



REPORT DELL'EVENTO DI ISPIRAZIONE
28 SETTEMBRE 2018 - LUCCA

Progetto finanziato da:



Regione Toscana

Con la collaborazione di:



Con il supporto metodologico di:



INTRODUZIONE

Il 28 settembre si è tenuto il primo evento pubblico di Circularifood, un percorso partecipativo per la definizione del Piano intercomunale del cibo dei Comuni di Lucca, Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica.

L'evento è stato organizzato presso la Sala Tobino della Provincia di Lucca e ha coinvolto circa 80 partecipanti, tra cittadini, associazioni, Enti, studenti dell'Istituto Agrario di Mutigliano, produttori locali e aziende.

Sono stati previsti tre interventi di esperti - Francesca Federici, Francesco Di Iacovo e Maria De Biase - che hanno introdotto i tre temi al centro del percorso: produzioni locali, accesso e spreco del cibo, stili di vita e comportamenti alimentari.

Nei mesi di ottobre e novembre si terranno workshop territoriali e tematici nei 5 Comuni (in fondo al report le date e i luoghi) per affrontare insieme ai portatori d'interesse del territorio i nodi centrali e definire entro la fine del 2018 il Piano Intercomunale del Cibo.



GABRIELE BOVE *assessore alla partecipazione del Comune di Lucca*

Buongiorno a tutti e a tutte e grazie di essere qui con noi questo pomeriggio. Oggi siamo insieme, con gli altri amministratori dei Comuni di Capannori, Porcari, Altopascio e Villa Basilica con i quali abbiamo avviato un percorso che ci porterà a fine anno alla definizione di un Piano Intercomunale del Cibo, grazie al cofinanziamento dell'Autorità per la partecipazione della Regione Toscana. Il senso della giornata di oggi è di confrontarci sulle tematiche del progetto per capire da dove partiamo, con quali progetti attivi, e dove possiamo e vogliamo arrivare rispetto ai tre macro temi da cui pensiamo sia importante iniziare la nostra riflessione: la produzione locale, i comportamenti e gli stili di vita, la lotta allo spreco e l'accesso al cibo per tutta la popolazione.

Il patto del cibo non è solo qualcosa di teorico ma una serie di principi che si possono tradurre in azioni concrete soprattutto se partiamo da un progetto che vede un'alleanza con aziende, ristoratori, associazioni, scuole e tutti i soggetti che a vario titolo gravitano in questo territorio. E' importante fare gioco di squadra quando si intraprendono sfide di questo tipo, quando si ragiona in termini di territorio vasto dove gli attori in campo si moltiplicano ed è necessario coordinare 5 Comuni.

Ringraziamo ancora la Regione Toscana che ha voluto sostenere e partecipare a questo progetto e a tutti voi che siete qui oggi e che spero ci seguirete in questo percorso.



LORENZA SOLDANI *Sociolab*

Riprendendo quello che ha detto poco fa l'assessore Bove, Circularifood è un percorso partecipativo per la realizzazione di un piano intercomunale del cibo. Inizia da 5 comuni della Piana ma si svilupperà nel 2019 anche grazie al progetto ROBUST, realizzato all'interno del programma Horizon 2020, con il partenariato della Provincia di Lucca.

Il tema è ampio e con i partner abbiamo provato a capire dove indirizzare questo lavoro. Abbiamo iniziato con una cabina di regia che ha coinvolto settori diversi all'interno delle Pubbliche Amministrazioni (salute, partecipazione, attività produttive, scuola, etc.).

Abbiamo fatto una mappatura dei soggetti e dei progetti che esistono già in questo territorio e collaborano a vario titolo e abbiamo visto che tra i quasi 300 soggetti individuati nella mappatura, esistono già molte collaborazioni e connessioni. Vogliamo dunque partire da queste connessioni, da quello che esiste già e che funziona per capire cosa migliorare dei progetti esistenti e quali possibili azioni introdurre nella nuova pianificazione in tema di cibo.

Il percorso prevede una serie di appuntamenti successivi a quello di oggi: a ottobre faremo degli incontri territoriali e a novembre degli incontri tematici. I temi che sono venuti fuori dalle interviste svolte in questi mesi, verranno definiti meglio anche da quello che metterete in evidenza voi oggi.

A dicembre tireremo le fila di tutto questo percorso e capiremo come dare forma a questo Piano.

