Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale
in Relazioni Internazionali Comparate

Tesi di Laurea

Pianificazione del Sistema del Cibo Urbano: Strategie e politiche in ambito italiano.

Relatore:
Ch. Prof. Stefano Soriani
Correlatore:
Ch. Prof. Antonio Trampus

Laureanda:
Carolina Setragno
Matricola 988457
Anno Accademico:
2017-2018

We can and must respond creatively to this triple crisis
and simultaneously overcome Dehumanization,
Economic Inequality, and Ecological Catastrophe.

Noi possiamo e dobbiamo rispondere in modo creativo
a questa triplice crisi, sconfiggendo contemporaneamente la
Disumanizzazione, la Disuguaglianza Economica e
la Catastrofe Ambientale.
(Vandana Shiva, attivista e ambientalista Indiana)

SOMMARIO

ABSTRACT 4
INTRODUZIONE 8
1. PIANIFICAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE URBANA 15
1.1 Concetti fondamentali 15
1.2 Il sistema agroalimentare contemporaneo: paradossi ed inefficienze 21
1.3 La sicurezza alimentare nell'agenda internazionale 40
2. STRATEGIE VERSO LA SICUREZZA ALIMENTARE URBANA: UNA PANORAMICA 44
2.1 Introduzione: Verso un sistema agroalimentare sostenibile 44
2.2 Concetti chiave nelle reti alternative del cibo 46
2.3 Cambiare il sistema del cibo contemporaneo dal basso: l'Alternative Food Movement 51
2.4 Pianificare un Sistema Urbano del cibo 63
2.5 Urban Food Planning: le iniziative internazionali 69
2.6 Le Città come nuovi attori delle Relazioni Internazionali 75
2.7 Conclusioni 78
3. PIANIFICAZIONE URBANA DEL SISTEMA DEL CIBO: LA VIA ITALIANA 80
3.1 Framework di riferimento europeo per la pianificazione urbana del sistema del cibo 80
3.2 La pianificazione del sistema del cibo in Italia: città avanguardistiche e iniziative nazionali 89
4. CASE STUDY: CITTA METROPOLITANA DI TORINO 99
4.1 Definizione di Città Metropolitana di Torino 99
4.2 Identikit culinario del capoluogo piemontese 100
4.3 La strada percorsa fino ad ora 104
4.4 Conclusioni 114
5. RIFLESSIONI CONCLUSIVE 116
5.1 La pianificazione come strumento per la sicurezza alimentare 116
5.2 Pianificazione del Sistema del Cibo cittadino 118
5.3 Ruolo delle Città nelle Relazioni Internazionali 121
5.4 Possibili risvolti futuri per Torino/Italia 124
BIBLIOGRAFIA 128
RISORSE ELETTRONICHE 131

ABSTRACT

Today, more than half of the global population lives in cities, and the percentage is forecast to grow steadily, reaching 70% in 2050. The cities of the present and future are already facing multiple challenges: how are they going to assure a sustainable and fair development? How are they going to provide food access for all without compromising limited natural resources? The answers are coming from the cities themselves. Cities are in the midst of a "Metropolitan Revolution" (Katz & Bradley 2013). They are collaborating and acting as driving force for positive changes through the inclusion of citizens, civil society, nonprofit organization, businesses and institutions.

Even though in the past the concept of food security was seen as related to the poorest countries only, it has more recently become a concern of more industrialized countries as well. This is due to the fact that even in such countries there are groups of people that cannot afford or do not have access to fresh and nutritious food on a daily basis, which in turn leads to malnutrition, obesity and food related diseases. In these countries, the discourse has also led to the awareness that many aspects of today's industrial agri-food system are the primary cause of food insecurity. As a matter of fact, the global agri-food system has led to a massive increase of food insecurity, dealing with human health or the environment. At any levels of such system (production, manufacturing, packaging, distribution, retail, consumption and waste disposal), risks for health, justice, the environment, the conservation of biodiversity are present.

From an urban perspective, the current agri-food system is based on a total dependency on outer resources and as such, it is extremely anti-resilient. Urban dwellers are becoming more prone to food insecurity: they rely exclusively on food purchases, and, as it has been shown during the crisis of food prices in 2007-2008, it can be quite easy not to be able to provide an adequate and balanced diet in times of crisis. The urban lifestyle itself can pose dangers for food security, due to the commonly insufficient physical activity and the great availability of processed food, high in sugar and fat. Ultimately, even though it is usually an underestimated number, it is common for smaller to larger

cities of the northern hemisphere, to have groups of people that cannot achieve a qualitative and quantitative adequate diet for financial reasons.

This challenge is finally being faced at different levels. There are many international organizations (FAO, CFS in particular), initiatives and projects dealing with food security, topic that is at last considered in its integrity, and not limited to the Southern hemisphere anymore. On the other hand, a whole informal, less organized, bottom-up movement has originated from within the urban landscapes. Multiple kinds of actions that aims at changing the current food system to shape cities in a more sustainable, just, resilient and efficient manner are being implemented. Another level through which the challenge of assuring food access for all citizens is being tackled, is the creation of food policies and so-called food policy councils, that promote an efficient planning of the urban food environment. The framework which all these actions look at, is the Alternative Food Movement, that can be defined as the conceptual framework for all the initiatives and groups that share the intention of creating better alternative to the current agri-food system. They may have a different action plan, story or main focus, but they all share the same vision: to change an oppressive system where this is harmful for the environment, the human health, the farmers and the traditional knowledge. The grand narrative of the Alternative Food Movement relies on some key concepts: relocation, reconnection, urban resiliency and sustainability. Such shared vocabulary can be very useful to grasp the values embraced and promoted by the movements, whether in favor of a shorter food chain or the spread of urban agriculture.

Linked to the topic of urban food planning, once again, there are international initiatives and agreements that seek to include food as a matter of policy and regulation at urban level. In particular, the Milan Urban Food Policy Pact is the first international protocol signed by the representatives of more than a hundred cities worldwide; it stresses the need of developing actions and policies to improve the urban food systems worldwide. With this regard, it is possible to realize how much cities and mayors are becoming key drivers of positive change worldwide. To a certain extent, these are emerging steadily as new protagonists in the field of International Relations.

From the pioneer experiences of Canada and United States, urban food planning took a decisive own approach in Europe. As a matter of fact, it is important to realize how local contexts give rise to local solutions. The exchange of good practices exist and it is fundamental, however, challenges that are present in the European and/or Italian context are naturally different from those happening in Northern America. The new systemic approach to the food system is one of horizontal and vertical integration that tries to use a wider, rather than sector-specific perspective on problems. The most important European Program in support of Urban Food Planning has been the Food Smart Cities for Development, a two-year funded program that involved different municipalities and organizations of the civil societies, whose specific goal was defining a common framework that could guide European local authorities in the writing, development and implementation of Urban Food Policies.

Though being a phenomenon only partially examined in Italy so far, Urban Food Planning is starting to spread in this country as well. Actions, strategies, projects and policies aiming at changing the industrial agri-food system and the urban consuming patterns towards a direction of sustainability and fairness, are on their way to be seen. In the Italian context, groundbreaking experiences in this sense are those of Pisa and Milan. The former is the absolute pioneer in the Country, at least as far as discussion and citizens' awareness are concerned. In fact, Pisa and the province, starting from the '90s, have supported practices of rural development and diversification of the agricultural sector. Moreover, a very abuzz environment has allowed the spread of activities linked to the Alternative Food Movement that contributed to create among the population a new perspective and approach to food and the countryside. Together with the academic community, the political sphere started to take action supporting the newborn relationship between consumers and producers, city and countryside.

More recently, the city of Milan has put itself on the frontline for the Urban Food Policy cause, thanks also to the great international event Expo Milano 2015, that put the topic of food security and food planning on top of the political agenda. After years of research and planning, now the city disposes of strategic guidelines that will hopefully lead the city to a more sustainable and fair food system in five years (2015-2020).

The case of the Metropolitan City of Turin (Torino Città Metropolitana) displays some features in common with both cities already described. The economic environment has been particularly successful as far as excellent food products are concerned; the Piedmontese city has often been named "the Italian gastronomic capital"; influent economic and cultural entities were born in the area (Eataly; Slow Food); great events linked to food and wine take place here every year. To such encouraging premises, a flourishing academic-scientific community highly involved in the topic of food policy is to be added. Started as a high-end niche sector, food has recently started to be the center of other kinds of discourses: sustainability, resiliency, social justice. With an increased awareness, different subjects started moving in order to create a food policy for the city and the surroundings. The path walked so far includes many projects and documents, prepared with the active participation of universities, citizens, businesses and politicians. There is still lot to be done. In the meantime, Turin is on the frontline in Italy for the creation of urban food planning, and it is ready to lead other cities in the same direction; this will happen once discussion and theory will turn into practices that share a common vision and common goals about the sustainability and resiliency of the urban food system.

INTRODUZIONE

In questo elaborato di tesi si intende esplorare la dimensione, solo parzialmente conosciuta in ambito italiano, della Pianificazione del Sistema Urbano del Cibo. Con tale espressione si vuole far riferimento alla moltitudine di azioni, strategie, progetti e vere e proprie politiche inerenti il sistema agroalimentare e il consumo urbano di cibo che hanno iniziato ad apparire, in particolare in contesto anglosassone (Canada e Stati Uniti *in primis*) a partire dagli anni '90 del Novecento, e che nell'ultimo decennio stanno diffondendosi anche in Italia.

Il panorama di riferimento di tale argomento può essere identificato con l'Alternative Food Movement, il quale, più che un movimento unito e coerente, racchiude tutte le realtà, più o meno organizzate, manifestatesi a partire dai paesi del Nord del mondo, nate in risposta a quelle che sono le sfide poste dal sistema agroalimentare industriale contemporaneo. Tale sistema criminale (Petrini 2017) risulta essere una realtà complessa e dinamica, composta da molteplici livelli e settori:

- Industria delle tecnologie agricole;
- Produzione agricola;
- Trasformazione e confezionamento;
- Vendita al Dettaglio e Servizi di Ristorazione;
- Consumo.

Il consolidamento di tale sistema ha portato ad un progressivo degrado ambientale, alla diffusione di malattie non trasmissibili legate all'alimentazione (prime fra tutte diabete di tipo 2 e disturbi cardiovascolari), al brutale sfruttamento dei lavoratori del settore agricolo e ristorativo, e alla totale dipendenza alimentare delle città da risorse esterne ad esse.

Come si vedrà in seguito, i movimenti che possono essere etichettati come appartenenti all'Alternative Food Movement operano in vari modi per combattere il sistema attuale, contribuendo a modificarlo dal basso. La pianificazione del sistema del cibo urbano, tema centrale dell'elaborato

di tesi, si è affermata come uno degli output più frequenti e replicabili, in particolare a partire da Canada e Stati Uniti, per sbarcare poi anche nel Regno Unito e in Europa; le Food Commission, o Food Policy Council, nascono solitamente in centri urbani nei quali il dibattito sulla sicurezza alimentare, sull'accesso al cibo, sulla sostenibilità del sistema di approvvigionamento del cibo per la città si trovi ad un livello già maturo; in tali contesti, personalità provenienti dagli ambienti più diversi (politico, industriale, agricolo, ristorativo, commerciale ecc.), accomunati dal desiderio di dare vita all'interno del proprio comune ad un sistema del cibo più equo, sostenibile, accessibile e sano, uniscono le proprie *vision* e voci radunandosi in "Consigli del Cibo" cittadini che si assumono il compito di:

- Scrivere o indirizzare le politiche comunali inerenti il cibo;
- Far confrontare gli esponenti dei vari livelli del sistema agroalimentare;
- Raccogliere dati a livello urbano su come il cibo venga prodotto, consumato, smaltito;
- Diffondere una nuova cultura di nutrirsi in modo sano, equo, conviviale.

In anni recenti anche l'Italia ha visto l'affacciarsi dei primi tentativi di pianificare a livello urbano alcuni settori del sistema del cibo; sono state le città di Pisa, Milano e Torino quelle che per prime hanno avviato processi di ricerca e scrittura di linee guida per politiche del cibo, e che si trovano ora in fase di attuazione e sperimentazione, anche grazie ad eventi dal forte richiamo internazionale come Expo Milano 2015 o il progetto Europeo Food Smart Cities for Development, nel quale i capoluoghi Piemontese e Lombardo hanno avuto un ruolo assai attivo. Si è scelto in particolare di mantenere un focus sulla città di Torino, e di seguire gli *step* che questo comune, che da tempo si è guadagnato il titolo di Capitale del Cibo, sta effettuando verso la creazione della sua Food Commission.

La scelta di affrontare tale argomento è scaturita prima di tutto dall'interesse di chi scrive per il settore del cibo, e dalla consapevolezza di come questo, in quanto espressione fondamentale e globale dell'umanità, si presti ottimamente ad essere affrontato da molteplici punti di vista, tra i quali quello delle Relazioni Internazionali. È infatti innegabile la centralità assunta negli ultimi anni all'interno

dell'agenda internazionale dei discorsi inerenti la sicurezza alimentare, l'accesso al cibo, il diritto al cibo, ma anche temi ad esso legati come il cambiamento climatico ed il Fair Trade. Sono numerosi i progetti, le campagne, le iniziative globali che gli Stati stanno implementando e che denotano una particolare sensibilità a tali argomenti. Tuttavia, come verrà analizzato successivamente, è interessante riflettere sul ruolo che le città e i sindaci stanno assumendo sempre più attivamente nelle dinamiche internazionali, andando sotto certi aspetti a sostituire gli Stati in quelli che sono momenti di collaborazione, scambi di buone pratiche e risoluzione concreta di problemi comuni.

Passando ora ad analizzare la struttura dell'elaborato di tesi, si è ritenuto fondamentale definire alcuni concetti chiave: il capitolo 1 sarà dunque dedicato ad essi. Ogni azione, più o meno spontanea, che mira a modificare il sistema agroalimentare contemporaneo, ambisce in qualche modo al raggiungimento della Sicurezza Alimentare, intesa, così come è stata definita dalla FAO in occasione del World Food Summit del 1996, e poi specificata in seguito, nella 'condizione nella quale ogni persona, in ogni momento, ha accesso fisico, economico, e socio-culturale ad una quantità di cibo sufficiente, sicuro e nutriente, così da soddisfare i bisogni dietetici e le preferenze alimentati per poter condurre una vita sana e attiva'.

Se tale concetto ha avuto modo di consolidarsi nel tempo, solo di recente si è iniziato a parlare di Sicurezza Alimentare Urbana; ad oggi più della metà della popolazione mondiale risiede in centri urbani, e la percentuale è destinata a crescere raggiungendo, secondo il Dipartimento per gli Affari Economici e Sociali delle Nazioni Unite, il 66% nel 2050; una definizione più precisa di questo termine è dunque fornita. Ancora nel primo capitolo viene poi descritto in modo dettagliato il Sistema Agroalimentare Contemporaneo, le sue componenti ed inefficienze: dal paradosso di obesità e malnutrizione, allo sfruttamento delle risorse produttive, fino agli scandalosi numeri dello spreco alimentare. L'ultimo paragrafo del capitolo primo è infine dedicato alla sicurezza alimentare nell'agenda internazionale, e ai mezzi con i quali la Comunità Internazionale sta fronteggiando il problema dell'insicurezza alimentare urbana.

Il capitolo secondo va' a tracciare una panoramica delle azioni intraprese, prevalentemente in ambiente anglosassone, per la creazione di un sistema del cibo urbano sostenibile e in grado di garantire la sicurezza alimentare agli abitanti delle città. Le iniziative, sia bottom-up che top-down, seppur caratterizzate da una grande eterogeneità nelle manifestazioni, sono tuttavia accomunate da uno stesso linguaggio, quello del già citato Alternative Food Movement, del quale vengono identificati in questa sede i concetti chiave:

- Ri-localizzazione e riconnessione, ossia il riavvicinamento dei luoghi in cui il cibo viene prodotto (campagna) e consumato (città) in chiave di accorciamento della filiera;
- Resilienza urbana, cioè la condizione ideale nella quale i centri urbani sono in grado di assorbire gli shock; nel caso del sistema del cibo urbano si tratta di ricercare maggiore indipendenza rispetto ad un sistema agroalimentare globale fondato su combustibili fossili e luoghi di produzione alimentare molto distanti, che fa sì che le città siano entità assai vulnerabili, e quindi non resilienti, in periodi di crisi o scarsità alimentare;
- Sostenibilità, che applicato al sistema agroalimentare significa ottimizzare il raggiungimento di risultati in tre ambiti: ambientale, economico sociale.

Il secondo paragrafo prosegue descrivendo i movimenti che in maniera di volta in volta indipendente, o pianificata dall'alto, operano all'interno dei paesi industrializzati secondo la logica indicata sopra: che si punti all'avvicinamento dei cittadini alla produzione di cibo tramite orti urbani (Transition Town Movement), o alla ricerca di un cibo “Buono, Pulito e Giusto” (Slow Food), o ancora alla lotta agli sprechi alimentari (Feedback) o all'uso del cibo come strumento per l'inclusione sociale (Square Food Foundation), le iniziative esistenti sono tutte riconducibili all'Alternative Food Movement, e ad un particolare aspetto della sicurezza alimentare urbana.

Per quanto riguarda invece l'espressione più politica e pianificata del movimento per il cibo alternativo, viene trattato il tema dei Food Policy Council o Food Commission, descritti poco sopra. L'ultimo paragrafo del secondo capitolo è invece dedicato alla prospettiva internazionale, in

particolare vengono descritti importanti azioni e patti internazionali implementati da Stati (Healthy Cities Program, WHO; Food for the Cities, FAO) o da Città (Milan Urban Food Policy Pact). Una riflessione sul ruolo crescente delle Città come attori delle Relazioni Internazionali conclude poi il capitolo.

Il terzo capitolo vede come argomento centrale il panorama italiano in ambito di pianificazione del sistema del cibo urbano; il quadro di riferimento europeo inerente tale tema è dapprima indicato, con i progetti europei di cui diverse città italiane sono membri attivi (Food Smart Cities For Development) e il già citato patto siglato nella città di Milano in occasione di Expo Milano 2015 da più di 160 città di tutto il mondo. Successivamente si vanno a descrivere i passaggi fondamentali che due città italiane, Pisa più precocemente, e Milano in seguito, hanno affrontato negli ultimi anni in tema di pianificazione del sistema-cibo. Il comune di Pisa può essere considerato il capofila in Italia in questo senso; l'ambiente politico favorevole e una società civile sensibile all'argomento hanno fatto sì che nella Provincia toscana abbia avuto inizio un precoce dibattito sul tema della pianificazione urbana del sistema del cibo che ha portato poi nel 2010 all'adozione di un Atto Politico di indirizzo per il Piano del Cibo. Per quanto riguarda il capoluogo lombardo, risale ad alcuni anni fa l'inizio del processo per la formulazione della Food Policy cittadina, approvata poi nel 2015, stesso anno di Expo e dell'Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). Tale processo, iniziato con la definizione degli obiettivi della futura policy e di una valutazione del sistema alimentare milanese, ha poi portato ad una consultazione pubblica di esperti, istituzioni, imprese, associazioni e cittadini per la condivisione di idee e alla formulazione di un piano da seguire; al momento diversi progetti pilota sui temi individuati dalla Food Policy sono in fase di implementazione.

Il quarto capitolo è interamente dedicato al *case study* della Città Metropolitana di Torino; con Città Metropolitana ci si riferisce al nuovo ente che è andato a sostituire, con la legge 56/2014 (legge Delrio) la vecchia Provincia; questo sta dimostrando negli ultimi tempi la volontà di fungere da guida in Italia nella creazione di una Food Commission, e in generale in un processo di consapevolezza che

il sistema del cibo urbano può essere indirizzato e modificato in una direzione più sostenibile, equa, pulita, consapevole e orientata all'economia locale. La nomina di "Torino Città del Cibo" si è consolidata già da tempo: basti pensare alle eccellenze del settore enogastronomico, dal cioccolato ai prodotti da forno, da Gobino a Grom, fino agli eventi di grandissimo richiamo internazionale come il Salone del Gusto, Terra Madre e Cioccolatò. Solo più di recente però la città e i suoi abitanti hanno dato vita ad iniziative orientate alla creazione di una Food Commission, guidate principalmente dalla comunità scientifico-accademica impegnata nello studio del Food Planning, ma anche da un'organizzazione influente come Slow Food, che dagli anni '90 cerca di promuovere una visione del cibo olistica e sfaccettata; un cibo che sia non solo Buono, o solo Pulito, o Giusto, ma l'insieme complementare di queste caratteristiche. Un primo passo fondamentale in questo senso è stata l'introduzione del Diritto al Cibo nello Statuto di Torino, che ha reso tale città la prima in Italia a voler espressamente difendere il diritto a un cibo adeguato, un accesso regolare, permanente e libero a cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano, accettabile da un punto di vista culturale e religioso, e che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo. Con l'affermazione di questo diritto la città e i suoi rappresentanti hanno preso fficialmente l'impegno di creare una città orientata ad un nuovo sistema del cibo, in chiave sostenibile e giusta. In seguito, tra il 2015 e il 2017, grazie anche al momento positivo creato dall'Expo Milano, dal MUFPP e dalla partecipazione a progetti come Food Smart Cities For Development, sono state avviate, grazie soprattutto alla comunità scientifico-accademica torinese, diverse iniziative volte a sondare il terreno per la definizione di una food policy urbana e a favorire la partecipazione ad essa del maggior numero possibile di cittadini. Nonostante il grande fermento su questa tematica, e le numerose pubblicazioni edite al riguardo, la situazione attuale è di indecisione e parziale stallo. Il cambio di Giunta del 2016 e l'incertezza sulla forma e organizzazione della futura Food Commission sono tra i fattori che maggiormente hanno provocato un arresto nel processo verso una food policy urbana coerente e precisa. Ciononostante, negli ultimi anni sono stati creati importanti pubblicazioni e progetti, tra i quali spiccano il volume 'Towards the Turin Food Policy. Best Practices and Visions', che raccoglie

e descrive le iniziative e i servizi pubblici locali promossi nel capoluogo piemontese sul tema dell'alimentazione, e l'Atlante del cibo di Torino Metropolitana, un progetto di ricerca e azione nato dalla collaborazione di tre università (Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino e Università di Scienze Gastronomiche), che ambisce ad essere uno strumento aperto, consultabile, partecipativo e aggiornabile inerente gli elementi del sistema del cibo metropolitano, per affrontare il tema del rapporto tra cibo e territorio.

L'elaborato di tesi termina con il capitolo quinto, nel quale vengono riportate le riflessioni conclusive di chi scrive sull'argomento e sugli obiettivi prefissati; in particolare vengono riassunti quattro concetti chiave argomentati nel corso dell'elaborato: quello della pianificazione urbana come strumento per il raggiungimento della sicurezza alimentare; l'ascesa delle città come soggetti attivi e decisivi all'interno delle recenti dinamiche internazionali; gli *step* fondamentali per la definizione di una strategia urbana del cibo, e infine un ipotetico futuro per Torino e altre città italiane in materia di pianificazione e creazione di politiche urbane del cibo.

1. PIANIFICAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE URBANA

1.1 Concetti fondamentali

Come specificato nell'introduzione, oggetto di questo elaborato sarà la declinazione italiana della pianificazione urbana del sistema del cibo per il raggiungimento della Sicurezza Alimentare Urbana, ossia l'insieme di strategie e politiche che le città italiane più avanguardistiche da questo punto di vista, nello specifico Milano e Torino, hanno iniziato ad adottare a partire da una quindicina di anni fa al fine di garantire la cosiddetta Sicurezza Alimentare ai propri abitanti, e parallelamente dare origine ad un sistema urbano del cibo più sostenibile. La letteratura inerente la sicurezza alimentare risale ormai a più di cinquant'anni fa, mentre lo studio del tema della sicurezza alimentare urbana è relativamente recente. Originariamente considerato come un problema riguardante esclusivamente i Paesi del Sud del mondo, negli ultimi anni tale argomento ha guadagnato maggior rilievo anche nell'agenda politica dei paesi a medio e alto reddito. Al fine di comprendere meglio il senso dell'intero elaborato, si ritiene preventivamente necessario fornire definizioni chiare e univoche su cosa si intenda in questa sede per Sicurezza Alimentare, e a cosa si faccia riferimento con l'aggettivo Urbano.

1.1.1 Sicurezza alimentare: definizione e sviluppo nel tempo

Se si volesse identificare una definizione di Food Security globalmente riconosciuta, si dovrebbe senz'altro citare quella data dalla FAO, formulata in occasione del World Food Summit del 1996:

> *"La Sicurezza Alimentare esiste nel momento in cui ogni individuo, in ogni momento, ha* ***accesso fisico*** *ed* ***economico*** *ad una* ***quantità*** *di cibo sufficiente, sicuro e nutriente in grado di soddisfare i bisogni dietetici e le preferenze alimentari per garantire una vita sana e attiva (FAO, 1996)."*

Più recentemente, durante il FAO World Food Summit del 2002, in tale definizione si è voluto includere anche l'accesso di tipo **socio-culturale** al cibo (Simon 2017).

La scomposizione di tale definizione permette di individuare diverse parole chiave e diversi livelli nei quali la sicurezza alimentare può essere pienamente raggiunta. *In primis* il riferimento all'**accesso** al cibo è da considerarsi come un cambiamento fondamentale rispetto al pensiero degli anni precedenti, durante i quali, come si vedrà, l'unico focus riguardava la quantità di cibo prodotto a livello globale, piuttosto che l'accesso ad esso. La dimensione **economica** è fortemente correlata all'accesso, poiché descrive la capacità monetaria di acquisire cibo, indicando che quand'anche in una comunità siano presenti beni alimentari sufficienti alla popolazione, se quest'ultima non è in grado di permetterseli economicamente, il livello di insicurezza alimentare non potrà che crescere. Un ulteriore aspetto che viene sottolineato è l'accesso **fisico**. A livello nazionale infatti, è bene che il cibo sia sufficiente ed economicamente ottenibile, ma deve anche essere presente nei luoghi dove è richiesto. Una media della quantità di cibo disponibile per persona non è infatti un buon parametro per valutare la sicurezza alimentare, se una comunità isolata geograficamente, o irraggiungibile per colpa di calamità naturali, non è in grado di nutrirsi. Il terzo livello, che come detto è stato aggiunto nella definizione del 2002, è quello **socio-culturale**, inteso come l'assenza di barriere di tipo sociale e culturale, prime fra tutte discriminazioni di genere, che non permettono l'accesso ad una quantità di cibo sufficiente.

Segrè identifica, oltre all'accesso al cibo, altre tre dimensioni all'interno della definizione di sicurezza alimentare data dalla FAO nel 2002, (Segrè 2011), in particolare:

1. **Disponibilità**, ossia una quantità sufficiente di alimenti che abbiano una qualità soddisfacente a condurre una corretta alimentazione;

2. **Utilizzo**, inteso come le condizioni igienico sanitarie adeguate, nelle quali è possibile condurre una vita attiva e sana. Non è dunque possibile fermarsi ad un accesso adeguato al cibo, ma a dover essere

assicurato è anche un uso, conservazione, lavorazione e preparazione che rispettino standard di sicurezza igienico-sanitaria sufficienti;

3. **Stabilità** nel tempo di tutte le dimensioni descritte sopra: accesso, disponibilità e utilizzo dovrebbero essere assicurati in modo costante nel tempo.

Cercando di delineare un'evoluzione cronologica del concetto di sicurezza alimentare, è possibile affermare, sostenendo il pensiero di Segrè, che questa abbia avuto nella sua storia due particolari accezioni: una di tipo Quantitativo, e una di tipo Qualitativo (*ibid.*) Secondo questo autore, se da una parte i paesi industrializzati sono interessati ad entrambi gli aspetti di sicurezza alimentare, dall'altra, nei paesi all'interno dei quali è presente un elevato grado di povertà, il parametro quantitativo rimane per il momento quello fondamentale.

Considerando il caso dell'Unione Europea, negli anni successivi la Seconda Guerra Mondiale, l'obiettivo dell'allora CEE (Comunità Economica Europea) era quello di aumentare la produzione agricola in modo da assicurare, quantitativamente parlando, la sicurezza alimentare a tutti i suoi abitanti; una volta raggiunto tale traguardo mediante lo sviluppo della PAC (Politica Agricola Comune), con il conseguente aumento della produttività agricola, e raggiungendo alti livelli di sviluppo economico, l'attenzione si spostò verso la qualità e gli standard (nutrizionali e sanitari) degli alimenti consumati all'interno dell'Unione; da quel momento la sicurezza alimentare iniziò ad essere intesa principalmente a livello qualitativo. A partire dal 1992, la PAC attraversò un periodo di riforma, durante il quale le aziende agricole stesse vennero indirizzate verso i nuovi obiettivi più sostenibili per l'ambiente e adeguati per la richiesta di cibo alta qualità da parte della popolazione.

La politica Europea per la sicurezza alimentare si concentra oggi principalmente sulla prevenzione e riduzione di contaminazioni e truffe del settore agroalimentare, e si avvale di diversi strumenti, sviluppati nel corso degli anni: un esempio è rappresentato dalla rintracciabilità, grazie alla quale si può tracciare la storia di un alimento, dai campi alla tavola. Vi è poi il sistema di etichettatura, che permette ai sempre più attenti ed esigenti consumatori Europei di ottenere importanti informazioni

inerenti i valori nutrizionale e i metodi di produzione. Un altro strumento che mira alla sicurezza alimentare dal punto di vista qualitativo sono i marchi che valorizzano talvolta le specialità locali (DOP e IGP), e talvolta i metodi di produzione (agricoltura biologica o OGM-free). L'organo di controllo preposto alla sicurezza alimentare degli alimenti consumati all'interno dell'Unione e alla collaborazione con le altre istituzioni europee in materia di politiche alimentari è l'EFSA, Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, istituito nel 2002.

Se nel caso europeo dunque il fattore quantitativo è stato apparentemente ufficialmente superato, a livello globale si continua a parlare di quantità di cibo prodotto, anche in relazione a nuove tematiche presenti sulla scena internazionale; prima fra tutte l'espansione di nuove economie sul mercato mondiale che creano concorrenza anche nel settore agricolo; in secondo luogo il cambiamento climatico, ormai ampiamente riconosciuto dalla comunità scientifica, sta arrecando danni e difficoltà produttive in alcune aree del mondo, colpite da desertificazione progressiva o, all'estremo opposto, da devastanti inondazioni; infine la produzione dei biocarburanti, ottenuti sfruttando terreno coltivabile che potrebbe essere destinato alla coltivazione di alimenti per il consumo umano, pone ancor più in evidenza come, in alcune regioni del pianeta, il traguardo della sicurezza alimentare di tipo quantitativo sia ancora lontano dall'essere raggiunto.

Bisogna però essere cauti nell'attribuire il raggiungimento della sicurezza alimentare unicamente all'aumento incondizionato della produzione di cibo. Tale pensiero è sostenuto dai principali teorici del Neo Malthusianesimo, secondo i quali l'incremento della popolazione e il conseguente aumento di uso del suolo lanceranno l'umanità verso un mondo sconosciuto, in gran parte al di fuori di ogni controllo (Sage 2012). In base a questo pensiero non ci sarebbe altra soluzione al problema della fame, se non raddoppiare l'attuale produzione alimentare entro il 2050 per essere in grado di nutrire i 9 miliardi di abitanti del pianeta.

La corrente di pensiero opposta, mira invece a modificare la produzione alimentare globale, orientandola verso l'uso sostenibile delle risorse e la giustizia sociale. Come affermato anche da

Olivier De Schutter, Relatore Speciale delle Nazioni Unite sul diritto al cibo nel 2011, la fame è causata dall'assenza di accesso a risorse produttive come terra e acqua, e non semplicemente da un problema di domanda-offerta. Secondo il Relatore Speciale, inoltre, troppa poca attenzione è stata rivolta ai disequilibri di potere all'interno dei sistemi agroalimentari e al mancato supporto alla capacità dei piccoli contadini e produttori di nutrire se stessi, le proprie famiglie e le proprie comunità (United Nations 2011). In base a questo ragionamento, per raggiungere la sicurezza alimentare bisogna volgere lo sguardo al consumo, a cosa e come mangiamo, più che a come e quanto produciamo. La narrativa globale produttivistica deve essere sostituita da un punto di vista più olistico per esaminare i risultati ottenuti dall'attuale sistema agroalimentare. Risultati questi, misurabili non solo in termini di volume o grandezza dei raccolti, ma anche da una prospettiva biologica, economica e sociale, prendendo quindi in considerazione i *trade-offs* specifici per ogni luogo e momento storico. Questo è il motivo per cui non possono ritenersi efficaci da soli i progetti scientifico-tecnologici elaborati nei centri di ricarca del Nord del mondo e poi applicati e replicati nei paesi schiavi della fame. La produttività è fondamentale, ma solo se unita a processi paralleli che mirano al raggiungimento di stabilità (della produzione e dei prezzi), resilienza dell'ambiente (intesa come la capacità di questo di resistere ad un trauma), durevolezza (capacità di riprendersi da situazioni avverse quali periodi di siccità o malattie delle colture), giustizia sociale, capacità di adattamento (Sage 2012).

1.1.2 Che cosa si intende per Urbano?

Nel rapporto UNICEF *Children in an Urban World* (UNICEF 2012) viene data una definizione di **area urbana**: questa può variare da paese a paese, e può subire periodiche rivisitazioni, rendendo complicato un eventuale confronto nel tempo e nello spazio. In particolare un'area urbana può essere definita in base a:

- Criteri amministrativi e/o politici, ad esempio un'area sotto la giurisdizione di un comune;
- Numero di abitanti. In questo caso, in base all'area geografica, si va dalle 200 alle 50.000 persone per poter essere considerata tale;

- Densità di popolazione;
- Attività economiche principali, ad esempio laddove la maggioranza della popolazione non lavora in ambito agricolo, o ancora dove è presente un surplus occupazionale;
- Possono infine considerarsi urbane quelle zone che presentano determinate caratteristiche tra le quali strade asfaltate, corrente elettrica e impianto fognario.

Con **crescita urbana** si fa invece riferimento all'aumento del numero di persone che risiedono in città, causato dalla crescita di popolazione urbana sia per uno spostamento di persone dalle campagne alla città, sia per la trasformazione e riclassificazione di aree rurali in aree urbane.
Infine, **urbanizzazione** è il termine utilizzato per indicare la proporzione tra abitanti di un Paese che risiedono in città rispetto ad aree rurali; quando la popolazione urbana cresce ad un ritmo maggiore del totale della popolazione del Paese, si hanno tassi positivi di urbanizzazione.

Figura 1 United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division (2014). World Urbanization Prospects: The 2014 Revision.

Come si può evincere dal rapporto del Dipartimento per gli Affari Economici e Sociali delle Nazioni Unite (DESA 2014), attualmente a livello globale il numero di abitanti risiedenti nelle città è maggiore rispetto a quelli delle aree rurali. Non solo, le previsioni parlano di un notevole aumento della percentuale di cittadini entro il 2050, circa il 66% su una popolazione che si stima sarà attorno

ai 9.7 miliardi. Attualmente le regioni più urbanizzate sono l'America Settentrionale (82% della popolazione risiedeva in aree urbane nel 2014), l'America Latina e Caraibi (80%) e l'Europa (73%); di contro, Asia e Africa sono i continenti con un livello minore di urbanizzazione, ma sono anche le regioni che si prospetta avranno una crescita maggiore in tale direzione. Di contro, la popolazione rurale si aggira ad oggi intorno ai 3.4 miliardi di persone, concentrate in Africa e Asia (in particolare Cina e India), e andrà probabilmente riducendosi fino ai 3.2 miliardi entro il 2050.

