0 in tutti i settori, dalla frutta alla verdura fino ad arrivare ai prodotti per la cura del corpo con soluzioni che riducono sensibilmente l'impiego della chimica e degli imballaggi di plastica.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Conoscenza, competenze, prodotti agricoli, cosmetica.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime, trasformazione artigianale, distribuzione e vendite locali/nazionali/estere.

Descrizione dell'iniziativa

L'azienda Muudo realizza cosmetici nel rispetto della filiera corta e della produzione sostenibile e locale. La loro storia inizia con la fondazione dell'azienda agricola La Lumaca del Mugello in cui producono ortaggi. Coltivano in pieno campo utilizzando fertilizzanti e prodotti di difesa sostenibili e dopo la raccolta praticano il sovescio con i residui vegetali, per arricchire di sostanza organica il loro terreno. A partire dalla cura nella fase della coltivazione, Muudo produce cosmetici per la cura della pelle a base di estratti naturali di pomodoro, cetriolo, zucca gialla e patata viola. Gli ingredienti protagonisti hanno vitamine, sali minerali e pigmenti, tutte proprietà che si possono estrarre da ortaggi di qualità, valorizzandone ogni parte e riducendo l'eventuale spreco. Il packaging dei loro prodotti, inoltre, è in vetro e Pet, materiali differenziabili e riciclabili, versatili per il ri-uso una volta terminato il prodotto. Infine, l'adozione della tecnologia blockchain permette la completa tracciabilità delle materie prime, garantendo trasparenza e accessibilità alle informazioni.

I risultati raggiunti

Il ciclo di vita di ogni prodotto è interamente tracciato, reso chiaro e trasparente. Un tag NFC presente sulla confezione permette di accedere con il proprio smartphone alle informazioni di ciascun prodotto.

Il risultato principale è coltivare materie prime di qualità e sfruttarne ogni parte per ottenere prodotti per la cura della pelle.

Prospettive future

In futuro si prevede di rafforzare il progetto attraverso un'espansione nel mondo dello shop online e un possibile sviluppo del mercato estero.

Le principali criticità riscontrate

Le principali criticità sono legate alla produzione agricola, che è la base per i prodotti cosmetici, afflitta da cambiamenti climatici sempre più evidenti.

Si aggiunge la difficoltà, per una piccola azienda, di competere con realtà molto più grandi dotate di maggior potere economico e che si professano "green" ma di fatto non lo sono.

Condizione di replicabilità

Le principali condizioni perché il progetto possa essere replicabile in altri territori sono:

- la propensione a sviluppare competenze trasversali (marketing, management, relazioni con il pubblico, partner etc..)
- un investimento iniziale e capacità finanziaria
- accesso alla terra
- conoscenza del mondo della cosmetica e del prodotto finale;
- utilizzo della tecnologia per rendere ogni fase di lavorazione chiara e precisa.

Bibliografia/link di approfondimento

forbes.it/eccellenza/muudo

#cosmesi #agricoltura #valorizzazione

FIRENZE

© Archivio Rendivetro

R0.Rifiutare R1.Ripensare R2.Ridurre R3.Riutilizzare R8.Riciclare R9.Recuperare

RENDIVETRO

La circolarità del vuoto a rendere nella filiera del vetro

www.rendivetro.com

Azione realizzata da: Simone Marilli, Chiara Pratesi, Francesco Principe.

Beneficiari dell'iniziativa: in modo diretto imprese vitivinicole e consumatore finale, in modo indiretto tutti i cittadini.

Anno di avvio: settembre 2022 (società ad oggi prossima alla costituzione, entro fine 2023).

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

Il problema che si vuole risolvere è di tipo ambientale, legato alla logica single-use del packaging. Il processo produttivo del vetro risulta estremamente inquinante, a causa delle altissime temperature raggiunte nella fase di fusione (oltre 1500°C). Il riciclo, quindi, non è la soluzione: per questo Rendivetro propone il riutilizzo delle bottiglie integre in vetro, una pratica che permette di ridurre l'impatto ambientale fino all'80% rispetto alla creazione di una bottiglia nuova.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Vetro, energia, emissioni.

La fase della filiera in cui si colloca

Distribuzione, commercio, ristorazione, gestione delle risorse e dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

Rendivetro è un progetto che ha come obiettivo l'introduzione di un sistema di vuoto a rendere (quindi di riutilizzo) per le bottiglie in vetro, con un focus iniziale sul segmento vitivinicolo toscano, in maniera da evitare l'utilizzo di materia prima vergine per la creazione di nuovo vetro. Il processo si configura come un ciclo infinito in cui le bottiglie restano in circolo senza acquisire lo status di rifiuto: un sistema che riduce notevolmente i consumi energetici in quanto evita la fase di fusione. Il servizio consente alle imprese di ri-utilizzare il proprio packaging in vetro riducendo inoltre le emissioni di CO_2.

I bisogni che il servizio intende soddisfare sono legati a due principali problemi: uno di tipo ecologico-ambientale, poiché il processo che porta alla produzione della bottiglia in vetro è altamente energivoro e genera rilevanti emissioni di CO_2; un altro di tipo economico, in quanto le oscillazioni sul prezzo dell'energia hanno portato a un incremento dei costi per le vetrerie e di conseguenza per le imprese vitivinicole. Oltre a ciò, l'Unione europea a novembre 2022 ha presentato una proposta di regolamento che introduce delle percentuali obbligatorie di riutilizzo per le imprese che usano packaging in vetro a partire dal 2030, rendendo di fatto necessaria la nascita di un servizio che consenta alle imprese di raggiungere tali soglie.

Dunque, Rendivetro si propone come servizio per tutte le imprese vitivinicole che intendono riutilizzare le proprie bottiglie e ridurre così notevolmente l'impatto ambientale del loro processo: prendendo come unità una bottiglia di vino piena, la fase più impattante in percentuale è proprio la produzione della bottiglia di vetro. Con l'introduzione di un sistema di riutilizzo si stima di poter ridurre tale impatto di circa l'80%. L'iniziativa recupera la bottiglia in vetro dai luoghi di consumo per poi reinserirla nel mercato, previa sanificazione, restituendola alle imprese vitivinicole. Il servizio si configura, infatti, sia per la parte di logistica che per il processo di sanificazione che si compone di più fasi, quali la rimozione dell'etichetta e il controllo dell'integrità. Il servizio inizialmente si è concentrato sulle attività di degustazione offerte dalle imprese vitivinicole stesse, ma ambisce nel tempo a coinvolgere prima il settore Ho.Re.Ca. e successivamente anche il cittadino finale, per una completa transizione circolare dal packaging monouso a quello riutilizzabile.

I risultati raggiunti

Attualmente Rendivetro si trova in una fase di test. Hanno realizzato un primo test con circa 300 bottiglie che sono state completamente sanificate e sono in procinto di realizzarne uno su più larga scala, con circa 3.000 bottiglie di 4 aziende vitivinicole coinvolte. Il loro obiettivo è coinvolgere più imprese possibili, per poi ampliarsi verso tutte le tipologie di packaging in vetro.

Prospettive future

Dopo aver fatto abbracciare la rivoluzione del riutilizzo al settore vitivinicolo, si intende portare tale servizio anche a tutte le altre imprese del settore Food&Beverage toscane che utilizzano packaging in vetro, coinvolgendo Ho.Re.Ca e cittadini.

Le principali criticità riscontrate

Nonostante siano dimostrati i benefici oggettivi di un sistema di riutilizzo del vetro, far cambiare abitudini a imprese e cittadini richiede tempo e determinazione: il riutilizzo necessita di nuovi sistemi di raccolta diversi dalla classica campana del vetro.

Condizione di replicabilità

Una volta penetrato il settore vitivinicolo, la linea di impianti supporterà anche altre tipologie di packaging in vetro. Tale sistema sarà replicato anche in altre regioni, sviluppando nuovi centri di lavaggio così da minimizzare la distanza di trasporto.

Bibliografia/link di approfondimento

Coelho, P. M., Corona, B., & Worrell, E. (2020). Reusable vs Single-use packaging: a review of environmental impacts. *Zero Waste Europe*.

Landi, D., Germani, M., & Marconi, M. (2019). Analyzing the environmental sustainability of glass bottles reuse in an Italian wine consortium. *Procedia CIRP*, *80*, 399-404.

www.newreusealliance.eu

#vetro #vuotoarendere #packaging

FIRENZE

© Archivio M.A.R.I.S.A.

R1.Ripensare R2.Ridurre R6.Ricondizionare/Rigenerare

M.A.R.I.S.A. - MUGELLO ATTIVA RETI D'INNOVAZIONE SOCIALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Trasformare le eccedenze alimentari in un valore per il territorio

www.senza-spreco.it

Azione realizzata da: SenzaSpreco (un progetto di Le Mele di Newton APS).
Partner: Istituto di Istruzione Superiore Chino Chini, Arca Cooperativa Sociale, Associazione di volontariato Il Mulino, C.A.T. Cooperativa Sociale, Associazione Progetto Accoglienza A.P.S. E.T.S., Misericordia di Borgo San Lorenzo, Parrocchia San Lorenzo a Borgo San Lorenzo (Caritas), Comune di Borgo San Lorenzo, aziende donatrici.
Beneficiari dell'iniziativa: i consumatori finali delle porzioni di alimenti prodotte e distribuite alla cittadinanza destinataria delle azioni di sensibilizzazione; gli studenti coinvolti e le loro famiglie; i docenti e il personale tecnico-amministrativo della scuola; gli operatori e i volontari degli enti donatari; i rappresentanti e gli addetti delle imprese donatrici, le istituzioni.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2022 (in corso) ma poggia le sue basi su un'esperienza attiva dal 2014.
Processo di politica consolidata: no.
Finanziamento: sì, pubblico e privato.

La sfida di partenza

Sul territorio sono presenti eccedenze alimentari e prodotti invenduti, pur essendo commestibili e utilizzabili, vengono destinati allo smaltimento.

La risorsa su cui insiste l'iniziativa

Prodotti invenduti, cibo avanzato.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime e raccolta, trasformazione industriale, distribuzione, commercio, ristorazione, consumo domestico.

Descrizione dell'iniziativa

Il progetto propone un modello innovativo di recupero e riutilizzo delle eccedenze alimentari attraverso la costruzione di una filiera di valorizzazione dell'invenduto che coinvolge anche scuole e organizzazioni del terzo settore che offrono servizi di sostegno alimentare ai propri utenti. L'azione presentata poggia le sue basi su "Cuciniamo le Eccedenze", un progetto ideato e sviluppato nel 2014 da SenzaSpreco in collaborazione con l'Istituto d'Istruzione Superiore "Chino Chini", indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera. Una pratica di innovazione sociale che mira a offrire nuove risposte alle crescenti fragilità socio-economiche nel territorio del Mugello contrastando, allo stesso tempo, il fenomeno dello spreco alimentare. Il progetto ha attivato una rete che coinvolge: le aziende che donano, gli studenti che trasformano i prodotti donati (confezionando sottovuoto per una conservazione più agevole e lunga) all'interno dei laboratori didattici, gli enti che offrono servizi di sostegno alimentare e li distribuiscono all'interno delle proprie strutture e agli utenti del territorio tramite il coinvolgimento di volontari.

I risultati raggiunti

I dati relativi all'anno di esistenza di M.A.R.I.S.A. (2022/2023) sono in elaborazione.

