POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un’amministrazione condivisa dell’Urban Food Policy di Torino.

*Original*
Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un’amministrazione condivisa dell’Urban Food Policy di Torino / DE FILIPPI, Francesca; Saporito, Emanuela; Marra, Giulia; Ciaffi, Daniela. - ELETTRONICO. - (2016), pp. 1-85.

*Availability:*
This version is available at: 11583/2670394 since: 2017-11-09T14:11:36Z

*Publisher:*
Labsus

*Published*
DOI:

*Terms of use:*

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

*Publisher copyright*

(Article begins on next page)

06 May 2026

# CIBO, CITTADINI e SPAZI URBANI

## *Verso un'amministrazione condivisa dell' Urban Food Policy di Torino*

LABSUS
LABORATORIO PER LA SUSSIDIARIETA'

# CIBO, CITTADINI e SPAZI URBANI

## *Verso un'amministrazione condivisa dell' Urban Food Policy di Torino*

**Quaderno Labsus | dicembre 2016**

**A cura di Daniela Ciaffi, Francesca De Filippi, Giulia Marra, Emanuela Saporito**

LABSUS
LABORATORIO PER LA SUSSIDIARIETA'

## Credits
Città di Torino
Gabinetto della Sindaca - Cooperazione internazionale e Pace
Via Corte d'Appello 16, 10122, Torino
www.comune.torino/cooperazioneinternazionale
cooperazione.internazionale@comune.torino.it

## Edito da:
Labsus - Laboratorio per la Sussidiarietà, Roma
A cura di Daniela Ciaffi, Francesca De Filippi, Giulia Marra, Emanuela Saporito.

Un ringraziamento particolare va a Maria Bottiglieri, per aver ideato questa raccolta insieme a Labsus e aver dato il suo prezioso apporto al lavoro di coordinamento dei contributi.

## Team del progetto *Food smart cities for development Torino:*
Maria Bottiglieri, Cecilia Gosso, Laura Fiermonte, Emilia Piochi, Laura Primerano.
Si ringrazia Claudio Vesco per le traduzioni dei contributi di Hilal Elver e Gustavo Cedroni

## Autori:
Gregorio Arena | Presidente Labsus; Fabio Armao | DIST - Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino; Maria Bottiglieri | Area Cooperazione Internazionale e Pace, Città di Torino; Andrea Calori | ESTà - Economia e Sostenibilità, Fondazione Ruaf; David Cambioli | Equo e Garantito; Gustavo Cedroni | Metro Arquitectos Associados; Daniela Ciaffi | Labsus, DEMS - Dipartimento di Studi Europei e dell'Integrazione Internazionale, Università degli Studi di Palermo; Egidio Dansero | CPS - Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino; Francesca De Filippi | Labsus, DAD - Dipartimento di Architettura e Design, Politecnico di Torino; Florence Egal | City-Region Food Systems Alliance; Hilal Elver | Speciale relatrice Nazioni Unite sul diritto al cibo; Emma Ferulano | Associazione Chi rom e Chi no, La Kumpania Impresa Sociale; Oliviero Forti | Ufficio Immigrazioni Caritas Italia; Simona Guida | CISV Ong; Alessandro Leo | Libera Terra Mediterraneo; Federico Longo | Milan Center for Food Law and Policy; Andrea Magarini | ESTà - Economia e Sostenibilità; Giulia Marra | Labsus, DASTU - Dipartimento di Architettura e Studi Urbani, Politecnico di Milano; Alfredo Mela | DIST - Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino; Guido Montanari | Vicesindaco Città di Torino, Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino; Piero Parente | Cooperativa Ecosol; Giacomo Pettenati | CPS - Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino; Silvia Polleri | ABC La Sapienza in tavola Cooperativa sociale onlus; Cristina Reni |Food for Soul; Simone Santorso | Osservatorio Antigone, Università degli Studi di Padova; Emanuela Saporito | Labsus, DIST - Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino; Cinzia Tegoni | Project Manager FSCFD; Alessia Toldo | DIST - Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino.

## Foto:
La maggior parte delle immagini utilizzate sono copyright free. Si ringraziano inoltre Caritas Italia, Gastromotiva, OrtiAlti, Città di Torino, Andrea Magarini e Giulia Marra.

Atti del workshop internazionale *"Gastro-polis. Città (re)immaginate per sistemi alimentari locali"* tenutosi dal 27 al 28 Ottobre 2016, presso lo Spazio Thetis, Arsenale Nord, in occasione di *GANG CITY*, evento collaterale della XV Mostra Internazionale di Architettura La Biennale di Venezia.

Il Quaderno ospita inoltre due relazioni dei Forum di Terra Madre organizzati nel quadro del progetto FSCFD.

ISBN: 9788843062980

CITTA' DI TORINO

Food Smart Cities For Development

***Eat local and fair, change the world***

Questo Quaderno è stato co-finanziato dall'Unione europea nel quadro del progetto europeo *Food smart cities for development*, di cui è capofila il Comune di Milano e di cui è partner la Città di Torino. I contenuti di questa pubblicazione sono sotto responsabilità degli autori e in nessun caso possono riflettere la posizione ufficiale o i punti di vista dell'Unione europea.

# Indice

9 **PREFAZIONE.** ***No soil, no food***
Guido Montanari | Vicesindaco Città di Torino

## 1 SUOLO, CIBO E *GOVERNANCE*

12 **PRESENTAZIONE.** *Dal Milan urban food policy pact a un patto torinese per l'accesso al cibo adeguato*
Maria Bottiglieri

15 **INTRODUZIONE.** *Il sistema alimentare locale è un bene comune?*
Giacomo Pettenati, Alessia Toldo

18 **POSITION PAPER.** *Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban food policy di Torino*
Daniela Ciaffi, Francesca De Filippi, Giulia Marra ed Emanuela Saporito

## 2 UNA MAPPA (IN)FINITA DI RISORSE

26 2.1 *Resilienza urbana, diritto al cibo adeguato e diritto alla città*
Hilal Elver

30 2.2. *Città e Sistemi alimentari sostenibili per la sicurezza alimentare e la nutrizione*
Florence Egal

32 2.3 *Il Milan Center for Food Law and Policy: un'eredità carica di futuro*
Federico Longo

34 2.4 *Il progetto europeo Food Smart Cities for Development*
Cinzia Tegoni

35 2.5 *L'Atlante del cibo di Torino metropolitana: mappe, reti, attori, progetti verso un sistema del cibo più sostenibile*
Egidio Dansero

## 3 LE CITTÀ VISIBILI. FRONTIERE URBANE E SPAZI ALIMENTARI

**40** 3.1 *Territorio e città: la gerarchizzazione dello spazio tra mediazione e articolazione*
Fabio Armao

**42** 3.2 *Campagna e città: dallo sviluppo moderno a nuove istituzioni*
Andrea Calori

**44** 3.3 *Città: centro di governo del territorio*
Alfredo Mela

**46** 3.4 *Dal diritto alla città del cibo, l'Urban Food Policy. Verso nuove forme di partnership pubblico-privata*
Maria Bottiglieri

**50** 3.5 *Esperienze internazionali di Urban Food Policy come strumenti per agire sui sistemi alimentari locali*
Andrea Magarini

**53** 3.6 *La campagna va in città. L'agricoltura come opportunità di rigenerazione urbana*
Francesca De Filippi

## 4 LE CITTÀ INVISIBILI. LAVORO E CIBO NELLE FRONTIERE CONTEMPORANEE

**58** 4.1 *Terra e cibo. Dignità del lavoro e diritto al cibo nella condizione migrante*
Oliviero Forti

**60** 4.2 *Il pane e le rose.Diritto al cibo e dignità del lavoro e nella condizione carceraria*
Simone Santorso

**63** 4.3 *Dignità del lavoro e diritto al cibo nel circuito equo e solidale*
David Cambioli

**65** 4.4 *Cooking is a call to act*
Cristina Reni

**66** 4.5 *No more excuses: il RefettoRio Gastromotiva a Rio de Janeiro*
Gustavo Cedroni

## 5 DENTRO/FUORI. VOCI

**72** 5.1 *Chi rom e...chi no: dalla baracca a Chikù Gastronomia Cultura Tempo Libero*
Emma Ferulano

**74** 5.2 *Cibo e agricoltura familiare. Esperienze dal Sahel*
Simona Guida

**76** 5.3 *Il Cibo "Mafia free"*
Alessandro Leo

**79** 5.4 *Liberamensa*
Piero Parente

**80** 5.5 *Dal carcere alla città: il ristorante sociale, un'idea d'impresa*
Silvia Polleri

**83** **POSTFAZIONE.** ***Il cibo, un bene comune "relazionale"***
di Gregorio Arena | Presidente di Labsus

Strato di suolo fertile: una risorsa non rinnovabile

# PREFAZIONE

Guido Montanari
Vicesindaco Città di Torino

### *No soil, no food*

Quando una pubblica amministrazione intende promuovere politiche alimentari è importante focalizzarsi sugli impegni che questa può assumersi. Rispetto al tema del cibo **è fondamentale concentrarsi sul problema della riduzione del consumo di suolo**. Infatti la produzione e il consumo alimentare dipendono, innanzitutto, dalla disponibilità di terreno agricolo, in altri termini: *No soil no food.* In Italia si consuma per edilizia e infrastrutture il 7% di suolo naturale e agricolo all'anno, che corrisponde a circa sette metri quadri al secondo: un dato impressionante, il doppio delle medie del consumo nel resto dei Paesi europei. **Sappiamo che il suolo è una risorsa non rinnovabile la cui tutela è necessaria** non soltanto per permettere la produzione e riproduzione di biomassa, ma proprio per avere fonte di cibo per l'uomo e per evitare dilavamento e disastri idrogeologici. In Italia è indispensabile approvare urgentemente una legge che imponga la riduzione del consumo di suolo come imperativo nazionale, per non lasciare sole le amministrazioni locali, a fronte della pressione edificatoria, sollecitata da interventi legislativi che in questi anni hanno promosso il consumo di suolo per l'edilizia come strumento di finanziamento locale. L'imperativo è quindi la difesa della terra e dei suoi usi compatibili, cooperativi e egualitari per la sicurezza e per aprire prospettive di sviluppo futuro. Per raggiungere questi obiettivi l'Ente pubblico deve mettere in atto tutti i provvedimenti possibili nella prospettiva del consumo di suolo zero (assunto anche dall'Unione europea) creando consenso pubblico e agendo attraverso diversi strumenti, tra cui la revisione in riduzione dei Piani regolatori. A livello edilizio è necessario privilegiare la ristrutturazione e la sostituzione, costruendo sui terreni già edificati, negli spazi di risulta e contemporaneamente liberare aree e ridare valore agricolo (anche da un punto di vista economico) ai suoli. Inoltre occorre progettare meglio le infrastrutture che, da sole, costituiscono circa il 40% del consumo di suolo. A Torino negli ultimi 15 anni si è costruito molto, ma si è anche recuperato un patrimonio di aree industriali abbandonate lasciando oltre due milioni di metri quadri destinati ad orticoltura urbana. Se si considera che negli anni Settanta del secolo scorso tali spazi erano di circa due milioni e mezzo, ciò significa che non si è perso tantissimo. Tuttavia è ora necessario preservare come risorsa preziosa le aree libere destinandole a spazi verdi, nel rispetto della biodiversità e anche di una agricoltura di qualità, legata ai luoghi (e quindi alla filiera corta), con metodi di produzione sostenibili (il biologico, la lotta antiparassitaria integrata, ecc.). A tal fine è importante che si integrino e si sviluppino elementi di tradizione e ricerche di innovazione tecnologica e scientifica. Un primo passo in questa direzione è stata la variante del Piano Regolatore che ha riconosciuto per la prima volta la destinazione agricola di alcune aree, ma è necessaria una revisione generale del Piano che permetta di intervenire con strumenti di pianificazione più forti nella difesa delle aree non edificate. L'obiettivo della nuova amministrazione guidata da Chiara Appendino sarà quello di guidare la trasformazione di circa quattro milioni di metri quadri di aree industriali abbandonate nell'ottica di mantenere la aree libere, diminuire le quantità edificabili previste, valorizzare le esperienze di partecipazione dei cittadini alla gestione dei beni comuni, con particolare riguardo alle aree verdi e agli orti urbani. La consapevolezza che l'urbanizzazione incontrollata e il consumo di suolo producono cambiamenti climatici, impoverimento dei suoli, scarsezza di acqua, calamità naturali e insicurezza alimentare (nella sua duplice componente di sotto nutrizione e di obesità) con inevitabile corollario di conflitti e di guerre, deve motivare gli enti pubblici a tutti i livelli, coinvolgendo i cittadini, nell'assunzione di precisi obblighi e responsabilità. La raccolta di questi contributi frutto di ricerche, esperienze e dibattiti, è volta a sviluppare conoscenza e consapevolezza, promuovere aggiornamento, affinare strumenti normativi e amministrativi su un tema, quello del cibo, che non può non essere al centro di una visione di sostenibilità ambientale e sociale delle **politiche delle amministrazioni pubbliche.**

# PARTE 1

## SUOLO, CIBO E *GOVERNANCE*

# PRESENTAZIONE

Maria Bottiglieri | Area Cooperazione internazionale e Pace, CIttà di Torino

## *Dal Milan Urban Food Policy Pact a un patto torinese per l'accesso al cibo adeguato*

La Città di Torino ha siglato il *Milan Urban Food Policy Pact* il 15 ottobre 2015, un patto internazionale sottoscritto da 132 Città di tutto il mondo, che rappresentano più di 460 milioni di abitanti. Il patto impegna ogni firmatario, su basi volontarie, a *"lavorare per sviluppare sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, resilienti, sicuri e diversificati, per garantire cibo sano e accessibile a tutti in un quadro d'azione basato sui diritti, (…) favorendo l'inclusione di riflessioni relative alla politica alimentare urbana all'interno delle politiche, dei programmi e delle iniziative in campo sociale, economico e ambientale"*. Tra le azioni consigliate dal **quadro d'azione**, vi sono: quelle di *governance* locale alimentare, che prevede la promozione della partecipazione di *stakeholders* attraverso il dialogo politico, lo sviluppo di una piattaforma che ponga in contatto gli attori del cibo e l'istituzione di un consiglio per l'alimentazione (il c.d. *Food Council* o *Food Commission*). Il gruppo di città europee che, nel quadro del progetto europeo F*ood smart cities for development*, ha attivamente promosso e partecipato al processo di redazione del MUFPP, si è dotato di ulteriori linee guida, per meglio definire il relativo impegno all'azione, il quale è stato ulteriormente declinato sui temi della *governance*, dei consumi equo - solidali e della cooperazione internazionale decentrata. Come evidenziato in questo quaderno (Tegoni), la peculiarità delle FSCFD Guidelines è nella diversa composizione della partnership che le ha individuate: il MUFPP è un processo nato in ambito istituzionale, per quanto le città siano l'ente pubblico più vicino ai cittadini, mentre gli autori delle *FSCFD Guidelines* sono 9 città e 8 associazioni della società civile partner del progetto. Questi attori hanno inteso recepire e rielaborare temi caratteristici del *Food movement*, non richiamati nel MUFPP. Pertanto si evidenziano i temi della sovranità alimentare, dell'autonomia alimentare locale e del diritto al cibo adeguato (richiamato solo una volta nel MUFPP e ripreso più volte nelle *FSCFD Guidelines*).

La Città di Torino, tramite l'Ufficio Cooperazione Internazionale e Pace, coinvolgendo i diversi uffici della municipalità competenti nelle differenti politiche alimentari locali, ha partecipato a entrambi questi due processi, contribuendo a far recepire nei documenti internazionali l'approccio partecipato che già caratterizza i servizi pubblici locali torinesi di natura alimentare. La condivisione e la partecipazione della Municipalità torinese a questi processi di redazione, costituisce la premessa per attuare sia il MUFPP sia le linee guida del progetto FSCFD. Ispirandosi a entrambi questi orientamenti, Torino è in grado di promuovere una *Food Policy* basata sui diritti, essendo la prima municipalità ad aver introdotto il Diritto al cibo adeguato nella propria Carta fondamentale (art. 2 dello Statuto della Città di Torino).

Seppur Torino non sia ancora dotata di una *Food policy* o *strategy*, **esistono numerose politiche alimentari locali da cui promanano connessi servizi pubblici locali come le politiche educative e nutrizionali con il relativo servizio di ristorazione scolastica e di educazione alimentare e nutrizionale** (realizzata in classe ma anche attraverso realtà come Cascina Falchera, la fattoria didattica della municipalità); le **politiche socio-sanitarie** (con il servizio di ristorazione per anziani, le mense benefiche per gli abitanti della strada e i programmi volti a promuovere stili di vita alimentari salubri); le **politiche del commercio locale** (con i servizi resi a produttori e consumatori attraverso l'organizzazione dei mercati alimentari all'aperto, tra cui quelli contadini); le **politiche di governo del territorio** (con la connessa attività di pianificazione urbanistica e quelle correlate all'assegnazione degli orti urbani a cittadini a basso reddito); le **politiche culturali** (attuate attraverso grandi eventi sulla sostenibilità alimentare come Terra Madre e Salone del Gusto).

Il passaggio dalle singole politiche alimentari vigenti a un'unica strategia alimentare locale, la c.d. *Urban Food Policy*, con l'istituzione di un organo di *governance* (il c.d. *Food Council*), sono rese possibili da almeno tre processi locali di partecipazione promossi negli ultimi anni: *Nutrire Torino metropolitana*, promosso dalla Città metropolitana,

il Tavolo cibo promosso nel quadro del processo di attuazione del Terzo Piano strategico orientato alla costituzione di una *Food commission* e infine il processo di partenariato internazionale attivato tramite *Food smart cities for development*, il progetto europeo promosso dal Comune di Milano e di cui la Città di Torino è partner. Il processo di costruzione di un *Atlante del cibo* promosso dall'Università di Torino ha accompagnato tutti e tre questi percorsi (Dansero).

Il *trait d'union* di questi processi è costituito dalla capacità di ciascun ente promotore di ascoltare le domande di *local food policy* di numerosi attori, pubblici e privati, *profit e non profit*, sollecitati a partecipare a tali percorsi. **Attori diversi, sia per il livello territoriale di riferimento (metropolitano o urbano) che per il tipo di interessi di cui questi sono portatori**. La Città metropolitana ha, ad esempio, rafforzato maggiormente il rapporto con i produttori agricoli del territorio e il dialogo istituzionale con tutte le municipalità; *Torino internazionale* ha invece privilegiato un dialogo strutturato con le eccellenze alimentari del territorio; la Municipalità di Torino si è maggiormente impegnata ad avviare un percorso di raccordo interno (tra tutti i differenti uffici municipali che si occupano di servizi pubblici correlati al cibo) e un percorso esterno in cui si è privilegiato il rapporto con gli attori della solidarietà alimentare, sia internazionali (come le ONG) che locali (come le realtà impegnate per l'accesso a un cibo adeguato di detenuti o senzatetto).

In tal senso, i workshop e seminari organizzati per il progetto *Food smart cities* nel quadro di Terra Madre e della Biennale dell'Architettura di Venezia hanno avuto l'obiettivo di aumentare conoscenza e sollecitare la ricerca su questo duplice livello di azione e di permettere alla Civica amministrazione di acquisire elementi utili per costruire una *Turin food policy* che raccolga le esigenze di tutti gli attori del territorio permettendo di governare in modo condiviso il **"sistema alimentare locale"** - bene comune (Toldo-Pettenati).

Le tre tematiche focalizzate nel *II set Guidelines FSCFD* sono state oggetto dei tre workshop di Terra Madre: la *governance* della *Food Policy*, con particolare attenzione al rapporto città-campagna (tema ripreso nella sezione veneziana "*Le città visibili"*), il tema del **cibo come via di giustizia ed equità sociale** (approfondito in modo dettagliato nel workshop veneziano *"Le città invisibili"*) e infine il focus sugli Obiettivi di sviluppo sostenibile e sulla cooperazione internazionale tra le Città nell'attuazione del diritto al cibo (tematica ulteriormente declinata nel seminario veneziano *"Una mappa infinita di risorse"*).

L'esperienza della partnership pubblico-privata è una costante dell'*Urban Food Policy* delle principali città di tutto il mondo (Magarini e Elver) e delle politiche alimentari torinesi (Bottiglieri), come pure dei network impegnati sui diversi aspetti del tema: si pensi al *Milan Center for food law and policy* (Longo) e a *City-Region Food Systems Alliance* (Egal).

La III e IV parte del Quaderno tematizzano due nodi centrali di una *Food Policy*: **città e cittadinanza.**

Ne *"Le città visibili"*, si è voluto effettuare un focus interdisciplinare sul tema della città, dal momento che il confronto tra diverse letture di città è necessario alla costruzione di una nuova strategia politica, come lo è quella alimentare (nuova nella sua autonoma formulazione non nei suoi presupposti). In tal senso, la sezione è avviata da una riflessione sulla gerarchizzazione degli spazi, da cui si desumono le ragioni che hanno spinto a collocare la riflessione sulla città del cibo nel più ampio percorso di ricerca elaborato dal progetto "*Gang city"* (Armao). Da questa premessa proseguono gli interventi su città e coesione sociale (Mela), città e campagna (Calori), il diritto alla città (Bottiglieri) e sull'agricoltura in città come strumento di rigenerazione urbana (De Filippi).

Ne *"Le città invisibili"* si è voluto approfondire il bisogno

di politiche locali (anche) alimentari di quei gruppi di cittadini che fino ad ora non sono mai stati esplicitamente coinvolti nei processi di partecipazione sopra menzionati, ovvero coloro che vivono nelle frontiere materiali ed immateriali delle città e dei territori. I contributi vertono sulle tematiche attinenti la relazione tra diritto al cibo e accesso alla terra, con particolare riguardo alla dignità sociale del lavoro dei migranti che lavorano la terra nel nostro Paese (Forti) e di quella dei produttori agricoli dei Paesi del Sud del mondo (Cambioli). Il lavoro (per la dignità della retribuzione e la legalità delle condizioni lavorative) è infatti il principale strumento per accedere in modo socialmente degno a un cibo adeguato, specularmente l'accesso a una alimentazione adeguata costituisce la prima condizione per acquisire quella dignità sociale garantita dalla Costituzione.

**Il passaggio dall'invisibilità alla visibilità è narrato da buone prassi e progetti che hanno avviato percorsi originali** attraverso cui il cibo e i mestieri ad esso collegati sono stati lo strumento per riconquistare una dignità calpestata se non fortemente condizionata. Esperienze queste che sono sia di livello internazionale (Cedroni), anche se realizzate in Italia (Reni), sia locali, benché costruite sul dialogo tra culture alimentari diverse (Ferulano e Guida).

**Anche il tema del diritto e accesso al cibo nei luoghi di detenzione e del cibo inteso come percorso di legalità** è stato affrontato sia in una riflessione più ampia sul tema del diritto al cibo dei detenuti (Santorso) sia attraverso buone prassi e progetti che promuovono una cultura della legalità alimentare (Parente, Polleri, Leo).

La nuova Amministrazione torinese dovrà recepire e rielaborare in chiave politica questi elementi e individuare i termini del "patto sul cibo" che va stipulato con la cittadinanza torinese (Montanari). Mentre l'apparato amministrativo è chiamato a contribuire alla individuazione delle formule organizzative più adeguate per veicolare il partenariato pubblico-privato e quello interistituzionale che concorrono alla definizione della *Turin Food policy* e cogliere in che modo è possibile tradurre il patto internazionale sul cibo (MUFPP) in singoli patti (o in un patto) sull'alimentazione locale (Arena).

# INTRODUZIONE

Giacomo Pettenati, Alessia Toldo | Università e Politecnico di Torino

*Il sistema alimentare locale è un bene comune?*

Nel mondo contemporaneo, salvo rare eccezioni, i prodotti alimentari sono classici beni di mercato, le cui quantità prodotte e il cui valore economico sono legati alle dinamiche di domanda e offerta. In che modo la natura di *commodity* del cibo si lega all'affermazione del diritto di ogni uomo a un' alimentazione adeguata? **È possibile considerare il cibo un bene comune, così come si considerano tali alcuni degli elementi che servono per produrlo - per esempio acqua e suolo - ?**

**Verso la *decommodification* del cibo**

Le critiche al sistema alimentare dominante si concentrano in prevalenza sull'**eccessiva mercificazione del cibo in ogni fase della filiera**, dalla produzione al consumo, controllata in maniera egemonica da pochi grandi attori economici internazionali e da flussi globali di informazioni, merci e denaro (Morgan et al., 2006). A questo paradigma alimentare, **si contrappongono modelli e pratiche alternativi, finalizzati alla redistribuzione del potere, a una maggiore sostenibilità ambientale e a un aumento della giustizia sociale** (Wiskerke, 2009), le cui narrative prevalenti, per quanto riguarda la concezione del cibo come bene economico, possono essere in parte accostate a quelle che si ritrovano nel dibattito sui beni comuni.
**Al centro di molte riflessioni del dibattito scientifico e politico su questi temi si trova infatti spesso la de-mercificazione - *decommodification* - del cibo**, che da bene di mercato diventa fulcro di proposte di politiche e azioni che fanno riferimento a modelli economici e sociali alternativi a quello capitalista e globalizzato dominante (Hinrichs, 2000; Mares e Peña, 2011).

**Sicurezza alimentare e *governance* del cibo**

In questo contesto possono essere individuati **due principali approcci nei confronti di una riaffermazione della natura del cibo come elemento primario della società** (Montanari, 2004), che superi la visione prevalentemente mercantilistica affermatasi negli ultimi decenni, collegando il dibattito sul cibo ad alcuni filoni di quello sui beni comuni.
**Il primo si collega al tema della sicurezza alimentare e del diritto al cibo**, riconosciuto da trattati internazionali come la Dichiarazione Universale sui diritti dell'uomo (1948) e il Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (1966) delle Nazioni Unite e la Dichiarazione di Roma sulla sicurezza alimentare mondiale della FAO. Il superamento del predominio delle logiche di mercato in ambito alimentare costituisce un passaggio necessario per garantire stabilmente a ogni individuo il diritto a cibo sufficiente ad assicurare il proprio soddisfacimento fisico e mentale, coerente con le proprie preferenze culturali e ottenuto in modo dignitoso (Riches, 2003). In questo contesto, **i discorsi sul cibo come diritto primario presentano significative analogie con il dibattito sull'idea di bene comune come diritto universale, fondandosi su un cambio di paradigma giuridico.**
**Il secondo considera invece il cibo e le dinamiche ad esso collegate in un'ottica sistemica**, mettendo in evidenza le ricadute che il modo in cui gli alimenti vengono prodotti, distribuiti e consumati hanno in ambito sociale, economico e ambientale. In questa prospettiva, **le scelte legate al cibo (da parte sia dei produttori, che soprattutto dei consumatori) seguono quindi logiche che vanno oltre la razionalità economica pura, prendendone in considerazione le esternalità potenziali e attribuendo al consumo una valenza politica e critica** (Graziano e Forno, 2012).

Possibili nessi fra queste pratiche e le riflessioni sul cibo come bene comune si ritrovano in primo luogo nei modelli di *governance* dei sistemi alimentari proposti dalle UFS. Sebbene questi strumenti siano il frutto di una nuova consapevolezza del soggetto pubblico circa le proprie responsabilità (nonché competenze) in tema di cibo e alimentazione, **tanto i processi di *governance* sottesi, quanto le azioni proposte si muovono verso una gestione dei sistemi alimentari più dal basso, autoregolata e collaborativa**.

Questo non significa negare la natura privata di un bene come il cibo, né pensare di sottrarlo *tout court* al mercato o al controllo pubblico, quanto piuttosto restituire ai cittadini, ai produttori e ai consumatori le capacità, gli spazi e le possibilità di informazione, di scelta e di azione sul sistema alimentare.

**Alternative food networks**

Un secondo ambito nel quale il dibattito sui sistemi alimentari presenta punti di contatto sul discorso sui beni comuni, intesi in senso economico e politico, è quello relativo alle reti agroalimentari alternative, o *Alternative Food Networks* (AFN). Nonostante la difficoltà di definire con precisione le pratiche che appartengono a questa categoria, è possibile individuare, sebbene in maniera non del tutto esaustiva, le esperienze che appartengono agli AFN in base alla presenza di almeno uno di questi elementi: (1) la riduzione della distanza tra produttori e consumatori; (2) un'agricoltura di piccola scala e/o a ridotto impatto ambientale; (3) modelli di distribuzione e acquisto di cibo basati sulla prossimità e sulla relazione diretta tra produttore, distributore e consumatore; (4) l'impegno esplicito nei confronti di un aumento della sostenibilità sociale, economica e ambientale dell'intera filiera (Jarosz, 2008).
**In questo senso è possibile individuare nella partecipazione degli attori della filiera agro-alimentare agli AFN una costruzione attiva e una messa in pratica di nuove relazioni tra produttori e consumatori e tra filiere del cibo, ambiente e società** (Hendrickson and Heffernan, 2002; Sonnino e Marsden, 2006). Escludendo i casi non rari in cui la scelta sia dettata da motivazioni economiche o di semplice comodità (Treager, 2011), spesso la partecipazione agli AFN è collegata, soprattutto dal lato dei consumatori, alla presunta consapevolezza degli effetti che la scelta del modo in cui si acquista il cibo può avere sull'economia, sulla società e sull'ambiente circostanti, **in un'ottica di consumo critico o politico** (Graziano e Forno, 2012).

**Il sistema cibo come bene comune**

In conclusione, per quanto siano rari i tentativi espliciti di considerare il cibo in sé come bene comune (Vivero Pol, 2015), molto più presenti nel dibattito sono invece proposte e approcci che considerano come tale, talvolta indirettamente, il sistema del cibo, del quale i cittadini/produttori/consumatori sono parte integrante, con una prospettiva che si avvicina a quella dell'idea di territorio come bene comune, sviluppata in altri ambiti (Magnaghi, 2012; Maddalena, 2014).
Attraverso una nuova consapevolezza alimentare, maturata **in spazi alternativi come quello degli AFN, ma anche istituzionali come nelle UFS, il cibo supera infatti la propria natura di bene economico, diventando mediatore di un agire politico che mira a rendere esplicite le relazioni tra l'azione individuale (vendere o comprare cibo) e un'ampia sfera di elementi che possono essere considerati come beni comuni in senso ampio**: gli elementi ambientali (aria, acqua, suolo, ecc.), la giustizia sociale e spaziale, i saperi tradizionali.
Il merito del vivace dibattito che anima i *food studies* negli ultimi anni è quello di avere concettualizzato, in riferimento al cibo, un'efficace categoria di sintesi di questi elementi: quella del sistema territoriale (o urbano) del cibo (Pothukuchi e Kaufman, 2000).