Tra i residenti di aree urbane, circa la metà vivono in centri di piccole dimensioni, con meno di 500.000 abitanti, mentre circa uno su otto vive in una delle 28 mega città, le quali sono la residenza di più di 10 milioni di abitanti. Mentre alcuni decenni fa la maggior parte dei più grandi agglomerate urbani erano situati nelle regioni economicamente più sviluppate, oggi tali centri sono concentrati nel Sud globale.

Considerando tali numeri riguardanti l'urbanizzazione del globo, è possibile comprendere come le sfide di sviluppo sostenibile avranno sede proprio nelle aree urbane, specialmente in paesi a basso e medio reddito, nei quali il tasso di urbanizzazione è più rapido. A tale scopo appare sempre più necessario pianificare e implementare politiche per il miglioramento delle condizioni di vita dei ceti più poveri delle città (DESA 2014).

1.2 Il sistema agroalimentare contemporaneo: paradossi ed inefficienze

Il sistema agroalimentare globale contemporaneo (World Food System nella letteratura anglosassone) presenta numerose inefficienze, sotto diversi punti di vista. Sebbene attualmente venga prodotto abbastanza cibo per nutrire 7 miliardi di persone, quasi un miliardo di queste soffrono la fame; due miliardi sono soggette a carenze nutrizionali e quasi 1,5 miliardi sono sovrappeso o obese (Sage 2012). Non solo: per soddisfare la domanda globale di cibo, risorse naturali limitate sono costantemente sotto pressione; la produzione alimentare è una delle maggiori cause di cambiamento

climatica causato dall'emissione di gas serra. Dal punto di vista sociale, chi lavora alla produzione, trasformazione e trasporto del cibo che consumiamo vive spesso in condizioni misere.

Possiamo considerare il sistema agroalimentare come un interconnessione di diverse sfere: quella biologica, che racchiude le risorse naturali, quella economica, che aggiunge valore ai prodotti primari, quella sociale, e quella politica. Il sistema, tra i suoi tratti principali presenta un volume di output notevole, una massiccia dose di sprechi; è caratterizzato da insicurezza alimentare e nutrizionale, degrado ambientale, ed è causa di elevati livelli di malattie non trasmissibili, tra le quali disturbi cardiovascolari, tumori, ipertensione, ictus, diabete e ipercolesterolemia, sempre più in aumento soprattutto nei paesi a basso e medio reddito (FAO *et al*. 2015). Il cibo collega società, ambiente, progresso, sviluppo, giustizia in un'intricata rete di reciproche influenze.

In soli sessantacinque anni, l'uomo ha cambiato il modo di nutrirsi in modo radicale, molto più che in 12.000 anni di esistenza dopo che, con la rivoluzione Neolitica, si è passati da un modello alimentare di raccolta e caccia, ad uno agricolo. La diffusione di nuove pratiche alimentari prima in Europa e Nord America, e poi velocemente diffusesi nel resto del pianeta, hanno avuto un grande impatto e conseguenze imprevedibili sui metodi di produzione del cibo e sulla salute umana. Lo sviluppo tecnologico ha certamente svolto un ruolo essenziale, aumentando drasticamente la scala e la produttività delle attività legate alla produzione, trasformazione, trasporto, acquisto e preparazione del cibo. Ciò ha inevitabilmente avuto una forte influenza sull'ambiente, in particolare sui paesaggi, sul suolo, sulle risorse idriche e sulla biodiversità, oltre che sull'ormai scientificamente provato cambiamento climatico in corso (*ibid.*) Per quanto riguarda la salute umana, il cibo è una delle cause primarie di malattia e morte. Esso è diventato economico e disponibile ovunque (per chi dispone dei mezzi per procurarselo) come mai prima d'ora; tuttavia, prodotti scadenti e poco costosi stanno causando la crescita esponenziale di malattie legate all'alimentazione e di disturbi ad essa collegati.

Oggi i discorsi sul cibo sono i più disparati e controversi. Da un parte abbiamo chi si rifugia ciecamente in una nuova soluzione tecnologica per riparare tutte le inefficienze prodotte dal sistema,

fiduciosi che la scienza sarà in grado di far combaciare le tonnellate di grano prodotte alla popolazione in crescita, una sorta di seconda Rivoluzione Verde[1]. Dall'altra, paradigmi differenti si stanno facendo strada, ad ogni livello istituzionale. La logica produttivistica abbracciata dal primo approccio, quello scientifico-tecnologico, riduce ciò di cui ci nutriamo a una merce dal valore unicamente economico, svuotandolo da ogni significato ambientale, sociale, nutrizionale e culturale. Seppur innegabile la dichiarazione secondo cui scienza e tecnologia hanno contribuito grandemente a nutrire il pianeta, essendo evidenti i traguardi raggiunti da scienziati e agricoltori nell'aumentare la produzione i cibo, tuttavia non si può ignorare il dato spaventoso secondo cui ancora oggi quasi un miliardo di persone soffrono di malnutrizione a causa della mancanza di accesso a cibo sano e in quantità adeguata, e non per una produzione insufficiente di questo (FAO *et al.* 2015). Il premio Nobel all'economia Amartya Sen, in occasione di Milano Expo 2015, ha affermato che "La questione della produzione alimentare è ampiamente esagerata. Nei decenni, la produzione è cresciuta molto più della popolazione. E può crescere ancora. Ma il meccanismo attraverso cui ciò può avvenire è economico: devono aumentare i redditi delle popolazioni, per metterle in grado di comprare; ciò farebbe crescere i prezzi agricoli, darebbe reddito ai coltivatori e si andrebbe verso una produzione maggiore e più ricca. Non siamo di fronte a una crisi della produzione alimentare o all'impossibilità di avere cibo." (Taino 2015)

[1] Rivoluzione Verde: termine usato per la prima volta nel 1968 per indicare il fortissimo aumento nella produzione di cereali (come riso e grano) grazie all'introduzione di varietà altamente produttive, pesticidi e tecniche di gestione agricola.

1.2.1 Panoramica del sistema alimentare moderno

Risultato dalla globalizzazione, il sistema alimentare moderno comprende le attività di produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione e consumo di prodotti alimentare. In esso si intersecano sistemi nazionali, sovranazionali, regionali e, sempre più spesso, locali. Gli attori all'interno di questo complesso scenario sono dunque le grandi imprese multinazionali, quelle nazionali, soggetti pubblici e privati e i consumatori.

Figura 2 http://www.wagrown.com/farm-to-table/

A partire dal secondo dopoguerra il sistema alimentare globale è stato sempre più caratterizzato da un velocissimo ritmo di cambiamento comprendente la scala di produzione ed il grado di integrazione e di concentrazione del mercato. I supermercati sono diventati onnipresenti: il luogo di acquisto di cibo per eccellenza; la ricchezza e varietà di prodotti venduti all'interno del supermercato medio simboleggia la totale integrazione del sistema agroalimentare globale con filiere lunghe, in grado di fornire in ogni stagione dell'anno, e in ogni angolo del pianeta, frutta e verdura fresca. La maggior parte degli alimenti che troviamo al supermercato sono prodotti dell'industria alimentare, la quale acquista materie prime (agricole e animali) fornite dal settore primario e, con una serie di processi, li trasforma in prodotti finali a marchio. L'industria agroalimentare è diventata una delle più innovative, dinamiche e in rapido cambiamento, caratterizzata da una grande sensibilità ai prezzi e da flessibilità nel reperimento delle materie prime; è fortemente interessata ai cambiamenti nelle preferenze dei consumatori, pronta a modificarsi per rispondervi, e allo stesso tempo è in grado di orientarli; inoltre si tratta di un settore ad alta innovazione tecnologica, nel quale ogni miglioramento è orientato a minori costi di produzione e

all'aumento di produttività ma, più recentemente, anche al bisogno di dimostrare una maggiore sensibilità a questioni ambientali ed etiche.

Negli ultimi cinquant'anni il fenomeno della globalizzazione ha coinvolto anche il sistema alimentare, rendendolo molto più fluido in relazione al volume di scambi di materie prime e prodotti finiti da un angolo all'altro del pianeta, in base al principio economico del vantaggio comparato, secondo il quale ogni Paese deve specializzare la propria produzione su beni sui quali possiede un vantaggio comparato, cioè la produzione dei quali presenta un costo-opportunità minore rispetto ad altri paesi (Reinert 2011). Gli sviluppi nei settori dei trasporti e della composizione molecolare degli alimenti ha contribuito a separare sempre più i luoghi di produzione agricola a quelli di trasformazione, vendita e consumo alimentare; di questo allungarsi della filiera alimentare hanno beneficiato soprattutto gli attori a valle, fino ad arrivare ai consumatori, i quali possono oggi acquistare cibo a prezzi bassi come mai prima d'ora.

Il sistema agroalimentare industriale è un sistema dinamico e complesso che provoca effetti correlati tra loro in diverse aree del pianeta, in alcuni casi con conseguenze più visibili che in altri. Il mondo di oggi è caratterizzato da filiere che trasportano beni agricoli da luoghi di produzione in regioni rurali povere direttamente agli scaffali dei supermercati. Il sistema agroalimentare globale si è sviluppato seguendo parallelamente politiche internazionali e gli interessi di grandi aziende del settore, il che ha portato alla formazione di un sistema guidato dal libero mercato all'interno del quale i paesi del mondo sono integrati in modo diverso in un unico settore alimentare mondiale. Mentre il commercio internazionale è cresciuto, le grosse imprese transazionali hanno contribuito in larga misura al cambiamento delle abitudini alimentari in diverse aree del pianeta.

Volendo schematizzare il sistema agroalimentare globale, questo risulterebbe composto da cinque elementi chiave: industria delle tecnologie agroalimentari (sementi, fertilizzanti); produzione primaria; trasformazione e confezionamento; vendita al dettaglio e ristorazione; consumatori (Sage 2012). Oltre a questi elementi principali, il sistema è composto anche, o meglio, collegato con tutta

una serie di industrie, servizi e istituzioni sussidiarie, come ad esempio industrie e fornitori di macchinari, materiali ed energia, agenzie di comunicazione e marketing, servizi finanziari, istituzioni per gli standard alimentari e per ricerca e sviluppo.

Nella filiera di un prodotto "dal campo alla tavola" quindi occorre senz'altro partire dalla terra. Per gran parte della storia umana, il commercio effettuato a lunga distanza si limitava ai beni di lusso, come spezie e tessuti, mentre i prodotti alla base dell'alimentazione di una determinata società venivano coltivati sul posto. Fino al 1945 la produzione alimentare nei Paesi Occidentali era caratterizzata da una grande varietà di prodotti agricoli e animali, destinati principalmente al consumo diretto; le fattorie erano prevalentemente autosufficienti, in grado di produrre alimenti base, come ad esempio cereali, patate, verdure e uova, carne, latticini, bevande alcoliche, olio. Tutto ciò veniva trasformato talvolta e solo leggermente, (poteva essere macinato, essiccato, salato etc.) prima di venire usato nelle case o destinato ai piccoli commerci cittadini. Gli eventi bellici in Europa non avevano ancora permesso una diffusione capillare dei nuovi macchinari e fertilizzanti chimici sviluppati e prodotti in alcuni paesi europei e negli Stati Uniti, oltre che di un sistema produttivo intensivo e specializzato. Con la fine della guerra, grazie a politiche pubbliche che prevedevano incentivi finanziari come sussidi e prestiti, e coercizione in caso di mancato adeguamento, gran parte delle economie europee diedero il via a ciò che Sage definisce *Agricultural Treadmill*, un circolo perpetuo nel quale, spinti da politiche pubbliche, i contadini che dispongono di una certa quantità di ricchezza, introducono nuove tecnologie nei propri metodi produttivi, attratti da un potenziale aumento del raccolto e dei profitti. Diffondendosi tali tecnologie e aumentando la produzione totale e l'offerta nel mercato, i prezzi vengono spinti automaticamente verso il basso. I produttori minori, non in grado di disporre delle stesse tecnologie, vengono lasciati indietro e sono costretti ad abbandonare la propria terra, che viene prontamente assorbita da aziende sempre più grandi che possono beneficiare della nuova economia di scala e dei minori costi di produzione. Il sistema del *treadmill* (letteralmente Tapis-Roulant) illustra come i produttori di prodotti alimentari primari vengano intrappolati in un sistema che impone loro di aumentare la produttività e diminuire i prezzi

del cibo. Da questo punto di vista il sistema agroalimentare è davvero globale poiché, nel corso degli anni, il processo appena descritto ha investito non solo i paesi del Nord, ma anche quelli del Sud del mondo, diffondendo pratiche agricole non sostenibili, la perdita di conoscenze locali e diversità culturale. Inoltre, il valore aggiunto apportato dalla maggiore efficienza non reca vantaggio né ai produttori primari né ai consumatori, bensì alle industrie di trasformazione del cibo e ai supermercati.

Gli sviluppi scientifico-tecnologici (che hanno avuto luogo lontano dai luoghi di produzione) hanno influenzato grandemente i tipi di cibo prodotti, e quindi le scelte produttive degli agricoltori. Lo sviluppo e l'applicazione di nuovi strumenti di ingegneria chimica, meccanica e biologica per rispondere all'esigenza di una maggiore produttività hanno profondamente alterato il rapporto tra agricoltura ed ambiente, e messo fine all'autonomia dei contadini; tale processo viene definito sempre da Sage con il termine *appropriationism* ('appropriazionismo'), ad indicare come risorse e tecnologie precedentemente in mano ai contadini siano ora fuori dal loro controllo, e diventino campi dove sperimentare innovazione e controllo tecnologico, il cui aumento di valore non avvantaggia i precedenti proprietari di tali risorse. A questo punto è necessario ricordare che la grande maggioranza dei poveri e affamati del mondo oggi è composta da contadini, impoveriti dal modello di sviluppo agricolo descritto che, pur presentandosi come efficiente, ha portato a situazioni di gravi squilibri. Se da una parte abbiamo assistito alla diffusione di pratiche agricole basate su coltivazioni intensive, meccanizzazione, sementi industriali e uso spropositato di fertilizzanti chimici, contemporaneamente si è diffusa, in particolar modo negli Stati Uniti, la pratica di allevamento in CAFO (Concentrated Animals Feeding Operations) trasformando anche l'allevamento in un semplice passaggio della catena produttiva. Questo sistema, che come unico paradigma ha quello dell'efficienza, consiste nel concentrare gli animali in spazi ristretti per portarli al peso corporeo richiesto dalle industrie di trasformazione nel minor tempo possibile e al minor costo possibile. Una delle conseguenze di tale allevamento (senza considerare aspetti quali il benessere degli animali, il degrado ambientale causato dal cattivo smaltimento dei rifiuti e la distruzione del paesaggio agricolo) è l'allontanamento radicale

degli animali dall'ambiente, e quindi dalla vista dell'uomo, il che finisce inevitabilmente per rendere il cibo prodotto e mangiato completamente avulso dal luogo in cui è prodotto.

Come già accennato, facendo un passo indietro, a monte della produzione primaria, prima della terra e degli agricoltori, è andato crescendo in dimensione e importanza negli ultimi decenni parallelamente alla liberalizzazione commerciale, il settore delle tecnologie agroalimentari, che fornisce risorse agli agricoltori. Lo sviluppo e l'applicazione dell'ingegneria chimica, biologica e meccanica per far fronte alla sfida della maggior produttività nel corso del '900 ha fondamentalmente alterato la relazione tra agricoltura e ambiente. Le imprese di tale settore hanno costruito, a partire dagli anni '80 e '90, filiere per consegnare grandi volumi di fertilizzanti chimici e pesticidi ai paesi che volevano migliorare la produzione per l'esportazione. Se infatti in passato le sementi e i prodotti destinati alle aziende agricole erano generate sul posto (ad esempio conservando i semi del raccolto passato, concimando la terra con materiale organico o trasformando in mangime per gli animali gli scarti agricoli), con lo sviluppo di un'agricoltura a sempre più forte intensità di capitale, gli agricoltori devono fare crescente affidamento su fornitori esterni per poter disporre di macchinari, fertilizzanti, sementi e mangimi. La concentrazione di mercato per questo settore è tra le più elevate, con il controllo del 75% del settore dei prodotti agrochimici e del 63% del settore delle sementi in mano a sei sole aziende, e il 56% del settore dei macchinari agricoli in mano a quattro (Sage 2012). Una così alta concentrazione del settore impedisce agli agricoltori di acquistare ad un prezzo equo i macchinari e gli strumenti di cui necessitano, il che a sua volta fa sì che le aziende più piccole siano automaticamente escluse dal mercato in quanto dispongono di capitale insufficiente ad intraprendere tali investimenti.

Il settore nel quale è più evidente l'indebolimento decisionale dei contadini rispetto alle aziende di tecnologie alimentari è quello delle sementi. Prima di tutto è necessario ricordare che l'immenso patrimonio genetico rappresentato dall'enorme varietà di specie coltivate è frutto della conoscenza di

generazioni di contadini che hanno saputo, tramite l'impollinazione incrociata[2], mantenere i tratti genetici più forti e resistenti alle caratteristiche agro-ecologiche di una determinata regione. Al contrario dell'agricoltura, che è un'attività necessariamente ben localizzata, le aziende di tecnologie agricole, enormi multinazionali nella maggior parte dei casi, possono distribuire i propri prodotti in ogni area del pianeta.

Il livello successivo a quello della produzione primaria, è quello della trasformazione e confezionamento degli alimenti, che dà nuova vita ai prodotti primari acquistati trasformandoli in prodotti finali pronti per essere poi venduti ai consumatori. Per prodotti alimentari trasformati si intende cibi che hanno subito qualche tipo di trasformazione rispetto al loro stato originario, sia per estenderne la durata (la cosiddetta *shelf-life*) che per migliorarne il sapore secondo i gusti del consumatore. I prodotti alimentari preconfezionati sono invece quelli venduti dal rivenditore come cibi pronti per uso domestico o per il consumo diretto. I prodotti trasformati rappresentano i tre quarti della vendita totale di prodotti alimentari a livello globale (Sage 2012); questo tipo di commercio, avendo ormai da tempo saturato i mercati del Nord, sta adesso sviluppandosi anche in quelli del Sud, caratterizzati da un alto potenziale di crescita. All'interno del settore dei cibi trasformati le aziende fanno largo uso di Investimenti Esteri Diretti (IED) tramite la creazione di un'azienda indipendente o l'acquisizione o fusione con un'impresa locale. Costruire industrie per la trasformazione di cibi e bevande e creare una rete di supermercati e fast food nel Sud del mondo costituisce oggi una strategia più vantaggiosa rispetto all'esportazione di prodotti trasformati finiti. Con l'urbanizzazione e l'industrializzazione, i collegamenti tra agricoltore e consumatore si sono sempre più indeboliti. Il settore di trasformazione ha contribuito, e contribuisce ampiamente a determinare ciò che le persone consumano, ed inoltre esercita, come già detto, un fortissimo potere anche a monte, determinando cosa, quando e come il settore agricolo deve produrre. A questo livello appartengono le grandi marche

2 Tecnica di fecondazione che si può controllare artificialmente; si ottiene trasferendo manualmente il polline da una pianta all'altra, permettendo di ottenere una progenie perfettamente stabilita.

che dominano il mercato del cibo e che rendono tale bene assai invitante agli occhi dei consumatori. Spesso tali imprese sono nate con l'obiettivo di trovare modi per conservare i cibi più a lungo, ma col passare del tempo sono diventate vere e proprie creatrici di nuovi prodotti, ideati e realizzati a partire da pochissimi ingredienti base come zuccheri, amidi, grassi e aromi. Sono passate dal produrre a lotti in modo artigianale, all'utilizzo di catene di produzione continua con un utilizzo minimo di forza lavoro non specializzata. Con la nascita e diffusione nel ventesimo secolo di tali aziende operanti nella trasformazione e nel commercio del cibo, il potere contrattuale di produttori di alimenti primari è andato via via riducendosi all'interno del crescente sistema. Le grandi imprese di trasformazione e commercio infatti hanno oggi il potere di stabilire i metodi e tempi di produzione, le caratteristiche estetiche dei prodotti (grandezza, colore) e perfino il prezzo a cui acquistarli. Anche in questo caso, fortissima è stata la concentrazione del mercato: il numero di aziende che fornisce prodotti alimentari si è ridotto, la loro grandezza è aumentata e il potere di mercato si è concentrato in un numero di soggetti sempre minore. L'industria alimentare lotta continuamente per creare e mantenere mercati per consumatori che non hanno più bisogni alimentari di base, e lo fanno tramite la trasformazione di prodotti alimentari a basso prezzo in beni più costosi creando valore aggiunto su tali prodotti, ma anche adattandosi ai cambiamenti negli stili di vita e nelle diete e ai trend del momento. Come menzionato, non solo queste aziende si adattano molto facilmente ai cambiamenti nell'alimentazione della società moderna, ma sono in grado di influenzarla attivamente e volgerla al servizio dei propri interessi economici, spesso senza curarsi delle implicazioni ambientali o della salute.

Gli ultimi settori del sistema agroalimentare vi sono quelli della vendita al dettaglio e della ristorazione; anche in questo caso i leader di mercato sono grosse società multimiliardarie. Per vendita al dettaglio si intende la vendita di cibi e bevande freschi o confezionati per il consumo domestico. Prima dell'avvento dei giganti della vendita al dettaglio, e la conseguente diffusione di supermercati e ipermercati, le persone acquistavano ai mercati, all'aperto o coperti, presso negozi specializzati (panettieri, macellai, pescivendoli), in drogheria e così via. A partire dai primi anni del '900, negli Stati Uniti, e successivamente in Europa, questa forma di spesa è stata sostituita da quella self-service

rappresentata appunto dai supermercati, tipologia di spesa che oggi sta diventando preponderante anche nei paesi del Sud. In questo punto del sistema agroalimentare è la domanda, e non più l'offerta, ad essere la forza trainante del mercato. I rivenditori hanno quindi a che fare con i consumatori, dei quali devono capire i bisogni e cercare di soddisfarli, ma anche fare in modo di modificare tali bisogni così da avvicinarli ai propri servizi di vendita, e con i produttori e fornitori di cibo, ai quali viene chiesta la produzione di nuovi beni richiesti dai consumatori, standard maggiori di tracciabilità e sicurezza degli alimenti, e, soprattutto, la diminuzione dei prezzi. Nella competizione sfrenata tra rivenditori per l'accaparramento di una più grande quota di mercato, competizione caratterizzata da continue innovazioni commerciali, pratiche predatorie, e la ricerca di economie di scala ottimali, è venuta ad esercitarsi una grande pressione sui produttori e fornitori, che possono solo accettare passivamente i prezzi, senza poter godere di alcun potere decisionale. Proprio la ricerca di un'economia di scala, caratterizzata da larghe unità dal costo produttivo minore, ha dato vita a negozi sempre più grandi, con un maggior numero di prodotti, che attirano sempre più clienti. Lo spazio richiesto per la creazione di tali attività viene ottenuto spostando i nuovi supermercati fuori città, dove ampia è la possibilità di creare parcheggi auto. La ricerca di un'economia di scala viene inevitabilmente richiesta anche ai produttori i quali sono costretti ad aumentare la produzione (necessitando di strutture più grandi, maggiori investimenti in capitale fisso, riduzione dei costi del lavoro o tramite la diminuzione del personale, o l'assunzione lavoratori immigrati meno pagati) per abbassare i costi di produzione e riuscire a mantenere il contratto coi rivenditori. Ciò a cui i giganti rivenditori aspirano, è la fiducia da parte dei consumatori, acquisita con super offerte, standard igienici più severi, la creazione di un proprio marchio da apporre su alcuni prodotti per favorire la buona reputazione e la vendita di prodotti dichiarati sostenibili. Tutto ciò, ma in particolare la possibilità di vendere cibo a prezzi talvolta irrisori, ha contribuito all'eliminazione della concorrenza di rivenditori indipendenti più piccoli e locali. Come già accennato, gran parte dei giganti della vendita al dettaglio (Walmart, Carrefour, Tesco, per citarne alcuni,) dopo aver assunto il controllo dei propri mercati nazionali, hanno iniziato ad ambire ai mercati dei paesi emergenti del Sud del mondo,

che offrono potenzialità di crescita assai superiori. In queste regioni (Sud Est Asiatico, Asia Orientale, America Latina) i cambi socio-economici degli ultimi vent'anni, in particolare la rapida urbanizzazione, la crescita salariale, i cambiamenti degli stili di vita verso un'omogeneizzazione di stampo occidentale e la diffusione del frigorifero all'interno delle abitazioni, hanno modificato la spesa tradizionale, orientandola verso gli economici supermercati, causando di conseguenza gravi preoccupazioni e difficoltà per i piccoli rivenditori locali.

Proseguendo nel sistema agro-alimentare, con ristorazione ci si riferisce alla vendita di bevande e cibi pronti da consumarsi fuori casa. Si tratta di un settore dinamico in costante crescita, con una spesa dei consumatori destinata a pasti per il consumo immediato o da portar via, sempre maggiore. Appartengono alla categoria della ristorazione non solo caffè, bar, ristoranti e fast food, ma anche aziende che riforniscono di cibo e bevande ospedali, scuole e altre strutture pubbliche. Come il settore della vendita al dettaglio, anche nel caso della ristorazione è presente un significativo livello di valore aggiunto lordo ma, a differenza del primo, questo conta un numero doppio di imprese impiegate, rappresenta una grossa fonte di impiego, e ha contribuito largamente a trasformare le abitudini di consumo alimentare in molte aree del pianeta, in particolare tramite la sottocategoria dei fast food.

Il sistema alimentare si chiude infine con le attività di smaltimento dei rifiuti; prodotti che non rispettano gli standard estetici della grande distribuzione, così come cibi acquistati dal consumatore e buttati, ancora commestibili o no, vengono smaltiti con un impatto ambientale ed etico più o meno negativo in tutto il pianeta.

A partire dalla nascita del sistema agroalimentare moderno, dopo il 1945, la categoria dei produttori è andata riducendosi, andando ad ingrandire le fila dei cosiddetti consumatori i quali, grazie al ruolo giocato da pubblicità sempre più insistenti e allettanti, si sono sempre più concentrati su interessi individuali di convenienza e buon prezzo, allontanandosi da quella che è l'origine del cibo consumato e dalle sue caratteristiche complementari al prezzo: qualità, valore nutritivo, metodi produttivi, tracciabilità degli ingredienti e così via. Il deficit di informazione venutosi a creare è stato così

prontamente riempito dagli interessi delle industrie del settore produttivo e distributivo le quali, approfittando della disinformazione generale, hanno fatto in modo di cancellare ogni domanda dalla mente del consumatore medio il quale spesso preferisce non sapere come quei chicchi di caffè vengano raccolti, o il pollo macellato, ma non esita a scegliere la convenienza, scaricando se stesso da ogni tipo di responsabilità. Fortunatamente negli ultimi anni la situazione sopra descritta sembra non essere più totalmente valida. Un recupero dell'attenzione, cura, e responsabilità personale delle nostre scelte alimentari ha portato al rapido diffondersi di pratiche di localizzazione, la di ricerca del locale, soprattutto tramite la ri-nascita dei mercati agricoli dei produttori e il desiderio di conoscere la provenienza del cibo mangiato per attribuirgli più valore.

Per riassumere, il sistema agroalimentare mondiale ha portato ad un aumento esorbitante dell'offerta alimentare, senza però tenere conto di aspetti più ampi inerenti la salute umana e l'ambiente, presenti quindi come esternalità negative, spesso trascurate anche dai *policy-makers*. Tale sistema è dominato da pochissimi cereali, come grano, mais e riso, e da un allevamento intensivo che grazie ai quali può promuovere il consumo di carne e latticini,

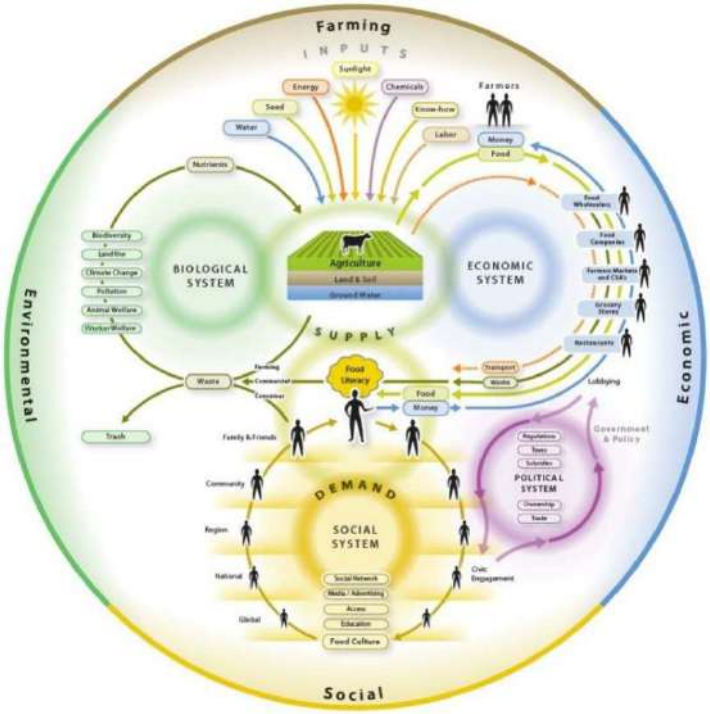

Figura 3Figura 3 http://www.goodfoodworld.com/2012/05/mapping-our-food-system-circles-within-circles/

disponibili a prezzi irrisori. Esso ha provocato poi l'intensificarsi dell'uso di prodotti chimici, in particolare nel caso di grandi unità produttive per poche colture; inoltre ha necessitato di costose misure di supporto alle aziende agricole sotto forma di sussidi, spesso a discapito dei piccoli produttori e delle comunità agricole. Ha quindi distorto il mercato promuovendo un commercio ingiusto a spese dei paesi più poveri. Ha creato una situazione di dipendenza alimentare nei paesi del

Sud del mondo, caratterizzata da aiuti alimentari e importazioni dai produttori ricchi, e dalla produzione interna destinata in gran parte all'esportazione. Tale sistema ha visto una trasformazione crescente a livello nazionale, regionale e globale da parte di grandi aziende ruotanti attorno ad un limitato numero di materie prime. Ha creato problemi ambientali di notevoli proporzioni (perdita della biodiversità, erosione del suolo, contaminazione chimica, smaltimento inefficiente dei rifiuti animali).

Le questioni fondamentali con le quali la presente generazione deve confrontarsi sono dunque legate ad ogni aspetto del sistema agroalimentare contemporaneo appena delineato; per raggiungere la sicurezza alimentare, bisogna davvero raddoppiare la produzione entro il 2050 per essere in grado di nutrire 9 miliardi di persone, o si potrebbe perseguire una via alternativa, basata sul cibo come diritto e bisogno fondamentale dell'uomo, sulla giustizia sociale, sulla dignità dei produttori e sulla sostenibilità (Pèrez-Escamilla, 2017)?

1.2.2 Lo scandalo dello spreco alimentare

Come accennato, una delle problematiche più evidenti e riscontrabile all'interno di ogni livello dell'attuale sistema agroalimentare, è lo spreco alimentare, fenomeno che per lungo tempo è stato trascurato e sottovalutato. Solo recentemente tale scandalo (Stuart 2009) è giunto ai Mass Media e quindi al pubblico di massa con tutta la sua forza, anche grazie all'operato di attivisti, ricercatori e campagne di sensibilizzazione. Il documentario "*Just Eat It: A Food Waste Story*" e ONG come *Feedback* sono manifestazioni piuttosto recenti che hanno avuto il merito di contribuire alla sensibilizzazione generale sull'argomento.

Per avere un'idea delle dimensioni del fenomeno, può essere utile osservare i dati del rapporto FAO del 2011 sullo spreco alimentare (FAO 2011) secondo il quale ogni anno ben un terzo del cibo prodotto per il consumo umano (1.3 miliardi di tonnellate circa), non viene consumato. In un momento storico nel quale il mondo produce abbastanza cibo per tutti e a prezzi estremamente bassi,

il sistema alimentare globale ha generato numeri senza precedenti di persone malnutrite e obese. La fame del mondo, contro la quale si lotta da decenni, è ancora una piaga vergognosa e nuove sfide nella produzione del cibo, tra cui scarsità di acqua ed energia e cambiamenti climatici minacciano la sicurezza alimentare per i poveri del mondo. Come conferma la FAO stessa, la quantità di cibo prodotto su scala globale sarebbe sufficiente a nutrire in modo adeguato 12 miliardi di persone, cioè quasi il doppio della popolazione mondiale attuale. La parte maggiore dello spreco alimentare avviene nei paesi più industrializzati, con una media di 95-115 kg all'anno per persona, contro un 6-11 kg pro capite nell'Africa sub-sahariana e Sud Est asiatico.

Come già accennato, la reale questione dell'insicurezza alimentare riguarda l'ingiusta e ineguale distribuzione dei beni alimentari ad un livello macroscopico (Nord del mondo vs Sud del mondo) così come locale (ceti ricchi vs ceti poveri della popolazione). Lungo la filiera agroalimentare, in particolar modo nei paesi cosiddetti industrializzati, si verificano colossali sprechi che contribuiscono a rendere l'intero sistema grandemente inefficiente. Spinti dalla logica del consumismo, che incita non solo al frenetico acquisto di beni e servizi, ma anche alla loro pronta eliminazione qualora non più graditi, anche se in perfette condizioni, i cittadini del Nord del mondo buttano via letteralmente tonnellate di prodotti alimentari ancora perfettamente edibili. Come accennato, la generazione di eccedenze e il conseguente spreco alimentare avviene ad ogni livello della catena agroalimentare, descritta nel paragrafo precedente. Secondo il report della FAO, nei paesi a basso reddito gli sprechi alimentari avvengono principalmente per ragioni finanziarie, gestionali e limitazioni tecniche; d'altra parte, nei paesi a medio e alto reddito i motivi dello spreco sono legati al comportamento del consumatore e alla mancanza di coordinamento tra i diversi attori della catena, come accade in occasione di accordi tra produttori e acquirenti, o quando non vengono rispettati gli standard estetico-qualitativi richiesti dalla GDO. Per quanto riguarda il comportamento del consumatore, si riscontra spesso una gestione sconsiderata degli acquisti, una fede totale nella data di scadenza, e un generale atteggiamento di chi può permettersi di sprecare.

Volendo ripercorrere la filiera agroalimentare descritta in precedenza, è dal settore agricolo che ha origine una gran parte di generazione delle eccedenze e degli sprechi alimentari (Stuart 2009). Se da un lato possono esserci perdite di derrate che non dipendono dall'azione o dalla volontà umana, come nel caso di agenti patogeni sui raccolti, o di condizioni meteorologiche negative, in altri casi una sbagliata gestione in fase di stoccaggio o conservazione può condurre al danneggiamento e perdita del raccolto. Talune volte sono invece le politiche agricole o l'andamento del mercato ortofrutticolo le cause dello spreco generato sui campi. Basti pensare alla PAC in Europa prima della riforma del 1992[3], tramite la quale venivano fornite sovvenzioni ai contadini in base alla quantità di cibo prodotto, che puntualmente andava a superare il fabbisogno dei consumatori, e per di più conduceva a enormi spese per gestire le eccedenze. Più recentemente invece si sono verificati casi di prodotti coltivati e lasciati marcire prima ancora di essere raccolti poiché per i produttori i prezzi all'ingrosso di tali merci erano inferiori anche solo al loro costo di raccolta.