Prospettive future

Si prevede il consolidamento e lo sviluppo quali-quantitativo in relazione alle eccedenze valorizzate, la riduzione di alcune criticità riscontrate e l'inclusione di diverse fasce di soggetti attraverso l'ampliamento del target.

Le principali criticità riscontrate

La sostenibilità economica dell'azione e la conseguente progettazione di lungo periodo.

Condizione di replicabilità

Forte motivazione di tutti i soggetti coinvolti.

Bibliografia/link di approfondimento

Su esperienza all'origine di questo progetto: FOCSIV, LA GUIDA per scuole e comunità sullo sviluppo sostenibile, 2022, p. 124
www.focsiv.it/wp-content/uploads/2022/04/Guida-IPA-per-le-scuole-2022-05.04.2022.pdf

#sprecoalimentare #sostenibilitasociale #didattica

CASTELBUONO (PA)

© Archivio Chi semina raccoglie

CHI SEMINA RACCOGLIE

Come i materiali di scarto diventano gioielli semi-preziosi

www.chiseminaraccoglie.it

Azione realizzata da: Ambra e Debora Mediati co-fondatrici di Chi Semina Raccoglie.

Beneficiari dell'iniziativa: cittadini, studenti, turisti, privati.

Anno di avvio/conclusione/in corso: dal 2016 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

"Chi semina raccoglie" prende il nome da un antico aforisma il cui significato attinge ad antichi modi di vivere la terra e il ciclo della natura. Il progetto di artigianato eco-sostenibile mira a un brand innovativo di gioielli "Made in Nature" a zero impatto sull'ambiente, incentivando l'upcycling come soluzione circolare a fronte delle problematiche ambientali. La sfida è quella di incuriosire e stimolare la capacità di ripensare gli oggetti e i materiali in un'ottica di riutilizzo originale e sostenibile.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Materiali naturali, scarti alimentari e tessili; l'obiettivo è dare una nuova vita a quello che generalmente viene considerato scarto post-consumo.

La fase della filiera in cui si colloca

Raccolta e selezione dei materiali di scarto post-consumo, trasformazione e distribuzione.

Descrizione dell'iniziativa

Chi semina raccoglie è un progetto di artigianato sostenibile ideato da due sorelle siciliane, Ambra e Debora Mediati. Nate e cresciute a contatto diretto con la natura hanno cominciato a guardare il mondo con altri occhi dando vita e forma a un brand creativo che recupera materiali insoliti per creare gioielli e accessori d'arredo eco-friendly. Entrambe laureate - Ambra ha studiato presso l'Accademia di Belle Arti di Palermo, mentre Debora ha conseguito la laurea triennale in Scienze della pianificazione urbanistica e ambientale - a conclusione della loro esperienza universitaria, hanno deciso di avviare un percorso nuovo dedito a coniugare la passione per il "fatto a mano" e per la natura all'interno del loro territorio. Nasce così Chi semina raccoglie, brand sostenibile che propone accessori realizzati con differenti materiali come semi, frutti essiccati, elementi vegetali, scarti tessili e tanto altro ancora, con lo scopo di promuovere e sensibilizzare attraverso l'arte del fare l'utilizzo di materiali che rispettano l'ambiente. Ogni manufatto nasce dall'idea di esaltare la natura, i suoi profumi e i suoi colori unici e inimitabili. All'interno delle loro opere si riscontra una grande varietà di materiali, ma soprattutto si coglie la trama della loro provenienza. Come ogni manufatto artigianale, le loro creazioni sono il risultato di un lento e paziente lavoro.
Si inizia con la raccolta dei semi e con la pulitura e l'essiccazione dei frutti, successivamente si procede con la composizione del gioiello, una fase creativa fatta di bozzetti, abbinamenti e tante soddisfazioni. Quando si utilizzano i materiali naturali ci si rende conto che c'è qualcosa che non si può controllare completamente: le sfumature, le forme, le texture, il colore che cambia col tempo. La natura crea gioielli vegetali mutevoli che le sorelle Mediati li trasformano in bijoux contemporanei da poter indossare, mantenendo ed esaltandone l'innata bellezza.

I risultati raggiunti

Negli anni l'iniziativa ha portato ottimi risultati, dati anche dal continuo aumento del numero di persone interessate e sensibili alla salvaguardia ambientale. Molte persone hanno cominciato a sostenere il progetto Chi semina raccoglie attraverso la raccolta dei materiali. Infatti, Ambra e Debora all'interno del loro laboratorio creativo ricevono dalla comunità e da alcune aziende locali diversi materiali utili per le loro creazioni, ciò è sintomo di come il loro modo di pensare e di agire stia entrando a far parte della comunità.

Prospettive future

Il progetto si pone l'obiettivo di sensibilizzare le "buone pratiche", ovvero incentivare l'upcycling, promuovere workshop creativi di gioielleria sostenibile e creare una rete con altre aziende locali per recuperare materiali che possono essere trasformati in meravigliosi gioielli.

Le principali criticità riscontrate

La principale criticità riscontrata è legata alla nascita del progetto; infatti, non è facile affermare nuove idee all'interno del mercato esistente, che molto spesso mira prepotentemente verso un consumo irresponsabile.

Condizione di replicabilità

Il progetto potrebbe essere replicato in altri contesti, a condizione che si creino delle collaborazioni con altre realtà affini che si occupano di salvaguardia e tutela ambientale. Questo può portare a un impulso di crescita, di consapevolezza, di forza, di esperienza positiva.

Bibliografia/link di approfondimento

www.chiseminaraccoglie.it

www.parolevellutate.it/brand-gentili/gioielli-naturali-chi-semina-raccoglie

www.naturagiusta.it/eco/eco-artigianato-chi-semina-raccoglie

www.chiseminaraccoglie.it/2020/05/15/diamo-il-via-ad-una-nuova-linea-di-gioielli-esclusivi-per-sostenere-kukula-onlus

#semi #natura #upcycling #madeinnature #naturaindosso #creatività #artigianatogreen #modanature #madeinitaly #artigianato #interiordesign #innovazione #economiacircolare

CASTELBUONO (PA)

© Archivio Il cinghiale e la balena

IL CINGHIALE E LA BALENA

L'Orto dell'Arte

www.ilcinghialeelabalena.it

Azione realizzata da: Museo Civico di Castelbuono in partnership con Il Cinghiale e la Balena Aps e con la Cta Fauni.

Beneficiari dell'iniziativa: i cittadini, l'ambiente, gli utenti con disabilità psichica del Cta Fauni, il Comune.

Anno di avvio/conclusione/in corso: dal 2021 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, pubblico privato.

La sfida di partenza

L'associazione di promozione sociale "Il Cinghiale e la Balena" con a capo il Presidente Luigi Ciotta, il Museo Civico e la cooperativa i Fauni sono i promotori del progetto "L'Orto dell'Arte". Questo prevede, lavorando sull'unione tra arte e natura, di rigenerare e realizzare un giardino-orto didattico urbano aperto a una serie di incontri e laboratori rivolti a bambini e adulti al fine di sostenere l'economia, valorizzare la biodiversità del luogo, la socialità e lo scambio artistico e culturale.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Suolo e creatività per un approccio costruttivo nei confronti della società di massa.

La fase della filiera in cui si colloca

Rigenerazione sociale e culturale.

Descrizione dell'iniziativa

Il Cinghiale e la Balena è un'associazione di promozione sociale nata con lo scopo di coinvolgere la comunità locale e nazionale lavorando sull'unione tra natura e arte, favorendo una maggiore attenzione alle tematiche ambientali e allo stile di vita sostenibile. Il centro Agri–Culturale crea eventi educativi in natura che mescolano le diverse arti (teatro, circo e arti plastiche) e valorizza l'attenzione per l'ambiente. Un luogo di creazione artistica rivolto a professionisti e non, di attività didattiche e visite naturalistiche teatrali per scuole, bambini, famiglie e adulti. Ne sono esemplificazione i diversi progetti sviluppati dall'associazione negli anni come i clown workshop, "Cosa sognano le balene", "Guardare il cielo con gli occhi di una zucchina", ecc. Proprio su queste basi, il Museo Civico di Castelbuono, per offrire una nuova esperienza formativa alla collettività applicando il concetto del "museo fuori dal museo", ha realizzato una partnership con Il Cinghiale e la Balena Aps e con la Cta Fauni per sviluppare il progetto l'Orto dell'Arte. Ciò ha comportato la riqualificazione dello spazio verde adiacente al Castello dei Ventimiglia che è così diventato un prolungamento del Museo Civico in grado di ospitare iniziative e attività educative all'aperto per la diffusione e la valorizzazione di una nuova cultura artistica e ambientale. L'Orto dell'Arte, coerentemente con gli obiettivi dell'Agenda Europea 2030 delle Nazioni Unite, promuove la consapevolezza che l'educazione non sia un bene affidato esclusivamente alla scuola e alla famiglia, ma anche alle piazze, alle strade, alla natura, alle istituzioni, come offerta culturale cittadina e occasione di crescita comunitaria e collettiva. Le linee guida della gestione dell'Orto seguono i principi dell'agricoltura sinergica e della permacultura; inoltre, secondo la morfologia dell'aiuola si è pensato di creare un ambiente unico che abbia al suo interno diverse aree che ben si fondano tra di loro: un ingresso dedicato alle erbe spontanee e officinali, una parte centrale con l'orto, un'area di sosta e lettura con creazione di una "little free library", una parte finale che accoglierà una compostiera, un "ricovero per gli insetti utili" e una cassapanca per custodire gli attrezzi.

I risultati raggiunti

Tutte le attività agricole, artistiche e laboratoriali dell'Orto dell'Arte sono gratuite, libere e aperte alla popolazione, tanto che in due anni di attività si è registrato un aumento della partecipazione. I diversi laboratori per i più piccoli, sempre più numerosi, tendono a valorizzare l'educazione e il rispetto per l'ambiente attraverso la lavorazione della terra in maniera sostenibile, forme artistiche e creative. Il progetto coinvolge istituzioni pubbliche e realtà private, attività produttive locali, cittadine e cittadini, favorendo lo scambio intergenerazionale.

Oramai parte ufficiale del percorso museale, rappresenta un grande riconoscimento e motivo di interesse a livello nazionale e internazionale per il Museo Civico di Castelbuono.

Prospettive future

Nei prossimi anni L'Orto dell'Arte vorrebbe diventare "gli Orti dell'Arte", una naturale evoluzione dell'esperienza attuale. Il progetto prevede che il concept "orto dell'arte" si decentralizzi e si diffonda verso la periferia di Castelbuono per andare a rigenerare diverse aree del paese. Si provvederà alla costruzione di una Piccola Biblioteca Itinerante che viaggerà a dorso d'asina ("Asino chi Legge!!"), una "BiblioAsina" che una volta al mese sarà portata in giro per le vie del paese accompagnata da un performer (locale o non) ogni volta diverso. La creazione di un orto diviene quindi ancora una volta un pretesto per l'incontro, la partecipazione e la socialità.

Le principali criticità riscontrate

Una delle principali criticità riscontrate è la partecipazione attiva nella gestione e manutenzione dell'orto: si vorrebbe che questo spazio pubblico e "bene comune" fosse nella pratica curato dai cittadini, ma gli abitanti sono fruitori non realmente attori della pratica.

Condizione di replicabilità

Il progetto è certamente replicabile in qualsiasi altro contesto cittadino, alla base deve esserci la volontà di ascoltare le esigenze della comunità e la capacità di coinvolgere i cittadini e le varie realtà locali.

