



verso una strategia alimentare
metropolitana

Rapporto di sintesi

(incontri del 6 marzo, 8 maggio, 29 maggio 2015)

a cura di *Egidio Dansero, Elena Di Bella, Cristiana Peano, Alessia Toldo*

Gruppo di lavoro

Egidio Dansero, Elena Di Bella, Cristiana Peano (cabina di regia)

Ilario Abate Daga, Andrea Aimar, Luigi Canfora, Elena Pedon, Giacomo Pettenati, Alberto Pierbattisti, Alessia Toldo, Valeria Veglia (facilitatori)

Andrea Pillon, Iolanda Romano (Avventura Urbana)

Silvia Gardetto, Mariagrazia Lubrano di Scampamorte (Città Metropolitana)

PRIORITÀ dei temi

- tema 1 – educazione e formazione 55 post-it
- tema 2 – informazione e conoscenza 35 post-it
- tema 8 – nuove governance alimentari 34 post-it
- tema 3 – distribuzione e piattaforme logistiche 33 post-it
- tema 7 – pianificazione territoriale 25 post-it
- tema 4 – public procurement 19 post-it
- tema 6 – incentivi e premi 18 post-it
- tema 5 – semplificazione 16 post-it

TEMA 1 - EDUCAZIONE e FORMAZIONE

(priorità: 55 post-it rosa)

Questo primo tema condivide con il secondo, “informazione e conoscenza” un punto di partenza comune, ricordato in tutti i gruppi di discussione: la necessità di costruire/ri-costruire una cultura del cibo, perché “solo se conosco, posso scegliere”.

L’idea alla base di tutto il ragionamento è che l’educazione, l’informazione, la promozione della qualità (soprattutto nutrizionale) siano in grado di innescare un percorso virtuoso che aumenterà la richiesta di prodotti con queste caratteristiche e imporrà al mercato una nuova domanda e nuovi standard.

Tutti i gruppi concordano sulla necessità di una *educazione di base*, che consenta a ognuno di costruirsi una *cultura della qualità*. È quindi univoca la proposta di realizzare percorsi educativi da inserire in tutti i livelli e ordini di scuola. Ciò significa che le proposte fatte dai tavoli vanno oltre gli attuali programmi di educazione alimentare (si pensi al progetto “frutta nelle scuole” del MIPAAF), spesso proposti solo alle scuole primarie, ma si concentrano sulla necessità di un continuum formativo anche nelle scuole superiori (e in alcuni tavoli ci si spinge fino al livello universitario, soprattutto nei corsi di studio non specializzati sul tema).

È interessante sottolineare come tutti i tavoli abbiano discusso di educazione alimentare in generale, ma come in alcuni la discussione si sia poi incentrata sul tema dell’educazione nutrizionale, fondamentale per accrescere la capacità di riconoscere, percepire - e quindi richiedere al mercato - prodotti più sani. L’inserimento di questi temi già nelle scuole della primissima infanzia (0-6 anni) dà la possibilità di intercettare i genitori, che in questa fase sono generalmente più attenti all’alimentazione dei propri figli e quindi più recettivi rispetto a possibili indicazioni offerte per migliorarne il livello nutrizionale.

Qui si inserisce l’importanza del binomio ristorazione scolastica/educazione sottolineata da diversi attori, e *proposta come progettazione partecipata e dialogo tra Pubblico e Privato*.

Soprattutto dai post-it è emersa in modo chiaro la necessità di una formazione per adulti (suggerimenti che in effetti si intersecano con il tema 2).

Dai tavoli sono emerse diverse proposte; fra le più puntuali vi è:

- la costruzione di un programma pedagogico di educazione nutrizionale (trasversale a tutti gli ordini scolastici della Città metropolitana) con inserimento di ore specificatamente dedicate, in stretta connessione alle attività di educazione fisica, con l’obiettivo di insegnare corretti stili di vita fin dalla primissima infanzia;
- attività di formazione dei formatori per costruire le competenze necessarie, a oggi ancora poco presenti;
- distribuzione nelle scuole nella merenda di metà mattina un frutto di stagione al posto della classica merendina confezionata, che andrebbe viceversa proibita.

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa).

- *Ritengo fondamentale la formazione degli adulti su tematiche legate alle implicazioni ambientali e sociali sottese alle scelte di consumo del proprio cibo*
- *Non demonizziamo la provenienza, formiamo dei consumatori consapevoli*
- *Educare a percepire l’importanza dell’alimentazione di qualità nel complesso del bilancio familiare;*
- *Integrare: ed alimentare, ed ambientale, cv. scolastico, mensa, orti scolastici)*