Oggi lavoreremo secondo la metodologia del Crowdlab, un metodo che abbiamo sperimentato in vari contesti e che aiuta i partecipanti ad interagire in modo strutturato con i relatori presenti. Ogni intervento, che durerà circa 10 minuti, sarà seguito da un momento di confronto tra voi in sala. La disposizione delle sedie vi permetterà infatti, dopo aver ascoltato gli interventi, di chiudervi in piccoli gruppi e, insieme, confrontandovi, produrre due domande per il relatore che poi risponderà. Tre relatori, tre round! Un pomeriggio denso, con tempi serrati, per riuscire a raccogliere maggiori informazioni possibili.



FRANCESCA FEDERICI

Associazione EStà, economia e sostenibilità, ha collaborato con il

Comune di Milano per mettere a punto il Piano del cibo di Milano.

Il progetto di definizione del Piano del cibo di Milano, è iniziato a luglio 2014 con un protocollo d'intesa tra comune e fondazione Cariplo per sviluppare il piano comunale del cibo.

Nel protocollo d'intesa ci sono alcuni elementi che hanno facilitato la buona riuscita del progetto:

- orizzonte di medio-lungo (2020)
- un soggetto finanziatore
- una prospettiva locale e internazionale

Anche noi abbiamo mappato i progetti del comune sul cibo per capire cosa si stava muovendo. Abbiamo coinvolto circa un centinaio di soggetti e questo ci ha permesso di animare un certo dibattito cittadino sul tema.

Sono state individuate 5 priorità (tra cui la ricerca scientifica).

Sono stati individuati strumenti di monitoraggio ed è stato anche creato un Consiglio del cibo per portare avanti i lavori.

Con una delibera di Giunta è stato dato mandato ad un gruppo di seguire i lavori comunali sul cibo; il gruppo è poi diventato un tavolo interassessorile.

Sono poi partiti anche i progetti per dare attuazione alla carta. Tra questi alcuni si sono concentrati sulla lotta allo spreco.

- Gruppi multistakeholder
- Gruppi multidirezione
- Consultazioni tecniche (associazioni di categoria)
- lavoro di base su quello che il Comune poteva controllare direttamente (tari, mercati comunali, mense scolastiche)

Dopo qualche mese dall'adozione di questo documento la risposta è buona.

E' stata creata una rete di soggetti coinvolti per dare attuazione ai progetti.

E' stato fatto anche un protocollo d'intesa con il Politecnico di Milano, che deve monitorare i flussi, per dare vita ad una zona di redistribuzione veloce del cibo in via sperimentale.



Il Comune ha cercato di lavorare molto con altre città italiane e anche con il livello europeo (città con Eurocities; ma anche direttamente con la Commissione europea).

Adesso stiamo aggiornando l'analisi fatta nel 2014 a scopo di monitoraggio per capire se questa foodpolicy sta funzionando. L'obiettivo è sviluppare una serie di indicatori per capire come stiamo andando e se la food policy può contribuire al raggiungimento degli obiettivi di Europa 2020.

Le domande a Francesca Federici

Quali CRITICITA'?

Le criticità principali sono state che il Comune è stato sempre un po' indietro rispetto alla partecipazione, che è stata sempre “filtrata” da un soggetto tecnico. Poi, dopo essere stata redatta, la food policy deve essere avviata e si deve intrecciare con le linee strategiche del Comune il quale deve dotarsi delle competenze interne ed attrezzarsi per andare avanti.

Che difficoltà avete incontrato nelle MAPPATURA?

Le mappature sono sempre dinamiche ed in continua evoluzione. Esse non danno mai una foto completa di quello che c'è ma avviano un processo, soprattutto per conoscere i progetti che ci sono e sui quali una politica del cibo deve poggiare.

Quali i passi per andare AVANTI ed espandere l'iniziativa?

Esiste un gruppo di esperti che stanno cercando di sviluppare una politica comune europea sul cibo; a Milano si svolge uno dei tavoli di questo percorso e ogni volta spuntano fuori nuovi soggetti.

Come REPLICARE questa iniziativa in territori diversi da quello di Milano?

Più che replicare la Carta, credo che sia possibile replicare il processo su territori diversi. Il fatto che alcuni dei Comuni che portano avanti questo percorso di Circularifood abbiano firmato il Patto di Milano vada in questa direzione.

Quali sono i SOGGETTI PIÙ SENSIBILI allo spreco alimentare a Milano?

Difficile dirlo. Ce ne sono molti che per mission si occupano di questo tema, ma ce ne sono altri, come le catene di supermercati che si possono sensibilizzare per varie ragioni, una di quelle è stata la misura di sgravio sulla TARI.

