



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



SALUTE

Strategia Alimentare di Livorno

Report incontro 22 aprile 2017

4° Incontro

Data e ora: 22 Aprile 2017 - ore 14.30-18.30

Luogo: Sala "A. Simonini", Scali Finocchietti 4

Tema di discussione: **Dieta sostenibile: una dieta a filiera corta e rispettosa dell'ambiente e del territorio**

14.30-15.00	Perché un cibo rispettoso dell'ambiente: il punto di vista dei produttori	Azienda Agricola Biologica Pasquini e Ridulfo
15.00 -15.30	Cibo rispettoso dell'ambiente e l'importanza dell'informazione al consumatore: l'esempio dell'etichetta trasparente pianesiana	Luigi Mastroianni - Associazione Internazionale UPM
15.30- 16.15	Il progetto SALUTE: a che punto siamo?	Giaime Berti - Coordinatore progetto SALUTE - Università Firenze
16.15- 16.30	Pausa	
16.30- 18.30	Discussione sulle tematiche: - Quali problemi per acquistare prodotti rispettosi dell'ambiente? - Quali progetti potremmo sviluppare sul territorio per favorire la filiera corta?	Tavoli dialogico-deliberativi
18.30 -20.00	Aperitivo	

1. Perché un cibo rispettoso dell'ambiente: il punto di vista dei produttori

Le strategie alimentari locali hanno l'obiettivo di ricostruire i sistemi agricoli locali di cui gli agricoltori ne costituiscono la base. Per questo l'importanza di ascoltare la loro testimonianza rappresentata da Pier Paolo Pasquini dell'azienda agricola biologica Pasquini e Ridulfo. Gli agricoltori sono i protagonisti delle strategie alimentari perché rappresentano l'offerta in risposta alla domanda di cibo delle persone che vivono le nostre città e Pasquini può chiarire i perché della scelta di un'agricoltura di qualità e sostenibile.

La storia di un'azienda agricola

L'azienda agricola Pasquini e Ridulfo è un'azienda di Suvereto della provincia di Livorno e svolge il proprio lavoro su terreni di proprietà della famiglia dal 1938. Fino al 1998 l'azienda ha avuto anche un allevamento bovino di razza chianina, e molta della carne allevata veniva venduta al mercato centrale di Livorno. Nel 2002 l'azienda inizia il processo di riconversione all'agricoltura biologica, e dopo tre anni, periodo necessario per effettuare la riconversione, l'azienda ottiene la certificazione biologica.

L'azienda produce per lo più ortaggi e dopo la certificazione si converte anche nella produzione di lavorati, come sughi e marmellate, per dare maggiore completezza al processo di produzione.

L'azienda si mette sul mercato proponendosi alla grande distribuzione e, dal 2013, con un proprio punto vendita localizzato tra Venturina e Suvereto.



Le difficoltà di un'agricoltura biologica

Il percorso di questa azienda è purtroppo stato denso di difficoltà e spesso in salita, difficoltà che continuano a produrre i loro effetti.

In primo luogo le difficoltà sono date dalla tipologia di agricoltura scelta, ovvero quella biologica. Con questo tipo di agricoltura molti strumenti che di fatto risolvono diverse delle problematiche che possono sorgere in un ciclo produttivo di un alimento, non possono essere utilizzati, e di conseguenza l'agricoltore si vede costretto a porre un'azione non sempre possibile di costante prevenzione su tutto quello che può succedere e che può danneggiare il proprio prodotto. Cosa che avviene con minore intensità nell'agricoltura convenzionale per l'ausilio di strumenti che non sono concessi nell'agricoltura biologica. Anche se negli ultimi anni la scienza nel campo del biologico ha fatto passi in avanti nel fornire mezzi sempre nuovi a chi decide di intraprendere questo percorso, le difficoltà rimangono ancora molte.

La produzione in serra



Negli anni l'azienda si è orientata anche nella produzione in serra. Sull'utilizzo di questo strumento ci sono pareri contrastanti. C'è chi sostiene infatti che coltivare in serra produca alimenti meno salubri e organoletticamente meno completi a causa del non contatto diretto con il sole. Secondo Pasquini invece nel percorso biologico la serra è un passaggio di fatto obbligato, perché mette l'agricoltore nelle condizioni di tenere sotto controllo gli agenti atmosferici e nello stesso tempo limitarne l'inquinamento utilizzando metodi naturali. Nel caso degli ortaggi in serra ad esempio è possibile avviare un processo di lotta biologica importante, introducendo insetti che combattono gli insetti che danneggiano i prodotti. E' il caso dell'insetto introdotto proprio a causa della globalizzazione, chiamato Tuta Absoluta, una sorta di piccola farfallina che distrugge le coltivazioni di pomodori, e che in serra può essere combattuto con l'introduzione di un insetto antagonista.

Le serre utilizzate dall'azienda non forzano la crescita dei prodotti, alterando ad esempio la temperatura interna. Critica che in genere viene fatta da chi sostiene la negatività dell'utilizzo delle serre. Le serre dell'azienda Pasquini infatti mantengono internamente la stessa temperatura che c'è all'esterno, e questo a favore anche della sostenibilità ambientale in quanto non si fa uso di combustibile per alzare la temperatura all'interno della serra.

La copertura di una serra è inoltre utile contro fenomeni avversi come il gelo, che si abbatte sulle colture spesso nei periodi in cui sono più fragili.



