



Progetto finanziato da:



Regione Toscana

Con la collaborazione di:



Con il supporto metodologico di:



REPORT DEGLI WORKSHOP TEMATICI

COPROGETTAZIONE DELLE ATTIVITÀ

Successivamente alla fase di *Definizione dei principi*, ha avuto inizio la quarta fase del progetto Circularifood, cioè quella di *Coprogettazione delle attività*.

Dopo aver identificato alcuni focus d'intervento prioritari per i singoli Comuni e per la Piana nel suo complesso su ciascuno dei 5 ambiti con cui abbiamo declinato il tema del cibo, gli stakeholder coinvolti durante il percorso sono stati invitati a partecipare a *Workshop Tematici* il cui scopo è stato di:

- raccogliere risorse e competenze disponibili a livello locale
- attivare gruppi di lavoro e partenariati operativi intercomunali tra gli stakeholder che hanno preso parte al percorso
- coprogettare attività da Inserire nel piano Intercomunale del Cibo

In ognuno dei 5 workshop territoriali realizzati i lavori sono stati condotti da dei *coordinatori* individuati tra gli stakeholder locali per la loro conoscenza dei temi

affrontati.

I coordinatori si sono messi a disposizione del gruppo ed hanno stimolato l'avvio dei lavori fornendo informazioni di contesto e best practice di loro conoscenza - provenienti o dallo stesso territorio della Piana di Lucca, o da altri territori.

Ai partecipanti è stato chiesto di analizzare quanto presentato dai coordinatori e di immaginare, volta per volta, le criticità, le potenzialità e le condizioni in base alle quali sarebbe potuto essere possibile replicare esperienze analoghe a quelle sul loro territorio.

Agli workshop tematici hanno preso parte nel complesso 100 partecipanti in rappresentanza di più di 40 organizzazioni.

I FOCUS DEGLI WORKSHOP TEMATICI

#STILIDIVITA

Uno stile di vita sano è l'insieme di comportamenti virtuosi frutto di piccole scelte quotidiane. Per orientare queste scelte è utile attivare campagne di comunicazione mirate a diffondere i principi della corretta alimentazione. Spesso, però, è sufficiente l'incoraggiamento di una persona conosciuta, meglio se veicolato tramite il buon esempio.

Come si coinvolgono i cittadini in meccanismi di educazione tra pari basati sul buon esempio?

#PRODUZIONELOCALE

Nella produzione alimentare il concetto di qualità è difficile da definire. Se da una parte lo si articola tramite standard e regolamenti nazionali e sovranazionali che disciplinano i processi produttivi, dall'altra "saper fare" e tipicità vengono enfatizzati come elementi caratterizzanti di cibo buono e sano.

Sia in un caso che nell'altro, la verifica della qualità sfugge alla portata del singolo cittadino e alle competenze del decisore locale.

La produzione locale, invece, garantisce quella prossimità tra chi produce e chi consuma che consente di attivare meccanismi di dialogo, confronto e controllo sulle caratteristiche e la qualità dei prodotti.

Come si costruiscono questi meccanismi?

#ACCESSO/SPRECO

Nel territorio sono tante le iniziative per la raccolta delle eccedenze alimentari e gli strumenti che vengono utilizzati sono sempre più efficaci. Allo stesso tempo il sistema di redistribuzione degli alimenti sul territorio non riesce ad essere altrettanto capillare.

Come far dialogare meglio i soggetti che si occupano di recupero dello spreco e di accesso al cibo al fine di migliorare la rete dei punti di redistribuzione, tenendo anche in considerazione gli aspetti qualitativi ed igienico sanitari degli alimenti?

I FOCUS DEGLI WORKSHOP TEMATICI

#SCUOLA&ALIMENTAZIONE

Molti progetti realizzati nelle scuole del territorio dimostrano che un veicolo importante di educazione degli studenti è l'esperienza diretta. Questo vale anche per quanto riguarda cibo ed alimentazione per i quali sono molte le iniziative che cercano di rendere gli studenti protagonisti di alcuni fasi della filiera del cibo, dalla produzione con gli orti scolastici, alla trasformazione con i laboratori di cucina.

Non tutte le scuole però sono equipaggiate a sufficienza per attività di questo tipo.

Come mettere gli istituti scolastici nella condizione di inserire nella propria offerta formativa più attività come queste?

#ORTIURBANI

Sono sempre più numerose le esperienze locali in cui i consumatori gestiscono in autonomia la produzione orticola. Queste pratiche sono importanti per la loro ricaduta sulla socialità e l'educazione, oltre che per l'accesso al cibo delle fasce deboli della popolazione.

Come mettere cittadini ed organizzazioni locali nella condizione di fare autoproduzione nei territori della Piana?