Quali sono le misure che si possono avviare per lavorare sulla TARI? E' stato importante il tavolo interassessorile che ha convocato tutti i soggetti interessati (fondamentale l'assessorato al bilancio), così come importanti sono state le consultazioni tecniche e la partecipazione delle municipalizzate che si occupano di rifiuti e ambiente.

Quali sono le competenze dell'UFFICIO FOOD POLICY?

Si insedierà a gennaio. Per il momento ci lavorano in 3: uno che fa da contatto tra l'ufficio e la vicesindaca e due persone che lavorano a tempo pieno ma che si stanno ancora spartendo le competenze.

Quali azioni attuate per sensibilizzare gli STUDENTI e i CITTADINI?

Gli studenti vengono fatti lavorare a scuola sul tema dello spreco anche con modifiche nelle loro modalità di consumare cibo (ad esempio riducendo il consumo di merendine, avviando progetti scolastici sul consumo di frutta a merenda, etc.). La scuola attraverso i ragazzi, è un veicolo importante per arrivare alle famiglie e sensibilizzare la cittadinanza.

Come gestire il RECUPERO delle norme nel rispetto delle norme HACCP?

Non so entrare nel dettaglio ma all'interno del Comune ci sono due soggetti che se ne occupano.

A Milano c'è un soggetto molto bello che si chiama Recup che punta a ridare dignità alla redistribuzione del cibo rimasto nei mercati comunali che già viene fatta in forma libera da alcuni soggetti.

FRANCESCO DI IACOVO

Professore di Economia e Politica Agraria nel Dipartimento di Scienze Veterinaria, dell'Università di Pisa, dove svolge la sua attività didattica e di ricerca

Il tema del “locale” lega diversi soggetti e dimensioni: le persone, il cibo, il territorio.

I prodotti locali li possiamo considerare dei prodotti materiali ma anche degli artefatti culturali. Chi partecipa alla loro produzione sono le imprese, ma spesso essi sono fatti in coproduzione con amministratori locali, cittadini ed altri soggetti pubblici e privati, soprattutto quando si vuole lavorare sulla specificità e sul collegamento al territorio.

E' interessante che oggi le Amministrazioni locali si interessino di cibo perché in passato questo tema era stato appaltato allo stato e ad altri soggetti sovralocali. A partire dagli anni '90 con le denominazioni di tipicità è stato creato il primo contatto tra cibo e territorio.

In quegli anni è apparso anche il tema della salute e, di conseguenza, l'attenzione al biologico.

Successivamente, nei primi anni 2000, è arrivata anche l'attenzione alla vicinanza della filiera del prodotto e, quindi, al km0.

Più recentemente si è cominciato a parlare di coproduzione e di sinergie a livello locale per produrre, ma anche per concepire il cibo come una ricchezza del territorio e della comunità.

A questa evoluzione si è accompagnato anche un cambio nei mercati. I mercati sono diventati sempre di più un luogo di scambio, non solo di prodotti, ma anche di conoscenze e di relazioni. I mercati diventano quindi anche un luogo di incontro. Basta pensare alla *Spesa sospesa* che si sta diffondendo a Milano dove, come nella tradizione del caffè napoletano, qualcuno lascia una spesa pagata per chi ne ha bisogno.

In questa logica si passa dall'orientamento al solo prodotto degli anni '70, all'orientamento al mercato delle commodities degli anni '90, ai mercati di nicchia orientati al marketing degli anni 2000.



Il cibo è la SFIDA dell'umanità, ad esso si collegano i diritti (dal cibo e alla salute). Questi diritti non sono prodotti che possono essere scambiati sul mercato ma vanno garantiti a tutti.

Il tema di Cicularifood deve essere questo, cioè di attivare la comunità per garantire un contesto ambientale e relazionale che permette l'accesso al cibo di qualità a tutti.

Qual'è quindi l'ETICA delle filiere locali?

Deve essere un'etica della CURA che cambia le regole del gioco e per cui non si ragiona più in un'ottica di indipendenza e autonomia ma in un'ottica di interdipendenza.

Le domande a Francesco Di Iacovo

Qual è il ruolo delle TECNOLOGIE nelle produzioni locali?

Credo che le tecnologie abbiano avuto un grande ruolo nello sviluppi dei processi produttivi. Semmai la domanda è se abbiamo puntato troppo sull'innovazione tecnologica senza considerare un parallelo sviluppo dell'innovazione organizzativa e sociale.