Bibliografia/link di approfondimento

www.luigiciotta.com

www.ilcinghialeelabalena.it/lorto-dellarte

www.museocivico.eu/project/lorto-dellarte

#rigenerazione #partecipazione #arteenatura

SCILLATO (PA)

Presidio dell'albiccocca di Sciallato, © Alberto Peroli

R2. Ridurre

TERRE DI CARUSI

Albicocca "è" salute

www.terredicarusi.it

Azione realizzata da: Terre di carusi.

Beneficiari dell'iniziativa: la comunità, i dipendenti e i clienti.

Anno di avvio/conclusione/in corso: dal 2016 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, finanziamento privato (Sicily by car).

La sfida di partenza

L'Albicocca di Scillato, frutto prelibato che sarebbe scomparso se non fossero intervenuti dei "carusi" innamorati della propria terra a salvarla, oggi torna a essere prodotta e valorizzata grazie ai produttori aderenti al Presidio Slow Food, come la società Terra di Carusi. Il prezioso frutto dalle molteplici proprietà prevede ancora oggi una coltivazione tradizionale in assenza di trattamenti chimici, mentre la raccolta è a mano. Negli ultimi anni, la società ha sperimentato nuovi prodotti ed è possibile gustare una strepitosa confettura e il nettare di albicocca.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

La risorsa principale è il suolo e l'uso di acqua potabile per l'irrigazione, grazie alla presenza delle più grandi sorgive di tutto il bacino mediterraneo.

La fase della filiera in cui si colloca

Coltivazione, raccolta e distribuzione delle materie prime, la trasformazione del prodotto per la realizzazione di confetture e nettari.

Descrizione dell'iniziativa

Alberto Battaglia, Angelo Nicchi, Giuseppe Oddo e Giuseppe Quagliana, sono i quattro "carusi" (ragazzi in siciliano) di Scillato, che a partire dal 2014, cominciano a ripulire dei terreni incolti messi a loro disposizione, per ripristinare e conservare due preziosi frutti a rischio di estinzione, l'albicocca di Scillato e l'arancia biondo di Scillato. Nasce così la società Terre di Carusi: una splendida storia che dà fiducia alle nuove generazioni. Le idee iniziali sono quelle di riqualificare il territorio, arido dal punto di vista occupazionale, e recuperare vecchi terreni e impianti abbandonati, valorizzando la biodiversità per mezzo di una coltivazione tradizionale priva di trattamenti chimici. Ma ben presto prendono atto che è necessario avviare ex novo la piantumazione di nuovi alberi e che la forma migliore è la multifunzionalità dell'azienda, per cui attivano un percorso di trasformazione in confetture e nettari dei loro prodotti.
Nel 2016 comincia il progetto di produzione e valorizzazione dell'albicocca di Scillato, oggi Presidio Slow Food e prezioso esempio di biodiversità siciliana. Progetto arduo, perché in passato il frutto rappresentava una fonte di reddito, ma con l'ingresso di altre specie la sua coltivazione è stata progressivamente abbandonata o addirittura sostituita con uliveti. Di albicocche ne esistono diversi tipi, ma nel piccolo angolo di paradiso siciliano, l'albicocco di Scillato si distingue per svariati aspetti. Infatti, si tratta di una varietà di albicocca precoce, dal frutto piccolo, spesso sfaccettato di rosso, molto profumato e dal sapore intenso e dolce; ricco di vitamine, ma anche di sali minerali come potassio, fosforo, sodio, ferro e calcio. I frutti sono sensibili alle manipolazioni e ai trasporti e, per questa ragione, la loro commercializzazione è limitata ai mercati vicini. Per risolvere tale problema, la società si è attivata nella lavorazione del prodotto, promuovendo una strepitosa confettura ottenuta secondo la ricetta di un tempo recuperata dalla memoria locale, una lavorazione che amplifica le note del frutto grazie all'impiego di una limitata quantità di zucchero e della sola farina di semi di carruba come addensante naturale. Si aggiunge alla confettura la produzione di nettare di albicocca.

I risultati raggiunti

Si è registrata una notevole crescita del numero di persone raggiunte, grazie alla partecipazione alle fiere nazionali e alla promozione giornalistica a livello regionale e nazionale. Inoltre, per le sue proprietà, l'albero di Scillato è stato anche inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Sicilia dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Sul piano ambientale, le emissioni di CO_2 riescono a essere contenute grazie alla raccolta a mano e agli interventi minimi sulle piante, limitati a sole due volte l'anno per eliminare l'erba e rinfrescare il terreno.

Prospettive future

Terre di Carusi si è da sempre contraddistinta con un grande spirito di innovazione, per questo non mancano i progetti futuri: nel corso del 2024 si avvierà il processo di essiccazione dell'albicocca per mezzo di un impianto solare. Inoltre, si spera di avviare la produzione dell'olio di albicocco e della farina dai semi, oltre a proposte di tour esperienziali.

Le principali criticità riscontrate

Nella fase iniziale, la pressione di prodotti più redditizi e di mercati più dinamici ha reso difficile l'avvio del progetto, unitamente al fatto che molti cittadini non credevano nelle potenzialità del prodotto. In seguito, si è notata l'assenza di interesse da parte dei giovani. Negli ultimi anni un problema di grande criticità viene rappresentato dalla presenza nel territorio di daini e cinghiali, che stanno mettendo decisamente a rischio la produzione.

Condizione di replicabilità

Parti del progetto possono essere riproposte in molti altri territori, come la riattivazione dei terreni incolti e la coltivazione degli stessi. Ma è imprescindibile la presenza di giovani volenterosi e di tecnici qualificati, per gestire e costruire al meglio qualsiasi tipo di progetto.

Bibliografia/link di approfondimento

antropocene.it/2022/01/14/albicocco-di-scillato

www.firstonline.info/lalbicocca-di-scillato-la-biodiversita-salvata-dai-ragazzi-delle-terre-di-carusi

www.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/albicocca-di-scillato

#albicoccadiscillato #biodiversità

ISNELLO (PA)

© Archivio Soc. agricola sorelle lo re di Gugliuzza Carlo e Carollo Marta

SOC. AGRICOLA SORELLE LO RE DI GUGLIUZZA CARLO E CAROLLO MARTA

Dalle stalle alle stelle

www.sorellelore.it

Azione realizzata da: Soc. agricola sorelle Lo Re di Gugliuzza Carlo e Carollo Marta.

Beneficiari dell'iniziativa: cittadini, impiegati, ospiti, l'ambiente.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2022 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

La società agricola Sorelle Lo Re è una realtà familiare che nel 2022 dà vita a un progetto di economia circolare per riqualificare e recuperare i propri terreni incolti. Scopo del progetto è riconquistare gli antichi sapori ed esaltare i prodotti genuini tradizionali, per mezzo di una coltivazione sostenibile e a basso impatto ambientale. L'obiettivo è sviluppare, anche attraverso la collaborazione con aziende limitrofe, una visione equilibrata e consapevole dell'uso dei territori, promuovendo inoltre un'offerta turistica alternativa e sostenibile.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Il progetto insiste nel recupero di risorse come acqua e suolo: si predilige una lavorazione a secco e il recupero di acque piovane.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, raccolta e distribuzione delle materie prime coltivate. Esportazione dei prodotti in Canada e nord Europa.

Descrizione dell'iniziativa

La società agricola Sorelle Lo Re, fondata nel 2012 dai cugini Carlo Gugliuzza (agronomo - laureato in economia) e Marta Carollo (laureata in scienze naturali), rappresenta il perfetto connubio tra passato, presente e futuro. Difatti, entrambi, cresciuti all'interno di una famiglia che in passato si è sempre occupata della gestione del territorio sostenendone valori e tradizioni, hanno ripensato un modo per riattivare i terreni incolti da oltre 40 anni, nell'ottica di un approccio moderno con un'azienda sostenibile e circolare. Siamo all'interno del Parco Regionale delle Madonie, a Isnello, dove la grande eredità dei racconti di famiglia si è trasformata in passione e amore verso la terra e la natura. Obiettivo principale è quello di dar vita a una realtà economica che guardi al passato utilizzando le tecniche attuali per una proiezione verso il futuro prossimo. In primo luogo, all'interno dei 14 ettari di terreno viene tutelata la biodiversità locale coltivando legumi, verdure, frutti e olivi da cui la produzione di olio. Ma la vera svolta dal punto di vista dell'agricoltura a sfondo circolare arriva nel 2022, quando viene stipulato un accordo con gli allevatori vicini e si instaura un "contratto" che richiama l'antico baratto. Infatti, gli allevatori consegnano il letame, che per le loro attività risulta scarto di produzione, e che invece all'interno dell'azienda viene sottoposto a maturazione e successivamente distribuito nei campi; in cambio, l'azienda dona agli allevatori parte del raccolto come regalo natalizio. Inoltre, tutto ciò che all'interno dell'azienda risulta scarto di produzione, viene inglobato all'interno di un processo di compostaggio che successivamente permette la concimazione dei campi. E i progetti non si fermano qui: dalla volontà di valorizzare il territorio facendone un uso equilibrato, nasce un'offerta turistica alternativa sostenibile, con la possibilità di pernottare all'interno di starbox e di degustare i prodotti raccolti in aperitivi all'aperto.

I risultati raggiunti

L'azienda è riuscita negli anni a coinvolgere un numero di persone sempre maggiore, sia a livello locale che nazionale e internazionale, grazie al passaparola e all'incremento delle attività svolte. Inoltre, grazie al sistema di compostaggio e recupero attivato, la produzione dei rifiuti è minima; così come le emissioni di CO_2, che sono sempre state quasi del tutto inesistenti poiché si predilige una lavorazione manuale delle terre. Infine, in merito alle certificazioni, l'azienda già lavora in biologico ed è in attesa del certificato, richiesto nell'anno 2022.

Prospettive future

I progetti futuri sono svariati e mirano a sensibilizzare la comunità e gli ospiti della struttura. Tra questi vi è diventare un agriturismo sostenibile e avviare un laboratorio didattico; realizzare un anfiteatro all'interno di una conca naturale per le cui sedute verranno utilizzate pietre del posto.

In futuro, inoltre, si conta di installare pannelli fotovoltaici sul tetto del casolare, in modo da produrre in maniera sostenibile una parte dell'energia necessaria alle attività.

Le principali criticità riscontrate

Le criticità riguardano principalmente i lunghi tempi della burocrazia, i ritardi nell'assegnazione di fondi legati al progetto per i quali si spende tempo e denaro, i danni legati alla presenza incontrollata di daini e cinghiali e, infine, anche il poco sostegno da parte della comunità locale.

Condizione di replicabilità

Il progetto può essere di certo replicato all'interno di qualsiasi territorio, poiché la ripresa e la coltivazione di terre abbandonate con un'ottica sostenibile è di certo ciò che oggi può porre, più che mai, le basi per un futuro che rafforza l'ambiente e si allontana dai modelli produttivi non sostenibili.

Bibliografia/link di approfondimento

www.enicbcmed.eu/fr/helios-interviews-sorelle-lo-re-company-how-create-business-model-based-circular-economy

www.starsbox.it/box/sorelle-lo-re

sorellelore.it/it/chi-siamo.aspx

#rigenerazione

CASTELBUONO (PA)

© Archivio Azienda Bergi

R2.Ridurre R3.Riutilizzare R8.Riciclare

AZIENDA BERGI

From farm to fork, ma senza inquinamento ambientale!

www.agriturismobergi.com

Azione realizzata da: Azienda Bergi.