**Nota degli autori**

Il presente contributo riprende, sintetizzandole, alcune riflessioni presentate nell'ambito della 5° Giornata di studio in geografia economico-politica "Oltre la globalizzazione" della Società di Studi Geografici, intitolata *Commons*, che ha avuto luogo a Roma l'11 dicembre 2015.
Una versione ampliata di questo contributo è stata pubblicata negli atti della giornata.

**Bibliografia**

• Graziano P., Forno F., (2012), "Political Consumerism and New Forms of Political Participation The Gruppi di Acquisto Solidale

in Italy", *Annals of The American Academy of Political and Social Science*, 644, pp. 121-133
• Hendrickson M. K., Heffernan W. D., (2002), "Opening spaces through relocalization: locating potential resistance in the weaknesses of the global food system", *Sociologia Ruralis*, 42, n. 4, pp. 347–369
• Hinrichs C.C., (2000), "Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market", J*ournal of Rural Studies*, 16, n. 3, pp. 295-303
• Jarosz L., (2008), "The city in the country: Growing alternative food networks in Metropolitan areas", *Journal of Rural Studies,* 24, pp. 231–244
• Maddalena P., (2004), *Il territorio bene comune degli italiani*, Roma, Donzelli
• Magnaghi A. (a cura di), (2012), *Il territorio bene comune, Firenze*, Firenze, University Press
• Mares T., Peña D., "Environmental and Food Justice: toward local, slow and deep food systems", in Alkon A. e Agyeman J., (2011), *Cultivating Food Justice*, pp. 197-220
• Montanari M., (2004), *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza
• Morgan K., Marsden T., Murdoch J., (2006), *Worlds of food. Place, power and provenance in the food chain*, Oxford University Press, Oxford
• Pothukuchi K., Kaufman J., (2000), "The Food System: A Stranger to the Planning Field", *Journal of the American Planning Association*, 66, 2, pp. 113-124
• Riches G., (2003), "The Human Right to Food: Engaging the Debate About Globalization, Employment and the Quality of Life", Roma, FAO
• Sonnino R. e Marsden T., (2006), "Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe", *Journal of Economic Geography*, 6, pp. 181–199
• Treager A., (2011), "Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda", *Journal of Rural Studies*, 27, pp. 419-430
• Vivero Pol, J., (2015), "Transition Towards a Food Commons Regime: Re-Commoning Food to Crowd-Feed the World", Available at SSRN: http://ssrn.com/abstract=2548928 or ttp://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2548928
• Wiskerke J.S.C., (2009), "On Places Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development", *International Planning Studies*, 14, n. 4, pp. 369–387.

# **POSITION PAPER.** *Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban food policy di Torino*

Daniela Ciaffi, Francesca De Filippi, Giulia Marra, Emanuela Saporito | Labsus

**Perché orientare il dibattito sulle *food policies* nella prospettiva dell'amministrazione condivisa?**

*"Stato, Regioni, Città metropolitane, Province e Comuni favoriscono l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, per lo svolgimento di attività di interesse generale, sulla base del principio di sussidiarietà"* (art. 118, ultimo comma). La vera essenza di questo **principio di sussidiarietà**, introdotto nella nostra Costituzione nel 2001, sta nel suo poter diventare una piattaforma costituzionale "[…] su cui costruire un nuovo modello di società caratterizzato dalla presenza diffusa di cittadini attivi, cioè cittadini autonomi, solidali e responsabili, alleati dell'amministrazione nel prendersi cura dei beni comuni"[1]. Da qui ha origine uno stile di governo sussidiario che si alimenta dal **canalizzare in modo nuovo le energie dei soggetti che si attivano e che propongono innovazioni**, con un'attitudine di interesse all'interazione tra chi ha diversi tipi di risorse e chi ha responsabilità pubbliche di tipo sia tecnico che politico. Da parte di questi soggetti, che si caratterizzano spesso per eterogeneità, non solo c'è voglia di condividere ma ci sono anche nuovi dispositivi per farlo: **i patti di collaborazione, che fanno riferimento ai regolamenti comunali per l'Amministrazione condivisa dei beni comuni**, i quali stanno a loro volta sotto l'ombrello costituzionale del principio di sussidiarietà sopra citato.

Poiché in Italia il tema dei beni comuni ha conosciuto un'esplosione di interesse a partire dal referendum sull'acqua (2011), viene naturale ipotizzare non solo che **il cibo** venga sempre più similmente percepito come uno dei beni comuni fondamentali, ma anche che **diventerà ricorrente oggetto di patti di collaborazione nelle oltre cento città di grandi, medie e piccoli dimensioni, sparse in tutta Italia**, che negli ultimi due anni e mezzo hanno adottato il Regolamento per l'amministrazione condivisa[2]. A Torino, Genova, Bari. E in quelle che seguiranno. In base a questa ipotesi proponiamo di riflettere in questo primo Quaderno di Labsus sullo stato dell'arte delle pratiche innovative.

Nella prospettiva dell'amministrazione condivisa una delle prime dimensioni da problematizzare è quella dell'efficienza. È così vero che il surplus di cibo è storicamente alla base dell'esistenza delle città (Pettenati), che le esperienze orientate al contrasto allo spreco alimentare in ambito urbano sono sempre più frequenti e in non pochi casi vengono recepite dalle politiche locali e dalla società civile. Le alleanze fatte sulla base di *comunità di interessi* sono talvolta messe fortemente in discussione da contraddizioni interne.
Come è emerso nelle giornate del convegno *"Gastro-polis"*, una delle più evidenti riguarda il fatto che non sprecare gli avanzi di un sistema di grande distribuzione non equo né giusto, non pulito né solidale, è un obiettivo al servizio del quale si mettono al lavoro alcune delle migliori intelligenze degli innovatori italiani con piattaforme web, attivazione di reti volontaristiche, eccetera. Ma **in alleanze di questo tipo si ha spesso l'impressione che gli alleati non solo non abbiano lo stesso peso, ma nemmeno la stessa visione di futuro**. Se però dal concetto di comunità di interessi passiamo a quello di *comunità di affinità*, anche sul tema del cibo le alleanze paiono di natura diversa: l'efficacia contro gli sprechi alimentari può accompagnarsi ad altri valori condivisi, ad esempio l'inclusione sociale o l'educazione alla salute.

Nel quartiere Ballarò, a Palermo, Don Enzo Volpe sa che alcuni bambini non vanno a scuola quando le loro famiglie non riescono a comperare loro la merendina da mangiare nell'intervallo. Qual è in questo caso il cuore del problema? La costruzione di alleanze nel breve periodo potrebbe certamente far fronte al problema che nessun bambino resti senza merendina, dunque senza educazione. Ma **amministrare in modo condiviso una *food policy* è ovviamente una questione di più ampio respiro e lungo periodo**, che si darà obiettivi di efficienza cercando anche di lavorare sul piano simbolico e culturale, e per farlo dovrà cercare di costruire una comunità di affinità basata su una visione condivisa. Tali comunità del cambiamento stanno prendendo

forme diverse: molti dei contributi contenuti in questo Quaderno parlano dello sforzo di mapparle valorizzandone la ricchezza. Le lotte per una riconfigurazione dei sistemi alimentari in un'ottica di maggiore solidarietà, equità e sanità sono l'ambito in cui si sta costruendo una nuova cultura civica. Nei *food movements*, nella battaglie per la *food security*, nelle esperienze di orticoltura urbana ritroviamo infatti molti temi che hanno a che vedere con la condivisione e con la difesa dei beni comuni alle diverse scale, quale antidoto alla frammentazione e all'individualismo.

L'amministrazione condivisa si gioca a diversi livelli. A quello empirico delle cosiddette *grassroot practice,* che vanno capite a fondo nei loro tratti distintivi così come in quelli scalabili e replicabili, fino al livello dell'innovazione istituzionale: locale e sovra-locale, e, nel caso di progetti europei come questo, europeo appunto. **Il tema del cibo, come pochi altri, si pone trasversalmente ai tradizionali settori pubblici, e in modo sorprendente catalizza le risorse e la voglia di responsabilizzarsi di soggetti privati**. Come afferma Florence Egal, l'obiettivo ultimo di un'alleanza sovra-locale, quale la *City Region Food Systems Alliance*, è una riconfigurazione degli equilibri di potere consolidati nel tempo.

Nell'esperienza di Labsus l'innovazione istituzionale deve coincidere con esperienze concrete in cui gli abitanti si riscoprano sovrani e possano mettersi alla pari con l'amministrazione e gli altri soggetti attivi, nella modalità pattizia (ripresa anche dal contributo di Andrea Magarini, con riferimento a casi pilota sparsi ovunque nel mondo). Spingere il dibattito e le politiche verso l'amministrazione condivisa del cibo come bene comune significa **lavorare anche sulla comunità scientifica e di pratiche come comunità unica di affinità**, a partire non tanto e non solo da un confronto sulla sostenibilità istituzionale di per sé, poiché già molto è stato teorizzato a proposito, quanto su come praticarla in modo sistematico e non episodico.

**I concetti teorici portanti**

L'interessante confronto interdisciplinare che ha animato il convegno *"Gastro-polis"* ha evidenziato alcuni concetti chiave ricorrenti, a partire dai quali il cibo e - più specificamente i sistemi alimentari locali e globali - vengono ripensati in termini di bene comune. Ciò che emerge dalle relazioni degli esperti è **la funzione multi-dimensionale del tema alimentare**, che agisce da **argomento di diritto, di azione politica e di innovazione culturale**: un aggregatore naturale di pratiche diffuse di cittadinanza attiva e dunque un efficace punto di entrata per impostare esperienze locali di amministrazione condivisa. Le *food policy* urbane diventano di conseguenza lo spazio amministrativo nel quale può trovare concretezza un modello di *governance* trasparente, paritaria e collaborativa, e questo proprio perché **il cibo, meglio di altri argomenti pubblici, riesce ad essere strumento di rappresentazione collettiva**.

Occuparsi delle *food policy* urbane, aprire una riflessione sui sistemi alimentari locali e globali, vuol dire **affrontare temi di diritto**: diritto alla vita, diritto alla salute, diritto di ciascun cittadino ad un tenore di vita sufficiente a garantire il benessere proprio e della propria famiglia. L'alimentazione è dunque componente essenziale di questo diritto fondamentale al benessere individuale e collettivo. È un fatto di diritto garantire a tutti i cittadini l'accesso a cibo sano di qualità, in quanto condizione necessaria per la salute di una società. Costruire politiche urbane del cibo, dunque, presuppone un altro **fondamentale cambio di paradigma nella trattazione delle risorse alimentari**: impone infatti di monitorare la qualità dei prodotti, piuttosto che esclusivamente la quantità; implica occuparsi di benessere dell'individuo nel suo più ampio significato ecosistemico, tenendo in conto anche gli effetti ambientali e sociali connessi alla struttura dei sistemi produttivi; implica ripensare al consumatore innanzitutto come cittadino, verso il quale garantire protezione sociale, attraverso politiche eque ed inclusive. **Il cibo diventa così argomento di diritto di citta-**

**dinanza, e di inclusione sociale**.

Le numerose iniziative nazionali ed internazionali raccolte in questo documento mostrano una netta connessione tra i temi dello sviluppo locale sostenibile e la necessità di ridefinire sistemi di produzione e approvvigionamento alimentare più ecologici, equi e sani. La scala di espressione di questo diritto è ancora una volta quella della città, quale motore di sviluppo locale, nonché migliore rappresentazione territoriale della domanda di cibo (Mela). L'Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile, ma anche il *Milan Urban Food Pact*, firmato nel 2015 da oltre 130 città, mostrano questa connessione e dichiarano un progressivo protagonismo dei municipi nel ripensare il proprio ruolo amministrativo, sperimentando processi incrementali e volontaristici volti a costruire politiche integrate e partecipative, proprio a partire dalla *governance* del cibo (Magherini).

**Il cibo diventa un argomento di azione politica.** A partire dal diritto al cibo è infatti possibile ripensare alle relazioni di potere nei processi di produzione dello stesso. Questa considerazione ha come presupposto la sempre più diffusa convinzione che il mercato, da solo, non sia più in grado di regolare in modo efficace i sistemi alimentari, soprattutto alla luce delle emergenze ambientali, sociali ed economiche che affliggono i centri urbani mondiali (Dansero, intervento a "*Gastro-polis*"). Cambiare paradigma nei sistemi alimentari locali, quindi, impone di rispondere a queste emergenze **facendo leva sulla collaborazione invece che sulla competizione**. Un modello di sistema alimentare equo, sostenibile e sano **richiede nuove geografie di potere e nuove alleanze, che pongano al centro il cittadino, non più come consumatore, ma come co-produttore** (Bottiglieri, intervento a "*Gastro-polis*"). Sono infatti le scelte alimentari dei cittadini ad influenzare direttamente la qualità delle produzioni. È il livello di consapevolezza e di condivisione degli stessi, inoltre, ad esercitare pressione sui grandi attori internazionali che controllano i sistemi di produzione alimentare, determinandone l'offerta e dunque mettendone potenzialmente in crisi i meccanismi egemonici (Pettenati e Toldo). Non a caso i 10 principi su cui si imposta la dichiarazione del *Food Pact* di Milano sono: integrazione delle relazioni di potere, trans-disciplinarità, coinvolgimento di tutti gli attori, indipendenza, sostenibilità, diversità e resilienza, democrazia e partecipazione, innovazione (sociale e tecnologica) (Egal).

Il cibo può dunque veicolare importanti istanze politiche, di natura partecipativa, e diventare **argomento di rappresentazione delle comunità locali** che gravitano intorno al sistema cibo, sia come attori dei processi produttivi che come consumatori, **in termini di *advocacy*** (Dansero, intervento a "*Gastro-polis*"). Tra le testimonianze raccolte al Convegno *"Gastro-polis"*, troviamo molte storie in cui si sperimentano modelli alternativi di produzione ed approvvigionamento alimentare. Soluzioni creative che avvicinano produttori e consumatori in cicli non strettamente locali, ma collaborativi, trasparenti e fondati sul **principio di *accountability***. Si tratta di esperienze che mettono in discussione in modo chiaro il sistema alimentare odierno, fondato su una sempre maggiore mercificazione del cibo e di egemonia dei grandi poteri commerciali internazionali. All'interno di queste esperienze prevale la richiesta di de-mercificare il cibo (*decommodification*) (Pettenati e Toldo), a favore di proposte politiche di riorganizzazione della società, sulla base di modelli di condivisione ed in contrapposizione ai modelli economici e sociali del capitalismo globalizzato (Mela). **Il cibo agisce quindi da argomento di azione politica collettiva, aggregando desideri, bisogni, aspirazioni e valori che pongono al centro la sovranità delle comunità.**

Le "esperienze parlanti" testimoniano il proliferare di pratiche di prossimità dove **il cibo è strumento di inclusione sociale.** Dagli orti di comunità ai gruppi di acquisto solidale, fino ai progetti di agricoltura sociale, **il cibo agisce da strumento di mediazione culturale, facilmente ibridabile.** Il cibo può facilitare infatti il dialogo transculturale, poi-

ché aggregatore di valori simbolici e di fattori emotivi ed estetici; al tempo stesso, poiché fonte di identità locale e collettiva, **permette di attivare pratiche di solidarietà e di condivisione che contribuiscono a costruire nuovi legami civici** (Mela).

**Le esperienze parlanti**

Se è vero che il cibo è un elemento trasversale che riesce a toccare ambiti diversi rispondendo ai bisogni essenziali, non solo fisiologici, di tutti gli esseri umani, e se è vero che le città da sempre incubano **esperienze di innovazione e di attivismo comunitario**, allora possiamo usare il cibo come una chiave di lettura molto efficace per leggere e interpretare i processi e le dinamiche urbane.
Questo è stato il presupposto alla base della tavola rotonda della seconda giornata di *"Gastro-polis"*, mirata a mappare *Le città invisibili. Lavoro e cibo nelle frontiere contemporanee*. La panoramica di esperienze, buone prassi e progetti in cui il cibo assume il ruolo di dispositivo per ricucire e ritrovare socialità è ricca. Vengono favorite forme di solidarietà e di condivisione che si basano sulla prossimità e sul rapporto con gli spazi in cui questo avviene. Gli orti urbani, le cucine comuni delle carceri, le mense benefiche, le cucine di quartiere, sono **quei luoghi in cui è possibile avviare degli esercizi di cura dello spazio, ma anche della persona, nelle forme più ibride tra soggetto pubblico, soggetto privato e società civile e con una pluralità di approcci e visioni**.

Il *trait d'union* di questi processi è che trattano il tema del diritto e dell'accesso al cibo, ma soprattutto che hanno avviato percorsi originali di coesione sociale e inclusione dal basso, attraverso cui il cibo e i mestieri ad esso collegati sono stati non solo il fine ma anche lo strumento per riconquistare una dignità calpestata se non fortemente condizionata (Bottiglieri).
Ma quali sono questi attori del sistema cibo impegnati a ridare dignità e migliorare le condizioni di vita di coloro che vivono nei contesti più fragili e nelle frontiere fisiche o esistenziali delle città e dei territori? ***Cooking is a call to act!***
È la **Casa di Reclusione Femminile della Giudecca di Venezia**, in cui le detenute gestiscono e si prendono cura, con il supporto di una cooperativa, degli orti interni all'istituto e attraverso questa semplice azione orientata al "bene comune" della comunità, ridefiniscono il carcere come luogo di privazione, spesso anche di cibo (Santorso).
È il **Refettorio Ambrosiano, progetto culturale dello chef Massimo Bottura**, che ha portato più di 60 chef internazionali a cucinare piatti gustosi e nutrienti con le eccedenze alimentari di Expo2015, allo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza della lotta allo spreco alimentare nell'interesse dell'inclusione sociale (Reni). Oggi il Refettorio è una mensa gestita dalla Caritas Ambrosiana per alimentare corpo e anima (il progetto si chiama *Food for soul*) all'insegna del recupero di spazi (la *location* è un ex teatro abbandonato), di risorse e di solidarietà verso le comunità socialmente vulnerabili. Vi è poi l'applicazione brasiliana del modello Bottura, che mira ancora più in alto, offrendo pasti gratuiti a chi ne ha bisogno per tutto il periodo dei Giochi Olimpici e Paraolimpici a Rio de Janeiro (Cedroni). La **Gastromotiva**, così si chiama, è un grande spazio pubblico progettato per accogliere e formare i giovani provenienti dalle famiglie a basso reddito del quartiere Lapa, in un'ottica di *empowerment* della comunità locale.
E infine è il **Chikù, un ristorante italo/balcanico di Scampia a Napoli**, in cui da sei anni lavora un gruppo di dieci donne, italiane e rom, che preparano insieme piatti delle rispettive tradizioni gastronomiche, superandole e contaminandole (Ferulano). Chikù nasce dall'associazione di promozione sociale *Chi rom e…chi no*, che da anni porta avanti nel quartiere una sperimentazione di tipo pedagogico, interculturale - e anche gastronomico - con una forte volontà politica di crescita personale e collettiva.

Non ci sono più scuse: in questi luoghi e in queste esperienze, molto radicate nel territorio a partire dalla creazione di relazioni significative con le comunità, trovano espressione

- come abbiamo già detto - azioni sia di diritto al cibo che di diritto alla città. Quando il cibo diventa un espediente per combattere le discriminazioni, superare i pregiudizi, favorire la partecipazione attiva di quei soggetti fragili che fino ad ora non sono mai stati esplicitamente coinvolti, quando queste pratiche riescono cioè nell'intento di rendere visibili quelle città invisibili, **emerge il bisogno di politiche locali (anche) alimentari** che le vadano a integrare, che le mettano a sistema e che le facciano dialogare con il decisore pubblico. E questo ha ancora più importanza strategica quando avviene in spazi di frontiera o in luoghi in cui si vive la marginalità, in cui è possibile attraverso queste pratiche educare alla condivisione, all'amministrazione condivisa, alla gestione condivisa dei beni comuni.

**Tradurre queste esperienze in Patti di collaborazione e ripensare i soggetti come Contraenti, significa rileggere queste azioni dentro un quadro politico ed operare perché si costruisca una rete capace di connetterle e metterle in rapporto di interlocuzione con le istituzioni.** Usare il Patto come forma di garanzia, significa elaborare una strategia per poterle replicare e farle diventare, per dirla con Gregorio Arena, "nuove fonti del diritto". In molte città si è arrivati alla definizione di *food policies* partendo dal basso, rielaborando le buone pratiche in chiave politica e di *governance*. La **Città di Torino** intende promuovere una *Food Policy* basata sui diritti, forte dell'esperienza di essere la prima municipalità ad aver introdotto il Diritto al cibo adeguato nella propria Carta fondamentale (art. 2 Statuto Città di Torino) e al tempo stesso è uno dei Comuni dell'Amministrazione Condivisa in Italia. Ci auguriamo che i due percorsi possano presto incontrarsi.

**Città e territori protagonisti del cambiamento**

Come le città e i territori – luoghi e persone – non siano sullo sfondo, ma **protagonisti del cambiamento, laboratori ideali** per la nascita, crescita e sviluppo di pratiche intorno al cibo, emerge con chiarezza da tutti i contributi presentati del Seminario *"Gastro-Polis"*. Appare distintamente che le *urban food policies* di Milano e Torino di altri contesti internazionali (Bottiglieri, Magarini) così come le esperienze *bottom-up* sopra riportate, nate e cresciute sul campo, costituiscano nel complesso un invito a **leggere, comprendere e interpretare la complessità urbana con la disponibilità a cambiare il punto di vista, adottando una visione di tipo sistemico**, dove il sistema è di tipo aperto (Dansero).

Ciò consente, al di là della rilevanza e significatività dei dati, delle statistiche e delle proiezioni riguardo la complessiva crescita dei processi di urbanizzazione e l'insostenibilità degli attuali modelli di vita, di produzione e consumo, ben descritti nei rapporti delle Nazioni Unite, **di immaginare scenari potenziali, individuare nuove polarità, pluralità, dinamiche e flussi capaci di innescare progettualità basate sulla collaborazione e la condivisione**, verso un orizzonte di maggiore sostenibilità ambientale e di migliore giustizia sociale. Esiste infatti non uno ma **molteplici e differenziati mondi urbani, spesso con caratteri ibridi**, tanto dal punto di vista fisico che economico e sociale. È dunque necessario allontanare il pericolo di equivoci e facili omologazioni. Uno di questi sostiene che la crescita del mondo urbano renda ormai residuale la dimensione rurale: nella realtà, benché il diffondersi di insediamenti urbani stia di fatto riducendo la superficie destinata ad aree verdi e coltivabili, si sta contemporaneamente verificando **un processo di "ruralizzazione" dell'urbano** (Mela). Nelle città l'agricoltura viene praticata in spazi dedicati a orti urbani e *vertical farms*; così, **attorno al cibo, si costruiscono e consolidano nuovi legami civici e reti collaborative**, capaci di connettere comunità di affinità e di interesse.

Da questa prospettiva si propone dunque la lettura dei fenomeni fondanti il dibattito intorno al binomio **cibo-città**, superando le visioni iconografiche che rappresentano in modo utopistico l'"intrusione" della natura nello scenario urbano (da le Garden city, la Ville Vérte di Le Corbusier alle

recenti Green/Vegetal cities) o che, all'opposto, demandano la soluzione alle questioni problematiche esclusivamente agli aspetti tecnologici. All'opposto, l'invito è ancora una volta a figurare **scenari di tipo inclusivo e collaborativo che integrino i temi della rigenerazione urbana con quelli dell'accoglienza, della riduzione dei conflitti, dell'approvvigionamento di cibo e di materiali a chilometro zero**.

Non è nuovo che proprio le città siano state il luogo della sopravvivenza durante e dopo le grandi guerre, quando parchi e giardini, persino aiuole, furono convertiti in **"orti di necessità"** per nutrire milioni di persone; o che l'agricoltura – come nel caso degli orti di Mirafiori Sud a Torino - abbia consentito a migliaia di persone in movimento verso la città da altre regioni di Italia in cerca di migliori opportunità o per necessità, di adattarsi a un modello di vita molto distante da quello di origine, offrendo nello stesso tempo **spazi da coltivare e luoghi di integrazione sociale**. Tutto questo può avvenire senza un apporto rilevante di risorse finanziarie, ma valorizzando il capitale umano e investendo in **nuove forme di** *governance* **del territorio**: per esempio, un modello di collaborazione pubblico-privato a beneficio della comunità di contadini urbani potrebbe offrire alla Pubblica Amministrazione l'opportunità di veder diminuiti i costi a suo carico per la manutenzione delle aree verdi pubbliche. L'esigenza di individuare un sistema di gestione che consenta un **dialogo strutturato tra pubblico e privato** sulle politiche locali alimentari, capace di rispecchiare una realtà tanto dinamica e composita (Bottiglieri): **i principi e gli strumenti dell'amministrazione condivisa, intesi come attuazione del principio di sussidiarietà orizzontale, appaiono per questo particolarmente appropriati per accompagnare sfide complesse** di tipo gestionale, organizzativo e normativo come quelle poste dalla *Urban food policy*.

Allontanandosi dalla dimensione locale per osservare le esperienze internazionali, il ruolo del partenariato pubblico-privato emerge ancora prevalente nella sperimentazione di modi di attuazione delle politiche. In molti casi è affidata al ***Food Council***, organo composto da gruppi misti di interessi, competenze e istanze, la valutazione di analisi ed intervento (Magarini). Da processi che in questi ultimi anni si sono confrontati nell'ambito delle *urban food policy* è nato l'**Atlante del Cibo**, progetto interateneo dei Dipartimenti del Politecnico di Torino, dell'Università di Torino e di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, **uno strumento per rappresentare il sistema locale del cibo nella Torino metropolitana**, *"aperto e interconnesso in reti di catene del valore che vivono una tensione tra processi e spinte di deterritorializzazione e opposte tendenze alla riterritorializzazione"* (Dansero). Tra gli obiettivi dell'Atlante: supportare la Pubblica Amministrazione nella costruzione e attuazione di politiche alimentari con un maggior coinvolgimento dei cittadini, attivare meccanismi di integrazione e cooperazione fra progetti, iniziative e attività legate al sistema del cibo.

È con queste lenti che si vuole offrire la possibilità di mettere a fuoco un quadro ricco e complesso, composto da milioni di tessere - come quello che emerge dai contributi di questo quaderno - in cui ciascuna parte è necessaria per poter leggere il tutto.

# PARTE 2

## UNA MAPPA (IN)FINITA DI RISORSE

# 2.1 Resilienza urbana, diritto al cibo adeguato e diritto alla città

Hilal Elver | Speciale relatrice Nazioni Unite sul diritto al cibo

"Amo la mia città natale, più di quanto ami la mia stessa anima"
Niccolo Machiavelli, lettera a Francesco Vettori, 1513

È il bene comune e non quello privato che fa grandi le città"
Discorso su Livy

Nel 2008 la popolazione urbana mondiale ha superato la popolazione rurale per la prima volta nella storia. Oggi ci sono 4 miliardi di persone che vivono nelle città. Entro il 2030 saranno il 60%, entro il 2050 saranno il 66% della popolazione mondiale (più di 6 miliardi). Il fenomeno interesserà soprattutto i Paesi in via di sviluppo, per cui vedremo crescere rapidamente le città dell'Asia orientale, quelle dell'Asia meridionale e dell'Africa Sub-sahariana. Se le città occidentali stanno infatti invecchiando, quelle orientali e del sud del mondo si ringiovaniscono e diventano ogni giorno più affollate.
Questa rapida urbanizzazione presenta grandi opportunità ma è anche portatrice di gravi rischi: se da un lato le città sono la forza trainante dell'economia e il centro nevralgico della vita intellettuale, culturale e dell'istruzione, dall'altro il processo di rapida urbanizzazione si lega in modo imprescindibile alla crescente povertà urbana, alla disuguaglianza, all'insicurezza alimentare e al degrado ambientale.

**Sviluppo urbano sostenibile e *food security***

La recente adozione dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite presenta i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile che sostituiscono i precedenti *"Millennium Development Goals"* 2000-2015, all'interno dei quali le città non venivano citate in modo specifico.
L'obiettivo 11 della nuova agenda per lo sviluppo sostenibile, invece, se ne occupa in maniera esplicita e si propone di **"rendere le città e gli insediamenti umani più inclusivi, più sicuri, più flessibili e sostenibili."** Tale specifico obiettivo riconosce quale importante ruolo gioca la trasformazione delle aree urbane per raggiungere uno sviluppo sostenibile nell'Agenda di Sviluppo post-2015.

La nuova agenda urbana promuove:
- Le città sostenibili e resilienti;
- Le città socialmente inclusive, sicure e non violente;
- Le città economicamente produttive;
- Le città che meglio si collegano all'ambiente rurale e meglio contribuiscono alla sua duratura trasformazione.

**Sistemi agricoli e alimentari sostenibili, in questo senso, devono essere alla base dell'insediamento umano**. **Tutto questo sarà possibile solo attraverso approcci eco-sistemici,** ovvero attraverso la creazione di sistemi alimentari sostenibili che interessino il continuum rurale-urbano. L'obiettivo 11 della nuova agenda dovrà pertanto essere interpretato insieme all'obiettivo 2 della stessa, che si assicura di raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile.
Anche se l'obiettivo 2 non fa riferimento ai diritti umani universali e nello specifico al diritto ad una alimentazione adeguata, esso definisce in modo chiaro cosa si intende per sicurezza alimentare globale: **"Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione, promuovere l'agricoltura sostenibile".**
Gli attuali sistemi agricoli industriali, tuttavia, non sono sostenibili. Questo comporta degli effetti dal punto di vista ambientale e sociale. Il 60% dei beni e dei servizi eco-sistemici del mondo sono in fase di degrado e l'agricoltura industriale gioca un ruolo fondamentale in tal senso. Inoltre, i sistemi alimentari industriali sono responsabili del 50% delle emissioni di gas serra e un terzo dell'attuale approvvigionamento alimentare globale viene sprecato.
Così come avviene per altri aspetti legati allo sviluppo sostenibile, **le città di tutto il mondo giocano oggi un ruolo da protagonisti anche nell'attuare strategie innovative che si riferiscano alla sicurezza alimentare e nutrizionale.**
Le città diventano di interesse prioritario nell'attuare approcci eco-sistemici e questo ha certamente influito sulle discussioni politiche e le decisioni a livello nazionale, regionale e internazionale. La necessità per un processo di nutrizione alla portata di tutti diventa di vitale importanza e fa emergere le criticità legate alla creazione di città sostenibili, oltre ad essere rilevante per il raggiungimento degli altri obiettivi di sviluppo sostenibile

**Diritto alla città e buone pratiche di politiche alimentari locali**

A causa del decentramento delle funzioni e della sempre più moderata azione di governo per le politiche di benessere sociale, i comuni sono diventati sempre più protagonisti negli ultimi anni, specialmente per quanto riguarda le iniziative di sviluppo locale in ambito ambientale e sociale, compresi i sistemi alimentari e le connesse politiche per far fronte all'insicurezza alimentare delle comunità.

