IRIS AperTO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available http://hdl.handle.net/2318/1523934.2 since 2015-09-08T10:42:29Z

Publisher:

FrancoAngeli

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

19 April 2024

QUALI FILIERE PER UN TERRITORIO METROPOLITANO?

La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane

E. Dansero, G. Pettenati, A. Toldo

Bozza 27/10/2014

Introduzione

Se si considera il cibo come bene primario e indispensabile alla sopravvivenza stessa dell'uomo, al pari di aria e acqua, l'importanza della filiera agro-alimentare per i territori urbani è data, in primo luogo, da una mera evidenza numerica: nel 2007 la popolazione urbana ha superato quella rurale e le stime al 2050 ne prevedono l'incremento fino al 66%[1] (UN, 2014).

Tuttavia, le ragioni per cui oggi non solo ha senso, ma è sempre più urgente affrontare il rapporto cibo/città vanno oltre la legittima preoccupazione di sfamare, nel 2050, nove miliardi di popolazione, di cui sei concentrati nelle aree urbane.

In primo luogo il cibo e le attività connesse alla sua produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post-consumo non solo sono intimamente connesse alla città (Pothukuchi e Kaufman, 1999), ma rappresentano uno dei maggiori elementi di insostenibilità urbana (e quindi planetaria) in termini ambientali, sociali ed economici (Marsden *et al*., 2007). Il moderno sistema agro-industriale globalizzato, da cui le città dipendono in maniera sempre crescente (Steel, 2008; Sonnino, 2009) ha ottimizzato l'organizzazione della filiera riducendo i costi dei prodotti ma, alla fine, ha presentato un conto piuttosto salato (Donald *et al*., 2010): pressione al ribasso sui redditi agricoli e conseguente perdita di competenze e conoscenze nel settore; perdita di biodiversità agricola e naturale; declino della qualità organolettica e della diversità dei prodotti; aumento della competizione per la terra, *land grabbing* e nuove forme di colonialismo alimentare. Inoltre strettamente connesse vi sono problematiche che coagulano e si acuiscono nelle città, ormai sempre più lontane, fisicamente, dai luoghi di produzione: inquinamento ambientale (rifiuti, consumo di suolo; dipendenza dai carburanti fossili ed emissioni di gas serra, traffico, consumo di risorse idriche per la produzione); tensioni sociali, allarmi alimentari, incremento vertiginoso delle malattie legate all'obesità e a stili alimentari non corretti, soprattutto nelle fasce di popolazione con redditi più bassi (Wiskerke, 2009).

In quest'ottica, la sfida chiave per i decenni futuri è sì connessa alla possibilità di nutrire una popolazione in costante crescita, ma in un modo che possa essere definito socialmente, economicamente, ambientalmente sostenibile ed etico (Wiskerke e Viljoen, 2012). Ne consegue quanto la ricerca di un paradigma alimentare alternativo, basato su politiche di rilocalizzazione, consumo critico (fresco, locale, biologico) ed educazione alimentare sia fondamentale per interrompere la spirale di insostenibilità del modello di sviluppo urbano, a cui la filiera agro-alimentare dà una fortissima accelerazione.

In secondo luogo, è importante osservare come l'inversione di tendenza verso forme di produzione e consumo più sostenibili ed eque (attraverso cui realizzare questo nuovo paradigma alimentare) sia partita proprio dalle città e dalla popolazione urbana (Dansero e Puttilli, 2013b) e, più di recente, come le stesse città, nel vuoto politico lasciato dagli stati nazionali, dai *policy maker* e dai pianificatori locali, si siano progressivamente (ri)organizzate, (ri)diventando attori principali delle politiche alimentari (Morgan e Sonnnino, 2010).

Tuttavia, è altresì importante tenere presente come uno dei rischi più subdoli nell'affrontare il tema del rapporto cibo/città sia proprio quello di enfatizzare, sulla base della centralità urbana nelle dinamiche alimentari, un approccio centrato sulle città come unico motore di sviluppo economico e considerare l'ambiente esterno, ossia gli spazi rurali, come aree marginali. Questa riduzione non solo scollega le città dai contesti (anche di approvvigionamento) reali, interrompendo i flussi materiali e immateriali che le connettono ai territori rurali (Batzing, 2009) ma perpetua quella stessa visione dicotomica fra città e campagna che è alla base del disinteresse di *policy makers* e pianificatori urbani in relazione al tema del cibo e dell'alimentazione (Pothukuchi e Kaufman, 1999). Poiché il rapporto fra luoghi di produzione e di consumo, fra città e campagna, rappresenta un nodo cruciale delle politiche alimentari (FAO, 2011) occorre sforzarsi di cogliere e consolidare questi legami in un'economia sempre più globalizzata e interconnessa, ma

[1] Inoltre, occorre considerare come la rilevanza e le conseguenze del vivere urbano abbiano un impatto ancora maggiore di quello che emerge in termini puramente numerici: nei paesi in cui i processi di concentrazione urbana sono più consolidati, come in Europa, si tende a vivere in modo analogo alle città anche nei contesti rurali, con stili di vita e di consumo, anche alimentare, tipicamente urbani. Questo implica che il problema dell'equilibrio delle risorse, in cui il cibo e le sue basi naturali (terra e acqua) sono oggettivamente una chiave fondamentale per la sostenibilità sociale, economica e ambientale, è ancora più drammatico di quanto non appaia.

che riscopre l'importanza della prossimità fisica e organizzativa in molte relazioni sociali e culturali, elementi non ancillari ma sostanziali anche nelle relazioni economiche.
È dunque per questo insieme di ragioni, profondamente connesse, che è sempre più urgente capire quale ruolo abbiano le città nel guidare l'organizzazione territoriale dei sistemi agroalimentari: partendo dagli immaginari urbani e dalle culture del cibo, fino a comprendere la struttura delle catene commerciali, l'assetto del territorio e le priorità politiche e istituzionali che ne presiedono il governo.
A tal fine il contributo propone un primo approfondimento sul sistema urbano del cibo e su come le varie fasi della filiera agroalimentare intercettino la città e le sue dinamiche (par. 1), fa poi il punto sul ruolo delle città come nuovi attori delle politiche alimentari e sullo strumento delle *Urban Food Strategies* (par. 2) e conclude riflettendo sulle basi metodologiche per una lettura "territoriale" del sistema del cibo, a partire dall'idea che ciò a cui la pianificazione dei sistemi alimentari dovrebbe tendere è una riconnessione tra le pratiche e le politiche alimentari e i territori nei quali queste si manifestano, modificandoli e mettendoli in relazione con altri territori.

1. Il sistema alimentare urbano: *too big to see* (Steel, 2008)

A fronte delle evidenze citate, il cibo come questione di politica urbana è una prospettiva, ma soprattutto una conquista, piuttosto recente. Il suo debutto nelle agende politiche delle città anglosassoni (prime fra tutte quelle nordamericane) risale infatti, salvo poche eccezioni, ai primi anni del nuovo millennio. Si tratta di un orizzonte davvero breve se consideriamo che risorse altrettanto vitali, come l'aria e l'acqua, sono oggetto di politiche pubbliche da molto più tempo. Questa paradossale assenza dall'interesse e dalle priorità dei *policy maker* è principalmente dovuta a un'errata interpretazione del cibo come questione esclusivamente produttiva e rurale (Pothukuchi e Kaufman, 1999). In quest'ottica i governi locali hanno demandato la sua gestione a organismi sovranazionali (come la Politica Agricola Comunitaria – PAC, dell'UE) e al libero mercato (Morgan *et al.*, 2006). L'enfasi sul tema della produzione, il tradizionale dualismo urbano-rurale e un sistema agro-industriale sempre più globale e de-territorializzato hanno fatto sì che il cibo – dopo aver modellato e plasmato per secoli la forma e la sostanza delle città (Steel, 2008) – "scomparisse" dalle riflessioni sullo sviluppo urbano. Nelle città si ha infatti (poca) consapevolezza solo dell'atto del consumare, mentre tutte le altre fasi della filiera tendono a dissolversi: la gran parte dei cittadini ignora la provenienza degli alimenti, le modalità di produzione e soprattutto il destino degli scarti e dei rifiuti.
In quest'ottica il sistema del cibo è paradossalmente quello meno visibile fra tutti i sistemi urbani (Pothukuchi e Kaufman, 1999) dissolto nella sua stessa vastissima pervasività (Steel, 2008). Tuttavia, è proprio questa stessa pervasività a renderlo un incredibile strumento non solo di analisi, ma anche di trasformazione del paesaggio, delle strutture politiche, degli spazi pubblici, delle relazioni sociali e, in altri termini, delle stesse città (ibidem).
Ma cosa si intende per sistema urbano del cibo? Pothukuchi e Kaufman (1999) definiscono *l'urban food system* come la filiera delle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post consumo di cibo, incluse le istituzioni e le attività di regolamentazione connesse.
La definizione proposta può essere tuttavia ulteriormente sgranata, facendo meglio emergere il ruolo:

- degli attori, sia quelli direttamente coinvolti nella filiera, sia quelli che formano il contesto più ampio e favorevole ad una riflessione critica e ad un orientamento verso un sistema alimentare urbano migliore di quello attuale (FAO, 2013).
- degli input e degli output che ogni fase genera; per esempio, per un approccio ancora più integrato occorrerebbe considerare anche le attività che precedono la fase di produzione, come l'estrazione di risorse per realizzare i fertilizzanti inorganici, quindi tutta la trasformazione chimica a monte.
- delle relazioni che sussistono fra gli attori, ma anche fra questi e le risorse, il territorio, le diverse scale geografiche e i diversi ambiti di policy.

La definizione proposta si pone chiaramente in una prospettiva analitica, con l'obiettivo – in qualche modo neutro – di comprendere e descrivere il complesso di attività sottese alla disponibilità di cibo in città, senza esprimere un giudizio, né formulare un progetto (politico, economico, sociale e ambientale), cosa che invece accade quando si ci si riferisce (e si lavora per) un sistema del cibo territorializzato.
I paragrafi che seguono provano, in maniera molto sintetica, a descrivere come le singole fasi della filiera intercettino – in momenti e con modalità diverse – il sistema territoriale e la molteplicità dei suoi attori, delle sue risorse e dei suoi spazi.

1.1 Città e produzione

La fase produttiva si sostanzia in città nelle pratiche di agricoltura urbana e periurbana. Per quanto apparentemente semplice, si tratta di un concetto piuttosto complesso da definire, per le importanti differenze fra i due ambiti (l'agricoltura dentro la città e attorno alla città), per la varietà di approcci all'argomento, per l'eterogeneità di pratiche che vi fanno capo (Caputo, 2012). In termini spaziali essa fa riferimento ai risultati delle complesse trasformazioni ed evoluzioni dei sistemi metropolitani, dalle aree dismesse, residuali e vuoti urbani, fino ai modelli di sviluppo in cui il confine fra urbano e rurale tende a sfumare nelle aree di frangia (Fanfani, 2006). Generalmente, il dibattito nazionale e internazionale definisce questo tipo di agricoltura come un ambito piuttosto esteso di produzione, trasformazione e distribuzione di cibo (vegetale e animale) all'interno e ai margini della città *(Urban Agriculture Committee of the CFSC*, 2003). Una definizione così ampia rientrano pratiche molto diverse fra loro: aziende agricole commerciali, parchi agricoli, orti urbani (privati, comuni, sociali, scolastici, etc), ma anche quell'insieme multiforme di orticoltura residuale, praticata in spazi pubblici e privati, che va dai terrazzi, ai tetti, giardini, aiuole, rilevati fluviali, serre, fino alle iniziative come *guerrilla gardening* (Tornaghi, 2013). A questo secondo gruppo si accorda, soprattutto nei paesi del Nord globale, un valore aggiunto di tipo ambientale, paesaggistico e sociale più che economico in senso stretto (contrariamente a quanto accade per l'agricoltura periurbana, la cui valenza produttiva, seppur in una logica di multifunzionalità, è molto più marcata). Generalmente infatti il binomio agricoltura/città come contributo sostanziale alla sicurezza alimentare è una prerogativa dei paesi in via di sviluppo, nei quali costituisce uno strumento di lotta alla fame e alla povertà (Redwood, 2008). Tuttavia, in seguito alla recessione e alla crisi alimentare, essa acquisisce un ruolo maggiore nell'approvvigionamento alimentare anche nelle città dei paesi più sviluppati (Sonnino, 2009). Diversi autori considerano infatti queste forme di agricoltura una vera e propria attività economica (Mougeot, 2000; Smit *et al.* 1996) tesa alla produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti alimentari e non, in aree urbane e periurbane, destinati al mercato locale. In quest'ottica, studiare anche le pratiche più residuali attraverso una prospettiva di agricoltura, piuttosto che di mera orticoltura hobbistica, consente di accordare loro uno spazio più importante nel sistema urbano del cibo, mettendo meglio a fuoco la potenziale complementarietà nella produzione alimentare, in aggiunta ai più noti benefici sociali, ambientali e culturali (van der Schans e Wiskerke, 2012).
Stimare tanto il fenomeno, quanto il suo contributo ai fabbisogni alimentari è tuttavia pressoché impossibile, anche considerato come gran parte delle pratiche che vi fanno capo presentino un elevato grado di informalità e, talvolta, anche di illegalità. Quello che è evidente, così come emerge da un vivace dibattito internazionale, è che i due fattori chiave per incrementare questo contributo sono: la quantità di cibo che può essere prodotto e i vantaggi economici connessi a queste pratiche (Caputo, 2012). Il che implica come nelle nostre città, ciò che renderebbe possibile il salto dall'agricoltura urbana e periurbana residuale a sistemi agroalimentari in grado di autosostenersi parzialmente e di affermarsi come componente multifunzionale del tessuto urbano non sia solo la disponibilità di terreni agricoli, ma soprattutto l'esistenza di rapporti di rete governati da specifici modelli organizzativi e articolati in forme collettive (Calori, 2009). Questo tipo di approccio caratterizza le pratiche di agricoltura urbana e periurbana di alcuni paesi del nord del mondo, che si sono dotati di *strategie alimentari* (cfr. paragrafo 2.1.1*)* in grado di affrontare il tema in una più ampia visione olistica del sistema agroalimentare (tendendo insieme la multifunzionalità agricola, le problematiche di contaminazione dei suoli e di inquinamento urbano, le possibilità di usi transitori di tipo agricolo degli spazi, ecc) ma anche di piani d'azione come l'*Urban Agriculture Strategy* di Vancouver [2]il progetto *Food Milton Keynes*, i Patti Produttivi delle città tedesche (Calori e Federici, 2009 a, b). In questa direzione si muovono la Legge Regionale della Toscana 1/2005, o sperimentazioni come il Piano Strategico partecipato per lo sviluppo dell'agricoltura periurbana della Conca d'Oro a Palermo. Siamo tuttavia molto lontani dal riconoscimento della centralità degli spazi rurali come elementi strategici sia per la produzione di "beni pubblici" (qualità dell'ecosistema urbano e del paesaggio rurale), sia di beni e servizi per la popolazione urbana (filiere alimentari corte, servizi ricreativi e turistici, servizi didattici e sociali) (Fanfani, 2006) sia più in generale del valore della terra intesa come risorsa non rinnovabile e multifunzionale (Rovai *et al*. 2010).