L'anello successivo della catena agroalimentare è rappresentato dalla trasformazione; qui le perdite si verificano sia per le caratteristiche proprie del prodotto, necessarie per poterlo portare dall'essere un prodotto agricolo, ad uno trasformato. Ciò che invece potrebbe essere evitato è lo spreco che riguarda una cattiva gestione da parte dell'azienda, portato, ad esempio, da errori nella programmazione di produzione o da danneggiamenti nei packaging.

Per quanto riguarda poi la distribuzione, lo spreco si verifica soprattutto per danneggiamento del packaging, una data di scadenza troppo ravvicinata o per errori nella quantità degli acquisti. In uno studio di Segrè e Falasconi (2002 cit. in Segrè 2011), circa il 90% di ciò che viene buttato potrebbe essere ancora destinato ad una perfetta e sana alimentazione umana. Proprio per questo motivo nell'ultimo decennio è andato diffondendosi il fenomeno del *Dumpster Diving* (lett. Immersione nel cassonetto), di cui il già citato documentario "*Just eat it*" ne è la descrizione, che nella sua forma più

[3] Dal momento della sua creazione nel 1962 e prima della riforma del 1992, la PAC generò un volume enorme di eccedenze a causa di un politica di sostegno ai prezzi, molto più elevati rispetto a quelli del mercato globale. Il divario tra domanda e offerta venne parzialmente sanato grazie alla riforma del 1992 e alla sostituzione del sistema di protezione basato sui prezzi con un sistema di aiuti compensativi al reddito (Segrè 2011).

estrema consiste nel cercare di sopravvivere unicamente grazie al cibo che, secondo la grande distribuzione organizzata, sarebbe non più vendibile e consumabile e che invece potrebbe sfamare famiglie intere ogni giorno (Stuart 2009.)

Infine, l'ultima fase, quella del consumo in ristoranti o fra le mura domestiche interessa una larga fetta del totale di beni alimentari sprecati; sebbene una parte di tale spreco sia composto da scarti e avanzi dei pasti o cibi dimenticati nel frigorifero, gli sprechi potrebbero senz'altro essere parzialmente ridotti con un'opera di sensibilizzazione ed educazione al ristoratore e consumatore.

Basandosi su dati forniti dall' ADOC (Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori) analizzati da Segrè (cit. in Segrè 2011), parlando di sprechi, la situazione in Italia non è delle più virtuose; si calcola infatti che annualmente si buttino via prodotti alimentari ancora perfettamente edibili per un totale di 1,5 milioni di tonnellate, pari ad un valore di mercato di circa 4 miliardi di euro. E ancora, si stima che ogni giorno 4 mila tonnellate di alimenti finiscano in discarica; tale cifra equivale al 15% della pasta e del pane che gli italiani acquistano, il 18% della carne e il 12% di prodotti ortofrutticoli. Le famiglie italiane buttano via in media 584 euro all'anno di prodotti acquistati: l'11% della propria spesa alimentare, seppur ancora commestibile.

A questo punto appare ormai palese come sia necessario ridurre gli sprechi all'interno dell'intera catena agroalimentare al fine di renderla maggiormente efficiente. In poche parole, l'aumento incondizionato della produzione, che talvolta si dice essere l'unica soluzione possibile per garantire la sicurezza alimentare, non può essere tale, in particolare considerando i paesi più industrializzati all'interno dei quali, come accennato poco fa, permangono sacche di popolazione sotto-nutrite e malnutrite tra le classi più svantaggiate della popolazione, le quali potrebbero sicuramente giovare da un cambiamento in direzione di riduzione degli sprechi ed una conseguente maggiore efficienza del sistema agroalimentare contemporaneo. Lo spreco alimentare può dunque divenire risorsa per gli individui a basso reddito tramite l'operato di enti e associazioni che recuperano e trasformano gli sprechi e le eccedenze alimentari generati dal sistema e dai consumatori. Le possibilità di azione sono

variegate e in diverse regioni del mondo stanno prendendo piede soluzioni che non solo mirano a rendere il sistema efficiente secondo una logica di tipo aziendale, ma ambiscono anche a dare risposte a problematiche di tipo sociale, ambientale ed economico. L'esempio più noto e di maggiore entità in territorio italiano è il Banco Alimentare, nato nel 1989 dall'esempio dei *Food Banks* americani e che oggi raccoglie e distribuisce ogni anno migliaia di tonnellate di beni alimentari fornendo assistenza importante ai cittadini più bisognosi. Tale tema verrà approfondito nel capitolo seguente.

1.2.3 Insicurezza alimentare nelle città

Nel 2008, per la prima volta nella storia dell'uomo, la popolazione urbana mondiale ha superato quella rurale e, come accennato poco fa, la percentuale di abitanti in aree urbane è destinato a crescere ancora. Il fenomeno di urbanizzazione sta portando con sé il manifestarsi di situazioni di povertà e insicurezza alimentare a livello urbano. I consumatori residenti nelle città sono dipendenti quasi esclusivamente da acquisti alimentari, e pertanto sensibili alle variazioni nel costo di tali beni e del proprio reddito, che si può tradurre molto rapidamente in riduzione del potere d'acquisto e conseguente aumento dell'insicurezza alimentare (Morgan 2014). Come il mondo ha potuto osservare in occasione della crisi dei prezzi alimentari del 2007 e 2008, durante la quale in modo generalizzato e in ogni angolo del pianeta si è assistito ad un generale aumento dell'insicurezza alimentare, laddove i residenti delle città non siano in grado di acquistare i beni alimentari base delle proprie diete (dal riso in Bangladesh al mais in Messico), rivolte politiche e proteste possono accendersi e diffondersi assai rapidamente. A contribuire all'insicurezza alimentare urbana, questa volta da un punto di vista qualitativo, sono anche i cambiamenti negli stili di vita associati al vivere cittadino, tra cui una scarsa attività fisica ed il facile accesso ad alimenti estranei alla dieta tradizionale, spesso ricchi di zuccheri, grassi e sale.

Parlando di insicurezza alimentare urbana si può facilmente pensare a scenari di megalopoli inquinate e caotiche del Sud del mondo, all'interno delle quali la povertà è così manifesta da risultare pervasiva. Ciò che invece spesso sfugge dallo sguardo poco attento dei residenti urbani delle città dei paesi ad

alto reddito, è di come anche all'interno delle proprie città vi siano sacche di popolazione che stentano a seguire una dieta adeguata, non solo dal punto di vista qualitativo, ma anche quantitativo.

Secondo le stime della FAO, sono almeno 9 milioni le persone residenti in paesi industrializzati soggette a sottoalimentazione, e 25 milioni in paesi che presentano un'economia di transizione, come ad esempio Europa orientale e centrale. Negli Stati Uniti l'insicurezza alimentare ha raggiunto proporzioni allarmanti, tant'è che, secondo il Food Research and Action Center, nel 2012 46.6 milioni di persone sono dovuti ricorrere ad aiuti alimentari federali (Morgan 2014) e 60 milioni, equivalente a circa un quinto della popolazione totale, erano eleggibili per tali aiuti. I cosiddetti *Food Deserts*[4] sono la manifestazione nordamericana dell'insicurezza alimentare, presenti negli Stati Uniti così come in Canada (Tarasuk *et al.* 2014.)

Esaminando la situazione di insicurezza alimentare nel nostro Paese, secondo l'ISTAT, nel 2016 le famiglie che vivevano in condizioni di povertà assoluta erano circa un milione e 619mila, equivalenti a 4 milioni e 742mila individui, mentre per quanto riguarda la povertà relativa[5], questa riguardava il 10,6% delle famiglie, per un totale di 8 milioni e 465mila individui. A tale proposito Marco Lucchini, Segretario Generale della Fondazione Banco Alimentare commenta come questi nostri connazionali non siano in grado di raggiungere standard di vita accettabili anche a causa di un'alimentazione inadeguata (Banco Alimentare, 2016).

Come verrà descritto dettagliatamente nel capitolo seguente, sono numerosissime le strategie, pianificate o spontanee, adottate dagli abitanti dei centri urbani per fronteggiare il rischio di insicurezza alimentare; una tra queste è la pratica dell'agricoltura urbana e peri-urbana, già praticata

4 Il Dipartimento dell'Agricoltura definisce i Food Desert come aree, situate soprattutto nei quartieri poveri delle città del Paese, nelle quali risulta difficile reperire frutta e verdura fresche e cibi salutari a causa dell'assenza di supermercati o mercati. Tale aree sono ricche di negozietti economici che distribuiscono cibi processati ricchi di zuccheri e grassi (http://americannutritionassociation.org/newsletter/usda-defines-food-deserts.)

5 L'Istat calcola la povertà in base ad una soglia prestabilita (linea di povertà) che definisce il valore dei consumi al di sotto del quale una famiglia viene indicata come povera in termini relativi. La linea di povertà assoluta è invece il "valore monetario di un paniere di beni e servizi indispensabili affinché una famiglia di data ampiezza possa raggiungere un livello di vita socialmente accettabile nel Paese" (ISTAT, 2002)

da molti cittadini meno abbienti come strategia di sopravvivenza, soprattutto per far fronte ai periodi di crescita dei prezzi degli alimenti, o di inaccessibilità fisica ad essi. Tale forma di agricoltura può considerarsi come un'occasione di arricchire la propria dieta grazie ad alimenti freschi a nutrienti, come frutta, verdura e uova.

1.3 La sicurezza alimentare nell'agenda internazionale

I tempi sono maturi per combattere efficacemente il problema dell'insicurezza alimentare; la fame e la malnutrizione sono infatti in cima all'agenda internazionale (Simon 2017). Come si è tentato di descrivere finora, la questione della sicurezza alimentare, nella sua doppia accezione quantitativa e qualitativa, è presente in ogni continente del pianeta, dai paesi a basso reddito, fino a quelli più industrializzati. In un'epoca di globalizzazione e di libero mercato, ogni evento locale può avere ripercussioni sul sistema agroalimentare di un intero continente, o di tutta la Terra. Questa dimensione internazionale ha portato le Nazioni Unite e i suoi organi ad occuparsi fin dalla loro origine del tema della sicurezza alimentare, pur modificando negli anni il proprio punto di vista e operato. Fin dalla nascita dell'ONU e dalla redazione della Carta delle Nazioni Unite nel 1945, l'Organizzazione e le agenzie facenti capo ad essa hanno sempre avuto tra le priorità quella di garantire "un più elevato tenore di vita e condizioni di progresso e di sviluppo economico e sociale". Se in un primo momento gli sforzi dell'Organizzazione si sono concentrati esclusivamente sull'aspetto quantitativo della sicurezza alimentare, essendo il pianeta, e in particolare l'Europa, affamato e reduce dagli sconvolgimenti della Seconda Guerra Mondiale, in seguito si manifestò un progressivo spostamento dell'attenzione su tematiche legate all'accesso al cibo, piuttosto che alla quantità prodotta a livello mondiale, e agli standard qualitativi di questo; da questo nuovo paradigma ha avuto origine nel 1961 per opera di FAO e OMS, il Codex Alimentarius, con lo scopo di regolare la sicurezza alimentare attraverso standard internazionali coerenti riguardanti etichettatura, requisiti igienico sanitari ecc.

Un passaggio fondamentale di tale cambiamento di paradigma avvenne poi grazie ad uno studio del 1981 del Premio Nobel Amartya Sen, il quale introduceva il concetto di diritto del singolo individuo (*entitlement*) ad accedere economicamente e fisicamente al cibo (*ibid.*); da quel momento in avanti il dibattito sulla sicurezza alimentare si fece più complesso, divergendo dall'opzione di continuare a proporre come unica soluzione per i paesi afflitti dalla fame un aumento degli aiuti alimentari derivanti dalle eccedenze produttive dei paesi del Nord (i sistemi agricoli dei quali erano massicciamente sussidiat), ma volendo capire appieno le cause e le dinamiche dell'insicurezza alimentare. Tuttavia la dimensione dell'accesso venne formalmente riconosciuta, come visto,solo nel 1996 in occasione del World Food Summit di Roma ed enfatizzata nuovamente dopo la crisi dei prezzi alimentari del 2008.

Già a partire dal 1992 sulla scena internazionale si susseguirono quindici conferenze internazionali sul tema della sicurezza alimentare, durante le quali vennero elaborate molte raccomandazioni sul tema; tali incontri furono caratterizzati da un approccio sempre più multidisciplinare. Al termine della prima di queste, organizzata da FAO e OMS a Roma (Conferenza Internazionale sulla Nutrizione) venne approvata una dichiarazione in base alla quale gli Stati Membri si impegnavano a eliminare la fame ed ogni forma di malnutrizione, condizioni inaccettabili in un mondo che dispone di tutte le risorse e conoscenza necessarie per sconfiggerle. Il già menzionato Summit della FAO del 1996 rimane una data fondamentale nella storia della sicurezza alimentare, in particolar modo per il riconoscimento della necessità di un approccio multidisciplinare a tale fenomeno, così come di una strategia sia nazionale che internazionale, in base alle problematiche e risorse di ogni Stato, al problema dell'insicurezza alimentare. Veniva quindi riconosciuta la dimensione globale di tale tema, ma come punto di partenza si richiedeva l'azione ogni singolo Paese per poi giungere alla cooperazione livello globale, piuttosto che ricorrere ad una governance sovranazionale.

Nel 2000 si tenne poi il Millennium Summit delle Nazioni Unite a New York, durante il quale vennero discussi i celebri otto Obiettivi di Sviluppo del Millennio (Millennium Development Goals o MDGs),

il primo dei quali mirava a dimezzare entro il 2015 il numero di persone soggette a povertà estrema e fame.

A partire dagli anni ’90 dunque, a cambiare fu l’approccio che si fece più partecipativo a livello internazionale, tant’è che proprio a partire da questi anni la voce della società civile e delle ONG iniziarono a farsi sentire e ad avere un impatto nel dibattito e nel processo di *decision-making* in ambito di sicurezza alimentare. Il culmine di tale processo decisionale partecipato si può identificare con la riforma nel 2009 del Committee on World Food Security (CFS). Tale organo venne istituito nel 1974 con lo scopo di servire da forum di discussione per revisioni e controlli delle politiche per la sicurezza alimentare, ma solo in seguito alla suddetta riforma, esso iniziò ad essere realmente inclusivo, fungendo da piattaforma internazionale ed intergovernativa nella quale *stakeholders* provenienti da vari ambienti (ONG, Società Civile, organizzazioni del settore privato, istituzioni finanziarie) iniziarono a poter esprimere la propria visione. Sotto l’ombrello del CFS dal 2009 opera anche un Pannello di Esperti di Alto Livello (High Level Panel of Experts, HLPE) che lavora al fine di dare fondamento scientifico alle principali questioni discusse nell’ampio dibattito sulla sicurezza alimentare, fornendo una solida base su cui costruire le politiche d’azione. L’HLPE ha il compito di analizzare lo stato presente di sicurezza alimentare e nutrizionale, assistendo il CFS nel dare la giusta priorità alle azioni da intraprendere. Inoltre, la redazione di report inerenti la sicurezza alimentare, poi usati come base di discussione dai membri del CFS è uno dei compiti centrali del Pannello. Recentemente sono stati presentati rapporti sul tema dei Biocarburanti (2013), Acquacultura e Pesca Sostenibile (2014), Sprechi alimentari (2014), Agricoltura e Allevamento Sostenibile (2016).

Sul piano internazionale quindi, si può notare come negli ultimi anni si sia ripetutamente sentita l’esigenza di una *governance* per la sicurezza alimentare efficace ed inclusiva, come sottolineato durante la Conferenza delle Nazioni Unite sullo Sviluppo Sostenibile Rio+20 del giugno 2012, ma anche di politiche e processi decisionali poggianti su basi scientifiche solide. Questa è la differenza specifica tra il CFS, ente che più di ogni altro risulta essere il manifesto di tale cambiamento di rotta,

e gli altri organi nati in seno alle Nazioni Unite inerenti il sistema del cibo. Tali Organi non sempre vengono apprezzate dalla società civile ed economica, a causa dell'influenza decisionale che possono avere sulla politica di un paese, o per l'elaborazione di soluzioni di tipo top-down pensate per essere adatte a tutti, ma valide in concreto per nessuno. Spesso le sovrapposizioni di ruoli e di aree geografiche coperte crea confusione in chi cerca di assegnare ad ogni organizzazione o agenzia un determinato ruolo. Sebbene tutte operino in ambito alimentare, al fine di garantire il diritto al cibo, ognuna di esse dispone di un proprio metodo, approccio e filosofia alla questione della fame. È importante che il CFS riesca a sfruttare la sua credibilità in modo da rappresentare in modo coerente ed efficace le diverse visioni di tali organi poiché la sicurezza alimentare non può dipendere da un numero indefinito di entità dallo scopo pressoché identico. La direzione auspicabile sulla scena internazionale è di Buona Governance per la Sicurezza Alimentare, che la FAO descrive con queste parole:

> *"La Governance per la sicurezza alimentare riguardante le regole formali ed informali ed i processi attraverso i quali vengono descritti gli interessi, e decisioni in tema di sicurezza alimentare all'interno di un paese vengono prese, implementate e fatte rispettare a nome dei membri di una società" (2011 cit. in Simon 2017).*

Il *modus operandi* del CFS rappresenta un buon esempio che potrebbe essere replicato anche su scala nazionale. Recentemente i singoli Stati, mossi proprio dall'agenda internazionale, dall'esempio delle Nazioni Unite e dalla spinta della società civile, hanno infatti iniziato a portare il tema della sicurezza alimentare e diritto al cibo anche all'interno della pianificazione nazionale, dando origine, come si vedrà nel prossimo capitolo, ad organi ed iniziative originali ed innovative che contribuiscono alla trasformazione del sistema del cibo in direzione più equa e sostenibile. Il collegamento tra Governance globale e locale può avvenire proprio grazie a queste strutture locali sempre più presenti nelle vite quotidiane dei singoli cittadini.

2. STRATEGIE VERSO LA SICUREZZA ALIMENTARE URBANA: UNA PANORAMICA

2.1 Introduzione: Verso un sistema agroalimentare sostenibile

Come è stato possibile evincere dall'analisi fornita nel precedente capitolo, il sistema agroalimentare contemporaneo è caratterizzato da una marcata separazione tra i consumatori e i luoghi nei quali il cibo viene prodotto; esso è inoltre portatore di esternalità negative in termini ambientali e di salute umana; infine tale sistema ha portato ad alti livelli di disuguaglianza per quanto riguarda l'accesso ad un'alimentazione sufficiente e sana.

Nel discorso inerente la sicurezza alimentare, urbana e non, nel Ventunesimo secolo, accademici e studiosi fanno riferimento ad alcuni temi ricorrenti: primo fra tutti la cosiddetta *nutrition transition*, il cambiamento della dieta sul modello di quella Occidentale di molte regioni del mondo, che ha causato livelli altissimi di malnutrizione, obesità e malattie non trasmissibili legate all'alimentazione. In secondo luogo si fa risalire l'attuale stato di insicurezza alimentare urbana al recente manifestarsi della cosiddetta Nuova Equazione del Cibo (Morgan & Sonnino 2010), caratterizzata da alcuni recenti avvenimenti tra cui:

- La crisi dei picchi dei prezzi alimentari del 2007-2008, durante la quale il prezzo globale del grano raddoppiò e quello del riso triplicò, portando intere porzioni della popolazione (circa 2 miliardi di persone sul pianeta) in diverse aree del mondo all'insicurezza alimentare.
- Le conseguenti proteste e rivolte nate proprio per il mancato accesso al cibo degli stessi anni in ben sessanta Paesi, che portarono i leader del G8 ad organizzare il loro primo Food Summit nel 2009.
- L'erosione delle risorse naturali, il cambiamento climatico, il danneggiamento degli ecosistemi e l'innalzamento del livello del mare, con ripercussioni gravi previste soprattutto per i Paesi più poveri.

- Le attività di *land grabbing*, ad opera di paesi privi di terra coltivabile, come Arabia Saudita e Corea del Sud, i quali acquisiscono terreni fertili nei continenti asiatico e africano per poter garantire la propria sicurezza ed autosufficienza alimentare.
- La rapida urbanizzazione e la presa di coscienza da parte degli abitanti delle città di come essi stessi possono nutrirsi.

Tutte queste tematiche hanno portato i governi nazionali ed internazionale ad inserire nelle proprie agende di sicurezza interna temi legati alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare. Come è stato possibile esaminare dettagliatamente nel primo capitolo, tale tema sta assumendo sempre più rilievo nei discorsi di pianificazione urbana tanto nel Sud, quanto nel Nord del mondo, anche grazie ad iniziative e campagne internazionali operate dalle Nazioni Unite e dalle sue agenzie, così come da Associazioni non governative, attivisti ecc. Essendo mutata la geografia dell'insicurezza alimentare, è bene sfruttare i *trend* esistenti di risposte intersettoriali alle nuove problematiche urbane, cosicché si riesca a conciliare in politiche puntuali ed innovative aspetti ambientali, di giustizia sociale e salute umana. Il sistema-città sta iniziando ad essere considerato nella sua interezza, da una prospettiva che osserva il sistema del cibo nella sua totalità, dando origine a politiche che aspirano ad essere locali, inclusive, orientate alla resilienza.

Con il presente capitolo si cercherà di entrare nella dimensione urbana del cibo, osservando come diverse iniziative, sia *bottom-up* che *top-down*, che hanno lo scopo di rendere il sistema del cibo più sostenibile, resiliente, efficiente e giusto, siano in corso di progettazione ed implementazione. Prima di tutto si ritiene necessario identificare i concetti chiave e ricorrenti nei discorsi di urban food planning, passando poi a descrivere i movimenti e le azioni che, dal basso in maniera indipendente, o dall'alto tramite politiche locali all'interno dei paesi industrializzati del Nord del mondo, stanno operando in tale direzione. Infine verranno menzionate le principali azioni e programmi internazionali che hanno come tema proprio quello delle politiche urbane per il sistema del cibo.

2.2 Concetti chiave nelle reti alternative del cibo

Come spesso accade, quando si raggiungono estremi negativi in un determinato contesto, precisamente lì hanno luogo le reazioni più importanti ed il desiderio di cambiamento. Con l'espressione Reti Alternative del Cibo indichiamo i movimenti più o meno organizzati, che operano per modificare il sistema del cibo contemporaneo, spinti da motivazioni di natura ambientale, sociale o di diritto al cibo, descritti approfonditamente nei paragrafi seguenti. Con forme e ragioni diverse dunque, si stanno diffondendo iniziative per rendere il sistema urbano di approvvigionamento, uso e smaltimento del cibo più efficiente e sostenibile. Che sia a favore di una maggiore giustizia sociale rispetto a fame e povertà, o una campagna della classe media per un consumo di qualità ed etico, le iniziative strategiche crescono di anno in anno. Ciò che può fungere da comune denominatore tra realtà tanto diverse è il linguaggio utilizzato per promuovere tali azioni. Alcuni concetti assumono centralità assoluta per promuovere, ad esempio, l'agricoltura urbana come diversificazione di approvvigionamento di cibo fresco a salutare, o la nascita di mercati dei contadini per accorciare la filiera del cibo.

Tre concetti chiave di tutta la narrativa inerente un sistema del cibo che si può definire alternativo sono qui analizzati. Comprendere i valori abbracciati dalle reti alternative del cibo risulta essere un punto fondamentale prima di esaminare in modo più dettagliato politiche e azioni esistenti.

2.2.1 Ri-localizzazione e ri-connessione

Le attuali abitudini in fatto di dieta e consumi possono essere visti come conseguenza del cambio strutturale della produzione agricola avvenuto nel XX secolo, descritto nel capitolo precedente. A causa dell'incredibile aumento della produttività dei terreni grazie a progressi tecnologici e biologici, e dell'enorme sviluppo dei settori di logistica e trasporti, così come per la liberalizzazione dei mercati

agricoli, anche il settore agroalimentare ha vissuto il suo processo di globalizzazione. In particolare le città si sono sempre più sganciate e distaccate, geograficamente e temporalmente, dai siti nei quali il cibo viene prodotto. Il sistema del cibo è stato dunque de-localizzato, allontanato dai consumatori, le relazioni territoriali sono passate in secondo piano rispetto a quelle puramente logistiche di acquisto globale e distribuzione nazionale (Hönle *et al.*, 2016). La separazione tra città e campagna è un aspetto che viene molto spesso enfatizzato in tema di filiere alternative, laddove si vadano ad identificare le cause per le quali il sistema del cibo debba essere modificato, in quanto non più efficiente.

A partire dagli anni '80 e '90 del Novecento, parallelamente ad una crescente presa di coscienza del degrado ambientale causato dall'attività umana, si verificarono diverse crisi di sicurezza alimentare in Unione Europea e Stati Uniti, tra cui l'epidemia di Encefalopatia Spongiforme Bovina (detto comunemente Morbo della mucca pazza), contaminazione di diossina nei polli, e infezioni da E. Coli negli hamburger, che provocarono incertezza e paura nei consumatori di tali paesi. Da quel momento cominciò ad introdursi nei consumatori europei e statunitensi il desiderio di poter risalire alle origini degli alimenti acquistati e consumati e di riuscire ad assicurarsi la tanto ricercata qualità; a conseguenza di ciò ebbe inizio il movimento degli *alternative food networks*, e la ricerca di metodi alternativi rispetto a quelli tradizionali per procurarsi il cibo, attraverso una filiera più corta e visibile, escludendo da questa gli intermediari e i trasformatori dei prodotti agricoli. Il concetto portante di tali pratiche è la ri-localizzazione o riconnessione (Sage 2012), termini utilizzati per enfatizzare un nuovo, forte collegamento con il territorio, in opposizione alla logica di un mercato del cibo sempre più globale. Al posto di filiere anonime e standardizzate, spesso le reti alternative del cibo mirano a sostituire filiere diverse, basate sulla connessione tangibile di cibo, produttori e luogo di produzione. Le reti alternative del cibo offrono ai cittadini l'opportunità di riconnettersi al produttore, e quindi alla terra e alla campagna, in una maniera che, per alcune aree del mondo come Stati Uniti e Canada, si può definire rivoluzionaria. Laddove il confine tra campagna e città diventa meno netto, i benefici riscontrati dai vari movimenti per le reti alternative del cibo sono: una maggior qualità degli alimenti, dal punto di vista del sapore e dell'aspetto, un ridotto impatto ambientale, dato dalla minore distanza

percorsa dagli alimenti per arrivare nei centri urbani, una maggiore interazione tra produttori e consumatori, e di conseguenza l'aumento di fiducia e facilitazioni nella creazione di iniziative comunitarie.

Come si vedrà in seguito, in ogni manifestazione di *urban food planning*, le pratiche sostenute col fine di rilocalizzare e riconnettere i diversi attori del sistema del cibo sono molteplici; un esempio è rappresentato dall'agricoltura urbana e periurbana, fortemente sostenuta dato il suo apporto positivo nella creazione e rafforzamento della comunità oltre che nel contributo alla sicurezza alimentare e ad un minor impatto ambientale. Un secondo esempio riguarda i mercati ortofrutticoli dei contadini (i *Farmers' markets* del mondo anglosassone) nei quali i produttori vendono direttamente i propri prodotti; questa forma di commercio ha goduto di una vastissima rinascita in paesi come Stati Uniti e Canada, dove fino a pochi decenni fa risultavano del tutto inesistenti.

In questa narrativa, la riconnessione non è solo una riscoperta del legame tra città e campagna, consumatori e produttori, ma anche tra membri di una stessa comunità urbana, tra diverse infrastrutture di produzione, trasformazione e vendita degli alimenti. Allo stesso modo, le entità stesse che operano nell'ambito delle filiere alternative, non intendono mai agire in modo isolato o indipendente, ma al contrario integrarsi verticalmente, con attori di governance di livello più alto, e orizzontalmente, congiungendo quello del cibo con altri settori e politiche, come ad esempio salute pubblica, sostenibilità ambientale, istruzione, agricoltura, sviluppo economico e culturale, gestione dei rifiuti, turismo (Sonnino 2014).

La volontà di integrare diverse politiche ha importanti ripercussioni in ambito di governance, dato che diventa spesso essenziale istituire un organo preposto alla facilitazione del coordinamento tra i diversi attori; come vedremo più avanti, questo è precisamente il compito assunto dai Food Policy Council (*lett*. Consigli per le Politiche del Cibo), enti nati negli anni '90 del '900 e diffusisi negli ultimi anni soprattutto in Nord America ed Europa. Le nuove forme di connessione tra campagna e città che diverse aree urbane, e più in generale il movimento per reti alternative del cibo, stanno

portando avanti, rappresentano un aspetto fondamentale della visione generale dell'urban food planning; tali collaborazioni giocano un ruolo fondamentale in una visione di multifunzionalità del sistema cibo e del potere che esso può avere in relazione alla salute pubblica, sviluppo sociale, salvaguardia ambientale e uso sostenibile della terra, valori sempre più centrali nelle nuove dinamiche di sicurezza alimentare.

È necessario tuttavia specificare come diversi studiosi insistano nell'affermare che un cibo prodotto localmente non debba necessariamente essere "buono" dal punto di vista sociale e/o ambientale. Se la "località" è un punto di forza degli alternative food network, questa può essere anche una sua debolezza, poiché il rischio è quello di incappare in micro-soluzioni troppo frammentate per poter realmente influenzare decisioni politiche (Morgan 2010) o di concentrarsi su un solo aspetto del sistema del cibo, ad esempio la tutela dell'ambiente, tralasciandone altri, come il benessere dei lavoratori del settore primario. Ciononostante, come vedremo, ci sono prove del fatto che coltivare e produrre cibo in una comunità possa dare inizio a mobilitazione sociale, inclusione civica e in generale ad un miglioramento dell'area urbana e dintorni.

2.2.2 Resilienza Urbana

Un altro concetto su cui si fonda la narrativa delle reti alternative del cibo è la resilienza del sistema del cibo e delle città; in questo ambito con il termine Resilienza si intende un stato ideale al quale le comunità aspirano, caratterizzato dalla capacità della città e dei suoi abitanti di assorbire gli shock e contemporaneamente modificarsi per mantenere le stesse funzioni, struttura ed identità. Anche da un punto di vista di policy-making tale caratteristica diventa fondamentale poiché obbliga a considerare questioni di cambiamento ed adattamento (Sage 2014). Secondo Barthel, attualmente le città del mondo si nutrono principalmente tramite un sistema agroalimentare globale che si fonda sui combustibili fossili usati sia per coltivare che per trasportare beni alimentari da aree remote del pianeta fino al nord del mondo (Barthel & Isendahl 2013); tale dipendenza dei centri urbani verso

luoghi di produzione alimentare distanti da essi fa sì che le città siano sempre più vulnerabili di fronte a periodi di scarsità alimentare e crisi o cambiamenti improvvisi lungo la filiera produttiva, come nel caso di picchi nel prezzo del petrolio; pertanto queste risultano essere tutt'altro che resilienti. Come dimostrato da diversi studi, spesso l'attività agricola nelle aree contigue ai centri urbani è orientata per lo più all'esportazione che non all'autosufficienza urbana e alla diversificazione agricola (Hönle *et al.* 2017). Di conseguenza, la dipendenza da risorse esterne di tali città non è data dalla mancanza di risorse produttive, ma dall'orientamento di queste alle politiche agricole tradizionali e globali. Viene spontaneo chiedersi se in definitiva, avendo come obiettivo la sicurezza alimentare e la resilienza della città, il sistema agroalimentare vada uniformato e intensificato ancor di più, o invece si debba puntare su una diversificazione agricola e maggiore autosufficienza. In particolare, ci si interroga su quale forma tali cambiamenti nei sistemi urbani debbano assumere, se per mezzo di politiche e strategie inclusive e partecipate, o della forza del libero mercato.

2.2.3 Sostenibilità

Tramite azioni specifiche, la totalità delle manifestazioni dell'*alternative food movement* intende rendere il sistema del cibo più sostenibile. Anche in questo caso è bene definire cosa si intende per sostenibilità quando applicata nel contesto del sistema agroalimentare. Secondo Sage, uno degli obiettivi chiave della sostenibilità è quello di ottimizzare il raggiungimento di risultati in tre ambiti: biologico, economico e sociale (Sage 2012). Attualmente il sistema agroalimentare è tutt'altro che sostenibile, poiché la ricerca irrefrenabile dell'aumento produttivo è avvenuta a discapito di risorse naturali, economie rurali e benessere sociale. Le abitudini alimentari occidentali, particolarmente accentuate in contesto urbano, non sono affatto compatibili con un uso sostenibile dei fattori di produzione come suolo, acqua ed energia, poiché non solo i paesi industrializzati necessitano di porzioni di terra pro capite sproporzionatamente ampie, ma anche risorse naturali come la fertilità dei terreni e la biodiversità sono minacciate dallo sfruttamento eccessivo del suolo e dal cambiamento climatico (Hönle *et al.* 2017).

È interessante il punto di vista secondo il quale le scelte che compiamo sul cibo che acquistiamo possono avere ripercussioni non solo ecologiche, ma anche sociali, economiche e morali (Goodman *et al*. 2010 cit. in Sage 2012); è dunque possibile sostenere che pensare in modo etico al sistema del cibo significa anche pensare ad un sistema sostenibile, ed è precisamente tale corrente di pensiero che ha funto da spinta per ripensare in chiave sostenibile il sistema alimentare, facendolo adattare e rispondere alle sfide attuali.

2.3 Cambiare il sistema del cibo contemporaneo dal basso: l'Alternative Food Movement

Come anticipato nei paragrafi precedenti, dall'enorme squilibrio insito nel sistema agroalimentare moderno hanno avuto origine movimenti dal carattere, organizzazione e *modus operandi* diversi, accomunati però dall'intenzione di creare un'alternativa a tale sistema, oppressivo sotto diversi punti di vista; con il termine Alternative Food Movement (AFM) si possono dunque raggruppare le iniziative e i movimenti che hanno questo obiettivo, declinato in azioni che mirano di volta in volta alla giustizia, all'economia o alla salute pubblica in tutto ciò che riguarda la produzione, distribuzione e consumo di cibo. In breve, ciò che accomuna ogni azione facente capo all'AFM è il pensiero che la produzione agroalimentare industriale danneggi il pianeta, i contadini, la democrazia e il corpo umano, tramite il degrado degli ecosistemi, la concentrazione del sistema agroalimentare nelle mani di poche aziende multinazionali e la commercializzazione di cibi nocivi per la salute umana (Myers & Sbicca 2015).

Stati Uniti, Canada ed Europa sono stati culla per gran parte di questi movimenti spontanei, e, come vedremo in seguito, anche per le manifestazioni più politicamente organizzate di essi. L'ala

dominante dell'AFM incorpora principi di agricoltura collettiva, locavorismo[6] e slow food. Come già accennato, parte degli aspetti negativi dell'attuale sistema agroalimentare deriverebbe dall'alienazione del consumatore rispetto al produttore e alla terra, problema la cui soluzione, come si è visto, sarebbe la ri-localizzazione di produzione e consumo di cibo.