- *L'alimentazione equosolidale e il domestic fare trade*
- *Tema 1 e 2 assolutamente prioritari ma da strutturare in modo sistemico attraverso un modello di governance che deve avere un impianto condiviso con partecipazione condivisa ovvero impianti non solo istituzionali (Temi 8 principalmente e 7)*
- *Più formazione su alimentazione corretta e sportelli di orientamento*
- *Sperimentare un sistema di formazione alimentare rivolto ai bambini ed alle famiglie coinvolgendo il sistema scolastico attraverso gli organi riconosciuti (es. Consiglio di Istituto)*
- *Tema 1: coinvolgere ed educare i mezzi di comunicazione*
- *Qualità del cibo anche per le mense dei poveri e cibo distribuito alle associazioni di volontariato*
- *Risorsa disponibile, professionisti specializzati in didattica ma competenti sul tema specifico*
- *Divulgazione maggiore delle conseguenze all'apertura all'importazione da mercati la cui normativa è meno tutelante della salute dei consumatori*
- *Inserimento della gastronomia come scienza all'interno dei programmi didattici. Ampliamento del concetto di alimentazione e apertura attraverso tutti gli aspetti relativi al cibo*
- *Formare anche gli adulti sull'importanza di una corretta alimentazione (es. coinvolgere le famiglie in percorsi di avvicinamento alla stagionalità degli alimenti, alla corretta scelta alimentare)*
- *Educare i consumatori a riconoscere la qualità del cibo. Avere gli strumenti per effettuare le scelte. Educazione ambientale al tema della produzione di cibo!*
- *Food security, comprendendo le profonde differenze e integrando meglio la food security nell'agenda del cibo.*
- *Educare i politici e gli amministratori pubblici e declinare la sicurezza meglio, suddividendola in food safety*
- *Qualità del cibo o nutrimento. A quale educazione puntare: un cibo qualitativamente buono o un cibo che nutre?*
- *Ritengo che nel 2015 abbiamo un potere politico maggiore come consumatori piuttosto che come elettori. La formazione degli adulti, la creazione di consumatori consapevoli mi sembra la principale leva per migliorare la produzione.*
- *Spesso chi pensa che il cibo di qualità costi troppo decide di comprare cibo con valori nutrizionali non adeguati, per poi compensare con integratori alimentari che non favoriscono la sostenibilità e non fanno risparmiare*
- *Educare al "metodo scientifico" i decisori politici.*
- *Formazione su una corretta alimentazione*
- *Molto importante l'educazione degli adulti, in modo che possano coadiuvare anche il lavoro già buono che si sta facendo per l'educazione sui bambini. Sarebbe utile che arrivasse la stessa informazione da scuola e da casa.*
- *Formazione sulle conseguenze sulle sostanze presenti nei cibi (produzione integrata biologica, convenzionale)*
- *Non solo bambini anche adulti*
- *Come coinvolgere la cittadinanza in processi di formazione al consumo? Ruolo delle scuole nel coinvolgimento degli adulti*
- *Legare questo alla rete delle scuole che promuovono salute –She network e rete regionale piemontese-*
- *Far conoscere ai consumatori da parte delle associazioni produttori i processi produttivi che vengono utilizzati per ottenere prodotti che hanno determinate caratteristiche organolettiche e /o che quindi si distinguono da quei prodotti ottenuti con pratiche diverse.*
- *Più incontri dove si parla di cibo prodotti e produttori alla portata di tutti!*
- *Rendere la passione per il cibo buono e giusto e per la cura di se stessi in maniera naturale e sostenibile una realtà meno legata ad una sfera naïve e puramente di tendenza che ho notato essere un fortissimo fattore limitante.*
- *Educazione e formazione a tutte le scale dai produttori ai consumatori*
- *Ok adulti ma anche bambini e bambine*
- *Il cibo è storia, cultura, emozione, salute, benessere, oggi purtroppo è usato solo (o quasi) per scopi economici e commerciali*
- *Il cibo è cultura*
- *Perché il consumatore fa la qualità, il prezzo... e quindi educarlo è una chiave di lettura importante*
- *Formazione degli adulti*
- *Attività ludico didattiche età scolare*
- *Aggiornamenti per i produttori altrimenti restano esclusi dagli avanzamenti che non interessano direttamente ed esclusivamente il proprio settore*
- *Formazione/educazione bambini/adulti*
- *Educazione prioritaria in due direzioni: educazione al "mangiare sano" per bambini e famiglie nelle scuole + formazione per gli enti locali*
- *Manca il tema della comunicazione verso opinione pubblica cittadina*
- *Formazione alle famiglie*
- *Cibo di qualità o cibo per il nutrimento?*
- *La formazione è fondamentale per il cambiamento. Correggere cattive abitudini alimentari è purtroppo insufficiente*

- Inserire educazione alimentare nelle materie da studiare
- Formazione alle famiglie anche attraverso progetti ad hoc.

TEMA 2 - INFORMAZIONE e CONOSCENZA

(priorità: 35 post it- rosa)

Questo secondo ha ampi spazi di sovrapposizione con il primo. In particolare, una questione ampiamente ricorrenti nei tavoli di lavoro sono stati i Programmi di promozione e marketing (soprattutto in riferimento ai prodotti locali) promossi sia dal pubblico, sia dal privato.

Un aspetto interessante che è emerso è la necessità di differenziare la comunicazione in modo mirato in funzione del target di riferimento (bambini, adulti ...) e delle proposte che si vogliono fare (qualità, locale, aspetti nutrizionali)

Il punto dolente, sottolineato più volte, è la correttezza delle informazioni sulla qualità che vengono veicolate al pubblico, in parte legate al fatto che se la qualità può essere declinata in modo diverso, anche la comunicazione della qualità può essere soggetta a varie interpretazioni (talvolta “manipolative”).

È quindi emersa in modo importante la necessità di chiarezza nelle informazioni e di trasparenza: se l'obiettivo è accrescere la capacità di scelta, occorre rendere più trasparenti ed esplicite le caratteristiche di qualità dei prodotti attraverso:

1. Etichettatura
 - necessità di maggiore chiarezza: molte cose sono ancora a carattere volontario, andrebbero rese obbligatorie;
 - necessità di maggiori informazioni sulla lettura dell'etichetta per i consumatori;
 - necessità di maggiori conoscenze nella costruzione dell'etichetta per i produttori (i quali - molto spesso – ignorano parecchie cose circa gli aspetti nutrizionali dei propri prodotti).
2. Tracciabilità

Da rendere maggiormente comprensibile a tutti (la promozione della tracciabilità potrebbe essere utilizzata per promuovere la qualità). Alla comprensione del tema tracciabilità si lega l'importanza di un'educazione alimentare che consideri l'intera filiera, facendo conoscere il percorso del cibo, i processi produttivi e distributivi, la costruzione del prezzo, ecc.

Far conoscere l'intera filiera significa raccontare la qualità del cibo, per esempio nei mercati o attraverso le etichette.
3. Educazione/formazione al di fuori delle scuole
 - formazione specifica ai produttori e la realizzazione di disciplinari e linee guida (ad adesione volontaria) per aumentare la qualità nutrizionale delle materie prime;
 - università e mondo della ricerca possono svolgere un ruolo fondamentale nell'affiancare i produttori con azioni di formazione;
 - educare al consumo critico *non solo a scuola* ma anche ad es. alla Coop (lettura delle etichette, conoscenza dei prodotti locali), *all'interno dell'Ente Pubblico*, ai dipendenti comunali... ;
4. Altro

Elaborazione di strumenti (non chiaramente identificati) che favoriscano la comprensione dei prodotti, per aiutare tutti a scegliere

Anche se la questione della costruzione di piattaforme di incontro tra offerta e domanda (produttori/ristoratori, produttori/consumatori) è inerente ai temi della logistica è interessante sottolineare che in alcuni casi questa sia stata descritta anche come ‘luogo’ (fisico o virtuale) di scambio delle informazioni tra soggetti diversi della filiera.

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa)