2 http://vancouver.ca/people-programs/urban-agriculture-guidelines.aspx

1.2 Città e distribuzione

La distribuzione è l'attività di servizio finalizzata al trasferimento dei prodotti alimentari dal produttore e trasformatore (agricoltura e agro-industria) al consumatore finale. È costituita da una combinazione complessa di funzioni (produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto, packaging, commercio all'ingrosso e al dettaglio, ecc) e relazioni che coinvolgono un'ampia varietà di soggetti economici (produttori, trasformatori, importatori, trasportatori, grossisti, rivenditori, commercianti, street vendors), ma anche fornitori di servizi (credito, trasporti, industria di supporto all'agro-alimentare, ecc), istituzioni pubbliche locali e sovralocali e associazioni private, come quelle di categoria e di consumatori (Aragrande, Argenti e Lewis; 2001). Per il suo funzionamento, necessita di infrastrutture materiali (di trasporto, logistica e stoccaggio, vendita) e immateriali (servizi, informazioni, leggi).
In termini spaziali, la distribuzione fa riferimento a un bacino di approvvigionamento, definito *foodshed*, che rappresenta l'area geografica da cui provengono gli alimenti commercializzati e consumati in un determinato luogo, per esempio una città. I principali canali distributivi comprendono la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), i negozi al dettaglio, i mercati rionali e, più recentemente, gli Alternative Food Networks (vendita diretta, *farmer's markets*, Gruppi di Acquisto Solidali e Collettivi – GAS e GAC, *community-supported agricolture-CSA*) e il commercio elettronico. A seconda del sistema di approvvigionamento e del numero di intermediari fra produttore e consumatore si parla di filiera lunga e corta (in senso spaziale e funzionale; Dansero, 2011) e diretta.
In generale, la distribuzione alimentare intercetta le dinamiche urbane in termini spaziali (poiché ha ricadute sul modo in cui lo spazio viene vissuto, progettato, consumato, banalizzato o valorizzato), sociali (perché attiene alle relazioni fra attori) e ambientali (perché ciascuna delle tipologie menzionate genera impatti diversi in termini di inquinamento dell'aria, traffico e congestione, consumo di suolo, di energia, ecc).
Le trasformazioni che hanno interessato il comparto distributivo dagli anni '90 in poi, hanno provocato un forte allungamento della filiera, con la moltiplicazione degli intermediari, la diffusione della GDO e la conseguente contrazione della vendita al dettaglio. Questo tipo di sistema distributivo se da un lato ha comportato un contenimento dei prezzi grazie alla grande concentrazione degli acquisti, un'ampia variabilità e disponibilità di prodotti (anche non locali, né stagionali) e una dilatazione dei tempi d'acquisto, che ben si sposa con alcune delle trasformazioni della società, per esempio il ruolo più attivo delle donne; dall'altro ha realizzato una netta separazione fra i luoghi di produzione e consumo, dilatando i *foodshed* urbani in una concezione altamente funzionalista dello spazio su scala internazionale (Dansero e Puttilli, 2013b); analogamente, allontana produttori e consumatori, annullando le interazioni sociali dirette, la diffusione di conoscenza e le relazioni di fiducia (ibidem); consuma ampie porzioni di territorio (in termini di superfici di vendita, di stoccaggio e logistica) ed è altamente energivoro; inoltre, l'aumento delle distanze percorse dagli alimenti, spesso su gomma, incrementa la congestione del traffico e ha profonde ripercussioni ambientali, soprattutto in termini di inquinamento dell'aria (Ghose, 2004). Il tipo di localizzazione spaziale più diffuso grandi centri commerciali in aree periurbane è difficilmente accessibile a chi non possiede un'automobile (per esempio gli anziani o i soggetti economicamente più svantaggiati) ai quali, inoltre, nega l'alternativa del piccolo negozio di vicinato, incapace di sopravvivere alla sua concorrenza. Queste ultime dinamiche sono particolarmente pericolose soprattutto in relazione alla distribuzione e alla relativa accessibilità a prodotti freschi, in particolare ortofrutticoli. Il riferimento è ai cosiddetti *food desert*, (Whelan *et al.*, 2002; Shaw, 2006): interi quartieri americani, canadesi e, anche se in misura minore, inglesi completamente privi di negozi di cibo fresco e sano, ma solo di prodotti altamente "processati". Ai *food deserts* corrispondono infatti quelle aree delle città con la più alta concentrazione di livelli di obesità (e conseguenti malattie) oggetto non solo di politiche e interventi di educazione alimentare da parte dei governi locali, ma anche di efficientamento del comparto distributivo, fondamentalmente attraverso il sostegno alla rilocalizzazione e alle pratiche di filiera corta.
La consapevolezza crescente dei costi ambientali e sociali del sistema dominante ha infatti determinato, negli ultimi anni, un interesse crescente verso il tema della distribuzione, considerato l'anello mancante delle politiche di sicurezza urbana (Sonnino e Faus, 2014) e in particolare verso reti distributive alternative, funzionali a nuovi modi di produrre, ma soprattutto di consumare.
Tuttavia, anche queste esperienze di filiera corta sono caratterizzate da fasi distributive non prive di criticità, in particolare per quanto concerne problemi di inefficienza organizzativa e logistica, che non solo rischiano di indebolire l'intero processo, ma possono tradursi in pratiche escludenti e poco sostenibili (Coley *et al*., 2009). In quest'ottica si stanno sviluppando diverse iniziative tese a superare questi limiti, come nel caso dei Distretti di Economia Solidale – DES, che integrano intere filiere produttive o dei "bio-distretti", modelli di

sviluppo eco-sostenibile caratterizzati dal coinvolgimento nella filiera delle comunità locali e da una progettualità fortemente partecipa; o ancora la Piccola Distribuzione Organizzata, in cui realtà di economia solidale formali e informali riavvicinano produttori e consumatori con obiettivi di qualità, equità economica e ri-territorializzazione della filiera, anche e soprattutto attraverso una logistica razionale. Parallelamente stanno emergendo diversi progetti per la riorganizzazione della logistica, soprattutto *last mile*, che riflettono soprattutto sulle potenzialità, ancora largamente inesplorate, dell'utilizzo delle ICT nella creazione di sistemi territoriali del cibo.

1.3 Città e consumo

La fase del consumo urbano è quella, per certi versi, più complessa e difficile da analizzare, perché chiama in causa una molteplicità di questioni, che vanno dagli spazi in cui si consuma, alle implicazioni culturali connesse alle abitudini, le tradizioni, le scelte dei consumatori, ai modi e ai tempi del consumo, alla ingiustizie socio-spaziali dell'accessibilità alimentare, ecc.
Secondo la Fondazione Veronesi la quantità di frutta e verdura minima per un'alimentazione sana è di circa 400 grammi al giorno[3]. Per quanto riguarda gli altri alimenti, gli italiani consumano circa 270 grammi al giorno di prodotti derivati dai cereali, 150 grammi di carne, 40 grammi di pesce, 210 grammi di latte, formaggi e derivati (EFSA 2008). Questo significa che, senza contare i pendolari e gli studenti fuori sede, in una città di circa un milione di abitanti si consumano indicativamente 600 tonnellate di frutta e verdura; 400 tonnellate di cereali e derivati; 210 tonnellate di carne; 65 tonnellate di pesce e 315 tonnellate di latte e derivati. Se una parte di questi alimenti è consumata in forma privata all'interno delle mura domestiche, una porzione forse ancora più ampia è somministrata dalla ristorazione collettiva pubblica (mense scolastiche, universitarie, ospedaliere, amministrative) e privata (bar, ristoranti e pizzerie, etc).
In quest'ottica, una delle questioni più interessanti che attiene il rapporto fra consumo e dinamiche urbane è quella che concerne il *food public procurement*. La centralità di questo settore in relazione all'incremento di equità, sostenibilità e resilienza di un sistema del cibo è tale che Wiskerke (2009) lo individua come uno degli elementi cardine della *new food geography*, intesa come nuovo paradigma alimentare, più territorializzato e integrato, alternativo al sistema dominante dell'agro industria globalizzata. In effetti, da un punto di vista meramente economico gli appalti alimentari interessano circa il 19% sul PIL dell'UE e il 17% del PIL italiano (Galli e Brunori, 2012). In particolare, il settore della ristorazione collettiva in Europa ha un fatturato di 24 miliardi di euro, impiega circa 600.000 persone e fornisce circa 6 miliardi di pasti annuali[4]. Nel 2010, in Italia il fatturato delle aziende di ristorazione collettiva risultava di 3.960 milioni di euro4[5] e vedeva una prevalenza del settore aziendale (1,377 milioni di euro) seguito da quello scolastico e socio sanitario (rispettivamente 1.175 e 1.128 milioni di euro) (ISMEA, 2011). Oltre a un evidente impatto economico, gli interventi sul settore della ristorazione collettiva pubblica hanno grande portata soprattutto in termini di bacino di popolazione potenzialmente raggiungibile per la somministrazione di cibo sano e nutriente, per l'educazione alimentare, ma anche di opportunità di sviluppo locale (se prevale la scelta della filiera corta in senso spaziale), di incremento della sostenibilità[6] e di consenso politico.
Negli ultimi dieci anni molte città hanno progressivamente orientato le proprie ristorazioni collettive verso approvvigionamenti di cibo più fresco, più sano, più biologico, più locale, più vegetariano, più culturalmente appropriato, a seconda della narrativa prevalente, in misure differenti e attraverso diversi meccanismi legali e finanziari. In ambito internazionale esistono molte linee guida, sia a livello urbano, sia nazionale. Anche in Italia molte città si sono dotate di strumenti e indicazioni, talora particolarmente restrittive, per i capitolati d'appalto, sia di interessanti iniziative a sostegno dell'utilizzo di prodotti locali o biologici nelle ristorazioni collettive pubbliche. Progettualità di questo genere hanno un duplice obiettivo: da un lato favoriscono

[3] Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità – OMS, un consumo di frutta e verdura adeguato dovrebbe invece raggiungere i 600 grammi al giorno.