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

#stilidivita

Come si coinvolgono i cittadini in meccanismi di educazione tra pari basati sul buon esempio?

Coordinatore: Maria Cristina Nanni, Legambiente

L'incontro dedicato al tema degli Stili di vita, svoltosi a Villa Basilica, partiva dall'esigenza di migliorare la capacità del territorio di comunicare le tante iniziative che si svolgono nei territori dei cinque Comuni, in particolar modo cercando di valorizzare la dimensione educativa del buon esempio e dell'imitazione del comportamento altrui.

A tal proposito la coordinatrice del gruppo di lavoro, Maria Cristina Nanni, ha sottoposto ai partecipanti l'esperienza del Gruppo Ospedaliero San Donato di Milano che, tra le tante iniziative, ha promosso anche la realizzazione di una *web series* con un personaggio del mondo della musica italiana molto noto agli adolescenti. Nello svolgersi della serie il testimonial è alle prese con

la sfida di rimettersi in forma e veicola al pubblico (giovane) una serie di comportamenti che egli stesso mette in pratica, volta per volta, coinvolgendo anche altri suoi amici e conoscenti del mondo dello spettacolo.

Dopo la visione di un video, i partecipanti sono stati chiamati a confrontarsi per mettere in luce due aspetti principali:

- elementi di criticità che la proposta della coordinatrice presenta rispetto alla situazione attuale e alle caratteristiche del territorio
- possibili adeguamenti alle specificità locali della soluzione proposta

ELEMENTI DI CRITICITÀ

- bene i messaggi positivi, ma i giovani sono più attratti dagli esempi negativi
- i test di salute nelle scuole sono difficili e vanno inseriti in un percorso di lunga durata
- veicolare il messaggio dello "stare bene" è

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

- complesso
- il testimonial famoso può avere un ingaggio molto alto
- il testimonial famoso può essere controproducente e segnare una lontananza che scoraggia il pubblico

ADEGUAMENTI ALLE SPECIFICITÀ LOCALI

- per creare prodotti di comunicazione tipo quelli presentati dalla coordinatrice, è necessario definire bene i TARGET a cui ci vogliamo rivolgere. In questo senso, i target da sensibilizzare con un'iniziativa come questa sono sicuramente i giovani in età scolare (6-18) ma, ancor di più, le FAMIGLIE con i genitori di età compresa tra 25 e 40
- vanno individuati uno o più COMPORTAMENTI da promuovere per favorire l'adozione di stili di vita sani, o tramite comunità di pratica - un esempio sono i "gruppi di cammino" che fanno

- socializzare le persone attorno ad un'attività fisica da fare insieme - o tramite la distribuzione di oggetti o dispositivi che motivano le persone a scegliere comportamenti virtuosi, come nel caso delle borracce che incoraggiano al consumo di acqua di fonte e riducono il consumo di plastica
- va tenuto in considerazione anche il tema dell'APPROVVIGIONAMENTO e della PREPARAZIONE del cibo, oltre a quello della preferenza per i cibi sani
- l'elemento dell'ESPERIENZA DIRETTA - come ad esempio la raccolta di ortaggi nel campo - va tenuto in considerazione e valorizzato
- i TESTIMONIAL della campagna dovrebbero essere o persone note a livello locale o, ancora meglio, "persone della porta accanto" che consentono un maggiore livello di identificazione; un modo per farlo potrebbe essere, ad esempio, realizzare degli incontri periodici casa per casa per diffondere buone pratiche o contenuti positivi o, come nel caso di Lucca, il "Consigliere di quartiere" che mantiene viva la comunicazione

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

- con i cittadini a livello locale
- i contenuti della campagna dovrebbero essere incentrati anche sul tema del corpo e della sua importanza

#produzionelocale

Come si costruiscono meccanismi di dialogo, confronto e controllo sulle caratteristiche e la qualità dei prodotti?

Coordinatore: Marco Del Pistoia, L'Unitaria

L'incontro dedicato al tema delle Produzioni locali, organizzato a Porcari, partiva dal presupposto che uno degli obiettivi del Piano intercomunale del cibo è quello di favorire lo sviluppo di produzioni locali che vengano utilizzate per "nutrire" il territorio e che sia necessario individuare strumenti che favoriscano questo approccio facilitando i produttori ma anche garantendo i consumatori sulla provenienza e la qualità di quello che

mangiano.

Nell'introduzione il coordinatore Marco del Pistoia ha evidenziato che nonostante nel corso degli incontri precedenti il tema delle produzioni locali sia stato trattato spesso, per motivi diversi, si è parlato quasi esclusivamente dei prodotti che fanno riferimento alla "spesa quotidiana": ortaggi e frutta. Molto poco si è parlato di allevamenti e trasformati (salumi, formaggi, conserve e confetture), ma anche di vite e olivo che sono prodotti locali molto presenti nel territorio della piana di Lucca. Mentre quasi per niente si è parlato di colture industriali estensive.

