

SALUTE

Strategia Alimentare di Livorno





AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Indice

Introduzione	4
1. Perché una Strategia Alimentare Urbana?	4
1.1. Sicurezza alimentare e salute dei cittadini	4
1.2. Sicurezza alimentare e salute dell'ambiente	5
1.3. Una soluzione possibile	6
2. Una Strategia Alimentare di Livorno per la salute dei cittadini e dell'ambiente	6
3. Il simbolo e il logo	11
3.1. Il simbolo	11
3.2. Il logo	12
Il percorso partecipativo:	13
1 Il percorso partecipativo per la creazione della Strategia Alimentare di Livorno	13
2 Metodologia	14
3 Svolgimento degli incontri dialogico-deliberativi	14
3.1 Presentazione da parte degli esperti	14
3.2 Discussione tra i partecipanti	14
3.3 Report di fine incontro	15
3.4 Elaborazione documenti della Strategia Alimentare.....	15
4 Il percorso partecipativo come momento conviviale per costruire comunità	15
Piano del Cibo	16
1. La Carta del Cibo	17
1.1. La Visione	17
1.2. I Principi guida: il significato di un'alimentazione sostenibile, piacevole e consapevole.....	18
I. Salute e Benessere	18
II. Preservare l'integrità ambientale	19
III. Eliminare lo spreco e lo spreco alimentare.....	19
IV. Equità economica per i produttori	19
V. Giustizia sociale	20
VI. Sviluppo locale multiculturale e solidarietà internazionale.....	20
VII. Consapevolezza	21
VIII. Gusto e cultura	21
IX. Comunità del cibo come partecipazione e collaborazione	21
2. Piano Strategico:	22
2.1 Asse 1: Rafforzare la filiera corta sostenibile come strumento per lo sviluppo locale	23
2.2 Asse 2: Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense pubbliche.....	24
2.3 Asse 3: Lotta allo spreco alimentare e alla povertà alimentare.....	24
2.4 Asse 4: Creare una "comunità di pratica" del cibo	25
3. Piano delle azioni	26
Politica Integrata del Cibo	31
1. Istituzionalizzazione del Consiglio del Cibo	31
2. La Politica Integrata del Cibo a coordinamento delle politiche comunali settoriali	32
2.1. La Politica Integrata del Cibo secondo la struttura del Piano del Cibo	33
2.2. Sintesi Politica Integrata del Cibo per assessorato.....	43



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Patto di Cittadinanza Alimentare	50
1. Diritto al Cibo	50
2. Impegni dell'Amministrazione Comunale	51
3. Impegni dei cittadini e imprese	52
2.3. Cittadini	52
2.4. Imprese	52
Consiglio del Cibo	53
1. Introduzione	53
2. La missione	54
3. Le funzioni	55
4. La composizione, durata e la modalità di selezione dei componenti	55
4.1. Composizione e durata	55
4.2. Durata	56
4.3. Modalità di selezione	56
5. Le modalità di funzionamento e processi decisionali	57
6. La struttura organizzativa e la forma giuridica e finanziamento	57
6.1. Struttura organizzativa	57
6.2. Forma giuridica	57
6.3. Finanziamento	57



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



INTRODUZIONE

1. Perché una Strategia Alimentare Urbana?

Con il termine “**sicurezza alimentare**” si fa riferimento alla capacità dei sistemi agro-alimentari di soddisfare la domanda alimentare dei popoli e quindi di **garantire una dieta sostenibile (salutare e rispettosa dell’ambiente) a tutti i cittadini.**

Nel 2050 la popolazione mondiale raggiungerà i **9.1 miliardi di persone** (il 34% in più della popolazione attuale) e come conseguenza del continuo processo di **urbanizzazione** il **70% della popolazione vivrà nelle città.**

La “**sicurezza alimentare**”, quindi, non riguarda esclusivamente il problema della fame nei paesi in via di sviluppo, dove attualmente 842 milioni di persone soffrono di fame e malnutrizione. La **sicurezza alimentare** è una questione strategica che riguarda la **salute delle nostre società** e la **salute dei nostri territori** nel presente in previsione del futuro.

Come ampiamente spiegato nel Rapporto alle Nazioni Unite sul diritto al cibo (“The transformative potential of the right to food”, 2014), attualmente il **sistema agro-ittico-alimentare convenzionale**, caratterizzato da grandi imprese e multinazionali:

- è tra le **maggiori cause del superamento delle soglie di sostenibilità ambientale del pianeta,**
- **non riesce a soddisfare le esigenze nutrizionali** necessarie ad un’alimentazione salutare delle popolazioni (causando **obesità, sottanutrizione e povertà alimentare**) ed è **continuamente attraversato da scandali alimentari,** ha un **impatto negativo sulla salute delle persone** ed è caratterizzato da un **insostenibile spreco alimentare,** eticamente inaccettabile in una condizione di povertà alimentare diffusa sia nei PS che nei PVS.;
- **non è in grado di garantire la sopravvivenza delle aziende produttrici,** soprattutto quelle di piccole e medie dimensioni, produce **sfruttamento degli agricoltori** e determina **l’abbandono delle aree rurali,** creando **urbanizzazione e mancanza di tutela del territorio;**

La sicurezza alimentare, quindi, è un problema che riguarda tutti e dovrebbe essere al centro delle politiche pubbliche a qualsiasi scala geografica: dal livello comunale a quello internazionale.

1.1. Sicurezza alimentare e salute dei cittadini

E’ di fatto provata scientificamente **la connessione diretta tra alimentazione e salute.** Secondo l’OMS circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori possono essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione. Il **costo economico pubblico** della cattiva alimentazione è altissimo. In Italia la sola spesa sostenuta ogni anno in terapie e cure per patologie cardiovascolari, diabete e tumori è di 40 miliardi di euro (fonte CNR), a cui bisogna aggiungere i costi indiretti e i disagi e costi dovuti ad altre patologie.

In Italia il problema della cattiva alimentazione, intesa come **sovralimentazione,** è sempre più pressante. Dati del Ministero della Salute mostrano che 4 adulti su 10 (42%) sono in “eccesso ponderale”. Il dato ancora più allarmante riguarda i giovani: oggi il **26,9% dei ragazzi italiani** dai 6 ai 17 anni è in eccesso di peso; percentuale che arriva al 35,7% nella fascia dei bambini fra i 6 e 10 anni. In base ad uno studio della Commissione europea, Idefics, l’Italia registra il primato in Europa di sovrappeso e di obesità nella fascia d’età tra i 6 e i 9 anni.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



A questo si aggiunge il **problema della sottanutrizione (povertà alimentare)** anch'essa generatrice di gravi conseguenze sulla salute umana. Nel mondo circa **800 milioni di persone soffrono di fame**. Il problema della povertà alimentare, tuttavia, non è circoscrivibile ai soli paesi in via di sviluppo. Gli ultimi dati aggiornati a tutti Paesi UE28 forniti da Eurostat nel 2015 descrivono una media generale del 10,5% dei cittadini europei che non riesce a soddisfare in modo stabile l'esigenza di un pasto adeguato. **L'Italia si colloca in ottava posizione (14,2%), con valori di disagio alimentare superiori alla media europea e alla situazione registrata in tutti gli altri paesi fondatori dell'Unione.**

In **Toscana** tra il 2010 e il 2013 in numero delle persone costrette a chiedere aiuto per mangiare e sopravvivere è aumentato di 34.096, e ha portato a quota **155.000 le persone che si sono rivolte alle organizzazioni no-profit per ricevere pacchi alimentari o pasti gratuiti.**

A fronte di questi dati sulla povertà, le nostre società vivono un **paradosso eticamente inaccettabile che è quello dello spreco alimentare.**

In Europa lo spreco alimentare è stimato pari a 173 kg a persona e la maggior parte di tale spreco è imputabile al consumo domestico. Ne consegue che il 20% della produzione alimentare totale europea viene sprecato, con una perdita economica complessiva di oltre 140 miliardi di euro. **In Italia lo spreco si avvicina ai 7 milioni di tonnellate, con una perdita di oltre 11 miliardi di euro.**

Come sottolineato dall'Agenzia Regionale di Sanità Toscana, **l'antibiotico-resistenza (ABR)** è un fenomeno che da anni è fonte di preoccupazione a vari livelli. L'uso di antibiotici in agricoltura è finalizzato non solo a curare o prevenire le malattie, ma anche ad aumentare la crescita degli animali. Inoltre, in acquacoltura o allevamento intensivo si può raggiungere fino a 4 volte la quantità utilizzata in medicina umana. Gli antibiotici entrano nell'organismo dell'animale e permangono all'interno; di conseguenza si possono ritrovare sia nella carne che nelle produzioni, come il latte, e quindi si possono ingerire. La presenza di antibiotici nel cibo può essere causa di due gravi conseguenze: **l'allergia agli antibiotici e l'antibiotico resistenza.** Inoltre, in agricoltura il letame e i concimi solidi biologici utilizzati sui terreni possono contenere sia antimicrobici che batteri resistenti. Pertanto, la contaminazione delle acque superficiali può avvenire dal deflusso dalla terra concimata o direttamente dai liquami, e da qui diffondersi all'uomo e agli animali attraverso il contatto con il suolo o con l'acqua, l'irrigazione delle colture o tramite la fauna selvatica.

1.2. Sicurezza alimentare e salute dell'ambiente

Le gravi conseguenze ambientali dello spreco alimentare si manifestano anch'esse in una situazione di paradosso contraddistinta da **condizioni di salute ambientale del Pianeta Terra** caratterizzate da **scarsità e deterioramento delle risorse naturali**, da accelerazione dei **cambiamenti climatici**, da continua **urbanizzazione e abbandono delle aree rurali** con conseguenze drammatiche generate dalla mancata gestione dei territori. Importanti studi scientifici dimostrano come l'attuale sistema agro-ittico-alimentare globale sia tra le maggiori cause del superamento delle soglie di sostenibilità del pianeta: determinando la **desertificazione dei territori e l'abbattimento delle foreste** e generando una continua **perdita di biodiversità.** A riguardo, secondo le stime dell'Unione Europea, al 2050 il costo annuale in servizi ecosistemici da perdita di biodiversità sarà superiore a 14 miliardi all'anno.

A questo si aggiunge **l'inquinamento ambientale** determinato dall'utilizzo di **diserbanti e pesticidi.** La contaminazione diffusa è una delle più gravi minacce alla salute del suolo, degli ecosistemi e degli esseri umani riconosciute in campo internazionale. Dati ISPRA dimostrano come **l'Italia sia il maggior consumatore di pesticidi per unità di superficie coltivata dell'Europa occidentale**, con un utilizzo doppio rispetto a quello della Francia e della Germania. Oltre all'inquinamento dei terreni e delle acque, l'utilizzo di pesticidi e diserbanti ha un impatto grave sulla salute dell'uomo sia per chi è a contatto con tali prodotti - gli agricoltori-, sia per i consumatori. E' infatti dimostrato che l'esposizione all'uso di pesticidi è collegata allo sviluppo di almeno nove malattie croniche: Alzheimer, cancro al fegato e altri



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



tipi, disturbi dello sviluppo neurologico, morbo di Parkinson, diabete, asma, problemi di fertilità, disturbi endocrini, difetti alla nascita. Da ampie indagini emerge che **in oltre 1/3 degli alimenti che arrivano sulle nostre tavole sono presenti multipli residui di pesticidi**, e la presenza contemporanea di più sostanze - anche se ciascuna presente entro i “limiti di legge”- non può certo essere considerata scevra di **rischi per la salute**.

Con riferimento alla salute dell’ambiente, occorre poi ricordare **lo spreco alimentare**. In Europa l’Italia è il secondo paese con maggior spreco. Ma quando sprechiamo cibo non buttiamo solo quello. Per la produzione di ogni alimento è necessario l’impiego di diverse risorse: da quelle idriche a quelle elettriche, il lavoro, le materie prime agricole, i concimi ecc.. **Quando buttiamo via del cibo, è come se gettassimo anche tutte le risorse naturali utilizzate per produrlo**. Ogni giorno in Europa si sprecano 720 Kcal di cibo a persona che portano allo spreco di 18 mc di acqua e di 334 mq di terra arabile. Ogni anno in Italia per lo spreco alimentare “buttiamo” fino a 24,5 milioni di tonnellate di CO₂ (di cui 14,3 milioni per gli sprechi domestici) e il 36% dell’azoto da fertilizzanti. L’assorbimento della sola CO₂ prodotta dallo spreco domestico in Italia richiede una superficie boschiva maggiore di quella presente in Lombardia.

Infine, esiste il problema del dissesto idrogeologico determinato dall’abbandono delle aree rurali, che, come è accaduto anche a Livorno, ha generato e genera gravi danni alle città e campagne ed è causa crescente di morte dovuta ad alluvioni, smottamenti e frane. Secondo le stime di Legambiente tra il 2009 e 2012 **un milione di euro al giorno** per riparare i danni delle emergenze causate dal **dissesto idrogeologico**. La Toscana è una delle regioni italiane che durante l’ultimo decennio ha avuto un incremento significativo di eventi meteorologici estremi e di inondazioni. Secondo i dati diffusi da Legambiente, nel 2011 il 98% dei comuni toscani, corrispondenti al 90% delle infrastrutture produttive e abitative, era interessato da fenomeni di rischio idrogeologico. Salvare il sistema agricolo periurbano e rurale significa operare senza costi per la salvaguardia del territorio, per la qualità ambientale dei territori e per lo vitalità socio-economica delle aree rurali.