4 http://www.foodserviceeurope.org/

5 Secondo i dati Databank forniti da Camst al quotidiano Il Sole 24 Ore, nel 2010 il fatturato complessivo delle aziende di ristorazione collettiva ammontava invece a 4.200 milioni di euro con un incremento del 3,2% rispetto all'anno precedente (Barbera e Ribotto, 2014). http://www.ilsole24ore.com/pdf2010/SoleOnLine5/_Oggetti_Correlati/Documenti/Economia/2011/08/databank-ristorazione-collettiva-quote-aziendali-2010.pdf?uuid=3e83c87a-d264-11e0-b106-7c8f6c121ccb

6 Secondo uno studio svolto per conto della Commissione europea, il settore *Food and Beverage* è responsabile tra il 20 e il 30 per cento dei più significativi impatti ambientali in Europa (Commissione europea, 2006, p.15), specialmente a causa dell'utilizzo di sostanze inquinanti impiegate nella produzione.

l'educazione a un consumo consapevole, promuovendo l'adozione di comportamenti alimentari e nutrizionali corretti, che valorizzino stagionalità, freschezza dei prodotti, sicurezza alimentare e tracciabilità dei processi e, contemporaneamente, sostengono e valorizzano i produttori e le economie locali.
Negli Stati Uniti e in Canada, ma recentemente anche in alcune città inglesi, finalità di salute pubblica e lotta all'obesità[7] sono perseguite anche attraverso la pianificazione territoriale, per esempio con facilitazioni e incentivi per l'inserimento di negozi di frutta e verdura fresca nei quartieri a basso reddito che ne sono quasi completamente privi (i già citati *food desert*), ma anche attraverso ordinanze che vietano l'apertura di fastfood ed esercizi simili in prossimità dei luoghi di aggregazione di bambini e ragazzi[8].
Si tratta, chiaramente, di politiche che non possono – e non devono – sostituirsi a più ampie campagne di sensibilizzazione ed educazione alimentare dirette, peraltro, non solo ai ragazzi, ma anche alla famiglie. Tuttavia, in una realtà in cui l'accessibilità fisica ed economica a un'alimentazione sana e nutriente è, in alcune aree, assolutamente insufficiente, anche provvedimenti restrittivi di questa natura possono contribuire a raggiungere obiettivi di salute pubblica.

1.4 Città e rifiuti alimentari

"Tutta la campagna che circonda Napoli è solo un giardino d'ortaggi ed è un godimento vedere le quantità incredibili di legumi che affluiscono nei giorni di mercato, e come gli uomini si diano da fare a riportare subito nei campi l'eccedenza respinta dai cuochi, accelerando in tal modo il circolo produttivo" (Goethe, 1787). Questo breve brano del Viaggio in Italia di Goethe descrive in maniera sintetica e semplice, ma efficace, il fatto che i rifiuti alimentari sono un'invenzione prevalentemente urbana.
Le società agricole, almeno fino alla recente industrializzazione dell'agricoltura, hanno sempre trovato il modo di riutilizzare gli scarti di cibo, prevalentemente attraverso la loro trasformazione in fertilizzante. La densità abitativa urbana, associata alla progressiva separazione tra produzione alimentare e consumo e ai modelli alimentari che caratterizzano la società contemporanea hanno invece reso gli scarti alimentari uno degli elementi più rilevanti del metabolismo urbano.
La FAO (2011) definisce come rifiuti alimentari tutte le perdite di materiale commestibile che avvengono lungo la filiera, distinguendo tra *food losses*, che si verificano nelle fasi di produzione, raccolta, distribuzione e trasformazione, e *food waste*, prodotto nelle fasi finali della filiera (vendita e consumo).
La tabella 1 offre un quadro sintetico delle tipologie di scarto alimentare prodotte all'interno delle fasi della filiera alimentare.

Fasi della filiera	**Cause e tipologie della produzione di rifiuti**
Raccolta e prima manipolazione	Prodotti raccolti ma persi nei campi o danneggiati durante la raccolta, rovinati da animali o parassiti, raccolti al momento sbagliato (perdita di qualità), separazione delle parti non commestibili o non vendibili
Trasporto e distribuzione	Perdita o danneggiamento durante il trasporto

7 L'OMS stima che a livello globale circa 1,5 miliardi di persone adulte sono sovrappeso e di queste 200 milioni di uomini e circa 300 milioni di donne sono obesi. Questi valori sono raddoppiati rispetto a quelli del 1980 e le proiezioni stimano che entro il 2015 circa 2,5 miliardi di adulti saranno sovrappeso e 700 milioni di essi saranno obesi. Oggi il 65% della popolazione mondiale vive in Paesi dove l'obesità e il sovrappeso sono responsabili di un numero di decessi maggiore rispetto a quelli dovuti alla sottonutrizione o alla fame. Gli Stati Uniti rappresentano l'area di maggior incidenza di questa patologia: nel 2010 circa il 68% degli americani risulta essere sovrappeso e il 34% della popolazione adulta (ossia più di 61 milioni di persone) rientra nei criteri individuati per definire le condizioni di obesità. Il NIH ritiene, inoltre, che è possibile individuare una percentuale pari al 4,7% della popolazione adulta americana che potrebbe rientrare nella cosiddetta "obesità estrema" (BMI >40). Anche in Europa il fenomeno è in forte crescita. Osservando le statistiche prodotte dall'OECD, si è passati da una quota della popolazione adulta obesa del 6,6% nel 1978 al 13,4% del 2010 (circa 66 milioni di persone). Il BMI medio europeo è di circa 26,5 kg/m2, tra i più alti al mondo, ma si riscontrano notevoli differenze tra i Paesi. La prevalenza dell'obesità nell'ultimo decennio, infatti, è aumentata tra il 10 e il 40%, con tassi più alti nell'Europa orientale rispetto a quella occidentale. Oggi i Paesi europei maggiormente colpiti sono: Inghilterra (24,5%), Ungheria (19,5%), Grecia (18,1%), Spagna (17,5%), Germania (14,7%) e Francia (11,2%). Negli ultimi venticinque anni i tassi di crescita più alti (superiori al 25%) si sono riscontrati, invece, in Spagna, Italia, Polonia e Repubblica Ceca (BCFN, 2012).
8 Una ricerca condotta nel 2009 (Davis e Carpenter, 2009) ha esaminato la relazione fra la vicinanza a fast food e i livelli di obesità degli istituti delle scuole medie e superiori in California, per il quinquennio 2000-2005. Il risultato è che gli studenti che frequentano scuole con un fast-food nel raggio di 800 metri hanno consumato meno porzioni di frutta e verdura, più porzioni di bibite gassate, e hanno avuto il 5% in più di probabilità di essere sovrappeso. Per questa ragione diverse città come Detroit, Arden Hills, Phoenix) hanno adottato provvedimenti di zonizzazione che vietano l'apertura di fast-food nelle vicinanze di scuole e luoghi di aggregazione.