Gran parte delle attività che rientrano nel grande insieme "sicurezza alimentare della comunità" - spesso riconosciute come parte di un movimento del cibo contemporaneo – si concentrano sulla promozione dei prodotti alimentari locali attraverso progetti come i mercati urbani dei contadini e gli orti comunitari. **Le iniziative che interessano la sicurezza alimentare nelle comunità emarginate dal punto di vista socio-economico possono trovare identità all'interno di diversi paradigmi, come ad esempio "la giustizia alimentare" o "la sovranità alimentare", o ancora "il diritto al cibo ",** paradigmi e filosofie che sono spesso entrati in contrasto o si sono semplicemente sovrapposti.

Critici geografi si sono interessati alle sfide a livello comunitario per rafforzare i sistemi alimentari locali, esaminando il movimento del cibo sia come il luogo di una politica di trasformazione, sia come deterrente per la riproduzione delle disuguaglianze sociali. È importante sottolineare la tesi sostenuta dai questi geografi, secondo cui le aree geografiche alimentari disagiate sono solo una componente di un più ampio contesto di disuguaglianza spaziale che interessa le comunità urbane. (Bedore 2010).

**Il nuovo concetto di "diritto alla città" (RTC) nasce come una lente per la comprensione e l'analisi critica della resistenza urbana, offrendo la possibilità di ri-concettualizzazione del diritto al cibo** e degli altri movimenti legati al paradigma della sicurezza alimentare delle comunità.

Il concetto di RTC si fonda sull'idea che la forza trainante del capitalismo si è spostata dalla industrializzazione all'urbanizzazione. La lotta oggi coinvolge gli sforzi di una più ampia pluralità di persone sfruttate che si uniscono nella vita di tutti i giorni all'ingiustificato regime capitalistico (Harvey 2013). Il concetto di RTC richiede con forza una trasformazione urbana, che dia **la priorità all'idea che gli abitanti stessi hanno il diritto di cambiare la città "come desidera il loro cuore".**

Le città canadesi sono molto attive su questo punto, specialmente a Vancouver e Toronto. A Vancouver, nel 2003 il Comune ha approvato una mozione per sviluppare un sistema alimentare più "giusto e sostenibile" (La politica del Consiglio Vancouver *Food* è stata costituita nel 2004). La Carta FOOD nel 2007 ha identificato 5 aree chiave da indagare: lo sviluppo economico della comunità, la salute ecologica, la giustizia sociale, la collaborazione e la partecipazione.

Toronto, la più grande città del Canada, possiede un'importante storia di supporto alle politiche alimentari nel Nord America, una politica che collega iniziative, come l'agricoltura urbana, alla città e permette ai funzionari comunali di concentrarsi sulle strategie alimentari che guardano oltre i confini comunali, abbracciando le zone rurali e la vita agricola.

Un'altra città canadese, Montreal, ha avviato un programma chiamato "Alimentazione Cittadina Alternativa", che promuove la giustizia sociale e ambientale. Il progetto coinvolge la comunità attraverso programmi di formazione orto-culturale, sostenendo programmi scolastici e la creazione di giardini di quartiere.

Città del Messico ha approvato nell'agosto del 2010 una nuova legge sulla sicurezza alimentare e la nutrizione. Si tratta di una delle prime leggi al mondo che si propone di attuare il diritto al cibo a livello locale, garantendo in questo modo il diritto alla protezione degli alimenti per i citta-

dini. Un importante risultato della legge è che il diritto al cibo viene riconosciuto sia come un diritto umano fondamentale sia come l'obiettivo principale della stessa legge.

L'esempio di Città del Messico dimostra come i cambiamenti strutturali a livello locale, soprattutto nelle città, sono essenziali per rendere il diritto al cibo accessibile per i cittadini. **Le istituzioni locali hanno dunque un ruolo cruciale da svolgere, perché le politiche e le strategie nazionali rimarranno solo sulla carta se non si traducono in realtà locali.** Questo è infatti il livello istituzionale su cui gli Stati contano di far rispettare gli obblighi, di proteggere e soddisfare il diritto ad un'alimentazione adeguata. Ed è anche il livello in cui le voci dei poveri devono e possono essere ascoltate e dove l'attuazione dei principi di responsabilizzazione, partecipazione, responsabilità, trasparenza e stato di diritto hanno effetto diretto e tangibile. Belo Horizonte, la quarta città più grande del Brasile, è un altro esempio da tenere in considerazione. Una città di 2,5 milioni di persone in cui fino agli anni '90 l'11 % della popolazione viveva in povertà assoluta e quasi il 20 % di bambini erano malnutriti. Nel 1993 la svolta, con l'elezione della nuova amministrazione che dichiara il diritto al cibo per la cittadinanza. Un funzionario pubblico afferma: "Se si è troppo poveri per comprare cibo nel mercato non ci si sente nemmeno cittadini. Sono ancora responsabile di fronte a voi". L'amministrazione cittadina ha sviluppato decine di strategie innovative per assicurare a tutti il diritto al cibo, tessendo insieme gli interessi degli agricoltori e dei consumatori. Ha offerto alle famiglie di agricoltori locali decine di zone pubbliche in cui vendere i propri prodotti ai consumatori urbani, ridistribuendo la produzione del venditore -che spesso ha raggiunto il 100 % - ai consumatori e agli agricoltori. Il profitto degli agricoltori è cresciuto, dal momento che non vi era un grossista da cui prendere la merce al dettaglio, le persone povere hanno anch'esse ottenuto l'accesso a prodotti alimentari freschi e sani. Oltre agli stand degli agricoltori, la città ha messo a disposizione prodotti alimentari freschi e sani offrendo agli imprenditori la possibilità di fare un'offerta sul diritto di utilizzo di pezzi di strada molto trafficati della città per farne dei mercati "ABC", acronimo portoghese di "cibo a basso prezzo" Oggi ci sono 34 mercati di questo tipo, per cui la città determina il prezzo fisso - circa i due terzi del prezzo del mercato - di una ventina di punti sani, mentre tutto il resto può essere venduto al prezzo di mercato.

Un altro esempio dell'idea di "diritto al cibo" è da riferire a tre grandi "ristoranti popolari" e un paio di locali più piccoli, che ogni giorno servono 12.000 persone circa, all'equivalente prezzo di meno di 50 centesimi per ogni pasto, prodotti alimentari coltivati localmente. Le iniziative per la sicurezza alimentare di Belo Horizonte includono un'ampia comunità di persone, scuole di giardinaggio e corsi di nutrizione. Inoltre, i fondi del governo federale contribuiscono alla realizzazione delle mense scolastiche, acquistando non più prodotti delle grandi aziende alimentari, ma esclusivamente prodotti dei produttori locali.

La città di New York City, negli Stati Uniti, ha consegnato un progetto di politica alimentare globale chiamato *"NYC Food Works"* e ha emanato una legge nel 2011 che richiede il rispetto dei parametri del sistema alimentare in molte istituzioni locali, inclusi i dati sugli appalti comunali legati al cibo locale e regionale.

**Coordinamento e cooperazione**

Proteggere e supportare gli agricoltori più vulnerabili nel cambiare la propria struttura operativa (con il passaggio dalla vita rurale alla vita della città) e affrontare il problema della sicurezza alimentare significa saper **combinare politiche e programmi strategici dei diversi settori e delle diverse aree geografiche.** Questo significa che il cibo non è più una prerogativa del solo Ministero dell'Agricoltura, ma che diventa necessario includere il Ministero del Territorio, del Commercio, dei Lavori Pubblici, della Sanità e molti altri. **Inoltre vi sarà anche la necessità di cooperare** tra

progettisti urbani, ingegneri, avvocati, medici, insegnanti e specialisti alimentari e nutrizionali, che si aggiunge alla necessità di un coordinamento e di una collaborazione che si estende oltre la struttura di governo e che va dalle istituzioni centrali a quelle locali, prendendo in considerazione anche gli attori non statali, le associazioni dei consumatori e i consigli locali, i sindacati, i produttori alimentari informali e i fornitori (Impegno del livello comunitario).

**Coinvolgere tutti coloro che versano in una condizione di vulnerabilità nei meccanismi decisionali è l'elemento chiave per assicurarsi che le politiche e gli interventi strategici siano inclusivi ed equi.** È molto importante includere la maggior parte della comunità nei piani di trasformazione urbana in relazione alla terra. Questo è ancora troppo difficile da attuare nella pratica. Le famiglie a basso reddito nelle aree urbane sono spesso tagliate fuori dalla pianificazione e da quelle politiche di sviluppo la cui implicazione è legata alle infrastrutture e alla fornitura di servizi mirati a soddisfare le esigenze proprio di quegli stessi cittadini.

In questa nuova idea di collaborazione devono essere ridefiniti il ruolo e la responsabilità dei governi locali, in modo da **concedere maggiore flessibilità alle istituzioni locali, garantendo dunque una maggiore forza di attuazione dei principi di sussidiarietà.**

**Bibliografia**


• Bedore M., (2010), "Just urban food system: a new direction for Food access and Urban Social justice", in Geography Compass 9/2010

• Harvey D., (2013), *Città ribelli. Dal diritto alla Città alle rivoluzioni urbane*, Feltrinelli, Milano

# 2.2 Città e sistemi alimentari sostenibili per la sicurezza alimentare e la nutrizione

Florence Egal | City-Region Food Systems Alliance

**Sistemi alimentari e salute**

Il *Global Panel on Agriculture & Food Systems for Nutrition* ha lanciato il 23 Settembre 2016 un Rapporto di prospettiva su sistemi e diete alimentari che conferma che sta peggiorando la situazione nutrizionale nel mondo. Da un lato si verifica una riduzione della fame e della denutrizione (la fame colpisce comunque una persona su dieci e un bambino su quattro è cronicamente malnutrito), però dell'altro la prevalenza di obesità e malattie croniche legate all'alimentazione cresce ovunque e più di due miliardi di persone presentano carenze in micronutrienti (ferro, zinco, vit. A…). Una persona su tre oggi soffre di uno o più tipi de malnutrizione e se non si fa niente, saranno una persona su due in 2030. La malnutrizione e diventata il principale fattore di rischio della mortalità mondiale. **I sistemi alimentari sono disfunzionali nella misura che non forniscono un'alimentazione equilibrata. Sono incentrati sulla quantità, non sulla qualità e non aiutano i consumatori a fare scelte alimentari sane ed accessibili.** La ricerca sul cibo, l'agricoltura e la nutrizione si devono ricentrare sull'accesso a diete alimentare sane. In un mondo in drastico cambiamento - caratterizzato da pressioni demografiche e migrazioni, cambio climatico, e pressione accentuata sulle risorse naturali - è urgente agire.

Il contesto internazionale è favorevole:

- due degli Obiettivi de Sviluppo Sostenibile dell' Agenda 2030 sono particolarmente pertinenti alla tematica qui trattata. Si tratta dell'obiettivo 2 - Eliminare la fame, assicurare la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile – e dell' 11 - Creare città sostenibili e insediamenti umani che siano inclusivi, sicuri e solidi;
- nell'aprile 2016, l'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha proclamato il Decennio delle Nazioni Unite per l'Azione sulla nutrizione 2016-2025. Questo riprende i dieci impegni della Dichiarazione di Roma per la Nutrizione di Novembre 2014 e propone un quadro per tutti gli attori.
- Il 1-2 dicembre 2016 è stato organizzato a Roma un Simposio internazionale sui sistemi alimentari sostenibili per un'alimentazione sana ed una nutrizione migliorata.

**Le città per un'alimentazione sostenibile**

E urgente riorientare i sistemi alimentari verso **un' alimentazione sostenibile, che sia nutrizionalmente adeguata e sana, culturalmente accettabile, accessibile ed equa, e ad impatto ambientale limitato** (rispetto della biodiversità e degli ecosistemi). A Milano a Luglio 2016, una rete di ricercatori ha firmato una Chiamata all'azione per la rivalorizzazione della dieta mediterranea. La dieta mediterranea è allo stesso tempo il prodotto e il motore del sistema alimentare. Questa associa salute e nutrizione, gestione sostenibile dell'ambiente (inclusa la biodiversità), dimensioni socio-culturali ed economiche. Costituisce un punto di ingresso per un sviluppo integrato per le zone costiere d'Italia.

**Le città hanno un ruolo importante di motore di sviluppo territoriale locale.** In parallelo all' Expo Milano "Nutrire il Pianeta – Energia per la vita", il sindaco Pisapia ha lanciato il *Milan Urban Food Policy Pact* . Questa iniziativa politica ha coinvolto una rete di sindaci partner nella redazione di un Patto che comprende due parti: la Dichiarazione e un Quadro di Azione, articolato in 50 buone pratiche. Questo combina diverse aree tematiche come *governance*, diete sostenibili e nutrizione, equità sociale ed economica, approvvigionamento e distribuzione alimentare, produzione - compresi collegamenti rurali-urbani e gestione delle risorse naturali - e prevenzione e gestione dello spreco alimentare. Questo documento, firmato da più di 130 città (delle quali 18 italiane, comprese Venezia, Torino e Milano), è stato consegnato al Segretario Generale delle Nazione Unite il 16/10/2015 nella Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Nel secondo *Mayor's Summit* organizzato a Roma il 13 e 14 ottobre scorso, è stato lanciato l'*Awards*

*Programs*, vinto da Baltimora e Città del Mexico. Il prossimo Summit sarà a Valenzia, Spagna ad ottobre 2017.
Si osserva nel dibattito attuale una certa confusione fra il termine catene alimentare (che è stato associato negli anni ad un approccio alimentari di tipo "produttivista") e i sistemi alimentari.
La gente si alimenta con le diete non con comodità.
I sistemi alimentari sono complessi e strettamente collegati con la cultura e non possono essere limitati al contenuto nutrizionale dei diversi alimenti. **Si debbono articolare catene alimentari e sistemi alimentari locali e resilienti per ottenere diete sostenibili, salutari, favorevoli ad una gestione sostenibile delle risorse naturali e socialmente eque (diritto al cibo).**

**Riconnettere sistemi locali e globali**

Il Panel Internazionale di esperti su sistemi alimentari sostenibili si è interrogato sul tipo di ricerca necessaria per **guidare la transizione verso sistemi alimentari sostenibili** ed ha identificato dieci principi: **approccio olistico e sistemico, integrazione delle relazioni di potere, trans-disciplinarità, coinvolgimento di tutti gli attori, indipendenza, sostenibilità, diversità e *resilience*, democrazia e partecipazione, innovazione (sociale e tecnologica) e monitoraggio e valutazione.**
Il Comitato per la Sicurezza Alimentare che si è appena concluso ha insistito sull' Agenda 2030 come vincolo fra passato e futuro, sull'universalità degli OSSs (Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile) - validi tanto per il Nord come il Sud - la loro interconnettività, l'implicazione de tutti gli attori e la necessità di garantire una voce ai più deboli per "Non lasciare nessuno indietro".
Sistemi alimentari sostenibili offrono un ottimo punto d' ingresso per l' Agenda 2030. Sono essenziali per la salute dell'uomo e del pianeta (anche in termini di contrasto al cambiamento climatico). E' urgente riconnettere il sistema globale e con i sistemi locali. **I consumatori, come co-produttori sono al cuore della transizione. Soltanto loro possono generare il cambiamento necessario.** Le direttive per un' alimentazione sostenibile dovrebbero costituire la base delle politiche pubbliche nei diversi settori (agricoltura, commercio, sanità, educazione…) e contribuire alla loro integrazione.

## 2.3 Il Milan Center for Food Law and Policy: un'eredità carica di futuro

Federico Longo | Milan Center for Food Law and Policy

Il **Milan Center For Food Law And Policy** sorge nel febbraio del 2014 per iniziativa di Expo S.p.A., Comune di Milano, Regione Lombardia e Camera di Commercio. Nasce come **centro di ricerca e studio delle tematiche alimentari ed ha assolto finora tale compito attraverso un'attenta e capillare attività di raccolta, sistematizzazione, analisi di materiale giuridico e buone pratiche legate al cibo.** Tale sforzo, lungi dall'essere una mera attività catalogatoria di documenti nell'interesse di specialisti del settore, è stato declinato in due prodotti light che rendessero tali temi accessibili a tutti. Prima fra tutti la newsletter - *Right to food Digest* -, lanciata nella primavera del 2015 e giunta ormai al suo quattordicesimo numero; sul versante della multimedialità, invece, lo scorso mese è stato presentato un altro importante progetto del centro e un ulteriore output della sua attività di ricerca: la *Right to Food Map*. Sviluppata grazie alle competenze tecniche di METID del Politecnico di Milano, la R2F Map vuole essere uno strumento con cui rendere più immediata ed accessibile l'attività di ricerca del Milan Center. Consiste in una piattaforma informatica destinata a fornire un monitoraggio costante del dibattito e delle novità in ambito alimentare attraverso la raccolta di *Laws, Policies* e *Arenas* sul cibo. Il carattere georeferenziato del database permette inoltre di mappare attraverso un aiuto visivo i temi e i paesi maggiormente coinvolti da tali problematiche. Barilla Foundation ha espresso particolare interesse per questo strumento e, come nostro partner convenzionato, ha lavorato per implementare con noi il progetto e potenziarlo fino a configurare un nuovo prodotto che verrà prossimamente presentato.

**Dallo start up alla legacy**

A partire dalla sua costituzione il MCFLP ha portato a compimento la fase di start up che l'aveva visto, durante il periodo di EXPO, **svolgere prevalentemente un'attività di "osservatorio" e di consulenza sul diritto al cibo.** Fermo restando l'obiettivo di lungo termine dichiarato fin dal suo atto costitutivo - e cioè concorrere al lancio di una Convenzione internazionale che delinei una piattaforma di regole minime sul diritto al cibo - il Milan Center ha in parte modificato i profili della propria *governance* aprendosi a collaborazioni e partnership più strutturate. Così l'attività del MCFLP si affranca dall'alveo prevalentemente accademico ed inizia a svolgere, a partire dalle battute conclusive di EXPO, un'importante attività di relazione, ascolto e confronto con soggetti pubblici, privati, nazionali ed internazionali. Trasversale nelle sue attività diventa così **catalizzatore di soggetti diversi, mediatore tra realtà istituzionali e del privato, profit e no profit.**

**La missione internazionale del MCFLP**

Punto di riferimento e di confronto attraverso l'organizzazione di eventi, seminari specialistici e momenti di incontro sia durante che dopo EXPO, il Milan Center ha intessuto un'intensa attività di relazione istituzionale sia interna - dalla Presidenza del Consiglio alla Presidenza della Repubblica - che internazionale tramite contatti avviati con le autorità dei singoli Paesi espositori in EXPO. S**ono quindi state attivate negli ultimi mesi numerose convenzioni con i ministeri italiani - Agricoltura, Ambiente, Giustizia, Salute, Sviluppo Economico e istruzione - e con associazioni e istituti nazionali ed esteri**; da un lato si è così promossa la conoscenza del Centro, dall'altro si sono create le condizioni per avviare l'obiettivo di lungo periodo sopra ricordato.
La presidente Livia Pomodoro si è inoltre impegnata in prima persona per dare al MCFLP una dimensione ed una autorevolezza internazionale. Nel gennaio 2015 è stata chiamata al Parlamento europeo per una speciale audizione dinnanzi alla commissione Agricoltura; a settembre dello stesso anno ha partecipato ai lavori dell' Assemblea Generale delle Nazioni Unite, tenuto una conferenza alla Columbia University ed incontrato la Signora Khan, DG di IDLO, la direttrice del *World Food Programme* di New York, Mrs. Turkeye. Mrs. Hilal Elver, Special Rapporteur dell'ONU sul diritto al cibo ha inoltre in più occasioni partecipato alle

attività del MCFLP ed un ricercatore del Centro la affianca all'interno del CFS Fao a Roma. Il MCFLP ha inoltre preso parte attivamente con progetti e documenti ai lavori di COP21 - presenziando anche a COP22 di Marrakech - e, da ultimo, ai lavori della rete delle città bio - *Organic Cities Network Europe* di Vienna - riunitasi questo settembre.

**La rete dei MCFLP per i Partner**

Il Milan Center è oggi un associazione riconosciuta internazionalmente ed ha sviluppato, nel corso degli ultimi due anni una rete che raccoglie quasi settanta partner, rete che rappresenta uno strumento di duplice utilità: sia come cassa di risonanza che di "canestro". Cassa di risonanza perché le iniziative e le proposte del Milan Center abbiano una visibilità estesa e i loro effetti possano raggiungere un più ampio spettro di attori. Canestro perché le connessioni attivate permettano di creare un ambiente ideale affinché le proposte fatte dai partner possano essere raccolte e realizzate. **L'obiettivo è far sì che da ogni convezione stipulata nasca un progetto di ricerca, un'azione di sensibilizzazione, un programma di cooperazione internazionale**.

**Principali Progetti**

*CAPORALATO-COOP*

Nell'ambito della lotta al caporalato il MCFLP e la COOP sono impegnati in un progetto indirizzato alla **promozione del rispetto della regole e alla tutela del diritto**. Il Milan Center svilupperà nei prossimi mesi una ricerca proprio sulle politiche e sulle normative vigenti a livello internazionale sui temi relativi allo sfruttamento del lavoro in agricoltura. Si porrà come focus l'analisi della regolamentazione del mercato del lavoro e dei contratti agrari, le norme a tutela dei lavoratori e le iniziative politiche volte a limitare il fenomeno e a favorire condotte migliori. Il Milan Center, insieme a Coop sarà dunque impegnato in prima linea per il rispetto dei diritti lungo la filiera agroalimentare italiana.

*DIRE MANGIARE PROGETTARE-CURE*

Il progetto "Dire, mangiare, progettare", promosso dall'associazione CURE e sostenuto dal Milan Center insieme anche agli Amici Casa della carità, rappresenta una novità tra le attività del centro per il contesto più informale (ma non meno cruciale) in cui vengono affrontate le tematiche alimentari.
Può infatti sembrare eccessivo parlare di "diritto" riferendosi ad una mensa scolastica, e ancor più se lo strumento con il quale si vuol passare il messaggio educativo è il design e la creatività, ma **saper coltivare il futuro educando i bambini è la base di qualsiasi politica socio-alimentare lungimirante.** Il progetto, in concreto, consiste nel dar vita alle idee dei bambini su come rendere la mensa scolastica un posto migliore, maggiormente stimolante, divertente e, in definitiva, educativo.
Se la parte "tecnico-artistica" sarà seguita da designer milanesi e internazionali, il MCFLP si ritaglia il suo spazio fornendo agli insegnanti i materiali teorico-didattici come supplemento al progetto. Si tratterà di un apposito kit multimediale a partire dal quale, con il supporto degli educatori, i bambini potranno riflettere su quell'atto semplice e naturale che è il mangiare tutti insieme nella mensa.

*ROW -RULES OF WATER*

Il Centro sta promuovendo poi un importante evento internazionale chiamato"*Rules of water, rules for Life*". Sarà una due giorni dedicata ai temi dell'acqua (Milano 30-31 maggio 2017) con la collaborazione scientifica di OCSE,WWAP e il patrocinio di ministeri italiani, della Commissione e del Parlamento Europei, della sezione italiana del WEC.

**La Legacy del Milan Center**

L'idea della costruzione di una rete che conta oggi quasi 70 adesioni di soggetti, istituzionali e non, italiani e internazionali, rappresenta da un lato la continuazione dell'impegno che ha visto Milano per i 6 mesi di Expo capitale della nutrizione, dall'altro la prospettiva di futuro che veda il capoluogo lombardo continuare ad essere protagonista dell'alimentazione e della difesa dei diritti ad essa correlati.

# 2.4 Il progetto europeo Food Smart Cities for Development

Cinzia Tengoni | Project Manager FSCFD

**Politiche alimentari per lo sviluppo sostenibile**

In un mondo sempre più interconnesso, sono numerose le sfide comuni che le città sono chiamate ad affrontare. Di fronte a fenomeni come l'urbanizzazione e la crescita della popolazione nei centri urbani, i governi locali si interrogano su come garantire la qualità della vita dei cittadini di oggi e di domani. Proprio **le città, principali centri di consumo di risorse e all'origine di molti fenomeni, sono oggi considerate il luogo del cambiamento, dell'innovazione e delle risposte locali a sfide globali**. L'idea promossa dal progetto *Food Smart Cities for Development*, finanziato dal' Unione Europea, in cui 9 città - Milano, Torino, Gent, Utrecht, Bruges, Barcellona, Bilbao, Marsiglia, Dakar - collaborano con 8 organizzazioni della società civile - Expo dei Popoli, Equo e Garantito, *World Fair Trade*, *World Fair Trade Europe*, *Fair Trade Advocacy Office*, *Fair Trade Hellas*, GRAIN e ACRA - è quella di considerare il cibo come prisma per una rilettura delle dinamiche di sviluppo economico-sociali e ambientali attraverso l'adozione di politiche alimentari.
La politica alimentare è un area della politica pubblica che si caratterizza per la propria capacità di intervenire sul sistema alimentare locale e su come il cibo è prodotto, processato, distribuito, acquistato e consumato nel pieno rispetto delle risorse disponibili. Nasce dal progetto un accordo mondiale sulle politiche alimentari, i*l Milan Urban food Policy Pact* sottoscritto oggi da 133 città da New York a Dakar e nei 5 continenti, che si impegnano a collaborare e a scambiarsi buone pratiche per progredire sul tema di **uno sviluppo sostenibile, inclusivo, equo, sano e rispettoso delle diversità culturali a partire dalle politiche alimentari.**

**Sovranità alimentare e cooperazione decentrata**

A questo patto urbano si accompagna un documento di nuove raccomandazioni siglato dalla società civile e dalle città aderenti al progetto, gli attori più prossimi ai cittadini e alle loro abitudini, in cui si pone l'accento **sull'importanza del diritto al cibo, dell'autonomia alimentare locale, della sovranità alimentare, del** *fair trade* **e della cooperazione decentrata.** Infatti, **una visione di un sistema alimentare equo e sostenibile non potrà realizzarsi se non con il pieno riconoscimento dei diritti umani come il diritto al cibo** e quindi "all'accesso regolare, permanente, libero, sia diretto sia tramite acquisti monetari, a cibo qualitativamente e quantitativamente adeguato, sufficiente, corrispondente alle tradizioni culturali della popolazione di cui fa parte il consumatore e in grado di assicurare una vita psichica e fisica, individuale e collettiva, priva di angoscia, soddisfacente e degna" (Ziegler, 2004; EC/N 2001) .
Sul riconoscimento di un approccio di s**ovranità alimentare che garantisce alle comunità la possibilità di decidere il proprio sistema alimentare e produttivo**, racchiuso nel concetto più ampio di autonomie alimentari locali in cui il cittadino plasma con le amministrazioni l'organizzazione della propria sovranità alimentare. Le nostre scelte, come cittadini di agglomerati urbani, hanno delle ricadute non solo sulla nostra qualità di vita ma anche su quella degli altri ecco perché e bene **fare scelte "*fair trade*", cioè fondate sul rispetto delle condizioni sociali e lavorative del produttore che si riflettono anche sul prodotto.** Infine non possiamo dimenticare che ci sono milioni di fili invisibili che ci connettono da una parte all'altra del globo, che sono rappresentati sulle nostre tavole da cibi di diversa provenienza, per questo è importante continuare la **cooperazione decentrata come strumento che incoraggi le città ad agire in maniera sinergica per raggiungere sistemi alimentari più equi e sostenibili.**

# 2.5 L'Atlante del cibo di Torino metropolitana: mappe, reti, attori, progetti verso un sistema del cibo più sostenibile

Egidio Dansero | Università degli Studi di Torino, Coordinatore dell'Atlante del Cibo

Le politiche urbane del cibo rappresentano un nuovo spazio di riflessione e azione politica anche nel contesto italiano, grazie alla spinta di esperienze e iniziative internazionali, nonché del lancio e diffusione del *Milan Urban Food Policy Pact*. Parlare di p**olitiche urbane del cibo significa, per ora, fare riferimento ad un tentativo di collegare e stimolare in una visione sistemica una pluralità di azioni e progettualità verso un orizzonte di maggiore sostenibilità.** Il come fare sistema, il ruolo degli attori pubblici, di quelli di mercato, della società civile e in particolare dei movimenti del cibo, le modalità con cui definire e condividere obiettivi e mettere in moto attori e processi dipendono da una pluralità di fattori localmente specifici.

### Nutrire Torino metropolitana

Pensando alla Torino metropolitana in senso aperto, non bloccato dalla rigidità dei confini delle maglie amministrative, ma attento alle reti e ai flussi che compongono il sistema locale del cibo, ai loro addensamenti, e alle progettualità in essere e potenziali, sembrano esservi **i presupposti e gli ingredienti per la costruzione di politiche locali del cibo, esplicite, territorializzate e sistemiche.** Tra un ampio insieme di potenzialità è possibile contare su: sistemi agricoli produttivi, diversificati e orientati a produzioni di qualità; una città capoluogo e vari territori che da tempo, anche grazie ad eventi di richiamo internazionale, si stanno legando ad un'immagine, con una buona base di verità, orientata al cibo di qualità; iniziative pubbliche consolidate in vari ambiti del sistema del cibo; una pluralità di attori della società civile che compongono un multiforme movimento del cibo; importanti attori di mercato legati all'agroalimentare; centri di ricerca, in prevalenza pubblici, che stanno consolidando competenze e conoscenze.
**Questi presupposti non sono una novità per molti versi, ma quello che sta cambiando è lo sguardo con cui comprenderli in quella visione d'insieme che le politiche urbane del cibo richiedono per agire sul sistema urbano del cibo, dove per urbano si pensa ad un sistema aperto, ispirato ad un approccio di città-regione.**

### Rappresentare il sistema urbano del cibo

Ma come hanno ben sottolineato alcuni precursori dell'*urban food planning* come ambito di studio, il sistema urbano del cibo è uno sconosciuto per le politiche urbane, per molte ragioni, tra le quali il fatto che è il meno visibile tra i sistemi urbani, pur essendo il più capillare.
**Rendere visibile appare dunque un presupposto altrettanto fondamentale, in una prospettiva ampia di *policy*, tra pubblico, privato e no profit,** che sappia partire dall'adagio di Luigi Einaudi "conoscere per deliberare".
La conoscenza del sistema locale del cibo è dunque fondamentale, a partire dal rappresentarlo come, sistema aperto e interconnesso in reti di catene del valore che vivono una tensione tra processi e spinte di deterritorializzazione e opposte tendenze alla riterritorializzazione.
**Il rappresentare il sistema locale del cibo nella Torino metropolitana** (come progetto di territorio legato da una visione di *policy* e processi di auto-identificazione) **è l'obiettivo principale dell'Atlante del cibo,** che è uno degli esiti, come idea progettuale, dei processi che in questi ultimi anni, si sono confrontati nell'inedito spazio di riflessione e azione politica delle *urban food policy*.