1.3. Una soluzione possibile

Secondo il Rapporto ONU “The transformative potential of the right to food” (2014), oggi il sistema agro-ittico-alimentare convenzionale non riesce a garantire, l’accesso al cibo a tutti, a soddisfare le esigenze nutrizionali delle popolazioni e a preservare l’ambiente. Per l’ONU la sicurezza alimentare si può realizzare principalmente attraverso la democratizzazione del cibo. Ciò significa la promozione della “sovranià alimentare” che si realizza con la **ricostruzione dei sistemi agro-alimentari locali**.

2. Una Strategia Alimentare di Livorno per la salute dei cittadini e dell’ambiente

Negli ultimi anni le **città si sono rese sempre più soggetto attivo**, e si è assistito allo sviluppo di nuovi spazi di azione politica finalizzati alla ricostruzione di sistemi agro-ittico-alimentari locali, nello specifico attraverso le “**Strategie alimentari urbane**”, che tracciano gli orientamenti ma anche le azioni concrete che possono essere messe in atto da parte delle città (amministrazioni, imprese e cittadini) per garantire a tutti i cittadini l’accesso ad un’alimentazione sostenibile.

Le Strategie Alimentari Urbane sono normalmente formalizzate in un documento, il “**Piano del Cibo**” della città, con il quale si definiscono le linee guida da seguire nei processi decisionali circa il sistema di approvvigionamento (produzione-trasformazione-distribuzione-consumo)

Alla base di una strategia urbana del cibo, affinché le intenzioni si trasformino in azione, è necessario costituire un patto di alleanza tra i diversi attori coinvolti nel sistema agro-ittico-alimentare. Tali patti di



alleanza possono prendere la forma dei “**Consigli del Cibo**”, organizzazioni riconosciute ufficialmente dalle istituzioni pubbliche in cui sono coinvolti i rappresentanti dei vari segmenti del sistema agro-ittico-alimentare, l’associazionismo, i cittadini ed i rappresentanti delle istituzioni pubbliche, con il compito di analizzare e elaborare idee e identificare proposte innovative per sviluppare il sistema agro-ittico-alimentare locale.

In tal senso, il **Comune di Livorno**, il **secondo in Italia**, ha deciso di dotarsi di una Strategia Alimentare Urbana. La **Strategia Alimentare di Livorno (SALUTE)** è uno **strumento di innovazione della politica locale**, con il quale l’Amministrazione Comunale di Livorno affronta il problema della sicurezza alimentare in relazione alla **salute dei cittadini** e alla **salute dell’ambiente** che li circonda, per **garantire a tutti cittadini** di Livorno il “**diritto ad una alimentazione sostenibile**”, attraverso lo **sviluppo del sistema agro-ittico-alimentare locale**.

Il quadro decisionale della **Strategia Alimentare di Livorno** è inerente alla definizione di una **strategia politica generale dell’Amministrazione comunale**, nella fattispecie una strategia alimentare in cui sia identificato un piano d’azione generale e condiviso, capace di informare le politiche comunali in relazione alle deleghe dei singoli assessorati.

L’ulteriore **aspetto innovativo** della **Strategia Alimentare di Livorno** è che essa è stata realizzata attraverso un percorso di **democrazia alimentare partecipativa e deliberativa**, in applicazione della **legge della Regione Toscana 46/2013** sulla partecipazione e grazie al relativo finanziamento, percorso che ha coinvolto la comunità locale livornese (cittadini, imprese, rappresentanze e associazioni locali) e l’Amministrazione in una logica di **co-produzione della Strategia Alimentare di Livorno**.

Se la democrazia rappresentativa implica la delega decisionale alla classe politica (supportata dai tecnici) e, all’opposto, la democrazia diretta comporta un potere decisionale in mano alla cittadinanza, la democrazia partecipativa e deliberativa, così come intesa nel progetto SALUTE, è un processo decisionale in cui la decisione finale, che è espressa dalla cittadinanza e accolta dall’istituzione locale, emerge da un percorso di co-produzione della politica da parte di tutti i soggetti coinvolti: potere pubblico, cittadinanza ed esperti/tecnici.

Il terzo aspetto innovativo che caratterizza la Strategia Alimentare è la focalizzazione sull’**istituzionalizzazione** della stessa. Ciò che caratterizza la **Strategia Alimentare di Livorno** è la volontà dell’Amministrazione comunale di **istituzionalizzare** e quindi di radicare la Strategia Alimentare: a **livello “costituzionale”** con il riconoscimento del diritto al cibo nello **Statuto Comunale**; a livello di **azione politica con** l’impegno formale di ogni assessore a svolgere specifici interventi non solo a livello di azione politica, legata al ciclo elettorale, ma incardinandola in meccanismi più profondi, anche amministrativi, così che rimanga come dimensione imprescindibile anche per le amministrazioni successive.

L’Amministrazione Comunale di Livorno ha pertanto **istituzionalizzato** la propria Strategia Alimentare:

- **assumendo il Piano del Cibo**, elaborato dalla comunità locale durante il processo partecipativo, come documento di indirizzo dell’azione di governo locale in merito alle possibili sfere di intervento sul sistema agro-ittico-alimentare che rifornisce di cibo la città;
- **definendo una propria Politica Integrata del Cibo**, in cui l’Amministrazione comunale **identifica le priorità di intervento** e le **azioni concrete** da attuare nelle proprie **politiche comunali per ogni Assessorato**, al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo;
- **sottoscrivendo il Patto di Cittadinanza Alimentare**, con il quale si **riconosce il diritto al cibo** come **diritto fondamentale di cittadinanza** e si propone al Consiglio Comunale il suo inserimento **all’interno dello Statuto Comunale**. A seguito della decisione del Consiglio



Comunale, l'Amministrazione comunale si impegna **ad informare i Regolamenti, le procedure e gli altri meccanismi amministrativi** ai contenuti espressi nella definizione del diritto al cibo;

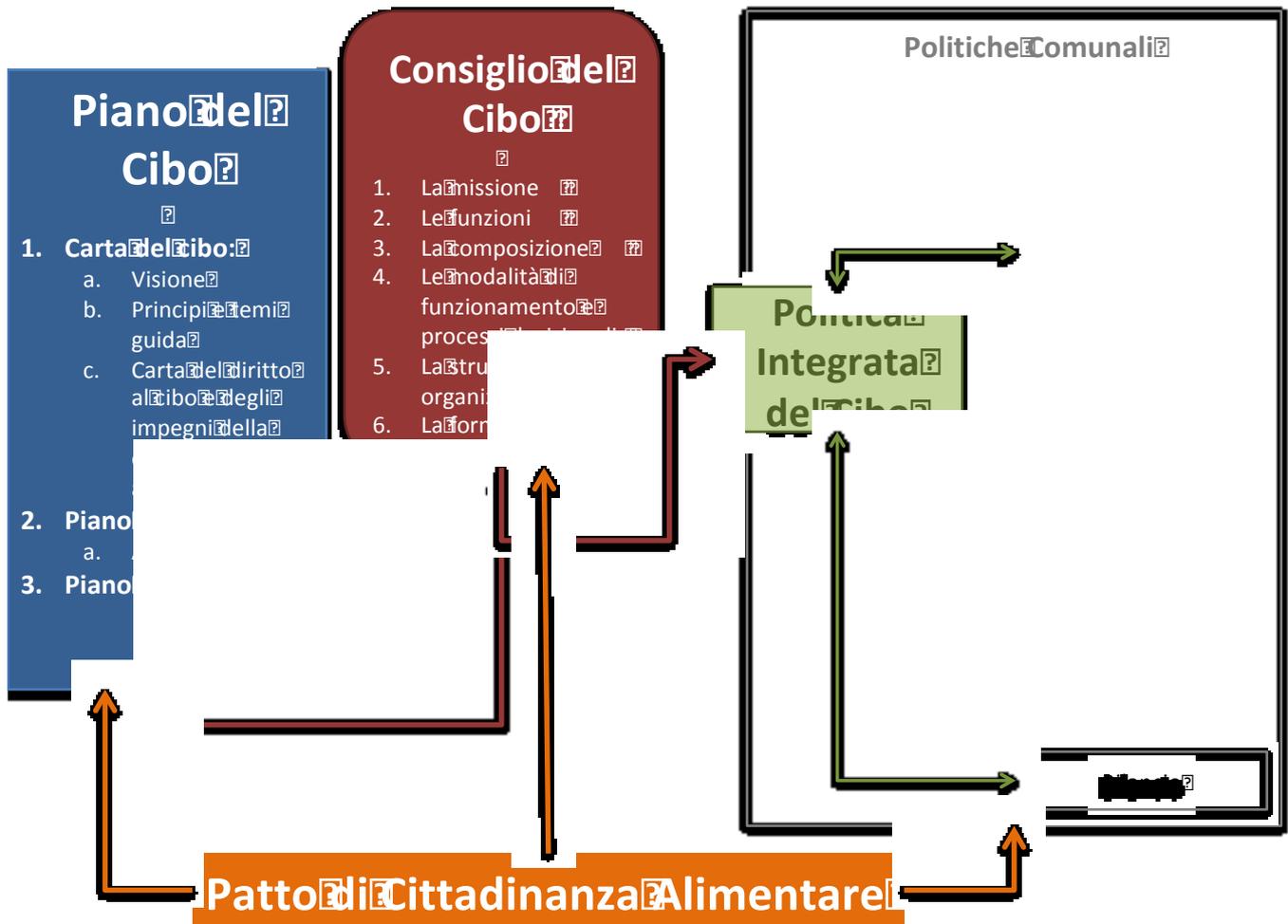
- **accogliendo** la proposta di **istituzione del Consiglio del Cibo** cittadino così come emersa nell'ambito del processo partecipativo, proponendo al Consiglio Comunale la sua istituzionalizzazione nella forma della **Consulta Comunale**;
- **incardinando** la Strategia Alimentare all'interno della **macchina amministrativa** comunale:
 - **istituendo un Gruppo di Lavoro**, come **organismo di coordinamento tra gli uffici** rispondenti ai diversi assessorati;
 - **aggiornando coerentemente gli strumenti di programmazione a partire dal Documento unico di programmazione.**

La **Strategia Alimentare di Livorno** prevede:

- il **“Piano del Cibo”**: il documento strategico che traccia gli orientamenti e le azioni concrete necessarie a garantire a tutti i cittadini di Livorno l'accesso ad un'alimentazione sostenibile (*salutare, rispettosa dell'ambiente e senza sprechi, equa e giusta, primariamente locale*), piacevole e consapevole.

Il Piano del cibo rappresenta il documento con il quale si definiscono la visione, i principi e le linee guida da seguire nei processi decisionali e nelle pratiche riguardanti il sistema agro-ittico-alimentare locale (produzione agricola & pesca – trasformazione – distribuzione – consumo -post-consumo) e, specificamente, i flussi di approvvigionamento della città.

- la **“Politica Integrata del Cibo”**, con cui l'Amministrazione Comunale:
 - assume il Piano del Cibo, come documento di indirizzo dell'azione di governo locale in relazione al governo del sistema agro-ittico-alimentare;
 - identifica le priorità di intervento e le azioni concrete da attuare nelle proprie politiche comunali per ogni Assessorato (sulla base delle deleghe dei relativi Assessori), al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo;
 - incardina la Strategia Alimentare all'interno della macchina amministrativa comunale:
 - istituendo un Gruppo di Lavoro, come organismo di coordinamento tra gli uffici rispondenti ai diversi assessorati.
 - aggiornando coerentemente gli strumenti di programmazione a partire dal Documento Unico di programmazione e informando i regolamenti, le procedure e tutti gli altri meccanismi amministrativi.
- il **“Consiglio del Cibo”**: un organo composto da soggetti rappresentativi dei cittadini, delle istituzioni pubbliche, delle associazioni e di tutti gli attori del sistema agro-ittico-alimentare con il compito di vigilare sulla realizzazione della Politica Integrata del Cibo, di proporre all'Amministrazione politiche, progetti e idee innovative, e di coinvolgere e stimolare la comunità locale in percorsi volti all'implementazione del Piano del Cibo.
- il **“Patto di Cittadinanza Alimentare”**: con il quale: da un lato l'Amministrazione comunale riconosce il diritto al cibo come diritto fondamentale di cittadinanza, ne propone al Consiglio Comunale l'inserimento all'interno dello Statuto Comunale, e si impegna ad attuare la propria Politica Integrata del Cibo; dall'altro lato, tutti gli attori locali (imprese, cittadini, associazioni e rappresentanze) si impegnano a agire concretamente affinché gli obiettivi della Strategia Alimentare siano pienamente realizzati.



Il **Consiglio del Cibo** è composto da soggetti rappresentativi dei cittadini, delle istituzioni pubbliche, delle associazioni e di tutti gli attori del sistema agro-ittico-alimentare con il compito di vigilare sulla realizzazione della **Politica Integrata del Cibo**, di proporre all'Amministrazione politiche, progetti e idee innovative e, di coinvolgere e stimolare la comunità locale in percorsi volti all'implementazione del Piano del Cibo.