Stoccaggio	Danni da parassiti o da cattiva conservazione
Trasformazione primaria (es. Pulizia, molitura, essiccatura, classificazione, etc.)	Separazione delle parti non commestibili o non utili per il processo di trasformazione (perdite di processo), parti danneggiate o contaminate durante la trasformazione.
Trasformazione secondaria (es. cottura)	
Confezionamento	Perdite di processo, cattivo confezionamento, deterioramento.
Distribuzione e vendita al consumatore	Perdite durante il trasporto, cattiva conservazione, errori di manipolazione.
Consumo	Eccesso di cibo acquistato (prodotti scaduti o deteriorati), scarti durante le preparazioni
Post-consumo	Non utilizzo degli scarti come concime o mangime per animali

Tabella1 *- La produzione di rifiuti alimentari nelle diverse fasi della filiera (elaborazione degli autori da Parfitt et al, 2010, pag. 3066)*

In tutte le fasi della filiera è possibile identificare scarti *inevitabili*, costituiti da alimenti ancora perfettamente commestibili, *possibilmente evitabili*, costituiti da alimenti o parti di alimenti che sono commestibili, ma non gradite a tutti (es. bucce di patata, pane secco, etc.) o che potrebbero essere evitati con una maggiore cura delle fasi della filiera, *inevitabili*, cioè scarti non commestibili della produzione e della trasformazione del cibo (Parfitt *et al.*, 2010).
Data la complessità della produzione di scarti alimentari, che – come descritto – appartengono a tipologie molto differenti, derivanti da tutte le fasi della filiera, quantificare la molte di questa categoria di rifiuti è un'impresa ardua. Secondo la FAO (2011), tuttavia, è possibile stimare che circa un terzo del cibo prodotto alla scala globale diventi rifiuto prima di essere consumato, per un totale complessivo di ben 1,3 miliardi di tonnellate all'anno.
Alla scala globale, facendo riferimento ad una città di circa 1 milione di abitanti, come Torino, si può valutare la produzione di rifiuti alimentari (limitatamente alla frazione organica) in circa 110 kg/ab (stima su dati della Regione Piemonte, 2013), dei quali poco meno della metà viene smaltita attraverso la raccolta differenziata, oltrepassando così il sottile confine tra rifiuto e risorsa (prevalentemente per il compostaggio o come combustibile per centrali a biomassa).
Riferendosi al cibo, agli scarti organici è necessario affiancare i rifiuti derivanti dagli imballaggi, non sempre riciclabili, che costituiscono una delle porzioni maggiori della produzione totale di rifiuti (Moore e Phillips, 2011).
Quanto messo in evidenza finora rende chiara l'importanza della gestione dei rifiuti legati alla produzione e al consumo di alimenti all'interno dei sistemi del cibo urbani (Pothukuchi e Kaufman, 2000) e, di conseguenza, delle politiche alimentari attivate da molte città.
Gli obiettivi principali di questi strumenti, in relazione ai rifiuti, consistono prevalentemente (a) nella riduzione degli sprechi alimentari; (b) nella riduzione degli imballaggi alimentari; (c) nella trasformazione degli scarti alimentari *inevitabili* in risorse di altra natura.
La riduzione dei rifiuti e degli sprechi legati al cibo è infine oggetto di molte pratiche *dal basso*, tra cui: la raccolta dei prodotti esclusi dal circuito di vendita della grande distribuzione, ma ancora commestibili – il cui esempio più noto in Italia è quello dei *last minute market* (Segré, 2004); la creazione di compostiere di quartiere, destinate alla raccolta degli scarti alimentari domestici o provenienti dagli orti urbani (Cavallo, 2011); o la promozione della vendita di alimenti sfusi, privi degli imballaggi non strettamente necessari (Angelini, 2009).

2 Le città come attori delle politiche alimentari

La percezione diffusa dell'insostenibilità ambientale, sociale ed economica del sistema alimentare dominante è avvenuta, almeno in una prima fase, nel vuoto politico lasciato dagli stati nazionali, ma anche dai *policy maker* e dai pianificatori locali e regionali. In quest'ottica, le prime forme di critica e reazione al modello agro-industriale globalizzato si sono sviluppate all'interno di movimenti spontanei, alcuni di resistenza al mercato, altri tesi alla costruzione di soluzioni innovative per orientare i sistemi alimentari verso orizzonti di

maggiore sostenibilità e giustizia sociale. I *food movements,* intesi come arcipelago di attori sociali (da La Via Campesina, a Slow Food, a ONG come Action Aid, per citare solo alcuni fra i più noti[9]) si inseriscono all'interno di una più ampia presa di coscienza e di posizione rispetto all'insostenibilità e all'iniquità del modello di sviluppo capitalistico e realizzano le precondizioni necessarie per il passaggio a un nuovo paradigma alimentare.
L'ingresso delle città nel dibattito sulla questione alimentare imprime una forte accelerazione a questo processo. La progressiva presa di coscienza della centralità del cibo nei modelli di sviluppo urbani, la maggiore consapevolezza delle esternalità del sistema agroalimentare, acuite anche dai macro-cambiamenti della *New Food Equation*[10] (Morgan e Sonnino, 2010), hanno imposto negli ultimi anni ai governi locali di riappropriasi delle responsabilità in materia di alimentazione e di impegnarsi attivamente nella creazione di politiche alimentari urbane.

2.1 Le politiche alimentari urbane

Considerata la multifunzionalità del sistema agro-alimentare (Morgan e Sonnino, 2010; Sonnino e Spayde, 2014), le *food policies* abbracciano un'ampia varietà di ambiti urbani: dalla sicurezza alimentare (accesso a un cibo sano, nutriente, equo e sostenibile) alla salute pubblica, benessere e qualità della vita (contrasto all'obesità e alle malattie connesse, ai *food desert*), dai temi di sostenibilità ambientale (aria, acqua, suolo, biodiversità, rapporto città-campagna, benessere animale) allo sviluppo economico (sostegno all'economia locale e regionale, turismo enogastronomico e promozione del territorio), agli aspetti sociali e culturali (appropriatezza culturale del cibo, cibo come momento di piacere, ma anche condivisione, solidarietà, integrazione).
In termini generali, le politiche alimentari urbane sono di due tipi: settoriali (*food policies*) quando affrontano un singolo ambito – seppur con ricadute e sinergie anche su altri – o integrate (*food strategies*) quando promuovono una visione (e un conseguente intervento) di tipo olistico rispetto al sistema alimentare nella sua interezza e al cibo nella sua pluralità di dimensioni. Queste ultime, che si sviluppano dapprima in Nord America e Canada, per poi diffondersi anche in Europa, soprattutto nel Regno Unito, rappresentano una recente e importante evoluzione dell'azione sul sistema alimentare, perché per la prima volta il cibo e l'alimentazione vengono riconosciuti come temi che necessitano di una politica formale dedicata, ossia fatta dalla città, per la città.
Le *food policies*, sia settoriali che integrate, sono generalmente articolate attorno a due grandi macro-ambiti, profondamente interrelati e con ampi spazi di sovrapposizione: la rilocalizzazione, da un lato, e l'educazione alimentare dall'altro. In questi strumenti rilocalizzare non significa raggiungere la completa auto-sufficienza alimentare, ma produrre localmente una frazione maggiore del fabbisogno di base. Questa finalità è sottesa a politiche come quelle della tutela e promozione dell'agricoltura urbana e periurbana, degli *alternative food networks*, degli interventi connessi al miglioramento delle fasi distributive e logistiche in un'ottica di filiera corta, del *public procurement*, e così via. L'educazione alimentare, invece, consente di incidere sugli orizzonti di sostenibilità, resilienza, giustizia socio-spaziale attraverso cambiamenti radicali dei comportamenti sia dei privati cittadini, sia del soggetto pubblico. Questo implica abitudini alimentari diverse tanto nel consumo privato quanto nelle mense collettive (diete con ridotti apporti proteici di origine animale, consumo stagionale, locale, biologico, attenzione all'appropriatezza culturale del cibo pubblico), promozione di stili di vita sani, riavvicinamento alla natura, all'agricoltura, alla preparazione del cibo come momento di piacere (in luogo dell'acquisto di pietanze pronte), ma anche attenzione agli sprechi alimentari, cultura della