Nel corso degli incontri territoriali e nelle discussioni avute con i portatori di interesse, uno dei temi più volte emerso e su cui si è ritenuto di concentrare la discussione per favorire azioni concrete da inserire nel Piano del cibo e dunque nelle future politiche, è Certificazione Partecipata, uno strumento in grado di dare garanzie al consumatore senza gravare di costi diretti e indiretti (burocrazia) sulle aziende agricole. Nella presentazione, Marco del Pistoia ha dunque

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

presentato un modello possibile presente in centinaia di paesi in tutto il mondo e su cui sarebbe interessante avviare un confronto con i portatori d'interesse locali per definire se e come sia possibile sperimentare sistemi di certificazione partecipata nel territorio lucchese.

Tra le opportunità di un approccio simile viene indicato: l'accesso ai mercati locali; la riduzione della burocrazia e della "carta"; l'equità e giustizia lungo tutta la filiera; la crescita della comunità.

Ma anche i valori richiamati sono in linea con i principi indicati nel corso del progetto per la definizione del Piano del Cibo: trasparenza per tutti i soggetti coinvolti, visione condivisa, partecipazione, fiducia, orizzontalità.

Dopo l'introduzione i partecipanti sono stati divisi in 3 gruppi per una prima parte di discussione e successivamente sono tornati in plenaria per una condivisione di quanto emerso dai gruppi, concentrandosi su tre aspetti principali:

- a quali condizioni è possibile immaginare un

sistema di certificazione partecipata nel territorio della piana di Lucca, quali criticità e opportunità si possono intravedere

- quali risultati potrebbe portare per i produttori, per i consumatori e per il territorio in generale
- quali risorse coinvolgere e come

Infine si è fatta una domanda diretta su cosa si intende per prodotto locale e quali prodotti sono locali per i partecipanti.

A quali condizioni

I gruppi hanno lavorato per discutere in primis a quali condizioni un sistema di certificazione partecipata possa essere applicata nel contesto della piana di Lucca, definendo elementi di opportunità e criticità che un approccio del genere implicherebbe, successivamente hanno ipotizzato quali risultati potrebbe portare per i vari attori coinvolti (produttori, consumatori, amministrazioni, etc) ed infine quali risorse dovrebbero essere coinvolte per permettere una maggiore efficacia del processo di certificazione.

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

Tra gli elementi di opportunità viene evidenziata la semplificazione burocratica e l'abbattimento dei costi rispetto ad una certificazione tradizionale che spesso non viene intrapresa proprio per la complessità e l'onerosità delle procedure difficilmente sostenibili soprattutto dai piccoli produttori.

Altro aspetto di opportunità è il potenziale di coinvolgimento dei produttori che, se per alcuni aspetti può essere considerato un elemento di criticità dato dalla frammentarietà che spesso contraddistingue questa categoria, attraverso uno strumento di questo tipo potrebbero essere sollecitati a condividere un progetto territoriale a vantaggio di tutti.

Nella costruzione del processo di certificazione sarà necessario definire un regolamento scritto insieme alla "comunità" coinvolta (produttori, gruppi di consumatori, tecnici esperti, etc.) in cui indicare i criteri di sostenibilità ambientale e sociale come fondanti.

Sarà inoltre importante individuare meccanismi di controllo che possano essere adeguati al contesto in cui si opera e che prevedano il coinvolgimento, anche in questa fase, dei portatori di interesse del territorio.

E' proprio la costruzione partecipata del processo, che deve avere una caratteristica di apertura costante, a caratterizzare un approccio di questo tipo e che potrebbe portare ad una maggiore "educazione del consumatore" a considerare non soltanto il valore del prodotto ma anche i benefici che quel tipo di produzione apporta a tutto il territorio in termini di conservazione del paesaggio e di impatto ambientale.

Quali risultati

In un possibile percorso verso la certificazione partecipata i gruppi hanno evidenziato che il risultato maggiore sarebbe il processo in sé, a vantaggio di tutti i soggetti e della comunità in generale.

Si favorirebbe una maggiore consapevolezza e responsabilizzazione dei produttori e dei consumatori, perché i primi potrebbero raccontare meglio i prodotti e i processi di produzione e i secondi essere maggiormente informati ed "educati" del valore non solo economico ma anche ambientale e sociale di un determinato prodotto. La possibilità di definire un'etichetta di certificazione avrebbe il duplice risultato di garanzia del prodotto e del

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

processo ma anche di immagine e reputazione del territorio verso l'esterno.