### L'Atlante del cibo

Che cos'è l'Atlante? E' allo stesso tempo un contesto, un processo e uno strumento. In quanto **strumento si propone di mettere a disposizione conoscenze e rappresentazioni di attori, risorse, flussi, spazi e relazioni che compongono il sistema del cibo torinese e di cui si ha, attualmente, scarsa consapevolezza.** L'Atlante mette non solo insieme dati, ma potenzialmente contribuisce alla messa in rete attori, offrendo rappresentazioni e mappature con metodologie interattive. In questo senso l'Atlante si propone come contesto, quale **luogo virtuale di confronto tra studiosi, esperti e operatori del sistema del cibo, di divulgazione e partecipazione alla costruzione di una conoscenza collettiva del sistema territoriale del cibo nel torinese.** Se i primi Atlanti geografici, offrendo una collezione sistematica

e ragionata di rappresentazioni, a varie scale, proponeva immagini dello stato del mondo, sulla base delle tecnologie all'epoca più avanzata, l'Atlante del cibo, oltre ad proporre "stati" del sistema del cibo, ad un dato momento, è pensato soprattutto come un **processo, di costruzione di conoscenze sul sistema del cibo da condividere, oltre che divulgare, con l'insieme degli attori del sistema del cibo, di cui tutti facciamo parte in quanto consumatori.** Non sono le Università a possedere e produrre conoscenze sul sistema del cibo, ma ogni attore, collettivo e individuale, produce e fruisce di queste conoscenze, e il processo con cui costruisce la loro condivisione è fondamentale.

**Una rete di attori per un manifesto**

Per quanto riguarda i proponenti dell'Atlante, **esso è di per sé un modo per fare rete e sistema, nella consapevolezza che il mondo della ricerca, in particolare quella universitaria pubblica, possa giocare un ruolo importante, integrando altresì formazione e "terza missione".** L'Atlante è infatti promosso da un gruppo composto da ricercatori di diverse discipline appartenenti a vari Dipartimenti del Politecnico di Torino e dell'Università di Torino e di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Come progetto interateneo, interdipartimentale e interdisciplinare è aperto ai contributi dei diversi attori pubblici e privati che sono interessati alle politiche urbane del cibo, a partire dalle istituzioni locali (Comuni, Città metropolitana, CCIAA). **Insieme abbiamo condiviso un Manifesto dell'Atlante del Cibo** in cui sono indicati obiettivi e finalità del progetto, tra i quali: produrre nuova conoscenza; aumentare la visibilità del sistema e delle sue dinamiche; supportare le pubbliche amministrazioni nella costruzione e attuazione di politiche alimentari e nella gestione ordinaria del sistema; incrementare la consapevolezza, la partecipazione e il coinvolgimento dei cittadini; offrire uno strumento di interazione; attivare meccanismi di integrazione e cooperazione fra progetti, iniziative e attività legate al sistema del cibo.

Il primo passo dell'Atlante sarà quello di aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale gli esiti delle ricerche sul cibo condotte dai diversi Dipartimenti, **producendo un rapporto periodico di sintesi sul sistema locale del cibo. Una prima mappa delle mappe** (cartografiche, infografiche, di attori e processi). Il nostro territorio è ricco di iniziative ed esperienze di studi e ricerche in questo campo. Sulla piattaforma multimediale i contenuti (cartografia, grafiche e infografiche, testi, video) saranno fruibili e in parte interoperabili dalla *community*. **Questa modalità garantirà dinamicità e aggiornamenti costanti, anche attraverso forme di *crowdmapping*, inteso nella sua forma più allargata, come cartografia dal basso, diffusa e partecipata**, in grado di fare emergere, accanto alle rappresentazioni *top-down*, descrizioni dal basso delle dinamiche territoriali.
Applicato al sistema alimentare di una città, il *crowdmapping* è in grado, per esempio, di rappresentare gli attori deboli del sistema, evidenziandone ruoli, bisogni e prospettive, ma anche più in generale nuovi punti di vista, problemi, risorse, opportunità, appoggiandosi su strumenti multimediali gestiti da esperti ma, accessibili a una *community* ampia. Questo avverrà tramite la piattaforma *First Life* ideata dal Dipartimento di Informatica, un *social network* georeferenziato che permetterà ai cittadini di popolare la mappa metropolitana di informazioni sul cibo, nonché di formare gruppi su specifiche attività legate al cibo.

**Nota dell'autore**

Sono sei le unità di Ricerca coinvolte nel progetto con docenti afferenti a diversi Dipartimenti: il Dipartimento di Culture, Politica e Società (CPS) dell'Università di Torino, il Dipartimento Interateneo di Scienze, Politiche e Progetto del Territorio (DIST) di Politecnico e Università di Torino; il Dipartimento di Architettura e Design (DAD) del Politecnico di Torino; il Dipartimento Scienze Agrarie Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università di Torino; il Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino e l' Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Sono inoltre coinvolti docenti di altri Dipartimenti dell'Università di Torino (Economia e Statistica, Storia, Psicologia)

# PARTE 3

## LE CITTA' VISIBILI. FRONTIERE URBANE E SPAZI ALIMENTARI

# 3.1 Territorio e città: la gerarchizzazione dello spazio tra mediazione e articolazione

Fabio Armao | Politecnico e Università degli Studi di Torino

**La città come spazio di mediazione**

Il 1989, con il crollo dei regimi comunisti e la fine della Guerra fredda, ha segnato una vera e propria frattura con il passato. Dal punto di vista politico, oltre a ridisegnare radicalmente le geografie del sistema internazionale, esso ha prodotto una vera e propria rigerarchizzazione dei poteri territoriali – un drastico ridimensionamento del ruolo dello stato, destinato a riportare la città al centro dell'universo politico. Una simile rivoluzione degli spazi non può non avere conseguenze sul modo di concepire la sicurezza. **Quel che cambia con il 1989, e con la conseguente rigerarchizzazione dei poteri, è che la città torna ad essere sempre più di frequente luogo effettivo di esercizio del potere coercitivo, ad opera di attori non statali in competizione tra di loro e con gli apparati dello stato** – e non soltanto nel Sud Globale del mondo. Ed alle tradizionali minacce alla sicurezza create dalla delinquenza comune e dai disordini sociali si aggiungono quelle generate dalla diffusione del crimine organizzato e del terrorismo.

**La frattura del 1989 ha di fatto contribuito a generare nuove territorialità. Le città, in particolare, si propongono come spazi privilegiati di mediazione tra attori al tempo stesso protagonisti delle dinamiche locali e, seppur non sempre in maniera diretta e consapevole, partecipi dei processi di globalizzazione.** Ciò che maggiormente conta oggi, tuttavia, è che la violenza oltre al denaro torna ad essere uno degli strumenti principali di mediazione nel contesto urbano. **La violenza, più precisamente, opera sia come mediatore diretto, conformando il territorio, tracciandone i nuovi confini; sia come mediatore indiretto, contribuendo a produrre lavoro** (i tanti professionisti della violenza) **e ulteriore denaro** (ad esempio, attraverso l'estorsione e i traffici illeciti).

**La sfida della *resilience* urbana**

**Mafie e gang, in particolare, vivono parassiticamente nello spazio urbano; ma, al tempo stesso, arrivano a sviluppare relazioni simbiotiche con l'ambiente circostante**, inquinando irrimediabilmente l'"atmosfera" sociale. Grazie al fatto di disporre di ampie risorse di denaro e di violenza si propongono, con successo, come mediatori sociali: dissuadendo o eliminando chiunque intralci i loro affari, corrompendo chi è disponibile al compromesso, costruendo addirittura delle basi più o meno ampie di consenso adottando, ad esempio, forme di *welfare* per i propri associati e le loro famiglie o arrivando a praticare vere e proprie forme di mecenatismo nei confronti della popolazione loro soggetta.

Questa loro peculiare natura rende particolarmente inefficace qualunque strategia militare. **All'opposto, bisogna arrivare a concepire forme di *resilience* alle "impurità" presenti all'interno dello spazio urbano e arrivare a prefigurare anche delle strategie di immunizzazione.** In prima battuta, il concetto di *resilience* rinvia alla lotta per l'adattamento all'interno di sistemi complessi, finalizzata alla sopravvivenza o al miglioramento della qualità della vita. Come tale, esso tende a identificare un processo e non un oggetto; quell'insieme di interazioni tra differenti forme di pensiero e di azione che contribuiscono a determinare le forme – spazi e tempi – del cambiamento. **Una *resilient community* è, per definizione, una comunità in grado di resistere, assorbire, adattarsi, risollevarsi rapidamente ed efficacemente dagli effetti di un disastro, naturale o provocato dall'uomo, senza mettere a repentaglio le proprie strutture e i propri servizi**. Finora tale concetto è stato applicato prevalentemente alla prevenzione dai disastri naturali o, una volta di più, dal terrorismo. La sfida di gran lunga più interessante e urgente, tuttavia, consiste oggi nell'elaborare strategie di *resilience* urbana alla violenza cronica generata proprio dalla presenza sul proprio territorio di gruppi di criminalità organizzata o gang.

La *resilience* alla violenza cronica dovrebbe:

1. partire dal presupposto che sia necessario concentrare l'attenzione sugli spazi in cui si esercita la violenza, più che sugli attori che se ne rendono responsabili;

2. concepire, all'interno di questi spazi, la creazione di *trust network* di resistenza in grado di opporsi all'offerta di mediazione sociale (denaro e violenza) da parte dei gruppi criminali;
3. mettere le nuove *Information Communication Technologies* (ICTs) a disposizione dei *trust network*, puntando maggiormente su quelle utili a favorire la condivisione delle conoscenze e delle informazioni, piuttosto che a consentire la mera securitizzazione delle aree interessate.
Per quanto riguarda quest'ultimo punto, non mancano gli studi relativi al contributo che le ICT sono in grado di offrire per un miglior controllo dei processi elettorali o, ancor più specificamente, sul ruolo che esse possono giocare nel facilitare l'azione collettiva nelle aree a bassa statualità attraverso modalità di *networked governance*. In particolare le metodologie di *crowdmapping* che si servono di piattaforme per la raccolta, visualizzazione e geolocalizzazione interattiva di informazioni, quali USHAHIDI (http://www.ushahidi.com), hanno già dimostrato di poter fornire un supporto estremamente efficace anche per il monitoraggio delle forme di violenza sul territorio (http://legacy.ushahidi.com).

**Campus architecture**

Se, come affermato nel primo paragrafo di questo contributo, la città è tornata ad essere il centro dell'universo politico oltre che economico e il luogo in cui, sempre di più, attori non statali della violenza contendono allo stato quote crescenti del potere di coercizione, è proprio da un'analisi particolareggiata e, verrebbe da dire, quotidiana del paesaggio urbano che bisogna ripartire per garantire la sicurezza dei suoi cittadini. Non solo. **All'interno della città è lo spazio "costruito" e, di conseguenza, anche il modo in cui è stato progettato ad assumere la massima importanza.**

Ripensare il dibattito sulla sicurezza urbana, tuttavia, dovrebbe oggi comportare uno sforzo ulteriore mirante a ridefinire, con l'aiuto di architetti e urbanisti, l'idea stessa di "spazio difendibile". Il modello, provocatoriamente, potrebbe essere quello del campus universitario americano che – diversamente dalle più antiche università europee, realizzate in strutture di tipo monasteriale, a denotare anche una concezione solipsistica (ed elitaria) del lavoro intellettuale – viene progettato come un villaggio aperto e privo di barriere; destinato ad accogliere una comunità straordinariamente multietnica, la cui coesione è garantita dalla disponibilità agli incontri tra culture e allo scambio di idee.

# 3.2 Campagna e città: dallo sviluppo moderno a nuove istituzioni

Andrea Calori | Està - Economia e Sostenibilità

**Il progetto moderno della separazione tra campagna e città**

Nel corso della storia, tutte le civiltà che hanno sviluppato insediamenti urbani hanno generato narrazioni relative al rapporto tra città e campagna. Questo rapporto è, allo stesso tempo, simbolico e fisico e, **sia la città sia la campagna, sono state oggetto di attrazione o, in altri contesti e fasi storiche, sono state viste come luoghi da cui fuggire.** In ogni civiltà e a fasi alterne il mondo rurale e quello urbano sono stati abbandonati, subordinati l'uno all'altro e, in diversi casi, sono usciti dall'immaginario collettivo e marginalizzati dalle trasformazioni sociali ed economiche.
**A partire dalla Rivoluzione industriale l'Occidente ha vissuto un processo di decisa marginalizzazione del mondo rurale che non ha pari nella storia dell'umanità.** L'identificazione dello sviluppo con la crescita dell'economia industriale e con le parallele crescite della produzione, dei redditi e delle dimensioni delle città sono, infatti, aspetti inscindibili dello sviluppo moderno che ha teso a fare coincidere la parola sviluppo con la crescita. Questo modello di sviluppo ha alimentato un costante trasferimento della popolazione dalle campagne alle fabbriche situate nelle città e, in alcune fasi, questo flusso si è configurato come un vero e proprio esodo di massa; basti pensare all'emigrazione dal sud al nord Italia degli anni del boom economico, che ha dato corpo all'esplosione delle dimensioni delle grandi città.
**Il processo di espulsione del rurale dall'urbano che è avvenuto nella modernità è strettamente intrecciato anche a processi radicali di trasformazione fisica della città.** Fino alla metà del '900 gli spazi rurali ai margini delle città hanno sempre avuto uno stretto legame con il centro costruito, e molte parti interne delle stesse città erano coltivate. Questo intreccio tra edificato e spazi aperti si è sempre giocato comprendendo aree di produzione agricola destinate sia all'alimentazione delle persone, sia ad altre funzioni sociali importanti come il passeggio o mantenimento del clima nelle stagioni calde.

Come contrappunto al *mainstream* del pensiero moderno, nel 1902 **Ebenezer Howard propose un modello di città composto da un nucleo centrale circondato da sei tipologie di città giardino che influenzò una parte significativa del pensiero sulla città moderna.** In questa proposta l'agricoltura avrebbe dovuto assolvere al compito sia di contenimento esterno di un sistema urbano, sia di attività economiche rurali che avrebbero dovuto garantire sia cibo, sia la formazione e il mantenimento di un tessuto connettivo tra tutte le componenti della città disposte intorno al nucleo centrale.
Diversamente da altri modelli urbani teorizzati e discussi nella modernità, quello della città giardino non fu mai realizzato se non nella sua versione *american style* di quartieri e di distese di villette con giardino e altri esempi simili che, però, non hanno quasi nulla a che vedere con la narrazione e con il modello sociale ed economico che aveva ispirato quella proposta.
Howard non è l'unico ad avere tentato di riconnettere l'urbano al rurale nella città contemporanea, ma viene qui citato per sottolineare il disegno, tipicamente "moderno" di esclusione delle domande sociali e delle economie legate al rurale dalla forma e dalla struttura della città.

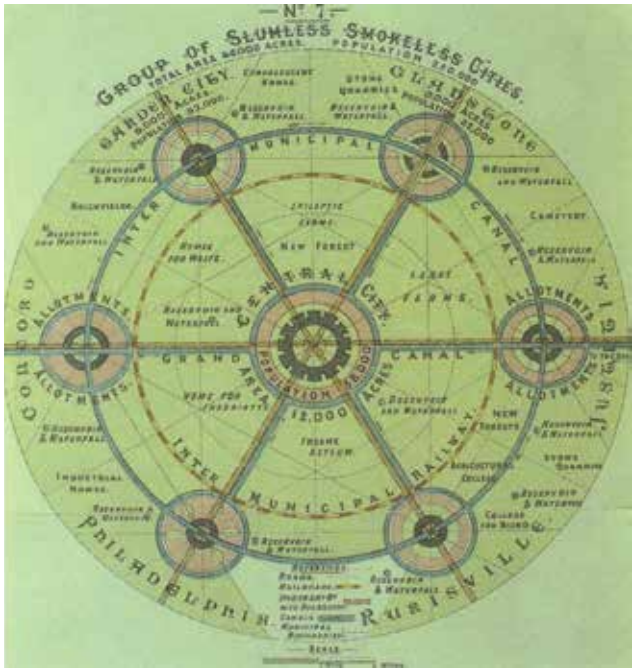
**Nuove domande sociali: verso nuove istituzioni?**

Negli ultimi vent'anni circa, la diffusione di movimenti sociali, di pratiche e di stili di vita sostenibili hanno generato **domande che alludono a forme urbane e a modalità di abitare** che, in misura diversa e non considerabili in modo univoco, **alludono a connessioni tra l'urbano e il rurale che sono differenti da quelle finora conosciute.** Ciò che continua a mancare è un ambito pubblico che connetta i diversi processi socioeconomici che, negli ultimi decenni, hanno generato queste trasformazioni della domanda, con l'insieme dei processi politici, istituzionali e della struttura di mercato che possono contribuire alla definizione di risposte sia sul piano socioeconomico, sia su quello della forma della città.

**Una delle strade che, in molte parti del mondo, vengono percorse per creare degli ambiti simili è quella della costituzione di consigli del cibo.** Non esiste una definizione né un modello unico di questi consigli perché essi variano a seconda delle specificità locali del contesto che li ha generati. In generale, però, si può dire che i consigli del cibo sono gruppi di persone a vario titolo coinvolti nel sistema alimentare (attori della filiera, consumatori, associazioni e terzo settore, soggetti istituzionali) che mettono a sistema interessi, competenze e istanze, creando **un'arena democratica di analisi e intervento generalmente in un'ottica di incremento della sostenibilità ambientale e della giustizia sociale.** La maggior parte di essi si sviluppa in ambiti urbani ma, data la natura dei temi e degli attori che animano questi consigli, le commistioni tra urbano e rurale sono molte e a più livelli.

Attualmente in tutto il Nord America ci sono quasi 300 istituti di questo tipo che operano a livello urbano-metropolitano, regionale e nazionale e che, rispetto alle prime esperienze che erano focalizzate maggiormente sui temi della sicurezza alimentare e della lotta ai disturbi alimentari, hanno un approccio più ampio e multidimensionale alle politiche del cibo, comprendendo tematiche legate alla forma della città. Forme analoghe di consigli del cibo sono molto diffuse in tutto il Sudamerica, dove hanno avuto un ruolo fondamentale anche nella ricostruzione della democrazia e del sistema dei diritti civili e umani dopo la stagione delle dittature (diritto alla terra, di parola, ad una sana nutrizione, ecc.).

Sarebbe un azzardo pensare a questi istituti come ad una soluzione della frattura culturale, economia e fisica tra città e campagna, ma **essi costituiscono una potenzialità per facilitare il dialogo tra gli attori che possono scambiare le loro narrazioni per costruire una cultura condivisa e un consenso per riconnettere gli elementi costitutivi dell'urbano e del rurale che sono stati separati dalla modernità.**




E. Howard, The garden city.

# 3.3 Città: centro di governo del territorio

Alfredo Mela | Politecnico di Torino

Molti dati di cui disponiamo mostrano che il nostro pianeta ha subito nel secolo precedente e sta tuttora subendo ingenti processi di urbanizzazione, che hanno condotto oltre le metà della popolazione terrestre (il 54% nel 2014, secondo il *World Urbanization Prospects*) a vivere in ambito urbano. E' questo un trend destinato a proseguire nel prossimo futuro: è previsto che il tasso di urbanizzazione raggiunga il 66% nel 2050, con un ulteriore incremento di altri 2,5 miliardi di abitanti urbani, il 90% dei quali concentrati nelle metropoli asiatiche e africane. **La città, insomma si propone come centro di governo del territorio**, anche perché essa ospita la maggior parte delle attività economiche.

**Non semplifichiamo**

Per quanto inoppugnabili, queste evidenze rischiano tuttavia di generare un'immagine distorta o, comunque, parziale dei fenomeni in atto. Infatti, affermare che oggi il mondo sta diventando un "mondo di città" può far sorgere rappresentazioni del tutto fuorvianti.

La prima riguarda l'idea che l'urbanizzazione si compia unicamente attraverso un ingrandimento delle singole città, mantenendo invariata la forma e la struttura sociale di ciascuna di esse. In realtà, il processo di crescita non ha una dimensione solo quantitativa, ma è un mutamento qualitativo. La quota ormai maggioritaria di popolazione che consideriamo "urbana" non vive genericamente in città, ma va a formare **strutture insediative e sociali altamente differenziate tra loro**. Tale divaricazione non è solo quella tra l'urbanesimo del Nord e del Sud globali, ma è trasversale ad entrambi: ciascuno di essi comprende spazi urbani molto eterogenei. Per fare qualche esempio, un fattore di distinzione è quello tra le parti compatte di città e quelle disperse. Le prime, a loro volta, possono corrispondere tanto ad aree ove si concentrano attività economiche e direzionali, quanto a zone residenziali e queste ultime possono essere i quartieri della *gentrification* e dell'attrazione turistica, come pure le zone degradate delle minoranze etniche e della emarginazione.

Per contro, una quota sempre più consistente della popolazione urbana vive nelle fasce periurbane lontane anche decine di chilometri dalla città compatta. Nelle mega-città dei paesi a basso tasso di sviluppo ed anche in contesti "emergenti" essi hanno il carattere di insediamenti informali, che tuttavia possono assumere aspetti molto variati: dalle *favelas* in muratura agli insediamenti in materiali di scarto collocati talora sul greto dei fiumi. Nelle aree più sviluppate i territori dello *sprawl* possono a loro volta innestarsi su una rete storica di piccoli centri – come avviene nel nord-est italiano – oppure assumere la forma delle *gated communities* statunitensi o dell'America Latina. Insomma, la **diversificazione si fa sempre più marcata**: solo tenendo conto della conformazione del paesaggio urbano Wheeler (2015) individua ben 27 forme-tipo di insediamento, molte delle quali sono compresenti nella stessa città. **Se alla distribuzione geografica di tali forme si provasse a sovrapporre quella basata sulla differenze sociali ed etnico-culturali, le differenze si moltiplicherebbero in modo esponenziale**.

**Quali sono i rischi**

Il primo equivoco in cui si rischia di cadere sottolineando univocamente l'ampiezza dei processi di urbanizzazione è, dunque, quello di **pensare ad un universo di città che tende all'omologazione, anziché ad un complesso di mondi contrassegnati da forti disparità e da crescenti diseguaglianze**. Il secondo, invece, è quello di pensare che l'avanzata dell'urbano renda ormai residuale il rurale. A questo riguardo è certamente vero che il dilagare degli insediamenti urbani a bassa densità spesso va a discapito di aree agricole e di spazi naturali; è però vero anche che l'agricoltura sta a sua volta penetrando nelle zone urbane, in molti modi: dalla riconversione all'agricoltura di aree periurbane, agli orti urbani che perseguono varie finalità,

sino alle fattorie urbane ed alle *vertical farms*. Insomma, **accanto all'urbanizzazione del rurale si sta attuando un processo di ruralizzazione dell'urbano**, rendendo necessaria, secondo alcuni autori (Lacour, Puissant, 2007), l'introduzione di concetti nuovi, come quello di ***re-urbanity***. O, meglio, si può dire che **dei molteplici e differenziati mondi urbani, molti hanno caratteri ibridi, dal punto di vista fisico come da quello economico e sociale**.

Quest'ultimo aspetto può rivelarsi particolarmente importante. Infatti, nel quadro della complessiva crescita dei processi di urbanizzazione, caratterizzati tuttavia da un aumento degli squilibri sociali, si pone un problema essenziale: quello delle modalità di convivenza. Se nel recente passato industriale questa era complessivamente garantita – al di là dei forti conflitti che hanno attraversato quell'epoca – dalla contrattazione tra grandi blocchi di interessi e dalla funzione redistributrice del *welfare state*, è assai più difficile individuare nel contesto delle società contemporanee analoghi processi che permettano ai vari gruppi sociali di trovare un terreno comune di confronto, evitando la completa marginalizzazione di interi settori della società.

**Quali possibili soluzioni**

Senza pretendere di dare risposte complessive ad una questione di così ampia portata, si può comunque osservare che il **tema del cibo, dell'agricoltura e, più in generale, della condivisione e difesa dei beni comuni a diverse scale geografiche – a partire da quella locale – già oggi si propone come uno dei possibili antidoti alla frammentazione e all'individualismo radicale**. Il cibo, in particolare, ha caratteri tali da attribuirgli un ruolo centrale tra i beni comuni. Da un lato, esso risponde ad un bisogno essenziale di tutti gli esseri umani o, meglio, di tutti i viventi: non a caso, nelle teorie che definiscono una gerarchia piramidale tra i bisogni umani, il cibo si trova sempre alla base della piramide. Dall'altro lato, tuttavia, esso non è solo una risposta strumentale ad un'esigenza fisiologica, ma è carico di valori simbolici e di fattori emotivi ed estetici, che lo portano ad assumere un valore culturale di primaria importanza. **Il cibo è fonte di identità personale e collettiva e, come tale, può favorire forme di solidarietà e di condivisione che trascendono molti fattori di differenziazione. Attorno al cibo si possono costruire nuove forme di ibridazione culturale e nuovi legami civici**. Ovviamente in questo processo non c'è nulla di automatico: il suo sviluppo dipende da un paziente lavoro di costruzione dal basso, che si esprime in molteplici iniziative. Proprio per questo occorre guardare con attenzione all'azione dei gruppi che lavorano in questa direzione e operare perché si costruisca una rete capace di connettere anche i soggetti più fragili e maggiormente esposti ai rischi di isolamento.

**Bibliografia**


• Lacour C., Puissant, S., (2007) "Re-Urbanity: Urbanising the Rural and Ruralising the Urban", *Environment and Planning A*, 39, 3, pp. 728-747

• Wheeler S.M., (2015) "Built Landscapes of Metropolitan Regions: An International Typology", *Journal of the American Planning Association*, 81,3, pp. 16.

# 3.4 Dal diritto alla città del cibo, l'Urban Food Policy. Verso nuove forme di partnership pubblico-privata

Maria Bottiglieri | Città di Torino, Area Cooperazione Internazionale e Pace

Il **"diritto alla città del cibo"** è una proposta di riflessione sorta dal dibattito sulla urbanizzazione o localizzazione dei diritti fondamentali, la quale, al pari della loro regionalizzazione e settorializzazione, è funzionale a una maggiore effettività delle tutele[1]. Il fondamento su cui esso si poggia è il **diritto della città**, espressione di sintesi nella quale i temi del diritto amministrativo o diritto degli enti locali (urbanistica, servizi pubblici, organizzazione amministrativa, contabilità pubblica) sono collocati in un contesto sistematico-funzionale[2].

Analogamente **"il diritto alimentare della città"** può comprendere dimensioni differenti:
1) quella **fisica** che riguarda essenzialmente la **dialettica tra spazi pubblici e privati della città**, l'uso collettivo di alcuni spazi privati o l'uso privato di alcuni spazi pubblici (come ad esempio gli orti urbani);
2) quella **funzionale** nella quale possono iscriversi gli aspetti relativi allo **spazio economico locale** (il commercio locale, con particolare riguardo ai *farmer market* o la promozione dello sviluppo locale realizzata attraverso mostre e fiere dedicate al cibo), la **pianificazione** (la regolazione della destinazione agricola di suolo urbano, la pianificazione strategica, i *food plan*) e il tema di **una città sostenibile anche dal punto di vista "alimentare"**;
3) quella **politica** nella quale rientrano sia i **servizi pubblici alimentari** (ristorazione pubblica locale di mense scolastiche, benefiche e ospedaliere) sia il **"diritto al cibo in città"** che, applicando a livello locale la pretesa universale di un diritto al cibo adeguato, è definibile come il diritto a un «accesso minimo ai servizi (alimentari) resi dalle città» secondo livelli che siano quantomeno essenziali[3].

Ed è a questo diritto urbano al cibo adeguato che sia le singole politiche alimentari locali che l'*Urban Food Policy* devono essere preordinate[4]. In tal senso, l'**introduzione del diritto al cibo nello Statuto della Città di Torino** (art. 2 ) pone le basi di un *Turin Food Policy* che mette al centro del sistema alimentare locale torinese non il cibo ma il diritto al cibo, non il cibo inteso come merce ma l'accesso al **cibo inteso come bene comune** (cfr. figura 1)[5].