9Per un approfondimento si veda Holt Giménez e Shattuck (2011).
[10] Con questo termine Morgan e Sonnino (2010) identificano una serie di grandi cambiamenti che hanno progressivamente destabilizzato il paradigma alimentare tradizionale, svelandone criticità e debolezze:
- la crescita dei prezzi dei prodotti agricoli fra il 2007 e il 2008 (che ha duplicato il prezzo del grano e triplicato quello del riso) assorbita solo in parte dalle deflazioni connesse al persistere della crisi economica;
- la crescita dell'insicurezza alimentare (connessa all'aumento della popolazione e aggravata dalla recessione) e la sua percezione come problema di politica nazionale;
- il cambiamento climatico, che agisce sui sistemi agroalimentari in termini di disponibilità, qualità e accesso alle risorse e stabilità degli ecosistemi;
- il crescente fenomeno del *land grabbing* e del colonialismo alimentare;
- la rapida urbanizzazione.

solidarietà, della condivisione. Questo secondo ambito comprende tutte le politiche di educazione, informazione e sensibilizzazione alimentare (in termini ambientali, sociali, culturali, di salute pubblica), la ridistribuzione del cibo in eccedenza, la formazione professionale, ecc.
In termini operativi, le politiche alimentari possono contare su diversi strumenti (Moragues *et. al.*, 2013):

- strumenti giuridici e finanziari a scala comunale o metropolitana (regolamentazione, pianificazione, tasse, investimenti economici e incentivi)
- strategie di sensibilizzazione, formazione, consulenza e comunicazione (campagne, workshop, festival, premi, concorsi)
- iniziative e progetti concreti (sostegno all'offerta aggregata dei piccoli produttori, marchi, local food hub, promozione).

2.1.1 Le Urban Food Strategies

Le *Urban Food Strategies* (UFS) fanno parte di quelle iniziative ed esperienze che il dibattito anglosassone traduce con il termine *Urban Food Planning* (Morgan, 2009 e 2013): vere e proprie politiche alimentari progettate e attuate da molte città, soprattutto degli Stati Uniti e del Canada, ma anche del Nord Europa, finalizzate a costruire sistemi del cibo più sostenibili, equi e resilienti. Una prima rassegna di queste pratiche, certamente non esaustiva, ha messo in evidenza realtà molto diverse, che vedono come pioniere le *world cities* di Londra e New York e, in generale, le grandi metropoli americane e canadesi, fra cui San Francisco, Seattle, Detroit, Philadelphia, Toronto, Vancouver, ma anche piccole e medie città del Nord Europa, soprattutto nel Regno Unito, in Olanda e Svezia e, più di recentemente, anche alcune città italiane (Pisa, Milano, Torino). Di strumenti analoghi, ma con differenti declinazioni del concetto di sicurezza alimentare, si stanno dotando anche metropoli della Cina, del Brasile e del Sud del mondo (come Belo Horizonte o Dar es Salaam)[11].
Sebbene non esista una definizione, né un modello unico di *Urban Food Startegies*, è possibile riferirvisi, in generale, come a processi di cambiamento dei sistemi alimentari delle città (Moragues *et al.*, 2013). Le UFS collocano (o ricollocano) il cibo al centro delle agende politiche urbane, capitalizzano esperienze e iniziative esistenti e creano relazioni e sinergie fra differenti gruppi di stakeholder (pubblico, privato, terzo settore e associazionismo, società civile). Il più delle volte questi processi producono documenti scritti nella forma di carte del cibo, manifesti, documenti di visione, piani d'azione o vere e proprie strategie sistemiche.
Tuttavia, il tratto realmente distintivo delle UFS è rappresentato dalla visione olistica del sistema alimentare urbano (ibidem) che integra soggetti, politiche e strumenti in termini di:

- dimensione circolare della filiera agro-alimentare e delle sue fasi (produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post-consumo);
- dimensione verticale delle scale geografiche e dei relativi livelli di governo del territorio (dal quartiere alla scala comunale, a quelle sovralocali dell'area metropolitana o delle *city-regions*, della provincia, della regione, fino ai livelli nazionali e internazionali);
- dimensione orizzontale dei diversi ambiti di policy che il cibo intercetta (ambiente, attività produttive, logistica e trasporti, educazione e formazione, sviluppo economico e occupazionale, cultura e turismo, sanità e aspetti socio-assistenziali, cultura e turismo) e dei soggetti coinvolti;

In quest'ottica, le UFS perseguono obiettivi integrati di:

- sostenibilità ambientale (riduzione del consumo di suolo e dell'inquinamento attraverso la promozione della filiera corta e dell'agricoltura organica urbana e periubana, razionalizzazione del sistema di logistica e trasporto, riduzione del consumo di energia, di emissioni e di rifiuti in tutte le fasi della filiera);
- sviluppo economico e occupazionale (dal sostegno ai piccoli produttori, al turismo enogastronomico, al supporto dei soggetti più deboli);
- salute pubblica (prodotti organici e filiera corta nella ristorazione collettiva, educazione alimentare);
- qualità della vita e giustizia sociale (lotta ai *food desert*, appropriatezza culturale e religiosa del cibo, sostegno all'agricoltura multifunzionale, ecc).

11 Per maggiori informazioni sulle Urban Food Strategies si veda Moragues *et. al.* (2013) in bibliografia e il sito http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Urban_food_strategies.pdf

2.1.2 Il contesto italiano

In Italia la necessità, ma anche l'opportunità, di una pianificazione integrata dei sistemi urbani del cibo – che non solo esistono, ma che possono contare su un patrimonio di risorse, materiali e immateriali, di grande valore – non costituisce ancora una percezione realmente diffusa, soprattutto a livello istituzionale. Tuttavia, anche nel nostro Paese il tema delle relazioni fra cibo, spazio e territorio urbano sta assumendo un'importanza crescente, testimoniata da una prima serie di sperimentazioni di *Urban Food Strategies*
Pisa, per esempio, è stata la prima città in Italia ad avviare il processo di costruzione di un Piano Locale del cibo con l'obiettivo di affrontare in maniera coordinata la gestione del cibo nelle sue molteplici implicazioni, attraverso un'attività trasversale – promossa dalla Provincia, insieme all'Università e al Laboratorio Rurali Sismondi – che mira a integrare e capitalizzare diverse manifestazioni e molteplici politiche connesse al cibo e all'agricoltura sociale (Di Iacovo *et al.*, 2013). La città di Milano, invece, ha avviato nella primavera 2014 una serie di iniziative coordinate tese alla costruzione di una *food policy* metropolitana. Il Comune ha attivato una cabina di regia per coordinare attività conoscitive sul sistema agroalimentare della città (flussi, attori, dinamiche, impatti sociali, economici e ambientali, ecc.) e per costruire una visione e una strategia di azione a livello urbano che metta a sistema una parte significativa delle numerose esperienze presenti in città e sul territorio circostante. Torino, infine, sta avviando diversi processi di governance alimentare che, analogamente al caso di Milano, partono dal riconoscimento delle dotazioni e della moltitudine di esperienze e progettualità avviate negli ultimi anni (Dansero, Puttilli, 2013b) e muovono verso un processo più strutturato di *urban food planning* e di costruzione di un sistema metropolitano del cibo. In particolare, la transizione di Milano e Torino in Città Metropolitane rappresenta, al netto delle sfide, una grande occasione per costruire un nuovo sistema di competenze e responsabilità alimentari - che oggi risultano polverizzate fra settori e servizi comunali, provinciali e regionali - strutturandoli in una politica non solo agricola, non solo sociale e educativa, non solo ambientale ma Alimentare, nel suo senso più ampio e alto (Dansero *et al.*, 2014).