La diffidenza nei confronti del biologico

Un'altra difficoltà incontrata nel fare questo tipo di agricoltura è la forte competitività data dalle grosse produzioni agricole che caratterizzano il comprensorio di Suvereto. Grosse produzioni che definiscono il paradigma dominante dei modi di coltivare che genera diffidenza nei confronti delle aziende che intraprendono tipologie di agricoltura alternativa come quella biologica. E' stato necessario quindi per l'azienda dedicare tempo e risorse nel convincere i consumatori ad avere un'attenzione diversa rispetto ai prodotti biologici.

Dopo 13-14 anni dall'inizio della riconversione al biologico, l'attenzione dei consumatori è cambiata, e le persone hanno scoperto la qualità dei prodotti biologici apprezzandone le diversità. Il riscontro avuto dalle persone che dopo aver consumato i loro prodotti hanno comunicato la propria soddisfazione in quello che hanno mangiato non è stato solo un modo per sapere della qualità del proprio prodotto, ma in primo luogo è stata una soddisfazione per se stessi perché ha rappresentato il riconoscimento del proprio lavoro.



L'approdo ai prodotti lavorati

Per quanto riguarda i prodotti lavorati, l'azienda li produce affidando l'opera di lavorazione a ditte specializzate del territorio alle quali fornisce la propria materia prima.

Tra i prodotti lavorati ci sono conserve, marmellate, olio e piccole quantità di vino, mentre dal 2013 l'azienda si è dedicata anche alla produzione della pasta.

L'approdo alla pasta ha avuto inizio con il farro, un prodotto che da sempre ha dovuto scontrarsi con una difficile competizione con il prodotto di zone come la Garfagnana o le Marche. L'incoraggiamento ad affrontare questo percorso è venuto nel momento in



cui, portato il prodotto in un mulino artigianale del Chianti, si è rivelato un prodotto ottimo per produrre un certo tipo di pasta. Il pastificio stesso è orientato verso una produzione di qualità. Si basti pensare che l'essiccazione del prodotto avviene in tre giorni ad una temperatura di 25°, lasciando alla pasta tutto il suo contenuto organolettico, cosa che non avviene nel percorso di produzione delle paste tradizionali. Il connubio tra un farro di qualità elevata con un pastificio che segue determinati sistemi di produzione ha prodotto un alimento di grande qualità, caratterizzata da un'alta artigianalità ma anche da un alto costo.

Il costo elevato è purtroppo uno dei fattori frenanti della diffusione di questi prodotti, dato da fattori concreti come il trasporto del prodotto dall'azienda al mulino. Nonostante le difficoltà comunque anche in questo caso il riscontro dei consumatori è stato positivo, portando ad esempio alcuni di essi che non consumavano da anni pasta integrale a ritornare a consumare questo prodotto.

Per quanto riguarda i prodotti a base di pomodoro, l'azienda si avvale della collaborazione di una ditta di Donoratico che si chiama "Le Dispense di campagna" che produce anch'essa alimenti di alta qualità e di gusto.

La difficile collaborazione con la grande distribuzione

Una delle difficoltà maggiori di un'azienda medio-piccola come quella di Pasquini, che però ha una discreta produzione, è quella di dover aumentare costantemente l'interfaccia con i consumatori. Il punto vendita infatti non è sufficiente a sopperire alla produzione dell'azienda. Nel 2015 quindi l'azienda si avvicina alla grande distribuzione. Il contatto è avvenuto con Unicoop-tirreno per l'approvvigionamento dei supermercati di Follonica, Piombino, San Vincenzo e Venturina. Il sodalizio ha avuto un buon esito per un anno e mezzo, con una buona visibilità del prodotto e un buon riscontro, fino a quando l'azienda di grande distribuzione ha cambiato atteggiamento non solo nei confronti dell'azienda di Pasquini ma anche circa le politiche interne dell'Unicoop stessa. L'azienda è stata gradualmente marginalizzata fino a giungere ad una prossima conclusione della collaborazione e della vendita dei prodotti.

Questo purtroppo avviene nel periodo può florido per la zona come quella di Follonica, quando nel periodo estivo il territorio si popola di turismo proveniente per lo più da zone come il Nord-Italia in genere più attento a prodotti come quelli biologici.

L'incoerenza della grande distribuzione

La grande distribuzione si è dimostrata in questo caso come in molti altri in antitesi all'agricoltura, spingendola alla sua distruzione, a causa di un atteggiamento incomprensibile votato esclusivamente al ribasso del prezzo. Una logica schizofrenica per la quale da un lato si incentiva i consumatori a rispettare la stagionalità dei prodotti e dall'altra ad escludere dal mercato aziende che non hanno la produzione richiesta tutto l'anno. Alimenti che non possono essere prodotti in certi periodi neppure in serra, perché mancano condizioni fondamentali come l'illuminazione. Piccole aziende a chilometro zero o quasi come quella della Pasquini e Ridolfo che si vedono scalzate da colossi, anche nel biologico, come Almaverde, che riesce a produrre colture tutto l'anno perché si approvvigiona in luoghi che garantiscono condizioni migliori per più tempo come la Sicilia o paesi del Nord-Africa ma che inficiano su una produzione locale.

La forza dei consumatori

In questo contesto, l'unica speranza per le aziende che hanno intrapreso un percorso come quello dell'azienda di Pasquini sono i consumatori. Solo i consumatori infatti possono influire con il proprio comportamento sulle scelte della grande distribuzione e mercato. I consumatori devono essere artefici delle scelte della grande distribuzione e non succubi, contraddizioni come quella della grande distribuzione freschi ci sia uno spreco del 30%, e questo in antitesi anche con le grandi manifestazioni come Expo 2015 che avevano come motto quello di sfamare la popolazione mondiale.