- *Informazione del consumatore, etichette parlanti , interattività dell'informazione , nuovi media*
- *Favorire la formazione diretta tra produttori e consumatori*
- *Informare sull'impatto delle filiere internazionali sui consumi cittadini di cibo rispetto alle filiere locali*
- *Info conoscenza e visibilità cooperazione sociale (produzione agricoltura sociale, ristorazione sociale, punti vendita sociali)*
- *Educare a modelli di comportamento che producano effetti positivi su tutto il tessuto sociale. Partire dalle pratiche, educare a valutare le conseguenze dei comportamenti dell'individuo sulla collettività*
- *Come fare informazione e conoscenza accessibile a tutti? /2*
- *Attenzione al fatto che conoscenza e diffusione non siano solo finalizzate a mascherare, a far pubblicità per la realtà dei soggetti produttori, che non sia una sorta di greenwashing.*
- *Promuovere etichette nutrizionali più utili al consumatore che al produttore. Contrastare e mascherare gli errori metodologici delle icone*
- *Maggiore attenzione ai reali ingredienti dei prodotti della grande distribuzione (vedi supermercati)*
- *Manca comunicazione nel senso di media verso i cittadini*
- *Momenti seminari e occasioni per uniformare i linguaggi*
- *Guardare l'esperienza australiana e neozelandese e promuovere l'utilizzo dell'indice glicemico in etichetta*
- *Informazione e spiegazione ai cittadini/consumatori su quali controlli vengono effettuati sia per la sicurezza alimentare che per la produzione a denominazione di origine*
- *Accessibilità ai dati di tracciabilità aspetti nutrizionali, certificazione attraverso "etichette intelligenti" leggibili tramite ICT (QR, realtà aumentata via smartphone)*
- *Attenzione alla proliferazione dei marchi e alle etichette con troppe informazioni. Occorre riuscire a non creare confusione. Quanti consumatori leggono davvero le etichette?*
- *Rafforzare la trasparenza della filiera*
- *Sarebbe opportuno fare indagini per comprendere ad oggi quale è il livello conoscitivo degli operatori dell'agroalimentare...consumatori di etichette, marchi etc...*
- *Se intorno a un tavolo si siedono opinionisti con scarse conoscenze non è detto che si trovi una soluzione*
- *Conoscenze anche sui valori oggettivi di nutraceutici*
- *Necessità di chiarezza e trasparenza. Contrastare la diffusa disinformazione*
- *Interazione fra soggetti produttivi anche di filiere diverse per promuovere strategie WIN WIN*
- *Informazione e conoscenza*
- *Conoscenza soggetti di una stessa filiera priorità 1*
- *Etichette evolute "intelligenti" (smartphone, QR, etc)*
- *Informazione e conoscenza sono una priorità non tanto all'interno delle filiere ma nei confronti dei media*
- *Conoscere pregi e criticità dei diversi settori è condizione indispensabile per superare difficoltà*
- *Sviluppo di una piattaforma digitale per tutti gli aspetti del sistema cibo metropolitano*

TEMA 3 – DISTRIBUZIONE e PIATTAFORME LOGISTICHE

(priorità: 33 post-it rosa)

Il tema della distribuzione e delle piattaforme logistiche è emerso trasversalmente a quasi tutti i tavoli. Per quanto concerne, nello specifico, le piattaforme logistiche, è emersa la necessità di svilupparle e implementarle come luoghi di incontro fra domanda e offerta (il riferimento, talvolta esplicito, è ai *local e regional food hub* di matrice statunitense) funzionali ai consumatori ma soprattutto ai piccoli produttori, che avrebbero l'opportunità di mettersi in rete e fare massa critica attraverso una gestione consorziata (per filiera o comparto produttivo) della fase distributiva.

Questo tipo di piattaforma (anche di piccole dimensioni o di matrice esplicitamente sociale) sposta l'attenzione dalla ricerca di modalità per integrare la produzione locale all'interno della GDO alla necessità di una migliore organizzazione dei produttori locali per rendere più efficace la distribuzione dei propri prodotti, in ragione di logiche e modelli organizzativi (della GDO e della produzione locale) ritenuti da molti difficilmente conciliabili. In questa direzione va anche la proposta di tenere separati, nei prossimi incontri e nei tavoli di approfondimento, gli aspetti legati alla GDO da quelli della distribuzione alternativa. Allo stesso tempo, tuttavia, diversi soggetti hanno avanzato la proposta di una collaborazione fra GDO e produttori locali in

termini, per esempio, di spazi di magazzino messi a disposizione per reti di produttori locali che decidano di vendere una parte dei propri prodotti su piattaforme on-line.

Una seconda questione è quella che attiene la gestione delle piattaforme, che dovrebbe essere spinta verso forme di partnership miste fra imprenditori ed enti pubblici, in una logica *win win*. In quest'ottica, la pubblica amministrazione dovrebbe mettere a disposizione, per esempio, gli spazi in cui operare (sfruttando il patrimonio immobiliare) e il sostegno ad attività di *project financing*, mentre gli imprenditori dovrebbero investire capitale. Sebbene questo aspetto differenzi inequivocabilmente la proposta da altre forme distributive, come i GAS o gli alveari, diversi soggetti hanno sostenuto l'idea che le piattaforme logistiche debbano in qualche modo rifarsi alle esperienze virtuose di distribuzione alternativa, scalandole in un'ottica imprenditoriale. Questo potrebbe dire, per esempio, operare in un contesto più ampio di quello prettamente locale, interagendo anche con grandi investitori esteri (o quantomeno sovralocali) a patto che le ricadute delle operazioni restino sul territorio in termini, per esempio, di forza lavoro coinvolta (oltre che di prodotti distribuiti).

Per quanto riguarda, in particolare, il CAAT, alcuni soggetti propongono la creazione/rafforzamento di aree specificatamente dedicate alla produzione locale che funzionino come piccole piattaforme logistiche espressamente dedicate alla ristorazione e alla GDO. Altri, invece, suggeriscono di rinnovare le strutture e le destinazioni d'uso del CAAT conferendogli una funzione meno commerciale (che, allo stato attuale, non sembra funzionare come dovrebbe) a vantaggio di una più educativa e formativa, con riferimento al CAAB di Bologna.

Altri temi legati più in generale alla distribuzione hanno riguardato la necessità di:

- migliorare l'accessibilità e la visibilità dei produttori locali nei mercati rionali, anche attraverso l'estensione degli orari e soprattutto il ripensamento delle regole;
- valutare l'impatto ambientale dei processi distributivi e informare i consumatori sui diversi step del processo;
- pensare modalità alternative alla vendita diretta che, per alcune categorie di produttori (per esempio quelli biologici con dimensioni inferiori alla decina di ettari), risulta troppo onerosa;
- disciplinare la vendita on line e rafforzare gli strumenti di commercio elettronico a sostegno del piccolo commercio;
- ragionare sulla gestione delle eccedenze in termini di circuitazione e redistribuzione.
- rafforzare le modalità di condivisione (in una logica di *sharing economy*) prevedendo piattaforme ad hoc con feedback dei consumatori ed eventi promozionali con la presenza dei produttori.