Per un approccio territoriale alle politiche alimentari urbane

All'interno del dibattito politico e accademico e dei documenti strategici volti alla pianificazione e all'indirizzo dei sistemi del cibo urbani o regionali sono ricorrenti alcuni attributi, che definiscono come un sistema del cibo dovrebbe essere.
Le definizioni più diffuse, spesso proposte in combinazione tra loro, fanno riferimento a un sistema del cibo giusto (Allen, 2010), resiliente (Ackerman – Leist, 2013), sostenibile (Friedmann, 2007), buono, pulito e giusto (Petrini, 2005), e così via.
Talvolta ridotti a parole d'ordine retoriche, talvolta invece sostenuti da un apparato teorico e operativo di valore, questi attributi esprimono in maniera condivisibile le caratteristiche del sistema del cibo alle quali dovrebbe ambire l'operato dei sempre più diffusi organismi nati in molte città con l'obiettivo di elaborare e attuare politiche alimentari integrate alla scala urbana.
Partendo dalla prospettiva geografica e territoriale, che ha guidato questo contributo, si esprime tuttavia la necessità di sottolineare un'ulteriore caratteristica auspicabile per un sistema del cibo, alla quale dovrebbero guardare tanto l'azione politica, formale e informale, quanto la riflessione scientifica e culturale, soprattutto nel campo della geografia.
In quest'ottica, l'obiettivo al quale dovrebbero ambire un piano del cibo o l'azione di un *Food Policy Council* (Harper *et al.* 2009, Stierand, 2012) è la ri-territorializzazione del sistema del cibo alla scala metropolitana. Una delle principali caratteristiche dei sistemi alimentari globalizzati, a partire dalla seconda metà del XX secolo, soprattutto nei paesi economicamente più avanzati, è quella della loro de-territorializzazione (Morgan *et al*., 2006), cioè del progressivo distacco fisico – e soprattutto culturale – tra la produzione del cibo e il suo consumo, sempre più fondato su logiche di *commodification*, che considerano gli alimenti esclusivamente come una merce, affievolendo la consapevolezza della natura strettamente territoriale del cibo.
Nelle parti del mondo in cui le esternalità negative di un sistema alimentare fondato su queste logiche sono più evidenti e oggetto di consapevolezza (in particolare USA e Regno Unito), sono sempre più diffuse pratiche spontanee e strategie politiche tese alla ri-territorializzazione dei sistemi del cibo urbani e regionali (ibidem) , che non devono essere confuse con la semplice riduzione del bacino di approvvigionamento, o la

ri-regionalizzazione del *food system* (Donald *et al*., 2010), obiettivi poco logici in una società e un'economia nelle quali gli alimenti sono tra i principali oggetti e veicoli della globalizzazione.
Senza addentrarsi eccessivamente nel complesso insieme di definizioni dei concetti di territorio, territorialità e territorializzazione, che caratterizzano gran parte del dibattito geografico italiani degli ultimi decenni (Saquet, 2012), è possibile partire dalla concezione della territorialità come l'insieme delle relazioni tra gli attori e il territorio (a sua volta esito di questa territorialità, in un processo continuo di produzione e riproduzione), che può essere inteso a tre livelli (Dansero and Puttilli 2013): (a) la dimensione spaziale delle relazioni tra gli attori, a diverse scale; (b) la dimensione delle risorse territoriali, materiali e immateriali, mobilitate dall'azione degli attori, funzionalmente al raggiungimento dei propri obiettivi; (c) la dimensione delle relazioni sociali tra gli attori, che entrano in relazione reciproca per raggiungere i propri obiettivi.
Partendo da questo breve inquadramento teorico, fondato sulle relazioni (non solo spaziali, anche se localizzate) tra gli attori, è possibile proporre una sintetica metodologia di analisi del livello di territorializzazione del sistema del cibo, costruita a partire da una serie di domande imperniate su alcuni concetti chiave:

- *spazio*: qual è l'organizzazione spaziale del sistema del cibo? Da dove proviene il cibo? Dove viene consumato? Dove vengono prodotti e dove vengono trattati i rifiuti alimentari? In che modo gli spazi e I luoghi vengono trasformati, fisicamente e simbolicamente, dai processi legati al sistema del cibo?
- *risorse*: quali elementi materiali e immateriali vengono riconosciuti come risorse e impiegati nel sistema? Queste risorse sono localizzate, radicate, tradizionali, specifiche di un luogo e non riproducibili altrove? Oppure sono risorse etero-prodotte, blandamente ancorate ad un territorio, ma replicabili altrove? Quali prodotti alimentari sono considerati *specialties* e quali *commodities*?
- *relazioni*: quali relazioni spaziali e sociali esistono tra gli attori del sistema? Quanto queste relazioni sono basate sulla prossimità spaziale? Quanto sulla convenienza o l'efficienza economica? Quanto su altre variabili, come la condivisione di cultura, valori, interessi o obiettivi? Quali sono le relazioni di potere implicite ed esplicite tra gli attori del sistema?
- *scale:* quanto è grande il sistema del cibo? Quali scale mette in relazione? Quali scale specifiche produce? Come si declinano al suo interno le relazioni tra luoghi locali e reti globali?

Quanto discusso in questo paragrafo pone le basi metodologiche per una lettura "territoriale" del sistema del cibo, a partire dall'idea che ciò a cui l'*urban food planning* debba ambire è una riconnessione tra le pratiche e le politiche alimentari e i territori nei quali queste si manifestano, modificandoli e mettendoli in relazione con altri territori. Una definizione di "sistema del cibo territorializzato" non dovrebbe essere però proposta a priori, quanto prodotta attraverso un percorso di analisi, che tenga presente delle diverse specificità di ciascun territorio e sia in grado di fare emergere le diverse rappresentazioni e i diversi obiettivi degli attori che lo animano e producono.

BIBLIOGRAFIA

Ackerman – Leist P. (2013), *Rebuilding the Foodshed*, Chelsea Green, White River.

Allen P. (2010), "Realizing justice in local food systems", *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3, pp. 295–308.

Angelini A. (a cura di) (2009), *Nulla si butta, tutto si ricicla*, Milano, Franco Angeli.

Aragrande M., Argenti O. e Lewis B. (2001), *Studying food supply and distribution systems to cities in developing countries and countries in transition*, FAO.

Barbera F., Ribotto C. (2014), Prodotti locali e ristorazione collettiva: un rapporto da costruire lungo la filiera, *Politiche Piemonte*, IRESPIEMONTE, Torino. www.politichepiemonte.it.

Batzing W. (2009), Città e campagna al tempo della globalizzazione. Quali prospettive per gli spazi rurali in Europa?" in AA.VV., *Le frontiere della geografia*, Utet, Torino, pp. 61-68.

BCFN – Barilla Center for Food and Nutrition (2012), *Obesità: gli impatti sulla salute pubblica e sulla società*, www.barillacfn.com.

Calori A. (a cura di) (2009), *Coltivare la città, Terre di Mezzo-Altreconomia*, Milano 2009.

Calori A. e Federici F., "Patti produttivi metropolitani: Monaco di Baviera", in Ferraresi G. (a cura di), *Produrre e Scambiare Valore Territoriale. Dalla Città Diffusa allo Scenario di Forma Urbis et Agri*,Alinea, Firenze, pp. 217-222.

Calori A. Federici F., "La costruzione di un piano strategico alimentare negli spazi aperti di Milton Keynes", in Ferraresi G. (a cura di), *Produrre e Scambiare Valore Territoriale. Dalla Città Diffusa allo Scenario di Forma Urbis et Agri*, Alinea, Firenze, pp. 223-228.

Caputo S. (2012), "The purpose of urban production in developed countries, in , in Viljoen A. e Wiskerke S.C. (a cura di), *Sustainable food planning: evoliving theory and practice*, Wageningen Academic Publisher, Wageningen, pp. 259-270.

Cavallo R. (2011), *Meno 100 chili. Ricette per la dieta della nostra pattumiera*, Milano, Edizioni Ambiente.

Coley D., Howard M. e Winter M. (2009), "Local food, food miles and carbon emissions: A comparison of farm shop and mass distribution approaches", *Food Policy*, 34, pp. 150–155.

Commissione Europea (2006), *Analysis of the life cycle environmental impacts related to the final consumption of the EU25*, Joint Research Centre (DG Jrc) Institute for Prospective Technological Studies, Annex report May 2006.

Dansero E. (2011), "Energie da contraddizione: innovazioni rurali e territorio. Riflessioni da alcune esperienze in Italia e in Piemonte", in Saquet M.A., Dansero E. e Candiotto L. (a cura di), *Geografia da e para a cooperação ao desenvolvimento territorial: experiências brasileiras e italianas*, Outras Expressões, São Paulo, pp. 201-223.

Dansero E. e Puttilli M. (2013a) "Multiple territorialities of Alternative Food Networks: six cases from Piedmont", *Local Environment*, 19(6), pp. 626-643.

Dansero E., Puttilli M. (2013b), "La realtà degli alternative food networks (AFN) in Piemonte. Riflessioni teoriche ed evidenze empiriche, in Giaccaria P., Salone C. Rota F.S. (a cura di), *Praticare la territorialità. Riflessioni sulle politiche per la green economy, l'agroindustria e la cultura in Piemonte*, Carocci, Roma, pp. 77-105.