Dal punto di vista ambientale ri-localizzare il cibo in sistemi produttivi più piccoli e con una maggior biodiversità implicherebbe la produzione di cibo all'interno di ecosistemi locali, andando a migliorare il sistema agroalimentare sia per sostenibilità che per resilienza. Economicamente, sistemi produttivi del genere potrebbero disporre di vendita diretta (come mercati dei contadini, Gruppi di Acquisto Solidale, programmi "dal campo alla tavola") affinché i produttori possano trarre maggiore beneficio dal proprio lavoro, così da operare in modo ecologicamente ed economicamente più sostenibile. Dal punto di vista sociale, la produzione di cibo locale radicata in una fascia economicamente indipendente di piccoli produttori dovrebbe ricreare capitale civico/sociale e relazioni nella collettività. Infine, dal punto di vista della salute umana, il cibo prodotto localmente e processato il meno possibile risulta essere più ricco di nutrienti e più povero di sale, zuccheri e grassi e quindi potrebbe portare ad una diminuzione delle malattie non trasmissibili legati ad una scorretta alimentazione (*ibid.*)

Per realizzare tutti questi obiettivi, la rete del cibo alternativo continua ad operare, massicciamente dal basso, per occupare spazi vuoti nel sistema agroalimentare, con la speranza di creare un cambiamento definitivo. Qui di seguito viene presentata una serie di iniziative o movimenti che possono essere racchiusi a pieno titolo all'interno dell'Alternative Food Movement, ognuno dei quali ambisce a modificare un livello del sistema del cibo tradizionale con approccio diverso e specifico.

[6] Termine coniato negli anni '80 negli Stati Uniti e usato per definire per un movimento creato per favorire l'economia locale e il consumo di cibo più sano e prodotto localmente. Concetto che in italiano viene reso con Km zero. (https://dstraduzioni.com/tag/locavorismo/)

2.3.1 Rob Hopkins ed il Transition Towns Movement

Il carattere multifunzionale del cibo fa sì che esso si possa collegare ad una vasta gamma di campagne comunitarie, questo il pensiero di Rob Hopkins, fondatore del movimento Transition Towns, che cerca di mobilitare il supporto civile attorno a temi legati al sistema del cibo locale. Nato in risposta alla crisi dei picchi del prezzo del petrolio del 2007-2008 e al cambiamento climatico, tale movimento fu ideato a Kinsale, Irlanda ma nato a Totnes, Regno Unito nel 2006, ed è diventato uno dei movimenti ambientali con la più rapida crescita nel Nord del mondo (Sage 2014). La rete comprende comuni in più di cinquanta Paesi del mondo che ambiscono a portare nelle proprie comunità un cambiamento creato dalla collettività stessa verso la resilienza urbana. Per meglio comprendere la filosofia portante di questo movimento si può far riferimento ad una frase del suo fondatore, Rob Hopkins:

"Aspettare che agiscano i governi: troppo tardi. Agire come individui: troppo poco. Agire come comunità: potrebbe essere abbastanza, appena in tempo" (2008 cit. in Sage 2014)

Figura 4 https://transitionnetwork.org/

La transizione auspicata a partire dal nome del movimento si riferisce principalmente al passaggio da un sistema del cibo urbano completamente dipendente dall'esterno, ad uno che può contare maggiormente sulle proprie risorse. Per questo motivo la produzione di cibo internamente alla città o nei suoi dintorni immediati rappresenta un obiettivo fondamentale del progetto. Concetto portante del movimento è la comunità o collettività che si riunisce per cercare soluzioni partecipate a problemi cittadini. Tutte le iniziative vorrebbero portare ad una transizione verso una maggiore cultura della cura e del supporto reciproco e nel pratico si occupano di supportare e creare imprese o altre iniziative

economiche locali che siano in grado di diffondere i benefici all'interno della comunità, ma anche di condividere buone pratiche e idee, creare spazi coltivabili da tutti, trasformare infrastrutture esistenti. Grande successo per la ripresa economica comunitaria hanno avuto i progetti di uso di una valuta locale creata ad hoc e spendibile in attività o aziende locali.

I principi su cui si fonda l'intero movimento sono il rispetto dei limiti delle risorse per la ricerca di resilienza urbana, in particolare promuovendo azioni che contribuiscono alla riduzione delle emissioni di CO2; la promozione di inclusione e giustizia sociale a beneficio dei ceti più poveri della popolazione urbana; la sussidiarietà, intesa come auto-organizzazione ed indipendenza, così da garantire la partecipazione attiva di tutti; l'equilibrio tra l'uso di mente, mani e cuore per trovare nuove soluzioni; lo scambio di idee all'interno di una comunità e tra comunità differenti tramite lo scambio di buone pratiche delle iniziative implementate; infine, la creazione di sinergie piuttosto che l'azione individuale (https://transitionnetwork.org/).

2.3.2 Per un cibo Buono, Pulito e Giusto: Slow Food

Un altro movimento che ha contribuito grandemente a portare all'attenzione internazionale temi legati al rapporto tra cibo, ambiente e giustizia sociale, agendo talvolta come precursore, è Slow Food, nato nel 1987 a Bra (CN). Il lancio di tale movimento è avvenuto tramite un Manifesto per la Difesa ed il Diritto al Piacere, pubblicato in quell'anno su Gambero Rosso, con il quale Carlo Petrini, leader indiscusso del movimento, e i suoi collaboratori si opponevano alla velocità e omologazione della vita contemporanea di cui tutti siamo schiavi, volendo partire dalla tavola e dal cibo per riscoprire le unicità territoriali, i sapori regionali e lo sviluppo del gusto in opposizione alla logica dei fast food (Leitch 2013).

Nato come un movimento situato in un contesto di crescente panico causato da crisi di sicurezza alimentare (dal vino contenente metanolo che portò alla morte di almeno diciannove persone, alla contaminazione da atrazina negli acquedotti della valle del Po) in una micro-realtà di attivisti di

sinistra intenzionati a trasformare il proprio paesaggio culturale regionale ed offrire possibilità utopiche di cultura politica alternativa, in trent'anni Slow Food è riuscito a diventare un'organizzazione internazionale impegnata nella difesa della biodiversità, nella trasformazione del sistema agroalimentare contemporaneo e nella lotta alla fame.

Figura5 http://www.italymagazine.com/featured-story/rise-slow-food

Una delle prime campagne portate avanti dal movimento fu quella riguardante i prodotti a rischio di estinzione, che mirava a salvaguardare i gusti regionali e prodotti locali da minacce quali la coltivazione crescente di monocolture, la disintegrazione delle diete tradizionali e il processo di europeizzazione, il quale comportava l'introduzione di standard igienico-sanitari in ambito agroalimentare ritenuti deleteri per molti prodotti tradizionali italiani, tra cui salumi e formaggi. In questo modo il movimento intendeva liberarsi dell'iniziale etichetta -non voluta- di elitismo gourmet per abbracciare la causa di difesa delle particolarità regionali. Da questa campagna nacque in seguito la compilazione dell'Arca del Gusto, tutt'ora in fase di arricchimento, contenente i prodotti, italiani e non, a rischio estinzione per motivi economici o ambientali, nonché l'istituzione dei Presidi[7].

"Un ambientalista che non è gastronomo è triste; un gastronomo che non è ambientalista è sciocco. (Petrini 2016)"

Con questa frase che ama ripetere durante le interviste, Carlo Petrini intende sottolineare la connessione tra cibo e ambiente, ed esprimere il volere del movimento di agire al riguardo.

Piacere del buon mangiare, cibo prodotto con metodi non nocivi per l'ambiente, il terzo punto del motto di Slow Food, "Buono, Pulito, Giusto" viene espresso da un più recente, ambizioso progetto,

[7] Il progetto dei Presìdi nasce nel 1999 dopo la catalogazione di alcune centinaia di prodotti a rischio di estinzione con il progetto dell'Arca del Gusto; con esso Slow Food è entrato nel mondo della produzione, per conoscere i territori e produttori, promuovere i loro prodotti e sapere. Il progetto dei Presìdi è uno dei veicoli più efficaci per mettere in pratica la politica di Slow Food sull'agricoltura e sulla biodiversità. Dal 2008 è stato creato un marchio da apporre sulle confezioni, per identificare, tutelare e valorizzare i prodotti dei Presìdi italiani (https://www.fondazioneslowfood.com/it/)

che è Terra Madre, incontro mondiale delle comunità del cibo, che ha sede a Torino ogni due anni; lo scopo è quello di rafforzare il collegamento tra produttori di tutto il pianeta che vivono le stesse difficoltà di fronte ai giganti del sistema agroalimentare contemporaneo, trovare soluzioni collettive, e soprattutto ridare dignità ad agricoltori e allevatori, nella mani dei quali risiede la produzione del cibo e la potenziale sconfitta della fame.

Slow Food cerca inoltre di fare leva sul potere e ruolo attivo dei consumatori, definiti infatti co-produttori; la consapevolezza negli acquisti alimentari e l'accesso informativo sono potenti strumenti nelle mani di chi acquista il cibo che possono sfidare in maniera decisiva il sistema agroalimentare contemporaneo.

2.3.3 Agricoltura Urbana e Periurbana: Incredible Edible

Come spiegato nel capitolo precedente, al cuore della sicurezza alimentare ci sono disponibilità di cibo, accesso fisico e accesso economico, tre aspetti che non sempre possono essere assicurati nella concezione moderna di area urbana. L'agricoltura urbana è tra le iniziative più sostenute all'interno del vasto Alternative Food Movement, poiché, se gestita correttamente, è in grado di apportare i seguenti benefici (Sage 2014):

- Promuovere conoscenza e apprezzamento delle caratteristiche fisico-ambientali di un territorio, favorendo la connessione degli abitanti con i concetti di ecologia e stagionalità.
- Creare spazi di collettività, nel lavoro così come nel consumo. Il cibo funge da lubrificante sociale, favorendo occasioni di convivialità e scambio di idee, ricette, semi, storie, conoscenze.
- L'agricoltura per hobby presenta una soglia di ingresso molto bassa, poiché non richiede conoscenza pregressa, ma solo motivazione e qualche buon consiglio.
- Produrre cibo può aiutare a ristabilire una relazione tra uomo, ambiente e salute reintegrando lavoro intellettuale e manuale. Sottolineando il collegamento tra salute ambientale e umana si

potrebbe non solo migliorare l'alimentazione, ma anche farci interrogare sui costi ambientali derivanti dalla produzione del cibo iper-economico a cui siamo abituati.

- Creare opportunità per la nascita di nuovi piccoli business ed imprese sociali che possono contribuire all'economia locale, anche tramite il coinvolgimento di enti pubblici che possano constatare ed amplificare i benefici multisettoriali del cibo e le sinergie tra posti di lavoro, arricchimento del verde urbano e salute pubblica.
- In breve, l'agricoltura urbana può sfidare il sistema del cibo tradizionale offrendo un'alternativa più giusta, ecologicamente sostenibile e che possa dare potere alla la società.

Per tutti questi motivi l'agricoltura urbana e periurbana (AU e APU) sono ampiamente sostenute dall'Alternative Food Movement. Queste due attività presentano caratteristiche diverse e un diverso potenziale per quanto riguarda il raggiungimento della sicurezza alimentare urbana. Le maggiori differenze tra questi due tipi di agricoltura sono sintetizzate nella tabella (tab.1)

	UA	**PUA**
Spazio occupato	Principalmente negli spazi urbani più densamente abitati. In particolare gli abitanti di uno stesso quartiere coltivano in orti comunitari, porzioni di terreno in affitto, orti sui tetti e nei giardini delle proprie abitazioni.	Terreni nelle periferie urbane. In origine aree collocate fuori alle città, poi, data la pressione dell'urbanizzazione e la mancata necessità di coltivare vicino ai mercati (grazie agli sviluppo di trasporti e catene del freddo), strutture urbane permeano il paesaggio agricolo trasformandolo appunto in area peri-urbana. Definite anche come zone di transizione tra aree urbane e rurali
Quantità di cibo prodotto	Micro e piccola scala data dallo spazio limitato che delimita la quantità di cibo prodotto, come ad esempio tetti e cortili.	La grandezza delle aziende agricole in queste aree vanno dai due ai cento ettari, ma in genere più vicini al limite più basso. I terreni agricoli in aree peri-urbane sono solitamente frammentati. Quando la crescita urbana ha spinto fuori dalle aree periurbane le grosse aziende agricole industrializzate, quelle piccole sono rimaste per rispondere alla domanda di cibo di alta qualità, prodotto localmente e secondo standard biologici.
Canali di Distribuzione	Tre canali principali: -distribuzione informale e autoconsumo; -vendita diretta -donazioni a mense dei poveri e organizzazioni di carità	Potenzialmente possono avere più canali di distribuzione: -vendita diretta (mercati ortofrutticoli) -programmi dal campo alla tavola per le scuole -vendita a ristoranti, cooperative, GAS -Grande distribuzione organizzata

Uso del terreno	In genere l'AU è praticata su terreni non agricoli; nella maggior parte dei paesi del Nord globale non esiste nel piano di zonatura municipale una categoria per AU poiché sempre vista come attività rurale dai pianificatori urbani; per questo motivo raramente AU è protetta o controllata.	I terreni destinati all'APU appartengono in genere alla categoria agricola nei piani di zonatura, poiché di solito già usata per decenni a questo scopo. Ciononostante, il loro status non protegge questi terreni dalla possibilità di edificazione sopra di esse.
Stato legale	Storicamente l'AU è stata un'attività senza uno status legale definito; recentemente si sono visti casi negli Stati Uniti di specifiche ordinanze per permettere alcune attività agricole commerciali o per no-profit.	I terreni nei quali si pratica APU sono regolati da specifiche leggi e diritti; possono ricevere sussidi all'agricoltura ma devono sottostare alla legislazione in materia di difesa dell'ambiente e della sicurezza del consumatore.
Uso del Suolo	Uso di vasche rialzate per evitare il rischio di contaminazione del suolo; sostituzione del terriccio; coltivazione idroponica[8], adatte anche agli edifici.	Terreno locale, tecniche di gestione del terreno specifiche per il territorio. Rischio di contaminazione dell'aria per la vicinanza con la città; coltivazione in serra.
Professionalità	I coltivatori di comunità sono in genere cittadini locali, immigrati, bambini, spesso sforniti di formazione professionale nel settore o di qualsiasi conoscenza di base. Tali competenze vengono spesso fornite in workshop organizzati da organizzazioni no-profit o comunali. Ciò che è invece presente è la conoscenza dei meccanismi e bisogni di adattamento ed innovazione in una determinata area (dinamiche socio-economiche, accesso a risorse alternative).	Si tratta di agricoltori professionisti che utilizzano tecniche e macchine moderne e producono cibo per il mercato con scopo di guadagno. Tuttavia è in crescita il numero degli agricoltori per hobby, persone che lasciano la città per iniziare a coltivare per piacere, avendo solitamente un'altra fonte di reddito.
Motivazioni	Assai diverse: rifornimento alimentare, motivi ricreativi, contatto con la natura, esercizio fisico, reddito extra. A livello di collettività si osserva sviluppo comunitario, abbellimento dello spazio urbano, percorsi di formazione.	La principale motivazione è la generazione di profitti, con l'eccezione degli agricoltori per hobby.
Strategie di diversificazione	Oltre alle attività di coltivazione e produzione possono essere presenti servizi sociali e culturali, day care, attività gastronomiche, mercati, lezioni scolastiche.	Le principali forme di diversificazione sono: -orticoltura orientata verso il segmento di mercato dal prezzo più elevato con produzione vegetale in serra, piante ornamentali ed agricoltura biologica. -attività dal concept innovativo come turismo di fattoria, maneggi, raccolto fai-da-te, agricoltura sociale. -Vendita diretta o attività di catering

Tabella 1 differenze tra AU e APU (adattamento da Opitz et al. 2015)

Ciò che invece accomuna queste due forme di agricoltura è il potenziale, non pienamente espresso, che hanno all'interno della pianificazione urbana poiché possono contribuire alla sicurezza alimentare della città, purché, per ottimizzarne l'impatto, si ricerchino incentivi per accrescere il numero di

[8]Pratica agricola che consiste nella coltivazione di piante, anziché nel terreno, in soluzioni acquose di sali nutritivi; con tale sistema si possono coltivare piante erbacee e legnose fino alla loro fruttificazione. Rispetto alle coltivazioni in terra cicli produttivi possono essere resi continui ed estesi a tutto l'anno.

professionisti motivati, anche economicamente, attivi nell'AU, e si concentri la produzione e distribuzione verso gli strati della società che abbiano realmente bisogno di tale supplemento di ortaggi freschi e cibo sano. Da questo punto di vista la APU si trova in una situazione di vantaggio nell'essere in grado di fornire alla popolazione urbana cibo sufficiente ed adeguato culturalmente tramite strategie di marketing diretto e breve distanza per la distribuzione.

Una prospettiva storica sull'importanza dell'agricoltura urbana è data da Barthel, il quale attraverso l'esempio della civiltà Maya prima, e della Costantinopoli Bizantina poi, dimostra come tali pratiche possano essere parte della struttura cittadina, e servire da supporto in momenti di carestia; lo scopo dello studioso è in particolare mostrare che parlare di produzione agricola non significa descrivere l'Antitesi della Città (Barthel & Isendahl 2013), bensì un'attività integrata nella città che contribuisce alla sua resilienza.

Un esempio più recente è dato da un altro scritto dello stesso autore (Barthel *et al.* 2013) nel quale egli mostra come l'agricoltura urbana abbia rappresentato un'ancora di salvezza per milioni di cittadini europei del '900 durante le gravi carestie del secolo, per esempio durante la prima Guerra Mondiale, quando tramite gli appezzamenti urbani, creati in parchi, stadi, e perfino a Buckingham Palace, molti cittadini inglesi poterono contare su ortaggi freschi, o durante la Grande Guerra, dove non solo in Inghilterra, ma in tutta Europa e Stati Uniti ci fu una grandissima promozione della coltivazione urbana. Il problema nelle città attuali è principalmente legato alla scomparsa di spazi e conoscenze tradizionali riguardanti il cibo locale e la gestione dell'acqua e dei rifiuti, ed è per questo motivo che per costruire resilienza nelle città moderne occorre ridare ai cittadini competenze agricole e rifondare un'idea per la quale anche le città possono essere luoghi nei quali si cresce cibo (*ibid.*)

Proprio con questo intento nel 2007 è nato Incredible Edible, concepito inizialmente come proposta di un gruppo di cittadini di Todmorden, Inghilterra, che volevano migliorare la propria comunità attraverso un mezzo che accomunasse tutti: il cibo. Tutti capiscono il cibo, e tutti possono parlarne;

Figura 6 Logo Incredible Edible https://community-wealth.org/strategies/panel/urban-ag/support.html

nell'ottica del movimento, il cibo mette in contatto persone che altrimenti non avrebbero niente di cui parlare, e ancora, esso ispira al cambiamento.

"You Eat - You Are In!" ("Se mangi, sei dentro!" Motto del movimento)

La proposta venne concretizzata a partire dalla coltivazione di piante aromatiche nei piccoli spazi verdi urbani, per spostarsi poi in giardini e appezzamenti comunali. La città di Todmorden è diventata "commestibile" (Edible), tutti possono coltivare e raccogliere quello che gli ora numerosissimi spazi verdi possono offrire. Da questo inizio di Guerrilla Gardening[9] sono nati poi percorsi di educazione per le scuole e attività di supporto alle imprese locali. Nel 2012 sull'onda dell'enorme successo e popolarità ottenuta dal gruppo originario venne creato l'Incredible Edible Network per favorire la creazione di progetti simili in altri comuni e fornire informazioni sull'attivismo legato al cibo e alla resilienza di comunità (http://incredibleediblenetwork.org.uk/).

.

2.3.4 Contro lo scandalo dello spreco alimentare: Feedback e Toast Ale

Finora sono state descritte pratiche e movimenti parte dell'Alternative Food Movement impegnati nel far cambiare il modo di produrre e acquistare cibo dei consumatori urbani del Nord del mondo. C'è un ulteriore aspetto del sistema agroalimentare contemporaneo, oltre alla produzione e acquisto/distribuzione che è ritenuto non sostenibile, ed è lo spreco alimentare. Come è stato descritto nel capitolo precedente, le cifre dello spreco di beni alimentari nei paesi industrializzati del pianeta sono assai elevate e contribuiscono a rendere il sistema altamente inefficiente.

Anche in questo campo sono sempre più numerosi e influenti gli attivisti e la campagne per la sensibilizzazione e la lotta allo spreco alimentare. Da citare è senza dubbio l'attivista inglese Tristram

[9] Attività di coltivazione senza permesso ufficiale su terreni di proprietà altrui o su terreni pubblici allo scopo di migliorare l'ambiente o produrre fiori e ortaggi per tutti. (https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/guerrilla-gardening).

Stuart che rappresenta a livello globale un leader indiscusso nel discorso sullo spreco. Si è fatto conoscere dal pubblico anglosassone con la pubblicazione del libro "Waste. Uncovering the Global Food Scandal" del 2009, che ha scioccato il mondo rivelando le quantità massicce di cibo ancora perfettamente edibile di supermercati e lungo l'intera filiera agroalimentare, destinato invece alle discariche.

Sua è poi la fondazione dell'organizzazione per la tutela dell'ambiente Feedback che diffonde su scala globale la ricerca sullo spreco e contribuisce a cambiare l'atteggiamento dei consumatori nei confronti di tale argomento. L'impegno di questa organizzazione è di porre fine allo spreco ad ogni livello del sistema agroalimentare lavorando con governi, istituzioni internazionali, imprese, ONG e associazioni della società civile. Il modello di un nuovo, ideale sistema perseguito da Feedback è circolare piuttosto che lineare, all'interno del quale il materiale di "spreco" viene usato come risorsa per nutrire esseri umani, se ancora in buono stato, altrimenti come mangime per animali, o infine come nutrimento per la terra sotto forma di compost.

Le iniziative proposte da Feedback sono innovative, ad alto impatto mediatico e puntano sulla replicabilità in aree diverse; un esempio di successo è rappresentato dal progetto "Feeding the 5000" (Nutrire i cinquemila) che vuole mostrare tutto il potere che il cibo può avere nel far riunire le persone per collaborare, divertirsi e lottare contro lo spreco. Ad ognuno degli eventi, che si tengono ormai in diversi paesi del mondo, viene preparato un pasto per 5000 persone usando solamente cibo scartato dai supermercati e destinato ad essere buttato, ancora perfettamente edibile.

Figura 5 https://smcorridornews.com/feeding-the-5000-comes-to-austin/

In seno a questa organizzazione è stata ideata poi la campagna "The Pig Idea" che punta a far sì che il surplus alimentare non più adatto all'alimentazione umana venga destinato a quella animale, e in particolare suina. L'organizzazione esercita pressione affinché l'Unione Europea scelga di rimuovere

il divieto di utilizzare avanzi di catering e ristoranti per l'alimentazione di maiali e polli. Per rendere questa pratica sicura dal punto di vista igienico sanitario e mostrare la sua auspicabilità, tre ricerche scientifiche sono state condotte in seguito alla richiesta di Feedback (https://feedbackglobal.org/)

Figura 6 https://byo.com/stories/issue/item/3432-toast-ale

Tali azioni sono realmente in grado di produrre cambiamento, anche grazie al loro impatto visivo e, per così dire, di tendenza. La stessa caratteristica è propria di un altro progetto, questa volta imprenditoriale di Stuart: si tratta di Toast Ale, una birra prodotta in Inghilterra usando come materia prima pane in cassetta proveniente da grandi catene di supermercati, destinato alla discarica ma ancora perfettamente edibile (https://www.toastale.com). Anche in questo caso si è di fronte ad azioni che i consumatori amano leggere e condividere sul web, e che dispongono dunque di un enorme potenziale di essere conosciute e replicate.

2.3.5 Il cibo come inclusione e partecipazione: Square Food Foundation

Figura 7 http://www.squarefoodfoundation.co.uk/

Come ultimo esempio di realtà nata con lo scopo di sfidare il sistema agroalimentare contemporaneo vi è una che si focalizza principalmente sull'inclusione sociale. Square Food Foundation è nata a Bristol, Inghilterra, quasi venti anni fa dalla volontà e capacità di Barny Haughton, educatore in campo alimentare, chef e ristoratore pluripremiato. "Principalmente siamo una cucina di comunità," afferma Eloise Price, Coordinatrice Operativa presso Square Food Foundation (Pellacani 2017). La loro missione è semplice: dare a tutti la possibilità di imparare a cucinare cibo buono partendo da ingredienti semplici, e di condurre una vita più sana e felice (Crum 2017). Come i portavoce di Square

Food Foundation amano enfatizzare, qui gli individui valgono più del cibo, e perciò ad essi viene dedicata maggiore attenzione.

La fondazione, che è prima di tutto un centro socio-ricreativo, e poi una scuola di cucina, ha sede nel quartiere Knowle West di Bristol, abitato principalmente da residenti a basso reddito. Gli insegnanti gestiscono corsi di cucina di ogni tipo, destinati ad ogni categoria di persone: da anziani a rischio di esclusione sociale, a giovani che si trovano in fase di recupero da dipendenze; da bambini in età scolastica a persone con disabilità. La fondazione è un ente no-profit, il che le permette di lavorare a stretto contatto con scuole, organizzazioni benefiche e gruppi della comunità per promuovere la propria missione che consiste nell'aiutare le persone a comprare, cucinare e mangiare cibo migliore. In questo caso il potere del cibo consiste nel poter trasformare delle vite, non tanto insegnando a sfilettare pesce o caramellare cipolle, ma ad essere più sicuri di sé e sentirsi parte di una comunità.

2.4 Pianificare un Sistema Urbano del cibo

Come si è voluto enfatizzare nel paragrafo precedente, numerosissimi sono gli esempi di movimenti, associazioni, iniziative nate dal basso, tramite i quali la società civile intende contribuire al cambiamento, alla transizione verso un sistema del cibo più sostenibile, equo ed economicamente efficiente. Tale sfida risulta però assai impegnativa se le azioni individuali rimangono tali, ignorate o perfino osteggiate da governi e comuni. In questo paragrafo verrà trattato l'argomento della trasformazione del sistema urbano del cibo dal punto di vista della pianificazione dello stesso, di come in diverse città europee e nordamericane siano sorti, con tempistiche e modalità differenti, organi preposti alla pianificazione del sistema del cibo.

I pianificatori territoriali si sono sempre tradizionalmente dedicati ad ogni altro aspetto della vita dei cittadini: acqua, aria, abitazione, ma mai al cibo, forse perché considerato un tema di pianificazione rurale piuttosto che urbano (Sonnino 2014); in realtà, dato il carattere multifunzionale del sistema del

cibo, lo stesso ha ripercussioni su molti altri settori tra cui salute pubblica, giustizia sociale, fabbisogno energetico, risorse idriche, trasporti, sviluppo economico… Inoltre, limitando la pianificazione del sistema del cibo ai soli ambienti rurali, viene trascurato il tema dell'agricoltura urbana, pratica mai abbandonata nel Sud globale, e che, come si è visto, sta vigorosamente riprendendo piede anche nel Nord.

Tutto questo ha portato l'American Planning Association (APA)[10] a redigere nel 2007 una Guida per le Politiche di Pianificazione Regionale e Comunitaria del cibo (Morgan 2010) e, solo due anni dopo, forse per il diffondersi del discorso sulla Nuova Equazione del Cibo, o per l'esempio oltreoceano dell'APA, l'Associazione delle Scuole Europee di Pianificazione (AESOP) ha dato vita ad un nuovo gruppo tematico, il Sustainable Food Planning Group. Si è fatta dunque spazio una definizione di pianificatori del cibo, una comunità eterogenea composta da soggetti e professionisti con interesse nel mondo del cibo provenienti da diversi background, ma anche ONG operanti nella giustizia sociale, salute pubblica, sicurezza alimentare ed ambiente, ognuno dei quali cerca di far sì che le politiche del cibo vengano prodotte in modo aperto e democratico (2009 cit. in Morgan 2010). Si è fatta largo l'idea per cui il cibo non può più essere considerato meramente come un qualsiasi settore industriale poiché, a differenza degli altri settori produttivi, ogni singolo individuo sulla terra necessita di tale prodotto, ed è influenzato da esso nella sua salute e benessere.

Decretata l'importanza di una pianificazione incentrata sul sistema del cibo all'interno delle agende metropolitane, il passo successivo è dare ad essa un efficacia politica; come si vedrà, città avanguardistiche in questo senso hanno dato risposte diverse a tale necessità: anche se il format che si sta rivelando come più efficace e replicabile è quello dei Food Policy Council, descritti più avanti. I primi esempi di strategie urbane per il cibo in Europa risalgono al 2006, quando città come Londra, Leeds, Brighton, Amsterdam stabilirono strategie a livello comunale per riformare il sistema del cibo;

[10] Organizzazione nata nel 1978 che rappresenta il campo della pianificazione urbana negli Stati Uniti. L'associazione pubblica il Journal of the American Planning Association.

da quel momento in Inghilterra prima, e poi anche sul continente, il numero delle le città a dotarsi di tali strategie di pianificazione è andato aumentando (Sonnino 2014).

Le strategie del cibo vertono solitamente su obiettivi multipli; il Piano, Carta, Strategia di volta in volta approvato ha caratteristiche omogenee tra una città e l'altra; una visione comune, un piano d'azione, e degli indicatori pensati per revisionare il percorso fatto verso gli obiettivi preposti; vi è poi sempre la consapevolezza del ruolo che le città sono chiamate ad interpretare nel facilitare una trasformazione del sistema cibo e dei limiti delle stesse in quanto importatrici nette di cibo e quindi vulnerabili a condizioni esterne (*ibid.*) Ciò che accomuna tutti questi testi è infine l'approccio olistico alla sicurezza alimentare, e il conseguente uso di un linguaggio che fa riferimento all'economia, alla società e all'ambiente.

La crescita del movimento per la pianificazione del sistema del cibo sta contribuendo a rendere quest'ultimo più umano e locale, facendo leva fra l'altro sui meccanismi di controllo della qualità, provenienza, tracciabilità e fiducia, rispondendo quindi perfettamente alle richieste della società civile provenienti dall'Alternative Food Movement (Morgan 2010).

Ora che sono state analizzate le origini del movimento per la pianificazione urbana del cibo, movimento peraltro che sta vivendo una fase di enorme sviluppo, è fondamentale descrivere l'entità politica che più si sta affermando a livello cittadino per assistere e gestire la transizione urbana: i Food Policy Council.

2.4.1 I Food Policy Council

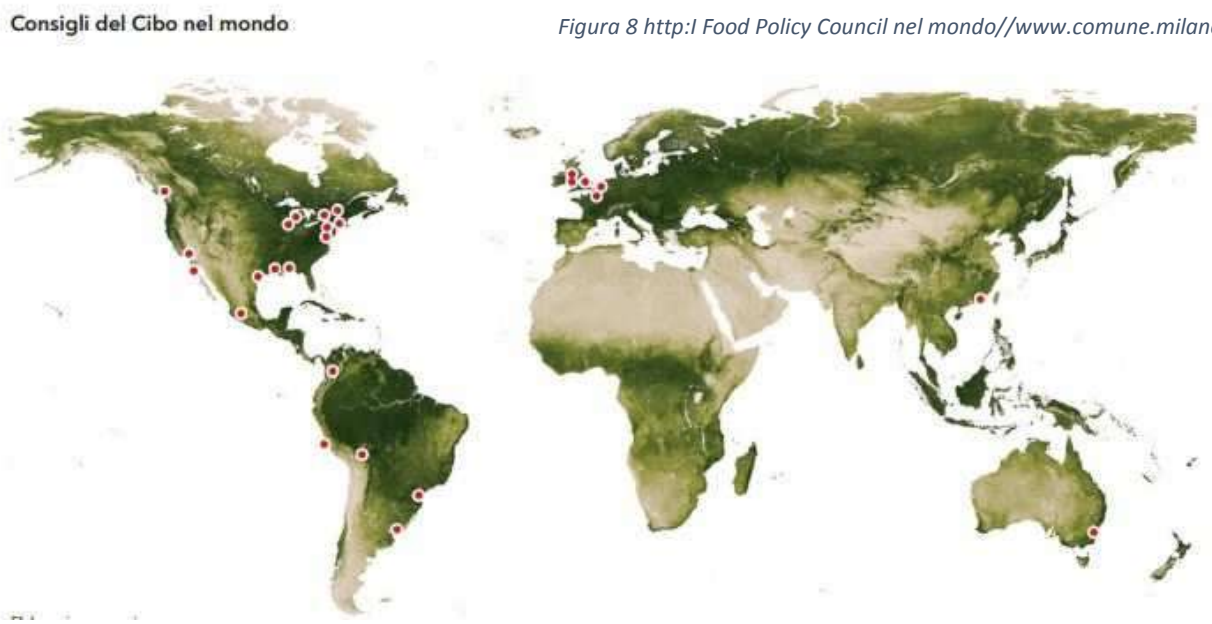

Figura 8 http:I Food Policy Council nel mondo//www.comune.milano.it

Se si dovesse identificare una capofila tra le città che hanno concepito e fondato un Consiglio sulle Politiche del Cibo, senz'altro bisognerebbe fare riferimento a Toronto, Canada. Il Toronto Food Policy Council (TFPC) nacque nel 1990, molto prima rispetto al boom della creazione di tali organi, avvenuto solo a partire dalla metà degli anni 2000, grazie all'operato di attivisti delle politiche del cibo come Wayne Roberts, che ne fu poi responsabile, capaci di costruire alleanze con altre organizzazioni interne o esterne ai confini urbani.

Per avere un'idea precisa di cosa siano i Food Policy Council (da ora in avanti FPC) e come operino, è possibile fare riferimento al rapporto della già citata American Planning Association del 2011 che li descrive come enti che, tramite l'elaborazione di politiche e programmi strategici, assistono governi locali, regionali o statali nel fronteggiare le sfide inerenti il sistema agroalimentare urbano (Di Lisio 2011). Di solito parte di un approccio collettivo più ampio, i FPC operano anche per ristabilire la salute sociale, economica e ambientale dei sistemi del cibo locali e regionali; sono generalmente composti da membri della comunità e rappresentanti dei quattro settori del sistema agroalimentare: produzione, trasformazione, consumo e gestione dei rifiuti. I componenti lavorano cercando di collaborare tra loro per trovare soluzioni reciprocamente benefiche, e di aprirsi anche a partner esterni

della sfera pubblica e privata, come pianificatori territoriali urbani e regionali, per la formulazione di soluzioni concrete. È poi compito dei FPC quello di fornire informazioni e consigli ai residenti, oltre che ai governi, sulle varie politiche e programmi per supportare i sistemi del cibo locali così da rafforzare e rendere maggiormente visibili le connessioni tra produttori, trasformatori, distributori e consumatori di quel sistema.