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa)

- *Piattaforma della produzione del sociale (cooperative sociali, agricole-sociali) per favorire la distribuzione*
- *Aggregare i piccoli produttori locali per accedere ad alcune piattaforme logistiche*
- *Ritengo importante cercare di immaginare e costruire alcune forme di distribuzione alternative alle attuali per i prodotti biologici di agricoltori con dimensioni aziendali inferiori alla decina di ettari. Ritengo troppo onerosa la vendita diretta.*
- *Rinnovare strutture e destinazioni d'uso del CAAT, conferendogli una funzione meno commerciale (che, al momento, non ha mai funzionato veramente) e più "educativa/formativa" (es. CAAB di Bologna?)*
- *Distribuzione sempre trasparente nei mercati anche non di territorio;*
- *Incentivare piccole piattaforme logistiche formate da produttori e consumatori con vendita e scambio diretto. Sostegno*
- *Piattaforme in funzione del contesto*
- *Gestione delle eccedenze (circuitazione e distribuzione)*
- *Migliorare l'accessibilità e la visibilità dei produttori agricoli locali nei mercati rionali*
- *Maggior importanza al concetto di *sharing economy**
- *Prezzi equi al produttore e al consumatore*
- *Modalità distributive che diano visibilità alle piccole medie imprese*
- *Distribuzione più trasparente nei mercati*
- *Limitare i centri commerciali e la GDO per ogni quartiere (es. Lecce)*
- *Ripensare un'alternativa alla vendita diretta*

- *Favorire l'accesso di prodotti locali nei punti di distribuzione della GDO e del dettaglio per favorire l'accesso a mercati dei produttori (orari estesi)*
- *La logistica è uno dei punti nevralgici della filiera. Da questo ne deriva la freschezza e l'accessibilità del prodotto di qualità*
- *Disciplinare la vendita on line*
- *Integrare il lavoro sulla distribuzione con gli altri temi: impatti ambientali dei processi distributivi, informazione del consumatore sui diversi step del processo*
- *Separare su due tavoli gli aspetti della GDO da quelli sulle nuove forme di distribuzione*
- *Partnership di filiera! Produzione e distribuzione*

TEMA 4 - PUBLIC PROCUREMENT

(priorità: 19 post-it rosa).

Il tema della ristorazione collettiva e degli acquisti pubblici è emerso trasversalmente a quasi tutti i tavoli con diverse questioni.

Una prima questione riguarda l'utilizzo del public procurement come leva per la produzione e il consumo locale. Molti soggetti coinvolti sono consapevoli che processi di questo tipo siano già presenti in diversi comuni (per esempio attraverso i capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica) e avanzano esplicite richieste alla Città metropolitana di fornire indicazioni e stimoli a tutto il territorio. In questa direzione è presente, per esempio, una proposta di gestione della ristorazione scolastica di area metropolitana. In generale si ritiene che la scarsa presenza di prodotto locale nelle mense non sia dovuto a un problema di accessibilità e rifornimento, ma soprattutto di scelte dei gestori che tendono a centralizzare. Tuttavia, alcuni soggetti rivelano l'inconciliabilità fra i grandi numeri della ristorazione collettiva e le produzioni di qualità ("la quantità si scontra con la qualità") proponendo come soluzione parziale il ricorso a reti cooperative fra produttori. Sul rapporto fra mense e produzione locale emerge anche la necessità di rivedere le fasi di preparazione dei prodotti, molte delle quali non favoriscono l'utilizzo dei prodotti locali.

Una seconda questione concerne la valenza educativa e formativa della ristorazione collettiva e del pranzo scolastico (ma anche ospedaliero), che andrebbero maggiormente valorizzati anche nei processi di educazione al consumo dei bambini e dei genitori. Parallelamente si segnala anche la richiesta di considerare il carattere edonistico del cibo al fine di preservare, oltre agli aspetti igienico sanitari, distributivi ed educativi, la dimensione umana del consumo alimentare e la piacevolezza delle pietanze distribuite, soprattutto nella ristorazione ospedaliera.

Un terzo tema, presente sia nelle discussioni dei tavoli che nelle proposte, è quello che concerne le tariffe della ristorazione, in particolare scolastica. L'idea è che una mensa collettiva di qualità abbia necessariamente dei prezzi maggiori. In quest'ottica si ritiene necessario trovare nuovi equilibri fra una maggiore disponibilità a spendere del committente e prezzi più bassi dei prodotti, da ottenere attraverso diversi accorgimenti che vanno dalla razionalizzazione logistica/utilizzo di piattaforme ad hoc (cfr. report sulla distribuzione), alle sinergie di filiera o di comparto, all'aumento dei volumi, eccetera.

Per quanto concerne i capitolati e l'approvvigionamento emergono diverse criticità, imputabili in generale a una mancanza di coordinamento e di regole comuni che rendono difficile (e probabilmente più oneroso) il lavoro dei produttori, da un lato, e delle aziende di ristorazione, dall'altro. In questo senso emerge la necessità di rivedere le richieste dei capitolati in relazione alla produzione: nelle mense scolastiche: per esempio quando migliaia di bimbi mangiano la stessa cosa lo stesso giorno si riscontra un boom di acquisto dello stesso prodotto in tempi strettissimi che può creare delle difficoltà. Analogamente, la parzialità della domanda, che richiede per esempio solo alcune pezzature o parti di prodotto, obbliga i produttori a cercare altri canali per vendere il resto della produzione. O ancora viene segnalata l'incongruenza fra richieste che non possono essere soddisfatte, per esempio prodotti biologici piemontesi che non vengono prodotti dal territorio o per i quali non esiste una tracciabilità che li garantisca come tali. Non solo, accade che enti diversi richiedano per lo stesso prodotto caratteristiche discordanti. In quest'ottica si dovrebbe lavorare in maniera più sinergica, in termini di

progettazione condivisa della produzione/approvvigionamento, ma anche dell'armonizzazione delle richieste e degli organismi di vigilanza. Sempre per quanto concerne i capitolati viene suggerito di includere fra i criteri di premialità la gestione degli sprechi, la provenienza delle materie prime e la qualità nutrizionale dei prodotti.

Per quanto concerne nello specifico le gare d'appalto, vengono segnalate le necessità di:

- garantire un peso maggiore alla qualità e al controllo dei prodotti, abolendo il criterio del ribasso economico e l'allegato P (che favorisce il prezzo più basso e non l'effettiva qualità dell'offerta);
- garantire una maggiore trasparenza nelle gare;
- definire la base d'appalto in relazione ai prezzi dei singoli prodotti agricoli.

Altre proposte più puntuali sono:

- favorire l'utilizzo di prodotti provenienti dalla cooperazione sociale.
- attivare un tavolo ad hoc sulla ristorazione ospedaliera, anche in ragione della sua valenza terapeutica ed educativa.