Beneficiari dell'iniziativa: tutti coloro che soggiornano all'interno dell'agriturismo, chi acquista i prodotti in azienda, nell'e-commerce e nei diversi punti vendita (Castelbuono, Cefalù, Palermo), l'ambiente.

Anno di avvio/conclusione/in corso: dal 1995 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, pubblico.

La sfida di partenza

L'azienda Agricola Bergi, fin dalla sua nascita, ha agito nel rispetto della biodiversità e della natura producendo e commercializzando prodotti biologici d'eccellenza. Negli anni la politica aziendale si è legata sempre più alle necessità del mercato pur mantenendo gli obiettivi iniziali. Si sviluppa così il progetto "From farm to Fork" ovvero quello di portare i prodotti dalla fattoria alla tavola tutelando l'ambiente ed educando il consumatore verso l'ottica del riuso consapevole, minimizzando gli sprechi e le emissioni di CO_2.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

L'impegno dell'azienda insiste su diverse risorse: suolo, acqua, cibo, tecnologie, competenze, utilizzo di energia rinnovabile.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, raccolta, trasformazione, distribuzione, ristorazione e gestione dei rifiuti.

Descrizione dell'iniziativa

L'azienda agrituristica Bergi è una realtà a conduzione familiare che si sviluppa su oltre 100 ettari di terreno a indirizzo ortofrutticolo, olivicolo, apistico. Nata come "orticello" dell'antico Feudo Bergi, l'azienda non ha mai interrotto questa tradizione, migliorando e arricchendo, nel tempo, le coltivazioni. Infatti, la cultura contadina di Pasquale e Anna Di Garbo sommata all'apporto innovativo e costante delle figlie Daniela, Laura, Floriana e Antonella, hanno dato vita a un'azienda ricca di attività legate alla valorizzazione e alla tutela dell'ambiente, in regime di coltivazione biologica. Oggi l'azienda, che completa la filiera della produzione per raggiungere il cliente finale, risulta un piccolo angolo di paradiso dove si può apprezzare la vita di campagna, ritrovare gli antichi modi di vivere la terra, gustare i piatti tipici della cucina madonita. Si organizzano corsi di cucina, attività ed esperienze su prenotazione, percorsi in fattoria didattica per gli ospiti e per le scuole dedicati a scoprire le attività del mondo contadino. L'impegno dell'azienda è da sempre rivolto verso i problemi ambientali e ne sono esempio alcune pratiche adottate: le coltivazioni con metodo biologico valorizzano semi e frutti antichi tutelando la biodiversità; l'agriturismo utilizza prodotti tipici locali a chilometro zero. L'apicoltura tutela l'ape nera sicula, razza in via d'estinzione che riveste un ruolo chiave nell'impollinazione della flora. Altro aspetto rilevante è la gestione sostenibile delle risorse idriche e l'uso dell'energia solare attraverso i pannelli, impiegata all'interno dell'azienda. Per le diverse pratiche messe in atto dalla politica aziendale è stato riconosciuto il certificato Ecolabel, ottenuto grazie al basso impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita dei prodotti e dei servizi offerti. Attraverso il progetto "From farm to Fork" l'azienda si pone l'obiettivo di essere più autosufficiente tramite il riciclo delle materie prime associate all'approvvigionamento, che contribuisce a ridurre le emissioni di CO_2, e l'acquisto di materiali a basso impatto ambientale. Mira inoltre a sviluppare percorsi di comunicazione efficienti per sensibilizzare i clienti e gli ospiti.

I risultati raggiunti

Negli anni i risultati raggiunti sono stati numerosi e hanno generato diverse soddisfazioni e riconoscimenti alla famiglia Di Garbo. La produzione di confetture, miele e olio ha permesso di far conoscere i prodotti anche all'esterno dell'azienda aumentando notevolmente il numero di persone raggiunte. Inoltre, l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica e il marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel per il servizio di ricettività turistica, un riconoscimento che indica una buona prestazione ecologica e offre al consumatore la certezza dell'alta qualità della destinazione scelta, incentivando il turismo sostenibile. Infine, sono virtuosi anche la gestione della risorsa idrica, l'uso dell'energia solare e il riciclo dei materiali che garantiscono all'azienda una riduzione di rifiuti e di emissioni di CO_2.

Prospettive future

L'idea è quella di diffondere nuovi modelli di consumo attraverso una migliore informazione diretta ai consumatori e condividere le informazioni con aziende del territorio su tecnologie, beni e servizi per creare un nuovo modello economico e culturale capace di promuovere forme di consumo consapevole basato sull'utilizzo e lo scambio di beni di servizio piuttosto che sul loro acquisto, incrementando il riciclo.

Le principali criticità riscontrate

La difficoltà a reperire alcuni materiali che comportano una bassa produzione di scarto e riducono le emissioni di CO_2; infatti, molte delle aziende che offrono determinati materiali riciclati implicano lunghi trasporti con conseguente inquinamento ambientale.

Condizione di replicabilità

Alla base deve esserci la voglia di tutelare il territorio e l'ambiente, ma soprattutto bisogna essere determinati; perché la scarsa resa iniziale verrà poi ripagata dalla costituzione di una nuova politica aziendale e da tante soddisfazioni e riconoscimenti.

Bibliografia/link di approfondimento

www.agriturismobergi.com/azienda-agricola-bergi/prodotti-biologici-e-coltivazioni.html

ledeliziedibergi.com/it

www.castelbuonolive.com/il-miele-di-sulla-bio-le-delizie-dei-bergi-il-miglior-miele-a-livello-internazionale

#natura #ambiente #stopinquinamento

POLIZZI GENEROSA (PA)

© Archivio Verbumcaudo SCS

VERBUMCAUDO SCS

Coltivare comunità seminare futuro: il risveglio dell'ulivo

verbumcaudo.it

Azione realizzata da: Cooperativa Sociale Verbumcaudo.

Beneficiari dell'iniziativa: i cittadini, le scuole, i dipendenti, l'ambiente e lo storico uliveto di Verbumcaudo.

Anno di avvio/conclusione/in corso: dal 2020 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, privato.

La sfida di partenza

La Cooperativa Sociale Verbumcaudo è il simbolo di riscatto e di cambiamento di un terreno sottratto alla mafia e oggi restituito alla collettività, grazie all'impegno di giovani che hanno avuto il coraggio di dare una nuova possibilità ai campi abbandonati, partendo dal lavoro della terra e dalle coltivazioni biologiche. Il progetto prevede di riqualificare e valorizzare un uliveto, abbandonato per circa 30 anni, attraverso l'uso di buone pratiche con l'iniziativa "Adotta un albero d'ulivo" allo scopo di creare inclusione sociale, culturale, agricola e turistica.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Suolo, tecnologie e competenze.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime e il commercio.

Descrizione dell'iniziativa

La lunga e travagliata storia del feudo "Verbumcaudo" testimonia che più volte è stato un luogo di ingiustizie e grandi rivalse. Il 1979 è la data che segna per sempre la storia del feudo e la sua terribile fama con l'acquisto delle terre a prezzo di favore da parte dei fratelli Greco, boss reggenti della famiglia di Ciaculli. Sulla vendita indaga Giovanni Falcone che, fedele alla regola "segui i soldi", scopre l'illecita provenienza dell'assegno e che il feudo è sede di summit mafiosi durante i quali si discute di interessi, spartizioni e omicidi. Grazie alle sue indagini scatta il sequestro e la confisca del bene. Oggi Verbumcaudo è simbolo di riscatto e di cambiamento. Infatti, dopo anni di abbandono è rinato grazie alla determinazione del Consorzio Madonita per la Legalità e lo Sviluppo, oggi espressione di 21 Comuni, non solo madoniti, che attraverso un bando pubblico ha selezionato giovani del territorio interessati alla formazione professionale in ambito cooperativo. Le storie delle ragazze e dei ragazzi della cooperativa sono storie di "restanza", sono tutti giovani che hanno scelto di investire nell'entroterra siciliano: ingegneri, geologi, guide naturalistiche, agronomi, commercialisti e addetti alle lavorazioni agricole qualificati. Il presidente della cooperativa, Luca Li Vecchi, ricorda come nella fase iniziale si fosse pieni di entusiasmo e di iniziative ma privi di materiali, attrezzature e risorse economiche; la comunità locale e limitrofa ha svolto sin da subito un ruolo fondamentale adoperandosi con ogni mezzo per aiutare e sostenere la cooperativa. Il progetto "Adotta un albero d'ulivo" nasce con l'intenzione di riqualificare 6,5 ettari di terreno abbandonati da circa 30 anni, cominciato con il sostegno di Fondazione Con il Sud e Peppino Vismara, coinvolgendo la collettività e le istituzioni. Una volta scelta la formula d'adozione, è possibile dare un nome all'albero salvato ricevendo il certificato d'adozione e un certo quantitativo d'olio dell'ultima campagna di produzione. Allo stesso tempo si ha la possibilità di partecipare a un'esperienza guidata con lo staff della Cooperativa, trascorrendo un'intera giornata all'interno dell'uliveto. Il progetto quindi non solo tende a tutelare l'ambiente attraverso la riqualificazione, ma mira a coinvolgere la comunità.

I risultati raggiunti

Il recupero dell'uliveto abbandonato e incolto rappresenta un enorme beneficio per il territorio e la comunità, non solo in termini di nuove possibilità lavorative ed economiche: permette infatti anche di prevenire il rischio di incendi e la proliferazione di parassiti e animali nocivi. Inoltre, grazie all'adozione e all'esperienza guidata, si è sviluppata una vera e propria formula di turismo, che consente di ampliare la platea di clienti della cooperativa e dei territori vicini. Tutte le buone pratiche messe in atto hanno portato la cooperativa a ottenere la certificazione biologica. Inoltre la Confederazione Italiana Agricoltori, ha insignito la Cooperativa dei premi "Bandiera Verde Agricoltura 2023" e "Bandiera Verde Gold".

Prospettive future

Nel futuro la cooperativa si pone l'obiettivo di mettere in produzione e in sicurezza l'intero uliveto in modo tale da sviluppare nuovi rami aziendali, come quello del turismo esperienziale e scolastico.

Le principali criticità riscontrate

L'accesso a un credito sufficiente rappresenta una delle principali criticità per mettere in produzione e in sicurezza l'intero uliveto e per la commercializzazione dei prodotti.

Condizione di replicabilità

Il progetto della cooperativa "Adotta un albero d'ulivo" può essere facilmente replicato in altre realtà o contesti simili.

Bibliografia/link di approfondimento

www.esperienzeconilsud.it/verbumcaudo/

verbumcaudo.it/2020/11/19/il-risveglio-dellulivo-dopo-30-anni-ritorna-lolio-a-verbumcaudo/

verbumcaudo.it/adotta-albero-ulivo/

#beniconfiscati #coltivarecomunità #seminarefuturo

CASTELBUONO (PA)

© Archivio Abbazia Santa Anastasia

R2.Ridurre

ABBAZIA SANTA ANASTASIA

Dagli scarti di lavorazione all'ammendante organico

www.abbaziasantanastasia.com

Azione realizzata da: Abbazia Santa Anastasia

Beneficiari dell'iniziativa: i cittadini, gli ospiti che soggiornano, clienti, l'ambiente.

Anno di avvio/conclusione/in corso: 2003 - in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: sì, pubblico – privato.