Gli obiettivi specifici di ogni Food Policy Council chiaramente variano in base alle esigenze e problematiche del comune in cui nascono, ma generalmente riguardano:

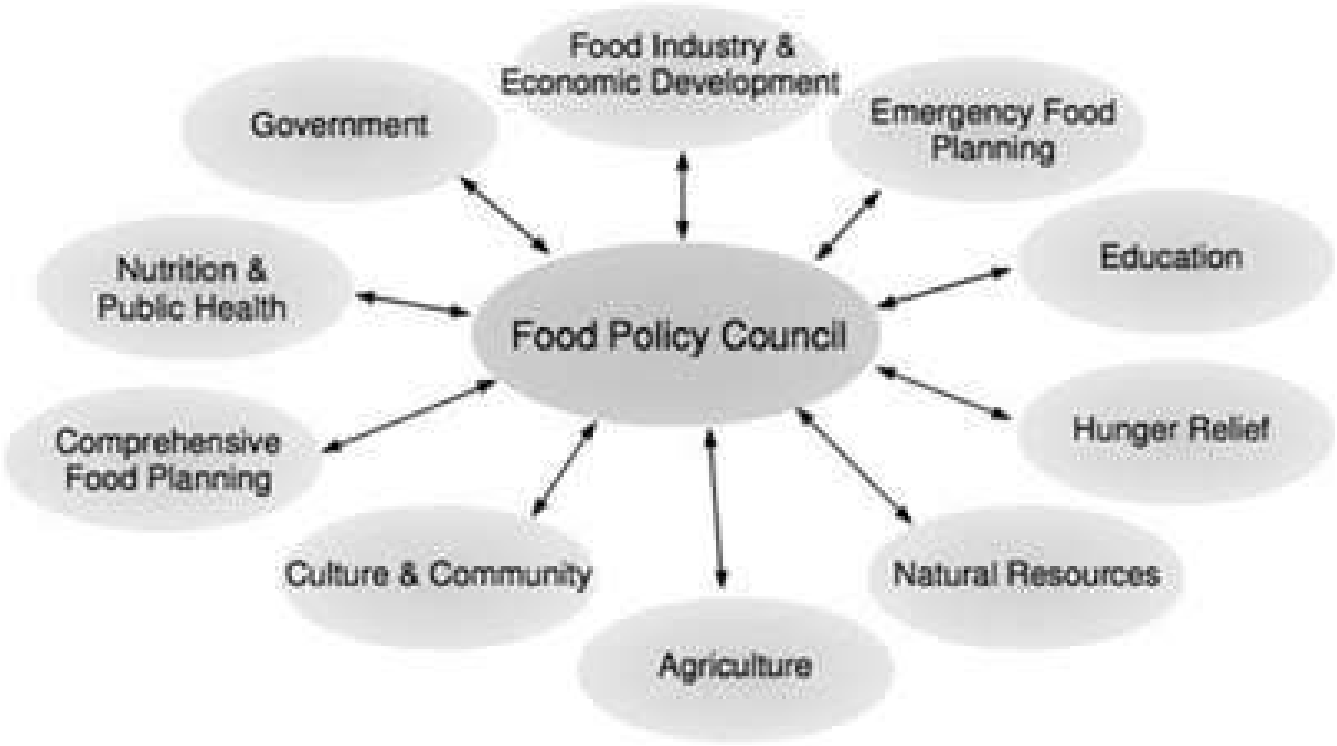

Figure 10 https://www.ttophs.govt.nz/food_policy_council

- Farsi portavoce al fine di modificare le politiche urbane esistenti e migliorare il sistema cibo della comunità;

- Sviluppare programmi cha vadano a colmare le lacune all'interno del sistema cibo della comunità;
- Trovare soluzioni largamente applicabili all'interno del sistema cibo;
- Condurre ricerche e analisi sulle condizioni presenti del sistema cibo della comunità;
- Comunicare le informazioni alla comunità e al governo;
- Creare partenariati tra i membri dei diversi settori del sistema del cibo della comunità;
- Organizzare incontri che riuniscano i diversi *stakeholders* del sistema del cibo della comunità.

Tra le caratteristiche in comune individuate dall'APA, in generale applicabili anche per I FPC europei, vi è quella di essere entità no-profit quasi-governative, oppure operanti all'interno di agenzie governative, e di rivolgersi sia alle necessità della comunità che a quelle del governo di solito con risorse finanziarie assai limitate. Per quanto riguarda la giurisdizione, i FPC possono esistere a livello locale, regionale o statale, e solitamente si appoggiano a gruppi cittadini, istituzioni, enti no-profit, o ancora ad agenzie governative affinché le loro azioni possano essere sostenute e sviluppate (Di Lisio 2011).

Per concludere, il movimento per la pianificazione urbana del cibo sta vivendo un periodo di grande sviluppo, negli Stati Uniti così come in Europa tanto da poter essere considerato uno dei più importanti movimenti sociali esistenti oggi al mondo, nonostante le diverse forme che esso sta assumendo (Morgan 2009).

Il nuovo spazio di cooperazione, riflessione e azione politica rappresentato dalle politiche urbane del cibo sta ricevendo attenzione e nuovi impulsi anche grazie ad iniziative internazionali che si passerà ora ad esaminare, caratterizzate da un maggior impatto mediatico e dimensione rispetto alle singole iniziative locali.

2.5 Urban Food Planning: le iniziative internazionali

Come già indicato nel primo capitolo, le Nazioni Unite stanno attraversando una fase di grande attenzione verso il tema della fame e della sicurezza alimentare. L'agenda internazionale è ricchissima di iniziative e programmi volti ad assicurare che in ogni Paese del mondo vi sia accesso fisico ed economico ad una dieta sana. Il fenomeno di rapida urbanizzazione ha in particolare spostato l'attenzione delle Nazioni Unite sulla sicurezza alimentare urbana e sulla pianificazione del sistema del cibo nelle aree metropolitane. Fungendo da catalizzatore per progetti nazionali e locali, ma anche seguendo la strada percorsa da comuni e Paesi, l'ONU e le sue agenzie hanno dato avvio a numerose iniziative internazionali che si trovano ora in fase di implementazione.

2.5.1 La Nuova Agenda Urbana delle Nazioni Unite

Nel panorama dei programmi ideati dalle Nazioni Unite, centrale nel tema dell'urbanizzazione è lo UN-Habitat, creato nel 1978 per promuovere e pianificare un futuro migliore per le città, che possa comprendere sviluppo sostenibile sociale, ambientale ed economico tramite una pianificazione territoriale urbana efficiente ed intelligente; per l'esperienza quarantennale in ambito urbano, tale programma è il più adatto a fornire risposte alle tematiche contemporanee in fatto di sviluppo auspicabile per le città del mondo.

Nell'ottobre 2016 si è tenuta a Quito, Ecuador, Habitat III, la Conferenza delle Nazioni Unite su *housing* e sviluppo urbano sostenibile, al termine della quale gli Stati Membri hanno firmato la Nuova Agenda Urbana, documento che stabilisce obiettivi globali per il raggiungimento dello sviluppo urbano sostenibile cercando di ripensare alla gestione e miglioramento della vita nelle città, in linea con l'Agenda 2030[11] delle Nazioni Unite e l'undicesimo Sustainable Development Goal, relativo alla

[11]L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è stata approvata dai 193 Paesi membri delle Nazioni Unite nel settembre 2015; essa comprende 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile - Sustainable Development Goals, SDGs suddivisi in 169 'target' che i Paesi si sono impegnati a raggiungere entro il 2030.

creazione di città inclusive, sicure, resilienti e sostenibili. Gli stati Membri hanno potuto in quell'occasione riaffermare il proprio impegno nella lotta alla povertà nelle città ed identificare le nuove sfide, anche guidati dalla presenza e partecipazione di parlamentari, membri della società civile, governi regionali e locali, rappresentanti delle città, ricercatori, fondazioni, settore privato e organizzazioni delle Nazioni Unite.

Ad essere discussi, il ruolo centrale di città e paesi come promotori dello sviluppo sostenibile, l'importanza della pianificazione urbana strategica, anche del sistema del cibo, e lo sviluppo parallelo di politiche internazionali, nazionali e locali verso obiettivi condivisi, nella lotta alla povertà urbana. L'agenda si trova ora in fase di implementazione, con numerosi progetti ideati, sponsorizzati e realizzati (http://nua.unhabitat.org/index.html#KE)

2.5.2 Healthy Cities Programme, WHO

> *"Una città sana è una città che crea e migliora costantemente gli ambienti fisici e sociali ed amplia le risorse comunitarie che permettono alle persone di aiutarsi reciprocamente a svolgere tutte le funzioni necessarie alla vita, sviluppandole al meglio" (Glossario OMS della Promozione della Salute, 1998 http://www.dors.it/documentazione/testo/201303/OMS_Glossario%201998_Italiano.pdf)*

Il programma a lungo termine "Città Sane" dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (o World Health Organization, WHO) è un programma globale, promosso in tutte e sei le regioni del WHO che dà ai governi municipali di tutto il mondo l'opportunità di rafforzare all'interno della propria agenda il tema della salute, connesso tra l'altro con la pianificazione urbana del sistema del cibo e lo sviluppo sostenibile, conferendo eventualmente al comune il titolo di Città Sana.

Gli urbanisti dispongono di molto potere per effettuare il cambiamento richiesto da questa campagna poiché sono in grado di agire sul lungo termine. Per fare un esempio, la promozione di una vita sana e attiva e la creazione di piste ciclabili, spazi pedonali e parchi, oppure l'accesso per tutti i cittadini a

cibo fresco e sano, potrebbe avere nel lungo periodo maggiori benefici per la prevenzione e cura dell'obesità rispetto ad un trattamento clinico tradizionale (Morgan 2009).

Il programma Healthy Cities crea dunque una doppia opportunità: da un lato dà agli urbanisti la possibilità di essere innovatori e promotori di una città che si prende cura dei propri abitanti, dall'altro crea spazio politico per la più ampia comunità di pianificazione del sistema del cibo affinché tale tema venga affrontato dalle amministrazioni comunali. Essere una Città Sana non dipende solo dalle infrastrutture sanitarie esistenti, ma dall'impegno nel migliorare le periferie delle città e dalla volontà di creare connessioni tra i settori politico, economico e sociale.

A partire dal 1986 vennero lanciati i primi programmi Città Sane nei Paesi ad alto reddito, in particolare Canada, USA, Australia e diversi Paesi Europei. Come accennato, ognuna delle sei regioni facenti parte dell'WHO (Africa, Americhe, Asia Sud-Orientale, Europa, Mediterraneo Orientale e Pacifico Occidentale) hanno sviluppato la propria rete di Città Sane, e le strategie di implementazione sono pertanto assai variegate, pur mantenendo caratteristiche comuni come la partecipazione comunitaria e di diversi stakeholder, e l'impegno dei governi cittadini. La rete globale delle Città Sane comprende oggi più di 1000 città, situate in ognuna delle sei regioni.

Fanno parte della Rete Europea delle Città Sane circa 100 comuni situati in trenta Paesi di questa regione; per entrare a far parte della rete occorre rispondere a criteri che sono stabiliti e rinnovati ogni cinque anni. La fase attuale (2014-2018) è caratterizzata dall'obiettivo di fondo di implementare Health 2020[12] a livello locale, in particolare riducendo le disuguaglianze nei trattamenti sanitari e stimolando una governance sanitaria partecipativa. (http://www.euro.who.int/en/health-

[12] Si tratta dell'attuale quadro normativo sanitario Europeo stabilito dal distaccamento regionale WHO e adottato durante la sessantaduesima sessione del comitato regionale a settembre 2012. Il suo scopo è quello di migliorare significativamente la salute ed il benessere della popolazione, ridurre le ineguaglianze sanitarie, rafforzare la salute pubblica e assicurare sistemi sanitari universali, giusti, sostenibili e di alta qualità incentrati sulle persone. (http://www.euro.who.int/en/health-topics/health-policy/health-2020-the-european-policy-for-health-and-well-being/about-health-2020).

topics/environment-and-health/urban-health/activities/healthy-cities/who-european-healthy-cities-network).

2.5.3 Food for the Cities, FAO

Lanciata nel 2001, si tratta di un'iniziativa multidisciplinare che vuole affrontare le difficoltà che il fenomeno dell'urbanizzazione sta provocando alla popolazione urbana e rurale. La Food and Agriculture Organization, congiuntamente alla RUAF Foundation (partnership globale sull'agricoltura urbana e sistemi urbani del cibo) hanno così creato una partnership per promuovere sistemi del cibo urbani resilienti e dinamici e rafforzare i collegamenti città-campagna. Il programma Food for the Cities fornisce assistenza ai governi urbani nello sviluppo di politiche urbane per migliorare i sistemi del cibo focalizzandosi sul rafforzamento delle capacità degli attori territoriali e delle piccole attività agricole, e sulla promozione di un dialogo tra stakeholder verso una visione comune con lo scopo di migliorare la gestione delle risorse naturali in ambito urbano e contribuire alla sicurezza alimentare e alla realizzazione del diritto al cibo.

Elemento cruciale del programma è il concetto di City Region Food System o CRFS (sistema cibo della regione-città) poiché grandissima importanza è data alle relazioni tra le città e le sue periferie e circondari rurali; il CRFS è descritto come l'insieme degli attori, processi e relazioni che ruotano attorno alla produzione, trasformazione, distribuzione e consumo di cibo in una determinata area urbana. L'area urbana a sua volta è descritta come un ampio centro urbano o un insieme di centri urbani piccoli e medi e i dintorni periurbani e rurali di questi, e quindi un'area più ampia di quella definita dai confini amministrativi.

Le iniziative promosse dal programma riguardano l'accesso a cibo fresco e nutriente prodotto localmente, l'accesso ai mercati e il sostegno alle forme alternative di vendita alimentare (GAS, mercati dei contadini), la realizzazione di filiere più corte, efficienti e trasparenti, la riduzione dello

spreco alimentare, la migliore gestione delle risorse idriche ed energetiche, la promozione di strutture di governance inclusive.

La coerenza e coesione tra le diverse politiche necessarie a trasformare i diversi settori del sistema del cibo all'interno della regione-città sono perseguibili tramite l'approccio del programma Food for the Cities, dato che la dimensione CRFS può considerarsi come una lente su uno specifico territorio, che permette di collegare tra loro al suo interno diversi Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite (SDG): il secondo, relativo a sicurezza alimentare, e agricoltura sostenibile; l'undicesimo, che vuole città inclusive, sicure, resilienti e sostenibili, e il dodicesimo, per la produzione e consumo sostenibili. Il programma è dunque in linea con la Nuova Agenda Urbana del 2016 che, come già evidenziato, pone enfasi sulla necessità che le città rafforzino la pianificazione territoriale del sistema del cibo e sulla vulnerabilità urbana delle città dipendenti esclusivamente da risorse distanti da essa (http://www.fao.org/in-action/food-for-cities-programme/en/).

2.5.4 Agenda Urbana Europea (AUE)

Lanciata nel 2016 con il Patto di Amsterdam, l'Agenda Urbana Europea (AUE) rappresenta un metodo di lavoro su più livelli che mira a promuovere la cooperazione tra stati membri, città e istituzioni europee. Le città diventano attori protagonisti nel raggiungimento degli obiettivi dell'Unione: crescita sostenibile, intelligente e inclusiva. Il patto si basa su partnership tematiche incentrate su dodici temi specifici, dall'inclusione dei migranti alla riduzione della povertà, dall'incremento del riuso per la promozione dell'economia circolare all'uso sostenibile del territorio, fino alla mitigazione dei cambiamenti climatici e la promozione di appalti pubblici innovativi e responsabili. Una costante, anche se non dichiaratamente espressa, è il tema cibo, tanto che, rileggendo i temi in ottica agroalimentare possono essere identificati otto obiettivi legati a tale argomento (Dezio & Marino 2016): 1) Rendere il cibo accessibile a tutte le fasce sociali; 2) Tutelare la salute, non solo tramite la qualità del cibo, ma anche nelle fasi di produzione e trasporto di esso; 3)

Ridurre gli sprechi alimentari e gestire meglio lo smaltimento dei rifiuti; 4) Pianificare e valorizzare tutte le risorse locali; 5) Agire sulla produzione agricola così da prevenire e mitigare gli effetti del cambiamento climatico; 6) Promuovere la creazione di orti urbani, la valorizzazione del paesaggio agrario e la riqualificazione di spazi urbani in disuso; 7) Rendere i dati inerenti la filiera produttiva digitalizzati e accessibili a tutti; 8) Favorire appalti pubblici, anche nel settore agroalimentare, che privilegino innovazione e sostenibilità.

Anche in questo caso quindi la dimensione del cibo è variegata e trasversale, motivo per il quale il Patto di Amsterdam suggerisce come possibile strumento la pianificazione alimentare urbana per coordinare più facilmente gli aspetti che il settore agroalimentare comprende e gli attori coinvolti, in una prospettiva sistemica e integrata.

2.5.5 Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)

Milano, Expo 2015, il lascito più importante di questo evento internazionale dedicato al cibo è senza dubbio il Milan Urban Food Policy Pact, primo Protocollo Internazionale delle Città firmato dai rappresentanti di più di 100 centri urbani di tutto il mondo, che si impegnano a sviluppare azioni e strategie per migliorare il proprio sistema urbano del cibo. Ancora una volta spinti dalla consapevolezza che la rapida urbanizzazione, la crescita dell'insicurezza alimentare e la disuguaglianza per quanto riguarda disponibilità, accesso e distribuzione alimentare sono minacce per la concezione tradizionale delle città, i firmatari, in quanto rappresentanti delle stesse, si pongono come innovatori e promotori di un sistema agroalimentare urbano più sostenibile (http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/).

La realizzazione del protocollo è avvenuta sotto la guida di un Advisory Group composto da diverse organizzazioni internazionali attive nei settori di sviluppo sostenibile per il pianeta e giusto per i suoi abitanti, facendo in modo di allinearlo con le altre iniziative internazionali descritte nei paragrafi

precedenti. Il coordinamento del progetto è stato invece affidato dalla città di Milano ad una squadra tecnica, un pannello di esperti nel campo del cibo. Lo scopo del Patto è creare una rete di città unite dall'obiettivo comune di sviluppare ed implementare sistemi del cibo sostenibili, anche tramite lo scambio di buone pratiche e idee su come risolvere problematiche comuni. Le città firmatarie provengono da stadi diversi di pianificazione urbana, alcune con la propria strategia del cibo già creata, altre ancora in fase di ideazione e progettazione, soprattutto di iniziative inerenti la sicurezza alimentare, la lotta alla fame e all'obesità, la riduzione degli sprechi alimentare, l'educazione dei giovani, il commercio solidale.

2.6 Le Città come nuovi attori delle Relazioni Internazionali

"Acknowledging: the importance of cities as major and increasing centers of food consumption; the importance of Municipalities in directing and shaping the way food is produced, distributed, consumed and disposed (…)"

(Riconoscendo: l'importanza delle città come centri primari e crescenti di consumo di cibo; l'importanza delle Municipalità nel dirigere e modificare il modo in cui il cibo viene prodotto, distribuito, consumato e smaltito (…)"

(incipit del Milan Urban Food Policy Pact)

Con queste parole si apre il già citato Milan Urban Food Policy Pact. Nel XXI secolo le Città stanno emergendo sempre più come nuovi attori delle Relazioni Internazionali, non solo in ambito di pianificazione urbana del sistema del cibo, ma per una serie di temi e problematiche alle quali i sindaci delle città di tutto il mondo sembrano rispondere con maggior urgenza rispetto agli Stati di cui fanno parte. Benjamin Barber, teorico politico statunitense, descrive nel suo libro If Mayors Ruled the World (Se i Sindaci Governassero il Mondo), come il paradosso del nostro tempo sia quello di vivere in un mondo interdipendente, nel quale le istituzioni politiche, rappresentate dagli Stati-Nazione, sono ormai "arcaiche", inadatte e poco funzionali a fronteggiare le sfide globali contemporanee. Il mondo attuale, nel quale spesso gli stati si rifiutano di collaborare, definito da frontiere e confini, è in realtà

un mondo dove le malattie e i medici, l'economia e la tecnologia, l'istruzione, il terrorismo e le guerre sono senza frontiere. Per risolvere questo paradosso la soluzione dell'autore risiede nel cambiare il soggetto principale: da Stati a Città.

Le città sono i luoghi pubblici per eccellenza, luoghi di protesta e di cultura, luoghi nei quali ci si può esprimere come cittadini, attori partecipanti, persone con il diritto di prendere posizione; le piazze sono ovunque i luoghi nei quali la democrazia viene esercitata o richiesta a gran voce (vedi Piazza della Bastiglia, o la più recente Piazza Taksim). Nelle città dell'antichità, le *polis*, nacque la democrazia: l'auspicio dell'autore è quello di ricreare la democrazia nella dimensione della '*cosmopolis'* globale. Forse, suggerisce Barber, è ora che i sindaci governino il mondo, come in effetti già sta parzialmente avvenendo: lavorando insieme, anche se forse in maniera silenziosa, si sono create conferenze, unioni, consigli di sindaci e governi locali per rispondere a sfide comuni supportandosi a vicenda.

L'80% delle emissioni di carbonio proviene dalle città, il che significa che le città stesse possono e devono risolvere il problema del cambiamento climatico, anche se le nazioni a cui appartengono non trovano il compromesso per agire. Azioni come il rinnovamento in chiave ecologica del trasporto urbano, l'aumento degli spazi verdi, il restauro di vecchi edifici per il risparmio energetico, la pianificazione urbana del sistema del cibo, sono tutte azioni che le amministrazioni comunali stanno implementando insieme, condividendo ciò che funziona e diffondendo così buone pratiche.

L'autore, al momento di elencare i punti di forza dei sindaci rispetto a rappresentanti di uno Stato, sottolinea prima di tutto il fatto che i sindaci siano pragmatici: il loro lavoro consiste nel risolvere problemi concreti e immediati, spesso mettendo in secondo piano questioni di ideologia, religione, etnie, trovando denominatori comuni all'interno della propria città. Un secondo aspetto fondamentale riguarda la definizione dei sindaci come 'homeboys', spesso nati e cresciuti nella città che poi si trovano a governare, e per questo molto più apprezzati e appoggiati dai propri concittadini, rispetto a primi ministri o capi di stato, spesso considerati lontani, estranei ai problemi comuni.

Le città, e qui si parla in particolare di alcune aree del mondo, sono entità profondamente multiculturali, aperte, partecipatorie e democratiche; esse sono in grado di collaborare tra loro verso obiettivi comuni, apparentemente più dei leader nazionali, visti dall'autore come testardi e incapaci di cooperare. In conclusione, qualora si voglia risanare la democrazia, intrappolata ora nei 'vecchi contenitori degli stati-nazione', bisogna, secondo Barber, dare potere alle città tramite la creazione di una League of Cities; non più United Nations, ma United Cities, o un parlamento globale di sindaci, un parlamento di cittadini.

Altri due autori, ancora statunitensi, che si esprimono circa il tema del ruolo sempre più preponderante delle città nella risoluzione di sfide globali e nelle relazioni internazionali sono Bruce Katz e Jennifer Broadley, (in 'The Metropolitan Revolution', 2015). Gli autori partono dalla considerazione di come i leader urbani, sindaci, organizzazioni scientifico-accademiche o filantropiche, società civile stanno cooperando e co-governando in mancanza di decisioni e azioni federali. Anche dal loro punto di vista, a fare il "lavoro sporco", dalla creazione di posti di lavoro, alla costruzione di infrastrutture, alla ricerca del miglioramento dell'istruzione; dal dare priorità alla produzione e al lavoro, all'integrazione dei migranti all'interno del sistema economico, sono ancora una volta le città e i loro leader, che spesso, a differenza del governo federale, guardano anche al mondo, ad altre città e ai loro esempi, non sono solo concentrati sul proprio Paese, ma cercano soluzioni condivise, creando reti di città virtuose e innovative. Città e metropoli sono i luoghi di azione e cambiamento, e vengono contrapposte al governo centrale, considerato invece immobile.

New York, Houston, Detroit, perfino reti di piccole città, vengono prese da esempio per dimostrare come, in modi e luoghi diversi, la Rivoluzione Metropolitana sia già in corso di svolgimento, grazie alla spinta di cittadini, imprenditori, organizzazioni benefiche, i quali riescono a pensare fuori dagli schemi, a ribaltare le priorità, a rendere le proprie città più efficienti, innovative, sostenibili. A questo punto, affermano gli autori, lo Stato deve riconoscere il potere delle Città, lasciare che queste si sviluppino, lasciando loro la libertà di definire le proprie priorità e la propria vision, se necessario

perfino cambiare leggi non più adatte alla situazione attuale; d'altra parte, i leader urbani devono essere pronti ad abbracciare il cambiamento, a riunirsi in nuove forme di collaborazione, consapevoli della propria forza.

Nella letteratura scientifico-accademica dunque, il dibattito sulla governance delle città è all'ordine del giorno. Anche in contesto europeo si sta diffondendo l'immagine della città innovativa, che vede la collaborazione di imprenditori ed istituzioni accademiche, start-up e scuole all'avanguardia, pratiche di shared e digital economy e creazione di energia pulita. Le città, è opinione di molti, sono le forze trainanti delle future politiche, anche in tema cibo; aree metropolitane stanno emergendo sempre più come forze innovatrici in grado di guidare il sistema agroalimentare in una direzione di sostenibilità e maggior giustizia sociale, poiché risposte efficaci a problemi concreti possono sorgere dal basso, e dall'esperienza reale di istituzioni locali (Bottiglieri et al.2015).

2.7 Conclusioni

In questo capitolo si è potuto apprezzare il panorama, variegato e stimolante, delle iniziative per la creazione di un nuovo sistema urbano del cibo, in particolare dei paesi del Nord del mondo. Una pluralità di azioni e progettualità stanno operando, forse non in modo univoco, ma senz'altro efficace, verso un comune orizzonte di maggiore sostenibilità. Gli attori sono molteplici: figure pubbliche, di mercato, società civile, movimenti del cibo e così via, e la capacità di questi di fare sistema dipende da caratteristiche localmente specifiche (Dansero 2016).

Il capitolo seguente sarà dedicato al contesto italiano. Nel nostro Paese non esiste ancora nessun Food Policy Council, ma diverse città sono già attive in un circolo virtuoso di pianificazione di un sistema del cibo sostenibile. Verrà esaminata la strada percorsa fino ad ora, i traguardi raggiunti e le sfide ancora da affrontare. Un forte segnale dell'interesse del nostro paese a tale tema è arrivato forte e chiaro in occasione della conclusione di Expo Milano 2015 quando, come appena menzionato, oltre

cento città hanno firmato il Milan Urban Food Policy Pact ponendo il capoluogo lombardo in una posizione privilegiata di coordinatore e promotore di iniziative ancora da esplorare. (Hönle *et al.* 2016.)

3. PIANIFICAZIONE URBANA DEL SISTEMA DEL CIBO: LA VIA ITALIANA

3.1 Framework di riferimento europeo per la pianificazione urbana del sistema del cibo

Il tema della pianificazione urbana del sistema del cibo sta assumendo a livello internazionale rilevanza sempre maggiore (Dansero et al., 2016) andando a modificare il tradizionale approccio, settoriale e specializzato, alle questioni di cibo e nutrizione in una direzione più strategica, coordinata e coerente, che si può definire Urban Food Planning (Morgan 2009). Il fenomeno di implementazione di strategie urbane del cibo, già ampiamente diffuso in America Settentrionale ed Europa del Nord, sta dunque diffondendosi anche nella penisola italiana. Seguendo la scia di esperienze pionieristiche come Toronto, Bristol e New York, e del proliferare di riflessioni accademico-scientifiche, fra le quali spiccano quelle di Pothukuchi e Kaufman (1999) e Morgan (2009) tale tematica si sta concretizzando sempre di più, con risvolti teorici e pratici, in direzione di una trasformazione, a livello urbano, di sistemi alimentari più integrati, locali e sostenibili.

Ciò che distingue questa nuova tematica rispetto all'approccio settoriale al mondo del cibo, che le città già applicano, ad esempio nei casi di normative e/o pratiche relative a mercati ortofrutticoli, mense pubbliche o orti urbani, consiste in un approccio integrato e multidimensionale nei confronti delle molteplici relazioni che il cibo porta avanti in ambito di politiche urbane (Toldo et al. 2015), e quindi in una prospettiva più ampia rispetto all'approccio puramente verticale che considera il cibo meramente come insieme di nutrienti, o come settore economico, o ancora come elemento sociale, culturale, o identitario. Sempre più infatti, il cibo viene considerato nella sua natura territoriale, economica, sociale e culturale contemporaneamente e sistemicamente.

Negli ultimi anni, anche in contesto italiano, si sono potute osservare diverse iniziative intraprese con l'obiettivo di introdurre nei centri urbani della penisola il concetto di pianificazione urbana del

sistema del cibo. Le città più avanguardistiche in tal senso sono state Pisa, Milano e Torino. Data l'importanza delle amministrazioni comunali come attori fondamentali in questo campo, nonché quella dello scambio di buone pratiche e la creazione di reti e collaborazioni tra centri urbani europei ed extraeuropei per la condivisione di tecniche e strategie di pianificazione, si vuole qui di seguito passare a descrivere il quadro di riferimento europeo per la creazione di una strategia urbana del cibo, che stato identificato tramite Foodlinks[13], un progetto europeo attraverso il quale le organizzazioni della società civile, i *policy-maker* e gli studiosi si sono potuti ritrovare per produrre insieme una conoscenza di base di tale tema con lo scopo di implementare strategie di pianificazione all'interno delle città europee.

3.1.1 Perché abbiamo bisogno di strategie urbane del cibo?

Come si è voluto descrivere nel primo capitolo, il sistema agroalimentare contemporaneo presenta caratteristiche di altissima inefficienza ad ogni livello: produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e smaltimento dei rifiuti alimentari. Essendo poi una gran parte della popolazione europea concentrata nelle città, le aree urbane assumono una dimensione di grandissima rilevanza per ciò che riguarda il sistema agroalimentare, tanto che i residenti urbani possono dare per scontato che ogni giorno si potranno rifornire di cibo dovunque vadano, ristoranti, bar e supermercati, anche se la produzione di generi alimentari avviene quasi esclusivamente al di fuori dei confini cittadini, il che rende le città e i loro abitanti assolutamente vulnerabili ad eventi quali l'andamento dei prezzi del petrolio e dei generi alimentari di base.

Anche se potrebbe sembrare un controsenso, parlare di sistema agroalimentare significa parlare di città (Pettenati et al, 2015) poiché queste rappresentano la dimensione ideale per progettare e

[13] Foodlinks è un progetto di due anni (2011-2013) di collaborazione finanziato dal Settimo Programma di Riferimento della Commissione Europea allo scopo di valutare la conoscenza e le attività di mediazione per promuovere una produzione e consumo alimentare sostenibili, creando scambio di competenze tra ricercatori, policymaker e organizzazioni della società civile. (http://www.foodlinkscommunity.net)

implementare politiche e strategie per apportare cambiamenti all'interno del sistema del cibo, prima di tutto perché proprio le città sono le forze che maggiormente influenzano il sistema agroalimentare globale con la propria domanda, e inoltre la dimensione urbana è quella nella quale i movimenti politici e culturali sono più presenti ed impegnati, in grado quindi di creare a attuare politiche di cambiamento (*ibid.*).

Nelle esperienze di pianificazione urbana in America Settentrionale e Regno Unito, la dimensione delle politiche è quella della città-regione, sia a livello di governo, affidato ad enti superiori a quelli comunali, (a tale grandezza corrisponde la città metropolitana[14] in Italia), che di governance, come è facile evincere dalle dimensioni delle politiche urbane, raramente limitate ai confini cittadini (*ibid.*)

Inoltre, parlando di necessità di politiche e strategie urbane del sistema del cibo, non possono essere ignorate situazioni di squilibrio dei consumi che porta all'aumento di persone in situazioni di povertà alimentare, nonché di quelle soggette a disturbi legati all'alimentazione come diabete e obesità. In tale ottica, si è diffuso in letteratura il concetto di metabolismo urbano (2008 cit. in Brunori & Di Iacovo 2014), inteso come l'insieme dei processi sociali, economici e tecnici e normativi 'in grado di influenzare il funzionamento della produzione, trasformazione, uso e gestione dei rifiuti connessi alle funzioni alimentari, con l'ottica di assicurare un innalzamento della resilienza e un contenimento dell'impronta ecologica connessa a tali funzioni'.

Dato questo contesto, una razionalizzazione a livello urbano, originata dal settore pubblico, così come da quello privato, può contribuire alla presa di coscienza che il cibo ha un ruolo unico e universale nella vita umana, e che proprio dal sistema agroalimentare dipende tutta un'altra serie di politiche regionali e urbane: pianificazione territoriale, infrastrutture, trasporti, mantenimento ambientale e sviluppo economico e sociale. Resta comunque necessario in tale ambito adottare anche un'ottica locale, poiché ogni contesto urbano è caratterizzato da fattori storici, culturali, geografici, politici e

[14] Nuovo Ente locale che, con la Legge 56/2014 (legge "Delrio") è andato a sostituire 9 delle ex province (Torino, Milano, Venezia, Genova, Bologna, Firenze, Bari, Napoli e Reggio Calabria, Roma).

sociali propri, e in base a ciò, gli obiettivi e le azioni di una pianificazione del sistema del cibo vanno declinati.

Un'ulteriore funzione di una strategia del sistema urbano del cibo è rappresentata da una crescita delle informazioni disponibili alla comunità rispetto al proprio sistema del cibo, poiché ogni creazione di strategia ha come punto di partenza un'attenta analisi del contesto urbano inerente la produzione, consumo e smaltimento alimentare, tesa a supportare ricerche future, specifiche idee o azioni. Spesso tale ricerca è anche supportata da un'analisi di tipo spaziale, come si avrà modo di notare successivamente, nel caso del recente Atlante del Cibo di Torino, tramite software GIS. Questa fase di ricerca può risultare assai importante da un punto di vista strategico, poiché permette di costruire politiche più mirate e inserite nel contesto iniziale.

3.1.2 Cosa si intende per Strategia del sistema del cibo?

In base al documento guida creato in seno a FoodLinks, con l'espressione "Strategia del sistema urbano del cibo" si intende il processo attraverso il quale una città si immagina il cambiamento all'interno del proprio sistema del cibo, e come questa si muova in tale direzione (Moragues et al, 2013). Tramite la creazione di una strategia, si vuole introdurre il tema del cibo nell'agenda urbana, cercando di enfatizzare gli sforzi già intrapresi da attori esistenti e di creare effetti di sinergia collegando gruppi di diversi stakeholder.

Nonostante le specifiche peculiarità, la maggior parte delle strategie urbane del cibo hanno in comune un approccio olistico al sistema del cibo, includendo al proprio interno attori, politiche e strumenti ad ogni livello (Toldo et al. 2015). Tale visione integrata, secondo Toldo et al. (*ibid.*) può essere letta secondo tre diverse prospettive:

- Orizzontale, così da comprendere tutti i settori delle politiche che possono riguardare il cibo (ambiente, produzione, logistica, istruzione e formazione, sviluppo economico, occupazione, turismo, cultura, salute);
- Circolare, ossia includente l'intera filiera agroalimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e riciclo);
- Verticale, che significa che le diverse scale spaziali e i relativi livelli governativi del territorio (dal singolo quartiere alla dimensione comunale o provinciale, fino a nazionale) sono inclusi e rappresentati.

Come output concreto di un processo di pianificazione vi è solitamente una Carta o un Piano d'azione, anche se una strategia non implica necessariamente un documento scritto.