L'elemento di cura e salvaguardia del territorio è un altro elemento ricorrente nei gruppi, perché incentivando produzioni attente alla qualità e al territorio, si produrrebbe un circolo virtuoso con un vantaggio non solo per la salute dei consumatori ma per l'ambiente in generale, ad esempio rispetto all'uso del suolo e alla riduzione di inquinamento e di tutela delle falde per minore uso di sostanze dannose.

Risorse da coinvolgere

Inizialmente sarà importante coinvolgere i produttori, a partire dal processo di costruzione del regolamento.

Per quanti riguarda i consumatori, Gruppi di Acquisto Solidale e genitori delle commissioni mense come target iniziale di riferimento.

Le scuole potrebbero essere soggetti importanti da coinvolgere e l'Istituto Agrario potrebbe avere un ruolo di partner tecnico nell'organismo di controllo.

Nella filiera anche la ristorazione e i punti di vendita al dettaglio, oltre che i mercati cittadini, dovrebbero essere

coinvolti in particolare nella fase di promozione del sistema di certificazione, per darne più visibilità e risonanza.

Infine l'Amministrazione che potrebbe inserire criteri di questo tipo nei capitolati della refezione scolastica.

Produzioni locali e prodotti locali

Per prodotto locale è possibile individuare un raggio (circa 50-70km) entro cui far rientrare i prodotti di quel territorio e che dunque possono definirsi tali non tanto perché sono "tradizionali" ma perché sono coltivati in quel perimetro.

I partecipanti ritengono che sia importante mantenere un equilibrio tra la territorialità e l'aspetto tradizionale e identitario perché nella certificazione quello che è importante è soprattutto la trasparenza del prodotto, la filiera e la sua narrazione.

Per prodotti locali della piana lucchese si può parlare di: ortaggi, olio, vino, patate, fagioli, miele, latticini, castagne, carne.

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

#accesso/spreco

Come far dialogare meglio i soggetti che si occupano di recupero dello spreco e di accesso al cibo al fine di migliorare la rete dei punti di redistribuzione, tenendo anche in considerazione gli aspetti qualitativi ed igienico sanitari degli alimenti?

Coordinatore: Lorella Sestini, Caritas diocesana Lucca; Elisabetta Grassi, USL Toscana Nord

L'incontro dedicato al tema dell'accesso e spreco è stato introdotto da due interventi che hanno inquadrato l'argomento dal punto di vista delle progettualità presenti sul territorio e degli aspetti legati ai principi di sostenibilità e alla normativa vigente.

Lorella Sarsini ha presentato l'esperienza di Caritas Lucca che da anni si occupa attivamente del tema nel territorio provinciale attraverso progetti di **produzione, recupero e distribuzione**.

Dal progetto dell'orto solidale della parrocchia di

Segromigno in Piano viene prodotta una gran parte di verdura fresca che viene distribuita alle circa 500 famiglie che settimanalmente si rivolgono ai centri di distribuzione Caritas del territorio che rappresenta una piccola opportunità lavorativa per soggetti in difficoltà lavorativa.

Per quanto riguarda il recupero delle eccedenze invece, Caritas collabora con le mense scolastiche delle scuole dei comuni di Lucca e Capannori, con alcuni supermercati in cui vengono mensilmente organizzate raccolte alimentari ed infine ha attivato il progetto ConServe per la trasformazione degli scarti ed eccedenze da produzione agricola in prodotti di alta qualità.

Infine sul piano della distribuzione, dal 2014 è stata attivata la bottega solidale 5 Pani nei locali parrocchiali di Massa Macinaia, con lo scopo di organizzare un servizio di distribuzione alimentare innovativo per soggetti in situazione di marginalità oltre al servizio delle mense sul territorio che accolgono mediamente circa 150 persone.

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

Elisabetta Grassi, della USL2 di Lucca ha parlato generalmente del Principio di sviluppo sostenibile e di Sostenibilità ambientale intesa come capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali. Sono principi che ispirano la sostenibilità alimentare, altamente in linea con i principi enunciati nella prima parte dei workshop territoriali: i cibi sani dal punto di vista nutrizionale, sicuri dal punto di vista igienico-sanitario, l'uso sostenibile del suolo, l'uso sostenibile della risorsa idrica, bassa emissione di inquinanti, il rispetto delle biodiversità e degli ecosistemi, il rispetto dei cicli stagionali. Infine ha introdotto la normativa sovranazionale e nazionale con particolare focus sulla LEGGE 166 DEL 2016, introdotta con l'obiettivo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agro-alimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

Al termine della prima fase introduttiva i partecipanti, per la gran parte rappresentanti di realtà attive nel territorio sui temi oggetto dell'incontro, sono stati divisi in 4 gruppi

eterogenei che hanno lavorato evidenziando le criticità riscontrate nel proprio operato ma anche possibili azioni migliorative volte alla definizione di un progetto di rete intercomunale che permetta ai singoli progetti di crescere e rafforzarsi.