La **dialettica tra diritto al cibo e dovere delle autorità pubbliche di attuarlo con appropriate politiche locali** è stato storicamente organizzato con diverse formule.
Tra le modalità che seguono la logica del paradigma bipolare, perché rispecchiano una visione competitiva del rapporto tra amministrazione e amministrati[6], rientrano le procedure di evidenza pubblica per l'individuazione dei fornitori del servizio, le concessioni, i bandi per l'erogazione di contributi. Nel caso torinese l'affidamento del servizio pubblico di natura alimentare, realizzato a seguito di procedure amministrativa tese a individuare nel mercato i fornitori, è stato utilizzato nei capitolati speciali di appalto per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica e in quello di ristorazione nelle strutture di accoglienza per anziani[7]. Il procedimento di assegnazione dei posteggi delle aree mercatali, destinati all'installazione dei banchi dei venditori di alimenti, ha invece natura concessoria[8]. Rispondono ancora a una logica duale i bandi per erogare contributi a progetti promossi dalla società civile organizzata, come nel caso del bando per i progetti di cooperazione decentrata relativi alla sicurezza alimentare nel Sahel promosso dalla Regione Piemonte a beneficio di ONG ed enti locali[9].
Un tentativo di superamento della polarità che caratterizza queste differenti tipologie di gestione delle funzioni alimentari è rappresentato dalla **costituzione di organismi di partecipazione (tavoli, commissioni, comitati) che veicolano e facilitano il dialogo tra Amministrazione, portatori di interesse e società civile**: si pensi alle commissioni-mensa delle scuole, aperte ai genitori degli studenti, o alle commissioni mercatali che coinvolgono nella gestione del mercato tutte le diverse categorie merceologiche dei commercianti, i contadini che hanno accesso diretto al mercato, i rappresentanti dei consumatori e la civica amministrazione[10].
Un ulteriore e più flessibile strumento di regolazione della

partnership pubblico-privata, diffusa in ogni settore delle singole politiche alimentari locali, è costituito dall'uso di **convenzioni e accordi**.
Tra le varie tipologie ve ne sono due che costituiscono strumenti differenti rispetto alle formule organizzative ascrivibili alla logica bipolare appena menzionata. La loro peculiarità risiede nel fatto che queste non prevedono necessariamente o prevalentemente trasferimenti di fondi dal pubblico al privato o dal privato al pubblico, o comunque questo non ne è il focus, spostato invece sulla regolazione delle attività che i due soggetti promuovono in modo condiviso o compartecipato. Ci si riferisce alle convenzioni per la realizzazione di servizi socio-assistenziali come le mense benefiche e a quelle che regolamentano la gestione degli orti urbani[11]. Nelle prime, la civica amministrazione si impegna ad erogare alla mensa benefica alcuni pasti (ad esempio il secondo e il dolce) mentre l'associazione non profit che gestisce la mensa si impegna a realizzare il servizio di ristorazione per senzatetto e abitanti della strada. Nelle seconde, l'assegnatario dell'orto si impegna a prendersi cura dell'orto messo a disposizione dalla Città[12].

Un **tentativo di dialogo strutturato tra pubblico e privato per la gestione delle diverse dimensioni del sistema alimentare locale** è stato attuato tramite la costituzione di nuovi enti, dotati di personalità giuridica, i quali hanno di volta in volta "personificato" idee, obiettivi, progetti condivisi di natura alimentare. Esempi sono: la costituzione di organismi *in house* per la gestione del servizio di assistenza alimentare nelle mense[13], la costituzione di istituzioni per gli aspetti di educazione alimentare e nutrizionale[14], la fondazione a capitale pubblico-privato finalizzata a raggiungere obiettivi di sensibilizzazione ad una cultura sostenibile del cibo[15], i comitati che perseguono finalità di valorizzazione del patrimonio enogastronomico, attraverso l'organizzazione di eventi puntuali come il Salone del Gusto[16]. La costituzione di enti ad hoc ha interessato anche la forma societaria come nel caso di Expo 2015 spa, la società di capitali a partecipazione pubblica che ha organizzato l'ultima esposizione universale dedicata al cibo[17].
Le diverse soluzioni fin'ora adottate rappresentano un precedente che la civica amministrazione e la società civile possono prendere in considerazione sia per individuare ulteriori tipologie di patti o accordi tramite i quali condividere la gestione del bene comune "sistema alimentare locale", sia per valutare la formula giuridica più appropriata per istituire futuribili *Food council* o *food commission,* organismi di *governance* di una *local urban food policy*[18].

Le esperienze attuali, infatti, conoscono tipologie di *Urban Food council* molto diversificate, cui corrispondono altrettanto diversificate formule organizzative. I *Food council* che nascono per promuovere *advocacy,* quando non restano allo stadio di *network* informali e flessibili, sono spesso strutturati secondo formule privatistiche (omologhe alle nostrane fondazioni o associazioni), mentre quelli che esprimono rappresentanza sono strutturati secondo una logica pubblicistica (consulte)[19].

Un tentativo di superamento di questa polarità può essere rappresentato proprio da futuribili **"patti di amministrazione alimentare locale condivisa"** i quali potrebbero tenere insieme i diversi aspetti (*advocacy* e rappresentanza, pubblico e privato) secondo una **logica paritaria**, pur nel rispetto delle differenze dei piani e dei ruoli. L'esigenza di individuare un sistema gestionale che consenta il dialogo strutturato tra pubblico e privato sulle politiche locali alimentari nasce dalla constatazione che il sistema alimentare locale, le politiche, i progetti e le buone prassi non costituiscono mai espressione di uno o dell'altro dei due poli, talora già nella fase di avvio dei singoli processi[20]. Ecco perché in questa, molto più che in qualunque altra politica locale, l'esigenza di individuare una formula organizzativa che sia in grado di rispecchiare questa realtà dinamica e composita diventa centrale. Ed ecco perché i **principi e gli strumenti dell'amministrazione condivisa**, intesi come attuazione del principio di sussidiarietà orizzontale di cui all'art. 118 Cost., così come recepito nella normativa lo-

cale[21], appaiono particolarmente **strategici per accompagnare le sfide regolatorie e organizzative della *Urban food policy***[22].

**Note dell'autore:**

[1]Questi due fenomeni, che alcuni considerano in termini di "frantumazione dei diritti umani", sono visti da molti altri come un contributo al rafforzamento dell'universalità (Cassese, 2010). È stato peraltro osservato che il processo di moltiplicazione per specificazione si registra principalmente nell'ambito dei diritti sociali, mentre i diritti di libertà valgono generalmente per l'uomo astratto (Bobbio, 2005).
[2]La riflessione del giurista Auby (2013) è stata ispirata dal saggio degli anni '70 di Lefebvre (2014).
[3]Bottiglieri (2015)
[4]Sul concetto di *Urban food policy* cfr. A. Calori, A. Magarini (2015). Per una riflessione sulle potenzialità delle *local food policies* in Italia cfr. M. Bottiglieri (2016)
[5]Su questo approccio cfr. Delibera di Consiglio Città di Torino n. 2015 04117/072 approvata dalla Giunta Comunale il 29 settembre 2015 e approvata dal Consiglio comunale il 7-3-2016, avente ad oggetto "Modificazioni articolo 2 Statuto della Città. Introduzione del riconoscimento del diritto al cibo adeguato". Per un commento cfr. M. Bottiglieri in M. Bottiglieri, G. Pettenati, A. Toldo (2016)
[6]Arena (2003 )
[7]Cfr. Procedura aperta n. 108/2013 - Servizio di ristorazione mense benefiche e residenza "Domenico Cimarosa" in (GU 5a Serie Speciale - Contratti Pubblici n.139 del 27-11-2013) indetta con Determina dirigenziale n. 2013 05180/005 del 29 Ottobre 2013. Sulle mense scolastiche, cfr. la Delibera Comune di Torino n 2012 00131/007, che stabilisce le linee di indirizzo educativo-nutrizionali cui i capitolati si ispirano. Anche il comune di Roma gestisce il servizio in via diretta, come la Città di Torino (il capitolato speciale per il servizio 2013–2017 è consultabile su www.comune.roma.it)
[8]Cfr. Art. 10 e ss. Regolamento per la disciplina del commercio su area pubblica n. 305 della Città di Torino
[9]Cfr. in tal senso il Programma regionale di sicurezza alimentare e lotta alla povertà in Africa sub-sahariana della Regione Piemonte, (l'ultimo dei quali risulta essere stato approvato con D.G.R. n. 2-12377 del 26 ottobre 2009 - "Direttive triennali per la definizione del Programma regionale di sicurezza alimentare e lotta alla povertà in Africa sub-sahariana").
[10]Cfr. l'art. 3 del Regolamento Organizzazione e funzionamento delle commissioni mensa scolastica che disciplina la composizione della Commissione; cfr. anche il Regolamento per le Elezione delle Commissioni di mercato n. 367 o l'art. 47 del Regolamento per la disciplina del commercio su area pubblica n. 305
[11]Cfr. la bozza di convenzione degli orti della Circoscrizione 6
[12]Cfr. il Regolamento per l'assegnazione e la gestione di orti urbani n. 363 della Città di Torino o uno dei Regolamenti orti urbani circoscrizionali come il Regolamento per l'assegnazione e la gestione di orti urbani approvato con deliberazione del Consiglio Circoscrizionale n. 201404270/088 del 15 dicembre 2014.
[13]Cfr. Il Contratto di Servizio tra Milano e Milano ristorazione spa su www.comune.milano.it Cfr. anche l'esperienza dell'in house di Bologna, Seribo ovvero la società a partecipazione mista pubblica e privata che gestisce il servizio di ristorazione scolastica per tutto il territorio comunale di Bologna su www.seribo.it (seribo_contratto_refez_scolastica_01_09_14-30_06_15). Ma si pensi anche alle tante società in house che gestiscono il servizio idrico. Tali organismi sono istituiti sulla base dell'art. 113. 4 lett a) TUEL o dell'art. 113.1 bis lett. C) a seconda se il servizio ha o non ha natura economica.
[14]In particolare la Fondazione Iter, promotrice dei laboratori promossi a Cascina Falchera, la cascina agricola di proprietà della Città di Torino destinata a realizzare percorsi di educazione alimentare Cfr. lo Statuto di Iter e il Regolamento dell'istituzione torinese per una educazione responsabile n. 300. Sulle attività di Cascina Falchera cfr. www.cascinafalchera.it. iscrivono. Tali enti sono inquadrabili nell'art. 113 bis TUEL
[15]Si veda il caso della Fondazione Terra-Madre Lo Statuto della Fondazione è su www.comune.torino.it. Cfr. anche la Delibera di giunta n. 2011 01752/069 avente ad oggetto la reiterazione della durata del comitato. La delibera di Giunta n. 2013 07597/069 esplicita anche le ragioni di internazionalizzazione sottese all'adesione al Comitato.
[16]La Città di Torino, dopo esser stata membro del Comitato Terra Madre che ha promosso la prima edizione del 2005 è stata socia fondatrice della Fondazione Terra Madre, approvata con di consiglio n. 2005 08440/069. Sia le Fondazioni che i Comitati sono costituiti sulla base delle disposizioni di cui agli artt. 14 - 42 del Codice civile
[17]La Società di gestione «EXPO 2015 S.p.A.» è stata istituita con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 22 ottobre 2008. Soci fondatori sono il Ministero dell'economia e delle finanze, il comune di Milano, la regione Lombardia, la provincia di Milano e la Camera di commercio di Milano, secondo le quote stabilite dal Ministero dell'economia e delle finanze. Oggetto sociale è

lo svolgimento di tutte le attività comunque utili od opportune alla realizzazione dell'evento EXPO Milano 2015. Cfr. il sito www.expo2015.org.

[18]Sulle esperienze internazionali cfr. A. Calori, A. Magarini (2015)

[19]Cfr. l'esperienza della Consulta per la promozione del diritto al cibo istituita dall'art. 6 LR Lombardia 34/2015 di riconoscimento, tutela e promozione del diritto al cibo

[20]Cfr. in tal senso ciascuna delle 90 buone prassi raccolta in M. Bottiglieri, G. Pettenati, A. Toldo (2016)

[21]Cfr. art 2 lett. p) dello Statuto della Città di Torino, che introduce il principio di fraternità, e il Regolamento sulla collaborazione tra cittadini e amministrazione per la cura, la gestione condivisa e la rigenerazione dei beni comuni urbani n. 375.

[22]Sui temi dell'amministrazione condivisa in Città cfr. G. Arena (2014); sull'amministrazione condivisa intesa come espressione del principio di fraternità cfr. F. Pizzolato (2016)

**Bibliografia:**


• Arena G., (2003), "Il principio di sussidiarietà orizzontale nell'art. 118, u.c. della Costituzione", in *Amministrazione in Cammino*, Luiss Guido Carli, Roma

• Arena G., (2014), "Un regolamento per la cura condivisa dei beni comuni", in *www.labsus.org*, 25.2.2014• Auby J.B., (2013), *Le droit de la ville. Du functionnement juridique des villes au droit de la Ville*, Paris, LexisNexis

• Bobbio N., (2005), *L'età dei diritti*, Torino, Einaudi, p. 69

• Bottiglieri M., "The Turin food autonomy for a Right to food oriented Urban food policy", in M. Bottiglieri, G. Pettenati, A. Toldo (a cura di), (2016), *Toward the Turin Food Policy. Practices and visions*, Francoangeli, Milano (in corso di traduzione)

• Bottiglieri M., (2015), "Il diritto al cibo adeguato. Tutela internazionale, costituzionale e locale di un diritto fondamentale *nuovo*", in *POLIS "Working Papers"*, 222, polis.unipmn.it, parte III, cap. 12

• Bottiglieri M., I Servizi pubblici locali di accesso al cibo e la Turin Food Policy, in *Amministrare*, 1/2016

• Bottiglieri M., L'autonomia alimentare delle Regioni, in *Diritti Regionali,* 2017/1

• Cassese A., (2010), *I diritti umani oggi*, Roma - Bari, Laterza, pp. 70-75

• Calori A., Magarini A. (a cura di), (2015), *Food and the Cities. Politiche del cibo per città sostenibili*, Milano

• Lefebvre H., (2014), *Il diritto alla città*, Verona

• Pizzolato F., (2016), "Fraternità delle città: note introduttive", in *Amministrazione in Cammino*, 4/2016

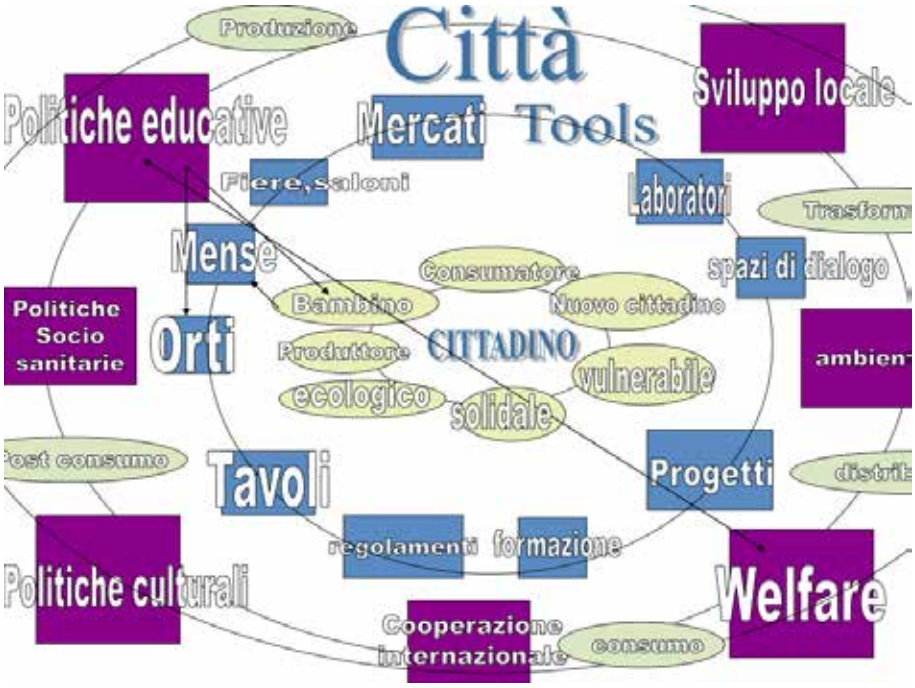




Figura 1: L'approccio all'Urban Food Policy della Città di Torino

# 3.5 Esperienze internazionali di Urban Food Policy come strumenti per agire sui sistemi alimentari locali

Andrea Magarini | ESTà - Economia e Sostenibilità

Le città sono i luoghi del consumo, abitate da centinaia di migliaia di persone che tutti i giorni necessitano di cibo. I **sistemi alimentari delle città rappresentano l'ossatura dell'intricata rete di fasi del ciclo alimentare** composto da produzione, trasformazione, logistica, distribuzione, consumo e rifiuti. Tutti questi elementi che agiscono sul cibo fanno si che il sistema alimentare possa essere qualificato nel suo insieme come **un'infrastruttura urbana** al pari di altri ambiti quali i servizi sociali, i trasporti, la sanità, i rifiuti; tutti temi sui quali esistono politiche consolidate a scala locale. Il cibo non rientra generalmente tra questi ambiti d'azione, anche se i sistemi alimentari consentono di intercettare diverse competenze delle autorità locali da governare in modo sistemico ed integrato.

Il sistema alimentare presenta diverse problematicità, in particolare all'interno di contesti urbani dove i fabbisogni alimentari crescono in ecosistemi che dipendono da altri territori, sia per acquisire ciò di cui hanno bisogno (energia, acqua, suolo, cibo ecc.), sia per smaltire ciò che non hanno completamente metabolizzato (rifiuti, scarti, emissioni ecc.). **Tali sistemi pervadono dunque la vita della città stessa, poiché impattano su moltissime dimensioni del vivere.**

Questi aspetti si intrecciano con la vita quotidiana dei cittadini, con le iniziative messe in atto dal settore privato, con le azioni del terzo settore e con le competenze e gli ambiti di intervento del governo locale della città. **Azioni diverse che agiscono a scale diverse e coinvolgono attori diversi hanno prodotto relazioni multilaterali ma settoriali che è opportuno rilegare insieme all'interno di visioni di lungo periodo**: si tratta delle ***Urban Food Policy***, politiche alimentari per rendere le città ed i loro sistemi alimentari sempre più sostenibili.

Le prospettive delle politiche alimentari si declinano in diversi ambiti, la cui complessità può essere articolata in **10 questioni tra di loro integrate**:
1. ***governance***, ovvero l'importanza del dialogo tra i diversi attori del sistema;
2. **educazione**, lo sviluppo sia in contesti formali che informali della consapevolezza relativamente al tema dell'alimentarsi;
3. **sprechi**, dunque gli effetti generati dagli stili di vita e di consumo e dall'organizzazione del ciclo alimentare in tutte le sue fasi;
4. **accesso**, in termini di diritti al cibo che si declinano secondo le diverse componenti sociali;
5. **benessere**, quindi le relazioni del cibo con la salute e gli stili di vita, sia negli aspetti patologici, sia nella vita quotidiana;
6. **ambiente**, dunque le implicazioni che il ciclo del cibo ha con l'aria, l'acqua, il suolo e l'energia;
7. **agroecosistema**, cioè le interazioni che il mondo della produzione agricola ha con il territorio e il paesaggio;
8. **produzione**, ovvero le tematiche della coltivazione e trasformazione del cibo in tutte le sue declinazioni;
9. **commercio**, con i temi relativi alla distribuzione e vendita del cibo ed al sistema delle relazioni che essi generano con i luoghi della città e con le dinamiche sociali;
10. **finanza**, quindi l'insieme dei temi relativi agli investimenti e dei meccanismi fiscali che sono legati alle componenti del ciclo alimentare e al suo contesto.

**Il contesto internazionale**

Le politiche alimentari urbane costituiscono una competenza non formalmente costituita e dunque un'iniziativa volontaria; in quest'ottica appare interessante osservare nel contesto internazionale cosa le città abbiano sviluppato sui principali temi delle politiche alimentari.

Sul tema degli sprechi alimentari Malmo, Vancouver, Milano, Melbourne, Shanghai e decine di altre città hanno posto tra gli obiettivi delle proprie *Food Policy* la **riduzione degli sprechi e la valorizzazione dei rifiuti organici attraverso lo sviluppo di partenariati pubblico-privato**. Londra ha attivato una *task force* per supportare le imprese di tra-

sformazione alimentare nell'***evitare gli sprechi all'interno del ciclo produttivo***. Belo Horizonte ha creato un Banco Alimentare per combattere lo spreco di cibo, organizzato sulla solidarietà delle donazioni tramite partnership multi-attoriali, per il r**ecupero mensile di 20 tonnellate alimentari** e coinvolgendo 42 istituzioni partner con effetti su 4000 persone.

Al centro di molte *food policy* è posto **il tema dell'accessibilità**. Londra attraverso la leva del potere d'acquisto pubblico ha inserito i criteri di sostenibilità tra gli appalti della ristorazione istituzionale (mense, ospedali, scuole, centri sportivi) per **indirizzare la domanda ed il consumo di cibi più sostenibili**. Toronto per contrastare la crescita dei *food desert* (aree della città dove non era disponibile cibo sano a prezzi accessibili) ha effettuato un rilievo degli spazi commerciali poco utilizzati modificando i regolamenti comunali per consentire la valorizzazione delle aree sottoutilizzate e **favorire attraverso incentivi e detassazioni l'insediamento di attività commerciali che vendano a prezzi accessibili cibo sano e di qualità**. Analogamente New York ha sostenuto l'espansione delle licenze per negozi al dettaglio ed ambulanti per la **commercializzazione di frutta e verdura di qualità**. Berkeley, San Francisco e New York hanno avviato con alterne fortune diverse iniziative per limitare la diffusione delle bevande a base di zuccheri, introducendo una "soda tax" i cui proventi sarebbero stati reinvestiti in **programmi di educazione alimentare**. Molte città che hanno adottato politiche e strategie alimentari hanno avviato **iniziative di agricoltura urbana** per il sostegno alla produzione nelle aree della città ed in quelle periurbane, esperienze in tal senso si riscontrano a Vancouver, Toronto, Parigi, Nairobi, Barcellona, Shanghai, Dakar.

L'**aspetto partecipativo e di coinvolgimento della cittadinanza** è un elemento spesso presente sia nell'elaborazione delle strategie che nella loro attuazione: la città di Gent ha avviato un processo di coinvolgimento dei ristoratori nella diffusione di un marchio locale di qualità e nella diffusione di un'opzione vegetariana nei menù dei ristoranti e bar, dopo averlo incluso nelle mense scolastiche. Vancouver attraverso la creazione di 50 cucine comunitarie favorisce l'**incontro comunitario degli abitanti dei quartieri per cucinare insieme e sviluppare socialità**. Melbourne e Johannesburg hanno avviato un grande processo di consultazione pubblica che agisse sul piano culturale per definire i principi da porre alla base delle loro *food policy*. Lusaka ha coinvolto le donne nell'elaborazione di un programma di *capacity building* ed avviamento al commercio alimentare. Toronto ha coinvolto gli abitanti dei quartieri nell'elaborazione dell'elenco di prodotti sani da commercializzare all'interno dei negozi convenzionati contro i *food desert*.

Osservando le esperienze internazionali **il ruolo del settore privato emerge costantemente, per questo appare interessante sperimentare partenariati pubblici e privati (PPP) per dare attuazione a parti delle politiche**. Soggetti che possono essere rappresentati in **nuovi strumenti di *governance***, come i *Food Council*, i **consigli del cibo composti da gruppi di persone che a vario titolo sono coinvolti nel sistema alimentare (attori della filiera, consumatori, associazioni e terzo settore, soggetti istituzionali)** che mettono a sistema interessi, competenze e istanze; creando un'arena democratica di analisi ed intervento, generalmente in un'ottica di incremento della sostenibilità ambientale e della giustizia sociale.

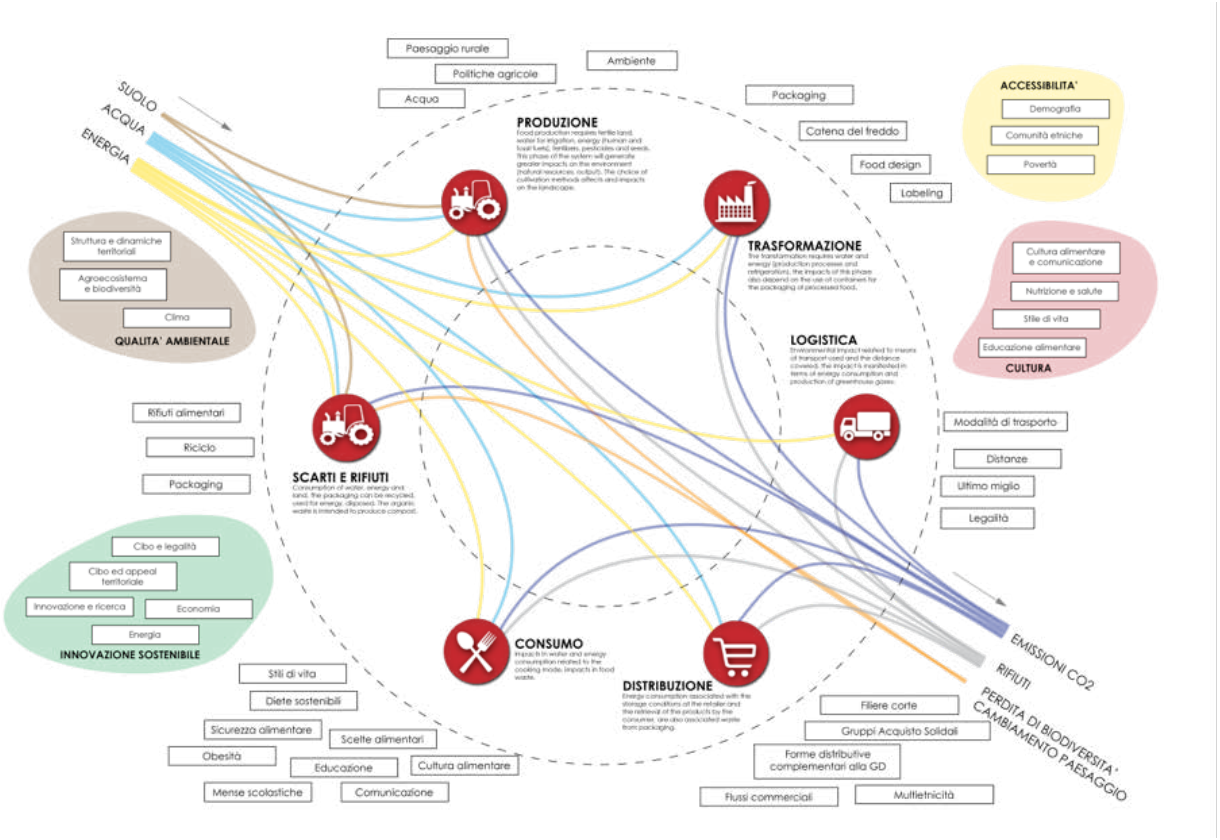



Figura 1: Modello di un sistema alimentare urbano (EStà, 2014)

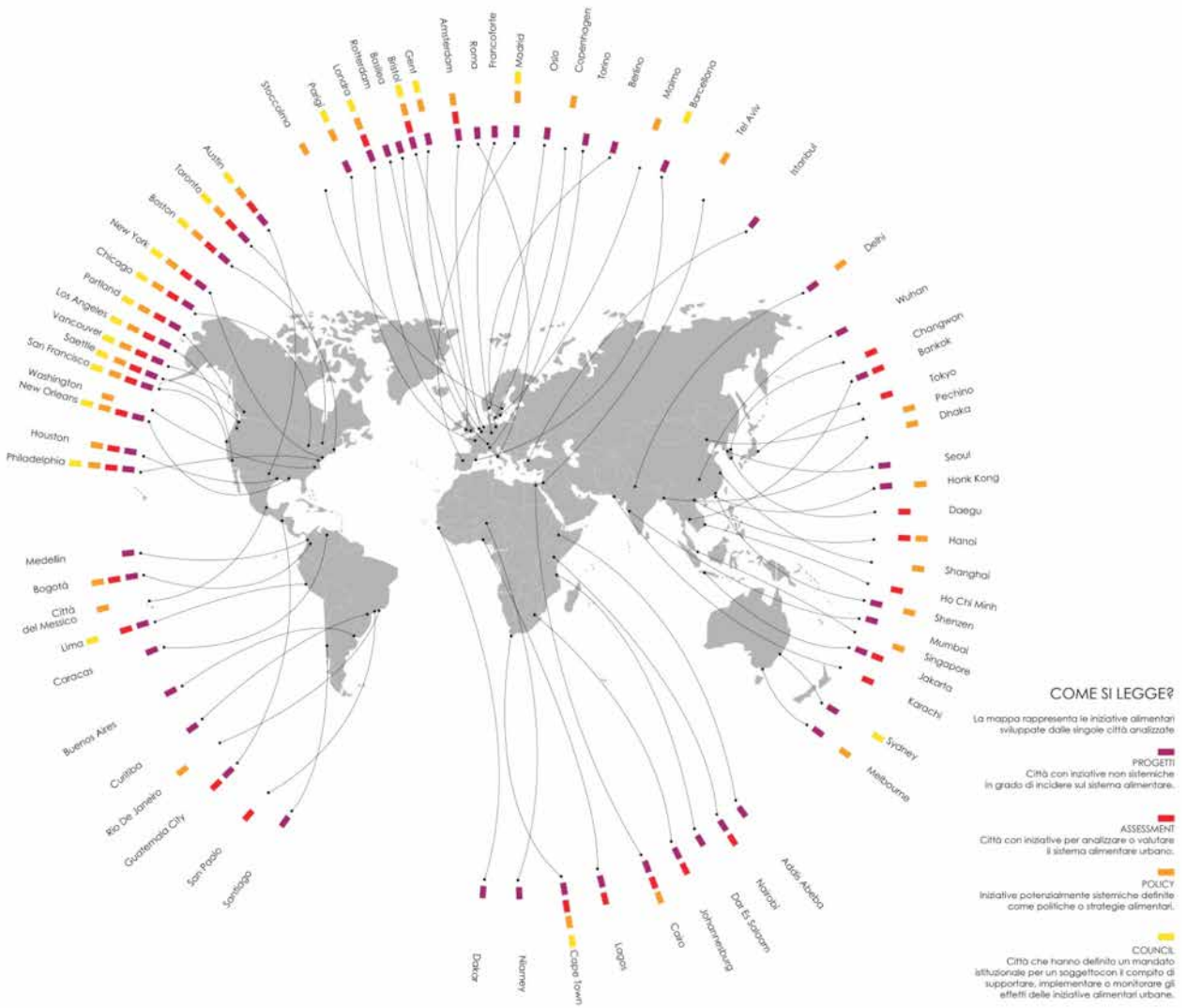



Figura 2: Panoramica delle iniziative alimentari sviluppate dalle città a livello internazionale (Calori A., Magarini A., 2015)

# 3.6 La campagna va in città. L'agricoltura come opportunità di rigenerazione urbana in due esperienze torinesi

Francesca De Filippi | Labsus, Politecnico di Torino

Le grandi trasformazioni economiche globali, la ridistribuzione di ricchezze e diritti, i nuovi modi e luoghi della produzione di beni e servizi sta ridisegnando **confini e forme delle città**; il delicato equilibrio tra aree rurali e centri abitati muta rapidamente.

La popolazione urbana è in crescita costante: circa 60 milioni di persone ogni anno, soprattutto nei Paesi a medio reddito. Circa un terzo della popolazione urbana mondiale vive in insediamenti informali (in Africa intorno al 60%), dove si concentrano povertà, emarginazione e discriminazione; un dato in crescita, secondo le proiezioni che stimano entro il 2020 la presenza di quasi 1,4 miliardi di persone (UNESCO, 2012).