Lo spreco non soltanto di alimenti, ma anche ad esempio degli imballaggi. L'azienda era riuscita ad andare nella direzione di abbandonare l'utilizzo di cassette di plastica per muoversi verso il riutilizzo delle cassette di legno, decisamente più sostenibili anche se richiedono la consegna e il ritiro della cassetta dal punto vendita.

Il patto tra agricoltura e consumatori

Alla base di tutto questo per Pasquini c'è la globalizzazione. Sistema deciso a tavolino per mettere in competizione soggetti che tra loro non possono competere. Una competizione impari data ad esempio dal costo della manodopera che vede le aziende contrapporsi con sistemi come quelli del Sud-Italia o dei paesi stranieri dove il costo dei lavoratori è molto basso. In questa situazione sarà necessario che venga riscritto il patto tra agricoltura e consumatori proprio per salvaguardare quelle piccole e medie imprese agricole, non solo quelle biologiche, che diversamente anno dopo anno saranno costrette a chiudere perché incapaci di sostenere le sfide della competizione in un mondo globalizzato.

Dare continuità all'attività di famiglia



Per Pasquini la necessità di proseguire in questo percorso, anche se irto di difficoltà, è per dare continuità all'attività di famiglia, che trova il suo sostegno nel figlio che ha deciso di dedicarsi ad un'azienda già convertita al biologico. La soddisfazione del figlio nell'intraprendere questa scelta è motivo per Pasquini non solo di andare avanti ma anche di avere una conferma della bontà della strada percorsa, strada che Pasquini si augura possa dare i suoi frutti.

Un cambio di direzione

E' necessario secondo Pasquini giungere ad un ridimensionamento, un cambio di direzione che coinvolga tutti. Un fattore che testimonia questo è la fertilità dei terreni. L'azienda negli ultimi anni sta vivendo dei vantaggi di aver avuto in anni passati un allevamento, fondamentale non solo per chi sceglie il biologico, garantendo un certo grado di fertilità al terreno. Con la coltivazione tradizionale, le sostanze chimiche utilizzate nell'ultimo trentennio nel sistema di produzione hanno impoverito anno dopo anno i terreni. Aziende come la Pasquini che ha avuto in passato un allevamento è riuscita a preservare terreni con una sostanza organica pari al 2-2,3%, permettendo di giungere a produrre colture di qualità. Altri terreni della stessa zona che hanno seguito percorsi differenti sono caratterizzati invece da sostanze organiche pari allo 0,3-0,5%, valori troppo bassi per fare colture di qualità. Occorre ricreare quegli equilibri su cui per secoli si è fondata l'agricoltura, equilibri che si sono completamente spezzati con l'introduzione della chimica. Equilibri come quelli instauratisi tra flora e fauna, dove le piante trovavano giovamento dalla contrapposizione tra insetti buoni e cattivi. Viceversa l'agricoltura basata sui prodotti chimici ha ucciso qualsiasi forma di vita, buona o cattiva che fosse, e lasciato le piante senza la collaborazione preziosa di questi alleati. Equilibri che però vanno perseguiti e realizzati attraverso aziende con spazi adeguatamente ampi, come quelli dell'azienda di Pasquini che ha a disposizione un territorio di 40 ettari da dedicare alle colture biologiche.



Il futuro della pianificazione alimentare

La strategia alimentare di Livorno deve essere un patto stretto tra la città e la campagna, un patto con i cittadini che decidono di allearsi con i produttori. I temi della grande distribuzione e della filiera corta sono fondamentali, ed il patto deve coinvolgere non solo i cittadini ma anche coloro che a vario titolo sono

coinvolti nel percorso dell'alimentazione, come i ristoratori, le mense scolastiche, attori che caratterizzano notevolmente la domanda di cibo. Ripensare insieme, con la preziosa collaborazione di associazioni di categoria come Confesercenti, Coldiretti, Confcommercio, cosa si può fare per il proprio benessere e per ripensare l'economia. L'esempio del ristorante Il Mecenate di Lucca ha insegnato che investire sulla qualità dei prodotti ha permesso di resistere anche alla crisi economica, a differenza di altri ristoranti. Occorre pensare come la città possa riorganizzare la filiera corta, laddove preziose esperienze come i gruppi di acquisto solidale, i mercati contadini, i negozi di filiera corta, non sono sufficienti e vanno implementati con altre soluzioni. Soluzioni come i Food Hubs, centri on line dove si possono acquistare prodotti tipici e consegnati a domicilio, che non diventino strumenti appannaggio delle multinazionali, ma che sia la politica locale a condurre e a far diventare degli strumenti utili per il territorio.



2. Cibo rispettoso dell'ambiente e l'importanza dell'informazione al consumatore: l'esempio dell'etichetta trasparente pianesiana

L'importanza degli agricoltori

Gli agricoltori sono le persone più importanti della società, sono coloro che coltivano e curano la terra per la produzione degli alimenti e per soddisfare i fabbisogni primari della comunità. Perciò, devono essere sostenuti e rispettati per il ruolo fondamentale che hanno e per quello che rappresentano. Accade spesso gli operatori della grande distribuzione impongono condizioni contrattuali e di mercato ai cui ritmi e alle cui richieste gli agricoltori vincolano la propria produzione.