La **Politica Integrata del Cibo** è un documento ufficiale dell'Amministrazione Comunale in cui ogni Assessorato identifica le azioni concrete da attuare nelle politiche comunali al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo e funziona da coordinamento delle singole politiche settoriali



Il **Piano del Cibo** è un documento strategico, sviluppato da cittadini, imprese, rappresentanze e associazioni che traccia gli orientamenti e le azioni concrete necessarie per garantire a tutti i cittadini di Livorno l'accesso ad una alimentazione sostenibile, piacevole e consapevole

Il **Patto di Cittadinanza Alimentare**, con il quale è riconosciuto il diritto al cibo come diritto di cittadinanza e con cui tutti gli attori locali (amministrazione, imprese, cittadini, associazioni e rappresentanze) si impegnano a agire concretamente affinché gli obiettivi della Strategia Alimentare siano realizzati.

La **Strategia Alimentare di Livorno**

La **Strategia Alimentare di Livorno**, nelle sue componenti del **“Piano del Cibo”**, **“Consiglio del Cibo”**, **“Politica Integrata del Cibo”** e **Patto di Cittadinanza Alimentare**, ha l'obiettivo di **garantire a tutti i cittadini di Livorno l'accesso ad un'alimentazione sostenibile** (*salutare, rispettosa dell'ambiente e senza sprechi, equa e giusta, primariamente locale*), **piacevole e consapevole**.

Per raggiungere tale obiettivo la **Strategia Alimentare di Livorno** intende agire sviluppando il sistema agro-ittico-alimentare locale procedendo secondo i seguenti indirizzi:

- **rafforzare la filiera corta**, basata su agricoltura e pesca sostenibili, anche come strumento di sviluppo locale e a sostegno di una nuova economia turistica di qualità, culturale e del benessere;
- **ridurre lo spreco di cibo e combattere la povertà alimentare**;
- **promuovere l'educazione alimentare e migliorare il sistema delle mense pubbliche**;

- **costruire** una «**Comunità di pratica del cibo**» che coinvolga attraverso processi partecipativi tutti i soggetti (istituzioni, imprese, associazioni e cittadini) e i progetti sul cibo presenti sul territorio e ne sviluppi di nuovi in una logica di sistema.

3. Il simbolo e il logo

3.1. Il simbolo

Il simbolo che rappresenta la Strategia Alimentare di Livorno – progettato dal dott. Giaime Berti e realizzato da Stefano Seghetti del Comune di Livorno – è un cuore costituito da generi alimentari (agricoli e della pesca) con all’interno la scritta “*food revolution*” e in calce l’aforisma di Feuerbach “*L’uomo è ciò che mangia*”.



Alla base del simbolo c’è la considerazione che il cibo è una delle dimensioni più importanti delle nostre vite. Il cibo è fondamentale per l’esistenza umana in quanto risponde ad un bisogno primario da cui dipende non solo la sopravvivenza della specie, ma anche la possibilità di vivere in buone condizioni psicofisiche. Pertanto, è stato scelto l’aforisma di Feuerbach “*l’uomo è ciò che mangia*”, con il quale si sintetizza un passo dell’opera data alle stampe nel 1862 dal titolo: “Il mistero del sacrificio o l’uomo è ciò che mangia”, che cita:



“I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello; in materia di pensieri e sentimenti. L’alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento. Se volete far migliorare il popolo, in luogo di declamazioni contro il peccato, dategli un’alimentazione migliore. L’uomo è ciò che mangia “

A partire da questa riflessione, lo scopo della Strategia Alimentare di Livorno è quello di prendersi cura (il simbolo del cuore) della salute dei cittadini e dell’ambiente che li circonda e di garantire a tutti i cittadini il diritto ad una alimentazione sostenibile, piacevole e consapevole.

Per fare questo è necessaria una rivoluzione (la scritta “food revolution”), intesa non tanto come una grande trasformazione determinata da un processo violento, ma come un percorso quotidiano di cura dell’altro (persona e ambiente) fatto di piccoli cambiamenti che ogni membro della comunità locale (amministrazione, cittadini, imprese, rappresentanze e associazioni) può fare nella propria quotidianità, ovvero nell’impegno individuale e collettivo di ogni giorno a “diventare il cambiamento che vuol vedere avvenire nel mondo” (Gandhi).

3.2. Il logo

Questi elementi sono stati ripresi nel logo - progettato e disegnato dal dott. Giaime Berti e realizzato da Silvia Parente, una cittadina che ha aderito al percorso partecipativo della Strategia Alimentare di Livorno - che è una stilizzazione delle diverse componenti del simbolo ed in cui i due colori verde e blu rappresentano rispettivamente la pesca e l’agricoltura, e l’uomo e la donna significano l’impegno quotidiano individuale e collettivo per la realizzazione dell’obiettivo della Strategia Alimentare di Livorno.





IL PERCORSO PARTECIPATIVO

la Strategia Alimentare di Livorno come pratica di democrazia alimentare partecipativa e deliberativa

1 Il percorso partecipativo per la creazione della Strategia Alimentare di Livorno

La Strategia Alimentare di Livorno è stata creata attraverso un percorso di democrazia alimentare partecipativa e deliberativa costituito dal **Progetto SALUTE – Strategia Alimentare di Livorno**, co-finanziato dal Comune di Livorno e dall’Autorità Regionale per la Promozione della Partecipazione (APP) della Regione Toscana in applicazione della legge regionale n.46/2013 e realizzato dall’Università di Firenze in partenariato con Slow Food Livorno, con il coordinamento del dott. Giaime Berti.

Il progetto SALUTE si è articolato in **4 fasi**:

1. **Fase di animazione territoriale preparatoria** da gennaio a marzo 2017, che si è posta due compiti principali:
 - attivare gli attori locali al fine di favorire la massima partecipazione al processo decisionale da parte di cittadini, comunità locale e operatori della filiera agro-ittico-alimentare; a tale scopo sono stati realizzati degli incontri pubblici rivolti alla cittadinanza e degli incontri mirati alla comunità locale organizzata (rappresentanze e associazioni);
 - costituire una banca dati dei progetti e dei soggetti attivi sul territorio che già operano al fine di promuovere l'educazione alimentare, per ridurre lo spreco di cibo, e per favorire l'accesso ad una dieta salutare, sostenibile, equa e locale da parte di tutti gli abitanti di Livorno; a tale scopo sono state realizzate delle schede da far compilare a tutti gli attori territoriali, compresa l’Amministrazione Comunale.
2. **Fase dialogico deliberativa (parte prima)**, da marzo 2017 a gennaio 2018 strutturata in 8 incontri. La fase dialogico-deliberativa è la fase più espressamente decisionale in cui cittadini e stakeholders economici, sociali, ambientali e istituzionali hanno:
 - elaborato il Piano del Cibo per la città e a tale scopo sono stati organizzati specifici incontri per discutere delle tematiche seguenti:
 - cosa significa una dieta salutare;
 - ridurre lo spreco di cibo e rafforzare la sostenibilità ambientale della filiera agro-ittico-alimentare e combattere la povertà alimentare
 - promuovere l'educazione alimentare e rafforzare la sostenibilità e la filiera corta nel sistema mense pubblico e privato,
 - sostenere lo sviluppo economico fondato sul benessere dei cittadini e dell’ambiente e sul rafforzamento del sistema agro-ittico-alimentare locale creando sinergie con il turismo e gli altri settori economici.
 - definito gli obiettivi, la composizione e le modalità di selezione dei componenti e la struttura organizzativa del Consiglio del Cibo.Durante la fase diaologico-deliberativa sono stati realizzati altri incontri di animazione territoriale finalizzati a dare visibilità al progetto, a stimolare la partecipazione e a sviluppare progettualità capace di dare operatività alla strategia alimentare.



- 3. Fase di istituzionalizzazione**, da gennaio a marzo 2018 (inclusa la pausa estiva e la sospensione dovuta all'evento dell'alluvione che ha colpito Livorno ed alla gestione dell'emergenza e del post-alluvione) in cui l'Amministrazione ha:
- assunto il Piano del Cibo come documento di indirizzo dell'azione di governo locale, ed elaborato una Politica Integrata del Cibo in cui gli Assessori hanno identificato gli indirizzi di intervento e le azioni concrete da attuare nelle proprie politiche comunali al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo;
 - accordato un ruolo istituzionalizzato al Consiglio del Cibo delineandone il livello di coinvolgimento e il grado di influenza nelle politiche locali.
- 4. Fase dialogico deliberativa (fase finale), incontro di validazione** del 13 Aprile, in cui è stato presentato dall'Amministrazione comunale e poi discusso e validato dai partecipanti al processo partecipativo il documento di istituzionalizzazione della Strategia Alimentare, in cui sono definiti:
- il Piano del Cibo,
 - il Consiglio del Cibo,
 - la Politica Integrata del Cibo

Durante l'incontro conclusivo è stato siglato il Patto di Cittadinanza Alimentare dai partecipanti e dalla Vice-Sindaco in rappresentanza della Giunta Comunale.

Il giorno 26 maggio 2018 è stata presentata alla cittadinanza la Strategia Alimentare della città e a seguire è stata realizzata al Mercato Centrale una "Cena Antispreco e di Filiera corta", con l'organizzazione di Slow Food Livorno. Successivamente si sono tenuti incontri del Consiglio del Cibo e vari appuntamenti ed eventi in collaborazione e nell'ottica del progetto SALUTE, come il festival CibArti, organizzato dall'associazione Eufemia, e la pubblicazione "La strategia alimentare della città e la politica dell'Unione Europea" a cura di Europe Direct Comune di Livorno:

Il processo partecipativo può considerarsi terminato con l'adozione da parte della Giunta Comunale della Politica Integrata del Cibo.

2 Metodologia

Data la complessità dell'oggetto del progetto partecipativo, il processo decisionale è stato concepito come un **processo di discussione e apprendimento collettivo** attraverso cui i partecipanti potessero approfondire le tematiche oggetto di discussione e quindi pervenire a delle decisioni informate

3 Svolgimento degli incontri dialogico-deliberativi

Gli incontri dialogico-deliberativi si sono strutturati nel modo seguente:

3.1 Presentazione da parte degli esperti

La prima fase dell'incontro prevedeva un primo momento di presentazione in cui, grazie alla presenza di esperti, sono presentate: la tematica oggetto di discussione e delle buone pratiche che si stanno realizzando in altre località

3.2 Discussione tra i partecipanti

La fase di discussione era finalizzata a:

- identificare le specifiche problematiche del Comune di Livorno relative alla tematica oggetto di discussione;
- individuazione di soluzioni (politiche, progetti, abitudini) per risolvere le problematiche emerse.



Per la discussione il gruppo dei partecipanti è stato suddiviso in tavoli di discussione tenuti dagli animatori del gruppo di coordinamento del progetto SALUTE gestito dall'Università di Firenze.

Per la raccolta dei risultati sono state utilizzate le mappe mentali, una tecnica di rappresentazione grafica della conoscenza, utile per schematizzare idee complesse, relazioni, fattori emotivi e dati oggettivi.

3.3 Report di fine incontro

Alla fine di ogni incontro il gruppo di coordinamento ha redatto un report strutturato in due parti:

- una relazione approfondita sulle presentazioni offerte dagli esperti esterni, questo grazie anche alla scelta di registrare le presentazioni;
- una descrizione dettagliata dei risultati emersi dai tavoli di discussione.

3.4 Elaborazione dei documenti della Strategia Alimentare e deliberazione finale

Raccolto tale materiale, sulla base dei contenuti emersi il gruppo di coordinamento dell'Università di Firenze ha elaborato i due documenti riguardanti:

- il Piano del Cibo nelle seguenti componenti:

1. Carta del cibo:

- a. Visione

- b. Principi e temi guida

1. Piano Strategico

1. Piano delle Azioni

- il Consiglio del Cibo nelle seguenti componenti:

1. La missione

2. Le funzioni

3. La composizione e la modalità di selezione dei componenti

4. Le modalità di funzionamento e processi decisionali

5. La struttura organizzativa e la forma giuridica e finanziamento

Le bozze del Piano del Cibo, del Consiglio del Cibo e della Politica Integrata del Cibo elaborata dalla Giunta comunale, sono stati discussi, emendati e deliberati dai partecipanti.

4 Il percorso partecipativo come momento conviviale per costruire comunità

Durante ogni incontro del percorso partecipativo SALUTE è stato organizzato da Slow Food Livorno un momento conviviale attorno al cibo. Per la realizzazione del catering sono state invitate diverse realtà locali, con una precisa logica.

In primo luogo, ogni catering è stato organizzato con lo scopo di creare attorno al cibo un momento sociale di convivialità, al di fuori dalla discussione sulle tematiche oggetto dell'incontro dialogico-deliberativo, in cui i partecipanti potessero interagire e quindi sviluppare relazioni e confrontarsi liberamente, o semplicemente godere del cibo in compagnia.

Inoltre, ogni catering è stato organizzato sulla base di una scelta tematica (*allegato 6*); ad esempio, durante la giornata di discussione sulle mense scolastiche, Cirfood, che gestisce il servizio mense del Comune di Livorno, ha portato in assaggio diversi piatti presenti nei menù e un pinzimonio di verdure di stagione accompagnate da olio EVO biologico anch'esso presente nei menù scolastici.