La sfida di partenza

L'abbazia Santa Anastasia, posta nel cuore delle Madonie, racchiude in sé il fascino della natura e dell'antico passato medievale. Da sempre la filosofia dell'azienda è quella di combinare le tecniche del passato con le innovazioni del presente; si sviluppa così la sfida di partenza, ovvero un approccio biologico integrato con le tecniche biodinamiche che negli anni hanno permesso di ottenere innumerevoli risultati e l'eliminazione dei prodotti chimici nella produzione agricola.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Suolo, l'acqua e il recupero degli scarti post-produzione.

La fase della filiera in cui si colloca

Trasformazione e gestione degli scarti per il compostaggio post-produzione.

Descrizione dell'iniziativa

In un'antica abbazia Benedettina del XII secolo, ristrutturata e convertita a relais e a cantina di prestigio, si inserisce l'Abbazia Santa Anastasia. La struttura è centro di interesse culturale e lavorativo dell'intera area madonita fin dalla fondazione della città di Castelbuono, momento in cui i monaci la abbandonano. Successivamente, l'area vive un periodo di lustro ponendosi come emblema dell'industria agraria: stagione dopo stagione, i vigorosi vigneti di Santa Anastasia iniziano a produrre vini di qualità, recuperando le tradizioni dei monaci che anticamente lavoravano le viti dalle quali nascevano vini apprezzati dalle più importanti mense baronali e vescovili di Sicilia. Francesco Lena, proprietario e fondatore di Abbazia Santa Anastasia, da sempre applica una politica sostenibile prediligendo un'agricoltura biologica sia per i vigneti che per gli uliveti, che oggi è certificata e regolata dall'Unione europea. A partire dal 2003 l'azienda comincia il percorso di agricoltura biodinamica con il progetto di valorizzazione dei prodotti e tutela dell'ambiente. Il tutto attraverso una serie di importanti scelte aziendali come l'abbandono dei prodotti chimici e di additivi in agricoltura, l'uso di energia rinnovabile attraverso l'installazione di pannelli solari e la riconversione dell'intera azienda ad agricoltura biodinamica, con lo scopo di creare un unico organismo totalmente incontaminato. Oggi Abbazia Santa Anastasia è non solo un'azienda vitivinicola e olivicola gestita secondo il metodo biologico e biodinamico, ma è un esempio di isola ecologica di circa 400 ettari. Grazie alla filosofia aziendale, ai lieviti indigeni e alle caratteristiche pedoclimatiche, le uve autoctone e internazionali presentano peculiarità tipiche di questa parte di Sicilia e consentono di produrre vini unici, espressione del territorio che li origina, con una filosofia di produzione improntata al rispetto della tradizione ma anche dell'ecosistema. Tutto ciò ha consentito all'azienda di ricevere il prestigioso riconoscimento di agricoltura biodinamica da parte dell'associazione Demeter International, di cui segue il protocollo nella lavorazione dei vini biodinamici.

I risultati raggiunti

L'azienda, attraverso l'approccio adottato, evita ogni anno il trasporto in distilleria di circa 150 quintali di vinacce, che vengono riutilizzate come ammendante, ottenendo così un notevole risparmio in termini di emissioni di CO_2. Inoltre, si è impegnata nella produzione di energia solare a partire dal 2007 attraverso la dotazione di un impianto fotovoltaico di 750 mq di pannelli in silicio che consentono di coprire circa l'80% del fabbisogno energetico dell'intera struttura. L'attenzione al patrimonio naturale è testimoniata anche dal sistema per il riciclo delle acque, infatti quelle impiegate nelle lavorazioni in cantina vengono riutilizzate per l'irrigazione. Infine, l'installazione di colonnine di ricarica per le auto elettriche fa di Abbazia Santa Anastasia un luogo ecologico e attento alle istanze ambientaliste.

Prospettive future

L'azienda si pone come obiettivo quello di implementare il progetto di partenza con l'introduzione di altre sfide, che siano a basso impatto ambientale, per tutelare la natura e fornire sempre di più un approccio innovativo e al passo con i tempi.

Le principali criticità riscontrate

Una delle principali criticità riscontrate è stata la riduzione delle rese agricole, che ha comportato un'ulteriore sfida iniziale.

Condizione di replicabilità

Il progetto descritto è facilmente replicabile all'interno di qualsiasi contesto agricolo–aziendale.

Bibliografia/link di approfondimento

www.winerytastingsicily.com/magazine/it/visite-cantina/visita-in-cantina-allabbazia-santa-anastasia-di-castelbuono/

www.impetodivino.it/vini/produttori/abbazia-santa-anastasia

www.abbaziasantanastasia.com/vino-e-natura-sicilia.html

www.demeter.it/operatori/abbazia-santa-anastasia-spa/

#bio #natura #vinobio

PALERMO

© Archivio Brassicula

BRASSICULA

Dai Presìdi Slow Food alle birre artigianali

brassicula.it

Azione realizzata da: Brassicula srls.

Beneficiari dell'iniziativa: i cittadini, la ristorazione, le botteghe e filiere o associazioni attente ai prodotti di qualità.

Anno di avvio/conclusione/in corso: da gennaio 2023 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no.

La sfida di partenza

La giovanissima azienda Brassicula è una beer firm dall'anima siciliana che nasce con l'idea di promuovere la birra artigianale usando materie prime di eccellenza, come i Presìdi Slow Food presenti sul territorio. Il progetto è indirizzato a sostenere e promuovere le produzioni locali, ma anche a sensibilizzare il consumatore medio per educarlo alla scelta dei prodotti di qualità lontani da quelli della grande distribuzione. La birra artigianale diventa elemento di diffusione e valorizzazione per i Presìdi.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Il progetto insiste principalmente su tecnologie e competenze, l'applicazione di tecniche di produzione avanzate mantenendo i principi della produzione artigianale.

La fase della filiera in cui si colloca

Selezione delle materie prime, trasformazione, distribuzione e commercio.

Descrizione dell'iniziativa

La giovanissima azienda Brassicula ha origine nel gennaio del 2023 grazie alla passione di Giuseppe Genchi e Marco Parrivecchio. Il primo marketing manager, appassionato di birra artigianale e delle eccellenze siciliane di qualità, il secondo imprenditore medicale siciliano che ha sposato il progetto e ne cura gli aspetti commerciali. La filosofia di Brassicula, beer firm dall'anima siciliana, ha alla base la ricerca e la selezione accurata delle materie prime, principalmente Presìdi Slow Food del territorio siciliano che spesso non sono sufficientemente valorizzati e conosciuti a causa della limitata produzione. Tra questi si può citare la manna, che viene prodotta solo nel territorio tra Castelbuono e Pollina, l'albicocca di Scillato, che risulta difficile da trasportare e pertanto la vendita è limitata alle sole zone limitrofe; ma queste di certo non sono le uniche eccellenze che Brassicula ha selezionato e continua a selezionare per la realizzazione di una birra artigianale che è tutta da scoprire. Le due birre d'eccellenza che danno il via al progetto sono Stranizza D'Amuri (con l'albicocca di Scillato e la manna delle Madonie) e Petra Bianca (con cuore di salgemma delle Madonie). Con questo progetto non solo si vuole produrre birre artigianali uniche e irripetibili che siano simbolo dei territori in cui nascono, ma si vuole incentivare la partnership con la migliore ristorazione siciliana. Al fine di promuovere il brand Sicilia visto come unione, tradizione e sviluppo tecnologico e culturale del territorio.

I risultati raggiunti

In pochi mesi l'azienda ha ricevuto ottime risposte, infatti attualmente nella provincia di Palermo sono oltre 100 tra ristoranti e locali ad avere le birre artigianali di Brassicula. Inoltre, i consumatori si sono interessati al prodotto e hanno acquisito nuove conoscenze soprattutto in merito ai Presìdi utilizzati per la creazione delle birre. Altro aspetto di fondamentale importanza è legato alla gestione dei rifiuti di produzione, che vengono donati alle aziende per la trasformazione come ammendante in agricoltura o per la produzione di pellet.

Prospettive future

L'azienda entro il 2024 spera di trovare un nuovo sito produttivo che verrà sviluppato e progettato usando tecnologie e materiali atti a garantire un basso impatto ambientale. Inoltre, si prevede di implementare la collaborazione con nuove realtà per la selezione delle materie prime e lo smaltimento degli scarti post-produzione.

Le principali criticità riscontrate

La logistica e il costo del trasporto sono le principali criticità riscontrate; inoltre, i limiti legislativi legati alla produzione della birra artigianale compromettono la stessa ad agganciare le grandi distribuzioni.

Condizione di replicabilità

È un progetto che può sicuramente essere replicato in qualsiasi regione o zona con forte propensione all'identità territoriale. Infatti, valorizzare i prodotti del territorio è un ottimo modo per farli apprezzare e conoscere sul mercato.

Bibliografia/link di approfondimento

livesicilia.it/nuova-birra-siciliana-brassicula-i-gusti-della-nostra-terra

#birraartigianale #slowfood #territorio

PIAZZA MAGIONE (PA)

© Archivio Palma Nana cooperativa sociale

PALMA NANA COOPERATIVA SOCIALE

Qui non ci sono ospiti ma solo abitanti

www.palmanana.com

Azione realizzata da: Palma Nana cooperativa sociale Centro di Educazione Ambientale Serra Guarneri

Beneficiari dell'iniziativa: bambini, ragazzi, adulti, famiglie, scuole, il Parco delle Madonie, comunità locali, comuni del territorio, l'ambiente

Anno di avvio/conclusione/in corso: dal 1983 – in corso.

Processo di politica consolidata: no.

Finanziamento: no, pubblico-privato, programmi europei.

La sfida di partenza

Palma Nana è una cooperativa sociale che dal 1983 si occupa di educazione ambientale e turismo educativo-responsabile. La sede delle attività educative è Serra Guarneri, un piccolo borgo nel Parco delle Madonie destinato all'attività di transumanza, abbandonato nel periodo della guerra, oggi centro di educazione ambientale, azienda agricola e luogo di ospitalità che si pone lo scopo di stimolare un forte legame solidale con la comunità attraverso esperienze educative concrete.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

Competenze, conoscenze, promozione di comportamenti responsabili e consapevolezze alimentari.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione e raccolta delle materie prime.

Descrizione dell'iniziativa

L'educazione ambientale e il turismo educativo - responsabile sono gli strumenti attraverso i quali la cooperativa promuove nella comunità locale l'amore per la natura e l'interesse ad attivarsi per la sostenibilità ambientale. Serra Guarneri è "la casa nel bosco" della cooperativa Palma Nana. Un borgo rurale immerso nella natura, primo Centro di Educazione Ambientale in Sicilia, un'azienda agricola e una struttura ricettiva legata al territorio dove si vivono esperienze, in un ambiente a dimensione familiare, in armonia con scelte di sostenibilità, di economia circolare, attraverso attività educative ed esempi virtuosi di nuovi stili di vita. Con il soggiorno a Serra Guarneri si vuole offrire la possibilità di vivere un'immersione totale nel territorio: passeggiando nel bosco, assaporando i prodotti dell'orto, incontrando maestranze e produttori locali si ha un'esperienza immersiva nelle Madonie. Sapori, saperi, incontri, esempi di sostenibilità in un ambiente familiare rendono l'esperienza un vortice esplorativo completo. Le scelte educative si intrecciano con quelle etiche e sostenibili, sviluppando un'economia circolare che coinvolge il territorio (abitanti), il viaggiatore (abitanti temporanei) e la stessa Serra Guarneri. Serra Guarneri è anche un'azienda agricola a scopo educativo con la presenza di orti sinergici e tradizionali, alberi da frutto e ulivi. Il visitatore si trova calato in un ambiente diverso dal quotidiano ma allo stesso tempo familiare, dove può trascorrere uno o più giorni di assoluto relax dove il benessere dei grandi e dei piccoli è garantito da attività e giochi in natura, e dove il cibo è genuino, biologico e a Km0. Inoltre, è possibile partecipare alle domeniche inserite in programma, appuntamenti per gustare e condividere i segreti del bosco e tutti i sapori delle Madonie: Tesori del Bosco Nascosto, Weekend del Corbezzolo, Weekend dell'Oro Verde, Weekend Piccola Falegnameria nel Bosco.