Sebbene il 10% della popolazione urbana viva in megalopoli e in città con oltre 10 milioni di abitanti, **la quota maggiore dell'incremento umano in ambiente urbano si sta verificando in città più piccole**: è qui infatti che vive la maggioranza dei giovani urbanizzati, che rivendica il diritto a partecipare ai vantaggi prodotti da servizi collettivi, ricchezze e lavoro, tipici della città, anche a costo di condizioni di vita spesso inaccettabili. Tutto questo genera la **domanda di nuove soluzioni che siano in grado di supportare la crescita della popolazione in situazioni di dignità e integrazione**.

**Il caso di Torino**

Torino conosce bene questi fenomeni. Già in più occasioni della storia italiana la città è stata l'approdo di molte persone e famiglie di altri luoghi. A inizio Novecento la situazione abitativa torinese era piuttosto critica per l'inurbamento in pochi anni di larghi strati di popolazione a seguito dell'occupazione nelle nascenti industrie. Il nucleo cittadino di più antica formazione funzionò come primo polmone d'accoglienza per l'immigrazione operaia, generando nell'arco di pochi anni un tessuto costruito iper sfruttato e malsano. È tuttavia durante il "boom" economico degli anni '60 che Torino vive l'espansione e la crescita più sostanziale, che la porta ad essere la città di oggi; all'inizio di quegli anni vengono identificate venticinque aree di espansione urbana, tra cui Mirafiori Sud, quartiere torinese simbolo della *motown* Italiana, per dar case e servizi per i "nuovi torinesi".

Oggi **lo scenario definito dalle geografie produttive è radicalmente cambiato**. Per garantire un futuro alla città di domani è opportuno ripensare agli attuali modelli, in favore di principi quali **la resilienza, la sostenibilità e l'accoglienza**. Uno dei modelli possibili, che la città ha messo alla prova attraverso iniziative di tipo progettuale e con vere e proprie sperimentazioni, fa riferimento ai concetti di ***agro-housing*** e ***urban-farming***, dove l'uso di spazi aperti anche non convenzionali, diverse tecnologie per la coltura e la raccolta di prodotti e processi di produzione e gestione innovativi trovano spazio all'interno di un ambiente densamente popolato.

***Tur(i)ntogreen*: Un concorso internazionale di progettazione a Mirafiori Sud, Torino**

Mirafiori Sud offre una chiara lettura della Torino contemporanea: lo spazio costruito è il risultato di un progetto per una città che cresce rapidamente, elaborato con grande visione ma con risorse inadeguate e tempi ridotti. Gli edifici di edilizia sovvenzionata non sono più adeguati rispetto a costi di gestione, manutenzione e consumi, così come le dimensioni delle unità abitative, pensate per famiglie numerose, diverse da quelle di oggi. L'intero quartiere era immaginato come parte integrante del sistema casa – lavoro, che per quella Torino era rappresentato dalla FIAT di Mirafiori e Rivalta.

Oggi le aree FIAT rivelano un destino incerto. Allo stesso tempo i costi dell'energia e le questioni ambientali, i valori immobiliari e la qualità del costruito, la crisi del mercato del lavoro e le nuove geografie produttive rendono il quartiere ancora da esplorare, oltre che una possibile grande occasione di trasformazione urbana, anche grazie alla presenza di aree verdi agricole e a parco. Ciò costituirà il motore di una domanda abitativa e di servizi, una nuova

micro economia, un'altra polarità urbana. Il sistema di orti, già progressivamente legalizzato e integrato con le cascine presenti ai margini del costruito, potrebbe diventare parte di un sistema agricolo urbano che sia occasione di lavoro, educazione e produzione.
Il ***concorso Tur(i)ntogreen - Farms In A Town***, promosso dal Centro di Ricerca e Documentazione in Tecnologia, Architettura e Città nei Paesi in via di sviluppo del Politecnico di Torino in collaborazione con UN-HABITAT, inserito dalle Nazioni Unite tra le iniziative della *Global Housing Strategy to the Year 2025*, ha lanciato una sfida ai futuri progettisti: immaginare **scenari possibili per le città di domani dove residenza, lavoro e natura siano realmente integrati**, a partire da un esempio italiano: Mirafiori Sud a Torino.
Oltre ottocento studenti, cento università di ogni parte del mondo, hanno tentato di rispondere in termini progettuali ad alcuni obiettivi:
- ripopolare il quartiere rendendolo attrattivo per le giovani generazioni, gli studenti, i neo lavoratori, le giovani coppie;
- favorire la localizzazione delle fasce sociali più deboli, i "nuovi torinesi", le persone senza occupazione o con occupazione precaria, i nuovi modelli di famiglia;
- limitare le condizioni che possano indirizzare verso fenomeni di speculazione edilizia, *gentrification*, esclusione sociale;
- contribuire al rilancio dell'occupazione in città a partire dalla vocazione *green* dell'area, integrando agricoltura, artigianato, nuove tecnologie digitali;
- proporre nuovi modi di vivere il lavoro, nuovi modelli di collettività, nuovi processi di parziale partecipazione alla costruzione, non esclusivamente basati sul denaro;
- introdurre forme di gestione, manutenzione e controllo [parziali e/o totali] partecipate dai cittadini.

I progetti presentati hanno previsto:
- nuovi spazi e servizi per il lavoro artigianale, delocalizzato, temporaneo o stagionale;
- edifici a basso costo con porzioni in autocostruzione e/o automanutenzione;
- integrazione tra agricoltura e residenza;
- occasione di lavoro per persone provenienti dalle aree rurali del mondo;
- integrazione dei fabbisogni e degli scarti della parte residenziale con il sistema agricolo produttivo (ciclo dei rifiuti, ciclo delle acque, energie rinnovabili, sistemi passivi).
I risultati del concorso sono consultabili sul sito: www.polito.it/turintogreen.

**OrtiAlti**

OrtiAlti è un altro progetto torinese, di ricerca, sperimentale ed imprenditoriale, curato da Emanuela Saporito e Elena Carmagnani di STUDIO999. OrtiAlti promuove **la realizzazione di orti sui tetti piani di edifici, accompagnandone il processo - dallo studio di fattibilità al modello di gestione – coinvolgendo le comunità** di abitanti e potenziali utilizzatori.
Il progetto nasce nel solco di un primo intervento di orto pensile condominiale realizzato dallo stesso studio nei propri spazi nel 2010, *Oursecretgarden*. Nel 2013, selezionato dalla *European Investment Bank* tra oltre 300 progetti presentati al *Social Innovation Tournement*, è entrato in *network* europeo di *social innovation entrepreneurship*.
I **benefici delle coperture verdi coltivate ad orto** nei confronti dell'edificio, dell'ambiente e dell'uomo sono noti: tra questi, la riduzione dei consumi energetici e dell'effetto isola di calore, la diminuzione dell'inquinamento acustico, il controllo del deflusso dell'acqua piovana. Inoltre, non meno importante, se gli orti sono coltivati da chi abita o usa l'edificio, oltre al beneficio di disporre di cibo a chilometro zero e riciclare parte dei rifiuti in compost, si creano evidenti opportunità di socialità e scambio.
Con l'obiettivo di sperimentare il modello di intervento su un immobile a destinazione d'uso pubblico, è nato **Ortoalto Le Fonderie Ozanam**, progetto pilota di OrtiAlti: un orto sul tetto del ristorante di cooperativa Le Fonderie Ozanam (edificio di proprietà della Città di Torino realizzato negli

anni ’30 del ‘900), finalizzato a produrre vegetali freschi da impiegare nella preparazione dei cibi e creare un nuovo spazio di socialità per il quartiere. Si tratta della sperimentazione di un vero e proprio **dispositivo di rigenerazione urbana** che, partendo da azioni puntuali mira a innescare, attraverso un approccio collaborativo, impatti alle diverse scale: ambientale, sociale ed economica.
Il Centro di Ricerca e Documentazione in Tecnologia, Architettura e Città nei Paesi in via di sviluppo del Politecnico di Torino e OrtiAlti hanno inoltre avviato una ricerca congiunta riguardo il **possibile trasferimento del modello in luoghi a risorse scarse**, connotati da fenomeni di marginalità e criticità in termini di sicurezza alimentare. L’obiettivo è di mettere alla prova e verificare – a partire da alcuni casi studio - la fattibilità dell’applicazione del dispositivo e del processo che lo accompagna, fino alla previsione di un modello di gestione e di valutazione di impatto, agendo sugli elementi che ad oggi sembrano rendere difficile una sua potenziale diffusione, non ultimi i costi che accompagnano la fase di esecuzione.

Ortoalto Ozanam, Torino, foto Lorenzo Attardo

# PARTE 4

## LE CITTA' INVISIBILI. LAVORO E CIBO NELLE FRONTIERE CONTEMPORANEE

# 4.1 Terra e cibo. Dignità del lavoro e diritto al cibo nella condizione migrante

Oliviero Forti | Ufficio Immigrazioni Caritas Italia

Lo sfruttamento lavorativo è una piaga nazionale che taglia trasversalmente il nostro Paese, una condizione diffusa che di frequente opprime uomini e donne, non di rado appartenenti alle fasce sociali più vulnerabili e purtroppo sempre meno tutelate. Nonostante le Convenzioni Internazionali condannino questa moderna forma di schiavitù, il lavoro forzato rimane purtroppo un fenomeno ancora sottovalutato che si identifica perlopiù in attività che avvengono in modo sommerso, impalpabile e in contesti difficilmente monitorabili.

A livello globale l'Organizzazione Internazionale del Lavoro (Oil) stima che siano **oltre 12 milioni le persone sottoposte a sfruttamento lavorativo, sessuale e schiavitù nei cinque continenti.** In Italia, la Flai-Cgil – Osservatorio Placido Rizzotto, ha stimato in 70-100 mila unità i lavoratori stranieri occupati in maniera para-schiavistica nel settore agro-alimentare. Un fenomeno dalle dimensioni allarmanti caratterizzato da forme di grave sfruttamento e traffico illecito. **Il settore dell'edilizia, dell'agricoltura e dell'assistenza domestica sono tra gli ambiti lavorativi che maggiormente fanno registrare situazioni di grave sfruttamento sui luoghi di lavoro**. Le vittime sono costrette a subire condizioni di vita disumane: hanno orari di lavoro molto lunghi e senza pause intermedie; percepiscono retribuzioni molto inferiori a quelle pattuite o stabilite per legge; sono pagate irregolarmente o affatto; vengono raggirate rispetto all'ottenimento di permessi di soggiorno, per cui, a volte, sono obbligate a versare del denaro per ottenerlo in maniera irregolare; sono costrette ad avere rapporti sessuali con clienti, a svolgere mansioni pesanti, nocive o pericolose; subiscono ritorsioni, estorsioni e comportamenti xenofobi.

**La filiera dello sfruttamento**

Dalla coltura delle materie prime fino alla consegna del prodotto al consumatore finale, sono tanti gli attori e i fattori che determinano il gravissimo sfruttamento lavorativo. **La filiera è uno dei fattori che andrebbe maggiormente attenzionato in un sistema nazionale che sconta ancora gli effetti di una crisi economica pluriennale**. In un gioco al ribasso, i prezzi del mercato costringono i piccoli agricoltori/imprenditori a rivolgersi al sistema del caporalato che "arruola", come già detto, operai tra chi, vivendo in condizione di forte disagio sociale, pur di ricevere un salario si assoggetta a contratti fittizi e condizioni di lavoro brutali. Si tratta di situazioni lavorative caratterizzate da salari notevolmente più bassi rispetto alla media, dalla violazione delle norme sull'orario lavorativo e delle condizioni di sicurezza nei luoghi di lavoro, dall'adozione di metodi di controllo o sorveglianza che limitano la libertà della persona e che molto spesso tendono a far coincidere luogo di lavoro con quello abitativo. Nella stragrande maggioranza dei casi non è presente sui luoghi di lavoro alcuna misura di sicurezza, né tantomeno alcuna copertura assicurativa. Il vitto è scarso e spesso oggetto di forme di ricatto da parte di caporali, gli alloggi forniti dal datore di lavoro sono sporchi e fatiscenti, in casolari abbandonati e decadenti, affittati irregolarmente a prezzi elevati e in condizione di sovraffollamento. Migliaia di persone, di età compresa tra i 20 e i 50 anni, sperimentano condizioni indicibili di povertà ed emarginazione di tipo paraschiavistico. Tra le persone sfruttate i migranti sono, per la loro condizione di precarietà economica e sociale, tra le principali vittime di questo sistema ma non sono, purtroppo, le sole. Una recente inchiesta de La Repubblica[1] ha denunciato le condizioni di gravissimo sfruttamento di lavoratrici italiane nei campi del Sud Italia (in particolare in Puglia) impiegate durante la stagione di raccolta delle fragole, delle ciliegie e dell'uva da tavola. Il sistema è lo stesso utilizzato per la manodopera straniera: stessa modalità di intercettazione, stessa modalità di arruolamento, stessa forma di sfruttamento. Il caporale, di nazionalità italiana, percepisce dall'azienda circa 10 euro a bracciante e, trattandosi spesso di grandi numeri, questo nei fatti si traduce in migliaia di euro a giornata. Anche in questo caso il caporale trattiene per sé, dalla paga delle operaie, una percentuale variabile per il proprio ruolo di intermediario. Le braccianti sono costrette a firmare buste paga in regola con i contratti nazionali ma

di fatto percepiscono circa un terzo o al massimo la metà del salario dovuto.
Per quanto concerne i lavoratori stranieri il quadro italiano è reso ancor più problematico da una normativa sull'immigrazione che, legando il permesso di soggiorno ad un regolare contratto di lavoro, accresce la già elevata vulnerabilità del migrante nel sistema economico-produttivo, spingendolo spesso a non denunciare la propria eventuale condizione di grave sfruttamento per non pregiudicare sia la possibilità di svolgere un lavoro utile a soddisfare l'esigenza vitale di acquisire un reddito. **La condizione di vulnerabilità degli sfruttati, i timori delle vittime, la difficoltà di monitorare e di investigare da parte degli organi competenti, l'assenza di validi strumenti normativi – sia in termini di assistenza e protezione delle vittime, sia in termini repressivi – sono alcune delle ragioni che rendono difficile l'emersione dei fenomeni criminali**, in cui vittime "invisibili" alimentano imponenti profitti di sistemi economici non tracciati.

**L'intervento delle Caritas**

È in questo contesto di forte deprivazione sociale ed economica e di contestuale grave sfruttamento lavorativo che si inserisce "PRESIDIO" il progetto promosso da Caritas Italiana e finanziato dalla Cei che coinvolge al momento dieci Caritas diocesane, una del nord (Saluzzo) e nove del sud (Acerenza, Caserta, Foggia Bovino, Melfi Rapolla Venosa, Nardò Gallipoli, Oppido Mamertina Palmi, Ragusa, Teggiano Policastro, Trani Barletta Bisceglie). Obiettivo prioritario di questo innovativo progetto, avviato nel 2014, è promuovere un'azione di sistema per intervenire sullo sfruttamento lavorativo in agricoltura e in edilizia attraverso l'azione e la collaborazione delle Caritas diocesane che hanno attivato sul loro territorio **un «Presidio», una presenza costante fra i lavoratori, per dar loro – in rete con altre realtà locali – aiuto, ascolto, accompagnamento, informazioni e consulenza legale e lavoristica, assistenza sanitaria e informazioni di segretariato sociale**. Gli operatori di progetto presidiano i territori come vere e proprie "ronde della solidarietà" avvalendosi di sedi mobili – camper e furgoni – per cercare gli immigrati laddove lavorano e vivono, spesso disseminati nelle campagne. Dal 1° luglio 2014 ad oggi i dieci «presidi» hanno intercettato, contattato e offerto assistenza ad oltre duemilacinquecento persone. Gli uomini sono il 95%, pochissime le donne la cui condizione è però ancora più drammatica: alla forte segregazione in luoghi spesso nascosti – è il caso del Ragusano, con gli operatori Caritas impegnati a lanciare volantini nelle serre per poter contattare le lavoratrici – si unisce l'esposizione al rischio di «sfruttamento multiplo» (compreso quello sessuale a cui seguono gravidanze e aborti). Gravi le condizioni abitative: due terzi dei lavoratori contattati vivono in casolari abbandonati, baracche, tende, o addirittura all'addiaccio. La metà ha meno di 30 anni. Come emerge dal Rapporto Presidio[2], i principali paesi di origine sono: Burkina Faso, Mali, Ghana, Costa d'Avorio, Tunisia, Marocco, Romania. Il livello di scolarizzazione, la conoscenza della lingua e della legge italiana sono molto bassi, ciò facilita raggiri e ricatti da parte di caporali e dei datori di lavoro. Le attività di Presidio hanno rilevato che il 50% del totale dei contatti non ha documenti in regola; il 57% dichiara di non essere assunto con regolare contratto di lavoro; il 72% ha contratto importanti debiti (anche con gli stessi caporali) per raggiungere l'Italia; debiti che li costringono spesso a lavorare gratuitamente fino alla loro estinzione. Questi costituiscono ulteriori e gravosi fattori di alta vulnerabilità e ricattabilità.
Si tratta dunque di **un fenomeno complesso le cui problematiche non sono riconducibili esclusivamente al rapporto tra lavoratore- caporale- datore di lavoro ma forti responsabilità hanno anche i grandi distributori che dettano i prezzi ai produttori**, costretti, per questo motivo, ad operare forti tagli sui costi e quindi a sottopagare o impiegare irregolarmente la manodopera.

# 4.2 Il pane e le rose. Diritto al cibo e dignità del lavoro nella condizione carceraria

Simone Santorso | Osservatorio Antigone - Università degli Studi di Padova

Il pane in carcere è sempre poco e, purtroppo, spesso di bassa qualità.
Pane e lavoro sono elementi che possono indubbiamente determinare la qualità della pena. Sebbene il carcere sia classicamente definito come un'istituzione fisicamente separata dal resto della società e in grado di monopolizzare il tempo di vita dei suoi membri (Goffman, 1961), è innegabile che esso sia parte integrante dell'organizzazione socio-economica, dei processi e delle relazioni di una città e di una comunità, in cui rappresenta *"il mezzo, così come l'esito, dell'azione sociale"* (Rose et al., 1997). Il carcerario, quindi, può essere visto come spazio sociale, riflesso dell'immagine, socialmente costruita, di crimine e punizione. È il luogo in cui spazio sociale e fisico della punizione coincidono generando processi al contempo di spoliazione e produzione di identità[1].

Questa realtà, definita da Goffman (1961) come istituzione totale, assorbe completamente percorsi esistenziali, controllando e definendo autonomia e spazi, e monopolizzando tempo di chi vi è internato. I detenuti spesso non hanno nulla a che spartire l'uno con l'altro, persone con origini, background e percorsi esistenziali differenti, accomunati dal reato e sempre più sovente da situazioni di marginalità ed esclusione sociale. Di fatto la natura coercitiva che caratterizza il carcere fa sì che l'istituzione debba provvedere ai bisogni fondamentali dei soggetti che vi soggiornano. Tuttavia, riprendendo la classificazione proposta da Goffman, questa istituzione totale si caratterizza per essere orientata a proteggere la società da ciò che si rivela come un pericolo intenzionale nei suoi confronti, motivo per cui il benessere delle persone segregate non risulta la finalità immediata dell'istituzione (1961).

**Cibo e lavoro, dunque, rappresentano due lenti attraverso le quali poter comprendere le storture e disfunzionalità che sovente caratterizzano il contesto carcerario**, in particolare evidenziando i meccanismi di violenza strutturale che lo definiscono, vale a dire forme di deprivazione tali da non permettere la garanzia dei diritti minimi dei detenuti. A tal proposito è utile ricordare come la spesa per le carceri sia andata aumentando fino al 2013, anno in cui sono stati stanziati oltre 3 miliardi di euro, a fronte di una popolazione detenuta di circa 65.000 reclusi. Negli anni successivi, ad onore del vero anche come conseguenza di una diminuzione del numero di detenuti, la quantità di denaro sborsata dallo stato per la gestione degli istituiti di pena è diminuita sensibilmente: di fatto il bilancio preventivo per il 2015 era di 2,7 miliardi di euro, a fronte di una presenza di circa 52.000 detenuti.

Analizzando i bilanci presentati dal Dipartimento Amministrazione Penitenziaria (DAP) si nota subito come una percentuale elevata di tali fondi, cioè circa l'80%, sia destinata alle spese per il personale sia civile che di polizia. Un secondo elemento che balza immediatamente agli occhi è che le spese per i detenuti rappresentano mediamente meno dell'8% del bilancio. Facendo dei rapidi calcoli emerge come lo stato sborsi circa 141,8 euro al giorno per ogni detenuto, dei quali circa 11,4 euro per il mantenimento dei detenuti (vitto, assistenza, rieducazione e trasporto detenuti). **Il diritto al cibo diviene evidentemente una questione critica**: garantire 3 pasti al giorno con una cifra così bassa è impresa ardua. Va da sé che questa situazione va a scapito non solo della qualità ma anche della quantità del vitto dei detenuti.

L'acquisto delle materie prime, che poi saranno lavorate nelle cucine delle carceri, avviene attraverso dei fornitori, che vengono selezionati con un bando a cui si partecipa su "licitazione privata" cioè su invito delle singole amministrazioni carcerarie; ed è una gara "a ribasso" (articolo 4 capitolato d'appalto).

Oltre al vitto fornito dal carcere ai detenuti è concessa la possibilità di acquistare cibo dallo spaccio del carcere, come stabilito dall'articolo 9 dell'ordinamento penitenziario. In tal caso la selezione dei fornitori avviene attraver-

so la procedura di assegnazione di servizio, cioè una gara informale a cui sono invitati almeno 5 concorrenti (Dl 12 aprile 2006, n.163, art. 3, comma 12 e 30). Nonostante sia stabilito che i costi di questi prodotti non possano superare quelli dell'esterno, numerose testimonianze raccontano di prezzi di gran lunga superiori. Inoltre da più parti viene denunciata la mancanza di scelta tra i prodotti: pochi generi e particolarmente costosi e ovviamente non accessibili a tutti. Le procedure poco trasparenti creano dei veri e propri monopoli volti troppo spesso a produrre profitto, piuttosto che garantire un diritto al cibo ai detenuti.

A questo è necessario aggiungere che la composizione della popolazione detenuta (Santorso, 2015) vede per lo più soggetti diseredati o privi di risorse (sociali, oltre che materiali) come ad esempio migranti[2] (Santorso, 2016) o tossicodipendenti[3] e quindi non in grado di ricorrere al sopravvitto o di produrselo in altre maniere (ad esempio: pacchi dall'esterno). **La possibilità di assicurare una qualità del cibo che da un lato garantisca il fabbisogno energetico e sia sano, e dall'altra vada in contro alle esigenze culturali dei detenuti sembra essere una mera utopia**.

Generalmente i detenuti che riescono a lavorare hanno qualche possibilità in più di potersi garantire un pasto decente. Cibo e lavoro spesso sono le facce di una stessa medaglia, esattamente come accade nelle realtà extra carceraria. **Il diritto al lavoro in un carcere è una questione particolarmente spinosa**, le cui finalità risultano essere quantomeno ambivalenti (Kalica, 2014).

I dati forniti dal DAP nel giugno 2015, mostrano come solamente il 27,62% della popolazione carceraria svolge attività lavorative. Nel 2015 questi erano circa 14.570 persone, di cui 12.345 alle dipendenze dell'amministrazione penitenziaria (colonie agricole, servizi dell'istituto di pena, manutenzione dei fabbricati, servizi extra murari) e 2.225 lavorano per imprese e cooperative o svolgono lavori esterni secondo l'art.21[4]. La differenza di maggior rilievo consiste nella remunerazione: il periodico del carcere di Bollate, Carte bollate, denuncia che un recluso addetto alle pulizie di quell'istituto guadagna soltanto 2,50 euro l'ora. È facile dedurre che chi è alle dipendenze dell'amministrazione penitenziaria, cioè la maggioranza dei detenuti che lavorano, non guadagna abbastanza per garantirsi sempre dei pasti degli di questi nomi.

Nonostante un quadro generale piuttosto sconfortante non mancano le situazioni rosee. **In alcune realtà lavoro e cibo formano un connubio in grado di attenuare le forme di deprivazione del carcere attenuando la violenza strutturale di un carcere e riuscendo a garantire il diritto al cibo e una dignità del lavoro**. Uno degli esempi di questo connubio è quello della **Casa di Reclusione Femminile della Giudecca di Venezia** in cui le detenute gestiscono, con il supporto di una cooperativa, degli orti interni all'istituto. Questi, oltre a far lavorare alcune detenute, coprono il fabbisogno di verdure dell'istituto e delle singole detenute. Inoltre tutti i giovedì dalle 9 alle 12 è possibile acquistare la produzione dell'orto in una bancherella davanti all'istituto. La dignità del lavoro è garantita proprio da attività che non sono finalizzate al profitto ma orientate al "bene comune" di una comunità. Sebbene il pane in carcere sia fin troppo spesso un problema, situazioni come questa lasciano degli spiragli di speranza.

**Note dell'autore:**

[1]Il riferimento è al processo di deculturazione descritto da Goffman (1961) e il successivo processo di prigionizzazione così come Sykes (1958) o da Clemmer (1940).
[2]Circa il 32-34%
[3]Circa il 26-28%
[4]L'articolo 21 non è una vera misura alternativa alla detenzione, ma un beneficio concesso dal direttore dell'Istituto; consiste nella possibilità di uscire dal carcere per svolgere un lavoro, anche autonomo, o frequentare corsi di formazione professionale. Dal, 2001 sono ammesse al lavoro esterno anche le madri di bambini di età inferiore ai 10 anni, o i padri, se la madre è deceduta, o impossibilitata

**Bibliografia**


• Goffman, E., (1961), *Asylums: Essays on the Social Situation of Mental Patients and Other Inmates*, New York, Anchor Books / Doubleday

• Kalica E., (2014), "Lavorare per lavorare: quando il lavoro in carcere non reinserisce", in *Antigone*, IX, n.2, pp. 206-223

• Rose, G., et al., (1997), *Women and Geography Study Group, Feminist Geographies: Explorations in Diversity and Difference*, Harlow, Longman

• Santorso S., (2015), "Gestire la popolazione detenuta: mutamenti e continuità nelle politiche di governo dei flussi carcerari", in *Sociologia del Diritto*, vol 2, pp. 87-122

# 4.3 Dignità del lavoro e diritto al cibo nel circuito Equo e Solidale

David Cambioli | Equo Garantito

Il Commercio Equo e Solidale propone **una filiera etica alimentare che è al contempo una filiera dei diritti**.
Questa definizione dell'essere del Commercio Equo è di per se già una dichiarazione di "eresia" rispetto al comune modo di pensare economico. Eresia, se pensiamo alla comune definizione di filiera produttiva o *supply chain*: *"La sequenza delle lavorazioni effettuate in successione, al fine di trasformare le materie prime in un prodotto finito"*. Una definizione tutta interna al sistema economico e produttivo, una questione di organizzazione, di macchine, di infrastrutture e di supermercati.
Il Commercio Equo che nasce con il progetto, ancora una volta eretico, di dare un volto umano all'economia, alla produzione e al commercio, ha da sempre inteso la filiera come qualcosa di molto più complesso, ossia permeata da quella complessità che si crea **inserendovi il fattore umano e quello ambientale.**

Una **filiera etica dunque, che unisce all'attenzione per il prodotto quella dedicata al produttore, al consumatore e all'ambiente**. L'ottica originale era centrata sulla ricerca di una **modalità alternativa di produzione e di commercio** che potesse dare a tanti agricoltori dei Paesi in Via di Sviluppo una possibilità di sfuggire a un destino indegno, fatto di sfruttamento, povertà, e miseria. Nel tempo a quest'ottica si è sommata l'**attenzione a sistemi produttivi attenti all'ambiente**, per ragioni di tipo ambientalista così come per motivi legati alla salubrità del luogo di lavoro di chi produce e alla salute di chi consuma. Con ciò si è sviluppata l'**attenzione alla sicurezza alimentare degli agricoltori e delle loro comunità** (molti produttori sono piccoli proprietari che non coltivano in maniera intensiva e destinano una parte del terreno a colture locali per autoconsumo). In anni più recenti è cresciuta l'**attenzione per le varietà autoctone di colture**, in modo da contribuire alla conservazione della biodiversità e a un apporto alimentare migliore per gli agricoltori (un esempio questo di come il mercato possa mettersi al servizio del benessere di persone e ambiente, in quanto dando un valore economico a varietà di coltivazioni che non ne avevano se ne stimola la produzione in sostituzione di varietà selezionate, a volte imposte dalla grande agroindustria).
Questa stessa filiera si caratterizza come una **filiera dei diritti** laddove cercare di **ottenere condizioni di vita dignitose attraverso il proprio lavoro** è un diritto, il quale si sostanzia nel diritto a un giusto salario, a condizioni di lavoro sicure, alla sicurezza sociale per se e per la propria comunità e alla libertà di organizzarsi e partecipare. Allo stesso modo il commercio equo promuove il **diritto del consumatore ad essere informato rispetto a ciò che acquista, in modo da poter scegliere consapevolmente alimenti sostenibili da un punto di vista sociale e ambientale**. Per finire il commercio equo promuove un diritto comune a tutti gli attori che operano lungo la filiera, ossia il diritto a un ambiente di vita sano, attraverso la promozione di sistemi produttivi eco sostenibili.

**Il Commercio equo come alleanza globale**

Possiamo leggere il Commercio Equo e Solidale come una **rete internazionale di solidarietà e di alleanza tra produttori e consumatori**. Un'alleanza globale tra sistemi locali che dialogano e si relazionano in maniera diretta. Nel caso del commercio equo italiano abbiamo una rete diffusa di Botteghe del Mondo, cooperative e associazioni, che si adoperano nel promuovere il Commercio Equo e Solidale da un punto di vista commerciale, culturale e politico (una rete che Equo Garantito rappresenta e promuove). Questa rete ha creato una cultura dell'alleanza e della solidarietà vissuta con i produttori (tramite la loro conoscenza diretta e tramite il contatto diretto e quotidiano con i loro prodotti) che è riuscita a diffondere tra i consumatori dei Paesi occidentali. Un'alleanza che è riuscita a rendere "pratico" e tangibile un anelito di giustizia ed equità, un connubio che nel tempo ha condotto ad esperienze di diverso genere nel campo dell'economia alternativa, che vanno dalla finanza etica (MAG e Banca Etica in Italia), al Turismo Alternativo, ad alcune forme di cooperazione sociale fino alle esperien-

ze di *Direct Trade*.