I benefici dell'agricoltura apporta all'ambiente

Un'agricoltura più sana porta ad un ambiente più sano, che significa persone più sane. Inquinamento, concentrazione di metalli pesanti ed impiego di fitofarmaci compromettono la qualità degli alimenti. Adottare un sistema di filiera corta finalizzato al consumo e alla valorizzazione delle risorse locali consentirebbe di ottenere e garantire una produzione di qualità attraverso un approccio all'alimento basato sui criteri di prossimità, stagionalità e localismo. Sarebbe, inoltre, auspicabile che i produttori siano i primi garanti della qualità dell'alimento venduto, impiegando strumenti di informazione del consumatore completi ed esaustivi: un esempio, l'etichetta trasparente pianesiana, promossa dall'Associazione UPM.

Il nesso tra cibo e salute

Mario Pianesi, fondatore di UPM, a seguito di un'esperienza di vita personale conobbe la macrobiotica, dottrina di origine orientale finalizzata all'equilibrio psico-fisico, in cui il cibo "sano" è strumento di salute: "dietoterapia"

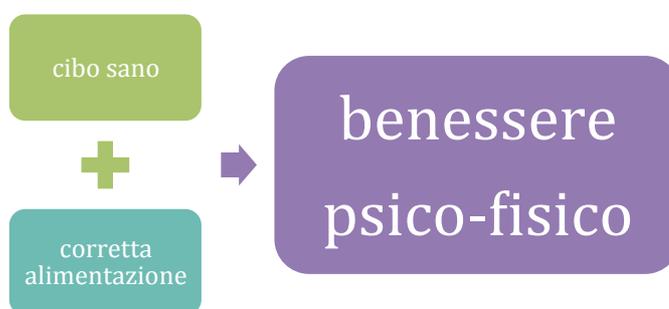


Figura 1: nesso tra cibo e salute

Pianesi ha iniziato in modo pionieristico a divulgare questo nuovo approccio al cibo da lui sperimentato. In un momento storico in cui non si parlava ancora di biologico e in cui la crescita industriale del Paese impattava fortemente sull'agricoltura, un tale approccio non solo non era ben visto, ma non veniva nemmeno compreso. Intanto, le coltivazioni intensive e l'impiego non controllato di prodotti chimici modificavano pesantemente l'agricoltura e, di conseguenza, l'ambiente e le persone, con ripercussioni anche da un punto di vista salutistico.

La risposta di Pianesi si concretizza negli anni '80 con la fondazione di UPM.

Il rapporto uomo-ambiente

L'uomo è figlio dell'ambiente: terreni insalubri e in via di desertificazione, acque contaminate ed inquinamento atmosferico incidono negativamente sull'ambiente e, di conseguenza, sull'agricoltura, sugli alimenti, sulla salute dell'uomo. Purtroppo, queste informazioni non arrivano o arrivano corrotte al consumatore.

L'etichetta trasparente pianesiana

L'etichetta trasparente pianesiana riporta in modo completo ed esaustivo le informazioni relative all'origine, alle caratteristiche nutrizionali, ai dati di produzione (dove, quanto, quando, da chi e con cosa) e ai dati ambientali (impatto del processo produttivo in termini di energia ed acqua impiegate e di CO₂). Lo scopo è quello di aiutare gli organi di ispezione e controllo ad effettuare le verifiche di conformità, i consumatori ad essere correttamente informati e i produttori ad essere educati e preparati a fornire tutte le informazioni necessarie ed utili. A Roma alcuni asili sono serviti da mense che adottano diete basate sui principi pianesiani e dell'alimentazione macrobiotica.

Etichetta Trasparente Pianesiana: un' Idea di Mario P.
Informazioni per il Consumatore

Prodotto Agricolo o Prodotto Trasformato

MATERIE PRIME

Ambiente: Prato ___ Cespugli ___ Alberelli ___ Alberi ___ Alberi Secolari ___
Cibo: _____
Varietà: _____
Località PR (Paese-Provincia-Regione-Nazione-Continente): _____
Zona di raccolta (Costa-Pianura-Vallata-Collina-Montagna): _____
Superficie coltivata (ha): _____
Quantità raccolta in campo (kg): _____
Quantità pulita e consegnata (kg): _____
Anno di raccolta: _____
Persone impiegate in azienda: _____

METODO DI COLTIVAZIONE

Origine del seme: _____
Metodo di semina: _____
Semina (anticipata, normale, ritardata, opposta): _____
Corrispondenza Ambiente (scarsa, media, ottima, opposta): _____
Sovescio: _____
Concimazione: _____
Controllo delle erbe spontanee: _____
Irrigazione: _____
Acqua usata in totale: _____
Trattamenti: _____
Raccolta: _____
Conservazione: _____
Energia impiegata in kcal: _____
Anidride carbonica emessa (kg): _____

TRASFORMAZIONI E MESCOLANZE

Indicazioni sintetiche sulle fasi di lavorazione e trasformazione

Grado di trasformazione: _____
Località TR (Paese-Provincia-Regione-Nazione-Continente): _____
Confezionamento: _____
Località CF (Paese-Provincia-Regione-Nazione-Continente): _____
Persone impiegate in azienda: _____
Acqua usata in totale: _____
Energia impiegata in kcal: _____
Anidride carbonica emessa (kg): _____
Passaggi dal produttore al consumatore:

AS TR CV TP CF DB DT CN CR

Prezzo della materia prima all'origine int. per 1 kg/L di Prodotto: _____
Data di Confezionamento: _____
Confezione n° _____ su un totale di n° _____ confezioni