In base al contesto nel quale un centro urbano si situa, le priorità di una strategia possono variare, anche se in genere in ambito europeo si hanno tematiche simili: salute pubblica e benessere, incluso il miglioramento della salute della popolazione e del benessere della società; ambiente, come la riduzione degli effetti negativi causati dal sistema alimentare e la ricerca di una maggior efficienza economica; economia e sviluppo comunitario, con il perseguimento di un'economia locale vivace e sostenibile; sviluppo sociale e culturale, tramite il supporto a gruppi comunitari resilienti e uniti e la riscoperta della cultura alimentare tradizionale. Inoltre, alcune città possono focalizzare i propri sforzi e strategie su sicurezza alimentare e giustizia sociale, ad esempio combattendo la povertà e facilitando l'accesso a cibo fresco, nutriente e culturalmente adeguato, ma anche soffermandosi sulle ingiustizie nei posti di lavoro inerenti la filiera alimentare; ed infine sui collegamenti urbano-rurali, allo scopo di connettere città e campagna attraverso il cibo.

3.1.3 Quali sono strumenti per l'implementazione di una strategia urbana del sistema del cibo?

Parlando di pratiche, misure e azioni, ossia degli strumenti disponibili a livello urbano per raggiungere gli obiettivi prefissati dalla strategia, Foodlinks descrive le forze che possono influenzare il sistema del cibo, a partire da strumenti comunali normativi e finanziari, come ad esempio regolamenti, pianificazione, tasse, sussidi e gestione della spesa pubblica; strategie di comunicazione, come campagne di sensibilizzazione, programmi di formazione e consulenza; sviluppo di azioni concrete, iniziative e progetti, come ad esempio la promozione delle filiere corte del cibo, l'agricoltura urbana e le imprese sostenibili legate al cibo. Le città possono inoltre utilizzare il proprio potere d'acquisto per influenzare il sistema del cibo urbano verso la direzione auspicata: si tratta del *public procurement*[15], tramite il quale è possibile promuovere un'alimentazione di volta in volta più sana, biologica, vegetariana, o culturalmente adeguata. Un altro modo con cui le amministrazioni comunali possono facilitare la produzione di cibo locale, l'accorciamento della filiera e la diversificazione della vendita alimentare è la pianificazione territoriale, tramite cui è possibile assegnare porzioni di terreno all'agricoltura urbana e periurbana, a business indipendenti di vendita di cibo e a mercati ortofrutticoli. Infine le amministrazioni locali sono in grado di intervenire su infrastrutture cittadine che possano ancora una volta sostenere filiere più corte: in questo caso si tratta ad esempio di mattatoi, e strutture di trasformazione e stoccaggio alimentare (Moragues et al, 2013).

Una strategia del sistema del cibo può funzionare come strumento di governance che, secondo Rhodes (1997 cit. in Toldo et al. 2015) rappresenta un insieme di azioni collettive e forme di organizzazione governative caratterizzate da interdipendenza tra diverse organizzazioni, interazione tra i membri di una rete, definizione di regole accettate e condivise e infine un alto grado di autonomia della rete nei confronti delle autorità pubbliche. In azioni di governance dunque i risultati delle politiche non dipendono dalle azioni di un singolo soggetto, o di un'imposizione dall'alto, bensì dall'interazione

[15] La traduzione è appalti pubblici, ossia l'approvvigionamento da parte di un ente pubblico di beni o servizi; in ambito di Food Policy, anche nella letteratura italiana viene usato il termine nella versione inglese.

tra membri che possiedono diversi interessi e posizioni; con questa prospettiva il successo di azioni di governance dipende dalle caratteristiche specifiche della rete locale e dal capitale umano da cui è composta. Nel suo lavoro, Toldo paragona diverse città che hanno implementato una strategia del sistema del cibo, cercando di focalizzarsi su quali attori fossero coinvolti nel processo, la modalità di interazione col settore pubblico e quale forma assumessero le partnership e la partecipazione attiva. I risultati mostrano che, mentre in alcuni casi il soggetto pubblico principale è un nuovo ente creato appositamente, in altri si fa riferimento ad entità già esistenti, come i già citati Food Policy Council; in ogni caso tali organi hanno solitamente il compito di coordinare, facilitare e persino incentivare l'interazione tra la moltitudine dei soggetti partecipanti, cercando di andare a conciliare le differenti vedute e interessi. Un caso esemplare è rappresentato dalla città di Bristol nella quale, tramite l'enorme partecipazione, anche individuale, alla creazione della strategia urbana, è stato redatto il report "Who feeds Bristol" (Chi nutre Bristol) (Carey, 2011) attraverso meccanismi di consultazione e coinvolgimento pratico dei cittadini (eventi pubblici, conferenze, uso dei media, storytelling). Come già accennato, risulta indispensabile organizzare la partecipazione dei diversi stakeholder della strategia. In alcuni casi la generazione della strategia ha avuto inizio da movimenti di cittadini attivi e ONG ben organizzate, come nella già citata città di Bristol; in altri, la strategia è stata invece formulata e gestita dall'alto, come nel caso di Malmö, Svezia. È dunque importante organizzare i diversi attori, cosicché ognuno possa occupare il proprio spazio e ruolo. Come già visto, proprio con quest'ottica sono sorti i FPC, reti di diversi portatori di interesse, provenienti dal pubblico, dal privato e dalla società civile, accomunati dalla volontà di cambiare il sistema urbano del cibo.

Dallo stesso lavoro (*ibid.*) emerge come *fil rouge* delle strategie delle diverse città considerate, la forte attenzione verso il tema della ri-localizzazione del sistema del cibo, elemento cruciale, come visto nel primo capitolo, all'interno di questo dibattito. La ri-localizzazione è vista come strumentale per raggiungere gli obiettivi della strategia, siano questi di sviluppo dell'economia locale, di miglioramento della logistica del settore o di intervento alla salute pubblica. L'autrice nota come, dall'analisi delle strategie, si possa evincere il tentativo di superare la separazione concettuale

assoluta tra ciò che è globale e locale ma di accettare una dimensione multi-livello del sistema del cibo. La dimensione locale assume di volta in volta un significato distinto focalizzandosi sul legame tra cibo prodotto localmente e sostenibilità, o sul ruolo che questo può giocare nel contribuire alla riduzione dell'insicurezza alimentare urbana; in altri casi la produzione locale di cibo viene sostenuta in quanto forza trainante per uno sviluppo dell'economia locale e dei posti di lavoro equi, e quindi da un'ottica di giustizia sociale.

3.1.4 Food Smart Cities for Development

Food Smart Cities for Development è un progetto di due anni finanziato dall'UE inserito nell'ambito dell'Anno Europeo dello Sviluppo[16]; tale progetto, iniziato nel dicembre 2014, ha visto la città di Milano come suo capofila, con il coinvolgimento di altre municipalità ed organizzazioni della società civile come partner: Città di Bilbao, Città di Barcellona, Città di Bruges, Città di Ghent, Città di Marsiglia, Città di Torino, Città di Utrecht, EXPO 2015 S.P.A., il Comitato Expo dei Popoli, l'Assemblea Generale Italiana Commercio Equo e Solidale_(AGICES), il World Fair Trade Organization, il World Fair Trade Organization-Europe, Stitching Fair Trade Advocacy Office, Fair Trade Hellas; il Dipartimento di Antioquia e Medellin, e le città di Londra, Salonicco e Dakar sono stati invece partner associati.

In occasione di Expo Milano 2015, avente il tema 'Nutrire il pianeta, energia per la vita' è stato possibile condividere e dare visibilità al progetto stesso, i cui obiettivi sono stati appunto quelli di sensibilizzare il pubblico sull'impatto delle politiche Europee di cooperazione, dando particolare importanza alla cooperazione decentralizzata, alla sicurezza alimentare e allo sviluppo sostenibile,

[16] Il 2015 è stato proclamato l'Anno Europeo dello Sviluppo; anno della scandenza degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio, l'UE si è impegnata a creare iniziative per la sensibilizzazione e informazione dei cittadini alle tematiche di cooperazione e sviluppo globale.

ma anche rafforzare il ruolo delle Città Europee come facilitatori nella promozione dello sviluppo sostenibile tramite strategie di sicurezza alimentare globale e politiche coerenti. L'obiettivo specifico è stato poi quello di creare un quadro di riferimento comune (Network of Food Smart Cities) che possa guidare le Autorità Locali Europee e le Organizzazioni della Società Civile nel percorso di scrittura, sviluppo ed implementazione delle politiche del cibo.

Ogni azione facente capo al progetto ha riguardato la Sicurezza Alimentare Urbana e le tematiche ad essa legate, che compariranno tra i punti principali delle agende politiche in questi e nei prossimi anni. Nello specifico, ogni azione è andata a promuovere la governance inclusiva, trasparente, responsabile dei sistemi locali del cibo, con la partecipazione di autorità locali, enti privati, organizzazioni della società civile e dei consumatori; inoltre è stata richiesta a gran voce anche la partecipazione dei gruppi più vulnerabili, come piccoli agricoltori, agricoltori peri-urbani, pastori, pescatori, ossia tutti quei gruppi maggiormente influenzati dalle politiche europee. Tramite il progetto si è voluta diffondere l'idea che l'agricoltura e la conoscenza agricola familiare e sostenibile sono di vitale importanza, in Europa come nel Sud del Mondo, per creare sistemi alimentari resilienti, giusti, in grado di garantire sicurezza alimentare per tutti senza compromettere risorse naturali e genetiche. Dando voce a tutte queste realtà, il progetto si è riproposto di creare una rete globale di sistemi del cibo virtuosi e facilitare il collegamento tra di essi, lo scambio di esperienze e politiche. In ambito europeo il progetto ha tentato di armonizzare tutte quelle iniziative che sono nate spontaneamente nell'Unione, alcune delle quali trattate nel precedente capitolo, così da coordinare i diversi sforzi e creare un'agenda coerente di politiche alimentari urbane nella rete delle Food Smart Cities, che possa dar voce globale, attraverso la cooperazione decentralizzata, ad autorità locali e società civile (WFTO Europe 2015).

Uno dei risultati tangibili del Progetto Food Smart Cities è il già descritto Milan Urban Food Policy Pact (MUFFP), il primo patto internazionale sulle politiche urbane del cibo, che al momento è stato ratificato da più di 130 Città diffuse in tutto il pianeta. Tale patto è stato scritto con la collaborazione

delle città partner del progetto Smart Cities, e adottato poi nel 2015. Il quadro di riferimento del MUFPP è stato in seguito allargato, grazie alla volontà di includere al suo interno anche linee guida e raccomandazioni su ambiti specifici, come la governance del cibo, il commercio equosolidale e la cooperazione decentralizzata.

3.2 La pianificazione del sistema del cibo in Italia: città avanguardistiche e iniziative nazionali

Per ciò che riguarda il panorama italiano sul tema della pianificazione dei sistemi urbani del cibo, le diverse iniziative istituzionali e ricerche accademiche sono avvenute solo in tempi assai recenti, anche se in continuo sviluppo (Dansero et al. 2016). In particolare, le città più avanguardistiche da questo punto di vista sono Pisa (Di Iacovo et al. 2013), Torino (Dansero et al. 2015) e Milano (Calori et al. 2015) le quali, con modalità e tempistiche simili, stanno mettendo in moto sistemi di pianificazione e gestione di una strategia urbana del cibo, operando anche all'interno della cornice dell'Expo per sancire il proprio impegno, insieme ad altre città italiane, nella creazione di sistemi alimentari sostenibili e giusti.

Prima di osservare il caso di Torino, è opportuno soffermarsi sui due comuni menzionati, Pisa e Milano, per verificare come ha avuto e sta avendo luogo al loro interno la creazione di una strategia urbana del cibo.

3.2.1 Il caso di Pisa

Si può dire che in Italia Pisa rappresenti il capofila nel processo di ideazione di un sistema del cibo alternativo dato che la città e la sua provincia hanno spesso anticipato alcuni trend in ambito di politiche e pratiche agroalimentari (Di Iacovo et al. 2013). Se infatti già negli anni '90 la popolazione e le aziende della provincia toscana si sono dimostrate pronte a fronteggiare la fase di

modernizzazione e sovrapproduzione agricola andando a sostenere pratiche di sviluppo rurale, diversificazione della produzione ed il concetto di agricoltura multifunzionale sfruttando il potenziale turistico, ambientale e sociale di essa (Trevisan 2000), recentemente si sono diffuse iniziative in qualche modo legate all' Alternative Food Movement (e orientate quindi verso l'accorciamento della filiera, l'agricoltura biologica ecc.) e in grado, oltre di cambiare la visione di cibo e campagna presente nella regione, perfino di orientare l'offerta da parte della grande distribuzione. Da un ambiente così in fermento sono scaturite ricerche accademiche, ma anche iniziative della società civile ad ogni livello, sempre più attenta alla tematica della connsessione tra cibo-campagna-ambiente, cosicché è stato possibile costruire un rapporto più prossimo tra città e campagna, tra produttori e consumatori, andando ad influenzare le forze politiche, disposte a dare supporto ad iniziative tanto sentite nella vita cittadina.

Già a partire dal 2008 è stato possibile concretizzare tale riflessione grazie ad alcuni eventi inerenti diverse tematiche legate al mondo del cibo (Cibo in Città; Cibi e Conflitti; Coltano, cultura, cibo, cinema) organizzati da svariati organi e associazioni, tra le quali l'Amministrazione provinciale di Pisa, che hanno sempre visto la partecipazione attiva di centinaia di cittadini, studiosi e stakeholder provenienti dal settore agroalimentare e della pianificazione territoriale (Di Iacovo et al, 2013). Lo sviluppo quasi naturale è stato quello di dare il via ad un dibattito, più o meno organizzato, riguardo la costruzione di nuove strategie urbane del cibo che ha portato al nascere di visioni condivise sull'argomento, e soprattutto all'adozione nel 2010 di un Atto Politico di indirizzo per il Piano del Cibo (Provincia di Pisa 2010); tale documento riconosce l'importanza culturale e politica del cibo e la sua nuova centralità in ogni aspetto della vita umana e cittadina, nonché l'inadeguatezza del sistema agroalimentare attuale rispetto alle sfide sociali, ambientali, tecnologiche e sanitarie del presente. In un paragrafo fondamentale viene affermato che "Tutto questo è avvenuto anche perché il sistema ha progressivamente sottratto alle comunità, alle famiglie e ai singoli individui il controllo delle regole del cibo, delle conoscenze e conseguentemente delle relative scelte" (*ibid.*) Data questa consapevolezza, l'Atto prosegue specificando come nella Provincia si fossero diffuse pratiche legate

all'argomento, e in generale il formarsi di un sentimento comune e attenzione a tutte le forme alternative di comportamenti legati al cibo. Viene detta "Democrazia Alimentare" una "forma di governo che garantisca a tutti i cittadini l'educazione, l'informazione e la partecipazione alle scelte che riguardano il cibo". Lo strumento proposto per raggiungere la democrazia alimentare e promuovere una nuova visione, più strategica e sostenibile, del sistema del cibo, è la redazione del Piano del cibo, realizzato coinvolgendo il maggior numero possibile di soggetti interessati al tema, in modo da invitarli a "conoscere, socializzare, formare, cambiare il modo di gestire la cultura dell'approvvigionamento alimentare e del rapporto con il cibo (*ibid.*)". Le tappe indicate da seguire sono:

1. La costruzione di una Carta del Cibo, che descrive la visione e gli obiettivi generali, allineando quelle che sono le visioni condivise circa valori (sicurezza alimentare, dieta sostenibile, equità, salute), problematiche (sprechi alimentari, ingiustizie), e modalità di lavoro (democrazia alimentare, partecipazione collettiva); essa inoltre individua gli strumenti del Piano del cibo necessari per coordinare la pluralità di politiche già esistenti.
2. La creazione di una Strategia Alimentare, nella quale sono precisati i punti critici del contesto e possibili soluzioni, oltre che le priorità di azione per il raggiungimento degli obiettivi individuati nella carta del cibo. In particolare, individua obiettivi di salute, equità; sostenibilità; innovazione; organizzazione e gli strumenti disponibili alle pubbliche amministrazioni e ai soggetti istituzionali che possono essere così coordinati verso priorità comuni.
3. La definizione del Piano del Cibo, volto a coordinare i vari strumenti presenti.

I ruoli e le competenze vengono suddivisi, secondo i principi di sussidiarietà e governance, tra istituzioni regionali, provinciali e comunali. Se infatti i comuni sono responsabili di aspetti come benessere, cura, prevenzione, educazione e formazione della popolazione e pianificazione del

territorio e uso del suolo pubblico, la provincia è invece responsabile dell'assetto territoriale e ambientale, dello sviluppo rurale, e della formazione e assistenza tecnica ad imprese e territori. Infine è compito della regione coordinare le politiche dei vari livelli, definire le linee guida per la pianificazione territoriale, programmare economicamente e socialmente nel settore della produzione agricola e sviluppo rurale.

Al fine di guidare le forze in campo verso la creazione del Piano del Cibo sono stati creati la Commissione delle Comunità Rurali, con il compito principale di coinvolgere i comuni e fare in modo che l'azione sul territorio provinciale sia il più diretta possibile; il Forum sul Cibo e le Missioni di Pianificazione del cibo, volte invece a gestire iniziative singole legate alla produzione del cibo e alla sua pianificazione.

Allo stato attuale dunque, l'Amministrazione della provincia di Pisa ha fatto propria la Carta e la Strategie del Cibo, e diverse iniziative sono state avviate per costituire concretamente l'Alleanza per il Cibo. Allo stesso tempo anche le iniziative di singoli attori operanti in una visione condivisa all'interno della strategia del cibo vanno aumentando e rafforzandosi (Di Iacovo et al. 2013).

3.2.2 Milano verso il food policy council

Oltre a Pisa e alla sua provincia, anche Milano può essere annoverata tra le città italiane apripista in merito alla ideazione ed implementazione di politiche urbane del cibo. Dal 2014 infatti, la città ha lavorato alla creazione della propria food policy: il percorso che ha portato proprio alla stesura delle "linee di indirizzo della Food Policy di Milano 2015-2020" (www.comune.milano.it), è incominciato nel 2014, quando è stato firmato un protocollo d'intesa con la Fondazione Cariplo sancendo la decisione di Milano di impegnarsi per rendere il suo sistema alimentare più equo e sostenibile dotandosi della propria strategia, che orienterà le politiche cittadine inerenti il sistema del cibo fino al 2020 .

Il percorso, iniziato con la firma del protocollo, è strutturato in quattro tappe:

- L'analisi dei punti di forza e di debolezza del sistema del cibo della città;
- La definizione degli obiettivi della Food Policy tramite consultazione pubblica;
- L'adozione di una Food Policy da parte delle istituzioni cittadine;
- L'ideazione ed implementazione di progetti pilota.

La prima tappa di raccolta dati sul sistema alimentare urbano ha permesso di analizzare produzione, distribuzione e consumo del cibo in città, e di creare uno schema dei principali attori coinvolti, e dell'operato e comportamento di cittadini e istituzioni. L'analisi del sistema alimentare è stata condotta dall'associazione Està[17] e mette in luce alcuni dati su ciò che riguarda Milano ed il cibo: parlando di agricoltura ad esempio, è stato trovato che il Distretto agricolo milanese include 31 aziende che operano nel comune di Milano su una superficie di circa 1155 ettari e inoltre in città esistono più di 750 orti di zona, 13 giardini condivisi e 134 orti scolastici.

Per quanto riguarda il commercio, a Milano ci sono 3771 piccoli negozi di alimentari, 15 mercati contadini; 74 negozi di prodotti biologici. Il 74% dei cittadini fa la spesa al supermercato, tuttavia esistono almeno un ottantina di Gruppi di Acquisto Solidale. Un'altra voce da analizzare è quella dello spreco alimentare: in questo frangente è stato scoperto che se in media una famiglia spende 442

Figura 9 Spreco alimentare a Milano. Fonte: Linee di indirizzo della Food Policy di Milano 2015-2020

[17] Centro di ricerca e formazione con sede a Milano, attivo sulle tematiche di economia e sostenibilità integrata (www.Assesta.it).

euro al mese per l'acquisto di prodotti alimentari, il valore del cibo che viene sprecato annualmente è pari a circa 450 euro, per cui ogni anno una famiglia butta via l'equivalente di un mese di spesa.

Grazie al lavoro di analisi dei dati poi, sono stati individuate dieci "questioni" (Linee di indirizzo della Food Policy di Milano 2015-2020) inerenti l'accesso al cibo, lo spreco alimentare, la salute dei cittadini e la tutela dei terreni agricoli, su cui concentrare la consultazione per la creazione della Food Policy.

La seconda fase ha avuto come scopo l'inclusione dei cittadini. Tramite consultazione pubblica infatti, è stato possibile giungere all'elaborazione di obiettivi condivisi per la Food Policy. Consumatori, aziende, associazioni del terzo settore e startup hanno potuto esprimersi su quelle che sono le idee che ruotano intorno al cibo.

La terza fase ha visto l'approvazione della Food Policy da parte della giunta e poi da parte del consiglio comunale il 5 ottobre 2015. In breve, la Food Policy è un documento collettivo che tiene conto di diverse esigenze e aspira a rendere la città un posto più giusto e sostenibile (Comune di Milano). In cosa consiste, e a cosa ambisce la Food Policy?

1. Assicura l'accesso a tutti i cittadini a cibo adeguato ed acqua pulita;
2. Promuove la sostenibilità del sistema alimentare;
3. Incoraggia il diffondersi di orti urbani;
4. Premia le iniziative e le imprese nate in armonia con la stagionalità ed il rispetto del territorio;
5. Educa al cibo insegnando ai milanesi cosa è più giusto mettere in tavola e perché;
6. Combatte gli sprechi, lavorando quotidianamente sulla riduzione di eccedenze e consumi inutili;
7. Promuove il riciclo e sostiene la ricerca scientifica.

Figura 10 Fonte http://www.foodpolicymilano.org

Al fine di realizzare questi ambiziosi obiettivi, molte sono state le iniziative e le proposte, tra le quali azioni per favorire l'accesso a cibo sano anche da parte delle categorie più deboli, tramite ad esempio social card, buoni di acquisto, fornitura di cibo di qualità e locale nelle mense scolastiche e nelle residenze per anziani. Grande importanza è stata data inoltre allo sviluppo dell'agricoltura urbana, in ambito sia professionale che per l'autoconsumo, in quelle che sono aree pubbliche, abbracciando l'esempio di altre città del mondo anglosassone e non. Altri due pilastri fondamentali della Food Policy sono l'educazione alimentare nelle scuole così come il recupero e riutilizzo delle eccedenze alimentari in tutte le zone della città.

La Food Policy prevede infine la costituzione di un Consiglio Metropolitano del Cibo di stampo anglosassone (Food Policy Council) affinché si continuino coinvolgere i cittadini in tutto ciò che riguarda le tematiche alimentari urbane: questo sarà un organismo che promuove la partecipazione dei vari stakeholder del sistema del cibo (produttori, commercianti, esperti, associazioni, ecc.) nelle scelte relative alle politiche sul cibo. Sarà poi compito del Consiglio guidare le azioni di politiche alimentari, valutarne il successo, portare avanti ulteriori obiettivi. Il 25 maggio 2016 la giunta ha approvato con una delibera un documento che unisce buone pratiche e modelli internazionali di Food Policy Council cosicché la costituzione del consiglio metropolitano del cibo di Milano risulti facilitata (Comune di Milano).

3.2.3 Banco Alimentare Italiano Onlus

Nell'ambito delle iniziative che aspirano a creare un sistema del cibo più giusto, senz'altro rientra la Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO) fondata dall'imprenditore Danilo Fossati, e operante in Italia dal 1989; l'organizzazione raccoglie eccedenze alimentari e le ridistribuisce a più di 8.000 organizzazioni benefiche che si occupano di supportare i cittadini svantaggiati in tutta Italia. L'idea venne dall'esperienza della St Mary's Food Bank di Phoenix, Arizona, che Fossati ebbe modo di conoscere e la volontà di replicare anche in territorio italiano, sostenuto nella creazione, raccolta fondi

e reclutamento volontari, dal movimento cattolico di Comunione e Liberazione. (Santini & Cavicchi 2014).

I banchi alimentari, tra cui anche quello italiano, sono di norma centri comunitari che raccolgono, conservano e distribuiscono beni alimentari da produttori locali, supermercati, ed industria agroalimentare. Il FBAO lavora tramite una rete di banchi alimentari locali (Rete Banco Alimentare, creata nel 2008), uno per ogni regione italiana, che sotto il marchio "Banco Alimentare", raccoglie beni alimentari ancora commestibili ma destinati alle discariche. Secondo l'organizzazione stessa, il valore che questa fornisce alla collettività è di tipo sociale, economico, ambientale (https://www.bancoalimentare.it). Inoltre, le campagne di sensibilizzazione agiscono sulle comunità evidenziando problematiche quali lo spreco del cibo e l'insicurezza alimentare.

Oltre all'attività quotidiana di recupero delle eccedenze alimentari, la Fondazione organizza ogni anno, a fine novembre, la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, che funge da momento di coinvolgimento e sensibilizzazione dell'intera collettività al problema dell'insicurezza alimentare e dello spreco di cibo. In occasione di questo evento vengono messi a rete un largo gruppo di supermercati che aderiscono all'iniziativa su tutto il territorio italiano; nel 2017, durante la 21^ edizione della Giornata, sono stati raccolte 8.200 tonnellate di alimenti in 13.000 punti vendita (https://www.collettaalimentare.it/).

Santini e Cavicchi (2014) osservano tuttavia come l'operato della Fondazione non sia privo di ostacoli e sfide, *in primis* il recente cambiamento nei rapporti del Banco con l'Unione Europea e le sue politiche di finanziamento, che ha portato ad una forte diminuzione nelle donazioni, una volta assai cospicue, da parte dell'Unione al Banco. In secondo luogo, le recenti crisi economiche hanno alzato il tasso di popolazione indigente e bisognosa dei servizi offerti dal Banco, proprio in corrispondenza della diminuzione degli aiuti europei. Un ulteriore aspetto che può risultare problematico, è lo scarso potere che la fondazione ha nella scelta nel tipo di cibo che viene donato, non potendo quindi garantire un'offerta sufficiente, varia, sana e adeguata culturalmente (e quindi non potendo raggiungere

l'obiettivo di provvedere alla sicurezza alimentare), così come non dispone di alcun potere nell'orientare la domanda di tale servizio. Per fronteggiare queste e altri sfide proprie dei banchi alimentari diffusi nel mondo, risulta necessario costruire una forte capacità di adattamento internamente all'organizzazione, ad esempio diversificando le fonti da cui provengono aiuti e finanziamenti, facilitare opere di *fundraising*, sviluppare competenze strategiche e manageriali forti, con il rischio però di cadere in una forma di mercificazione del servizio, eventualità temuta dalle Onlus. Recentemente la FBAO ha dimostrato di volersi adattare, sforzandosi di diversificare le risorse, ad esempio enfatizzando i benefici che le aziende possono ottenere grazie dal un aumento della responsabilità sociale d'impresa, e quindi l'approvazione della società civile tramite la collaborazione con il Banco. Per favorire le donazioni private poi, la FBAO ha intensificato la sua attività di comunicazione attraverso campagne come "Dona Ora", che esprime l'urgenza di donare cibo ai più bisognosi.

Nell'ottica di Santini e Cavicchi (*ibid.*) appare necessario, affinché la Fondazione sia in grado di adempiere al meglio la sua missione, che questa adotti una strategia chiara, professionale e manageriale per fronteggiare le sfide attuali e raggiungere i suoi obiettivi, finanziari e non, senza per forza rischiare di cadere nella mercificazione del suo servizio.

Anche da parte dell'Unione Europea arriva un chiaro segnale della necessità di adattarsi ai cambiamenti: il programma FEAD[18] 2014-2020, oltre ad aver ridotto i fondi destinati agli aiuti alimentari, vuole sottolineare che gli aiuti alimentari stessi non possono essere la sola soluzione alla povertà, soprattutto se non sono accompagnati da misure di assistenza materiale ed inclusione sociale (Keating 2017). Questo cambiamento è dunque necessario per combattere la povertà e dare reale

[18] Il Fondo di Aiuti Europei agli Indigenti supporta le azioni promosse dagli Stati Membri per fornire ai più bisognosi assistenza materiale, sotto forma di beni alimentari, abiti e altri beni essenziali per l'uso personale. È volontà della Commissione, la quale approva i programmi nazionali, che l'assistenza sia accompagnata da misure di integrazione sociale per accompagnare le persone fuori dalla povertà definitivamente.
(http://ec.europa.eu/social/main.jsp?langId=it&catId=1089)

potere ai cittadini esclusi, e quindi degno di considerazione da parte dei vertici del Banco Alimentare, che hanno l'occasione per ripensare la filosofia e l'azione della Fondazione stessa.

4. CASE STUDY: CITTA METROPOLITANA DI TORINO

4.1 Definizione di Città Metropolitana di Torino

Con Città Metropolitana di Torino si intende un ente territoriale di vasta area, istituito dalla legge 56/2014 (Legge Delrio) che, a partire da primo gennaio 2015, è andato a sostituire la Provincia di Torinno. Gli organi della Città Metropolitana sono:

- Il Sindaco metropolitano, che rappresenta l'ente ed è anche il sindaco del comune capoluogo; dal giugno 2016 questo incarico è ricoperto da Chiara Appendino.
- Il Consiglio metropolitano, organo di indirizzo e controllo, composto da 18 consiglieri, ai quali va aggiunto il Sindaco.
- La Conferenza Metropolitana, organo consultivo e di proposta, composta dal Sindaco metropolitano e da tutti i sindaci dei Comuni appartenenti alla Città Metropolitana (http://www.cittametropolitana.torino.it).

Il territorio della città metropolitana di Torino è suddiviso in 11 zone omogenee, quattro delle quali si trovano nell'area metropolitana di Torino, mentre le altre in zone montane, collinari e di pianura esterni all'area metropolitana stessa. Caratteristiche quali la popolazione ed il numero di comuni variano a seconda delle peculiarità territoriali.

Tabella 2 Le 11 zone dell'Area Metropolitana di Torino http://www.cittametropolitana.torino.it/istituzionale/zone_omogenee.shtml

Zona	Nome	Comuni	Abitanti
Zona 1	Torino città	1	872.367
Zona 2	Area Metropolitana Torino Ovest	14	234.878
Zona 3	Area Metropolitana Torino Sud	18	264.419
Zona 4	Area Metropolitana Torino Nord	8	133.855
Zona 5	Pinerolese	45	132.561
Zona 6	Valli di Susa e Sangone	40	104.976
Zona 7	Ciriacese-Valli di Lanzo	40	100.848
Zona 8	Canavese Occidentale	46	84.308
Zona 9	Eporediese	58	90.651
Zona 10	Chivassese	24	98.700
Zona 11	Chierese-Carmagnolese	22	130.217

4.2 Identikit culinario del capoluogo piemontese

È assai noto quanta importanza ricopra il settore del cibo e dell'enogastronomia, storicamente, culturalmente ed economicamente in Piemonte, tanto da essere un settore trainante e fondamentale nella valorizzazione del territorio e nell'economia regionale. Come ricordano Dansero et al. (2014), come non citare le produzioni dell'eccellenza, vino, cioccolato, prodotti da forno, Gobino, Grom, ma anche industriale, (vedi Ferrero)? Nella processo di valorizzazione e consapevolezza di tale enorme patrimonio di conoscenze e tradizioni, rivestono poi un ruolo cruciale entità ben radicate come Eataly e Slow Food, che proprio dal cibo hanno costruito imperi economici o di pensiero, oltre che contribuito alla creazione di eventi di grandissimo richiamo, come Terra Madre, il Salone del Gusto,

i Maestri del Gusto, Cioccolatò che hanno portato Torino ad acquisire negli anni la fama di capitale nazionale del gusto.

Da una dimensione di "qualità esclusiva legata ad una nicchia di gourmet" nei primi anni 2000, (Dansero et al. 2016) si è lentamente giunti alla consapevolezza che il sistema andava indirizzato verso un accesso al cibo di qualità a prezzi equi, soprattutto date le opportunità e conoscenze del territorio agricolo della città-metropolitana; la vicinanza di una città di media grandezza quale è Torino con terreni dalle grandi potenzialità agricole è una caratteristica particolarmente importante nell'ideazione di nuove politiche del cibo, poiché la breve distanza può essere sfruttata in un'ottica di accorciamento della filiera agroalimentare e sviluppo della resilienza urbana.

Tracciando una panoramica della Torino "mangiante", si può dire che il capoluogo piemontese abbia una popolazione di circa 900.000 abitanti, e sia situato in un'area agricola molto produttiva (Bottiglieri et al. 2016). Ogni giorno nell'area metropolitana di Torino vengono consumate 1.590 tonnellate di cibo; delle quali 600 di prodotti ortofrutticoli, 400 di cereali e derivati, 300 di prodotti lattieri caseari, 200 di carne e 65 di pesce (Atlante del cibo di Torino). Sebbene la richiesta di prodotti biologici sia in costante aumento, in particolar modo considerando la domanda derivante dalla ristorazione delle scuole, solo lo 0,88% della superficie agricola utilizzata complessiva è dedicata ad essa.Tuttavia la superficie che è ora in fase di conversione andrà a raddoppiare l'estensione dei terreni adibiti a questo tipo di pratica agricola.

Per quanto riguarda i pasti pubblici, dipendenti dal *public procurement*, il numero è di 8.4 milioni all'anno solamente nelle scuole primarie della città di Torino, e 20 milioni nella Città Metropolitana per intero. Torino è poi la prima città italiana per numero di mercati: 42 all'aperto, 6 mercati coperti e circa 15 mercati dei produttori; la città può inoltre vantare il mercato all'aperto più grande d'Europa, Porta Palazzo. (*ibid.*) Per continuare con i dati, la maggior parte del territorio della Città Metropolitana di Torino risulta essere composta da terreno agricolo produttivo, suddiviso in 227.000 ettari di terreno agricolo e 200 ettari di suolo pubblico sfruttai per orti e parchi urbani; per questo

motivo, grande importanza è rivestita dall'agricoltura urbana e periurbana, soprattutto nei canali di vendita diretta, alternativi alla GDO, come gli oltre 70 GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e mercati degli agricoltori. Oltre alla vendita diretta, per quando riguarda la fase della distribuzione, il sistema del cibo presenta canali convenzionali, dalla grande distribuzione organizzata ai mercati all'ingrosso.

Figura 11 Fonte: www.torinostrategica.it

Nonostante la capacità produttiva molto alta, provando a calcolare l'importanza del cibo prodotto localmente nel menù dei torinesi, si scopre che le aziende agricole regionali che vendono direttamente i propri prodotti sono solo il 3.4% di quelle totali, che solo il 7% degli stand dei mercati ortofrutticoli sono destinati ai produttori locali, e che il 10% appena dei mercati della Città Metropolitana vendono prodotti agricoli come merce primaria (*ibid.*).

Al livello più a valle del sistema del cibo, lo smaltimento, si è calcolato che ogni abitante di Torino produce ogni anno 110 kg di rifiuti organici provenienti dal consumo alimentare, cifra al quale vanno aggiunti i rifiuti da imballaggio.