Come premessa di ogni discussione è stata evidenziata la necessità di implementare le progettualità volte alla riduzione degli sprechi, dalla produzione primaria attraverso il coinvolgimento dei produttori e dei consumatori, alle mense scolastiche con progetti di sensibilizzazione e formazione per alunni e insegnanti.

L'impegno delle Amministrazioni che vogliono impegnarsi nella lotta agli sprechi alimentari dovrebbe essere in primis nella ricerca di strumenti e soluzioni volte ad evitare le eccedenze alimentari ed alla costruzione di reti di collaborazione tra i soggetti del Terzo Settore, aziende, Enti pubblici e privati che possono contribuire in tal senso.

Il Piano del cibo potrebbe essere l'occasione per definire politiche di più ampio respiro che prevedano

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

incentivi e facilitazioni per chi viene sensibilizzato ai temi della povertà alimentare e della lotta allo spreco.

Emergono, infatti, nella discussione varie criticità riscontrate nell'operato quotidiano:

- il superamento dei vincoli igienico sanitari per chi vuole fare donazioni delle eccedenze ma anche le problematiche fiscali, riscontrate nell'attuazione del progetto Felicità, l'applicazione sviluppata dalla collaborazione del Comune di Lucca, Caritas e Lions, che vede il coinvolgimento di alcuni ristoranti per la raccolta delle eccedenze da destinare a famiglie in difficoltà;
- la necessità di prevedere una formazione maggiore sulla normativa igienico sanitaria per gli operatori del Terzo settore che si occupano della distribuzione delle eccedenze;
- l'esigenza di investimenti e finanziamenti per dotare le realtà che si occupano di raccolta e distribuzione, di attrezzature per il mantenimento delle temperature (caldo/freddo);
- la difficoltà di coinvolgimento della grande

distribuzione e dei negozi di vicinato nella raccolta delle eccedenze e che potrebbe essere intensificato da una maggiore sinergia delle

- amministrazioni e delle realtà associative che lavorano in questo ambito;
- la necessità di strutturare un coordinamento più efficace per la rete distributiva, per renderla più capillare ed estenderla anche in territori dove adesso è scarsa o non è presente;
- la difficoltà di fondare tutto l'impianto dell'accesso e spreco alimentare sul volontariato, un settore in grande crisi che vede pochissimo cambio generazionale e avrebbe bisogno di maggiore riconoscimento.

Al fine di favorire una progettualità condivisa che porti ad un migliore coordinamento delle esperienze realizzate nei territori della provincia di Lucca, i partecipanti ritengono che il Piano del Cibo possa essere il contenitore ideale per programmare e pianificare alcune azioni propedeutiche ad un migliore svolgimento delle future azioni e progettualità.

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

In particolare:

- consolidare il coordinamento dei Comuni coinvolti ed aprirlo ad altre Amministrazioni interessate ad entrare nel Patto del Cibo;
- istituire un “Consiglio del cibo” che inizialmente permetta una maggiore conoscenza delle esperienze dei territori e favorisca la nascita di progetti di più ampio respiro sui temi della produzione, recupero e redistribuzione;
- prevedere un supporto logistico alle associazioni che si occupano di spreco alimentare per favorire il recupero e la distribuzione;
- coinvolgere i volontari del servizio civile per le attività, in supporto ai volontari delle associazioni ma anche come occasione per i più giovani di entrare in contatto con il mondo dell’associazionismo;
- introdurre misure per il recupero delle terre inutilizzate e la loro messa in produzione, anche usufruendo di progetti regionali come la Banca della terra.

#scuola&alimentazione

Come mettere gli istituti scolastici nella condizione di inserire nella propria offerta formativa più attività come queste?

L’incontro organizzato a Capannori era finalizzato ad individuare linee guida e proposte condivise dai portatori d’interesse mappati nel corso del progetto e che avessero esperienze sul tema dell’alimentazione a scuola.

Alessandro Pensa della segreteria del Sindaco di Capannori ha introdotto presentando tre diverse “famiglie” di temi che rappresentano gli elementi centrali dell’argomento generale così descritti:

- **Processi di definizione degli appalti** per cui sono stati portati alcuni esempi di realtà in cui è stato previsto un ascolto dei portatori di interesse a monte della definizione dei capitolati
- **Gestione del servizio** riportando l’esempio delle attività di monitoraggio partecipato già previsto in alcune scuole oltre alle procedure standard di

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

verifica e controllo da parte delle Amministrazioni e delle Ditte di refezione scolastica

- **Progetti educativi** con un focus particolare sulle tante attività realizzate nel territorio e presentate dal funzionario delle politiche educative del Comune di Capannori Alessandro Ristori.