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa)

- *Importanza delle mense scolastiche nel processo di educazione al consumo di bimbi e genitori*
- *Attivazione tavolo su ristorazione ospedaliera, massacrata dalla spending review con rinuncia assurda alla sua valenza terapeutica ed educativa.*
- *Fondamentale importanza per il cambiamento di includere nelle gare di appalto criteri che valorizzino buone pratiche tra cui gestione degli sprechi, provenienza delle materie prime, alimentazione sana*
- *Favorire il procurement della cooperazione sociale*
- *in che modo il public procurement può essere utilizzato per garantire il diritto al cibo dei cittadini (studenti, degenti, detenuti)*
- *Conforme di requisiti di prodotti locali/bio per mense scolastiche*
- *public procurement ristorazione scolastica di area metropolitana*
- *Nella pianificazione del public procurement specialmente in ambiti di ristorazione collettiva (mense scolastiche e ospedaliere) ricordarsi dell'aspetto edonistico del cibo e non solo degli aspetti igienico-sanitari e di facilitazioni distributiva!*
- *Nelle mense scolastiche il cibo veicola educazione e deve favorire la convivialità. Negli ospedali, oltre agli aspetti nutrizionali e dietetici, bisogna considerare il lato edonistico e di legame con il territorio, restituendo al cibo la sua dimensione umana*
- *rivedere le gare d'appalto per le mense scolastiche, dando maggior peso alla qualità e al controllo del prodotto e un peso molto più basso al prezzo*
- *Capitolati d'appalto: definizione della base d'appalto in relazione ai prezzi dei singoli prodotti agricoli. Definizione del prezzo del prodotto agricolo*
- *Gare d'appalto su qualità vera. No all'allegato P che favorisce il prezzo*
- *Mai più gare al prezzo più basso*
- *Trasparenza nelle gare d'appalto*
- *Appalti ristorazione collettiva da rivedere modalità*
- *Nella definizione dei capitolati contemperare le esigenze di qualità del cibo con i rischi del "codice degli appalti" per possibili ricorsi o "scorciatoie" verso criteri legati al prezzo più basso*
- *Quali azioni efficaci che portino ad avere appalti nella ristorazione collettiva trasparenti e gestibili*
- *Agevolare le buone pratiche territoriali allargare lo spazio di agibilità degli attori territoriali agevolare i comportamenti responsabili e ostacolare e intervenire sui comportamenti viziosi.*

TEMA 5 - SEMPLIFICAZIONE

(priorità: 16 post-it rosa)

I tavoli di lavoro hanno più volte invocato la semplificazione normativa e burocratica come area di miglioramento, senza però formulare proposte articolate.

Sono emerse tuttavia due aree problema da parte degli operatori economici.

La prima, relativa alla necessità di semplificare le procedure di certificazione volontaria, in particolare per quanto riguarda l'agricoltura biologica, per contenere i prezzi della qualità e le procedure di certificazione richieste dalla GDO per le quali si è proposto un servizio di orientamento e accompagnamento alle imprese; un servizio di questo genere è stato richiesto anche per le start up.

La seconda, relativa alle procedure dei public procurement, per le quali da un lato si è proposto di rivedere le norme (nazionali, europee), anche nel senso di un maggiore peso alla qualità rispetto al prezzo; dall'altro si suggeriscono tavoli di confronto con le autorità competenti e gli organismi di controllo della qualità igienico-sanitaria (ASL, laboratori..) e della qualità contrattuale, per attivare interpretazioni omogenee della norma e non lasciate all'arbitrato del singolo controllore e per evidenziare costi occulti di gestione che alzano inevitabilmente il prezzo finale, e l'esigenza di sviluppare un confronto sui capitolati d'appalto a diversa scala (pre-obbligo, obbligo) nei diversi Comuni;

In particolare poi, per quanto concerne la ristorazione ospedaliera, si propone un tavolo di lavoro e di confronto tra società di ristorazione, committenza e autorità di vigilanza e controllo necessario per ottimizzare l'interpretazione delle norme e, in generale, l'organizzazione del servizio verso una migliore qualità dei pasti forniti.

È stata accennata la necessità di semplificare le procedure di accesso al Piano di Sviluppo Rurale.

Altre sollecitazioni, in particolare, sono:

- l'esigenza di tutelare l'agricoltura attraverso gli strumenti di pianificazione;
- l'esigenza di ottimizzare le procedure di accesso ai mercati nazionali da parte dei produttori (spuntisti, vedi in particolare il mercato di Pinerolo);
- l'esigenza di effettuare la somministrazione di alimenti nel mercato di Porta Palazzo da parte degli ambulanti;
- l'esigenza di semplificare per le vendite on-line, i controlli sul vino, le aziende montane.

Una sollecitazione puntuale e di merito riguarda il Registro Unico dei Controlli, inteso come una buona idea dai presupposti sbagliati. In questo senso è emersa la necessità di definire l'oggetto della semplificazione (controlli PAC, sicurezza alimentare, sanità animale, marchi di qualità, evasione fiscale) e ripartire dal livello nazionale: i sistemi informativi del Ministero delle Finanze, dell'Agricoltura, dello Sviluppo Economico, dell'Ambiente e della Sanità non dialogano tra loro, "sarebbe opportuno che il livello nazionale cominciasse a coordinare i sistemi e i suoi organi di controllo".

Queste sollecitazioni vanno nella direzione di un più generale e trasversale lavoro di coordinamento e permeabilità di relazione degli Operatori Economici con le Autorità Pubbliche.

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa)

- *Semplificazione per le micro e piccole imprese: diminuire gli adempimenti puramente formali; creare collaborazione tra ASL e imprese. Premiare e valorizzare chi lavora bene*
- *La semplificazione mette il produttore nelle condizioni di produrre la qualità a costi accessibili*
- *Spiegare di più ai consumatori/cittadini quali controlli vengono effettivamente su prodotti e processi in forma chiara e semplice*
- *Per recuperare disoccupazione: difficoltà per le start-up di orticoltori allevatori alla vendita di prodotti. Un veicolo organizzativo giuridico*
- *Piccolo produttore che vuole partecipare a vendite online trova uno sbarramento nella richiesta dei permessi prima cartacei (senza così) ora online (con costi chiavetta più commercialista)*

- *Sburocratizzare le pratiche delle piccole aziende produttrici e trasformatrici soprattutto in ambito montano*
- *Da una parte il web e la deregulation totale (Uber, Air B&B, Gnammo, Home restaurant, ecc...), dall'altra Confcommercio, Confesercenti, Confagricoltura, Coldiretti... Quale modello scegliamo?*
- *I controlli interessano molte aree (contributi PAC; sicurezza alimentare, sanità animale, marchi di qualità, evasione fiscale) l'idea del RUC è demenziale perché poggia su un'idea teoricamente giusta ma con presupposti sbagliati. I sistemi informativi del Ministero delle finanze, dell'agricoltura, dello sviluppo economico, dell'ambiente e della sanità non dialogano tra loro. Cominci lo Stato a coordinare i sistemi e i suoi organi di controllo. I controlli gravano sulle imprese per il 10% annuo (ogni impresa rischia un controllo ogni 10 ani) e i consumatori chiedono più controlli e più multe e più denunce.*

TEMA 6 - PREMI E INCENTIVI ALLA QUALITÀ

(priorità: 18 post-it rosa)

Il tema dei premi e incentivi alla qualità appare in diversi tavoli, ma non in tutti. Inoltre, quando evocato è solo accennato.

Per quanto non attinente in maniera specifica a questo tema, la questione di cosa si debba intendere la qualità è evidentemente un punto di partenza fondamentale.

Da tutti i gruppi emerge l'idea che sia un concetto multidimensionale, misto di fattori oggettivi e soggettivi. Esiste una gerarchia tra queste accezioni, con alcune dimensioni considerate come prerequisito (sicurezza alimentare innanzitutto, qualità organolettica garantita), ma la cui priorità dipende dal punto di vista degli attori.