Confezionato
Dichiarato da
Controllato da

Un'Acquila sas - Info Qualità
800.19.27.46
i00001

Figura 2: esempio di etichetta trasparente pianesiana

I produttori e l'approccio alla trasparenza

Sovente accade che i produttori che si avvicinano all'etichetta trasparente si trovino in difficoltà, rendendosi conto che molte delle informazioni richieste sono a loro sconosciute e non vi è rintracciabilità delle materie impiegate nel processo produttivo. Ne consegue che non vi è certezza sull'alimento. Un esempio è quello del creso (varietà di grano ibrida ottenuta sperimentalmente per irradiazione) di cui molti ignorano le origini, ma che per anni è stato la tipologia di grano di maggior consumo nel nostro Paese e a cui potrebbero essere attribuiti molti disturbi gastrointestinali causati dall'assunzione di alimenti contenenti glutine. Altri esempi sono quello del latte, degli ovoprodotti e quello dell'olio, di cui è consigliabile consumare l'extra vergine di oliva (poiché non raffinato, a differenza del comune

olio di oliva) . Lo stesso effetto si manifesta sui mercati esteri attraverso il fenomeno dell'italian sounding: si spacciano per italiani alimenti che italiani non sono e di discutibile gusto e salubrità per il solo fatto che cibo italiano è nel mondo sinonimo di qualità.



Figura 3: esempio di italian sounding

Queste forme di non informazione o disinformazione possono essere evitate se il “patto” tra produttori e consumatori si rinnova convergendo verso la scelta consapevole di prodotti alimentari “trasparenti e rintracciabili”.

3. Il progetto SALUTE: a che punto siamo?

Come funziona il meccanismo dialogico-deliberativo del progetto SALUTE

Il percorso del Progetto SALUTE è finalizzato alla creazione della **Strategia Alimentare di Livorno**.

L'approccio utilizzato è quello della rete delle città del cibo sostenibile inglesi (<http://sustainablefoodcities.org/getstarted>) secondo cui per essere una Sustainable Food City sono necessarie le 3P (vedere tabella 1):

1. Partnership (partenariato)
2. Policy (politica del cibo)
3. Plan (piano del cibo)

Tabella 1 - Il modello per lo sviluppo di una città del cibo secondo Sustainable Food Network inglese

The Sustainable Food Cities approach is a tried and tested model for driving positive change which involves what we call the 3 Ps:

- Establishing an effective cross-sector Food **Partnership**
- Embedding healthy and sustainable food in **Policy**
- Developing and delivering a food strategy and Action **Plan**

Partnership

The success of any city-wide sustainable food programme depends on getting the right people involved in the right way. Whether it's an informal steering group or a legally constituted body, it is important to establish a cross-sector food partnership that brings together key stakeholders willing to work together for positive change. Check out our summary [guide to setting up a food partnership](#) and contact us for more information.

Policy

To drive really significant improvements, it is vital to put food at the heart of policy. From procurement and health and wellbeing to economic development and urban planning, we can help you identify the policies that matter and guide you on how to use them to make healthy and sustainable food the norm where you live.

Action Plan

Working with partners to develop an ambitious but achievable food strategy and action plan is vital if you want to create an integrated city-wide programme that delivers more than the sum of its parts. Check out Foodlinks' [guide to developing a food strategy](#) and read our introductory [guide to developing a food action plan](#).

Developing indicators

Being able to show the merits of what you are doing is fundamental to secure more support. For this reason, we have launched a project to [develop a set of indicators](#) that will help measure the positive impacts of developing sustainable food strategies and action plans at a local level.

Key issues

Based on a review of [existing food strategies and action plans](#), much of the information in this website is structured around six key food issues:

1. Promoting healthy and sustainable food to the public.
2. Tackling food poverty, diet-related ill health and access to healthy food.
3. Building community food knowledge, skills, resources and projects.
4. Promoting a vibrant and diverse sustainable food economy.
5. Transforming catering and food procurement.
6. Reducing waste and the ecological footprint of the food system.

Nel progetto SALUTE abbiamo seguito lo stesso approccio metodologico:

- **Partnership:** stabilire un partenariato tra tutti gli attori pubblici e privati che operano attorno al cibo. Nel progetto SALUTE i partecipanti costituiranno il Consiglio del Cibo

CONSIGLIO DEL CIBO

COS'È: È un organo composto dai rappresentanti dei cittadini, delle istituzioni pubbliche, delle associazioni e di tutti gli attori del sistema agro-alimentare, che avrà il compito di vigilare sulla realizzazione della Strategia Alimentare di Livorno e di proporre all'amministrazione politiche, progetti e idee innovative.

COME NASCE: Durante il percorso partecipato i cittadini stabiliranno la composizione del Consiglio del Cibo, la struttura organizzativa, il suo funzionamento e finanziamento

OBIETTIVI: Trasformare gli indirizzi contenuti nel Piano del Cibo in decisioni e atti amministrativi.

- **Policy:** sviluppare una Politica locale del cibo. Nel progetto SALUTE l'Amministrazione Comunale elaborerà una Politica Integrata del Cibo.

POLITICA INTEGRATA DEL CIBO

COS'È: È un documento ufficiale dell'Amm.ne comunale che identifica le azioni concrete attraverso cui realizzare il Piano del Cibo, che verrà votato, modificato e approvato dai cittadini che hanno preso parte al progetto SALUTE.