La commistione di queste tre dimensioni dell'innovazione è necessaria.

Il mercato è in grado di remunerare i COSTI che i produttori locali sostengono per produrre, e che ruolo hanno gli amministratori locali?

Ritengo che i produttori, come in ogni settore, debbano essere efficienti e mantenere i COSTI adeguati a quello che producono.

Sono poi i consumatori a valutare il loro interesse nel valore contenuto nei prodotti locali e a doverne sostenere il prezzo.

Spesso quello che si vede nei supermercati sono carrelli pieni di prodotti molto lavorati, pronti da consumare, ma anche molto costosi. Meno interesse i consumatori riconoscono ai prodotti freschi, poco lavorati, più ricchi di nutrienti e anche meno costosi.

E' quindi necessario anche fare una modifica nella cultura e nella mentalità delle persone.

Come ad esempio nel caso del cibo prodotto grazie all'inserimento lavorativo che, non solo produce ricchezza, ma abbatte anche i costi sociali sostenuti dalla spesa pubblica (ad esempio con il reinserimento dei detenuti).

Questo tipo di prodotti ha anche un valore relazionale perché mette in contatto e collaborazione soggetti diversi che fanno parte della comunità.

Dobbiamo quindi domandarci quanto del prezzo di un prodotto ha ricadute sul nostro territorio e la nostra comunità, e non solo direttamente sulle nostre tasche.

Che ruolo hanno le ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA in questi processi?

Chi ha più potere ha più responsabilità. Se si vuole esercitare il potere, lo si deve esercitare con responsabilità. Le Associazioni di categoria hanno un ruolo primario e devono esercitarlo con responsabilità.

Con l'Università abbiamo portato avanti molte collaborazioni con le Associazioni di categoria, ad esempio in Piemonte, tirando anche dentro altri soggetti (cooperative agricole, GAL, etc). E' stato il progetto cibo civile che ha creato posti di lavoro (circa 40) e ricchezza per il territorio, generando un valore di circa 7mln € in termini di spesa pubblica risparmiata (per le politiche del lavoro).

Se passiamo nella logica della coproduzione dovremmo immaginare che le associazioni di categoria non siano più le associazioni di produttori, ma di coproduttori, vedendo anche le famiglie come associate.

Il senso della rappresentanza quindi sta cambiando e le associazioni di categoria dovrebbero mettersi in questa prospettiva.

Se ci sono questi vantaggi, allora chi blocca l'innovazione è colpevole, perché blocca lo sviluppo e la produzione di ricchezza.

Le domande a Francesco Di Iacovo

Qual'è il ruolo dei GAS?

Non c'è dubbio che i GAS abbiano portato un grande contenuto di innovazione nella distribuzione dei prodotti locali.

La criticità dei GAS è di essere "gelosi dell'innovazione" e di correre il rischio di diventare elitari e chiusi.

I GAS dovrebbero essere disponibili ad essere aperti altrimenti corrono il rischio di implodere.

I GAS possono evolvere anche perché c'è molto da innovare nel mercato alimentare italiano.

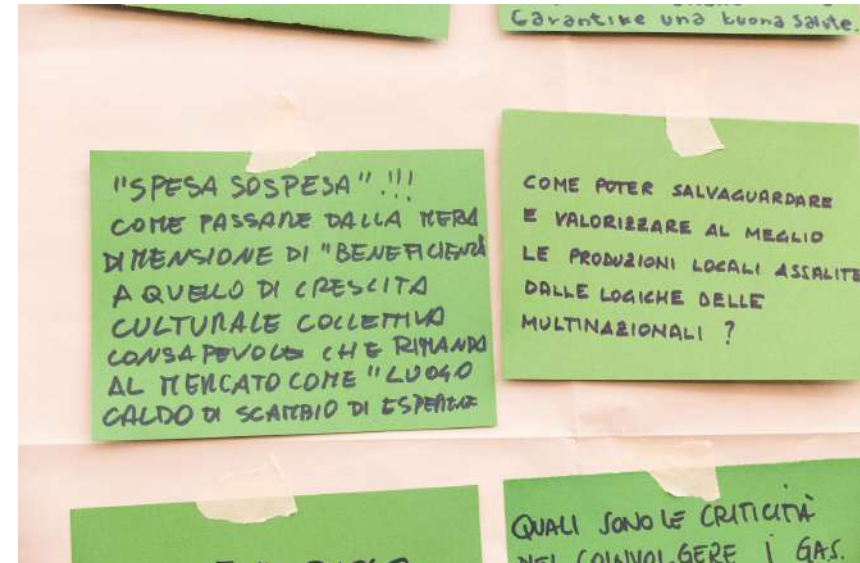
Ad esempio Caritas ammette che sa fare assistenza e non sa generare, come fanno le imprese.