Le dimensioni individuate sono: qualità nutrizionale (meno cibi processati), gusto e qualità organolettica, salubrità, qualità tecnologica, provenienza locale (il rapporto tra qualità e provenienza locale è stato da alcuni considerato scontato, da altri messo in discussione; si è pertanto pensato di evidenziarlo a parte), proprietà nutraceutiche (neologismo che incrocia proprietà nutrizionali con quelle farmaceutiche), qualità ambientale e territoriale, stretto rapporto tra la qualità del cibo e la qualità del sistema (economico, sociale, territoriale, culturale) all'interno del quale esso è prodotto.

Per la maggior parte dei gruppi e degli interventi la qualità è già un obiettivo raggiunto, se confrontata con altri territori, soprattutto all'estero. Alcune domande e affermazioni ricorrenti sono infatti:

La qualità è un problema?

Non ne abbiamo abbastanza?

Perché migliorarla visto che il resto del mondo la considera alta?

La qualità del cibo è tanto più alta quanto più alta è la qualità del contesto sociale di produzione

Si parla talmente tanto di qualità (che poi spesso non è tale) ... da non voler più sentire questa parola!

La diffusione di malattie legate al cibo non può non essere come un indicatore di assenza di qualità.

C'è un problema di percezione (e di non corretta percezione da parte del consumatore), di comunicazione e di trasparenza. In generale la percezione della qualità è molto legata ai contesti di riferimento ed è connessa anche alla scala e al contesto (la qualità del cibo offerta da un centro commerciale è diversa da quella offerta da una mensa scolastica).

Alcuni hanno sottolineato come il biologico non sia necessariamente sinonimo di qualità, e così anche il locale sebbene appaia abbastanza diffusa l'idea che la qualità (complessivamente intesa) del prodotto locale sia piuttosto alta.

Molti sono gli interventi che hanno considerato il rapporto qualità-prezzo: qualità e basso prezzo non vanno d'accordo, soprattutto per i costi legati alla distribuzione.

Sul piano delle proposte, rispetto a premi ed incentivi, sono emerse:

- defiscalizzazione dei prodotti biologici e naturali sulla scorta di alcune esperienze del Nord Europa;
- incentivare fiscalmente i produttori maggiormente "solidali";
- penalizzazioni per prodotti: aumento dell'iva dei prodotti più processati e meno sani (come già accade in diversi stati degli USA);
- leva del marketing: la qualità nutrizionale dei prodotti dovrebbe essere utilizzata come elemento promozionale;

- necessità di penalizzare “chi fa le cose male”, su questo soprattutto i produttori hanno lamentato un eccessivo controllo su coloro che “fanno le cose bene”;
- sburocratizzazione per produzioni di qualità e di piccola scala;
- inserimento di criteri di efficienza ed efficacia ambientale per consentire strumenti legislativi a sostegno dei prodotti locali, dando più forza al mercato locale;
- sostegno economico ai produttori per la vendita diretta (es. abbassare il costo degli spazi al mercato o sgravi fiscali);
- inserimento di “buoni pasto locali”: le amministrazioni pubbliche, così come le imprese private, potrebbero elargire ogni giorno buoni pasto ai loro dipendenti. L’idea è di fare un accordo con GDO, ristoratori, luoghi di consumo in genere, per cui una parte di quei buoni pasto debba essere utilizzata acquistando prodotti locali. In questo modo i dipendenti, nella veste di consumatori, sono incentivati ad acquistare locale mentre i privati sono interessati a garantire un’offerta locale ed entrare nel circuito.

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa)

- *Sostegno delle botteghe km0*
- *Sostegno alle botteghe del territorio*
- *Premi a sostegno delle iniziative e pratiche virtuose. Accessibilità*
- *Incentivi ai consumatori*
- *Migliorare l’accessibilità ai fondi europei per le piccole realtà imprenditoriali*
- *Premi alla qualità. Il bio c’è, più è piccolo più è vero ma più ha bisogno di \$*
- *Però occorre definire la qualità*
- *L’incentivo deve passare dalla qualità, ma come viene “misurata” la qualità? L’incentivo anche in misura fiscale da chi viene valutato? Ci sarà un’ulteriore certificazione?*
- *Come valutare e misurare la qualità? Quali aspetti devono essere considerati? – Sicurezza: condizione necessaria ma non sufficiente – Q. organolettiche – Q. etiche*
- *Incentivi ai produttori biologici (piccoli) che si associano. Incentivi alle reti di produttori e consumatori di acquisto e scambio diretto di beni*
- *PSR- biologico. Eliminazione del limite temporale dei 5 anni*
- *Interventi a sostegno delle categorie più povere perché possano accedere al cibo di qualità*
- *Qualità premiata o dall’autorità?*
- *Sgravi fiscali per i produttori che privilegiano forniture destinate a consumi a livello locale (es. prodotto coltivato e consumato in Piemonte). Qualità è anche filiera corta.*
- *E se io consumatore venissi premiato per aver scelto di nutrirmi in modo sano? Potrei così contribuire ad abbassare le spese sanitarie*
- *Ritengo che l’erogazione di incentivi alla qualità sia subordinata alla creazione di una definizione di qualità che si ponga obiettivi più altri rispetto agli standard di sicurezza igienico-sanitaria ormai raggiunti e consolidati. Ritengo non facile il raggiungimento di una definizione condivisa. Dal mio punto di vista la declinazione prioritaria è quella del valore nutrizionale (caratteristiche nutraceutiche). Mi rendo conto che anche con questa accezione la discussione su cosa sia la qualità nutrizionale apra al suo interno un ampio dibattito. Io ritengo opportuno concentrarsi su tale dibattito.*
- *Qualità misurata da chi? Dal consumatore? Dal trasformatore? Altri?*
- *Premi a chi? Produttori? Trasformatori? Distributori? Somministratori? Su quali basi?*
- *Se si premia la qualità del cibo prodotto (Organolettica, ambientale, sanitaria...) i produttori avranno più interesse nel modificare politiche aziendali e processi produttivi. Unite a consumatori informati sulla qualità si crea un continuum e un mercato.*
- *Il fattore premiante incentiva la produzione a forte qualità, perché tocca con mano che la qualità paga.*

TEMA 7 - PIANIFICAZIONE TERRITORIALE

(Priorità: 25 post-it rosa)

Il tema della pianificazione territoriale è emerso in modo diretto solo in alcuni momenti e in alcuni tavoli (uno in particolare), in stretta relazione con la presenza di esperti sensibili e competenti sul tema che hanno collegato il ragionamento sulla qualità e sulla produzione locale con la pianificazione e gestione del territorio. In alcuni casi il riferimento è più indiretto, e propone nuove strutture fisiche (piattaforme, food-hub) da collocarsi sul territorio in spazi idonei, a volte è connesso al tema della logistica, sicuramente connesso con l'organizzazione del territorio, altre volte agli spazi per l'agricoltura urbana o ad altre proposte relative ai mercati (proposte peraltro già in essere, da cui si evince notevoli differenze nella conoscenza del sistema da parte degli intervenuti ai tavoli).