Il 26 maggio 2018, in occasione della presentazione alla cittadinanza della Strategia Alimentare della città, con la stessa filosofia a seguire è stata realizzata al Mercato Centrale una "Cena Antispreco e di Filiera corta", in cui gli Assessori comunali hanno servito ai tavoli, con organizzazione di Slow Food Livorno e realizzazione di "Le Vettovaglie".



PIANO DEL CIBO

“I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello, in materia di pensieri e sentimenti. L’alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento [...]. L’uomo è ciò che mangia.”

Ludwig Feuerbach

Il **Piano del Cibo di Livorno** è il documento strategico, elaborato dalla comunità locale (cittadini, imprese, associazioni e rappresentanze) attraverso un processo di democrazia partecipativa e deliberativa, che traccia gli orientamenti e le azioni concrete necessarie a garantire a tutti i cittadini di Livorno l’accesso ad un’alimentazione sostenibile, piacevole e consapevole.

Il Piano del Cibo definisce soluzioni per risolvere i problemi della filiera agro-ittica-alimentare attuale (produzione -agricoltura e pesca- , trasformazione, distribuzione, consumo e gestione dei rifiuti) e propone nuove modalità di intervento per supportare lo sviluppo di un sistema agro-ittico-alimentare locale centrato su un’ economia verde e circolare e capace di promuovere la “sovranià alimentare”.

Il Piano del Cibo di Livorno si struttura in tre parti, ed è definibile come quel processo sistematico d’immaginazione di un futuro desiderato e la traduzione di questa visione in obiettivi, a cui è legata l’individuazione delle azioni necessarie al loro perseguimento.

Le componenti del **Piano del Cibo** sono le seguenti:

1. Carta del cibo:

- a. Visione
- b. Principi e temi guida

2. Piano Strategico

- Assi strategici
- Linee di intervento

3. Piano delle Azioni

1. La Carta del Cibo

La **Carta del Cibo di Livorno** descrive la **visione del sistema del cibo** che alimenta la città così come la comunità locale (l'istituzione comunale, i cittadini, le rappresentanze, le imprese e le associazioni) vorrebbe vederlo realizzato, in coerenza con i propri **principi**. Un sistema del cibo che supporti la salute e il benessere della comunità locale e dell'ambiente che la circonda.

Carta del Cibo

V i s i o n e

“La Città di Livorno con la sua comunità di cittadini, istituzioni, imprese, associazioni e rappresentanze, si impegna a diventare il primo comune in Italia in cui sia garantito a tutti i cittadini l’accesso ad una alimentazione sostenibile (salutare, rispettosa dell’ambiente & senza sprechi, equa & giusta, locale) piacevole e consapevole” □

P r i n c i p i

Preservare l’integrità ambientale □

Giustizia sociale □

Equita’ economica per i produttori □

Salute e benessere □

Eliminare lo spreco alimentare □

Consapevolezza □

Sviluppo locale multiculturale e solidarietà internazionale □

Gusto e cultura □

1.1. La Visione

L’uomo è ciò che mangia. Il cibo è fondamentale per l’esistenza umana in quanto risponde ad un bisogno primario da cui dipende non solo la sopravvivenza della specie, ma anche la possibilità di vivere in buone condizioni psicofisiche.

Per questo motivo il «diritto al cibo» è inserito nella Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e tutelato da disposizioni giuridiche internazionali, e ad oggi è stato incluso nella costituzione di 24 paesi.



Il cibo è essenziale non solo per la nostra sopravvivenza e la nostra salute, ma anche per la salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo, disegna paesaggi, sostiene le nostre economie ed è al cuore della nostra cultura e della nostra società.

Un cibo sano, rispettoso dell'ambiente, equo, giusto e locale è alla base di comunità resilienti e in salute, preserva l'ambiente in cui tali comunità vivono, promuove lo sviluppo delle economie locali, sostiene la vitalità socio-economica delle aree rurali che circondano la città garantendone la qualità ambientale e la cura del territorio e favorisce processi di inclusione sociale.

La **visione** della Strategia Alimentare di Livorno è quindi la seguente:

“La Città di Livorno con la sua comunità di cittadini, istituzioni, imprese, associazioni e rappresentanze, si impegna a diventare il primo comune in Italia in cui sia garantito a tutti i cittadini l'accesso ad un'alimentazione **sostenibile (salutare, rispettosa dell'ambiente & senza sprechi, equa & giusta, locale) piacevole e consapevole**”

1.2. I Principi guida: il significato di un'alimentazione sostenibile, piacevole e consapevole

I **principi** che guidano la Strategia Alimentare di Livorno sono i seguenti:

- Salute e benessere
- Preservazione dell'integrità ambientale
- Eliminazione dello spreco alimentare
- Equità economica per i produttori
- Giustizia sociale
- Sviluppo locale multiculturale e solidarietà internazionale
- Consapevolezza
- Gusto e cultura
- Comunità come partecipazione e collaborazione

I. Salute e Benessere

Un passo fondamentale verso uno stile di vita **salutare** è il consumo di un'alimentazione sostenibile, ovvero un'alimentazione che contiene i nutrienti necessari alla crescita fisica e psicologica dell'individuo e allo sviluppo e mantenimento dell'attività fisica necessaria al soddisfacimento dei suoi bisogni psicologici, in tutte le fasi del suo ciclo di vita ed in considerazione delle differenze di genere e occupazionali.

Per la comunità livornese un'alimentazione salutare è un'alimentazione che segue i principi della “Piramide Alimentare” della Regione Toscana:

- “adeguata”: capace di fornire i nutrienti sufficienti allo sviluppo psico-fisico delle persone e a mantenerlo
- “sana”: che non favorisca l'insorgenza e sia preventiva nei confronti di tutte le condizioni patologiche.

Consumare un'alimentazione sana implica un cambiamento delle abitudini alimentari nella direzione di:

- un consumo di una giusta quantità di cibo in coerenza con le età, il sesso e gli stili di vita;
- un consumo di prodotti provenienti da un'agricoltura biologica, biodinamica, agroecologica e da permacultura;

- una composizione dei pasti così orientata:
 - riduzione progressiva delle proteine animali e soprattutto delle carni rosse e con particolare attenzione alle carni lavorate e conservate;
 - riduzione progressiva di alimenti ad alta densità energetica ;
 - riduzione drastica del consumo di zucchero e delle bevande zuccherate;
 - riduzione del consumo di alimenti ricchi di sale e dell'utilizzo del sale;
 - aumento del consumo di verdura e frutta;
 - apporto bilanciato di tutti i tipi di cibi;
 - consumo di frutta e verdura secondo stagionalità;
 - consumo prevalente di cibo fresco rispetto a quello confezionato e di cibo semplice rispetto a cibo altamente trasformato.

II. Preservare l'integrità ambientale

Un'alimentazione sostenibile è un'alimentazione **rispettosa dell'ambiente** che:

- predilige cibo proveniente dall'agricoltura basata su sistemi di produzione naturali e con basso impatto ambientale a tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori:
 - che riduce progressivamente fino all'eliminazione l'uso di pesticidi, fertilizzanti e ormoni, preservando così l'acqua e la salute dei territori,
 - che garantisce condizioni salutari per gli agricoltori;
 - attenta al benessere animale;
 - che riduce lo spreco energetico e utilizza energie rinnovabili;
- si approvvigiona da una pesca che preleva dal mare solo ciò che serve, senza sprechi, stagionale, che rispetti il ciclo di vita dei pesci, utilizzando attrezzi artigianali e che hanno un basso impatto sull'ambiente e la fauna marina;
- si basa su un'agricoltura ed una pesca in grado di rispettare e preservare la biodiversità e salvaguardare la diversità degli ecosistemi naturali (terrestri e acquatici) e agricoli;
- raggiunge la sostenibilità di tutta la filiera della pesca e agro-ittica-alimentare dalla produzione al consumo, così che il cibo sia trasformato, distribuito e consumato in modo da ridurre lo spreco, aumentare il compostaggio e il riciclo e ridurre il trasporto, l'impiego di energia e di materiale per imballaggio non riciclabile;
- riduce lo spreco alimentare.

III. Eliminare lo spreco e lo spreco alimentare

Un'alimentazione sostenibile è un'alimentazione **senza sprechi alimentari** che riduce progressivamente fino all'eliminazione lo spreco alimentare.

Con spreco alimentare si intende l'insieme di quei prodotti scartati o perduti lungo tutta la filiera agroalimentare, prodotti che pur avendo perso il loro valore commerciale non hanno però perso la loro caratteristica di alimento, per cui potrebbero essere ancora destinati al consumo umano. Sono, quindi, prodotti perfettamente utilizzabili, ma non più vendibili, e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti.

IV. Equità economica per i produttori

Un'alimentazione sostenibile è un'alimentazione che si basa sul consumo di cibo che proviene da una filiera controllata dai produttori (filiera corta) o dove i produttori sono in grado di esercitare un ragionevole potere di negoziazione con il settore della distribuzione.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Un'alimentazione sostenibile è quindi un'alimentazione **equa** che proviene da una filiera dove si realizza un'equa distribuzione del valore economico, così da garantire un giusto prezzo per il produttore, a sostegno delle aziende, in modo da garantire la sopravvivenza delle economie rurali, e a tutela dei lavoratori agricoli, impedendo forme di sfruttamento della manodopera.

V. Giustizia sociale

Il diritto al cibo è un diritto universale, pertanto ogni cittadino deve avere accesso ad un cibo sano, rispettoso dell'ambiente e preferibilmente di provenienza locale.

Un'alimentazione sostenibile è quindi un'alimentazione **giusta** che proviene da una filiera dove sia garantito un prezzo accessibile al consumatore.

La giustizia sociale si garantisce anche attraverso il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà sociale, trasformando così lo spreco alimentare in una risorsa solidale.

VI. Sviluppo locale multiculturale e solidarietà internazionale

Un'alimentazione sostenibile è un'alimentazione che dà la priorità al cibo **locale**.

Locale non vuole dire "localismo" dove la localizzazione della filiera produzione, trasformazione, distribuzione e consumo è una strategia di chiusura verso l'esterno. In questo caso il "locale" definisce una dimensione geografica troppo restrittiva su cui non è possibile costruire percorsi di sviluppo di un mercato, in quanto non esiste una produzione sufficiente sia in termini di quantità che di diversità del prodotto.

Nel Piano del Cibo di Livorno la strategia di localizzazione della filiera agro-ittica-alimentare deve essere ispirata a **due principi**: quello della **sussidiarietà** e quella della **solidarietà**.

Il **principio della sussidiarietà** segue la logica della collaborazione di prossimità territoriale geograficamente progressiva, per cui nell'approvvigionamento di cibo e prodotti agricoli per la trasformazione e il consumo la priorità è sempre assegnata ai fornitori più prossimi, ma qualora non siano presenti prodotti in grado di garantire un'alimentazione sostenibile ci si rivolge a territori progressivamente più distanti che rientrano all'interno del territorio regionale.

Locale, inoltre, significa considerare la filiera agro-ittica-alimentare come parte integrante e motore di sviluppo di una nuova economia del benessere, capace di sostenere non solo il settore della ristorazione ma anche il settore turistico ed il terziario avanzato (lo spettacolo, la comunicazione di massa ed in genere la cultura).

Locale significa ri-collegare la città con le aree rurali peri-urbane e rurali che la circondano.

La cucina e il cibo come mezzi di conoscenza e di dialogo devono necessariamente aprire **all'accoglienza e all'inclusione di altre culture**, come lo è la cucina e la cultura livornese; si pensi al piatto tipico livornese: il cacciucco.

Il **principio della solidarietà** è legato alla **cooperazione internazionale**. Le strategie di ri-territorializzazione non devono generare dinamiche di localismo reazionario ma aprirsi verso l'esterno sia su scala sia nazionale sia internazionale, attraverso la promozione di scambi di mercato etico e solidale volti a favorire le comunità contadine nazionali e internazionali che lottano per la sopravvivenza e l'autonomia. Così facendo, attraverso l'apertura verso l'esterno, la costruzione di sistemi locali e regionali agro-alimentari può promuovere e sostenere la creazione di altri sistemi del cibo locali e regionali,



secondo la prospettiva di un sistema socio-economico globale organizzato in molteplici, distribuite ed interconnesse economie e democrazie agro-alimentari locali e regionali.

VII. Consapevolezza

La capacità di operare scelte orientate al consumo di un'alimentazione sostenibile, e conseguentemente di operare scelte di acquisto consapevoli, è strettamente connessa alla conoscenza. La conoscenza si crea in primis quando esiste un accesso all'informazione; nello specifico si fa riferimento al diritto all'informazione sulla provenienza, sulla filiera di trasformazione, nonché sulla qualità, sicurezza e sostenibilità del cibo.

Aspetto fondamentale in questo caso è la trasparenza della filiera che può essere promossa in primo luogo attraverso etichette capaci di fornire tutte le informazioni necessarie per comprendere la provenienza, i metodi di produzione, conservazione e di trasformazione dei prodotti.

La conoscenza è data anche dalla capacità di elaborare queste informazioni al fine di operare determinate scelte. Più in generale essa dipende dalla capacità di prediligere, accedere, cucinare e consumare un'alimentazione sostenibile, che possiamo racchiudere nel concetto di cultura alimentare.

Con **cultura alimentare** si intende l'insieme delle conoscenze sul cibo, sull'alimentazione e sulla catena di produzione e consumo agro-ittico-alimentare nonché sulla qualità, sicurezza e sostenibilità del cibo, e la capacità di elaborarle al fine di determinare scelte e pratiche di consumo orientate alla salute e alla salvaguardia dell'ambiente.