Come è stato detto, la progressiva consapevolezza dell'aspetto multidimensionale del cibo e dei legami che questo ha con diversi ambiti di policy, che andrebbero quindi coordinati ed integrati tra loro in modo olistico e integrato, ha diffuso l'idea che il sistema è ben più complesso di come era stato sempre visto, formato da molteplici attori e relazioni che, forse più della reale disponibilità di risorse agricole-territoriali, stabiliscono come la città e l'area metropolitana si nutrano (Dansero et al. 2016).

Da queste consapevolezze è recentemente stata mossa la politica, la pubblica amministrazione ed il mondo scientifico-accademico, mobilitatisi in direzione di una pianificazione urbana del cibo e di un

accorciamento della filiera agroalimentare; la fase in cui si trova ora la città di Torino in tema di sistema del cibo è dunque caratterizzata da una stretta collaborazione tra il nuovo potere pubblico Città-Metropolitana e l'Università di Torino, le quali sono riuscite a riconoscere tutte quelle che sono attività e progetti nati in parte spontaneamente grazie a organizzazioni dei produttori e/o consumatori, e in parte originate da politiche pubbliche, che affrontano i temi più diversi, tutti facenti capo, consapevolmente o no, all'Alternative Food Movement, come ad esempio iniziative di agricoltura urbana e periurbana, sensibilizzazione alla sicurezza ed educazione alimentare, ristorazione collettiva, valorizzazione dei prodotti locali e biologici, accorciamento della filiera, ridistribuzione delle eccedenze, tutti progetti che contribuiscono a fare di Torino e del suo sistema del cibo realtà più sostenibili ed eque. Per opera di questi due grandi forze e con il contributo di più di 200 attori locali, è stata scritta nel 2015 la prima bozza dell'Agenda Strategica del Cibo. Sulla scia dell'Expo inoltre, gli ultimi due anni hanno assistito ad un picco in termini di risonanza e disseminazione di buone pratiche legate al mondo del cibo, tramite numerosissimi momenti di incontro, sviluppi di studio metodologico e divulgazione nazionale ed internazionale su tale tema (Dansero et al. 2016).

È bene riflettere su come l'avvio di un percorso verso la pianificazione del cibo mostri nel contesto italiano specificità ed elementi diversi rispetto, ad esempio, al panorama anglosassone; è difficile affermare infatti che l'enorme presenza dei mercati ortofrutticoli rappresenti in Italia una precisa volontà di cambiare e resistere al sistema agroalimentare contemporaneo, come invece accade negli Stati Uniti o Canada, poiché in contesto torinese e italiano si tratta di un modo come un altro per acquistare il proprio cibo, storicamente affermato. Allo stesso tempo tuttavia esistono nella città di Torino pratiche legate al cibo nate esplicitamente in opposizione al sistema agroalimentare convenzionale, come ad esempio gli orti urbani, i GAS, i mercati dei coltivatori diretti ecc.

4.3 La strada percorsa fino ad ora

Il percorso affrontato dall' Amministrazione di Torino e dalla comunità accademico-scientifica verso la creazione di una strategia urbana del cibo he vissuto alcuni momenti ed esperienze fondamentali che hanno portato successi di portata e risonanza diversi.

Negli ultimissimi anni, ci sono stati in particolare alcuni fattori o tappe che hanno contribuito a dare impeto alla ricerca e alle pratiche inerenti le politiche del cibo a Torino: prima fra tutte la creazione dell'Area Metropolitana di Torino, che ha avuto luogo, come già accennato, nel gennaio 2015, andando a sostituire la vecchia provincia, un "territorio di competenza", in un "territorio di progetto" (Toldo et al. 2015) che include e rende concettualmente più vicine la città e le aree circostanti, anche perché molti progetti hanno come focus proprio il rapporto tra cibo consumato in città e aree di produzione contigue. In secondo luogo, la vicinanza, spaziale e temporale con l'evento globale Expo Milano 2015, Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, ha fatto sì che potesse essere creata una cornice per diversi progetti, tutti inerenti il cibo, non solo nel capoluogo milanese, ma in tutto il Nord Italia.

Una terza, fondamentale, tappa nel processo di riconoscimento della centralità del cibo in diverse materie di politiche urbane è l'introduzione del Diritto al Cibo nello Statuto di Torino tramite Delibera di Consiglio n.2015 04117/072 approvata dalla Giunta Comunale il 29 settembre 2015 e dal Consiglio comunale il 7 marzo 2016. Con questo passaggio, Torino è diventata la prima realtà italiana a salvaguardare i diritti di coloro che soffrono la fame, e a fare del cibo un elemento di sviluppo territoriale, ambientale, economico e sociale, infine a porre al centro del sistema locale del cibo non il cibo in quanto merce, ma in quanto bene comune (Bottiglieri 2017). All'interno dello Statuto è stata dunque espressa la volontà di "promuovere l'attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano, accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna (Città di Torino 2016)."Tale novità, oltre ad aver dato fondamento normativo alle molteplici iniziative di carattere alimentare,

potrebbe fungere da utile strumento per monitorare la cultura di un sistema del cibo più equo e sostenibile che sta venendosi a creare negli ultimi anni così da sostenere e accompagnare un cambiamento duraturo e solido; con l'affermazione di tale diritto, la città e tutti i suoi servizi, attività e politiche si impegnano ufficialmente a creare una Torino orientata verso un nuovo sistema del cibo, novità pressoché assoluta nel nostro Paese.

Fondamentale all'interno del percorso di creazione di una Food Policy cittadina è poi la cornice di azioni e intenti fornita dal Milan Urban Food Policy Pact, a sua volta incluso nell'ambito del progetto Europeo Food Smart Cities for Development; la vicinanza, la collaborazione e lo scambio di buone pratiche con città del pianeta che già dispongono di una Food Policy, insieme alle forze endogene della Città stessa, costituite da una società civile attiva e partecipe, un'Università promotrice di cambiamento e da organizzazioni influenti, facilitano senz'altro la creazione di una Food Policy torinese.

Come è possibile intuire, gli attori interessati sono molti, così come le iniziative intraprese; nei prossimi paragrafi si intende descrivere 3 macro-progetti, tutti implementati tra il 2015 e il 2017 e, come è facile indovinare, tutti operanti nella direzione della creazione della Politica del Cibo della Città di Torino.

4.3.1 Nutrire Torino Metropolitana

Nutrire Torino Metropolitana (Ntm) è il nome di un progetto, un processo di governance alimentare (Dansero et al. 2016), nato dalla collaborazione fra Città Metropolitana e Università di Torino, incentrato su tre appuntamenti di riflessione, tutti avvenuti nell'arco del 2015, che hanno riunito cittadini e lavoratori del settore agroalimentare del territorio, con lo scopo di intraprendere insieme un percorso partecipativo e scambio di idee e opinioni sul tema del diritto al cibo _che come già visto è stato inserito all'interno

Figura 13 Fonte: Atlante del Cibo

dello Statuto della città di Torino_ e sulla sostenibilità del sistema urbano del cibo. Con questo progetto si ha un primo tentativo di strutturazione delle politiche del cibo e pianificazione del sistema urbano del cibo in direzione inclusiva, poiché Ntm ha cercato di integrare ogni realtà locale e sovralocale che ha a che vedere con il sistema del cibo di Torino, tra cui il processo di governance Tavolo Torino Città del Cibo interno al III Piano Strategico della Città, che verrà analizzato in seguito.

L'obiettivo di questo ciclo di incontri è stato quello di porre le basi per costruire una vera e propria Agenda del Cibo, una strategia alimentare sistemica, condivisa e partecipata (Dansero et al. 2016) che non abbracci però solo le caratteristiche di una lista di valori, o di uno schema troppo rigido, bensì si pone come un manifesto che esprima motivazioni, indicazioni, indirizzi progettuali, problemi da risolvere e scopi da raggiungere, in una visione il più inclusiva possibile, tanto da essere condivisa da agricoltori, artigiani, ristoratori, commercianti, ma anche i grandi attori del sistema agroalimentare. La prima bozza dell'Agenda, redatta nel corso dei tre incontri, e focalizzata su otto temi fondamentali, dovrà essere ciò che stimola ulteriori riflessioni e guida le politiche future di Torino e della Regione Piemonte in tutti i settori di cui il cibo entra a far parte: dall'agricoltura all'ambiente, dal commercio alla sanità e così via.

> *"Nutrire Torino Metropolitana" nasce con l'ambizione di essere l'inizio di un percorso - lungo e articolato, ma molto concreto - per arrivare alla costruzione di una strategia alimentare sistemica, condivisa e partecipata"*
> *(http://www.cittametropolitana.torino.it/speciali/2015/nutrire_torino/)*

I tre incontri hanno cercato di seguire un *modus operandi* aperto e di dialogo tra i partecipanti, di essere un'occasione per presentare esperienze innovative, ma anche per prendere atto e mettere a confronto le diverse, talvolta opposte posizioni e interessi degli stakeholder del sistema alimentare. Il primo incontro, a tema "Conoscersi", ha avuto come obiettivo quello di spingere alla riflessione e all'interesse per quel che riguarda una politica del cibo, e rivelare poi le esperienze innovative già attive sul territorio.

Il secondo appuntamento, "Confrontarsi", ha invece messo a confronto i diversi punti di vista sulle problematiche legate alla città in quanto consumatrice e territori produttori di cibo. Durante il terzo incontro, quello conclusivo, sono stati convalidati otto temi di lavoro, visti come settori concreti per lo sviluppo futuro della pianificazione urbana del cibo e base per l'Agenda Strategica Metropolitana: (1) educazione e formazione; (2) informazione e conoscenza; (3) distribuzione e piattaforme logistiche; (4) public procurement; (5) semplificazione normativa e burocratica; (6) premi ed incentivi alla qualità; (7) pianificazione territoriale; (8) nuove forme di governance (*ibid.*). Questi temi fondamentali sono stati analizzati e discussi, diverse proposte concrete sono state avanzate per ognuno di essi; tra gli aspetti più interessanti, è stata enfatizzata la necessità di costruire una cultura-conoscenza del cibo, a partire dalle scuole, con la quale ognuno possa essere in grado di scegliere come nutrirsi in modo virtuoso; la possibile creazione di nuovi spazi di incontro tra domanda e offerta, sullo stampo dei *food hub* statunitensi[19], utili per accrescere il potere contrattuale dei piccoli produttori, per meglio integrarsi all'interno della Grande Distribuzione Organizzata; per quanto riguarda il public procurement, è stato notato come esso possa avere un enorme impatto sia per quanto riguarda l'educazione alimentare nelle scuole, che sulla salute pubblica, ma anche sulla produzione e promozione dei prodotti locali. Un altro aspetto emerso nel dibattito riguarda la richiesta di una semplificazione normativa e burocratica in particolare laddove si abbia a che fare con le procedure di certificazione volontaria (di produzione biologica *in primis*) così da rendere più agevoli e meno dispendiose tali importanti pratiche; anche nell'ambito del public procurement è stato enfatizzato il bisogno di aggiornare le norme nazionali ed europee in modo da premiare la qualità rispetto al prezzo in sede di gare di appalto. Infine l'ultimo tema, relativo alle nuove forme di governance, ha evidenziato la richiesta collettiva di lavorare ad un maggior coordinamento e programmazione tra produttori, distributori, consumatori e autorità pubbliche in un modo il più possibile processuale ed

[19] Secondo la USDA's Regional Food Hub Resource Guide, un Food Hub è un'azienda o organizzazione che gestisce attivamente la aggregazione, distribuzione e marketing di certi prodotti alimentari principalmente prodotti da produttori locali e regionali al fine di rafforzare la loro capacità di rispondere alla domanda di grande distribuzione, vendita al dettaglio e domanda istituzionale (http://www.sustainableamerica.org/blog/what-is-a-food-hub/).

inclusivo, in modo da unire le forze già esistenti. Un processo che porti ad un sistema di governance dovrebbe favorire il dialogo fra tutti gli stakeholder, del pubblico e del privato e, per sostenere tale collegamento, potrebbe risultare utile la creazione di un Food Policy Council, inteso come punto di riferimento, "capace di mettere a sistema le diverse esperienze avviate nel contesto torinese, anche in un'ottica multi scalare e di dialogo tra le grandi aree urbane della Pianura Padana." (Dansero et al. 2016)

4.3.2 Associazione Torino strategica, il Piano Strategico 2025 e la Food Commission

L'associazione Torino Strategica ha prodotto, dal 2000 fino alla fine del 2016, momento in cui è stata sciolta, tre piani strategici: il primo di questi, adottato nel 2000, ha reso Torino la prima città italiana a disporre di un Piano Strategico, un secondo poi nel 2006, ed un terzo nel 2012, chiamato Piano Strategico Torino Metropoli 2025, la Città delle Opportunità. Se il primo piano si concentrava sulle strategie per far mantenere al capoluogo piemontese il proprio ruolo di creatrice di ricchezza e innovazione, e per rinnovare l'immagine di Torino, il che avvenne soprattutto durante le Olimpiadi Invernali del 2006, il secondo ha avuto come pilastro fondamentale lo sviluppo dell'economia della conoscenza. Oltre all'elaborazione del piano strategico, l'Associazione si è da sempre occupata di favorire il dibattito locale e sostenere la creazione di nuovi attori, temi e obiettivi.

La "Città delle Opportunità" che il terzo Piano Strategico delinea, è una città di sviluppo e innovazione, un ambiente inclusivo ed efficiente, che permette di realizzare progetti e imprese. Sostenibilità, resilienza, flessibilità, accoglienza, dinamismo, sono tutte parole chiave del Piano, il quale si pone otto macro obiettivi:

- Crescita degli investimenti locali, nazionali e internazionali;
- Mantenimento, insediamento e crescita di imprese e attività economiche;
- Crescita dell'occupazione;
- Incremento della ricerca scientifica e dell'innovazione tecnologica;

- Crescita dell'efficienza dei servizi pubblici;
- Crescita del capitale umano qualificato e attrazione di talenti;
- Valorizzazione della cultura, della creatività e del turismo;
- Incremento della qualità della vita e inclusione sociale. (http://www.torinostrategica.it/)

La realizzazione di tali obiettivi è affidata a due Strategie, che a loro volta includono svariati progetti; la Strategia 1 "Costruire la Governance Metropolitana", ha la dimensione della Città-Metropolitana come suo fulcro; essa si realizza tramite progetti che puntano a rendere più efficiente, semplice, coesa la gestione del dell'area metropolitana con l'obiettivo di raggiungere un alto livello di integrazione tra i comuni minori ed il capoluogo. La scala metropolitana diventa teatro di politiche, pratiche, azioni e agenzie, così che si possano evitare sprechi, eccedenze e sovrapposizioni di compiti.

La seconda strategia, "Abilitare il Sistema Economico", include una grande quantità di progetti che hanno come scopo primario lo sviluppo economico, la crescita e l'inclusione, e soprattutto la creazione delle condizioni ideali per valorizzare ogni settore economico del sistema; vengono rafforzati fattori quali la promozione del territorio, l'attrazione di investimenti per nuovi settori dell'economia, l'uso di nuove tecnologie per trasformare la città in maniera più intelligente e innovativa. Se questi fattori sono presenti e forti, significa che le risorse disponibili sono valorizzate e messe al servizio della popolazione. I progetti concreti per lo sviluppo di Torino Metropolitana sono ventuno, uno dei quali riguarda la cosiddetta Food Commission-Torino Città del Cibo. Di cosa si tratta?

La *vision* di questo progetto consiste nel rafforzare l'identità di Torino come territorio di cultura e produzione di eccellenze alimentari, di cibo di qualità, sano e accessibile a tutti, territorio che, localmente ed internazionalmente ha fatto del cibo, non solo quello dei gourmet e delle stelle Michelin, ma anche quello prodotto e consumato in modo sostenibile e giusto, un suo punto di forza. A tale scopo viene proposta la realizzazione di una Food Commission in grado di coordinare e incubare proposte e politiche orientate alla realizzazione della *vision*. Nel percorso non facile ed

altamente innovativo nel panorama italiano verso la creazione di tale organo, il gruppo di lavoro del progetto descritto si è servito di due consulenze scientifiche: Wayne Roberts attivista canadese ed esperto di politiche del cibo, nonché coordinatore del primo Food Policy Council al mondo, quello di Toronto dal 2000 al 2010, si è espresso sull'analisi dei modelli e la funzioni della futura Food Commission, la sua struttura, *mission* e governance. La seconda consulenza è stata fornita da Sergio Foà, professore di diritto amministrativa dell'Università di Torino, occupatosi della proposta delle possibili forme giuridiche e le loro praticabilità per la commissione in fase di creazione, la quale in particolare potrebbe assumere la forma di comitato di scopo, associazione e fondazione. (Prat in Bottiglieri et al. 2016.

Gli altri soggetti coinvolti nella creazione della Food Commission sono l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN), la Fondazione per la Biodiversità di Slow Food, la Città Metropolitana, la Città di Torino e, naturalmente, l'Associazione Torino Strategica, almeno nelle fasi iniziali. Fin dalle prime riunioni si è giunti alla decisione di creare un Tavolo di lavoro composto da leader ed esperti locali dei settori economico, culturale, sociale e ambientale chiamati a seguire il progetto Torino città del cibo. Nell'aprile 2015 l'ex sindaco Fassino ha presentato il Piano Strategico, enfatizzando la volontà di istituire la Food Commission, considerato un "progetto prioritario" (*ibid.*).

Nonostante il timore che con il cambiamento dell'amministrazione il progetto potesse subire un arresto, all'inizio del 2017 la giunta Appendino ha approvato la costituzione della Food Commission, già prevista dall'ex sindaco Fassino, segnando un passo fondamentale verso la creazione di politiche alimentari per la città. Il nuovo organismo di lavoro, presieduto dall'assessore Stefania Giannuzzi, si occupa dei temi descritti finora, rispondendo dunque anche al diritto dei cittadini ad un cibo "sano, di qualità e dai costi contenuti", riconosciuto dallo Statuto della Città. Nel maggio 2017, è stato presentato il primo rapporto di un ambizioso progetto, l'Atlante del Cibo, strumento fondamentale nel supporto all'operato della futura Food Commission (http://www.gamberorosso.it/).

4.3.3 Atlante del cibo di Torino Metropolitana

Come descritto sopra, un ulteriore e importante passo verso la creazione di una Food Policy di Torino è stato realizzato in seno a Torino Strategica, e in particolare nell'ambito del progetto per la creazione di una Food Commission; è stato infatti istituito un piano di lavoro multi-accademico (Università di Scienze Gastronomiche, Università di Torino, Politecnico di Torino) che ha presentato a maggio 2017, dopo due anni di lavoro, un ambizioso progetto denominato "Atlante del Cibo di Torino Metropolitana", con il quale si è voluto analizzare, mappare e comunicare il sistema del cibo di Torino Metropolitana, raccogliendo e sistematizzando dati e informazioni e proponendoli sotto forma di rappresentazioni, testi, mappe e video facilmente accessibili e comprensibili, e utilizzabili in sede di progettazione e gestione del sistema del cibo di Città e Metropoli. La sua caratteristica è di essere uno strumento con il quale informarsi e poi operare sul sistema urbano del cibo, aumentare la consapevolezza e conoscenza di ogni cittadino sulle azioni esistenti, supportare la fase di pianificazione e implementazione di prodotti e servizi nuovi e fungere da linea guida per orientare idee e imprese verso una sostenibilità di sistema. In occasione della presentazione del progetto, nel maggio 2017, il coordinatore del progetto, prof. Egidio Dansero (Università di Torino) ha infatti voluto sottolineare, citando Luigi Einaudi, come sia necessario "Conoscere per deliberare", enfatizzando così lo scopo conoscitivo ed esplorativo dell'Atlante (www.unisg.it). È volontà di chi ha lavorato all'Atlante poi, far sì che questo possa essere utile a tutti gli attori del sistema, ma anche al cittadino interessato al tema cibo che intende partecipare in prima persona alla pianificazione delle future politiche del territorio.

Il primo rapporto rappresenta una prima descrizione dello stato dell'arte, e descrive i principali elementi del sistema urbano del cibo e i rapporti che intercorrono tra cibo, territorio e attori locali, sovralocali, nazionali e globali. Si tratta di una prima versione, proprio perché lo scopo ultimo vuole essere quello di diventare una sorta di "osservatorio abilitante, uno strumento inclusivo di indagine e di progetto" in continua crescita (http://atlantedelcibo.di.unito.it).

Lo strumento dell'atlante come sussidio alla pianificazione del cibo ha già un certo riscontro in diverse città, in particolare nordamericane, soprattutto per quando riguarda la mappatura dei *foodshed*[20], ovvero le zone in cui viene prodotto il cibo che è poi consumato in una città (Peters et al. 2008), così da rivelare l'(in)efficienza di taluni sistemi e promuovere azioni per migliorarli. Un altro scopo comune dello strumento delle mappe nei *food studies* riguarda la descrizione della distribuzione spaziale di domanda e offerta alimentare su scala locale, così da rendere facilmente individuabili gli effetti della povertà nei già citati *food deserts*[21]. In aggiunta, tramite l'uso di mappe è possibile rappresentare la relazione che intercorre tra alcuni elementi di un territorio (processo e pratiche, attori e reti, reti e territori) (Dansero et al. 2015). In tutti e tre i casi, le mappatura possono fungere da supporto alle politiche di pianificazione del cibo in quanto forniscono informazioni essenziali sul territorio e accrescono la conoscenza di questo.

L'Atlante, in quanto raccolta di rappresentazioni cartografiche e non cartografiche, ordinate in base ad un quadro che dà senso alla raccolta, (*ibid.*) e che non intende solo fornire una rappresentazione oggettiva del mondo, ma anche e soprattutto raccogliere, interpretare e rappresentare dati e informazioni, è stato subito considerato uno strumento di fondamentale importanza nel processo verso l'istituzione della Food Commission e in generale la creazione di politiche del cibo in città.

I dati raccolti vengono presentati all'interno dell'Atlante e organizzati in due modi: il primo collega mappe e rappresentazioni ai diversi livelli della filiera agroalimentare: su 37 schede specifiche vengono descritti temi quali le produzioni agricole, l'allevamento, i prodotti tipici e le eccellenze… Il secondo unisce le rappresentazioni inserita nell'Atlante alle varie dimensioni che il sistema agroalimentare incorpora: educazione, cultura, salute, ambiente, giustizia, sviluppo

[20] Il termine è stato usato per la prima volta da Walter Hedden nell'avanguardistico libro *How Great Cities Are Fed (1929)* come strumento per descrivere le forze economiche che guidano il flusso di cibo dai produttori ai consumatori. Recentemente il termine è stato ripreso e usato in termini geografici, come la zona in cui viene prodotto il cibo destinato a nutrire le città (Peters et al. 2008).

[21] Area di una città parzialmente isolata nella quale gli abitanti sono sottoposti a barriere fisiche economiche per accedere a cibo sano (Reisig and Hobbiss, 2000), o aree urbane dove non è possibile trovare cibo nutriente e economicamente accessibile.

economico…Inoltre vengono analizzati più dettagliatamente due realtà del sistema urbano del cibo: la prima è il cibo cosiddetto locale, prodotto, distribuito e consumato secondo una logica di filiera corta; la seconda è invece il cibo pubblico, quello distribuito in mense scolastiche, uffici pubblici, ospedali (Dansero et al. 2015), che può contribuire enormemente a sostenere le economie locali, indirizzando l'offerta e la distribuzione locale, grazie ad una domanda guidata (Sonnino 2009 in Dansero et al. 2015).

Nel progetto dell'Atlante, si è voluto dare fin da subito centralità alla partecipazione, elemento cruciale nella cartografia moderna poiché unico modo per integrare rappresentazioni dall'alto, fornite da studiosi ed esperti del settore, con informazioni che possono solo essere fornite dal basso, grazie al supporto e al coinvolgimento delle persone realmente interessate a certi fenomeni e realtà; dato lo scopo finale di creare politiche efficienti e necessarie, tale approccio risulta importantissimo. Una sezione della pagina web dell'Atlante inoltre offre la possibilità di contribuire ad un processo di creazione di mappe partecipate attraverso l'utilizzo del social network "First Life" (http://firstlife.org), piattaforma di *crowdsourcing* creata da un gruppo di ricerca del Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino per trovare, condividere e scambiare informazioni inerenti diverse attività e progetti tra attori privati e pubblici tramite una mappa interattiva con l'obiettivo di trovare forme nuove di cooperazione per migliorare la vita in città.

ATLANTE del CIBO di TORINO METROPOLITANA

Figura 12 Fonte: http://www.atlantedelcibo.it/

Se, come è stato detto, la prima bozza dell'atlante ha cercato di rispondere alla domanda "Dove siamo adesso?", gli ideatori di tale strumento intendono trasformarlo in un mezzo per rispondere alle domande "Dove vogliamo andare? E come ci andiamo?" (http://atlantedelcibo.di.unito.it/) utilizzandolo come punto di partenza per una riflessione coerente su come conciliare obiettivi, esigenze, risorse del territorio e uscendo dall'ambiente puramente scientifico-accademico in cui è

stato originato, per entrare a pieno titolo tra gli strumenti di supporto a politiche e progettualità che ambiscono ad ottenere un sistema sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

4.4 Conclusioni

Nei paragrafi precedenti si è tentato di descrivere il percorso intrapreso dalla Città di Torino, dalla società civile e dalla comunità scientifico-accademica in direzione di una pianificazione urbana del sistema del cibo. Tale processo, sotto molto aspetti decisamente pionieristico rispetto alla scena italiana, si inserisce perfettamente nell'Agenda Internazionale delle Nazioni Unite per il raggiungimento della sicurezza alimentare, e in quella Europea per la smartizzazione delle città e dei loro sistemi di pianificazione. I processi strategici implementati in questi ultimi anni, che stanno generando azioni positive in ambito di food governance, agiscono su tre grandezze diverse e complementari: Torino Strategica su scala urbana e periurbana, Nutrire Torino Metropolitana su città-metropolitana (la ex Provincia di Torino), e il progetto Europeo Food Smart Cities a livello comunale. Questo implica, come abbiamo visto, l'interazione tra una moltitudine di attori e interessi; grandi sforzi dovranno essere compiuti per raggiungere una mediazione dei punti di vista e una riduzione degli attriti cosicché tutti si trovino disposti a "fare un passo indietro, porsi in posizione di ascolto e di interlocuzione aperta nei confronti degli altri partecipanti, per potere, poi, fare un passo avanti insieme verso una direzione condivisa" (Di Iacovo et al. 2013). L'approccio alle politiche territoriali per la governance del cibo proviene da più livelli, e questo rappresenta senz'altro un punto di forza per la città: le istituzioni cittadine (politiche e accademiche) sono attivamente impegnate e collaborano con la società civile verso un obiettivo comune; in questo percorso volutamente aperto e inclusivo un ruolo fondamentale sta avendo la ricerca, in particolare universitaria, come testimoniano i diversi studi, lavori, proposte, iniziative e progetti (tra i quali anche l'Atlante del Cibo) nella riflessione critica per orientare in forma nuova il rapporto tra cibo e città.

Grazie alla spinta del mondo accademico si è venuta a creare, ancora non ufficialmente, una Food Assembly attiva e presente, seppur informale, che opera per ideare ipotesi di food governance per la città (Dansero & Peanoin in Bottiglieri et al. 2016).

Un altro grande vantaggio verso la creazione di una Food Policy torinese, oltre ad una popolazione sensibile a questa tematiche, è la vicinanza territoriale con la Città di Milano, anch'essa impegnata nel processo di creazione di una Politica del cibo urbana; la cooperazione tra queste due città è iniziata con il progetto europeo Food Smart Cities for Development ed è culminata con la scrittura e ratifica del Milan Urban Food Policy Pact, che deve essere ora implementato e inserito a pieno titolo e in modo permanente, nelle politiche cittadine.

Come ha voluto sottolineare l'ex sindaco Piero Fassino in apertura al volume Toward the Turin Food Policy, Good Practices and Visions, la Città di Torino dispone già di fondamenta, mattoni e pilastri per creare una Food Policy profondamente radicata nel tessuto civile ed istituzionale del territorio, ma al contempo aperta ai livelli nazionale ed internazionale. Il percorso da seguire è già tracciato: il Cibo è un diritto fondamentale all'interno dello Statuto cittadino, ma è anche un elemento centrale di pianificazione strategica per l'area metropolitana; esso è inoltre al centro di interessanti esperimenti ad opera della società civile organizzata, nonché elemento di innovazione ed eccellenza; il cibo è materia di studio in corsi universitari di Torino, ed il tema principe dell'Università di Scienze Gastronomiche della non lontana Pollenzo (CN). La partecipazione a tutto tondo di attori del pubblico e del privato può davvero far sì che il diritto al cibo venga garantito a tutti i cittadini, promuovendo uno sviluppo locale intelligente, sostenibile ed inclusivo nel territorio (Fassino in Bottiglieri et al. 2016). In definitiva, quando altre città italiane inizieranno in futuro a rivedere le proprie politiche e attività per garantire l'accesso al cibo ai propri abitanti, potranno prendere Torino, il suo know-how e le sue politiche come riferimento per creare una piano strategico orientato al cibo, e l'inclusione nei propri statuti di disposizioni orientate ad esso (Bottiglieri et al. 2016).

5. RIFLESSIONI CONCLUSIVE

5.1 La pianificazione come strumento per la sicurezza alimentare

L'intento dei capitoli precedenti è stato quello di chiarire il significato della pratica della pianificazione del sistema del cibo a livello urbano, anche tramite esempi e dimostrazioni concrete di come questa abbia luogo. Considerato il fatto che più della metà della popolazione mondiale risiede ad oggi in centri urbani, e che si prevede che nel 2050 tale percentuale raggiungerà il 66%, viene spontaneo chiedersi come cambierà la vita all'interno delle realtà urbane, e la gestione di questi territori, sempre più estesi, e dei problemi che li affliggono. Come è senz'altro vero che gran parte del PIL globale è generato dalle città (Està 2015), è altrettanto palese la fragilità di queste aree. Come è stato dimostrato durante la crisi del 2008, con l'impennarsi dei prezzi di energia, carburanti, e di conseguenza del cibo, le città sono luoghi altamente vulnerabili, poiché quasi totalmente dipendenti da risorse esterne per il sostentamento dei loro abitanti. Così la *tortilla crisis*, l'aumento del prezzo del mais in Messico nel 2007, a causa della forte domanda proveniente dagli Stati Uniti di tale prodotto per la produzione di biocarburanti, ha fatto sì che milioni di messicani non fossero più in grado di acquistare il proprio cibo base e si ritrovassero in una condizione di insicurezza alimentare (Da Rin 2007); allo stesso modo le rivolte per il pane, anch'esse causate dall'aumento del prezzo di un bene basilare come il pane, hanno dato inizio alla Primavera Araba nel 2010. Tutto ciò dimostra l'urgenza di creare sistemi urbani resilienti, in grado cioè di rispondere a shock esterni, allo scopo di garantire la sicurezza alimentare ai loro abitanti.

Il dibattito internazionale sulla sicurezza alimentare ha fatto sì che si ripensasse il rapporto tra sicurezza e sostenibilità alimentare (Sonnino & Moragues Faus 2014) tanto da originare un'agenda politica e scientifica che prende in considerazione la forte connessione esistente tra livello economico, sociale e ambientale, e si muove in questa direzione, così da creare sistemi alimentari equi, socialmente accettabili ed economicamente sostenibili. La pianificazione strategica del sistema

urbano del cibo rappresenta un'importantissima risorsa in questo senso, poiché il sistema agroalimentare è un elemento fondamentale della sostenibilità delle città, e permette inoltre di avere una visione sistemica della realtà urbana, poiché racchiude in sé tutte le componenti, ambientali, economiche, sociale di essa, e permette dunque di agire su più livelli, superando la tendenza a osservare le componenti del sistema alimentare come separate tra loro. Sonnino e Moragues Faus (2014) parlano di "anelli mancanti" per raggiungere la sicurezza alimentare, indicando come cruciale non solo un diverso modo di produrre, ma anche di consumare; collegando produzione e consumo degli alimenti tramite politiche cittadine si possono fare importanti progressi nel raggiungimento della sicurezza alimentare urbana. A tale scopo la promozione della filiera corta, elemento fondamentale nella pianificazione urbana del sistema del cibo, può giocare un ruolo fondamentale nelle fasi intermedie, poiché essa mira ad una redistribuzione dei profitti, al mantenimento delle risorse naturali, all'innovazione alla riconnessione tra produttore e consumatore; la filiera corta può contribuire alla sicurezza alimentare, purché vengano ridefiniti i legami ambientali, sociale ed economici tra città e campagna.

Nel corso dell'elaborato poco è stato detto riguardo la sicurezza alimentare nel Sud del mondo: i contesti africani, asiatici e latinoamericani declinano il tema soprattutto in relazione alle questioni di povertà, sviluppo economico locale, *land grabbing*, e diritti dei piccoli produttori. Naturalmente il contesto specifico, con le sue problematiche e punti di forza, va necessariamente a definire il campo di azione delle politiche e delle strategie; ecco perché molte esperienze nordamericane hanno avuto inizio come contrasto al dilagare di obesità e disturbi cardiovascolari, per cercare soluzioni al paradosso della mancanza di cibo fresco e ad un sistema del commercio alimentare inadeguato. Allo stesso modo in Europa, e in Italia, ci si concentra necessariamente su altri temi, come la coltivazione in aree verdi urbane, la riconnessione tra città e campagna, la promozione di realtà commerciali e ristorative solidali e sociali ecc., tendenze che vanno "ben oltre il tema del nutrire la città" sfociando nella "prospettiva di come pensare le città" (Está 2015). Tramite le politiche urbane del sistema del cibo le città, i territori adiacenti ad esse e le intere bioregioni posso crescere in sostenibilità e

resilienza, agendo direttamente e indirettamente sulla sicurezza alimentare dei suoi abitanti; iniziative orientate alla pianificazione territoriale, o all'uso di strumenti come l'acquisto pubblico diventano quindi strategiche nella riconnessione tra produttori e consumatori.

5.2 Pianificazione del Sistema del Cibo cittadino

Come si sviluppa una strategia del cibo per città più sostenibili? Come abbiamo visto, la dimensione urbana si presta molto bene alla collaborazione e allo scambio reciproco di buone pratiche, e il tema delle strategie per il sistema del cibo non fa eccezione. Molte città si trovano a camminare su questo percorso, e può essere utile tracciare qui le tappe fondamentali che rientrano pressappoco in ognuna di esse.

Il primo passo da considerare consiste nell'**organizzare un processo partecipativo e di governance**; come è stato ribadito più volte nel corso dell'elaborato, per poter dare una nuova forma al sistema del cibo cittadino, è bene coinvolgere nelle decisioni e politiche gli stakeholder che agiscono su di esso: soggetti pubblici e privati, aziende e organizzazioni della società civile fin dall'inizio del processo. Una partecipazione efficace porta necessariamente ad una consapevolezza generale sulla strategia che si vuole costruire (dall'amministrazione pubblica al singolo cittadino); ad una visione comune rispetto alla necessità di cambiamento e a far propria la futura strategia, e quindi un impegno più convinto nel supportarla, svilupparla ed implementarla anche sul lungo periodo.