***Local Fair Trade***

In anni recenti si è sviluppato il concetto di *Local Fair Trade*, intendendo con ciò l'**integrazione dell'offerta tradizionale delle botteghe di Commercio Equo** (prodotti alimentari e artigianali provenienti da produttori di Paesi extra-europei, prevalentemente da Africa, America Latina e Asia) **con quella di realtà produttive locali che lavorino con criteri di eticità e sostenibilità**: cooperative sociali, consorzi di produttori biologici e piccole aziende che manifestamente rispettino detti criteri.
Una prima evoluzione di queste esperienze si è avuta con lo stabilirsi di **relazioni tra Botteghe del Mondo e Gruppi d'Acquisto Solidale (GAS)**, un circolo virtuoso che ha condotto, di fatto, ad integrare due diversi generi di offerta etica, portando i prodotti equo solidali nei GAS e i prodotti del territorio nelle Botteghe del Mondo. Ciò ha costituito l'inizio di un nuovo genere di narrazione, tale da allargare il concetto di produzione etica a quanti nel nostro Paese (così come in altre nazioni del continente) si dedicavano ad un modo alternativo di produrre e distribuire i loro prodotti.
Il secondo fattore che ha dato impulso a questo fenomeno, in ordine temporale, è stato l'avvento della crisi economica. La contemporanea proliferazione delle esperienze di produzione alternativa nel nostro Paese, la necessità di trovare nuovi sbocchi commerciali, la volontà delle Botteghe del Mondo di ampliare la gamma dell'offerta per attrarre nuove fasce di consumatori e di attivisti provenienti da esperienze "limitrofe" in quanto a fondamenti ideali e per finire la necessità di offrire alimenti sani e provenienti da filiere conosciute a condizioni economiche migliori per produttori e consumatori. Questi sono tutti fattori che hanno portato all'ampliarsi del fenomeno e al consolidarsi del concetto di *Local Fair Trade*.
Per i motivi suddetti oggi consideriamo il **Commercio Equo come parte del più ampio movimento dell'economia alternativa**. Un movimento con al centro la persona, i suoi bisogni e i suoi diritti. Una concezione del mercato in cui il soddisfacimento dei bisogni, la tutela dei diritti e l'attenzione alla qualità della vita vengono anteposti al profitto. Un'alleanza tra esperienze che puntano a cambiare la modalità di produrre, commercializzare e consumare così come si è venuta evolvendo negli ultimi 40-50 anni. Una galassia di iniziative che offrono alternative reali e praticabili.

**Diritto al cibo giusto**

In quest'ottica il concetto di diritto al cibo si amplia così come si amplia il concetto di qualità del cibo.
Il **diritto al cibo** comincia con il **diritto a produrlo in maniera salutare, ricevendo un giusto compenso e avendo la possibilità di coltivare sia alimenti diretti al mercato che destinati all'autoconsumo.** Dall'altro un concetto di **qualità** che allo stesso modo include criteri etici e di sostenibilità assieme a criteri di qualità più tradizionali come quelli nutrizionali ed organolettici.

**La Filiera di Garanzia**

Una filiera eticamente garantita ha bisogno di **un sistema di controllo che possa dare garanzia i consumatori rispetto ai prodotti che acquistano**.
**Equo Garantito** qualifica le Organizzazioni italiane di Commercio Equo e Solidale, verificando gli standard e gli indicatori che traducono in pratica i principi contenuti nella Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, in maniera oggettiva e trasparente.
La Carta italiana dei criteri del Commercio Equo e Solidale è proprietà di Equo Garantito e il suo **sistema di monitoraggio**, certificato dal 2009 da un ente di certificazione indipendente (ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), consta di tre diversi livelli: **Autovalutazione, Verifica Interna** svolta da Equo Garantito sui propri associati e **Verifica Esterna** svolta da ICEA.

# 4.4 *Cooking is a call to act*

Cristina Reni | Food for Soul

*Food for Soul* nasce a Marzo 2016 da un'idea di Massimo Bottura e sua moglie Lara Gilmore, per replicare il modello del Refettorio Ambrosiano lanciato a Milano durante Expo2015. Lì, nella periferia milanese, alcuni dei più grandi cuochi al mondo – da Alain Ducasse a Ferran Adrià, da René Redzepi a Gaston Acurio – hanno cucinato in una mensa per persone in difficoltà, a partire dal surplus alimentare generatosi nei padiglioni. Abbiamo accolto gli ospiti in uno spazio arricchito da opere donate da grandi artisti e designer contemporanei, **rendendo così il valore della bellezza accessibile** anche ai nostri ospiti. Abbiamo servito loro pasti buoni e nutrienti direttamente al tavolo, per mano dei 100 volontari che hanno risposto al nostro appello.

Così come abbiamo **spostato l'attenzione dall'esposizione universale alle periferie di Milano**, nel 2015, siamo riusciti a fare lo stesso a Rio de Janeiro, durante i Giochi Olimpici 2016. Insieme all'organizzazione non-profit Gastromotiva, abbiamo costruito il Refettorio Gastromotiva a Lapa, il cuore pulsante della città, e abbiamo invitato numerosi chef a cucinare il cibo recuperato dal villaggio olimpico. Alla fine delle Olimpiadi e delle Paraolimpiadi, abbiamo calcolato di aver offerto più di 20.000 pasti. Ma la missione del Refettorio Gastromotiva, del Refettorio Ambrosiano, dei Social-tables di Bologna e quelli di Modena non si limita a donare un pasto: **vogliamo che ogni spazio sia anche un luogo d'incontro, un contenitore di arte e musica, un riferimento per la comunità intera**. Per questo ***Food for Soul* non è un progetto di beneficenza, ma un progetto culturale.**

Quando ci chiediamo cosa possono fare oggi i cuochi, i volontari, cosa può fare chiunque, rispondiamo:
**Restituire dignità**.
A una mela ammaccata, a una banana troppo matura, al pane raffermo.
Di una persona si dice spesso che "è bella dentro". Dobbiamo capire che anche il cibo può essere -il cibo è bello dentro. Un frutto imperfetto ha ancora tantissimo da dare, in termini di sapori, di odori, di complessità. Il cuoco ha la responsabilità di sfruttare gli alimenti in ogni momento della parabola della propria vita: il pane appena sfornato, quello caldo e fragrante, con la crosta che fa ancora rumore, può arrivare in tavola così com'è. Il giorno dopo sarà perfetto per fare una pappa al pomodoro e qualche giorno dopo ancora, grattugiato, andrà bene per polpette e passatelli.

**Restituire dignità.**
A un teatro abbandonato, a un quartiere periferico, a una struttura in disuso.
**Etica ed estetica sono una cosa sola: il Bello senza il Buono non è bello per niente. E il Buono ha bisogno del Bello per recapitare il suo messaggio**.

**Restituire dignità.**
A un senzatetto, a una famiglia in difficoltà, a un emarginato.
Riportarli al centro dell'attenzione non significa solo allontanarli dalle periferie delle città e della nostra quotidianità. Significa anche metterli in condizione di ricreare una rete sociale, avere un contatto e uno scambio umano, farli sentire accolti, inclusi, e parte di una comunità. **Il riscatto delle persone può avvenire attraverso il cibo e la sua condivisione.**

Gastromotiva, Rio de Janeiro

# 4.5 No more excuses: the process behind the RefettoRio Gastromotiva project in Rio de Janiero

Gustavio Cedroni | Metro Arquitetos Associados

Dopo solo 55 giorni di lavori di costruzione apre al pubblico il RefettoRio Gastromotiva, nato dal rapporto di collaborazione instaurato tra la ONG Gastromotiva, gestita da David Hertz, Massimo Bottura e la gastronoma brasiliana Alexandra Forbes, insieme a un team di fama internazionale formato da Vic Muniz, Maneco Quinderè e i fratelli Campana.

Il RefettoRio Gastromotiva è parte dell'iniziativa *Food for Soul* avviata da Massimo Bottura con l'obiettivo di **combattere il problema globale dei rifiuti alimentari, dimostrando come trasformare i prodotti alimentari (che non sono ritenuti adatti alla vendita presso i supermercati) in deliziosi e nutrienti pasti**. Il ristorante si trova nella zona tra Lapa e Aterro do Flamengo, una zona della città in cui questo progetto garantisce maggiore impatto vista la presenza dei senzatetto. Situato ai margini di una piccola piazza, adiacente a una delle principali strade del quartiere, l'edificio è stato progettato per sviluppare una certa connessione con la comunità locale. L'esterno dell'edificio, rivestito in pannelli di policarbonato traslucido e grandi porte che si aprono su uno dei lati della piazza, garantisce al ristorante **un senso di accessibilità e accoglienza**.

È stato utilizzato un mix di materiali industriali che si possono facilmente reperire in zona e che, senza fronzoli estetici, garantiscono i servizi essenziali. In questo ambiente, **chef di tutto il mondo cucinano piatti gustosi e nutrienti a partire dalle eccedenze alimentari prodotte dai giochi olimpici, offrendo pasti a quella parte di società locale che vive in condizioni disagiate e vulnerabili.**

**Gastromotiva and Food for Soul danno vita al RefettoRio durante i Giochi Olimpici del 2016**

*"Con la collaborazione dello chef Massimo Bottura, dello chef fondatore di Gastromotiva David Hertz viene creata una mensa nel quartiere Lapa di Rio de Janeiro.*
*Dopo 10 anni trascorsi a lavorare in Brasile l'ONG Gastromotiva, fondata da David Hertz per* ***promuovere il cambiamento sociale attraverso l'attività gastronomica****, ha aderito al progetto Food for Soul ideato dallo chef Massimo Bottura, al fine di ricreare il suo modello di cucina di comunità in Brasile. RefettoRio Gastromotiva apre le porte il 9 agosto e per offrire pasti gratuiti a coloro che ne hanno bisogno durante tutto il periodo di durata dei Giochi Olimpici e Paralimpici.*
*Coorganizzato insieme alla gastronoma e giornalista Alexandra Forbes, il progetto si propone di offrire cibo e di dare dignità a una fetta di popolazione che versa in situazioni di grave vulnerabilità sociale. Gli chef invitati da tutto il mondo cucinano pasti gustosi e nutrienti da eccedenze alimentari prodotte dai giochi olimpici. Il modello riproduce quello del Refettorio Ambrosiano, creato da Massimo Bottura, dove più di 65 chef internazionali cucinavano le eccedenze alimentari prodotte dall'Expo 2015 di Milano. Gli studenti di Gastromotiva saranno parte del personale del nuovo progetto di Rio de Janeiro e assistendo i grandi chef in cucina diventano giovani talenti della città.*
***Refettorio - reficere in latino significa "rifare" o "ripristinare" - rappresenta anche il luogo dove i monaci condividevano insieme il pasto di tutti i giorni. Riferendoci all'etimologia della parola, RefettoRio Gastromotiva si propone di far luce sulla questione dei rifiuti alimentari e di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza del corretto utilizzo del cibo. Il recupero delle eccedenze alimentari risulterà, dunque, tanto importante quanto il ripristino della dignità delle persone.***
*La mensa occupa uno spazio messo a disposizione dal Comune di Rio de Janeiro per i prossimi 10 anni, in Rua da Lapa 108. Per far si che questo progetto si realizzasse in pieno, Vik Muniz, i fratelli Campana e Maneco Quinderé hanno offerto il loro impegno pro bono per la progettazione degli interni e degli arredamenti. Il progetto architettonico è stato concepito e sviluppato da METRO Architects. Tali professionisti, di fama internazionale, stanno collaborando per fare emergere l'importanza del cambiamento che deriva dalla questione alimentare.*

*L'idea di replicare il progetto di Massimo Bottura in Brasile è nata nel 2015, quando Gastromotiva ha collaborato (in cucina) con il Refettorio Ambrosiano per i senzatetto del quartiere Greco.*
*Il RefettoRio Gastromotiva è aperto tutti i giorni a cena e, dopo la chiusura dei giochi olimpici, ha incrementato le sue attività diventando un ristorante-scuola che applica il concetto di "pagare un pranzo per offrire una cena". Questo progetto contribuirà a diffondere il movimento della gastronomia sociale creato da David Hertz e continuerà a supportare il fabbisogno nutrizionale dei bisognosi, senza alcun costo aggiuntivo per loro.* ***Il RefettoRio Gastromotiva diventerà, inoltre, un hub per i progetti legati al cibo e all'inclusione sociale: organizzerà workshops rivolti alle famiglie, ai cuochi e ai dirigenti scolastici sui temi della sana alimentazione, nonché workshops sul corretto e pieno utilizzo del cibo****.*
*Gli sponsor ufficiali del Refettorio Gastromotiva sono Cargill Foundation, Pastificio Di Martino, Coca-Cola, Pastificio Felicetti, San Pellegrino e Grundig. Fa parte inoltre dell'iniziativa Rio Sustainable Food nel campo della Sostenibilità 2016 del Comitato Olimpico di Rio."*

**Gli attori del progetto:**
**1. Gastromotiva**

Gastromotiva è una organizzazione non-profit che utilizza il potere di trasformazione del cibo e della gastronomia per promuovere la crescita inclusiva e l'integrazione sociale.
Attraverso la **formazione professionale in campo gastronomico, l'educazione alimentare sostenibile, i programmi di incubazione e la creazione di opportunità**, Gastromotiva tende a rafforzare le comunità socialmente vulnerabili e meno privilegiate, **coinvolgendo giovani provenienti da famiglie a basso reddito, immigrati, detenuti,** per creare connessioni a una più alta scala di valori in modo da colmare alcune lacune nelle competenze locali.

Le organizzazioni della società civile sostengono e incoraggiano lo sviluppo di un movimento gastronomico sociale, attraverso la collaborazione con chef e ristoranti, governi e dirigenti d'azienda. Allo stesso tempo viene incoraggiato e coinvolto il settore alberghiero, e viene chiesto ai governi e all'industria alimentare di avviare una trasformazione che permetta più inclusività e responsabilità, al fine di garantire la salute e la sostenibilità del nostro sistema alimentare.

***2. Food for Soul***

*Food for Soul* è una organizzazione non-profit fondata dallo chef Massimo Bottura per incoraggiare le comunità locali a combattere lo spreco alimentare nell'interesse dell'inclusione sociale e del benessere individuale. Durante l'Expo 2015 di Milano l'associazione ha ideato il Refettorio Ambrosiano, una mensa all'interno di un teatro abbandonato che ha portato più di 60 chef internazionali a cucinare le eccedenze alimentari della fiera internazionale. Il Refettorio Ambrosiano è ancora aperto e viene oggi gestito dalla Caritas Ambrosiana. Nel maggio 2016 *Food for Soul* inizia a collaborare con Antoniano Onlus, per potenziare il servizio della Mensa Padre Ernesto, una mensa di Bologna.
*Food for Soul* crede che contribuire alla **creazione di ambienti inclusivi, che nutrono il corpo e l'anima, aiuta a riportare dignità sulle tavole. I progetti si rifanno alla bellezza dell'arte e del design, in modo da coinvolgere gli ospiti in un approccio olistico per il nutrimento: alimentare il corpo e alimentare l'anima.**
Food for Soul non è un progetto di beneficenza ma di tipo culturale.

**3. METRO Architects**

Fondata nel 2000 a San Paolo, METRO Architects lavora su diverse scale, dalle installazioni temporanee ai più ampi interventi urbani, come visibile in alcuni progetti: il progetto Centro Aberto, basato su interventi pubblici nel centro di San Paolo, la rivitalizzazione di Barroquinha Slope nel centro storico di Salvador, il primo negozio sudamericano

Esopo a San Paolo e lo sviluppo del progetto per la nuova serie di edifici dell'Istituto Tecnologico di Aeronautica [ENG] a San Paolo.

Con una pratica attuativa che combina architettura moderna - vista la frequente collaborazione con l'architetto Paulo Mendes da Rocha [premio Pritzker 2006] - e questioni contemporanee, METRO promuove un uso collettivo degli spazi costruiti (pubblici o privati) e la trasformazione dei luoghi urbani esistenti per ristabilire nuove forme di utilizzo. In tal senso offre la costruzione di un ambiente in cui le persone possono trascorrere più tempo insieme **riattivando spazi pubblici sotto-utilizzati.**

Gastromotiva, Rio de Janeiro

# PARTE 5

## DENTRO/FUORI. VOCI

## 5.1 *Chi rom e...chi no* e *La Kumpania*: dalla baracca a *Chikù Gastronomia Cultura Tempo Libero*

Emma Ferulano | Associazione Chi rom e...chi no, La Kumpania Impresa Sociale

Sulle rampe del polifunzionale di Scampia, periferia nord di Napoli, si trova Chikù, un ristorante italo/balcanico, più precisamente napoletano/romanì, il primo in Italia, in cui lavorano insieme un gruppo di dieci donne, italiane e romanì, che da sei anni preparano piatti delle rispettive tradizioni gastronomiche, superandole e contaminandole. In questo spazio collettivo, *"luogo multiforme di sperimentazione pedagogica, interculturale, gastronomica, che piano piano sta prendendo la forma di visioni, idee e sogni che ci ispirano da tempo"*, accadono davvero molteplici cose.

Nel 2008, in maniera informale nel campo rom non autorizzato di Scampia prende vita un'esperienza di accoglienza e cucina tradizionale rom per i gruppi, i cittadini, le istituzioni, gli artisti che *Chi rom e...chi no* ospita nella sua baracca. Le donne romanì iniziano a cucinare per gli eventi pubblici che si realizzano nel campo e si allestiscono tavolate conviviali in cui rom e non rom, mai incontrati prima tra di loro, condividono piatto, parole e pensieri.

**La Kumpania**, l'impresa sociale delle donne rom e italiane di Scampia, nasce nel 2010 come una intuizione, un piacere, una sfida: **mettere insieme le donne, rom e italiane, colonne portanti di intere comunità, potenziare passioni e talenti, fare della convivialità uno strumento politico e una possibilità per allargare riflessioni e azioni, costruire un gruppo di lavoro che attraverso concrete pratiche di convivenza e il fare insieme, possa emanciparsi su un piano professionale e personale ed essere modello ed esempio collettivo di comunità interculturale e auto sostenibile**.

La cucina è davvero un **potente veicolo di superamento dei pregiudizi**: di fronte a un piatto profumato e appetitoso non ci chiediamo da dove provengono le mani che lo hanno cucinato, se appartengono alla minoranza più discriminata e ghettizzata d'Europa o se riposano nel quartiere di periferia più stigmatizzato d'Italia, in un rione popolare o in un campo "abusivo".

Abbiamo iniziato con i *catering*, cucinati in cucine del tutto improvvisate, nei campi rom, nelle case, sui bruciatori, nei forni a ghisa, e trasportati in treno, macchina o con il furgoncino da Napoli a Milano, da una brigata di signore molto attente alle decorazioni, all'accoglienza e quasi accudimento per tutti i destinatari dei servizi di volta in volta offerti, rigorosamente senza usare plastica, pur dovendo trasportare decine di chili di piatti e bicchieri, fiori freschi, pane fatto a mano e peperoncini per rendere bella la tavola.

I piatti napoletani – rosticceria, paste al forno, parmigiane di melanzane, pastiere - insieme a quelli balcanici / romanì – musaka, sarme, gibanica, pogača, čevapći – sono scelti a seconda della stagionalità dei prodotti, talvolta adattati per palati sempre più vegetariani, sempre più intolleranti, con risultati squisiti e sorprendenti, oppure trasformati in piatti nuovi, in cui i prodotti locali campani diventano protagonisti di ricette serbe e macedoni. Oggi abbiamo una cucina professionale in uno spazio all'avanguardia, frutto di anni di progettazione e di premi di "innovazione sociale", in cui **la lotta contro le discriminazioni – di genere, etniche e sociali – prosegue il suo cammino, rispettando l'etica del lavoro, la partecipazione reale e attiva dell'intero gruppo, la crescita personale e collettiva**. Uno spazio laboratoriale in cui bambini e giovani trovano spazio e accoglienza, in cui le anime pedagogico-culturali di *Chi rom e...chi no* e gastronomico-professionali de *La Kumpania*, hanno trovato **un punto di unione, di azione e riflessione, in cui affermiamo l'autocostruzione, l'attenzione e la cura per il nutrimento sano, l'apprendimento permanente, la possibilità di partecipare attivamente al processo di costruzione di una comunità eticamente orientata**.

Da Chikù a Scampia si può pranzare e cenare tutti i giorni, incontrarsi sulle panoramiche terrazze che guardano verso le vele e la verde villa comunale, fare presentazioni di libri, assemblee di quartiere, feste di compleanno, concerti, letture per grandi e bambini, laboratori musicali, manuali, di

cucina; naturalmente continuiamo anche a portare i nostri piatti in tutta Italia con il nostro furgone per qualunque tipo di evento e per tutti i gusti.

La maggioranza femminile della compagine è punto di forza che va sottolineato anche per il valore simbolico che porta con sé.
Dal nostro privilegiato osservatorio di Scampia, un territorio all'avanguardia da un punto di vista della disobbedienza civile e della spinta continua verso i cambiamenti positivi, grazie alla 'rete' di senso probabilmente tra le più solide d'Italia, abbiamo capito che **in contesti fragili ma fortemente resistenti, una chiave per gestire e superare i conflitti, o per evitare che siano latenti, inespressi, con l'inevitabile inerzia che non porta ad alcuna trasformazione, è la creazione o il rafforzamento di relazioni tra le persone a partire da esperienze concrete di condivisione.** Attraverso una sollecitazione continua a partecipare ai processi di cittadinanza - ben consapevoli che la partecipazione e l'emancipazione sono sempre reversibili e non vanno mai trascurati e dati per scontato - è possibile che le persone riescano a incidere e determinare le proprie scelte di vita con una ricaduta collettiva inevitabile.

In un contesto fortemente deprivato, abbiamo introdotto **l'idea del lavoro come parte integrante dei percorsi di vita,** inserito nei tempi e nei ritmi quotidiani di ciascun individuo. Abbiamo sperimentato come la **cucina sia diventata un potente veicolo di incontro tra donne rom e italiane, che sono riuscite nel corso degli anni ad abbattere stereotipi e pregiudizi negativi reciproci, a considerare le diversità una ricchezza per la collettività e a privilegiare il lavoro di gruppo, unite in una progettazione comune che ha acquisito forza e lungimiranza**.

Il rischio e l'investimento personale e collettivo, ciascuno mettendo a disposizione le risorse che gli sono più congeniali, sono stati due punti cardinali attorno ai quali il gruppo intero ha ruotato in questi anni e grazie ai quali abbiamo superato ogni aspettativa iniziale. La continua ricerca di strategie e la 'rottura' di molte cornici di riferimento, perché certi di una metodologia vincente e di dover privilegiare le relazioni a discapito di regolamenti e burocrazie, hanno permesso la partecipazione di donne, e delle relative comunità di riferimento, che altrimenti sarebbero escluse da tutti gli ambiti della società, sopravvivendo in un limbo giuridico e sociale.

La sfida di Chikù continua incessante per il raggiungimento di una stabilità economica in questo sud in cui i dati ufficiali sulla disoccupazione fanno spavento e le prospettive di sviluppo sono del tutto insufficienti se non inesistenti, in cui sono pochissimi gli investimenti coraggiosi in territori complessi e problematici. Continua la nostra sfida per **affermare una cucina sana, di qualità, aperta a nuovi sapori, per diventare un punto di riferimento cittadino e abbattere le barriere (mentali) tra centro e periferia, per dimostrare che la convivenza pacifica e anche vantaggiosa tra persone provenienti da paesi e storie differenti rappresenta l'unico futuro possibile per i territori e le città in cui tutti viviamo.**

**Note dell'autore:**

Chi rom e... chi no comincia il suo percorso come gruppo informale nel 2002 con l'autocostruzione di uno spazio di potenziale e forte dimensione pubblica, una baracca, realizzata con gli abitanti del campo rom non autorizzato di Scampia, periferia nord di Napoli. Si radica nel territorio a partire dalla creazione di relazioni significative tra le comunità rom e italiana attraverso interventi e progetti culturali e pedagogici, lavorando nella periferia intesa come luogo di sperimentazione e condivisione di buone pratiche, per combattere discriminazioni, stereotipi, favorire la partecipazione attiva e critica alla vita cittadina, personale e collettiva.

# 5.2 Cibo e agricoltura familiare. Esperienze dal Sahel

Simona Guida | CISV Ong

**L'azione di CISV Onlus in Africa**

Dal 1988, la CISV Onlus sostiene le iniziative promosse dalle organizzazioni contadine radicate nel nord del Senegal, in particolare nelle regioni di Louga e Saint Louis. Il modello produttivo prevalente dell'agricoltura familiare in Africa dell'Ovest fa riferimento alle federazioni contadine organizzate nelle principali filiere produttive e territori a vocazione agricola. La storia del movimento contadino dei vari Paesi dell'Africa Occidentale è ricca e importante allo stesso tempo per la vita di milioni di persone che spesso hanno seri problemi di accesso al cibo.

Il mondo contadino di ogni Paese di questa porzione di Africa ha contribuito concretamente al miglioramento delle condizioni di vita delle popolazioni locali e ciascuno di essi presenta delle caratteristiche riconoscibili e analizzabili. **Le associazioni di produttori hanno fortemente contribuito a generare economia reale nei territori vocati alla produzione agricola destinata al consumo di cibo (nazionale), hanno mantenuto e alimentato i valori sociali delle colture tradizionali, difeso la produzione locale rispetto alle importazioni europee e asiatiche, influenzato i governi nazionali e sovranazionali nell'ambito delle politiche di sovranità e sicurezza alimentare, facilitato l'accesso al credito adeguato a contesti dove è ancora forte il tasso di esclusione finanziaria, fornito servizi sempre più specializzati alla produzione, difeso il sistema fondiario a beneficio delle popolazioni locali e alimentato (dove possibile) l'auto-imprenditorialità, in particolare delle donne**.

La preparazione del cibo consumato localmente in Senegal, si basa principalmente sul circuito del fresco stagionale. Le difficoltà delle fasi di raccolta, stoccaggio, trasformazione, conservazione e trasporto sono comuni a molte filiere e amplificano le difficoltà dello sviluppo agricolo locale soprattutto in relazione agli alti costi degli input produttivi e alla fragilità del sistema dei servizi alla produzione (credito, sementi, macchinari agricoli su tutti).

**Gli elementi di maggior criticità in riferimento al rapporto con le pubbliche amministrazioni**

Le cause della fragilità del sistema produttivo agricolo delle due regioni sono in parte aggredibili solo dal livello politico nazionale. Fra queste, le due principali cause di debolezza del sistema agricolo nazionale sono la forte carenza energetica (utile alle fasi di produzione, di trasformazione e di conservazione) e il livello infrastrutturale non adeguato (fondamentale per il trasporto e lo stoccaggio), fattori questi ultimi che impediscono o indeboliscono fortemente le possibilità di accesso al mercato dei piccoli produttori siano essi individuali o consorziati. **La qualità del cibo deve intendersi, dunque, da una parte in riferimento alle opportunità di reperibilità e di accessibilità del cibo stesso da parte dei consumatori (in particolare di quelli che vivono nelle città e che, di conseguenza, hanno minori possibilità di auto-produzione) e dall'altra in relazione all'aspetto nutrizionale con l'obiettivo di contribuire positivamente alla sicurezza e alla sovranità alimentare dei due paesi**.

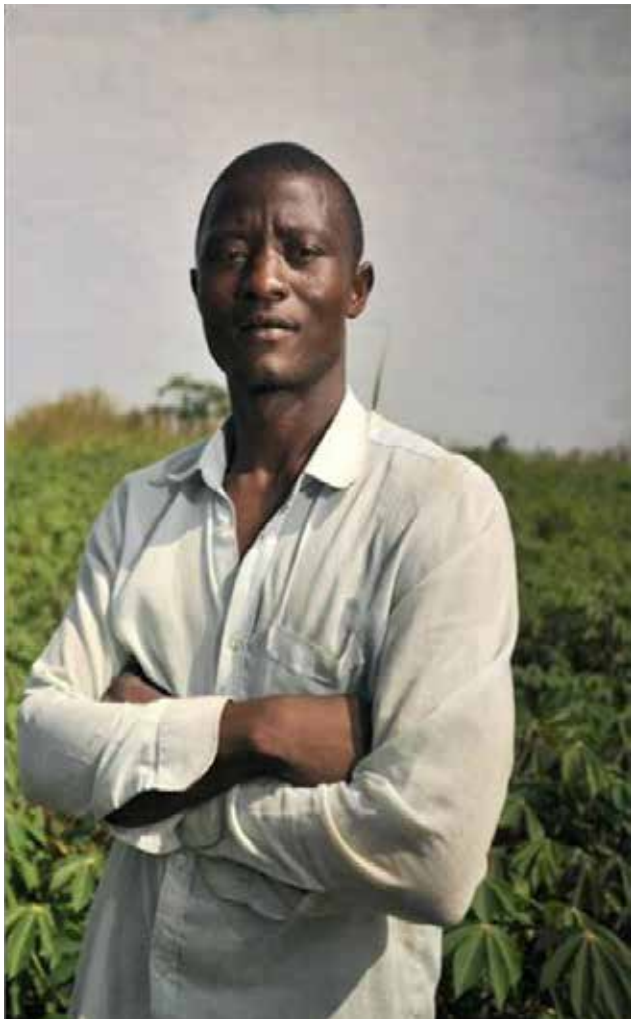
La visione complessiva del rapporto fra la creazione di valore economico (comunitario) e la necessità di produrre cibo di qualità attraverso sistemi di produzione più strutturati e a basso impatto ambientale è essenziale per ottenere risultati concreti che sono la ragione d'essere di un'azione di cooperazione e per identificare e valorizzare a livello collettivo (etico) tutti gli elementi di resilienza del sistema socio-economico di riferimento. Nell'ottica di ridurre i costi di produzione degli alimenti prodotti, di accedere al mercato del fresco, di trasformare e conservare parte della produzione, di incrementare la qualità del cibo, di promuovere l'integrazione fra le attività economiche mediante la condivisione delle risorse, CISV e le organizzazioni contadine partner, hanno focalizzato le iniziative di cooperazione nelle zone a forte vocazione agricola, rafforzando, anche dal punto di vista della modellizzazione, le caratteristiche di quello che di definisce distretto agricolo comunitario.