I risultati raggiunti

In 40 anni di attività sono state raggiunte oltre 150.000 persone, con ricadute dirette e apprezzabili in tutte le fasi della filiera in cui il Centro di Educazione ambientale Serra Guarneri è stato coinvolto. Grande vanto della cooperativa è sicuramente quello di aver dato voce ai giovani; infatti, oggi sono alla terza generazione di ragazze e ragazzi appassionati che scelgono rimanere in Sicilia per lavorare a un cambiamento sociale e culturale della propria terra. Ma terza generazione non in senso parentale: sono tutti giovani che, da bambini, hanno partecipato a un percorso con Palma Nana condotti dagli educatori della prima generazione (anni '90), che a loro volta lo sono diventati seconda generazione (anni 2000), fino ad arrivare alla terza generazione di educatori, negli anni 2020. Altro aspetto non meno importante sono le certificazioni ottenute: il Cea Serra Guarneri ha ricevuto dal Parco delle Madonie il Certificato di Qualità Ambientale "eco-quality" per le strutture ricettive. Palma Nana ha ottenuto la certificazione di qualità (RINA Cert. n. 39511/20/S – ISO 9001:2015) per la progettazione ed erogazione di servizi e per i percorsi educativi ambientali e di turismo sostenibile.

Prospettive future

Il progetto continua, nella quotidianità, senza alcuna flessione e con la ricerca di nuovi partner e produttori da conoscere e incontrare, mantenendo la coerenza iniziale e la passione per la natura seguendo il filo rosso dell'educazione ambientale.

Le principali criticità riscontrate

La mancanza pressoché totale di collaborazione da parte delle istituzioni locali, la lentezza con cui le buone pratiche prendono piede, il grande buco nero del Covid-19 che ha risucchiato molteplici risorse ed energie.

Condizione di replicabilità

Conoscere il proprio territorio, tessere relazioni significative con i catalizzatori di comunità presenti sul luogo in cui si opera, favorire la concertazione partecipativa tra i vari interpreti coinvolti. Ascoltare i giovani, coinvolgerli e renderli protagonisti del territorio.

Bibliografia/link di approfondimento

www.educazioneambientale.com/cea.php

www.italiachecambia.org/2018/06/io-faccio-cosi-217-serra-guarneri-borgo-abbandonato-diventa-un-centro-educazione-ambientale/

www.vita.it/vita-a-sud/palma-nana-la-cooperativa-che-la-natura-la-scrive-pure/

#filieracontrollata #kmzero #economiacircolare #educazioneambientale

CASTELBUONO (PA)

© Archivio Battaglia SRL

Rs Ricondizionare/ Rigenerare

BATTAGLIA SRL

Manna: l'oro in Sicilia è bianco

www.battagliasrl.eu

Azione realizzata da: Battaglia S.r.l.
Beneficiari dell'iniziativa: i cittadini, i dipendenti e l'ambiente.
Anno di avvio/conclusione/in corso: dal 1996 – in corso.
Processo di politica consolidata: no.
Finanziamento: no.

La sfida di partenza

La Battaglia S.r.l. si occupa della trasformazione, produzione e commercializzazione della manna e della mannite da fruttosio. L'azienda, che vanta una secolare esperienza, nel corso degli anni è passata da un'attività di lavorazione e trasformazione a livello artigianale all'uso di moderne apparecchiature, ponendosi come obiettivo quello di tutelare e commercializzare un Presidio Slow Food promuovendolo sia sul territorio nazionale che su quello internazionale.

La risorsa su cui insiste l'azione politica

L'iniziativa insiste principalmente sulla tutela della manna, sulla ripresa dei terreni incolti, sull'energia, sulle competenze e sulle tecnologie tutelando l'ambiente, la biobiversità e il suolo.

La fase della filiera in cui si colloca

Produzione, raccolta, trasformazione industriale e distribuzione**.**

Descrizione dell'iniziativa

La Battaglia s.r.l. affonda le sue radici nei primi del '900. È un'azienda a carattere industriale dedita all'estrazione, trasformazione e commercializzazione della manna e della mannite da fruttosio. La lunga storia dell'azienda associata alle innovative tecnologie e richieste del mercato mira a preservare la biodiversità del territorio, garantendo un alimento antico e prezioso come la manna. Questa linfa dalle molteplici proprietà viene raccolta esclusivamente sui monti delle Madonie tra Castelbuono e Pollina nel periodo estivo, estratta a mano dai frassinocultori grazie alle sapienti incisioni. Per le sue proprietà e sulla spinta di consolidate esperienze alimentari, la purezza e la qualità biologica del prodotto vengono oltremodo apprezzate dalle industrie che, con ulteriori elaborazioni e trasformazioni, la utilizzano come prodotto base per alimenti omeopatici, dietetici nonché nel comune impiego alimentare e dolciario. L'azienda, che da sempre ha riconosciuto l'importanza della manna, negli anni sulla base della resa agricola e delle richieste del mercato ha inserito l'uso della mannite da fruttosio, offrendo un prodotto privo di impurità e sterile. Inoltre, la Battaglia è riuscita a ricoprire un ruolo fondamentale nella distribuzione a livello mondiale del prodotto, al contempo rimodulando la produzione sulla base delle richieste del mercato. Dal 2002 la manna eletta delle Madonie è riconosciuta Presidio Slow Food. Infine, si può osservare come l'attività e i progetti dell'azienda mirino a preservare l'ambiente e il territorio anche attraverso l'installazione dei pannelli solari per il sostentamento energetico, o il recupero dei terreni incolti. Quest'ultima azione in particolare preserva il territorio prevenendo il rischio di incendi, tutela la tradizione, aumenta la resa agricola e la forza lavoro a livello locale.

I risultati raggiunti

Grazie ai benefici riconosciuti alla manna e alla commercializzazione nazionale ed estera dei prodotti, l'azienda ha notevolmente aumentato il numero di persone raggiunte. Inoltre, la politica aziendale ha investito sull'installazione di pannelli solari che permettono di ottenere una riduzione delle emissioni in termini di CO_2 e dei consumi di energia di circa il 60%. Altro aspetto molto importante è legato al recupero delle terre incolte di cui beneficia non solo l'azienda in termini di aumento della produzione, ma anche il territorio in termini di prevenzione del rischio di incendi e della proliferazione di parassiti e animali nocivi. Tutte le buone pratiche messe in atto hanno permesso all'azienda di ottenere la certificazione biologica.

Prospettive future

L'azienda, consapevole che le scelte applicate risultano vincenti e all'avanguardia per tutelare e preservare la biodiversità di un prodotto come la manna, vede nelle prospettive future l'aumento della ripresa dei terreni incolti e degli impianti di fotovoltaico.

Le principali criticità riscontrate

Alla base delle criticità riscontrate ci sono i tempi e i costi burocratici. Ma soprattutto la riduzione della resa della manna e la difficoltà nel reperire il prodotto, oggi divenuto di produzione esclusiva solo dei territori di Castelbuono e Pollina.

Condizione di replicabilità

Un progetto che utilizzi la manna è impossibile da replicare se non nel medesimo territorio. Ma nulla esclude che in altri contesti agricolo-aziendali si possano attuare le stesse politiche per preservare e far conoscere i prodotti del territorio e la loro biodiversità.

Bibliografia/link di approfondimento

www.battagliasrl.eu/news

www.quicosenza.it/news/calabria/manna-di-calabria-nelloblio-dagli-anni-50-potrebbe-vivere-la-stagione-di-riscoperta

mannite.info/news/

#innovazione #manna #energia #ambiente

L'INNOVAZIONE SOCIALE INIZIA DALLE SKILLS
di IMPACTSKILLS

"La disponibilità di un ricco bagaglio di competenze rappresenta un elemento decisivo per cogliere le opportunità offerte dalla transizione verde e digitale". Così viene presentato il 2023 European Year of Skills, l'Anno europeo delle competenze, istituito con l'obiettivo di sensibilizzare istituzioni europee, Stati membri e parti sociali a investire nella formazione e nello sviluppo delle competenze.

In un mondo in costante trasformazione, in cui la tecnologia evolve rapidamente, è sempre più necessario avere le competenze per leggere e gestire il cambiamento. Consapevolezza e conoscenza degli strumenti (e dunque competenze) sono sempre più necessari, anche per cercare di mantenere un approccio etico al digitale, soprattutto in tempi dominati dall'Intelligenza Artificiale generativa. Ecco, dunque, che formare (fornire le skills) e farlo in modo etico rappresenta un tassello fondamentale in un percorso di innovazione, soprattutto se mirato a generare impatto, sociale e ambientale. È in fondo questo il motore che nel 2021 ha dato vita a Impactskills, il primo spazio digitale per acquisire competenze, incontrarsi, progettare e lavorare nel Terzo Settore e nella Cooperazione Internazionale in Italia. Una piattaforma dove apprendere le skills necessarie, ma soprattutto una community dove trovare sostegno, supporto e competenze. Un'idea nata dall'esperienza di Ong 2.0, network di enti del non profit e dell'innovazione tecnologica, che da anni lavorano insieme per supportare l'uso delle tecnologie digitali nei progetti di cooperazione allo sviluppo. I numeri raccontano un percorso incisivo e virtuoso: in 10 anni, Ong 2.0 ha realizzato 102 percorsi formativi che hanno coinvolto più di settemila persone, provenienti da 34 Paesi del mondo, inoltre ha realizzato 22 progetti in 9 Paesi. Impactskills ne raccoglie il testimone, cercando di ampliare il raggio di azione: il principale obiettivo è quello di fornire le skills e/o il supporto alla formazione necessari a operare oggi nel Terzo Settore, sperimentando una cooperazione allo sviluppo innovativa o per dirla con le parole dell'European Year of Skills: fornire le competenze necessarie *"per cogliere le opportunità offerte dalla transizione verde e digitale".*

In quest'ottica appare naturale l'adesione di Impactskills all'iniziativa *"In Cibo Civitas: Empowerment, Azioni, Territorio per una cittadinanza che nutre il futuro".* L'idea di unire diversi territori per promuovere comportamenti consapevoli e una partecipazione attiva dei cittadini, dei giovani in particolare, per favorire un sistema alimentare sostenibile, si sposa perfettamente con la visione e l'approccio di Impactskills. In Cibo Civitas si propone di migliorare le competenze chiave che permettono ai giovani di impegnarsi responsabilmente nel mondo di oggi e diventare attori del cambiamento, per tutelare le risorse del territorio e ridurre lo spreco alimentare, mitigando l'impatto ambientale e favorendo il benessere socio-economico. Inoltre, c'è un sottile filo rosso che lega digitale e sostenibilità, in grado di generare impatto nell'ambito del cibo e della sua produzione. Attraverso un uso etico dei dati, app e piattaforme è possibile promuovere, sostenere o favorire azioni contro lo spreco alimentare o in grado di ridurre l'impatto delle attività agricole sull'ambiente.