Qual è il ruolo del cittadino?

E' un ruolo strategico (così come quello delle PA) perché parliamo di un settore che per svilupparsi deve incontrare la consapevolezza dei cittadini. Il riposizionamento del cittadino rispetto al sistema locale è fondamentale per sostenere le filiere locali.

Come poter salvaguardare le produzioni locali contro il dominio delle multinazionali?

I produttori locali devono inserirsi in delle nicchie di mercato. Non si può pensare ad una sostituzione del mercato globale e degli approvvigionamenti ordinari da parte delle produzioni locali. Le due cose devono convivere ed integrarsi.



MARIA DE BIASE

Presidente dell'Istituto Teodoro Gaza di San Giovanni a Piro (SA)

Sono presidente di una piccola scuola (istituto comprensivo materna, primaria e secondaria) di un piccolo paese del Cilento. Lì c'è un parco nazionale, quindi tipicità e genuinità, ma anche tanta cattiva alimentazione e dati che dicono che i giovani sono in sovrappeso.

Siamo quindi partiti da questo per garantire agli studenti il diritto ad un cibo buono.

Abbiamo iniziato con dei questionari e capivamo che il consumo di cibo spazzatura era altissimo.

Abbiamo quindi eliminato i cibi preconfezionati nelle scuole ed avviato degli orti nei plessi scolastici (fortunatamente ogni plesso aveva uno spazio verde).

Dopo aver ripulito i terreni, abbiamo piantato anche degli alberi da frutta che stanno producendo tanta buona frutta.

Abbiamo incontrato tante difficoltà, soprattutto nell'ostilità dei genitori. È importante che si riscopra il concetto di ruralità: alcuni lo considerano come un ritorno al passato, per noi invece è un salto nel futuro.

I nostri principali alleati sono i nonni che ci portano a scuola i semi delle varietà locali che poi vengono piantati negli orti.

Le scuole non gestiscono le mense. I prodotti che produciamo non possono essere consumati a scuola nelle mense. Così ci siamo inventati le "ecomerende": quello che produciamo lo mangiamo a merenda sotto forma di pane con l'olio o cose simili, semplici e genuine.

Molto di quello che noi facciamo per questo Paese è illegale. 4 anni fa, dopo aver ricevuto decine e decine di premi in tutta Italia, siamo stati premiati anche dal Parlamento Europeo come buona pratica. Eppure la ASL locale ci ha dato filo da torcere per problemi con le HACCP.

Il Ministero invia ogni settimana una circolare ai presidi per porre la massima attenzione sul tema dell'alimentazione, eppure non è possibile mangiare pane e marmellata in classe.



Dobbiamo riscoprire il tema delle convivialità, e il cibo è sicuramente un veicolo importante di convivialità tra le persone. Più è genuino, meglio è.

Il lavoro che abbiamo fatto ha anche portato molti giovani a riavvicinarsi al mondo dell'agricoltura. Alcuni di loro si sono messi a coltivare e a riscoprire le produzioni e le tipicità locali.

Molti genitori si irrigidiscono di fronte al pane e olio, anche per motivi culturali.

Il mio ruolo è di rimettere il pane e olio nella contemporaneità e far capire alle famiglie che riscoprire le tradizioni e le specificità locali non è cosa di cui vergognarsi.

Le domande a Maria De Biase

I docenti hanno accettato subito questo progetto?

Non è un progetto: è uno stile di vita. Anche alcuni docenti, come i genitori, sono partiti scettici ma, man mano che passano gli anni, la mentalità comincia a cambiare.

Molti negli anni se ne sono andati perché non siamo riusciti a convincerli e non condividevano questo approccio.

La scuola è un luogo in cui è difficile far passare il cambiamento.

Eppure questo intervento non riguarda solo il cibo: noi facciamo un sacco di attività ed usiamo le tecnologie ed investiamo molto in questo, anche grazie ai fondi PON che riusciamo ad intercettare.

Non siamo certo una scuola arretrata, ma una scuola moderna che ha riscoperto la tradizione.

I nutrizionisti sono stati coinvolti?