I partecipanti sono stati divisi in tre tavoli di discussione tematica e, dopo un confronto all'interno del gruppo, un portavoce ha illustrato in plenaria gli elementi di criticità rispetto alla situazione attuale e le conseguenti proposte di che potrebbero permettere un miglioramento del processo e una possibilità replicabilità sui territori della Piana di Lucca.

PROCESSI DI DEFINIZIONE DEGLI APPALTI

Il gruppo si è concentrato sull'importanza di definire un percorso preliminare alla definizione dei capitolati da parte dell'Ente appaltante in modo che ci sia una maggiore congruità dell'offerta e che questa risponda ad un bisogno effettivo del territorio in cui si andrà ad operare. Tale percorso potrebbe essere facilitato da una

serie di azioni proposte dal gruppo:

- ascolto degli operatori economici del territorio
- coinvolgimento delle realtà che già operano all'interno della scuola nei progetti educativi legati al cibo
- ascolto e coinvolgimento delle commissioni mensa
- ascolto e coinvolgimento degli insegnanti

Le proposte del gruppo si focalizzano sull'importanza del coinvolgimento dei portatori di interesse che possano evidenziare in maniera preventiva quali "migliorie" siano sostenibili e necessarie in un determinato contesto.

Inoltre i partecipanti ritengono che, a seguito della definizione del Piano intercomunale del Cibo, le amministrazioni possano avere una maggiore capacità di intercettazione di finanziamenti che permettano di realizzare progetti educativi legati al cibo in collaborazione con tutti gli attori rilevanti.

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

GESTIONE DEL SERVIZIO

Tra le principali criticità riscontrate nell'ambito della gestione del servizio, emerge l'inadeguatezza degli ambienti mensa e il problema dello spreco nei piatti dei bambini. Il gruppo si è dunque concentrato nella definizione di proposte che potessero rispondere in modo costruttivo e sostenibile a tali criticità, evidenziando l'importanza della mensa come luogo socio-educativo e non solo come una zona della scuola dove consumare il pasto. Tra le proposte:

- prevedere piccoli interventi che rendano più gradevoli gli ambienti, ad esempio colorando le pareti e introducendo sottofondi musicali
- favorire momenti di confronto e conoscenza dei bambini con il personale dedicato alla preparazione e alla distribuzione del cibo
- prevedere una formazione aggiuntiva per il personale mensa
- prevedere percorsi di formazione per genitori delle commissioni mensa che hanno un ruolo cardine nel contatto con tutti gli altri genitori
- incentivare le forme di monitoraggio partecipativo

- con il coinvolgimento dei genitori delle commissioni mensa, gli organi collegiali e i
- responsabili del servizio scolastico delle amministrazioni

Inoltre il gruppo ha evidenziato che una buona gestione del servizio, rispetto alla riduzione degli sprechi, dipende molto dai progetti educativi improntati ad una corretta alimentazione a scuola ma non solo. Viene suggerito di regolamentare i progetti che prevedono la frutta a merenda e favorire una migliore relazione tra le abitudini alimentari a scuola e a casa.

PROGETTI EDUCATIVI

A causa delle normative sull'introduzione del cibo a scuola, indicata tra le principali criticità legate ai progetti educativi del territorio, non è possibile consumare i prodotti degli orti didattici che vengono realizzati in molte scuole del territorio. Inoltre tra le criticità è stata evidenziata la difficoltà di coinvolgimento delle famiglie nella condivisione dei progetti educativi e nella relazione tra le abitudini alimentari a scuola e a casa, come

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

indicato anche nel gruppo precedente.

Per far fronte a queste difficoltà il gruppo ha cercato di individuare possibili azioni:

- prevedere maggiore collaborazione con le ditte di refezione scolastica per organizzare momenti di incontro con i cuochi delle mense e aumentare la consapevolezza dei bambini su quello che hanno nel piatto
- attivare una collaborazione strutturata con l'azienda agraria dell'Istituto Busdraghi che possa fornire la certificazione dei prodotti coltivati negli orti didattici e permetterne il consumo a scuola
- coinvolgere i genitori nella fase di costruzione dei progetti educativi in modo da responsabilizzarli maggiormente e permettere una migliore consapevolezza sull'importanza degli stili di vita e dei comportamenti alimentari, a scuola e a casa
- incentivare percorsi formativi per genitori e insegnanti sull'educazione alimentare intesa non solo come consumazione di cibi ma piuttosto come educazione emotiva, relazionale e di inclusione

#ortiurbani

Come mettere cittadini ed organizzazioni locali nella condizione di fare autoproduzione nei territori della Piana?