La **cultura alimentare** è quello che permette l'evoluzione del consumatore di cibo passivo ad una condizione di **"cittadinanza alimentare attiva"** che si realizza attraverso la relazione tra le persone.

VIII. Gusto e cultura

Un'alimentazione sostenibile è **un'alimentazione piacevole**, che vuol dire saper assaporare, masticare e valutare e godere delle qualità organolettiche e dei sapori dei prodotti, conoscerne la provenienza e capire il loro valore storico ed eventualmente di biodiversità e tipicità. Piacevole vuol dire anche saper gustare con tutti i sensi la cucina e l'insieme della cultura che essa esprime, fatta di tradizioni millenarie e di sperimentazione ed innovazione.

Il cibo, infatti, rappresenta esso stesso una parte fondamentale delle diverse culture delle popolazioni e attraverso il cibo e la sua produzione si definisce la relazione essenziale tra uomo e natura. Le culture agricole e i patrimoni paesaggistici, le tradizioni, l'arte e le specifiche relazioni di comunità sono associate al cibo.

Un'alimentazione **piacevole** e **conviviale** vuol anche dire considerare la condivisione del cibo come un'esperienza fondamentale della natura umana a cui sono legate le relazioni di famiglia, di amicizia e di comunità.

Consumare un'alimentazione sostenibile significa ritrovare il tempo per cucinare e per condividere il cibo, come forma ludica ma anche come forma di solidarietà sociale e come sviluppo di comunità più solidali.

IX. Comunità del cibo come partecipazione e collaborazione



Come sostiene Oliver De Schutter nel suo Rapporto alle Nazioni Unite “The transformative potential of the right to food” (2014), il problema del diritto al cibo è un problema di “democrazia alimentare”.

Per promuovere il diritto al cibo occorre partire dal basso, dalla comunità locale, e la democrazia alimentare significa adottare processi partecipativi capaci di stimolare l’impegno civico dei cittadini, delle imprese, delle rappresentanze e delle associazioni, e di promuovere il senso di responsabilità e il rafforzamento della comunità locale nella sua interazione tra città e campagna.

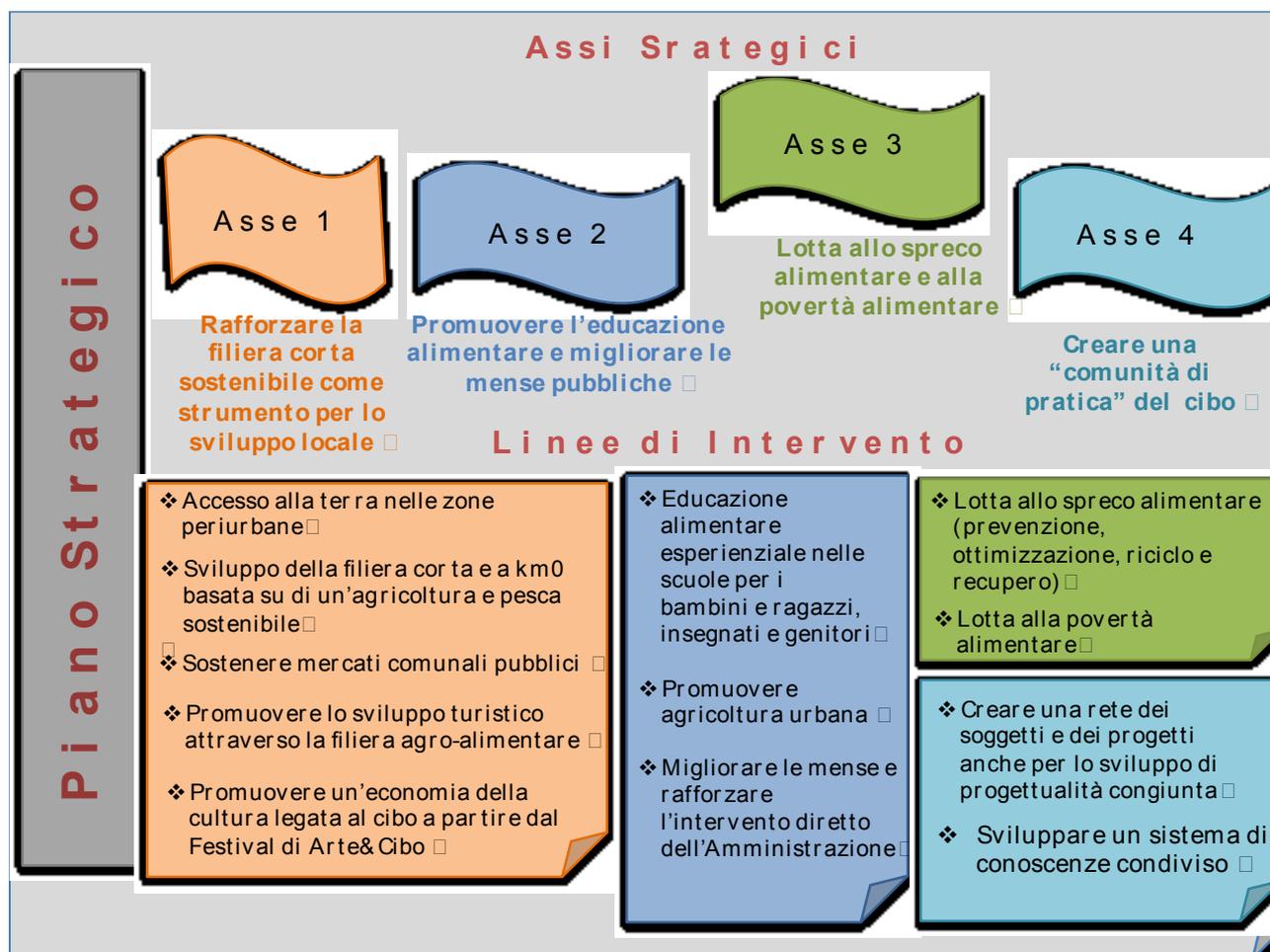
I progetti, le attività e le azioni attorno al cibo sono disconnessi in una moltitudine frammentata di attori, pertanto costruire una rete dei soggetti e dei progetti e poi da questa rete sviluppare collaborazioni e senso di condivisione significa sviluppare una comunità di pratica del cibo locale.

Dal punto di vista più propriamente politico, democrazia alimentare significa incrementare la collaborazione tra Amministrazione locale e cittadini, imprese e società civile, organizzata nella programmazione, pianificazione e implementazione delle politiche del cibo attraverso meccanismi di democrazia partecipativa e deliberativa.

2. Piano Strategico:

L’**obiettivo strategico** della Strategia Alimentare di Livorno è supportare lo sviluppo di un **sistema agro-ittico-alimentare locale sostenibile** per la **salute dei cittadini** e dell’**ambiente** che li circonda e come strumento di **sviluppo economico** e di **promozione sociale** del territorio.

Il Piano del Cibo di Livorno individua un **Piano Strategico** organizzato in **4 assi di intervento**, ciascuno dei quali si articola in **linee di intervento**, sulla base delle quali sono identificate le singole **azioni** che dovranno essere implementate per realizzare l’obiettivo del Piano, che è garantire l’accesso ad un’alimentazione sostenibile, piacevole e consapevole a tutti i cittadini di Livorno.



2.1 Asse 1: Rafforzare la filiera corta sostenibile come strumento per lo sviluppo locale

Sviluppare sistemi agro-ittico-alimentari locali significa offrire opportunità di sviluppo economico per le comunità locali urbane e rurali; investire in essi permette di sostenere le aziende locali creando lavoro e facendo circolare le risorse finanziate all'interno del territorio.

Inoltre, se il sistema agro-ittico-alimentare è integrato coerentemente con gli altri settori, soprattutto quello turistico, del commercio e della cultura, può essere da supporto allo sviluppo di un'economia del benessere, con cui si intende un'economia della cultura, dell'intrattenimento, della salute e del turismo.

Il primo asse strategico d'intervento è quindi **rafforzare la filiera corta**, basata su un'agricoltura e pesca sostenibili, anche come strumento di sviluppo locale, a sostegno di nuova economia del benessere.

L'Asse 1 – Rafforzare la filiera corta sostenibile per lo sviluppo locale – si articola nelle seguenti linee di intervento:

- 1.1 Accesso alla terra nelle zone periurbane
- 1.2 Sviluppo della filiera corta fondato su agricoltura e pesca sostenibili
- 1.3 Sostegno ai mercati comunali pubblici
- 1.4 Promozione dello sviluppo turistico attraverso la filiera agro-ittica-alimentare
- 1.5 Promozione di un'economia della cultura legata al cibo a partire da un Festival di Arte&Cibo



2.2 Asse 2: Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense pubbliche

Le scuole devono essere al centro delle azioni concrete volte a realizzare una strategia alimentare urbana. Infatti, è possibile promuovere una trasformazione reale dei cittadini da una condizione di consumatori passivi a quella di “cittadinanza alimentare attiva” solo educando le giovani generazioni ad una cultura alimentare e della salute; questo a partire da un modello di mensa scolastica innovativa organizzata secondo i principi della sostenibilità, della salute e contro lo spreco alimentare.

La cittadinanza alimentare attiva si realizza solo attraverso la presenza della cultura alimentare, che consente ai cittadini di compiere scelte consapevoli.

Si può parlare della presenza di una cultura alimentare quando da parte degli individui presi singolarmente e nella loro comunità siano realizzate le seguenti condizioni:

1. la comprensione delle dinamiche economiche, sociali e ambientali della catena agro-ittica-alimentare che, partendo dalla produzione, passano per la trasformazione e la distribuzione ed arrivano al consumo;
2. la conoscenza dei principi base di un'alimentazione salutare e sostenibile;
3. la capacità di cucinare un'alimentazione salutare e sostenibile;
4. la conoscenza relativa alle modalità di acquisto, utilizzo e consumo attraverso cui ridurre lo spreco di cibo ed imballaggi;
5. l'apprezzamento del cibo nel suo significato culturale generale e in relazione agli specifici legami con la cultura del territorio e della agro-biodiversità locale;
6. la consapevolezza della portata ambientale, sociale, economica, culturale e politica delle proprie decisioni e scelte di consumo alimentari.

L'Asse 2 – Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense pubbliche – si articola nelle seguenti **linee di intervento**:

- 2.1 Educazione alimentare esperienziale nelle scuole per bambini e ragazzi, insegnanti e genitori**
- 2.2 Promozione dell'agricoltura urbana come strumento di educazione alimentare e di promozione sociale e culturale**
- 2.3 Miglioramento delle mense pubbliche e rafforzamento dell'intervento diretto dell'Amministrazione Comunale nelle mense pubbliche (scolastiche e ospedaliere)**

2.3 Asse 3: Lotta allo spreco alimentare e alla povertà alimentare

Le società contemporanee vivono il paradosso eticamente insostenibile dello spreco alimentare in presenza di una povertà alimentare diffusa e sempre crescente. La Strategia Alimentare di Livorno intende intervenire sulla riduzione dello spreco alimentare agendo sulle prime due fasi della piramide di tale lotta: la prevenzione e la riduzione.

Visto che quasi il 50% dello spreco alimentare avviene a livello domestico, è evidente che la prevenzione allo spreco attraverso l'educazione è la leva principale per risolvere il paradosso delle nostre società.

Secondariamente la Strategia Alimentare intende agire attraverso l'“ottimizzazione”, intesa come il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà sociale, con particolare attenzione alla gestione del fresco.

L'Asse 3 – Lotta allo spreco alimentare e alla povertà alimentare – si articola nelle seguenti **linee di intervento**:

- 3.1 Lotta allo spreco alimentare**



3.2 Lotta alla povertà alimentare

2.4 Asse 4: Creare una “comunità di pratica” del cibo

Uno degli scopi fondamentali della Strategia Alimentare è quello di integrare le diverse politiche, i diversi progetti e i diversi soggetti che operano nel sistema agro-ittico-alimentare, che normalmente agiscono separatamente. L’obiettivo è creare una “comunità di pratica”, un luogo dove tutti i soggetti attivi condividano le conoscenze, ne sviluppino di nuove e promuovano azione collettiva.

Il Consiglio del Cibo è lo strumento principale attraverso cui creare una comunità di pratica del cibo a livello locale.