COME NASCE: L'Amm.ne recepisce gli indirizzi arrivati dal percorso partecipato ed elabora un atto ufficiale.

OBIETTIVI: Applicare i principi del Piano del Cibo a ogni aspetto della vita amministrativa (scuole, politiche sociali, ambiente, approvvigionamento mense, piano strutturale).

- **Plan:** definire e implementare una strategia del cibo e un piano del cibo. Nel progetto SALUTE i partecipanti elaboreranno il Piano del Cibo



Come è elaborato il Piano del Cibo e come sarà costituito il Consiglio del Cibo?

Il progetto SALUTE prevede l'organizzazione di **5 incontri tematici** (dialogico-deliberativi) durante i quali discutere le diverse tematiche attorno a cui sono solitamente costruite i Piani del Cibo e corrispondono al modello proposto dal Sustainable Food Cities Network .

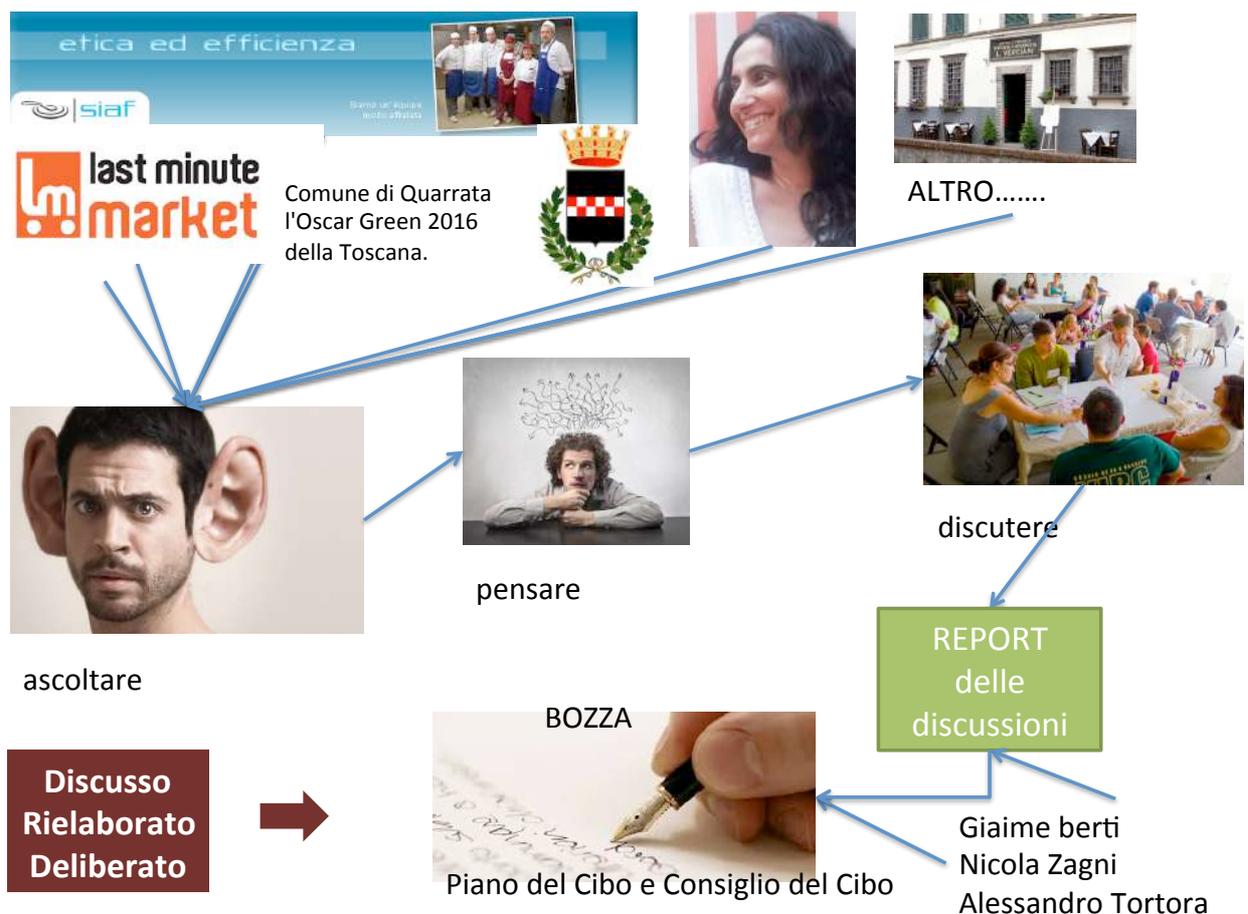
- favorire **l'accesso ad una dieta sostenibile** (salutare, rispettosa dell'ambiente, equa e locale) da parte di tutti gli abitanti di Livorno
 - o Incontro dell'11.03: Introduzione a una dieta sostenibile, cosa vuol dire dieta salutare?
- **ridurre lo spreco** di cibo e rafforzare la sostenibilità ambientale della filiera agro-alimentare e **combattere la povertà alimentare**
 - o Incontro del 06.05: Dieta sostenibile: dieta equa, ridurre lo spreco e lottare contro la povertà alimentare
- **promuovere l'educazione alimentare** e rafforzare la sostenibilità e la **filiera corta** nel **sistema mense** pubblico e privato,
 - o Incontro del 25.03: Mense scolastiche ed educazione alimentare
- **sostenere lo sviluppo economico** fondato sul benessere dei cittadini e dell'ambiente e sul **rafforzamento del sistema agro-alimentare locale** creando **sinergie** con il **turismo** e gli altri settori economici.
 - o Incontro del 03.04: Filiera corta, sviluppo economico e il ruolo del cibo locale nel potenziamento dell'offerta turistica
 - o Incontro del 22.04: Dieta sostenibile: una dieta a filiera corta e rispettosa dell'ambiente e del territorio