L'incontro dedicato al tema degli Orti urbani, organizzato ad Altopascio, partiva dalla consapevolezza che sono molte ormai le realtà in cui i cittadini gestiscono in autonomia - singolarmente o in forma organizzata - la produzione orticola. Queste pratiche sono, inoltre, importanti per la loro ricadute sulla socialità e l'educazione, oltretutto per l'accesso al cibo delle fasce deboli della popolazione.

Nella sua relazione Massimo Rovai - uno dei due coordinatori del gruppo di lavoro - ha ricordato ai partecipanti quali sono, tra le iniziative sul tema attualmente presenti a livello locale, quelle raccolte durante gli incontri territoriali, ed ha inquadrato il tema degli orti da diversi punti di vista: dal punto di vista mediatico, citando l'orto della Casa Bianca con Michelle

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

Obama; a quello della diffusione di queste pratiche a livello nazionale, tramite dati prodotti da Censis e Coldiretti e alcune esperienze concrete realizzate in tutta Italia; per poi passare a parlare del contesto locale con l'iniziativa "Centomila orti in Toscana" e di alcuni dei progetti che sono stati condotti nel territorio di Lucca. Uno di questi in particolare - Orto dell'Agorà - è stato presentato come caso studio in quanto seguito dallo stesso Rovai. Le parole chiave che ispirano questo progetto sono "community garden, agricoltura sinergica, biodiversità locale allo scopo di: rafforzare le relazioni sociali e tutelare le risorse ambientali.

L'altro coordinatore della serata, Michelangelo Becagli, ha presentato altre esperienze di orti urbani realizzate in territori limitrofi a quello della piana di Lucca. Sono state presentate in modo particolare le dinamiche sociali, educative e formative che si sono sviluppate nei vari contesti, così come alcuni elementi di sostenibilità individuati da queste iniziative.

I coordinatori hanno allora sintetizzato le loro presentazioni in una riflessione che hanno proposto ai partecipanti come spunto da cui partire per i lavori della serata.

Risulta, quindi, limitante pensare agli orti urbani solo come "assistenza" alle fasce più deboli della popolazione o per creare occasioni di "svago". Gli orti possono essere occasione importante per ridare centralità a temi fondamentali per il nostro futuro come:

- sovranità alimentare
- sicurezza/salubrità del cibo – consapevolezza sul cibo
- comunità/alleanza con gli agricoltori locali
- rispetto della terra e delle risorse ambientali

Alcune proposte operative possono quindi essere:

- lavorare per cambiare le "priorità" dei cittadini sul "valore" del cibo
- pensare a parchi urbani dove inserire orti
- nuovi modelli insediativi che prevedono spazi adeguati per la pratica dell'orto
- recupero di terreni periurbani abbandonati

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

Dopo l'introduzione i partecipanti sono stati divisi in 2 gruppi per una prima parte di discussione e successivamente sono tornati in plenaria per una condivisione di quanto emerso dai gruppi, concentrandosi su tre aspetti principali:

- elementi di criticità che le proposte dei relatori presentano rispetto alla situazione attuale del territorio
- possibili adeguamenti alle specificità locali delle soluzioni proposte
- risorse da coinvolgere

ELEMENTI DI CRITICITÀ

- **RURALITÀ INTRINSECA:** nel territorio della Piana di Lucca la campagna circonda i centri urbani, e questa vicinanza non incentiva l'idea di fare l'orto come occasione di riavvicinamento alla natura

- **SPAZI DEFINITI:** non sono ancora state individuate le aree urbane da recuperare a orto
- **PERPLESSITÀ DEI PROPRIETARI PRIVATI** a dare in uso i propri terreni inutilizzati perché percepiscono il rischio che gli vengano sottratti
- **SAPER FARE:** mancano le competenze per gestire l'orto
- **TEMPO:** molte persone non riescono a trovare tempo da dedicare alla pratica dell'orto
- **INFRASTRUTTURE:** non sempre i terreni disponibili sono ben attrezzati per realizzare le coltivazioni
- **SENSO COMUNE:** per molte persone il cibo non è un tema importante
- **SPONTANEISMO NON ORGANIZZATO:** molte iniziative si sviluppano in maniera poco strutturata
- **CONTINUITÀ:** le persone fanno fatica a mantenere vivo l'interesse per la pratica dell'orto nel medio-lungo periodo
- **MODALITÀ DI CONDIVISIONE:** non sono ben definite le modalità per condividere o gestire