L’Asse 4 – Creare una “comunità di pratica” del cibo – si articola nelle seguenti linee di intervento:

- 4.1 Creazione della rete dei soggetti e dei progetti anche per lo sviluppo di progettualità congiunta**
- 4.2 Sviluppare un sistema di conoscenze condivise**



3. Piano delle azioni

Asse strategici	Linee di intervento	Piano delle azioni
Asse 1: Rafforzare la filiera corta sostenibile come strumento per lo sviluppo locale	1.1 Accesso alla terra nelle zone periurbane	<ul style="list-style-type: none"> - Bloccare l'espansione urbana - Garantire la destinazione d'uso agricola delle aree verdi periurbane e rurali - Incentivare attraverso leve fiscali locali e altre forme l'utilizzo agricolo dei terreni, favorendone l'acquisto e l'affitto e scoraggiandone l'abbandono.
	1.2 Sviluppo della filiera corta e a km0 basata su agricoltura e pesca sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> - Rafforzare le filiere corte e a km0 e da agricoltura e pesca sostenibili al consumatore finale (BtoC): GAS, mercati contadini, vendita diretta - Rafforzare le filiere corte, a km0 e da agricoltura e pesca sostenibili al consumatore intermedio (BtoB): negozi al dettaglio, ristoranti e alberghi - Rafforzare l'approvvigionamento di cibo locale e da agricoltura e pesca sostenibili da parte del settore pubblico (mense scolastiche, ospedaliere, etc.) - Sviluppare nuove forme di filiera corta, a km0 e da agricoltura e pesca sostenibili attraverso l'utilizzo di tecnologie digitali (es. Food Hub Digitali Loc) per aumentare la capacità d'impatto della filiera corta e per favorire l'approvvigionamento da parte del consumatore intermedio e delle mense pubbliche.
	1.3 Sostegno ai mercati comunali pubblici	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare i mercati come luoghi per promuovere turismo enogastronomico, soprattutto il Mercato Centrale e il Mercato del pesce: <ul style="list-style-type: none"> • Riqualficazione delle strutture • Organizzazione di attività ed eventi - Rafforzare la filiera corta, a km0 e da agricoltura e pesca sostenibili nei mercati attraverso l'elaborazione di un capitolato specifico e lo sviluppo di un sistema di selezione e gestione dei fornitori.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



	<p>1.4 Promozione dello sviluppo turistico attraverso la filiera agro-ittica-alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare il pescaturismo e integrare l'attività della pesca professionale ed altre attività definite dalla LR 66/2005 (modificata dalla LR 89/2009) sulla "valorizzazione dell'attività agrituristica nel territorio periurbano e rurale". - Valorizzare il ruolo dell'Acquario di Livorno nell'ottica della pesca e alimentazione sostenibile - Marketing: promuovere il Comune di Livorno come comune del cibo sano e dell'economia del benessere - Favorire la filiera corta nei ristoranti e alberghi - Realizzare eventi - Promuovere il "cibo di strada" capace di valorizzare i piatti e le produzioni locali della terra e del mare
	<p>1.5 Promozione di un'economia della cultura legata al cibo a partire dal Festival Arte&Cibo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare un Festival Arte&Cibo - Coinvolgere i ragazzi delle scuole per realizzare eventi culturali durante l'anno



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Asse strategici	Linee di intervento	Piano delle azioni
Asse 2: Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense pubbliche	2.1 Educazione alimentare esperienziale nelle scuole per bambini e ragazzi, insegnanti e genitori	<ul style="list-style-type: none"> - Orti scolastici - Corsi di cucina per bambini - Laboratori esperienziali - Corsi di formazione per insegnanti - Corsi di educazione alla salute per genitori - Corsi di cucina per genitori - Promozione di attività legate al Festival di Arte&Cibo per i ragazzi delle scuole medie e superiori - Percorsi esperienziali di recupero del contatto con la terra e con il mare - Corsi di educazione al consumo consapevole - Sviluppo di una relazione stabile con l'Istituto Alberghiero di Rosignano per realizzare iniziative ludico-educative sul territorio legate al cibo, specialmente al Mercato Centrale e al Mercato del pesce - Valorizzazione del ruolo dell'Acquario di Livorno nell'ottica dell'educazione alimentare
	2.2 Promozione dell'agricoltura urbana come strumento di educazione alimentare e di promozione sociale e culturale	<ul style="list-style-type: none"> - Orti urbani e sociali - Sostegno allo sviluppo di aree verdi all'interno della città
	2.3 Miglioramento delle mense pubbliche	<ul style="list-style-type: none"> - Miglioramento degli spazi fisici (locali refettorio) - Aumento dell'intervento diretto della Pubblica Amministrazione nella gestione delle mense - Promozione di progetti sperimentali sistemici di approvvigionamento, cucina, consumo, educazione



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Assi strategici	Linee di intervento	Piano delle azioni
Asse 3: Lotta allo spreco alimentare e alla povertà alimentare	3.1 Lotta allo spreco alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Prevenzione: educazione alla riduzione degli sprechi sia a livello domestico sia delle aziende della filiera agro-ittica-alimentare - Ottimizzazione: redistribuzione ad altre persone e utilizzo come mangime per animali - Riciclo e Recupero: ad esempio produzione di biogas con rifiuti organici
	3.2 Lotta alla povertà alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Recupero e donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà sociale: <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo di un sistema di micro-logistica di raccolta e distribuzione che supporti le associazioni caritatevoli • Utilizzo delle leve fiscali per favorire la donazione - Orti Urbani - Programmi di aiuti alimentari - Realizzazione di una mensa pubblica per chi non ha accesso al cibo



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Asse strategici	Linee di intervento	Piano delle azioni
Asse 4: Creare una “comunità di pratica” del cibo	4.1 Creazione di una rete dei soggetti e dei progetti anche per lo sviluppo di progettualità congiunta	<ul style="list-style-type: none"> - Formalizzare e rendere operativo il Consiglio del Cibo attraverso un’organizzazione di riferimento che abbia una dotazione finanziaria sufficiente per il funzionamento - Organizzazione di eventi congiunti - Rafforzamento della rete dei soggetti e dei progetti
	4.2 Sviluppo di un sistema di conoscenze condiviso	<ul style="list-style-type: none"> - Promozione dell’attività di ricerca - Recupero delle tradizioni culturali legate al cibo - Sviluppo di un Atlante del cibo di Livorno che descrive e analizza il sistema di approvvigionamento alimentare della città - Trasferimento di buone pratiche dall’esterno



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



POLITICA INTEGRATA DEL CIBO

La **Politica Integrata del Cibo** è definibile come il **documento ufficiale dell'Amministrazione Comunale** in cui **ogni Assessorato identifica le azioni concrete da attuare nelle politiche comunali** al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo, e funziona da **coordinamento delle singole politiche settoriali**.

Nel dettaglio, la **Politica Integrata del Cibo** è lo strumento con cui l'Amministrazione comunale:

- **assume il Piano del Cibo**, come **documento di indirizzo dell'azione di governo locale** in relazione al governo del sistema agro-ittico-alimentare, ed **identifica le priorità di intervento e le azioni concrete da attuare nelle proprie politiche comunali per ogni Assessorato** (sulla base delle deleghe dei relativi Assessori), al fine di realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo;
- **accoglie la proposta di istituzione del Consiglio del Cibo cittadino** emersa nell'ambito del processo partecipativo SALUTE e **propone al Consiglio Comunale la sua istituzionalizzazione nella forma della Consulta**, in tal modo definendone formalmente il livello di coinvolgimento e il grado di influenza nelle politiche locali;
- **incardina** la Strategia Alimentare all'interno della **macchina amministrativa** comunale:
 - **istituendo un Gruppo di Lavoro**, come organismo di coordinamento tra gli uffici rispondenti ai diversi assessorati
 - **aggiornando coerentemente gli strumenti di programmazione a partire dal Documento Unico di Programmazione** e informando i regolamenti, le procedure e tutti gli altri meccanismi amministrativi.

1. Istituzionalizzazione del Consiglio del Cibo

L'Amministrazione comunale di Livorno **riconosce il Consiglio del Cibo**, accordandone le funzioni che sono state definite dalla comunità locale durante il percorso partecipativo della Strategia Alimentare di Livorno e quelle stabilite dalla forma giuridica attraverso cui è istituito.

Si propone **al Consiglio Comunale la sua istituzionalizzazione** nella forma della **Consulta**, in tal modo definendone formalmente il livello di coinvolgimento e il grado di influenza nelle politiche locali, nonché valorizzandone il ruolo di supporto all'Amministrazione per la realizzazione della Strategia Alimentare.

L'Amministrazione comunale intende sostenere l'operatività del Consiglio del Cibo attraverso **un supporto finanziario** da individuare all'interno del bilancio comunale, sulla base dei costi necessari per le attività che saranno programmate dal Consiglio stesso in accordo con l'Amministrazione.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



2. La Politica Integrata del Cibo a coordinamento delle politiche comunali settoriali

La **Politica Integrata del Cibo di Livorno** identifica le **priorità d'intervento generali e le azioni concrete** da attuare nelle politiche comunali per ogni Assessorato, creando coordinamento e coerenza tra esse.

Il documento che descrive la Politica Integrata del Cibo deve essere quindi considerato come mutevole, in quanto si dovrà arricchire progressivamente dei diversi progetti, azioni, iniziative che saranno sviluppati nel tempo, e adattarsi ai cambiamenti che si verificheranno in relazione alle deleghe dei relativi Assessori, anch'esse suscettibili di modifiche.

L'innovazione della Strategia Alimentare di Livorno consiste nella volontà di **incardinamento** della Politica Integrata del Cibo **all'interno della macchina amministrativa comunale**.

In tal senso, la **Politica Integrata del Cibo** verrà inserita all'interno del **Documento Unico di Programmazione**, del **Piano Esecutivo di Gestione unificato con il Piano Dettagliato degli Obiettivi** e del **Piano della performance**, che dovranno essere modificati coerentemente.

Inoltre, la **Politica Integrata del Cibo istituisce un organismo di riferimento** all'interno della struttura amministrativa, il **Gruppo di Lavoro**, che ha come compito la realizzazione operativa della Politica Integrata del Cibo ed in tal senso opera come **strumento di coordinamento tra gli uffici** rispondenti ai diversi assessorati.

La Politica Integrata del Cibo di Livorno definisce le azioni dell'Amministrazione Comunale in relazione a tutti gli assi strategici, le linee di intervento e le azioni proposte nel Piano del Cibo; tuttavia, raccogliendo i risultati del percorso partecipativo che ha portato all'elaborazione del Piano del Cibo, la Giunta Comunale identifica due **priorità** su cui concentrare l'azione della propria Politica Integrata del Cibo:

- a) **l'educazione alimentare e il miglioramento delle mense pubbliche** (asse 2)
- b) **la lotta allo spreco e alla povertà alimentare** (asse 3)

La **Politica Integrata del Cibo assume il Piano del Cibo**, che è stato elaborato dalla comunità locale in un processo partecipativo, come documento di indirizzo dell'azione di governo locale in relazione al governo del sistema agro-ittico-alimentare e definisce le azioni dell'Amministrazione comunale.

La Politica Integrata del Cibo presenta le azioni concrete per ogni Assessorato in relazione ad assi strategici, linee di intervento e piano delle azioni che sono descritte nel Piano del Cibo.

2.1. La Politica Integrata del Cibo secondo la struttura del Piano del Cibo

Piano del Cibo
<i>Asse 1: Rafforzare la filiera corta per lo sviluppo locale</i>
Linea di intervento 1.1 <i>Accesso alla terra nelle zone periurbane</i>
Piano delle azioni <ul style="list-style-type: none"> - Bloccare l'espansione urbana - Garantire la destinazione d'uso agricola delle aree verdi periurbane e rurali - Incentivare attraverso leve fiscali locali ed altre forme l'utilizzo agricolo dei terreni, favorendone l'acquisto e l'affitto e scoraggiandone l'abbandono.
Politica Integrata del Cibo
Piano strutturale, urbanistica, arredo urbano e verde pubblico
<p>Revisione del Piano Strutturale</p> <p>Nell'ambito del processo di revisione dell'attuale Piano Strutturale, l'Amministrazione intende affermare il principio dello stop al consumo di suolo, prevedendo tra le strategie e gli obiettivi dello stesso un dimensionamento concentrato in apposite aree degradate di rigenerazione urbana e site all'interno del cosiddetto territorio urbanizzato, ovvero le aree già urbanizzate o già edificate, escludendo pertanto nuovi insediamenti nel territorio rurale.</p> <p>Attualmente, nel Piano Strutturale non ci sono aree vocate all'agricoltura. L'Amministrazione, intende valorizzare l'attività agricola sia a livello professionale che amatoriale in tutto il territorio rurale, in controtendenza al precedente Piano Strutturale dove gran parte del territorio agricolo era classificato come zona F anziché E. Questo a conferma dell'alto valore di presidio territoriale e quindi paesaggistico che si ritiene svolga l'attività agricola nel territorio aperto.</p>
<p>a) Piano delle colline</p> <p>Nelle more dell'adozione del nuovo Piano Strutturale, è stata approvata una variante al Regolamento Urbanistico con l'obiettivo di incrementare la funzione agricola professionale ed amatoriale nel nostro territorio collinare e pedecollinare, al fine di favorire una gestione agricola del territorio che sia orientata verso pratiche conservative e migliorative del suolo in modo da creare anche un valido ed efficace presidio delle aree interessate. Per le Aree pedecollinari e di pianura periurbane, contraddistinte da un importante processo di parcellizzazione delle proprietà catastali, si è individuato un meccanismo incentivante e premiante per favorire la coltivazione dei terreni e la fusione delle particelle, attraverso la concessione di piccoli annessi funzionali alla attività agricola, e come tali rimovibili alla cessazione della stessa.</p>
<p>b) Piano di Riqualficazione Orti periurbani</p> <p>Attività ricognitiva delle aree di proprietà comune, all'interno del centro abitato, che per caratteristiche fisiche, accessibilità, posizione e facile raggiungimento con i mezzi pubblici, nonché presenza di reti infrastrutturali fondamentali, si è ritenuto possano ospitare gli orti urbani. In particolare, per due aree si è altresì provveduto con successo ad una progettazione di dettaglio per la partecipazione a bando di finanziamento regionale.</p>
Bilancio
<p>c) Ricomposizione fondiaria</p> <p>Definizione di incentivi fiscali o contributi volti a favorire la ricomposizione fondiaria anche attraverso la Banca della Terra della Regione Toscana</p>



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Piano del Cibo

Asse I:

Rafforzare la filiera corta per lo sviluppo locale

Linea di intervento 1.2

Sviluppo della filiera corta e a km0 basata su agricoltura e pesca sostenibile

Piano delle azioni

- Rafforzare le filiere corte e a km0 e da agricoltura e pesca sostenibile al consumatore finale (BtoC): GAS, mercati contadini, vendita diretta)
- Rafforzare le filiere corte e a km0 e da agricoltura e pesca sostenibile al consumatore intermedio (BtoB): negozi al dettaglio, ristoranti e alberghi
- Rafforzare l'approvvigionamento di cibo locale e da agricoltura e pesca sostenibile parte del settore pubblico (mense scolastiche, ospedaliere, etc.)
- Sviluppare nuove forme di filiera corta e a km0 e da agricoltura e pesca sostenibile attraverso l'utilizzo di tecnologie digitali (es. Food Hub) per aumentare la capacità d'impatto per favorire l'approvvigionamento da parte del consumatore intermedio e delle mense pubbliche.