Dansero E., Di Bella E., Pettenati G. Toldo A., (2014), Nutrire Torino Metropolitana: Verso una strategia alimentare urbana, *Politiche Piemonte*, IRESPIEMONTE, Torino. www.politichepiemonte.it.

Davis B. e Carpenter C. (2009), "Proximity of Fast-Food Restaurants to Schools and Adolescent Obesity", *American Journal of Public Health*, 99(3), pp 505–510.

Di Iacovo F., Brunori G. e Innocenti S., "Le strategie urbane: il piano del cibo", *Agriregionieuropa*, 9(32), www.agriregionieuropa.univpm.it.

Donald B., Gertler M., Gray M. e Lobao L. (2010), "Re-regionalizing the food system"?, *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3, pp. 171–175.

EFSA - European Food Safety Authority (2008), "Nitrate in vegetables – scientific opinion of the panel on contaminants in the food chain", *The EFSA Journal* (2008) 689, pp. 1-79.

Fanfani D. (2006), "Il governo del territorio e del paesaggio rurale nello spazio "terzo" periurbano. il parco agricolo come strumento di politiche e di progetto, *Ri-vista. Ricerche per la progettazione del paesaggio*, 4(6), Firenze University Press

FAO (2011), *Food, Agriculture and Cities*. *Challenges of food and nutrition security, agriculture and ecosystem management in an urbanizing world.* Study conducted for the Food for the Cities multi-disciplinary initiative www.fao.org/fcit.

FAO (2011), *Global food losses and food waste*, Study conducted for the International Congress.

FAO (2013), *The state of food and agriculture. Food systems for better nutrition*, Roma.

Friedmann H. (2007), "Scaling up: Bringing public institutions and food service corporations into the project for a local, sustainable food system in Ontario", *Agriculture and Human Values*, 24, pp. 389–398

Galli F. e Brunori G. (2012), "Verso una ristorazione scolastica italiana più sostenibile: sustainable public procurement", *Agriregionieuropa*, 8(29), www.agriregionieuropa.univpm.it .

Goethe J.W. (1991, 1° edizione 1816), Viaggio in Italia, Rizzoli, pp. 56.

Ghose M., Paul P. e Banerjee S. (2004)," *Assessment of the impacts of vehicular emissions on urban air quality and its management in Indian context: the case of Kolkata (Calcutta)", Environmental Science & Policy*, 7, pp. 345-351.

Harper A., Shattuck A., Holt-Giménez E., Alkon A. e Lambrik F. (2009). *Food Policy Councils: Lessons learned*. Oakland, Food First Institute for Food and Development Policy.

Holt Giménez E.e Shattuck A. (2011) "Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation?", *The Journal of Peasant* Studies**,** 38 (1), pp. 109–144.

Ismea (2011), *Capitolati di gara e best practices per le forniture di alimenti a filiera corta delle mense pubbliche*, Ismea.

Marsden T., Murdoch J. e Morgan K. (1999), "Sustainable Agriculture, Food Supply Chains and Regional Development: Editorial Introduction", *International Planning Studies, 4(3), pp.*295-301.

Moore C. e Phillips C. (2013), *L'oceano di plastica*, Milano, Feltrinelli.
Moragues A., Morgan K., Moschitz H., Neimane I., Nilsson, H., Pinto M., Rohracher H., Ruiz R., Thuswald M., Tisenkopfs T. e Halliday J. (2013) "*Urban Food Strategies: the rough guide to sustainable food systems*". Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS.
Morgan K., Marsden T., Murdoch J. (2006), *Worlds of Food*, Oxford University Press, Oxford.
Morgan K. e Sonnino R. (2010),"The Urban Foodscape: World Cities and the New Food Equation", *Cambridge journal of Regions Economy and Society*, 3(2), pp. 209-224.
Morgan K. (2009) "Feeding the city: the challenge of urban food planning", *International Planning Studies* 14(4), pp. 341–348.
Morgan K. (2013), "The rise of urban food planning", *International Planning Studies* 18(1), pp. 1–4.
Mougeot, L. J. (2000). Urban agriculture: definition, presence, potentials and risks. *Growing cities, growing food: Urban agriculture on the policy agenda*, pp. 1-42.
Parfitt J, Barthel M. e Macnaughton S., "Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050", *Philosophical Transaction of the Royal Society B* , 365, pp. 3065–3081.
Petrini C. (2005), *Buono, pulito e giusto*, Torino, Einaudi.
Pothukuchi K. e Kaufman J. (1999), "Placing the Food System on the Urban Agenda: The Role of Municipal Insitutions in Food Systems Planning", *Agriculture and Human Values*, 16, pp. 213-224.
Pothukuchi, K., and Kaufman, J. (2000), "The Food System: A Stranger to the Planning Field", *Journal of the American Planning Association* 66(2), pp. 113-124.
Rovai M., Di Iacovo F. e Orsini S. (2010), "Il ruolo degli Ecosystem Services nella pianificazione territoriale", in Perrone C., Zetti I. (a cura di.), *Il Valore della Terra*. Franco Angeli, Milano.
Redwood M. (2008), *Agriculture in Urban Planning: Generating Livelihoods and Food Security*, Earthscan, London.
Regione Piemonte (2013), *Produzione e gestione dei rifiuti - Parte prima: rifiuti urbani*, Rapporto relativo all'anno 2012.
Saquet M.A. (2012), *Il territorio della geografia. Approcci a confronto tra Brasile e Italia*, Milano, Franco Angeli.
Segré A. (2004), *Lo spreco utile*, Bologna, Pendragon.
Shaw H.J. (2006), "Food Deserts: towards the development of a classification". *Geografiska Annaler.*, 88B(2), pp. 231–247.
Smit J., Ratta A. e Nasr J. (1996), *Urban Agriculture: food, jobs and sustainable cities*, UNDP, New York.
Sonnino R. (2009), "Feeding the city: Towards a new research and planning agenda", *International Planning Studies*, 14, pp. 425-435.
Sonnino R. e Faus A.M (2014), "Sostenibilità e sicurezza alimentare: gli anelli mancanti", *Agriregionieuropa*, 10(36), www.agriregionieuropa.univpm.it.
Sonnino, R. and Spayde, J. 2014. The "New Frontier? Urban strategies for food security and sustainability" in Marsden T. e Morley A. (a cura di) *Sustainable Food Systems: Building a New Paradigm*. Earthscan, Londra, pp. 186-206.
Steel C. (2008), *Hungry City. How Food Shapes Our Lives*, Vintage Books, Londra.
Stierand P. (2012), "Food Policy Council: recovering the local level in food policy", in Viljoen A. e Wiskerke S.C. (a cura di), *Sustainable food planning: evoliving theory and practice*, Wageningen Academic Publisher, Wageningen, pp. 67-77.
Tornaghi C. (2014), "Critical geography of urban agriculture", *Progress in Human Geography*, 38(4), pp. 551-567.
Urban Agriculture Committee of the Community Food Security Coalition (CFSC) (2003), *Urban agriculture and community food security in the United States: Farming from the city center to the urban fringe*. http://community-wealth.org/sites/clone.community-we alth.org/files/downloads/report-brown-carter.pdf.
United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division (2014). *World Urbanization Prospects: The 2014 Revision, Highlights (ST/ESA/SER.A/352)*, p. 7.
Van der Schans J.W. e Wiskerke S.C. (2012), "Urban agriculture in developed economies", in Viljoen A. e Wiskerke S.C. (a cura di), *Sustainable food planning: evoliving theory and practice*, Wageningen Academic Publisher, Wageningen, pp. 245-258.
Whelan A., Wrigley N., Warm D. e Cannings E. (2002), "Life in a 'Food Desert'", *Urban Studies*, 39(11), pp. 2083–2100.

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(4), pp.369–387.

Wiskerke S.C. e Viljoen A. (2012) "Sustainable urban food provisioning: challenges for scientist, policymakers, planners and designer", in Viljoen A. e Wiskerke S.C. (a cura di), *Sustainable food planning: evoliving theory and practice*, Wageningen Academic Publisher, Wageningen, pp. 19-35.