Ci siamo ovviamente rivolti a degli esperti per seguirci in questo percorso. Abbiamo parlato sia con gente famosa a livello nazionale che con la ASL locale.

Perché proprio pane e olio?

Pane e olio è solo un simbolo, l'“ecomerenda” prevede tutta una serie di prodotti locali che vengono alternati nelle classi, ad esempio i fichi secchi del Cilento (molto famosi), le noci, le castagne.

Ci sono tanti produttori che ci inviano i loro prodotti per le merende. All'inizio molti li compravamo, ma ora siamo sostenuti dai produttori locali che ci regalano i loro prodotti.

Negli anni siamo cresciuti anche come comunità che produce ricchezza. Abbiamo rimesso in sesto degli olivi che erano stati lasciati andare; raccogliamo le olive e le portiamo al frantoio; dell'olio che ne facciamo lo usiamo per condire le merende ma anche come dono per gli ospiti.

Quando compriamo i prodotti locali, poi, aiutiamo i produttori locali a creare lavoro. Ad esempio i caseifici che vendono ricotta e caciocavallo hanno assunto personale grazie alle nostre richieste.

Facendo tanta formazione le persone si convincono.

Qualcuno ci dice anche “Perché la scuola non si fa i fatti suoi?”.

Da secoli ci diciamo che “siamo quello che mangiamo”. La scuola purtroppo è diventata un “non luogo” e non svolge più il suo ruolo educativo per i giovani cittadini.

Cosa serve?

Serve l'esempio. Il valore dell'esempio è importante. Anche io che sono la preside lavoro nell'orto per dare l'esempio e far vedere che anche io ci credo.

Come si può fare pressione sulle Amministrazioni?

Con il lavoro e le proposte. Facendo le cose. Poche parole, tanti fatti. Il cibo è la nostra vita e il nostro futuro e per questo che dovrebbe essere un tema fondamentale nelle scuole di tutto il paese.

ILARIA VIETINA *Assessore all'istruzione del Comune di Lucca*

Il pomeriggio è stato ricco di spunti per intraprendere altre azioni su questo territorio.

Gli interventi sono stati molto interessanti e ci hanno fatto conoscere delle esperienze veramente belle che, pensando all'ultimo spunto di Maria De Biase, ci danno lo stimolo a lavorare sulle mense scolastiche con ancora più coraggio di quello che ci abbiamo messo fino ad ora.

Grazie a tutti quelli che sono stati qui oggi e spero di rivedervi ai prossimi incontri territoriali.



Calendario incontri TERRITORIALI del mese di ottobre:

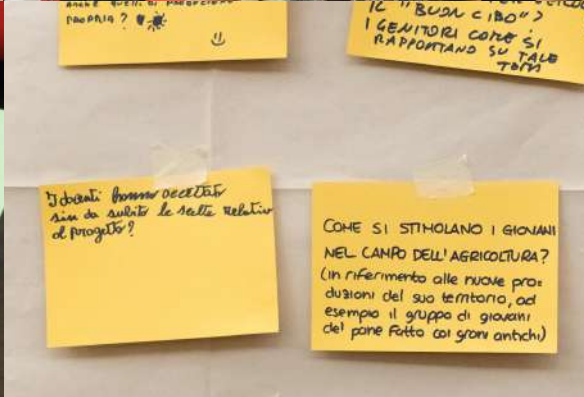
- 8 ottobre Villa Basilica – Sala Convegni, piazza V.Veneto
- 10 ottobre Lucca – Pia Casa, via S.Chiara
- 15 ottobre Altopascio – Sala Granai, piazza Ospitalieri
- 17 ottobre Porcari – Fondazione Lazzareschi, piazza F.Orsi
- 24 ottobre Capannori – Artemisia, via dell'Aeroporto

Tutti gli incontri inizieranno alle ore 17,00.

Calendario incontri TEMATICI del mese di novembre:

- 5 novembre Villa Basilica – Sala Convegni, piazza V.Veneto
- 7 novembre Capannori – Artemisia, via dell'Aeroporto
- 12 novembre Altopascio – Sala Granai, piazza Ospitalieri
- 14 novembre Porcari – Fondazione Lazzareschi, piazza F.Orsi
- 21 novembre Lucca – Pia Casa, via S.Chiara

Tutti gli incontri inizieranno alle ore 17,00.



PER INFORMAZIONI E CONTATTI
pianadelcibo@gmail.com
<http://pianadelcibo.it>
<http://open.toscana.it/web/circularifood/>