Per quanto concerne il ruolo della pianificazione territoriale, il punto di partenza è che il valore immobiliare del suolo distrugge l'agricoltura e il paesaggio. Occorre agire attraverso una pianificazione dell'agricoltura urbana e attraverso la protezione del paesaggio.

Il tema dell'agricoltura deve essere tradotto in strumenti di pianificazione, riducendo la frammentazione del territorio: *“l'agricoltura più frazionata è anche la più costosa. La “permeabilità” del territorio va pensata ad es. nel progettare una mobilità dolce (es. pista ciclabile che arriva alle aziende), favorendo così anche l'acquisto locale”.*

Occorre sviluppare una fase due del PTC (come nuovo strumento strategico della Città metropolitana) *“mirato alla progettazione dell'agricoltura periurbana con il coinvolgimento della comunità scientifica, della parte politica, di tutti gli stakeholder, dei cittadini, che porti alla revisione critica del regime dei suoli e al superamento della sperequazione territoriale”.*

Gli strumenti di pianificazione territoriale e di regolazione debbono essere orientati a facilitare il mantenimento/sviluppo delle produzioni locali nelle aree “marginali”: attraverso norme per il riutilizzo/riassegnazione dei terreni abbandonati, attraverso l'aggregazione dei produttori, il sostegno al bio di montagna/collina, ampiamente preferibile e qualitativamente migliore rispetto al bio d'importazione oggi prevalente.

Fra le proposte emerse (alcune delle quali già presenti nel tema 3 sulla distribuzione):

- *Necessità di piattaforme, punti di aggregazione e riferimento territoriale (food hub),*
In più gruppi si è evidenziata la necessità di creare un luogo fisico di scambio tra produttori e consumatori, e in particolare di costituire piattaforme di incontro e di presentazione dei produttori (anche se non è sempre stato detto esplicitamente, il modello intorno a cui si è discusso è quello dei *food hub*). Si tratta di operare attraverso piattaforme urbane cooperative (in analogia ai local food hub statunitensi), L'ente pubblico mette a disposizione, per esempio, gli spazi in cui operare (patrimonio immobiliare) e attività di *project financing*, gli imprenditori investono capitale;
- *Ripensare la logistica e i mercati*
Occorre elaborare nuovi modelli di logistica, ragionando alla scala territoriale, considerando la configurazione territoriale della logistica della GDO, individuando, pianificando e sostenendo *una logistica a supporto per non far aumentare eccessivamente i costi. Per esempio, una domanda emersa durante la discussione è stata “perché alcuni prodotti ortofrutticoli di Spagna e Marocco costano meno di quelli italiani?”;*
- *Mercati rionali e CAAT*
Occorre incrementare lo spazio dedicato nei mercati rionali mercati locali al cibo di qualità, creando più mercati ad hoc, organizzare spazi piemontesi ai mercati generali. il CAAT di Grugliasco potrebbe lavorare per predisporre una «zona specializzata per il locale», che funzioni da piattaforma logistica per ristoratori e GDO.
- *Comunità di supporto agricole*
Al fine di favorire un rapporto più diretto produttori-consumatori, si è proposto che alcune zone/quartieri della città possano sperimentarsi come “comunità di supporto agricole” (per esempio un isolato di un quartiere stabilisce il proprio fabbisogno alimentare su alcuni prodotti cardine, e su questi ci si accorda direttamente con alcuni produttori per l'approvvigionamento garantendo loro l'acquisto programmato delle loro produzioni”).

- *Sostegno all'imprenditorialità e ai giovani in agricoltura*
Occorre sostenere sul territorio, anche attraverso la pianificazione l'imprenditorialità agricola, in particolare quella giovanile, "perché occorre "svecchiare" le aziende (anche se i giovani che si affacciano per la prima volta all'agricoltura senza una tradizione familiare rischiano di più il fallimento), e frenare l'uscita dal mercato da parte delle aziende". In particolare si tratta di aiutare i giovani a trovare le aree da coltivare (attraverso la pianificazione, attraverso progetti come la concessione degli orti delle scuole, con la richiesta di sviluppo di attività didattiche e di mantenerli anche in estate), sostenere le start-up per lo sviluppo della Smart City (es. bioarchitettura).

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa)

- *Tutelare le aree agricole alla pressione antropica attraverso una mappatura delle aree coltivate nell'area metropolitana, sia a scala urbana che periurbana*
- *Promuovere il biologico per un minor impatto sul territorio*
- *Stop al consumo di suolo agricolo*
- *Consumo del suolo agricolo. Massima coerenza del PTC2 e LR specifica. No libera scelta dei Comuni*
- *Costituzione di un'area mercatale di produzione agricola diretta e vendita, di grandi dimensioni e in centro città, che sia gestita attraverso concessioni di piazzole previo controllo di qualità della produzione da parte delle istituzioni. Una suggestione... riqualificare "Porta Palazzo"*
- *7 insieme a 8 (in assoluto tema prioritario) potrebbe strutturare in modo sistemico gli interventi individuati e riportati ai punti 1-2-6 (prioritari rispetto a) 3-5-4 (secondari)*
- *Continuum urbano-rurale. Giardini, orti verticali*
- *Importante il confronto continuo città-campagna*
- *Recupero del territorio, specialmente montano. Inserimento dei giovani in agricoltura. Difesa territorio agricolo dalla cementificazione*
- *Recupero/conservazione del suolo agricolo. Orti urbani? Contrasto alla cementificazione*
- *Utilizzare strumenti innovativi di perequazione e trasferimento di diritti edili per compensare proprietà agricole e mantenere la loro vocazione agricola*
- *Risorsa disponibile (coinvolgimento di) professionisti competenti sul tema agricoltura (qui si fa pianificazione)*
- *Fondamentale per incentivare i giovani a trovare nell'agricoltura un'opportunità di lavoro. Molte aree boschive hanno preso il sopravvento su zone prima dedicate alla coltivazione e allevamento. Per questo necessario un coordinamento con punto 8*
- *Nutrire il pianeta: uno slogan che piace; ma perché non siamo disposti ad accogliere e nutrire i migranti? la merce va dove la gente paga. Il problema non è quello di produrre di più per i poveri ma fare in modo che i poveri possano produrre. Quindi: attenzione al consumo delle risorse primarie, attenzione agli sprechi, mangiare di meno e meglio. Cavallette, bruchi o serpenti non sono una risposta per la fame nel mondo: intervengono prima le guerre e le pestilenze.*
- *Due questioni base su cui la pianificazione può intervenire: scarsità, frammentazione delle aree agricole. Combattere questi fenomeni costituisce il grado zero di ogni politica di incentivazione dell'agricoltura periurbana sostenibile.*
- *Adeguamento PTC2 alle politiche sul cibo/territorio*
- *Importanza della vocazionalità ambientale in agricoltura per un corretto sfruttamento del suolo. Creazione di filiere dalle materie prime al prodotto finito in base alle risorse del territorio*
- *Questione dei produttori e della scala. Nuova figura di produttore multifunzionale. Questione del reddito: come si riconoscono i servizi svolti*
- *Accesso alla terra per i giovani. Attenzione agli spazi pubblici e i terreni comunali inutilizzati che potrebbero essere un'importante risorsa*

TEMA 8 - NUOVE GOVERNANCE ALIMENTARI

(Priorità: 34 post-it rosa)

Il tema delle nuove forme di governance è emerso nei diversi tavoli soprattutto in termini di necessità di lavorare a un maggiore coordinamento e programmazione tra chi produce, chi distribuisce, chi consuma e le autorità pubbliche.