A volte si tratta di piccole idee, semplici, ma efficaci come ad esempio il caso di Too Good To Go, startup nata in Danimarca nel 2015 e sbarcata in Italia nel 2019. L'app mette in comunicazione gli utenti con i ristoranti e i negozi geograficamente vicini che possono offrire a un terzo del prezzo originale le eccedenze alimentari invendute. Per quanto riguarda i progetti in ambito agricolo, un altro esempio interessante è quello partito nel Monferrato dove in via sperimentale, si sta portando avanti un progetto di vigne connesse grazie a un sensore e alla piattaforma iXemWine, sviluppata dal Politecnico di Torino. In questo modo è possibile avere in tempo reale tutte le informazioni sui filari: umidità dell'aria e del terreno, temperatura, vento, bagnatura fogliare. Informazioni che permettono di capire se c'è il rischio di infezioni o presenza di parassiti sulle piante, limitando così al minimo indispensabile i trattamenti del vigneto e il monitoraggio fisico con trattori, più inquinante. Infine, particolarmente significativo può essere anche l'impatto del progetto The Smart Greenhouse, realizzato dal Centro Laici Italiani per le Missioni (Celim) nella contea di Laikipia, in Kenya. Attraverso l'utilizzo di sistemi di controllo climatico, tecnologie intelligenti, sistemi di irrigazione automatizzati e precisi meccanismi di controllo del clima, il progetto ha ridotto al minimo lo spreco di acqua e ottimizzato l'utilizzo delle risorse. Questo ha permesso di aumentare la produzione di colture, garantendo la coltivazione tutto l'anno e aumentando la resa dei raccolti, migliorando le condizioni di vita della comunità Maasai della contea di Laikipia.

Tutte queste *best practice*, così come molti dei casi studio contenuti in questa pubblicazione, dimostrano ancora una volta l'efficacia dell'equazione "digitale + approccio etico = impatto".

L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA GLOBALE COME LEVA PER IL CAMBIAMENTO

di Lorena Milani e Federica Matera[1], Università degli Studi di Torino

Global Education e la competenza di cittadinanza globale e democratica

La *Global Education* è un'area di ricerca e d'impegno civico e didattico centrale nella formazione del cittadino europeo ed è fortemente sostenuta dal Consiglio d'Europa, il cui sviluppo interroga trasversalmente diversi contesti educativi, anche in un'ottica interdisciplinare. Nel 2022, il Global Education Network Europe (GENE) propone una nuova definizione della Global Education: «L'educazione globale è un'educazione che permette alle persone di riflettere criticamente sul mondo e sul loro posto in esso; di aprire gli occhi, i cuori e le menti alla realtà del mondo a livello locale e globale. Permette alle persone di capire, immaginare, sperare e agire per realizzare un mondo di giustizia sociale e climatica, pace, solidarietà, equità e uguaglianza, sostenibilità planetaria e comprensione internazionale. Comporta il rispetto dei diritti umani e della diversità, l'inclusione e una vita dignitosa per tutti, ora e in futuro. L'educazione globale comprende un'ampia gamma di offerte educative: formali, non formali e informali; lungo tutto l'arco della vita e per tutta la vita. Riteniamo che sia essenziale per il potere trasformativo dell'educazione e per la sua trasformazione» (Global Education Network Europe - Gene, 2022, p. 3).

Lo scenario della globalizzazione impone di riflettere sulle interdipendenze globali (Beck, 1999, 2013; Giddens, 2002; Bauman, 2002, 2005; Morin, 2016) e al contempo sulle logiche individualiste che caratterizzano la società planetaria. Occorre promuovere processi di rifondazione della visione della cittadinanza, che vada oltre la dimensione locale per abbracciare quella internazionale, in vista di un'assunzione di responsabilità globale per la giustizia sociale ed educativa (Fornasari & Conte, 2019). Con Prodi (2003), occorre riconoscere le appartenenze e le "lealtà multiple" che abitano in ognuno di noi in quanto cittadini del mondo. Occorre, pertanto, riconoscersi in quanto cittadini del mondo, aprirci a una cittadinanza "planetaria" (Morin & Kern, 1994; Morin, 2004), che armonizzi la relazione tra dimensione globale e locale della cittadinanza e dell'identità.

1 *Il presente contributo costituisce un'opera organica progettata congiuntamente dalle autrici. Lorena Milani è autrice del paragrafo 1; Federica Matera è autrice del paragrafo 2. Il paragrafo "Conclusioni" è stato elaborato dalle due autrici congiuntamente.*

La *Global Education* ha la finalità di promuovere capacità, competenze e conoscenze per orientarsi nelle questioni globali, comprendendo le conseguenze delle nostre azioni sul piano locale e valutando l'impatto delle nostre scelte personali e/o locali per generare senso di responsabilità dal locale al globale e viceversa, in una visione di cittadinanza globale, partecipativa, attiva e democratica (Milani, 2020, p. 13). Nel Documento europeo *Competenze per una cultura della democrazia. Vivere insieme in condizioni di parità in società democratiche e culturalmente diverse* (Consiglio d'Europa, 2016), viene descritta la "competenza" in una visione globale e olistica, intendendola «come il processo dinamico messo in atto da un individuo quando mobilita le proprie capacità, competenze e risorse per fronteggiare situazioni nuove; mentre le *competenze*, al plurale, indicano, nel modello proposto, gli atteggiamenti, i valori, le abilità e le conoscenze e comprensioni critiche che consentono la mobilitazione della competenza di cittadinanza o competenza per una cultura della democrazia» (Milani, 2020, pp. 13-14).

Nella visione della competenza di cittadinanza globale e democratica proposta dal Consiglio d'Europa nel 2016, a formare la competenza sono non solo le "abilità", ma anche gli "atteggiamenti", i "valori", le "conoscenze e comprensioni critiche" fondamentali per aderire a una cultura della solidarietà e del partenariato, a partire da una consapevolezza critica delle questioni sollevate dalla globalizzazione.

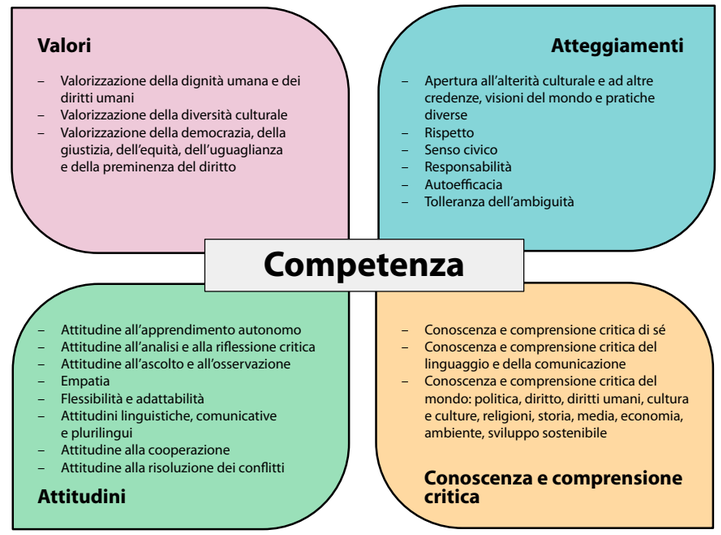


Fig. 1. Le 20 competenze incluse nel modello di competenze per una cultura della democrazia (Consiglio d'Europa, 2016)

Analizzando i contenuti sia dei Documenti del Consiglio d'Europa sia dello schema presente in Fig. 1, emerge che la competenza di cittadinanza globale implica la coscienza delle sfide poste dallo sviluppo e dalla sostenibilità, temi al centro dell'Agenda 2030 (United Nations, 2015) così come del progetto In Cibo Civitas.

Sviluppo e cambiamento per una pedagogia della sostenibilità

L'acquisizione di una cittadinanza globale (Ivi, target 4.7) chiede di «Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti» (Ivi, OSS. 4). Questo richiama una concezione di sviluppo umano globale che vede nella formazione e nel potenziamento delle capacità umane i mezzi attraverso cui ampliare le opportunità di condurre una vita sana, di accedere alle risorse necessarie per condurre una vita degna, di acquisire competenze, di lavorare attivamente alla realizzazione dei propri obiettivi e di partecipare alla promozione di uno sviluppo equo e sostenibile in un mondo condiviso. Nel Programma delle Nazioni Unite per lo Sviluppo (Undp) del 2010 è espressa l'idea dello sviluppo umano come processo che amplia la libertà delle persone, svincolandolo da parametri di crescita economica, e ponendo al centro, in linea con la visione di Sen (2000), la persona, concentrandosi su quello che può o non può fare e può e non può essere.

L'educazione globale garantisce il diritto allo sviluppo, mirando all'acquisizione di: competenze di riflessione e di pensiero critico; capacità di partecipare alla vita politica e di condividere opinioni; capacità di vivere in relazione con la natura e di averne cura; atteggiamenti e posture per essere parte di una comunità, impegnandosi in forme di partecipazione sociale. Lo sviluppo di queste capacità rappresenta il focus di una pedagogia sociale, emancipativa e interculturale, ma anche di una "pedagogia dell'ambiente" che ha come oggetto la formazione umana nel suo rapporto con le sfide della sostenibilità (Malavasi, 2018) e che vede, come specifico settore di indagine, le attività e i percorsi di educazione allo sviluppo sostenibile, attraverso la promozione di una cultura della sostenibilità come forma di capitale sociale e segno di coesione civica (*ibidem*).

Risulta fondamentale, allora, realizzare progetti educativi nelle scuole che promuovano apprendimento riflessivo, pensiero complesso e sviluppo del pensiero critico in direzione di una trasformazione (Mezirow, 2016) delle premesse di partenza, delle posture e delle azioni, a partire dall'analisi dei problemi e dall'attivazione di processi decisionali per una cittadinanza globale responsabile.

Il focus sull'educazione accentua lo spostamento dell'obiettivo politico dall'ambito della sensibilizzazione a quello della trasformazione di atteggiamenti e comportamenti (Grange, 2018): non solo la conoscenza, ma la comprensione critica per attivare azioni trasformative (Freire, 2004) sostenibili. A questo scopo, risulta utile ragionare in termini di sostenibilità della proposta formativa, intesa come:

- qualità della proposta formativa in termini di contenuti e bisogni coerenti alle questioni della sostenibilità e dell'ambiente in riferimento ai soggetti coinvolti;
- predisposizione di percorsi formativi che considerino la possibilità di modificare/migliorare le abitudini di acquisto e di consumo dei soggetti coinvolti;
- sviluppo delle conoscenze relativamente alle interconnessioni tra locale e globale e tra individuale e collettivo per stimolare processi di auto-riflessione e di co-riflessione (Milani, 2013) al fine di favorire la problematizzazione di costrutti, scelte e comportamenti e l'assunzione di responsabilità individuale e collettiva;
- sostenibilità economica e ambientale di un progetto, quest'ultima intesa come impatto ecologico sul territorio;
- possibilità che i processi formativi messi in atto possano incidere, a lungo termine, sulle posture e sugli atteggiamenti non solo di coloro che hanno partecipato alle attività, ma anche dei cittadini, favorendo, così, un processo positivo di diffusione circolare.