LE PROGETTUALITÀ DA SVILUPPARE

- terreni

ADEGUAMENTI ALLE SPECIFICITÀ LOCALI

- riconoscere l'attività di agricoltura hobbistica come STRUMENTO DI PROMOZIONE E TUTELA DEL TERRITORIO
- MAPPARE i terreni potenzialmente recuperabili per la coltivazione effettuando anche dei SOPRALLUOGHI per verificarne le condizioni
- progettare gli spazi destinati a VERDE PUBBLICO (parchi) anche in previsione di attività orticola
- prevedere INCENTIVI per i privati che mettono a disposizione terreni per le coltivazioni
- realizzare o dotarsi di PIATTAFORME DI SHARING per i privati che vogliono mettere a disposizione il proprio terreno
- identificare dei COMMUNITY MANAGER (remunerati?) da mettere a disposizione degli ortisti per occuparsi di gestione dei conflitti, mediazione, animazione)
- realizzare INIZIATIVE DI PROMOZIONE

dell'attività orticola ("Premio *Miglior Orto*")

- utilizzare l'orto come STRUMENTO EDUCATIVO E TERAPEUTICO
- prevedere la possibilità che fare l'orto possa essere un LAVORO SOCIALMENTE UTILE
- dare la possibilità alle associazioni di ortisti di fare VENDITA SUL POSTO del surplus della produzione e destinare i ricavi a sostenere le spese
- redigere un REGOLAMENTO per gestire i terreni incolti

RISORSE DA COINVOLGERE

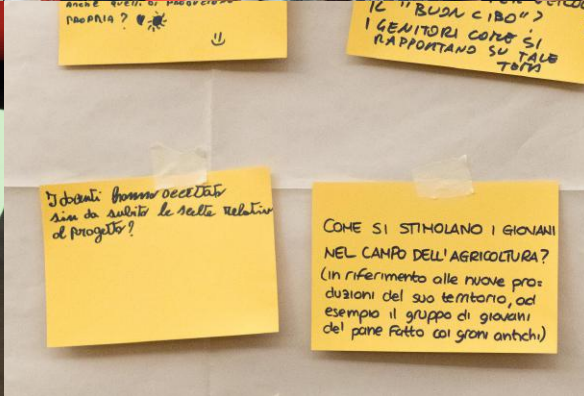
- aziende florovivaistiche
- consorzi di bonifica
- luoghi di cura
- scuole
- cittadini
- associazioni

I PARTECIPANTI AL PERCORSO (63)

A.N.A. PORCARI
A.S.D. VILLA BASILICA
AMICI DELLA TERRA
ASS. A.C.C.A. LUCCA
ASS. GIARDINI DEL FUTURO
AUSER
AVULS ALTOPASCIO
AZ. AGRICOLA DEL PRETE
AZ. AGRICOLA GIOVANNONI
AZ. AGRICOLA MICHELI
CALAFATA (COOP)
CARITAS ALTOPASCIO
CARITAS DIOCESANA LUCCA
CARITAS MARGINONE
CARITAS SAN LEONARDO
CARITAS SPIANATE
CENTRO ITALIANO FEMMINILE
CENTRO RICERCE ATNOANTROPOLOGICHE
CENTRO SISMONDI
CIA
CIRCOLO LEGAMBIENTE CAPANNORI
CIRFOOD
COMMISSIONE MENSA
COMUNE DI CAPANNORI
COMUNE ALTOPASCIO
COMUNE DI LUCCA

COMUNE DI PORCARI
COMUNE DI VILLA BASILICA
CONSIGLIERA ANIMATRICE IN R.S.A.
CONTE OF FLORENCE DISTRIBUTION
SPA
CV PORCARI
DEL MONTE RISTORAZIONE
GRUPPO COLONTARI ACCOGLIENZA
IMMIGRATI
GRUPPO FRATRES
GRUPPO VOLONTARIATO VINCENZIANO
I.C. CAMIGLIANO
I.C. LUCCA 7
IST. CARRARA NOTTOLINI BUSDRAGHI
ITALIANCUISINE
L'UNITARIA (COOP)
LEGAMBIENTE
LOCANDA SAN GINESE B&B
LUCCA CREATIVA HUB
MISERICORDIA ALTOPASCIO
MISERICORDIA MARLIA
NEGOZIO ALIMENTARI MEGARO
ODISSEA (COOP)
PAIDEIA
PANIFICIO GIUSTI
PIF "GIRA PER LA PIANA LUCCHESI"

PORCARI AGRICOLA
PROGETTO "PAPPE E NON SOLO"
PROVINCIA DI LUCCA
PUNTO HANDY
REFEZIONE SCOLASTICA VILLA
BASILICA
SCUOLA INFANZIA VILLA BASILICA
SCUOLA PRIMARIA DI CAPANNORI
SCUOLA PRIMARIA VILLA BASILICA
SLOW FOOD
UNIFI
UNIFI
UNISG
VIARGINI SEMENTI



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