Le azioni intraprese non sono rivolte solo alle collettività locali, ma anche al mercato urbano dove la qualità del cibo è già uno fra i criteri fondamentali degli acquisti alimentari.

**Come superare le criticità e quali proposte per soluzioni più efficaci**

L'obiettivo di questi percorsi di sperimentazione è quello di rispondere contemporaneamente e in modo adeguato sia alle necessità dei produttori che alle esigenze di accessibilità dei consumatori. Oltre a **sostenere l'incremento della produzione** (con piccole opere idrauliche e la messa a disposizione di macchinari agricoli utili alla lavorazione del terreno in tutte le fasi della produzione), le iniziative nella valle del delta del fiume Senegal e in Alta Guinea hanno come obiettivo principale quello di **ridurre i costi di produzione attraverso il sostegno alla transizione agro ecologica e la fornitura di servizi tecnici specializzati**, come per esempio l'acquisto consorziato degli input agricoli e l'articolazione strutturata di servizi finanziari adeguati attraverso istituti per il risparmio e il credito.

Rafforzare il distretto agricolo comunitario prevede, dunque, il **sostegno diretto alle singole organizzazioni attive su più fronti**. Si lavora, infatti, per l'inclusione finanziaria dei produttori attraverso le banche cooperative (microfinanza), per il rafforzamento e la professionalizzazione delle micro-imprese familiari impegnate nella trasformazione, nella conservazione e nella produzione di cibo e per la realizzazione di imprese sociali che offrano servizi per la produzione, l'affitto dei macchinari agricoli per la lavorazione della terra e per la trasformazione, la conservazione e lo stoccaggio (magazzini) dei prodotti agricoli, sempre in forte collaborazione con le organizzazioni contadine per **rafforzare il funzionamento sistemico della rete del distretto agricolo comunitario**.



**Note dell'autore**

Video disponibile a questo link.

# 5.3 Il cibo "Mafia free"

Alessandro Leo | Libera terra Mediterraneo

**Il progetto Libera Terra**

Libera Terra nasce con l'obiettivo di **valorizzare territori** stupendi ma difficili, **partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona**. Inoltre, svolge un ruolo attivo sul territorio, coinvolgendo altri produttori che condividono gli stessi principi e promuovendo la coltivazione biologica dei terreni.

Mission del progetto Libera Terra, nato nel 2001 per iniziativa dell'**associazione "Libera. Associazioni nomi e numeri contro le mafie"**, è dunque restituire dignità ai territori caratterizzati da una forte presenza mafiosa, partendo dai beni confiscati, attraverso la **creazione di aziende cooperative autonome, autosufficienti, durature, in grado di dare lavoro, creare indotto positivo e proporre un sistema economico virtuoso, basato sulla legalità, sulla giustizia sociale e sul mercato**.

Le cooperative sociali che aderiscono a Libera Terra sono oggi 9, distribuite in 4 regioni, **Sicilia, Campania, Puglia, Calabria**. In totale gestiscono circa 1.400 ettari di terreno confiscati, fra seminativi, vigneti, agrumeti, frutteti ed uliveti. Tra i beni gestisti alcune strutture produttive o ricettive (due agriturismi, una cantina, un caseificio, una masseria didattica). La produzione agroalimentare è tesa alla riscoperta dei sapori tipici e delle produzioni autoctone del territorio: nella conduzione dei vigneti, siti nell'Alto Belice Corleonese e in Salento, zone vocate a particolarissime espressioni dei vitigni autoctoni, come nella scelta di produrre secondo metodi, saperi e formati artigianali la pasta secca, i legumi, l'olio d'oliva extravergine, la mozzarella di bufala, i succhi, la frutta fresca, le conserve. L'impegno è meticoloso su ogni filiera produttiva, si cerca sempre la massima vocazione di ogni territorio e la coltura che maggiormente lo caratterizza, anche attraverso le tradizioni o le competenze delle persone che vi lavorano. Le vigne, gli agrumeti, gli uliveti, i campi di grano e di legumi, i pomodori e i carciofi ed ogni altra coltura scelta trovano la loro ragion d'essere nella **tradizione dei luoghi**, rafforzata da un approccio agronomico estremamente attento anche all'ambiente, grazie all'adozione dei metodi dell'**agricoltura biologica**. Il percorso di miglioramento costante negli anni permette oggi di diffondere oltre 70 prodotti a marchio Libera Terra che, con approccio genuino e rispettoso, sono portatori della cultura e della storia dei territori dove le cooperative operano, raccontando gli aspetti più positivi di angoli tra i più belli del nostro Paese.

Le cooperative sociali di tipo B che aderiscono al progetto Libera Terra, oltre ad operare un **efficace reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati**, sono anche luoghi di esperienze formative, accessibili a centinaia di persone ogni anno attraverso i campi di conoscenza e impegno, l'educazione ambientale e l'organizzazione di tour proposti a scolaresche secondo i criteri del **turismo responsabile**.

**Il consorzio Libera Terra Mediterraneo onlus**

Per consentire la realizzazione di questi obiettivi e vincere insieme la sfida economica e sociale nel mercato, nel 2008 nasce Libera Terra Mediterraneo, il consorzio onlus che raggruppa le cooperative sociali di Libera Terra, unite ad altri operatori che ne hanno sposato la causa. L'intento strategico è **mettere a fattore comune le attività agricole delle cooperative e di affrontare il mercato in maniera unitaria ed efficace**. La sua organizzazione è articolata in maniera mista, con divisioni di prodotto/mercato e funzioni specifiche. Accoglie nel suo interno professionalità di alto profilo e di varia esperienza, che curano tutte le fasi della commercializzazione del prodotto. Libera Terra Mediterraneo coordina le attività produttive delle singole cooperative che la compongono e segue direttamente la trasformazione delle materie prime agricole in prodotti finiti, con la **costante ricerca della loro massima valorizzazione e del conseguente miglior riconoscimento economico.**

Perseguire l'essenza della *mission* di Libera Terra e del suo fondamentale ruolo sociale di riutilizzo dei beni confiscati diviene così la stella polare di ogni decisione. La creazione e la tutela di aziende agricole stabili e durature, così come i posti di lavoro che accolgono, diviene possibile attraverso la creazione e la messa in commercio di prodotti ottimi, con un rapporto valore-prezzo tra i migliori in assoluto. Per questo la ricerca dell'eccellenza guida ogni più piccola decisione, non senza la soddisfazione di vedere i propri prodotti sugli scaffali più prestigiosi dei diversi canali distributivi, sia in Italia sia in molti paesi stranieri.

**Il progetto Libera Terra agisce nell'ambito più vasto delle realtà (oltre 500 secondo una recente ricerca) che gestiscono beni confiscati in Italia**: Libera Terra rappresenta solo una piccola parte specializzata in ambito agroalimentare.

**La normativa di riferimento**

La legge di riferimento resta la n.109 del 1996, legge di iniziativa popolare approvata il 7 marzo del 1996 dopo la raccolta di oltre un milione di firme promossa da Libera. La 109/96 permette il **riuso sociale dei beni confiscati attraverso l'assegnazione ad organizzazioni senza scopo di lucro, quindi associazioni, cooperative sociali, comunità e altri soggetti del terzo settore**. Le cooperative sociali sono l'unica forma di impresa ammessa nella platea dei possibili soggetti gestori di beni immobili confiscati, proprio per la mancanza di un fine di lucro. L'Ente locale, quindi lo Stato, mantiene la proprietà del bene e lo assegna garantendo principi di trasparenza, parità di accesso e correttezza, considerando la progettualità dell'ente richiedente. In questo quadro Libera ha messo a punto una procedura già replicata più volte in questi ultimi 15 anni che prevede la selezione dei potenziali soci delle cooperative sociali, prossime a gestire i beni confiscati, tramite un bando pubblico per garantire la più ampia possibilità di partecipare a chiunque nel territorio voglia candidarsi. È questo il percorso che porta alla costituzione di una nuova cooperativa sociale di Libera Terra, percorso in cui è fondamentale la condivisione di intenti con gli enti locali e le associazioni del territorio, tramite attività preventive di formazione, educazione e animazione territoriale.

**Un protocollo d'intesa per superare le criticità**

Sono diverse le criticità riscontrabili nella realizzazione dei percorsi di riutilizzo dei beni confiscati, in quanto **beni pubblici di proprietà dello Stato**. Tutte riguardano tanto gli iter e le procedure inerenti allo stesso bene confiscato, quanto i gravami più specifici di un bene confiscato. Da tempo è chiaro a tutti come sia necessario rafforzare e consolidare il riutilizzo dei beni confiscati, intesi come strumenti da valorizzare nelle politiche di *welfare*, inclusione, promozione cooperativa e imprenditorialità giovanile, tutela del lavoro e sviluppo di economia civile. Più volte è stato richiesto che gli interventi pubblici, a tutti i livelli, fossero orientati al rafforzamento delle buone pratiche. Questi percorsi passano attraverso una maggiore "strutturazione" dei soggetti pubblici che hanno competenze nel settore: per primo **la definizione di una strategia complessiva per l'attuale Agenzia nazionale per i beni sequestrati e confiscati, ad oggi sottodimensionata rispetto alla mole sempre più ingente di beni sequestrati e confiscati in Italia; ancora, attraverso il trasferimento di maggiori competenze verso gli enti territoriali, per un maggior presidio dei percorsi di riutilizzo.**

Le cooperative sociali del progetto Libera Terra arrivano nella fase ultima di gestione concreta, sociale e produttiva dei terreni agricoli confiscati. A titolo di esempio, i tempi lunghi maturati nell'iter giudiziario della confisca hanno spesso depauperato la produttività dei terreni, aumentando di conseguenza i tempi di recupero e le risorse che Libera Terra dovrà investire in proprio per il risanamento totale e la conseguente piena redditività. Si aggiungano le criticità dovute a casi di abusivismo di varia natura, spesso

non sanabili.

Si registra inoltre la totale assenza di **fondi pubblici per lo start-up di imprese sociali sui beni confiscati**, incentivo che aiuterebbe di certo la creazione di ulteriori opportunità lavorative. Mancano infine i finanziamenti per il **recupero produttivo degli stessi beni**, la cui situazione è spesso di degrado dopo anni di abbandono e per cui gli interventi di risanamento sono di frequente a totale carico dei comodatari dei beni.

Nel tentativo di superare tali e tante altre criticità, Libera ed il progetto Libera Terra hanno cercato di fare squadra con gli Enti locali per la creazione ed il consolidamento dei progetti di recupero dei beni confiscati, attraverso la sottoscrizione di **protocolli d'intesa di ampio respiro**, la sollecitazione di specifici tavoli di lavoro nelle Prefetture (nuclei di supporto), **la sottoscrizione di convenzioni con i singoli Enti locali ed il coinvolgimento del tessuto associativo dei territori**. Dal canto loro, le cooperative del progetto Libera Terra sono impegnate nel mantenere viva l'attenzione degli *stakeholder* istituzionali, coinvolgendoli per quanto possibile nei percorsi di riutilizzo e formazione con un'interlocuzione continua.

Inoltre, sopperire alle criticità e tentare di superarle ha significato in questi anni sapersi dare una *governance* ed **un'organizzazione efficace ed efficiente, secondo i modelli dell'impresa più evoluta pur mantenendo profonde radici piantate nel sociale**. Un modello innovativo in cui le cooperative si cimentano affrontando un percorso di consolidamento utile ad accreditare maggiore stabilità e credibilità sul territorio e dunque maggiore capacità di interlocuzione con gli *stakeholder* diretti e indiretti. Lo **strumento dell'impresa** è stato dunque scelto come veicolo preferenziale per restituire dignità ai territori e alle persone, valorizzandone le unicità, le passioni e le professionalità.

# 5.4 Liberamensa

Piero Parente |Cooperativa Ecosol

**Il progetto Liberamensa**

Un ristorante aperto al pubblico dentro il Carcere de "Le Vallette" a Torino, inaugurato il 20 Ottobre 2016. Un progetto ambizioso e coraggioso, nato dalla cooperativa Ecosol, attiva dal 2008 nel costruire opportunità formative e lavorative all'interno del carcere.
Liberamensa **coinvolge persone in stato di detenzione in ogni fase dell'attività, dalla preparazione del cibo al servizio ai tavoli.** Destinato nella pausa pranzo agli utenti interni, dagli agenti di Polizia Penitenziaria a tutti coloro che nel carcere lavorano quotidianamente, la sera è aperto al pubblico. **Un'occasione per chi "sta fuori" di prendere maggiore consapevolezza di cosa può esserci "dentro" e, contemporaneamente, la possibilità, per chi "dentro" ci deve stare, di una reale opportunità formativa e lavorativa.**
Un progetto reso possibile dal contributo essenziale della Compagnia di Sanpaolo e la collaborazione della Direzione della casa circondariale Lorusso e Cutugno.

**Architetture per luoghi deboli**

Un aspetto chiave del progetto è stato lo studio del progetto di interni, a dimostrazione di come **l'architettura possa essere veicolo di reintegro di luoghi deboli**. I progettisti del Ristorante Liberamensa sono gli architetti Andrea Marcante e Adelaide Testa (UdA Architetti), promotori a titolo gratuito di questa iniziativa che mira, attraverso un concreto impegno sociale, a introdurre l'architettura degli interni in un luogo "debole" per antonomasia quale il carcere. Si tratta, in Italia, di una finalità unica nel suo genere: **offrire un tangibile segno di qualità ambientale a chi nel carcere lavora,** partendo dalla riqualificazione di un luogo forse minore, ma, data l'importanza simbolica del condividere il cibo, assolutamente centrale in quanto a valore aggregativo. E contemporaneamente si tratta di sensibilizzare la comunità esterna, ovvero la città, riguardo l' esistenza stessa della casa circondariale.

**Riscatto e reinserimento sociale**

Nelle attività che la cooperativa Ecosol promuove da quasi 10 anni all'interno della realtà penitenziaria di Torino, **il cibo diventa occasione di riscatto e reinserimento sociale**. Un lavoro che attiva l'economica carceraria, iniziato prima con la gestione della mensa della casa circondariale di Via Assietta 35 e proseguita con l'apertura di un'attività di *catering*, fino all'inaugurazione di una panetteria in centro.
La panetteria "Farinanelsacco", anticipa di circa un anno l'apertura del ristorante nel carcere. Un'esperienza che coniuga obiettivi culturali e sociali, in cui il cibo diventa veicolo per riscoprire tecniche antiche e sostenibili di macina e lavorazione delle farine, ma anche strumento di emancipazione sociale e reintegro.
Queste esperienze sono la concreta esemplificazione di come **la pena non possa e non debba essere una sola questione "afflittiva"**, che la sicurezza sociale non possa essere solo relegata alla reclusione e che anche la vivibilità delle carceri non possa essere quantificata sul numero di metri quadri minimi a detenuto.
Al contrario , **sicurezza sociale e condizioni di vita dignitose nelle carceri, si possono perseguire solo offrendo ai detenuti opportunità di lavoro, di formazione e di studio.**

Con le iniziative di produzione attivate dalla cooperativa, è stato possibile assumere sedici detenuti, che lavorano nelle attività di *catering*, panetteria, gestione del bar e del ristorante. Nove di questi sono in regime di semi libertà.

**Ndr**
Il testo è stato elaborato sulla base dell'intervento dell'autore al convegno; delle informazioni reperibili sul sito di "Liberamensa"; della rassegna stampa disponibile a questo link e al comunicato stampa dell'organizzazione.

# 5.5 Dal carcere alla città: il ristorante sociale, un'idea d'impresa

Silvia Polleri | ABC La Sapienza in tavola Cooperativa sociale onlus

ABC, un'idea tutta nuova, nata nel 2004 nella Casa di Reclusione di Milano Bollate: una cooperativa fondata da Silvia Polleri, *caterer*, con detenuti provenienti dal settore ristorazione e soci esterni, per fornire *catering* ad Aziende, Pubblica Amministrazione, Università, Associazioni, privati in occasione di convegni, matrimoni, battesimi e compleanni. In particolare, il servizio è di alto profilo sia nei cibi che negli allestimenti, garantito da soci esterni esperti e autorevoli nel settore della ristorazione e **detenuti in piena esecuzione di pena, ammessi al lavoro esterno** (Art.21 Ordinamento Penitenziario). Ad oggi ABC ha portato a termine con successo più di 550 eventi tra cui ricevimenti e cene di gala per clientela di rappresentanza.
Produce inoltre pasticceria e pizzeria da asporto e gestisce dal 2014 il bar spaccio interno della Polizia Penitenziaria impiegando anche in questa attività personale esterno e detenuto.

**Formare per reinserire**

Nel 2012 partecipa e sostiene con una raccolta fondi "Adotta un allievo alla Scuola alberghiera" l'ingresso della sezione carceraria dell'Istituto Alberghiero Paolo Frisi che con la CdR sperimenta già da anni progetti ed iniziative diretti ad innestare sinergie proficue per le rispettive finalità: **offrire competenze attraverso un percorso didattico-formativo** con il conseguimento di un diploma, **consolidare ed ampliare le possibilità di reinserimento, raggiunto il fine pena, nella società**. Nel 2015 il primo "quarto anno" della scuola, e nel 2016 la prima maturità del settore alberghiero nella Casa di Reclusione.

**Un ristorante sociale**

ABC ha da sempre un sogno ambizioso, a completamento del percorso riabilitativo nel tentativo di **eliminare lo stigma** che la società imprime a chi ha trascorso un periodo della propria vita in carcere: **aprire un ristorante con la partecipazione dei detenuti**, offrendo un vero e forte curriculum lavorativo.

Nel 2013 la società *Good Point*, la cui missione è supportare le organizzazioni - profit e non profit - e affiancare le aziende che operano o intendono operare nell'ambito della Responsabilità Sociale d'Impresa, su mandato della società PwC, un *network* che fornisce servizi professionali di revisione di bilancio, *advisory* e consulenza legale e fiscale, chiede ad ABC di aprire e gestire in partenariato un ristorante sociale.

Abc, con Frisi e Direzione II CdR, condividono e perfezionano con il nuovo partner PwC, che contribuirà anche con sostegno economico, il progetto già avviato per realizzare un ristorante in Carcere. **Nel 2015, il sogno di ABC si avvera: la Direzione della Casa di Reclusione, autorizzata dal Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria, concede in comodato d'uso nella propria struttura, gli spazi possibili alla realizzazione del progetto ristorante sociale.**

Si uniscono per rendere possibile il progetto:
• Fondazione Cariplo - nell'ambito del bando di inserimento lavorativo partecipa al progetto con un contributo economico e affianca la cooperativa nella crescita del progetto.
• Fondazione Peppino Vismara - approva il progetto, stanzia un contributo economico e affianca la cooperativa nella crescita del progetto.
• Welfare Ambrosiano - nell'ambito dell' Acceleratore di Impresa del Comune di Milano contribuisce al progetto complessivo di ABC con un contributo economico.

Per la prima volta in Italia, **"InGalera, il ristorante del Carcere più stellato d'Italia"**, con cuochi e camerieri detenuti, accoglierà clienti esterni.

**Il progetto dedicato all'incontro della città con il "mondo" Carcere è possibile.**

Gastromotiva, Rio de Janeiro

# POSTFAZIONE

Gregorio Arena
Presidente Labsus - Laboratorio per la Sussidiarietà

## *Il cibo, un bene comune "relazionale"*

**Beni comuni "funzionali" e "comunitari"**

Nella riflessione sui beni comuni è possibile oggi fare riferimento a **due prospettive teoriche, una che si potrebbe definire di tipo "funzionale", l'altra che si potrebbe definire di tipo "comunitario"**, fra loro complementari.
**Secondo la prima teoria, sono beni comuni tutti quei beni che sono indispensabili non soltanto per vivere, ma per vivere una vita degna di un essere umano** (quindi non solo aria, acqua, biosfera, territorio… ma anche istruzione, legalità, memoria collettiva, beni culturali…). Secondo questa teoria vi sono quindi dei beni comuni, materiali e immateriali, che sono tali per loro natura, in quanto svolgono in vari modi funzioni indispensabili al mantenimento della vita umana.
**Secondo la teoria di tipo "comunitario", sviluppata da Labsus negli ultimi tre anni in seguito all'esperienza di applicazione del Regolamento per l'amministrazione condivisa, sono beni comuni quei beni di cui una comunità si assume la responsabilità** in quanto li riconosce come indispensabili per il proprio benessere e per la propria identità. E quindi se ne prende cura, li rigenera, li sviluppa e li gestisce nell'interesse dell'intera comunità, creando nel corso di tali attività nuove relazioni comunitarie, capitale sociale, senso di appartenenza, integrazione, coesione e fiducia reciproca.

**Un bene comune molto particolare**

**Il cibo è un bene comune molto particolare, perché è tale sia per la teoria "funzionale", sia per quella "comunitaria".** Entrambi i profili emergono in maniera molto chiara nella riflessione di Alfredo Mela in questo Quaderno: "Il cibo, in particolare, ha caratteri tali da attribuirgli un ruolo centrale tra i beni comuni. Da un lato, esso risponde ad un bisogno essenziale di tutti gli esseri umani o, meglio, di tutti i viventi: non a caso, nelle teorie che definiscono una gerarchia piramidale tra i bisogni umani, il cibo si trova sempre alla base della piramide. Dall'altro lato, tuttavia, esso non è solo una risposta strumentale ad un'esigenza fisiologica, ma è carico di valori simbolici e di fattori emotivi ed estetici, che lo portano ad assumere un valore culturale di primaria importanza. Il cibo è fonte di identità personale e collettiva e, come tale, può favorire forme di solidarietà e di condivisione che trascendono molti fattori di differenziazione. Attorno al cibo si possono costruire nuove forme di ibridazione culturale e nuovi legami civici. Ovviamente in questo processo non c'è nulla di automatico: il suo sviluppo dipende da un paziente lavoro di costruzione dal basso, che si esprime in molteplici iniziative".
**Il cibo rientra certamente nell'elenco dei beni comuni secondo la teoria "funzionale", perché il cibo è indispensabile per vivere.** Ma rientra fra i beni comuni anche secondo la teoria "comunitaria", perché come sottolinea Alfredo Mela "Il cibo … può favorire forme di solidarietà e di condivisione che trascendono molti fattori di differenziazione. Attorno al cibo si possono costruire nuove forme di ibridazione culturale e nuovi legami civici".
Questa ultima osservazione è particolarmente interessante perché fa emergere **una caratteristica peculiare del cibo, quella che gli attribuisce "un ruolo centrale tra i beni comuni". Secondo la teoria "comunitaria", infatti, il valore aggiunto derivante dalla cura condivisa dei beni comuni da parte di un gruppo di abitanti di una città o di un paese sta proprio nella nascita o nella ricostruzione dei legami che li uniscono.**

**Amministrazione condivisa e legami di comunità**

Anche per questo noi di Labsus andiamo dicendo fin dalla nostra nascita, dodici anni fa, che i cittadini attivi non sono sostituti dell'amministrazione che suppliscono alle sue inefficienze o alla mancanza di risorse pubbliche. Essi non sono manutentori dilettanti, bensì cittadini che vogliono riappropriarsi di ciò che in fondo è sempre stato loro…. spazi pubblici, parchi, scuole, beni culturali, etc..
**I cittadini attivi esercitano con mezzi nuovi quella sovranità che secondo l'art. 1 della Costituzione "appartiene**

**al popolo, che la esercita nelle forme e nei limiti della Costituzione".** Oggi, fra queste forme per l'esercizio della sovranità popolare c'è anche quella prevista **dall'art. 118, ultimo comma, secondo il quale "Stato, Regioni, Città metropolitane, Province e Comuni favoriscono l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, per lo svolgimento di attività di interesse generale, sulla base del principio di sussidiarietà"**.

L'amministrazione condivisa dei beni comuni, grazie alla quale cittadini e amministrazioni locali si alleano e condividono responsabilità e risorse nell'interesse generale è una delle modalità con cui i cittadini italiani, grazie al riconoscimento nella nostra Costituzione del principio di sussidiarietà, possono esercitare la loro sovranità. **E la caratteristica peculiare di questo nuovo modo di essere sovrani e di partecipare alla vita pubblica, come si diceva più sopra, sta appunto nel fatto che quando un gruppo di abitanti di un quartiere cittadino o di un borgo si uniscono per prendersi cura di uno spazio pubblico o di una scuola essi così facendo creano dal nulla o ricostruiscono quei legami di comunità che sono la vera forza dell'Italia**, la fonte della nostra resilienza, quella che ci consente di reggere in questi anni terribili alla crisi economica e sociale.

Ma dal punto di vista della creazione di legami di comunità fra i cittadini, il bene comune di cui essi si prendono cura, sia esso uno spazio pubblico, un parco cittadino, una scuola o un bene culturale, è neutrale, non influisce in maniera significativa sull'aggregarsi dei cittadini attivi. Essi si "stringono", per così dire, intorno al bene comune e così facendo creano fra di loro legami sociali e personali che spesso continuano anche dopo che è terminata l'attività di cura del bene comune.

**Il cibo è un bene comune che crea nuovi legami civici**

Del tutto diverso è il caso del cibo, proprio per la ragione sottolineata da Mela, cioè il fatto che "Attorno al cibo si possono costruire nuove forme di ibridazione culturale e nuovi legami civici". **Il cibo, in sostanza, è un bene comune che crea esso stesso relazioni, in almeno due modi.**

Il primo è di esperienza comune e quotidiana, in quanto **mangiare insieme è uno dei modi principali con cui si instaurano e si mantengono le relazioni, ovunque nel mondo, ma in Italia in particolare.** Noi italiani siamo universalmente riconosciuti come "cultori" del buon cibo, della buona tavola, della convivialità. Del resto, basta ascoltare un gruppo di italiani a tavola… è sicuro che dopo un poco cominceranno a parlare di cibo! Quello che stanno mangiando, quello che hanno mangiato, di altri posti dove le stesse pietanze sono più buone o cucinate in altri modi… il cibo in Italia nutre le relazioni, oltre che i corpi.

Il secondo modo in cui si manifesta questa particolare caratteristica del cibo, di essere cioè un bene comune che crea esso stesso relazioni, lo individuano nel loro contributo in questo Quaderno Daniela Ciaffi, Francesca De Filippi, Giulia Marra ed Emanuela Saporito, affermando che "Le 'esperienze parlanti' testimoniano il proliferare di pratiche di prossimità dove il cibo è strumento di inclusione sociale. Dagli orti di comunità, ai gruppi di acquisto solidale, fino ai progetti di agricoltura sociale, **il cibo agisce da strumento di mediazione culturale, facilmente ibridabile. Il cibo può facilitare infatti il dialogo transculturale, poiché aggregatore di valori simbolici e di fattori emotivi ed estetici** … La panoramica di esperienze, buone prassi e progetti in cui il cibo assume il ruolo di dispositivo per ricucire e ritrovare socialità è ricca. Vengono favorite forme di solidarietà e di condivisione che si basano sulla prossimità e sul rapporto con gli spazi in cui questo avviene. Gli orti urbani, le cucine comuni delle carceri, le mense benefiche, le cucine di quartiere, sono quei luoghi in cui è possibile avviare degli esercizi di cura, dello spazio, ma anche della persona, nelle forme più ibride tra soggetto pubblico, soggetto privato e società civile e con una pluralità di approcci e visioni".

**I patti di collaborazione come "luoghi" densi di relazioni**

Ma se è vero che il cibo è un bene comune particolare perché crea esso stesso relazioni, allora si spiega perché,

come afferma Maria Bottiglieri "I principi e gli strumenti dell'amministrazione condivisa, intesa come attuazione del principio di sussidiarietà orizzontale di cui all'art. 118 ultimo comma della Costituzione, appaiono particolarmente strategici per accompagnare le sfide regolatorie e organizzative della Urban food policy". In sostanza, **se il cibo è un bene comune che crea esso stesso relazioni, allora i patti di collaborazione sono gli strumenti giuridici più adeguati per la cura del cibo come bene comune e per la promozione del diritto al cibo adeguato, perché sono essi stessi il punto di arrivo operativo di un "sistema" di relazioni.**

Il principio di sussidiarietà è un principio eminentemente relazionale, in quanto vive delle relazioni fra soggetti privati e soggetti pubblici. A sua volta il modello funzionale e organizzativo dell'amministrazione condivisa, che dalla sussidiarietà trae la sua legittimazione, è fondato su una fitta trama di relazioni fra cittadini e amministrazioni, fra cittadini e cittadini, fra cittadini, amministrazioni e tutti gli altri soggetti presenti nelle nostre comunità. E **infine i patti di collaborazione sono i "luoghi" dove la trama di relazioni che innerva l'amministrazione condivisa si addensa,** per così dire, formando "grumi" di relazioni dalle quali scaturiscono azioni concrete di cura del bene comune oggetto del patto.

**Costruire patti di collaborazione sul cibo come bene comune: un'inedita occasione**

Tutto questo è vero per tutti i patti che hanno come oggetto la cura di tutti i beni comuni. **Ma nel caso dei patti riguardanti la cura del cibo come bene comune** questo è doppiamente vero, nel senso che **in tali patti si condensano due trame di relazioni, quelle che normalmente innervano l'amministrazione condivisa (cittadini e amministrazioni, cittadini e cittadini, etc.) e quelle che sono prodotte dal cibo stesso,** perché "Attorno al cibo si possono costruire nuove forme di ibridazione culturale e nuovi legami civici" e "Le 'esperienze parlanti' testimoniano il proliferare di pratiche di prossimità dove il cibo è strumento di inclusione sociale".

Riprendendo e chiarendo meglio quanto si diceva sopra a proposito dei patti di collaborazione per la cura del cibo come bene comune e per la promozione del diritto al cibo adeguato, in questa prospettiva essi sono dunque **il punto di arrivo operativo non di un "sistema" di relazioni, bensì di due "sistemi" di relazioni. Quelle prodotte dall'amministrazione condivisa in quanto modello organizzativo fondato sulle relazioni e quelle prodotte dal cibo, in quanto bene comune che produce esso stesso relazioni.**

In conclusione, si può dire che sarà molto interessante seguire nei prossimi anni la stipula di patti di collaborazione riguardanti il cibo come bene comune, con queste caratteristiche peculiari, in una città che ha riconosciuto nel proprio Statuto il diritto a un cibo adeguato e che ha adottato il Regolamento per l'amministrazione condivisa. **Una combinazione inedita e potenzialmente innovativa, da cui potrebbero emergere risultati utili anche per altre realtà.**

LABSUS - Laboratorio per la Sussidiarietà
Quaderno Labsus | dicembre 2016
ISBN : 9788843062980