Altri 2 incontri sono specificamente dedicati:

- alla **discussione, revisione e approvazione del testo del Piano del Cibo** nelle sue diverse componenti così come emerso dagli incontri tematici e rielaborati dal team dell'Università di Firenze che coordina il progetto SALUTE
 - o Incontro del 27.05: Scriviamo la Strategia Alimentare di Livorno: il Piano del Cibo
- alla **costruzione del Consiglio del Cibo** di cui saranno definiti: gli obiettivi, la composizione e le modalità di selezione dei componenti, la struttura organizzativa, le modalità di funzionamento e processi decisionali, le modalità di finanziamento sulla base di una proposta elaborata dal team dell'Università di Firenze che coordina il progetto SALUTE
 - o Incontro del 10.06: Scriviamo la Strategia Alimentare di Livorno: il Consiglio del Cibo

Il meccanismo di elaborazione del Piano del Cibo e di costruzione del Consiglio del cibo può essere rappresentato attraverso la figura seguente:

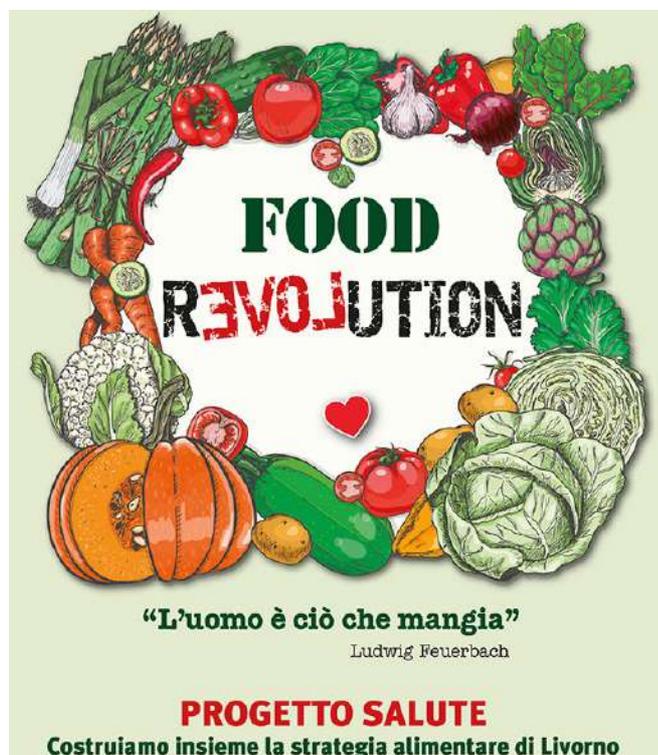
Figura 2 Meccanismo di elaborazione del Piano del Cibo e di creazione del Consiglio del Cibo



Simbolo e definizione di dieta salutare

Durante l'incontro si è discusso del simbolo del progetto SALUTE (vedi figura 3) in particolare sulle tipologie alimenti presenti, evolvendosi poi in un dibattito su cosa sia o non sia una dieta salutare.

Figura 3 - Il simbolo del progetto SALUTE



Al di là della necessità di aggiungere vegetali ricchi di proteine (vegetali) quali i legumi (soia, ceci, piselli, lenticchie, fave, fagioli) e i cereali (avena, grano, farro, kamut, mais, miglio, orzo), su cui si è unitariamente convenuto, la discussione si è polarizzata sull'opportunità di aggiungere i cibi di origine animale (carne, pesce, formaggio).

Per alcuni i cibi di origine animale non devono essere inseriti in quanto non salutari e quindi contrari allo spirito del progetto SALUTE, per altri, invece, carne, pesce e formaggio devono essere inclusi così da rendere il simbolo del progetto unificante e rappresentativo di tutti, non solo dei vegetariani. In questo secondo caso è comunque riconosciuta la necessità di una riduzione progressiva delle proteine animali dalla dieta non solo per motivazioni legate alla salute dell'uomo ma anche per ragioni ambientali, dato che l'allevamento, soprattutto quello di tipo intensivo, è inquinante e determina un insostenibile sovrautilizzo ed erosione delle risorse naturali. Queste due posizioni hanno definito due approcci distinti a cosa sia una dieta salutare.

Nell'incontro si è convenuto di realizzare un simbolo che fosse inclusivo di tutti i punti di vista in modo che nessuno si possa sentire escluso. In tal senso si è deciso di **inserire nel simbolo oltre ai legumi e i cereali anche i cibi di origine animale.**

Tuttavia questa scelta deve essere considerata alla luce di una visione ben precisa di cosa sia una dieta salutare. Il progetto SALUTE, infatti, è un progetto finalizzato favorire l'accesso ad una dieta sostenibile (**salutare**, rispettosa dell'ambiente, equa e locale) da parte di tutti gli abitanti di Livorno.

Accordarsi su **cosa sia una dieta salutare** è pertanto centrale alla definizione del Piano del Cibo.

Durante l'incontro si è ipotizzato un **"compromesso validato"** in cui si definisce salutare una **dieta salutare** come:

- Una dieta adeguata: in grado di fornire tutti i nutrienti che servono all'organismo,
- Una dieta sana: finalizzata a valutare la massimizzazione dei suoi benefici a scapito dei rischi.