Uno degli aspetti di fondo è la modalità “reticolare” e processuale che queste forme dovrebbero avere, coinvolgendo cittadini e stakeholder da attivare per aggregare le varie esperienze esistenti, e per non creare altre sovrastruttura dall’alto che sarebbero in contrasto con l’obiettivo “semplificazione” (se questo è possibile). E’ stato suggerito di lavorare secondo il principio della sussidiarietà.

In prima istanza, quindi, è emersa l’esigenza di definire, all’interno di nuove eventuali forme di governance alimentari pubblico- private, l’oggetto (di cosa ci si deve occupare? le nuove forme di governance si fanno carico degli obiettivi dell’agenda strategica? mettono in rete le buone pratiche?, monitorano e valutano le politiche alimentari?) e il soggetto (chi fa cosa e chi governa il processo?).

Questa esigenza si riscontra sia nella direzione di costruire forme di dialogo tra gli attori privati (costruire “strumenti di cooperazione tra attori della filiera, produttori, consumatori, distributori..” o “comunità di supporto agricolo” di quartiere ai produttori agricoli o “patti di filiera”), sia invece nell’interazione pubblico-privato verso una migliore “pianificazione alimentare per categorie merceologiche sulla base del bisogno di autosufficienza alimentare” e un migliore collegamento del mondo scuola-salute con gli stakeholders.

È stato anche rimarcato il ruolo dei cittadini come possibili auto-produttori, all’interno delle nuove forme di governance e delle istituzioni scientifiche e di ricerca.

In questa direzione è stato proposto un maggiore collegamento tra le diverse istituzioni che si occupano di cibo ai veri livelli, verso un’unica figura di riferimento (Assessorato al cibo o Food Council..), partendo anche da quanto definito dal Tavolo “Torino Città del Cibo” da Torino Strategica (in particolare il progetto di Food Commission) all’interno dei lavori per il terzo Piano Strategico dell’area metropolitana.

Nell’intenzione di alcuni tavoli, la programmazione/coordinamento multilivello pubblico-privata dovrebbe avere una scala sovra comunale in relazione a “politiche alimentari integrate condotte da reti di Enti Locali e non solo da singole Istituzioni” o addirittura sovra regionale pensando a un “dialogo tra le grandi aree urbane della Pianura Padana”.

Una maggiore interazione con il livello nazionale dovrà tenere conto dei ruoli di MIPAF (tutela Made in Italy) e del MISE (tutela associazioni e imprese) e della Sanità.

Una delle proposte pervenute tramite i post-it suggerisce l’attivazione di un tavolo di approfondimento specifico per il tema della ristorazione ospedaliera che riparta dall’esigenza di coordinamento dei privati tra di loro, a scale diverse, ma anche di costruzione di momenti pubblico-privati di coordinamento.

TRASCRIZIONE DEI POST-IT (gialli e rosa)

- *Mettere al centro dei modelli di governance il cittadino e il consumatore non solo come beneficiario ma anche come co-autore delle politiche stesse*
- *Elaborare un modello di governance reticolare per tenere insieme le molteplicità dei soggetti coinvolti (sulla base del principio di sussidiarietà)*
- *Più competenza tecnico-scientifica. Decisioni su basi scientifiche e non su opinioni*
- *Governance con quali finalità? Sviluppo di filiere periurbane di produzione e approvvigionamento basate su cibo sano e giusto*
- *Che non diventino però pura gestione di potere e burocrazia ma vera interazione e coordinamento con le altre realtà dei punti 5/6/7*
- *Riconoscere i punti critici e i conflitti, chiarire gli obiettivi dell’agenda*
- *Promuovere la sovranità/democrazia alimentare*
- *Promuovere la riduzione della produzione e del consumo di zuccheri aggiunti*
- *Proporre dei patti di filiera definiti a livello paritario dai diversi soggetti coinvolti*
- *Potrebbero partire da quello che già c’è: cioè tradurre le buone pratiche in... attraverso la collaborazione “sincera” dei politici, dei funzionari statali, finalizzata alla tutela del.....*
- *Governance intesa come un processo dei soggetti sociali che costruiscono reti con modalità proprie e di confronto con altri attori*
- *Sicuro che le nuove governance alimentari non siano in contraddizione con la semplificazione?*

- *Avere un interlocutore unico per quanto riguarda i temi legati al cibo permette di mettere a fuoco i problemi e di trovare una soluzione*
- *I punti 4/5/6/7 possono essere figli di una governance alimentare*
- *Favorire le relazioni e gli scambi fra i soggetti del territorio. Coinvolgere e mettere a sistema le piccole eccellenze. Istituzionalizzare i modelli virtuosi*
- *Riconoscere il diritto al cibo*
- *Facilitare la partecipazione dei cittadini ai processi decisionali. Considerare il cittadino sia come soggetto politico che come consumatore, come auto-produttore. Orti domestici, urbani, scolastici*
- *Agevolare, valorizzare, premiare l'autoproduzione*
- *All'interno di questo gruppo è bene dettagliare le strategie, quindi valutare i punti 4/5/6*
- *Prevedere aree dedicate all'auto produzione nel contesto urbano: orti individuali e collettivi*
- *Per una ottimizzazione e integrazione di risorse economiche, umane, eccetera qui possono rientrare i temi 4/5/6/7*
- *Creare sistemi che favoriscano la partecipazione dei gruppi di interesse e la possibilità di valutare le scelte rispetto alla food policy*
- *Partnership che coinvolgano diversi settori della filiera e delle istituzioni per favorire il convergere delle attenzioni su tutti gli aspetti del food*
- *Favorire la costruzione di una food commission come già delineata nel terzo piano strategico come ente di coordinamento e innovazione per l'intero sistema del cibo metropolitano*
- *Premiare gli aspetti positivi delle pratiche virtuose (es. socialità, condizioni di lavoro)*
- *Raccordo effettivo con le politiche comunitarie e nazionali*
- *Agricoltura civica (diffusione, controllo e importanza).*