Tali obiettivi necessitano di avvalersi di modalità di apprendimento basate sulla prospettiva deweyana del *learning by doing* (Dewey, 1949). La promozione di *empowerment*, punto focale dell'educazione alla cittadinanza globale, potrebbe essere poi perseguita stimolando processi di partecipazione dei giovani nei processi di cambiamento improntati alla sostenibilità nelle comunità e nei territori. La prospettiva socio-costruttivista garantisce la qualità dei processi educativi, contribuendo alla costruzione di un'idea di "qualità situata", perché solo così i progetti formativi potranno essere davvero sostenibili. Come afferma Paparella (2014), infatti, ogni intervento formativo sostenibile necessita di una prospettiva ecologica e implica, quindi, un avvicinamento alle esigenze e al funzionamento di una data comunità a cui l'intervento si rivolge. In questa direzione, la *Global Education* si pone come leva di cambiamento individuale, collettivo e sociale, preparando il campo all'esercizio di una cittadinanza attiva e consapevole improntata alla difesa del territorio e dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile.

L'educazione alla sostenibilità richiede un ripensamento generale del discorso pedagogico in direzione di una "pedagogia ecologica" (Mortari, 2002, 2018), il cui scenario epistemologico individua nel concetto di "rete" il concetto organizzatore primario nell'ambito di un approccio sistemico-relazionale (*ibidem*). Riteniamo, dunque, che la collaborazione tra soggetti, tra soggetto e ambiente, e tra istituzioni e mondo associativo sia il luogo privilegiato di costruzione della conoscenza e della pratica della sostenibilità che trova il suo compimento nella generazione di una cittadinanza globale e democratica.

CONCLUSIONI: RIFLESSIONI SUL RUOLO DEL CIBO NEI COMUNI DEL FUTURO

di Franco Fassio, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Le città contemporanee, soprattutto quelle di grandi dimensioni, sono organismi ad alta intensità di risorse, con flussi di materia, energia e informazioni (Forrester, 1961) che spesso determinano un metabolismo urbano instabile e poco sostenibile. Entro il 2050, in un futuro abitato da circa 10 miliardi di persone (Population Reference Bureau, 2020), la popolazione urbana crescerà fino al 68% (United Nation, 2018). Le città da sole consumeranno il 75% delle risorse naturali del Pianeta e si prevede che l'80% di tutto il cibo prodotto sarà destinato a questo contesto (Ellen MacArthur, 2019). Se così staranno le cose, entro il 2050 alle città saranno imputabili l'80% delle esternalità negative del food system.

Riconsiderarle in termini di "flussi" oltre che di "spazi" (Fassio et al., 2020) diventa cruciale per sviluppare un progetto urbano in linea con la necessaria transizione ecologica: non più contesto dove nasce il problema, ma luogo del cambiamento, di un equilibrio dinamico che dà sostanza a nuovi principi e valori, di una visione sistemica della vita, che ci permetta di far crescere le diverse anime che popolano i Comuni.

Infatti, all'interno delle città troviamo sistemi intrecciati a sistemi (Capra, 1996), reti sovrapposte come layer reali e virtuali che interagiscono su scale diverse. Tali relazioni transcalari contribuiscono alla formazione dell'identità urbana, plasmando, attraverso infrastrutture e servizi, gli stili di vita dei residenti. Tuttavia, la seconda metà del XX secolo è stata un'epoca di profondi mutamenti socio-culturali che hanno gradualmente plasmato il panorama urbano (Sassen, 1994) omologandolo. Il fiorire di non-luoghi (Augè, 1992) che hanno la peculiarità di non essere identitari, relazionali e storici, ha messo a dura prova il senso di appartenenza al luogo e così ne ha sofferto anche il sistema alimentare: trasversale a molteplici aspetti urbanistici, è rimasto a lungo trascurato nella pianificazione urbana fino agli inizi del XXI secolo (Potukuchi & Kaufman, 2000). Solo recentemente ha assunto un ruolo prioritario (De Marchi, 2016), suggerendo che il cibo possa diventare espressione di un'infrastruttura urbana (Calori e Magarini, 2015) che va progettata in chiave sistemica e circolare, attraverso politiche mirate a valorizzare le potenzialità di un territorio. Un "tutto organico" in cui il capitale naturale, sociale ed economico, plasma le relazioni di un "rural urban continuum" (Rajagopalan, 1961) che, sia fisicamente che socialmente, unisce la popolazione urbana a quella rurale, la città con la campagna, in un lento processo ciclico di coevoluzione.

Dunque, alla luce delle problematiche legate ai sistemi alimentari in generale, alla loro evoluzione in un futuro prossimo, cresce il carattere d'urgenza con cui il discorso alimentare deve costituirsi, nel contesto urbano, come ambito di progettazione a sé. Il sistema lineare di produzione alimentare, infatti, ha supportato i processi di urbanizzazione, crescita demografica e sviluppo economico, ma ha anche dimostrato in maniera inconfutabile, la propria dannosità per gli ecosistemi e tutte le specie del Pianeta.

Emerge la necessità di consapevolezza, comprensione, trasparenza e fiducia, per progettare città che ci conoscano meglio perché noi le conosciamo meglio.

In questa prospettiva, la ricerca "In Cibo Civitas" offre uno spaccato dell'evoluzione del paradigma economico circolare applicato al cibo nel contesto urbano, periurbano e rurale. Esempi di un approccio alternativo alla comfort zone offerta dall'economia lineare, portatori di un cambiamento ovvero changemaker, che utilizzano meno risorse ed in maniera rigenerativa, che riducono gli impatti ambientali e le distanze sociali, che individuano nuovi linguaggi imprenditoriali e raccontano quanto sia importante trattare il cibo come un bene comune (Zamagni, 2016). Un contesto dove fare impresa vuol dire coinvolgere le persone in un processo di co-creazione del business e leggere il territorio attraverso le lenti dei limiti planetari. Nelle loro storie, abbiamo trovato modalità per alimentare la cultura dell'innovazione alla base del modello circolare e contrastare lo stato di crisi ecologica globale che stiamo vivendo. Sono punti di riferimento per migrare verso un nuovo paradigma politico-economico-culturale, nuove sensibilità, a volte figlie di politiche locali del cibo consolidate e maturate nel tempo, altre volte frutto di intraprendenza personale o famigliare. Soluzioni che fanno del cibo uno dei pilastri fondamentali per la definizione della cultura di una comunità, un approccio umanistico e territorialista che attraverso simbiosi mutualistiche, propone il binomio cibo-circolarità attraverso soluzioni win-win, capaci di usare con buon senso il tessuto ecologico che ci circonda e trasmettere alle future generazioni come costruire un nuovo modello che renda obsoleto quello esistente.

È così che grazie al progetto In Cibo Civitas, si è rafforzata quella dinamica di rigenerazione culturale che si contrappone alla dominante e irreversibile perdita di identità dei territori poiché quest'ultimi, in quanto costrutti storici, sono una risorsa rara, irripetibile e in parte non rigenerabile (SdT, 2011). Se lasciamo che il settore agroindustriale gradualmente si riduca a macchina produttiva esclusivamente finalizzata al profitto, perderemo anche ciò che stimola la curiosità di ciascuno di noi nell'esplorare quegli "areali" di produzione che rappresentano quella porzione di spazio geografico e temporale in cui una specie è presente ed interagisce in modo non effimero con l'ecosistema. La storia evolutiva della specie determina l'evolversi dell'areale e, se è vero che l'uomo vivendo in un determinato territorio lo plasma a sua immagine e somiglianza imprimendogli un preciso valore antropologico e culturale, è deducibile che lo stesso areale rappresenti il risultato di queste interazioni umane con l'ambiente e che conseguentemente incarni lo spirito identitario di quella data popolazione insediata. Un contesto olistico di indagine in cui i sistemi produttivi e distributivi del cibo interagiscono con la natura, i territori e la collettività, e non sono importanti come singoli elementi, ma queste specificità relazionate tra di loro, creano il vero valore.

Una prospettiva, che nelle pagine di questo libro, pone il cibo oltre la sua natura di bene economico e lo posiziona nel ruolo di mediatore di un agire politico (Pettenati, Toldo, 2016). Una fotografia di quella complessa soggettività che produce territorialità e che ambisce a reagire tramite l'adattamento e la trasformazione (Walker et al., 2004), l'interconnessione (Pardo and Nam, 2016), agli effetti degli shock negativi di tipo naturale o socio-economico che stiamo vivendo.

È un selfie, non preciso e perfetto come una fotografia d'autore, in quanto rappresenta in maniera volutamente semplificata, un sistema complesso ma ricco di opportunità, fatto di changemaker che stanno curvando i nostri territori. La sua comprensione rappresenta la sfida del futuro, necessaria per lavorare sui molteplici quadri di riferimento cognitivi e valoriali presenti localmente come espressione di una economia circolare applicata al cibo e tradurli in un linguaggio connettivo, capace di esprimere progetti comuni e strategie politiche duplicabili in altri contesti.

Bibliografia

Augé M. (1992), Non-lieux. Introduction à une anthropologie de l.a surmodernité, Le Seuil, Parigi.

Calori A. & Magarini A. (2015), Food and the cities: politiche del cibo per città sostenibili, Edizioni Ambiente, Milano.

Capra F. (1996), The Web of Life: A New Synthesis of Mind and Matter, Harper Collins, London.

De Marchi M. (2016), Prospettive di Pianificazione Alimentare. La strategia del Galles come esempio di coordinamento a scala regionale, in Urban@it - Centro nazionale di studi per le politiche urbane.

Ellen MacArthur Foundation (2019), Cities and Circular Economy for Food, Technical Appendix: Global Modelling, p. 3, Cowes, UK.

Fassio F., Ciochi E., Tondella A. (2020), The Circular Economy for Food in the future city. Good practices that define Smart Food, in International Journal of Architecture Art and Design. AGATHÓN, vol. 8.

Forrester J. W. (1961), Industrial Dynamics, Productivity Pr, New York.

Pardo, T. A. Nam. T. (2016), A comprehensive view of the 21st century city: Smartness as technologies and innovation in urban contexts, Smarter as the New Urban Agenda. Springer International Publishing, pp. 1-19.

Pettenati G., Toldo A. (2016), Il sistema locale è un bene comune? in Introduzione a Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino, Quaderno Labsus a cura di Ciaffi D., De Filippi F., Marra G., Saporito E., Roma.

Population Reference Bureau (2020), World Population Data Sheet.

Potukuchi K. e Kaufman L. (2000), The food System: A stranger to planning field, in Journal of the American Planning Association, Spring 2000; 66,2.

Rajagopalan C. (1961), The Rural-Urban Continuum: A Critical Evaluation, in Sociological Bulletin, 10(1), 61-74.

Sassen S. (1994), Cities in a world economy, Thousand Oaks, Calif: Pine Forge Press.

SdT, Società dei territorialisti/e (2011), Bozza di manifesto per la società dei territorialisti/e (terza stesura che integra i contributi pervenuti per il congresso), 15 novembre 2010 corretta gennaio 2011, www.societadeiterritorialisti.it.

United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division (2018), World urbanisation prospects: the 2018 revision.

Walker, B., Holling, C.S., Carpenter, S.R., Kinzig, A. (2004), Resilience, Adaptability and Transformability in Social – ecological Systems, in Ecology and Society n° 9, vol. 5.

Zamagni S. (2016), Il cibo sia visto come bene comune, intervento presso Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione, Mangiare meglio. Mangiare meno. Mangiare tutti, promosso e organizzato da Fondazione Bcfn - Barilla center for food and nutrition, Università Bocconi, Milano.

Circular City Selfie

ISBN 978-88-8499-872-9