Seguendo i principi della "Piramide Alimentare" Toscana e le indicazioni fornite durante il primo incontro del progetto SALUTE dalla dott.ssa Francesca Andreazzoli, si prendono indicativamente i seguenti parametri di riferimento che definiscono una **dieta adeguata** come caratterizzata da:

- Assunzione di carboidrati prevalentemente complessi per il 60-65% della dieta;
- Assunzione di proteine 10-15% prevalentemente da fonti vegetali;
- Assunzione di grassi per il 10-15%;
- Un idoneo apporto di vitamine, sali minerali, acqua e fibre.

Come suggerito anche dalle Raccomandazioni per una sana alimentazione fornite dall'Istituto Europeo dei Tumori (<http://www.ieo.it/Documents/Linee%20guida%20nutrizione.pdf>) perseguimento di **dieta salutare** implica pertanto un **cambiamento delle abitudini alimentari** nella direzione di:

- una riduzione della quantità di cibo;
- una diversa composizione dei pasti così orientata:
 - o riduzione progressiva delle proteine animali e soprattutto delle carni rosse e con particolare attenzione alle carni lavorate e conservate;
 - o riduzione progressiva di alimenti ad alta densità energetica;
 - o evitare le bevande zuccherate;
 - o limitare il consumo di alimenti ricchi di sale;
 - o all'aumento del consumo di verdura e frutta;
- il consumo di prodotti frutto di una agricoltura naturale (biologica, biodinamica etc.).

Modifica alla Carta dei Principi e delle Regole:

Durante l'incontro è stata approvata la Carta dei Principi e delle Regole con la richiesta di due modifiche:

Modifica: ART. 1, comma 1:

"I tradizionali metodi di governo basati sul potere rappresentativo e ancorati all'illusione tecnocratica che si appella ai saperi esperti, hanno ridotto lo spazio

democratico e non sono in grado di rispondere alla regolazione della complessità dei sistemi socio-ecologici”.

È modificato come segue:

“Il tradizionale modello della «democrazia rappresentativa» basato sulla delega politica alle rappresentanze (i partiti) e sulla delega tecnico-buracratia agli esperti e all’amministrazione inizia a presentare i propri limiti e si assiste ad una crisi di fiducia da parte dei cittadini. Anche a livello locale, le scelte importanti di governo del territorio e di sviluppo socio-economico necessitano processi decisionali condivisi, capaci di trascendere la sfera della rappresentanza e di includere in dinamiche partecipative la cittadinanza”.

Modifica: ART. 2, comma 4:

“Il Consiglio del Cibo è un organo composto dai rappresentanti dei cittadini, delle istituzioni pubbliche, delle associazioni e di tutti degli attori del sistema agro-alimentare, che avrà il compito di vigilare sulla realizzazione della Strategia Alimentare di Livorno e di proporre all’amministrazione politiche, progetti e idee innovative”

È modificato come segue:

“Il Consiglio del Cibo è un organo composto dai cittadini rappresentativi della cittadinanza livornese, dai rappresentanti delle istituzioni pubbliche, delle associazioni e di tutti degli attori del sistema agro-alimentare, che avrà il compito di vigilare sulla realizzazione della Strategia Alimentare di Livorno e di proporre all’amministrazione politiche, progetti e idee innovative”.

Elezione Comitato di Garanzia:

Così come stabilito nella «**Carta dei principi e delle regole**» il «**Comitato di Garanzia**» del progetto **SALUTE** ha il compito di vigilare sulla correttezza del processo partecipativo in termini di rispondenza ai contenuti e alle modalità di sviluppo del progetto.

Il Comitato di garanzia ha il compito di monitorare l’andamento del processo partecipativo, affinché rispetti i principi e le indicazioni previsti dalla «Carta dei Principi e delle Regole».

A tal fine esso potrà formulare delle specifiche richieste nei confronti dei soggetti incaricati di organizzare il processo partecipativo o redigere dei comunicati a cui dovrà essere data piena pubblicità.

Chiunque sia registrato a partecipare al progetto SALUTE può rivolgersi al Comitato di Garanzia chiedendone l’intervento, qualora ne ritenga opportuno.

Il Comitato di Garanzia in caso di elementi gravi di violazione della Carta ei Principi e delle Regole si può rivolgere all'Autorità Regionale della Partecipazione per chiederne un intervento diretto.

Come previsto dalla «Carta dei Principi e delle Regole» il Comitato di Garanzia è composto da 5 soggetti

- 3 rappresentanti dei partecipanti al processo partecipativo
- 1 consigliere comunale di minoranza
- 1 consigliere comunale di maggioranza

La «Carta dei Principi e delle Regole» stabilisce che i rappresentanti dei partecipanti al processo partecipativo sono eletti a sorteggio sulla base di candidature volontarie.

Spetta al Consiglio Comunale nominare i propri rappresentanti di maggioranza e minoranza.

Durante l'incontro dialogico deliberativo del 22 Aprile 2017 si sono svolte le elezioni del Comitato di Garanzia.

Candidati:

1. Anna Rosa Simonetta Menini
2. Cristina Bitossi
3. Gabriele Volpi
4. Giada Ciari
5. Marinella Cirinei
6. Stefania Filippi

Eletti a sorteggio:

7. Gabriele Volpi
8. Marinella Cirinei
9. Annarosa Simonetta Menili