Politica Integrata del Cibo

Istruzione, edilizia scolastica, politiche giovanili

a) Progetto 3 ESSE

L'Amministrazione supporta la realizzazione del progetto 3ESSE, che prevede, oltre alla realizzazione di un laboratorio di cucina pubblico dedicato al potenziamento di percorsi esperienziali di educazione alimentare per bambini, insegnanti e genitori, anche la sperimentazione di un modello di mensa innovativo presso il centro infanzia Piccolo Principe, basato sui seguenti interventi:

- potenziamento dei prodotti alimentari a Km. 0 (rispetto a quanto già in erogazione);
- diversa modalità di somministrazione dei pasti (ad es. vassoio al tavolo con autonoma gestione da parte dei bambini ovviamente assistiti);
- miglioramento dei locali
- potenziamento delle iniziative laboratoriali di educazione alimentare rivolte a tutti i bambini, insegnanti e genitori, proseguendo un percorso già iniziato da un paio di anni.

Un aspetto fondamentale del progetto 3 ESSE, che riguarda la sperimentazione di un modello di mensa innovativo, è studiare la scalabilità del modello così da verificarne l'applicabilità a livello comunale

b) Distributori automatici "sani" nelle scuole e in tutte le strutture pubbliche

Nell'ambito delle competenze e possibilità d'azione dell'Amministrazione comunale, è da sostenere la somministrazione di prodotti salutari e a km 0 nei distributori automatici presenti nelle scuole.

Questa iniziativa trova riscontro a livello nazionale nella proposta di legge "Disposizioni per garantire l'adeguatezza dell'apporto nutrizionale degli alimenti e delle bevande somministrati mediante distributori automatici situati in luoghi pubblici frequentati da minori" presentata l'8 giugno 2016.

L'Amministrazione si impegna ad estendere questa iniziativa a tutte le altre strutture pubbliche che rientrano nell'ambito di competenza e di possibilità d'azione dell'Amministrazione Comunale, a partire dagli uffici e strutture comunali.

Inoltre, l'Amministrazione comunale si impegna a coinvolgere in tale direzione anche gli altri soggetti pubblici che hanno responsabilità sulle strutture pubbliche presenti nel territorio del Comune di Livorno.

Infine, l'Amministrazione comunale, agendo di concerto e in collaborazione con le associazioni di categoria, si impegna a coinvolgere e a sostenere i soggetti economici affinché si muovano nella stessa direzione.

c) Tavolo operativo sulla filiera corta nelle mense scolastiche di Livorno

L'Amministrazione ha avviato un tavolo operativo con la società CIRfood, Slow Food e le associazioni di categoria Coldiretti e CIA per rafforzare la presenza di prodotti filiera corta e a km 0, nonché di prodotti biologici, all'interno delle mense livornesi.

Commercio

a) Mercato contadino di Campagna Amica al Mercato del Pesce



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Presso il Mercato del Pesce, una decina i produttori ogni sabato mattina mettono in vendita non solo frutta e verdura, rigorosamente di stagione, ma anche olio, vino, miele, confetture.

b) Baracchine

In merito alla procedura di pubblico incanto e alla destinazione d'uso delle baracchine su suolo pubblico, la Giunta stabilisce indicazioni in merito ai requisiti soggettivi per la partecipazione:

- per le baracchine destinate alla somministrazione, alla vendita ed all'asporto di alimenti e bevande di tipo naturale, che sia favorito l'approvvigionamento dalle filiere corte e a km0 e da agricoltura e pesca sostenibile, e siano promosse iniziative relative a percorsi di tipo educativo-ricreativo-ristorativo miranti alla diffusione della cultura della sana alimentazione;
- per quanto riguarda le baracchine destinate ad attività di tipo commerciale ed artigianale di tipo artistico, culturale, ricreativo, espositivo (showroom), che si prevedano iniziative di tipo promozionale e/o turistico culturale legate al cibo locale (senza possibilità di somministrazione)

Pesca-Agricoltura, Commercio, Ambiente e Istruzione

a) Trasparenza nella filiera agro-ittica-alimentare

L'Amministrazione comunale si impegna a promuovere la trasparenza nella filiera agro-ittica-alimentare agendo all'interno delle strutture pubbliche o coinvolgendo gli operatori economici. In tal senso l'Amministrazione si impegna ad agire in modo diretto attraverso l'approvvigionamento pubblico o indiretto attraverso forme di agevolazione, affinché i soggetti e le imprese coinvolte nelle filiere agro-alimentari ed ittiche adottino etichette dei prodotti che tengano in considerazione dei criteri imprescindibili, quali il luogo di produzione e le modalità di produzione - ed in seconda istanza dei criteri aggiuntivi, che saranno definiti in concertazione con gli stessi operatori economici e le rappresentanze ed associazioni di categoria.

b) Agricoltura sostenibile

Con delibera della Giunta Comunale n. 161 del 2017 il Comune di Livorno ha aderito all'ICE (Iniziativa Cittadini Europei) per la raccolta firme finalizzata a bandire l'utilizzo di pesticidi contenenti il glifosato da tutta Europa.

Sviluppo economico

Tavoli di Lavoro area di crisi

Riconoscendo nell'agricoltura periurbana e nella pesca sostenibile una possibilità di sviluppo economico locale e di creazione di nuova occupazione, in collegamento con la revisione del Piano Strutturale che porterà alla trasformazione in aree agricole degli spazi non urbanizzati ed in connessione con la realizzazione del Nuovo Polo Tecnologico, l'Assessorato allo Sviluppo Economico intende istituire un apposito tavolo di lavoro per lo sviluppo di imprenditorialità legata alla green e blue economy, con le associazioni di categoria e la Regione Toscana. Tale tavolo di lavoro riguarderà:

- la tematica dell'agricoltura e della filiera agro-ittica-alimentare nell'ambito del programma regionale "Fare Impresa" che riguarda: a) creazione d'impresa -microcredito; b) start up innovative; c) fondo giovani professionisti; d) fare impresa in agricoltura: d.1) banca della terra; d.2) innovazione in agricoltura.
- La tematica della pesca e della filiera ittica nell'ambito di specifici programmi regionali.

Isola di Gorgona

Progetto Gorgona

Valorizzare le esperienze già realizzate in un progetto a lungo termine con la Casa di Reclusione orientato a:

- rafforzamento di un'alimentazione salutare e della filiera corta nella mensa;
- lotta allo spreco;
- educazione alimentare verso l'esterno attraverso la "fattoria didattica";
- promuovere la filiera corta agricola e della pesca verso la Città di Livorno

Rapporti Casa Circondariale

Filiera corta nella mensa della Casa Circondariale

Aprire un dialogo con la Casa Circondariale affinché possa essere promossa la filiera corta nella mensa



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Piano del Cibo
Asse 1: <i>Rafforzare la filiera corta per lo sviluppo locale</i>
Linea di intervento 1.3 <i>Sostenere mercati comunali pubblici</i>
Piano delle azioni <ul style="list-style-type: none"> - <i>Valorizzare i mercati come luoghi per promuovere il turismo enogastronomico, soprattutto il Mercato Centrale e il Mercato del pesce:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Riqualficazione delle strutture</i> • <i>Organizzazioni di attività ed eventi</i> - <i>Rafforzare la filiera corta nei mercati attraverso l'elaborazione di un capitolato e lo sviluppo di un sistema di selezione e gestione dei fornitori</i>
Commercio
a) Nuovo mercato ortofrutticolo L'Amministrazione Comunale ha deciso di mantenere la presenza a Livorno del mercato ortofrutticolo, creando una nuova struttura. Nel Regolamento del mercato saranno stabiliti criteri che favoriscano la commercializzazione di prodotti provenienti da filiera corta e a km0 e da agricoltura sostenibile.
b) Mercato Centrale: favorire filiera corta e a km0 Nei bandi di assegnazione dei banchi sono favorite attività legate alla vendita di prodotti agro alimentari e nello specifico quelli provenienti da filiera corta e a km0 e da agricoltura sostenibile, Ridefinire il Regolamento del Mercato così da favorire il rafforzamento della filiera corta e a km0 e che si approvvigionano da agricoltura e pesca sostenibile
Bilancio e Commercio
Mercato Centrale: agevolazione tariffaria Agevolazione tariffaria per i banchi di vendita di prodotti agro-alimentari che si approvvigionano da filiera corta e a km0 e da agricoltura e pesca sostenibile

Piano del Cibo
Asse 1: <i>Rafforzare la filiera corta per lo sviluppo locale</i>
Linea di intervento 1.4 <i>Promuovere lo sviluppo turistico attraverso la filiera agro-ittica-alimentare ed ittica e promuovere un'economia della cultura legata al cibo</i>
Piano delle azioni <ul style="list-style-type: none"> - <i>Valorizzare il pescaturismo e integrare l'attività della pesca professionale, altre attività definite dalla LR 66/2005 modificata da LR 89/2009</i> - <i>Valorizzare l'attività agrituristica nel territorio periurbano e rurale</i> - <i>Valorizzare il ruolo dell'Acquario nell'ottica della pesca e dell'alimentazione sostenibile</i> - <i>Marketing: Promuovere il Comune di Livorno come comune del cibo sano</i> - <i>Favorire la filiera corta nei ristoranti e alberghi</i> - <i>Realizzare eventi</i> - <i>Promuovere il "cibo di strada" capace di valorizzare i piatti e le produzioni locali della terra e del mare</i>
Politica Integrata del Cibo
Commercio e Turismo
a) Il "menu locale"



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Promuovere una campagna di sensibilizzazione delle associazioni di categoria e delle imprese della ristorazione locale affinché sia realizzato un “menù locale” a base di piatti della cucina livornese realizzati con prodotti a km0, preferibilmente biologici.

I ristoranti che aderiranno all’iniziativa potranno esibire un marchio, che sarà appositamente elaborato.

Il Comune promuoverà l’iniziativa attraverso i propri canali di comunicazione e sosterrà iniziative di comunicazione volte a far conoscere l’iniziativa ai consumatori locali e ai turisti.

b) Eventi al Mercato Centrale

Promuovere eventi legati alla cucina locale all’interno del Mercato Centrale in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Rosignano.

Turismo

a) Cacciucco Pride

Sostenere la continuità nella realizzazione del “Cacciucco Pride”, la prima vera manifestazione gastronomica della città di Livorno. L’evento nasce come un festival che intende celebrare il suo piatto simbolo aprendosi all’esterno, facendosi conoscere a tutto tondo attraverso il canale di socializzazione più immediato e universale: il cibo. Ristorazione, quindi, con tante occasioni per assaggiare il vero Cacciucco livornese (quello certificato 5C) e gli altri piatti tipici della tradizione culinaria labronica, ma anche spettacoli, eventi, iniziative per conoscere la città in tutte le sue dimensioni.