I modi per coinvolgere i cittadini nel processo sono diversi, e dipendono dal contesto locale. Un punto di partenza potrebbe essere l'individuazione degli attori principali da coinvolgere, i loro interessi e punti di vista sull'argomento, oltre che i loro possibili benefici, incentivi o barriere alla partecipazione nel processo. Le attività di partecipazione collettiva possono essere suddivise in quelle destinate ad un vasto pubblico, per diffondere la conoscenza e consapevolezza del progetto, e in quelle riservate ad un numero ridotto di stakeholder rilevanti. In ogni caso, mantenere sempre informati il pubblico più vasto e i partecipanti più attivi è un'arma vincente, e realizzabile tramite meeting periodici, che

possono essere coordinati da un moderatore che riesca a conciliare e far dialogare i diversi punti di vista.

I metodi di partecipazione possono essere diversi ad ogni fase del disegno della politica; essi includono conferenze, incontri cittadini, workshop, visite ad altre città concorsi per idee innovative in ambito food, o semplicemente eventi informali durante i quali scambiarsi idee e opinioni. Un ruolo chiave è poi spesso giocato da una struttura di governance integrativa che faccia in modo che la strategia in fase di creazione rimanga sempre collegata all'ambito politico, economico e sociale anche nel lungo periodo, e che tenti di conciliare azioni top-down e bottom-up, con l'obiettivo di aumentare la resilienza della strategia stessa in caso di cambiamenti politici di breve termine e ridurre la partecipazione prettamente volontaria (Moragues et al. 2014); questa struttura ha spesso assunto la forma del Food Policy Council, che include al suo interno funzionari comunali di diversi uffici, organizzazioni di produttori e consumatori, aziende di trasformazione alimentare, rivenditori e membri della comunità scientifico-accademica. Le esperienze più positive avvengono laddove si riesca ad inserire le politiche del cibo, o progetti specifici per la sostenibilità cittadina, all'interno di politiche locali o regionali, strumenti cittadini e budget già esistenti.

Un altro passaggio fondamentale, presente ogniqualvolta una città intraprenda il percorso verso la definizione della food policy, è **l'analisi e valutazione dello stato dell'arte** per comprendere lo stato presente del sistema del cibo urbano. Questa fase permette di identificare le problematiche così da rendere più efficaci la definizione di obiettivi e politiche, oltre che per definire un punto di partenza da cui iniziare a monitorare i progressi. Esistono guide e strumenti pensate per fornire consigli dettagliati su come pianificare ed eseguire una valutazione dello stato dell'arte in questo campo[22]; l'analisi dovrebbe essere di tipo olistico, e considerare sia la dimensione verticale del sistema del

[22] Si vedano ad esempio i libri 'What's Cooking in Your Food System? A Guide to community food assessment' (Pothukuchi et al. 2002); 'Community Food Security Assessment Toolkit' (Cohen et al. 2002); 'Good planning for good food. How the planning system in England can support healthy and sustainable food' (Sustain 2011).

cibo, sia quella orizzontale. La tabella identifica brevemente queste due dimensioni, e le tematiche ad esse legate.

Dimensione Verticale: Livelli/Fasi del sistema agroalimentare	Dimensione Orizzontale: tematiche e aree di interesse
Produzione: cosa viene prodotto localmente; da chi e con quali tecniche; sotto quali condizioni lavorative?	Salute pubblica: leggi ed organi inerenti la sicurezza alimentare; presenza/assenza di promozione e supporto di uno stile di vita sano e attivo.
Trasformazione: quali aziende operano a livello urbano-regionale; come sono collegati i loro input e output all'economia locale?	Ambiente: food miles; emissioni di gas serra nella produzione/trasporto alimentare; filiera corta; pratiche di smaltimento dei rifiuti.
Distribuzione e stoccaggio: com'è organizzata la distribuzione alimentare in città; come e dove gli abitanti acquistano prodotti alimentare; ruolo e importanza della filiera corta a livello locale?	Economia: impatto del Sistema alimentare sull'economia locale; nascita di nuovi modelli di impresa nel campo del cibo locale.
Consumo: chi consuma cosa; in che contesto e in che quantità; quanto costa il cibo in relazione ad ogni fascia socio-economica; quali gruppi sono a rischio di insicurezza alimentare; qual è l'impatto delle abitudini alimentari sulla salute?	Cultura e società: varietà di prodotti e cucine presenti nella città; bisogni alimentari delle comunità straniere; valorizzazione di cibi e pratiche tradizionali.
Rifiuti: quale è il volume dei rifiuti alimentari prodotti; ciclo dei rifiuti in ogni fase del Sistema alimentare; emissioni di gas serra prodotti dal sistema?	Giustizia sociale: pratiche lavorative giuste ed eque; aziende socialmente responsabili; comunità inclusive.
-	Sicurezza alimentare per tutti: misure di assistenza alla povertà.

È necessario inoltre individuare e mappare gli strumenti già esistenti nel campo delle politiche, regolamentazioni e istituzioni inerenti il cibo. Tra queste è bene identificare le **politiche** legate, direttamente o indirettamente all'ambito cibo; i processi di inclusione del cibo all'interno dell'agenda politica; l'integrazione con altre politiche; le implicazioni di quadri di riferimento nazionali, regionali o europee in ambito cibo. È possibile che esistano già delle **istituzioni, normative**, o valori civili in qualche modo legate alla gestione e politiche del sistema del cibo. Sempre dal punto di vista degli strumenti già esistenti possono essere presenti programmi che supportano o compromettono il funzionamento del sistema alimentare o che monitorano l'efficacia di interventi legati a questo settore. Infine è necessario individuare se siano presenti strutture di partecipazione tramite le quali la società civile, o alcune categorie di stakeholder sono in grado di partecipare alla definizione, pianificazione e implementazione di determinati interventi sulla food policy.

L'orizzonte teorico di una Food Policy cittadina è la *vision*, ciò che si immagina essere lo scenario ideale verso cui tendere, per esempio una città più verde o sostenibile; la *vision* è condivisa dai diversi stakeholder, cosicché insieme possano agire in quella direzione, e questa è la ragione per la quale è necessario coinvolgere più attori possibili fin dall'inizio, in modo da rappresentare i punti di vista e gli interessi di ciascuno. Più la *vision* e gli obiettivi sono condivisi e fatti propri dagli stakeholder, maggiore sarà il loro supporto alla costruzione della politica futura, così come anche il loro impegno politico sul tema.

Necessariamente la fase successiva deve essere quella della definizione del **piano d'azione** e della sua **implementazione**; anche in questo livello è necessario mantenere alto il livello di partecipazione, così da dare priorità alle diverse azioni in base alle risorse finanziarie e umane disponibili, rimanendo sicuri della loro fattibilità. Per la delineazione del piano d'azione è sempre bene chiedersi cosa si voglia cambiare nella situazione presente, con che priorità, grazie a quali soggetti, e con che strumenti. Una volta che il piano d'azione è definito, occorre impostare una timeline realistica per la sua implementazione, suddividere il piano in fasi ed identificare gli attori coinvolti in ognuna di esse. Non bisogna poi tralasciare l'azione di **monitoraggio** e **valutazione** del processo in corso per poter determinare se si stia procedendo nella giusta direzione, ed eventualmente ristabilire la rotta. Ci possono essere aspetti del sistema del cibo urbano o dell'assetto politico della città che si sono modificati nel tempo, come conseguenza del processo di creazione della Food Policy, oppure indipendentemente da questo. In ogni ambito, un progetto ben costruito deve includere la fase di valutazione, che permette di riflettere in itinere sulle azioni intraprese e su quelle ancora da intraprendere.

5.3 Il crescente ruolo delle Città nelle Relazioni Internazionali

Nel corso dell'intero elaborato raramente si è fatto riferimento all'azione di Stati o Regioni sulla pianificazione di sistemi urbani del cibo nuovi ed innovativi; il soggetto promotore principale di tali cambiamenti è specificamente identificato con le Città. Come anticipato nei capitoli precedenti, le

stime delle Nazioni Unite parlano di due terzi della popolazione mondiale residente in centri urbani entro il 2050. Di conseguenza, nei prossimi anni si prevede che 65% del PIL mondiale sarà generato da 600 città da sole. Il nostro Secolo, rinominato da alcuni il Secolo delle Città (Foreign Affairs in Carota, 2015), vede, tra i primi sei paesi con il maggior reddito pro capite al mondo, cinque città-stato o micro-stati.

Di conseguenza, il potere economico smisurato delle città fa sì che queste stiano ambendo sempre più a prendersi carico delle proprie politiche interne ed estere. Il capitale economico e umano proprio delle città permette a queste ultime di affrontare cambiamenti in maniera più efficiente che in passato. Se i governi statali si trovano spesso in situazioni di stallo, e i capi nazionali sono giudicati da molti distaccati dai contesti locali, dall'altro lato possiamo osservare crescenti reti di città che danno vita a forum di discussione e scambio di buone pratiche. Sono sempre più numerose le associazioni e reti tra città che ricercano cooperazione e collaborazione (Kerr, 2015): un esempio è C40, un network di circa 70 città di tutto il mondo che si sono accordate per ridurre le emissioni di gas serra con accordi di livello sovra-nazionale. Se proprio dai centri urbani hanno origine la maggior parte di gas nocivi, dalle città stesse deve giungere la volontà di regolarsi al riguardo. Vi è poi Metropolis, una rete formata da 137 città che superano il milione di abitanti, che organizza incontri per giungere a soluzioni innovative a problemi comuni e tipici degli agglomerati urbani di una certa dimensione.

Forse non siamo vicini al superamento del Sistema globale statuale, ma è innegabile un cambiamento di tendenza, una progressiva transizione verso un maggior controllo da parte di attori sovra e sub statuali, dalle imprese multinazionali, ad istituzioni internazionali a gruppi di singoli individui.

Proprio da un punto di vista sovra-nazionale, stiamo assistendo ad un processo geopolitico che vede la progressiva creazione di grandi spazi regionali integrati, e l'organizzazione delle relazioni internazionali in direzione multipolare e regionale (Carota, 2015); si pensi alla stessa Unione Europea, al Mercosur, all'Asean e così via; ciò che promuove il formarsi di tali ampi spazi di collaborazione

sono proprio accordi tra città: si può quindi affermare che sempre più l'integrazione tra paesi sia guidata da interconnessioni tra città, che diventano i nodi cruciali della rete.

Le città, è opinione di molti, sono le forze trainanti delle future politiche, anche in tema cibo; aree metropolitane stanno emergendo sempre più come forze innovatrici in grado di guidare il sistema agroalimentare in una direzione di sostenibilità e maggior giustizia sociale, poiché risposte efficaci a problemi concreti possono sorgere dal basso, e dall'esperienza reale di istituzioni locali (Bottiglieri et al.2015).

Dall'altro lato della medaglia vi sono tuttavia i possibili rischi derivanti da un sistema sovranazionale fondato solamente sulla connessione tra città: primo fra tutti inerente la caratteristica intrinseca dei centri urbani di essere scarsamente o per nulla resilienti, data la dipendenza delle città da risorse esterne ad essa. A ciò si può far fronte con la Smartizzazione delle città, così da essere sempre più in grado di autosostenersi (The Economist, 2013). Un altro aspetto legato alla resilienza è quello economico: qualora un centro urbano fondi la sua economia su pochi settori, ancora una volta si pone in una condizione di vulnerabilità a fattori esterni. Nel caso di un progressivo spostamento del potere verso i centri urbani, si assisterebbe verosimilmente poi ad una frammentazione del potere con un possibile aumento di instabilità a livello globale (Khanna, 2014).

Gli effetti ed implicazioni derivanti dal crescente potere delle città nella definizione di rapporti internazionali sono al momento solo presumibili, tuttavia, secondo le parole di Madeleine Albright, ex Segretario di Stato degli Stati Uniti, man mano che le città globali cresceranno, crescerà anche la loro indipendenza, ed è quindi indispensabile comprendere pienamente le dinamiche tra esse e i tradizionali Stati-Nazioni così da poter far fronte alle sfide del nostro secolo. In questo senso è orientato il Forum on Global Cities di Chicago che avrà luogo il 6-8 giugno 2018, e che metterà in luce i meccanismi delle Relazioni Internazionali a livello locale, in modo da aiutare città e Stati a comprendere in che modo collaborare le une con gli altri nel miglior modo possibile.

5.4 Verso una Food Commission di Torino

Come osservato nel capitolo quarto, la città di Torino ha manifestato la volontà e predisposizione ad affrontare un percorso verso la definizione di una Food Policy e l'istituzione di una Food Commission. Le caratteristiche che rendono questa città maggiormente adatte in contesto italiano per affrontare un cammino di questo tipo sono:

- La centralità del cibo nelle dinamiche cittadine e regionali. Si parli di ambito economico, culturale, filosofico, il cibo rappresenta un tratto identificativo della città e dei suoi dintorni;
- Il contesto geografico. Una città di medie dimensioni circondata da terre coltivate e produttive di presterebbe ottimamente ad una razionalizzazione del sistema del cibo in chiave di sostenibilità e ricerca di maggior autosufficienza;
- Una comunità scientifico-accademica partecipe e attiva nell'ambito delle Food Policy, disposta ad accompagnare la sfera politica e coordinare i diversi attori nel processo di definizione di una Food Commission;
- Una popolazione sensibile ai temi di sostenibilità, qualità e località.

Gli ingredienti necessari per la transizione verso un sistema urbano del cibo efficiente e resiliente non mancano; la creazione di una Food Commission potrebbe facilitare e rendere possibile tale transizione, trovando soluzioni creative e attuali, essendo un'istituzione creata da zero, e, idealmente, da una moltitudine di punti di vista e competenze.

Nonostante queste ottimistiche premesse, allo stato attuale la città di Torino sta vivendo da questo punto di vista una fase di stallo. La spinta propositiva e concettuale data da Expo Milano sta via via diminuendo, così come la determinazione politica, i rappresentanti della quale non hanno ancora trovato il modo di trasformare gli input derivanti dalla comunità scientifico-accademica in

cambiamenti reali e tangibili. Tale condizione, riscontrata non solo nel caso del capoluogo piemontese, ma anche in svariate altre città europee che stanno percorrendo una simile strada, ha fatto sì che il già menzionato AESOP, Associazione delle Scuole Europee di Pianificazione, in particolare il suo ramo inerente la pianificazione del sistema del cibo (Sustainable Food Planning Group) organizzasse proprio a Torino, nel Castello del Valentino, un Workshop di tre giornate a tema Towards Sustainable City-Region Food Systems: Closing the Gap between Theory and Practice. Questo incontro avrà luogo a giugno 2018, e si pone l'obiettivo di discutere e comprendere il concetto di City Region Food Systems (CRFSs), e di chiarire come tale idea possa servire da framework per facilitare la pianificazione, le attività economiche e i processi governativi tradizionali, quindi colmando il gap tra teoria e pratica. L'idea di CRFS permette di stabilire nuovi rapporti e interazioni tra città e campagna circostante, tra urbano e rurale, così che i luoghi vengono considerati nel loro insieme, l'uno come un continuum funzionale e spaziale dell'altro, piuttosto che come identità distinte. Focalizzandosi sul collegamento sociale, funzionale e agro-ecologico tra questi spazi, il concetto di CRFS ha il potenziale di collegare questioni rimaste finora separate, come il rifornimento, trasformazione, marketing, consumo di cibo. Lo sforzo di studiosi del settore di tendere verso la sfera politica e governativa appare come un momento necessario per la nascita di una Food Policy torinese concreta.

Per concludere, in che modo una buona Food Policy potrebbe giovare all'area di Torino?

Accogliendo lo spunto di Wayne Roberts (in Bottiglieri et al, 2016), il cibo è in grado di generare numeri immensi e cambiamenti immensi. Ogni persona che viva in una città affluente come Torino, compie, consapevolmente o no, circa 225 scelte al giorno legate al cibo. La maggior parte sono di tipo puramente nutritivo: "Cosa posso prepararmi per colazione? Devo fermarmi al primo Spritz o posso berne un altro? Quanto cioccolato posso mangiare prima di avere mal di pancia?". Tuttavia, nell'ultimo decennio, diverse domande di tipo sociale, etico, ambientale si sono aggiunte a quelle appena elencate: "Devo fare la raccolta differenziata? Forse devo ridurre il mio consumo di carne?

Devo proprio comprare la verdura in confezioni di plastica?". Ed ecco che ogni giorno a Torino, si compiono 225 milioni di scelte legate al cibo. Se anche solo una scelta ogni mille avesse un impatto positivo sulla regione, si avrebbe un impatto di 82 milioni di scelte positive per la regione ogni anno.

Ecco il perché di una Food Commission in grado di creare Politiche innovative e creative: se i torinesi compissero scelte legate al cibo consapevolmente, i benefici apportati al territorio sarebbero immensi. Alcuni esempi (*ibid.*)?

- Aumento dei posti di lavoro locali. Dall'agricoltura, alla trasformazione alimentare, alla ristorazione, passando per panetterie, macellerie, turismo.
- Sviluppo del senso di comunità. Il cibo è coesione sociale, ed è in grado di far incontrare e riunire le persone, creando un senso di vicinanza, accoglienza, fiducia e comunità.
- Aumento della Sostenibilità. La promozione del compostaggio dei rifiuti organici invece dello smaltimento in discarica permetterebbe la riduzione di metano emesso nell'atmosfera.
- Riduzione dell'impatto ambientale. Riduzione dei food miles percorsi per trasportare cibo in città.
- Diminuzione di malattie e disturbi legati al cibo. Se venisse promossa, anche a partire dalle scuole, un'alimentazione locale, che ha origine da materie prime fresche, si avrebbe una diminuzione drastica di obesità, malnutrizione, diabete di tipo 2, disturbi cardiovascolari e ipertensione. Qualora si favorisse e si permettesse l'uso della bicicletta o della camminata per raggiungere i luoghi della spesa alimentare i benefici sarebbero ancora maggiori. I costi della sanità pubblica verrebbero quindi ad abbassarsi.
- I rifiuti potrebbero essere trattati come risorsa. Educazione sul recupero dei beni alimentari come alimentazione per animali, nutrimento per il suolo, o per bio carburanti.

L'auspicio con il quale si intende concludere questo elaborato di tesi è che le comunità impegnate nello studio dei sistemi del cibo e della loro trasformazione in chiave più etica e sostenibile possano

trovare soluzioni creative e sentieri percorribili e replicabili, con i quali convincere del potere che il Cibo può avere in ogni ambito dell'umanità non solo i residenti delle città, ma anche la classe politica, i sindaci e le Organizzazioni Internazionali.

BIBLIOGRAFIA

Antonini, Alessio. "FirstLife." Firstlife.org. Accessed December 21, 2017. http://firstlife.org/.

Argenti, Olivio. *Food for the cities: food supply and distribution policies to reduce urban food insecurity: a briefing guide for mayors, city executives and urban planners in developing countries and countries in transition*. Roma: FAO, 2000

Barber, Benjamin R. *If Mayors Ruled the World: Dysfunctional Nations, Rising Cities*. New Haven:: University Press, 2013.

Barthel, Stephan, and Christian Isendahl. "Urban gardens, agriculture, and water management: Sources of resilience for long-term food security in cities." *Ecological Economics* 86 (2013): 224-34. doi:10.1016/j.ecolecon.2012.06.018.

Barthel, Stephan, John Parker, and Henrik Ernstson. "Food and Green Space in Cities: A Resilience Lens on Gardens and Urban Environmental Movements." *Urban Studies* 52, no. 7 (2013): 1321-338. doi:10.1177/0042098012472744.

Bottiglieri, Maria, Giacomo Pettenati, and Alessia Toldo. *Toward the Turin Food Policy. Good practices and visions*. 1st ed. Torino: Franco Angeli, 2016.

Bottiglieri, Maria. "Il diritto al cibo in città. Senso e possibilità." *JUNCO – Journal of UNiversities and international development COoperation* 1 (2017): 388-93. http://www.ojs.unito.it/index.php/junco/article/view/2174/1986.

Brighton & Hove Food Partnership (BHFP). "Spade to Spoon: Digging Deeper A food strategy and action plan for Brighton & Hove". April 2012. http://bhfood.org.uk/policy/food-strategy/

Brunori, Gianluca, and Francesco Di Iacovo. "Urban food security and landscape change: a demand-side approach." *Landscape Research* 39.2 (2014): 141-157.

Carey, Joy. "Who feeds Bristol." *Towards a resilient food plan* (2011).

Città di Torino. "Deliberazione del Consiglio Comunale 7 Marzo. n. ord. 27 2015 04117/072".

Crum, Genevieve. "The New Gastronomy: to Care about Food is to Care about People". *University of Gastronomic Sciences*. Master of Gastronomy Thesis, 2017.

Dansero, Egidio, Giacomo Pettenati, and Alessia Toldo. "Alimentare la resilienza urbana: nuove prospettive verso un'agenda locale del cibo." In *Resilienza/Resilience*, 117-20. Vol. 12. Società di Studi Geografici, 2014.

Dansero, Egidio. "Urban Food Policies: Research and Cooperation between North and South." *JUNCO Journal of UNiversities and international development COoperation*, no. 1 (2017). http://www.ojs.unito.it/index.php/junco/issue/view/231.

Dezio, Caterina; Marino, Davide. "Il cibo nelle politiche urbane. La sfida della pianificazione alimentare". In *EyesReg*, Vol.6, N.5, Settembre 2016.

DiLisio Christina. Food Policy Councils: Helping local, regional, and state governments address food system challenges. Food System Planning Briefing Paper. *American Planning Association*. Chicago, 2011.

FAO. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Roma: FAO, 2011.

FAO, IFAD and WFP. *The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress*. Roma: FAO,2015.

Hönle, Susanna Esther; Meier, Toni; Christen, Olaf. "Land use and regional supply capacities of urban food patterns: Berlin as an example". *Ernahrungs Umschau*, 2017, 64.1: 11-19.

Katz, Bruce, and Jennifer Bradley. *The metropolitan revolution: how cities and metros are fixing our broken politics and fragile economy*. Washington, D.C.: Brookings Institution Press, 2015.

Leitch, Alison. "Slow Food and the politics of 'Virtuous Globalisation' ." In *Food and Culture: a Reader*. 3rd ed. London: Routledge, 2013.

Moragues, A.; Morgan, K.; Moschitz, H.; Neimane, I.; Nilsson, H.; Pinto, M.; Rohracher,H.; Ruiz, R.; Thuswald, M.; Tisenkopfs, T. and Halliday, J. (2013) *Urban Food Strategies: the rough guide to sustainable food systems*. Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS (GA No. 265287)

Morgan, Kevin. "Local and Green, Global and Fair: The Ethical Foodscape and the Politics of Care." *Environment and Planning A* 42, no. 8 (2010): 1852-867. doi:10.1068/a42364.

Morgan, Kevin. "Nourishing the city: The rise of the urban food question in the Global North." *Urban Studies* 52, no. 8: 1379-394. doi:10.1177/0042098014534902, 2009.

Morgan, K., and R. Sonnino. "The urban foodscape: world cities and the new food equation." *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society* 3, no. 2 (2010): 209-24. doi:10.1093/cjres/rsq007.

Myers, Justin Sean, and Joshua Sbicca. "Bridging good food and good jobs: From secession to confrontation within alternative food movement politics." *Geoforum* 61 (2015): 17-26. doi:10.1016/j.geoforum.2015.02.003.

Opitz, Ina, Regine Berges, Annette Piorr, and Thomas Krikser. "Contributing to food security in urban areas: differences between urban agriculture and peri-urban agriculture in the Global North." *Agriculture and Human Values* 33, no. 2 (2015): 341-58. doi:10.1007/s10460-015-9610-2.

Pérez-Escamilla, Rafael. "Food Security and the 2015–2030 Sustainable Development Goals: From Human to Planetary Health." *Current Developments in Nutrition* 1, no. 7 2017. doi:10.3945/cdn.117.000513.

Peters, Christian J., Nelson L. Bills, Jennifer L. Wilkins, and Gary W. Fick. "Foodshed analysis and its relevance to sustainability." *Renewable Agriculture and Food Systems* 24, no. 01 (2008): 1-7. doi:10.1017/s1742170508002433.

Petrini, Carlo. *Buono, Pulito e Giusto*. Bra, (CN): Slow Food Editore, 2016.

Pothukuchi, Kameshwari, and Jerome L. Kaufman. "Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning." *Agriculture and Human Values* 16, no. 2 (1999): 213-24. Accessed December 3 , 2017. https://pdfs.semanticscholar.org/4c6c/3e0fcfd48a5139c9d22833fc2305a26792a0.pdf.

Provincia di Pisa. "Atto Politico di Indirizzo. Piano del Cibo", 5 maggio 2010. http://www.provincia.pisa.it/uploads/2010_05_5_13_47_42.pdf

Reinert, Kenneth A. *An introduction to international economics: new perspectives on the world economy*. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.

Reisig, Vmt, and A. Hobbiss. "Food deserts and how to tackle them: a study of one citys approach." *Health Education Journal* 59, no. 2 (2000): 137-49. doi:10.1177/001789690005900203.

Sage, Colin. "The transition movement and food sovereignty: From local resilience to global engagement in food system transformation." *Journal of Consumer Culture* 14, no. 2 (2014): 254-75. doi:10.1177/1469540514526281.

Sage, Colin. *Environment and food*. London: Routledge, 2012.

Santini, Cristina, and Alessio Cavicchi. "The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study." *British Food Journal* 116, no. 9 (2014): 1446-459. doi:10.1108/bfj-06-2014-0201.

Segrè, Andrea. *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare*. Roma: Carocci, 2011.

Simon, George-Andrè. *Food Security: History, Definition, Global and Local Governance, United Nations Institutions*. Pollenzo, Bra: Unisg, 2017.

Sonnino, Roberta. "Quality Food, Public Procurement, and Sustainable Development: The School Meal Revolution in Rome." *Environment and Planning A* 41, no. 2 (2009): 425-40. doi:10.1068/a40112.

Sonnino, Roberta. "The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies." *The Geographical Journal* 182, no. 2 (2014): 190-200. doi:10.1111/geoj.12129.

Sonnino, Roberta , and Ana Moragues Faus. "Sostenibilità e sicurezza alimentare: gli anelli mancanti." *Agriregioni Europa*, no. 36 (March 2014). Accessed January 2018. https://agriregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/36/sostenibilita-e-sicurezza-alimentare-gli-anelli-mancanti.

Stuart, Tristram. *Waste: uncovering the global food scandal*. New York: W.W. Norton & Co., 2009.

Tarasuk, V, Mitchell, A, Dachner. *Household food insecurity in Canada, 2014*. Toronto: Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF), 2016.

Toldo, Alessia, Giacomo Pettenati, and Egidio Dansero. "Exploring urban food strategies: four analytical perspectives and a case study (Turin)." In *7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference Proceedings*. Proceedings of 7th International Aesop Sustainable Food Planning , Turin. Turin: Politecnico di Torino, 2015.

Trevisan, Giovanna. *Economia e Politica dell'Agricoltura*. Venezia: Cafoscarina, 2000.

United Nations, General Assembly. *Towards more equitable value chains: alternative business models in support of the right to food*. Report by the Special Rapporteur on the right to Food Olivier De Schutter, A/66/262, August 2011.

RISORSE ELETTRONICHE

"2018 Chicago Forum on Global Cities." Cvent. Accessed June 03, 2018. http://www.cvent.com/events/2018-chicago-forum-on-global-cities/event-summary-8eb06c8a438a47539e71c87f536f425f.aspx

Atlante del Cibo. "Primo Rapporto. Maggio 2017." May 2017. Accessed December 21, 2017. http://atlantedelcibo.di.unito.it/2017/05/28/primo-rapporto-maggio-2017/

Banco Alimentare. May 04, 2017. Accessed October 25, 2017. http://www.bancoalimentare.it/it.

Calori, Andrea, Francesca Federici, and Andrea Magarini. "Le Dieci Questioni della Food Policy." Www.foodpolicymilano.org. March 14, 2015. Accessed November 27, 2017. http://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2015/04/10-QUESTIONI-DELLA-FOOD-POLICY-MILANO.pdf.

Cambridge Dictionary. Accessed November 13, 2017. https://dictionary.cambridge.org/

Carota, Lorenzo. "Il Ruolo Delle Città Nella Geopolitica Del XXI Secolo." Zeppelin. February 02, 2015. Accessed June 03, 2018. http://www.thezeppelin.org/il-ruolo-delle-citta-nella-geopolitica-del-xxi-secolo/

Colletta Alimentare. "Giornata Nazionale della Colletta Alimentare 2017". Accessed December 6, 2017. https://www.collettaalimentare.it/

Comune di Milano. "Linee di indirizzo della Food Policy di Milano 2015-2020". Accessed December 4, 2017 http://mediagallery.comune.milano.it/cdm/objects/changeme:71246/datastreams/dataStream2902127992854926/content?pgpath=/sa_siti_tematici/food_policy_milano/la_food_policy_di_milano/food-policy-milano-videowww.comune.milano.it/foodpolicy

Da Rin, Roberto. "Messico: mais per le auto e le tortillas vanno in crisi." Il Sole 24 ORE: quotidiano di economia, finanza e cronaca. January 25, 2007. Accessed January 09, 2018. http://www.ilsole24ore.com/art/SoleOnLine4/Attualita%20ed%20Esteri/Esteri/2007/01/rdarin_250107_messico_benzina_tortillas.shtml?uuid=1e8088b2-ac47-11db-8429-00000e25108c&DocRulesView=Libero.

Dansero, Egidio , Elena Di Bella, Cristiana Peano, and Alessia Toldo. "Nutrire Torino Metropolitana: verso una politica alimentare locale." (2015) Agriregioni Europa. Accessed December 21, 2017. https://agriregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/44/nutrire-torino-metropolitana-verso-una-politica-alimentare-locale.

Deboraserrentino, Da. "Post in locavorismo su Debora Serrentino - Foodie Translator. Accessed November 13, 2017. https://dstraduzioni.com/tag/locavorismo/

Di Iacovo, Francesco, Gianluca Brunori, and Silvia Innocenti. "Le strategie urbane: il piano del cibo." Agriregioni Europa, 2013 Accessed December 2, 2017. https://agriregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/32/le-strategie-urbane-il-piano-del-cibo.

EFSA. "European Food Safety Authority." European Food Safety Authority | Trusted science for safe food. Accessed October 25, 2017. http://www.efsa.europa.eu/.

Feedback. "Putting a stop to global food waste." Feedback. Accessed October 25, 2017. https://feedbackglobal.org/ .

FAO. "Rome Declaration on World Food Security." Rome Declaration and Plan of Action. Accessed October 25, 2017. http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.htm.

Foodlinks -Home/News. Accessed December 21, 2017. http://www.foodlinkscommunity.net/foodlinks-home.html.

"Food Policy Milano." Portale del Comune di Milano. Accessed December 2, 2017. http://www.comune.milano.it/wps/portal/ist/st/food_policy_milano/food_policy_milano

"Food Smart Cities for Development – EYD 2015 « WFTO Europe." WFTO Europe. Accessed December 21, 2017. https://wfto-europe.org/food-smart-cities-for-development-eyd-2015/.

"Global Cities of the Future: An Interactive Map." McKinsey & Company. June 2012. Accessed June 03, 2018. https://www.mckinsey.com/featured-insights/urbanization/global-cities-of-the-future-an-interactive-map

Incredible Edible Network. Accessed November 13, 2017. http://incredibleediblenetwork.org.uk/.

ISTAT. "La povertà in Italia nel 2002." 22 luglio 2003. Accessed October 25, 2017. http://www.dea.univr.it/documenti/OccorrenzaIns/matdid/matdid648312.pdf

Keating, Dave . "Food expert: There is a link between poverty and unhealthy diets." EURACTIV.com. October 05, 2017. Accessed December 15, 2017. http://www.euractiv.com/section/economy-jobs/interview/professor-there-is-a-link-between-poverty-and-unhealthy-diets/

Kerr, Juliana. "How Cities Are Shaping International Relations." TheCityFix. May 28, 2015. Accessed June 03, 2018. http://thecityfix.com/blog/how-cities-are-shaping-international-relations-juliana-kerr/

Khanna, Parag. "Dismantling Empires Through Devolution." The Atlantic. November 08, 2017. Accessed June 03, 2018. https://www.theatlantic.com/international/archive/2014/09/stronger-than-democracy/380774/

Metropolis. World Association of Major Metropolises. https://www.metropolis.org/ Accessed May 23, 2018.

"Milano Food Policy." Economia e Sostenibilità - EStà. Accessed December 21, 2017. http://assesta.it/it/progetti/verso-la-food-policy-milano/

Montagnoli, Livia. "A Torino via libera alla Food Commission. Dall'Atlante alle start up Torino Città del Cibo." Www.gamberorosso.it. January 4, 2017. Accessed November 29, 2017. http://www.gamberorosso.it/it/news/1026335-a-torino-via-libera-alla-food-commission-dall-atlante-alle-start-up-torino-citta-del-cibo

Pellacani, Florence. "A Day in the Life of Square Food Foundation." https://www.facebook.com/squarefoodfoundation/videos/vb.133273963452547/1220215681425031/?type=2&theater Accessed October 27, 2017

Pettenati, Giacomo, Egidio Dansero, and Alessia Toldo. "The Atlas of Food. A space of representation, a place for policies, a methodology of territorial analyisis." Meeting Urban Food Needs (MUFN) project (2015). Accessed December 21, 2017. http://www.academia.edu/21848459/The_Atlas_of_Food._A_space_of_representation_a_place_for_policies_a_methodology_of_territorial_analyisis

Piemonte, CSI. "Organi della Città metropolitana di Torino." Città metropolitana di Torino - Istituzionale. Accessed December 16, 2017. http://www.cittametropolitana.torino.it/istituzionale/organi.shtml

"Presidi Slow Food in Italia." Fondazione Slow Food. Accessed November 13, 2017. https://www.fondazioneslowfood.com/it/nazioni-presidi/italia/ .

Sustainable America. "What is a Food Hub?" Accessed December 21, 2017. http://www.sustainableamerica.org/blog/what-is-a-food-hub/

Taino, Danilo. "Milano Expo, «sì agli Ogm contro la povertà. Si parli di economia e fame»." Corriere della Sera. May 13, 2015. Accessed October 25, 2017. http://milano.corriere.it/notizie/cronaca/15_maggio_13/expo-intervista-amartya-sen-67906a48-f948-11e4-997b-246d7229677f.shtml.

"The Multiplexed Metropolis." The Economist. September 05, 2013. Accessed June 03, 2018. https://www.economist.com/briefing/2013/09/05/the-multiplexed-metropolis

Toast Ale. Award-winning beer brewed with fresh surplus bread. Accessed November 15, 2017. https://www.toastale.com/.

Torino Strategica "B.21 FOOD COMMISSION.". Accessed December 16, 2017. http://www.torinostrategica.it/progetto/b-21-food-commission/.

Transition Network. Accessed November 13, 2017. https://transitionnetwork.org/.

UN DESA "World Urbanization Prospects - Population Division." United Nations. 2014. Accessed October 25, 2017. http://esa.un.org/unpd/wup/.

UNICEF. "The State of the World's Children report." September 23, 2012. Accessed October 25, 2017. https://www.unicef.org/sowc/.

UNISG. "Un Atlante del Cibo per Torino." UNISG - University of Gastronomic Sciences. May 29, 2017. Accessed December 14, 2017. https://www.unisg.it/comunicati/atlante-cibo-torino/