Nell’ambito della manifestazione del “Cacciucco Pride” saranno promosse e sostenute specifiche iniziative legate alla Strategia Alimentare di Livorno

b) Effetto Venezia

Nell’ambito della manifestazione “*Effetto Venezia*” saranno promosse e sostenute iniziative legate alla Strategia Alimentare di Livorno

c) Gallina livornese

Sostenere iniziative culturali e turistiche legate alla valorizzazione della Gallina Livornese

Commercio

a) Cibo di strada al Mercato Centrale

Con bando apposito si è consentito l’apertura di attività commerciali “cibo di strada” e valorizzazione dei prodotti tipici locali nel mercato centrale

b) Tavolo di confronto con Associazioni di categoria

Aprire un tavolo di confronto con le associazioni di categoria per le finalità di SALUTE per favorire l’adozione della Strategia Alimentare nelle attività commerciali e degli esercizi di vicinato

Piano del Cibo

Asse 1:

Rafforzare la filiera corta per lo sviluppo locale

Linea di intervento 1.5

Promuovere un’economia della cultura legata al cibo a partire dal Festival di Arte&Cibo

Piano delle azioni

- Realizzare il Festival Arte&Cibo
- Coinvolgere i ragazzi delle scuole per realizzare eventi culturali durante l’anno
- Promuovere il “cibo di strada” capace di valorizzare i piatti e le produzioni locali della terra e del mare

Politica Integrata del Cibo

Turismo, Commercio e Istruzione

Festival Arte &Cibo

Sostenere la realizzazione di un Festival che abbia come tema Arte e Cibo impegnando risorse organizzative, di comunicazione e di promozione

Coinvolgere le scuole anche attraverso l’“alternanza scuola lavoro” (soprattutto il liceo Artistico) nella realizzazione di un Festival Arte&Cibo



Piano del Cibo

Asse 2:

Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense pubbliche

Linea di intervento 2.1

Educazione alimentare esperienziale nelle scuole per i bambini e ragazzi, insegnanti e genitori

Piano delle azioni

- Orti scolastici
- Corsi di cucina per bambini
- Laboratori esperienziali
- Corsi di formazione per insegnanti
- Corsi di educazione alla salute per i genitori
- Corsi di cucina per genitori
- Promuovere attività legate al Festival di Arte&Cibo per i ragazzi delle scuole medie e superiori
- Percorsi esperienziali di recupero del contatto con la terra e con il mare
- Corsi di educazione al consumo consapevole
- Sviluppare una relazione stabile con l'istituto alberghiero di Rosignano per realizzare iniziative ludico-educative sul territorio legate al cibo, specialmente al Mercato Centrale e al Mercato del pesce

Politica Integrata del Cibo

Istruzione

a) Progetto delle 3 ESSE: Salute, Saperi e Sapori

Il progetto delle 3ESSE: Salute, Saperi e Sapori, si articola sostanzialmente in due direttrici d'intervento:

- 1) la realizzazione di un laboratorio di cucina pubblico dedicato al potenziamento di percorsi esperienziali di educazione alimentare per bambini, insegnanti e genitori
- 2) la sperimentazione di un modello di mensa innovativo presso il centro infanzia Piccolo Principe basato sui seguenti interventi:
 - potenziamento dei prodotti alimentari a Km. 0 (rispetto a quanto già in erogazione);
 - diversa modalità di somministrazione dei pasti (ad es. vassoio al tavolo con autonoma gestione da parte dei bambini ovviamente assistiti);
 - miglioramento dei locali
 - potenziamento delle iniziative laboratoriali di educazione alimentare rivolte a tutti i bambini, insegnanti e genitori proseguendo un percorso già iniziato da un paio di anni.

b) Progetto di educazione alimentare CIRfood e Comune di Livorno

Attività di educazione alimentare nelle scuole ispirate agli obiettivi e alle aree tematiche indicati nelle Linee Guida per l'educazione alimentare del MIUR, come previsto nella gara d'appalto per l'assegnazione del servizio mense

Istruzione, Sociale e Commercio

Progetto Diritto al Cibo

Il Progetto presentato all'APP per un finanziamento nell'ambito della LR 46/2013, intende agire sulla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare attraverso la costruzione di una "Rete del diritto al cibo" di quattro Comuni originariamente, poi due Comuni (Livorno e Carrara) in cui sarà realizzato tra gli altri un Progetto di prevenzione allo spreco attraverso l'educazione.

Istruzione, Commercio e Politiche giovanili

A scuola di Mercato

Percorsi didattici che permettano agli studenti di conoscere la storia dei luoghi, dei personaggi e delle tradizioni della città, attraverso la conoscenza del Mercato Centrale, in tutte le sue potenzialità e aspetti architettonici, sociali, culturali e commerciali.

Apertura di laboratori didattici incentrati sulla filiera del gusto, del benessere e della sostenibilità ambientale: lavorazione delle roschette, lavorazione delle acciughe e dal 2017 il laboratorio di "oro colato" con i prodotti del mondo delle api.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Sanità

Verso la città del benessere

Realizzare un protocollo d'intesa tra Comune e ASL per la realizzazione di attività di informazione, comunicazione ed educazione e per lo sviluppo di progettualità congiunta legata alla promozione della salute attraverso la prevenzione, nell'ambito del Programma Regionale di Prevenzione

Sport e Politiche giovanili e Sanità

Stili di vita sani

In collaborazione con la Consulta dello Sport e ASL organizzare eventi di educazione a corretti e sani stili di vita (sana alimentazione e attività fisica e sportiva) con la collaborazione di testimonial famosi dello sport livornesi.

Realizzare attività di informazione, comunicazione ed educazione e sviluppo di progettualità congiunta tra Comune e ASL e Consulta dello Sport

Piano del Cibo

Asse 2:

Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense pubbliche

Linea di intervento 2.2

Promuovere l'agricoltura urbana

Piano delle azioni

- Orti urbani e sociali
- Sostenere lo sviluppo di aree verdi all'interno della città

Politica Integrata del Cibo

Piano strutturale, Urbanistica, Arredo urbano, Verde pubblico, Politiche Giovanili e Sociale

Piano delle aree a verde destinate ad orti urbani - sociali all'interno della città

Per la stesura del Piano Strutturale in oggetto è stato effettuato un accurato censimento delle aree ex art 44 NN.TT.A e delle aree pubbliche idonee con superficie maggiore/uguale a mq.5000 in collaborazione con l'Uff. Gestione Verde Urbano – Agricoltura e Foreste per le aree da loro classificate come giardino attrezzato, con l'Uff. Patrimonio per quanto riguarda le altre proprietà comunali.

Il Piano ha quindi previsto una prima scelta e schedatura di 12 aree a verde reputate idonee ad ospitare i cosiddetti "Orti urbani – sociali", distribuite sull'intera città, nord, sud e centro in maniera da far rete tra di loro.

In attuazione del Piano, di concerto con l'Uff. Gestione Verde Urbano - Agricoltura e Foreste, su progetto dell'Ufficio Arredo Urbano e grazie ad un contributo regionale a fondo perduto denominato 100mila orti in Toscana, verranno realizzati circa cinquanta orti sociali urbani sull'area posta in Via Bedarida che sarà dotata di tutti i servizi necessari, e verrà ampliata l'area già utilizzata in Via di Salviano con ulteriori dodici nuovi orti.

Piano del Cibo

Asse 2:

Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense pubbliche

Linea di intervento 2.3

Migliorare le mense pubbliche

Piano delle azioni

- Migliorare gli spazi fisici (locali refettorio)
- Aumentare l'intervento diretto della Pubblica Amministrazione nella gestione delle mense
- Promuovere progetti sperimentali sistemici di approvvigionamento, cucina, consumo, educazione

Politica Integrata del Cibo

Istruzione



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Progetto delle 3 ESSE

Il progetto delle 3 ESSE prevede la sperimentazione di un modello di mensa innovativo presso il centro infanzia P. Principe con l'obiettivo di studiarne la scalabilità sull'intero sistema delle mense.

Urbanistica, Edilizia scolastica e Istruzione

Miglioramento refettori

Scrivere delle linee guida di valutazione, ad uso degli uffici tecnici, per la manutenzione degli edifici pubblici scolastici in relazione al miglioramento dei locali adibiti a refettorio in considerazione:

- degli aspetti funzionali relativi alla corretta insonorizzazione e all'organizzazione di un servizio di somministrazione dei pasti che sia capace rendere di più piacevole il momento del pasto e di svilupparlo come parte del processo di educazione alimentare;
- degli aspetti estetici anch'essi legati alla piacevolezza del momento del pasto, relativi all'utilizzo dell'arte per le decorazioni. Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto legare i lavori di manutenzione a percorsi di educazione alimentare attraverso l'arte.

Piano del Cibo

Asse 3:

Lotta allo spreco alimentare e alla povertà alimentare

Linea di intervento 3.1

Lotta allo spreco alimentare

Piano delle azioni

- Prevenzione: educazione alla riduzione degli sprechi sia a livello domestico sia delle aziende della filiera agro-ittica-alimentare;
- Ottimizzazione: redistribuzione ad altre persone e utilizzo come mangime per animali;
- Riciclo e Recupero: ad esempio produrre biogas con rifiuti organici

Politica Integrata del Cibo

Istruzione, Sociale e Commercio

Progetto Diritto al Cibo

Il Progetto presentato all'APP per un finanziamento nell'ambito della LR 46/2013, intende agire sulla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare attraverso la costruzione di una "Rete del diritto al cibo" di due Comuni (Livorno, Carrara) in cui saranno realizzati tra gli altri un Progetto di prevenzione allo spreco attraverso l'educazione.

Ambiente

Lotta allo spreco alimentare

Promuovere iniziative volte a ridurre lo spreco alimentare coinvolgendo le associazioni di categoria e i cittadini

Incentivare il riciclo attraverso il compostaggio

L'Amministrazione si impegna a sostenere e a coinvolgere i cittadini e, in collaborazione con le rappresentanze locali, gli operatori economici affinché si diffondano iniziative individuali e collettive volte a realizzare il riciclo dei prodotti agro-alimentari ed ittici attraverso il compostaggio.

Piano del Cibo

Asse 3:

Lotta allo spreco alimentare e alla povertà alimentare

Linea di intervento 3.2

Lotta allo spreco alimentare

Piano delle azioni

- *Recupero e donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà sociale:*
 - *Sviluppo di un sistema di micro-logistica di raccolta e distribuzione che supporti le associazioni*



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



caritatevoli

- *Utilizzare leve fiscali per favorire la donazione alle associazioni caritatevoli da parte degli esercizi commerciali*
- *Orti Urbani*
- *Programmi di aiuti alimentari*
- *Realizzare una mensa pubblica per chi non ha accesso al cibo*

Politica Integrata del Cibo

Politiche Partecipazione, Sociale, Commercio, Ambiente, Istruzione e politiche giovanili

Progetto Diritto al Cibo

Il Progetto co-finanziato dall'Autorità Regionale per la Partecipazione nell'ambito della L.R. 46/2013, agisce sulla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare attraverso la costruzione di una "Rete del diritto al cibo" di due Comuni (Livorno, Carrara) in cui saranno realizzati, oltre all'attività di prevenzione allo spreco attraverso l'educazione, anche:

- un progetto di costruzione di un sistema di micro-logistica per il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà sociale;
- lo sviluppo di un Piano anti-spreco comunale che prevede:
 - o la definizione di linee guida operative per la lotta allo spreco alimentare e il recupero da parte di imprese, cittadini, associazioni caritatevoli e amministrazioni comunali;
 - o il Piano di recupero dello spreco alimentare;
 - o la definizione e sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa tra Amministrazioni Comunali, organizzazioni caritative e operatori commerciali che prevede incentivi anche di carattere finanziario (es. riduzione tassa dei rifiuti come previsto dalla Legge n.166/2016) e altre forme di supporto pubblico.

Piano regolatore, Urbanistica, Verde pubblico, Politiche Giovanili e Sociale

Piano delle aree a verde destinate ad orti urbani - sociali all'interno della città

Su progetto dell'Ufficio Arredo Urbano e grazie ad un contributo regionale a fondo perduto denominato 100mila orti in Toscana, verranno realizzati circa cinquanta orti sociali urbani sull'area posta in Via Bedarida che sarà dotata di tutti i servizi necessari, e verrà ampliata l'area già utilizzata in Via di Salviano con ulteriori dodici nuovi orti.

Sociale e Politiche Giovanili

a) Orti sociali

Nell'ambito del Piano delle aree a verde destinate ad orti urbani - sociali all'interno della città prevedere lo sviluppo di progetti di Orti legati all'educazione alimentare, alla salute e ambientale con il coinvolgimento delle scuole e dei giovani

Nell'ambito degli orti favorire iniziative di agricoltura sociale volte all'incontro intergenerazionale, interculturale, di supporto al reinserimento sociale, di supporto terapeutico per disagi mentali, fisici o dipendenze.

b) Mensa Comunale

Realizzazione di una mensa pubblica comunale per chi non ha accesso al cibo

Piano del Cibo

Asse 4:

Creare una "comunità di pratica" del cibo

Linea di intervento 4.1

Creazione della rete dei soggetti e dei progetti anche per lo sviluppo di progettualità congiunta

Piano delle azioni

- Formalizzare e rendere operativo il Consiglio del Cibo attraverso un'organizzazione di riferimento che abbia una dotazione finanziaria sufficiente per il funzionamento
- Organizzare eventi congiunti



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



- Rafforzare la rete dei soggetti e dei progetti

Politica Integrata del Cibo

Giunta e Bilancio

Consiglio del Cibo

Formalizzazione e supporto finanziario da reperire nel bilancio comunale, sulla base di una programmazione da concordare, per rendere operativo il Consiglio del Cibo attraverso un'organizzazione di riferimento che abbia una dotazione finanziaria sufficiente per il funzionamento

Piano del Cibo

Asse 4:

Creare una "comunità di pratica" del cibo

Linea di intervento 4.2

Sviluppare un sistema di conoscenze condiviso

Piano delle azioni

- *Promozione dell'attività di ricerca*
- *Recupero delle tradizioni culturali legati al cibo*
- *Sviluppo di un Atlante del cibo di Livorno che descrive e analizza il sistema di approvvigionamento alimentare della città*
- *Trasferimento di buone pratiche dall'esterno*

Politica Integrata del Cibo

Turismo e Cultura

a) Gallina Livornese

Sostegno al riconoscimento del "Leghorn Club" di Livorno, promozione dell'attività di divulgazione sulla biodiversità della razza avicola autoctona e delle sue uova, e inserimento dell'iniziativa all'interno della Strategia Alimentare di Livorno

b) Cacciucco Pride

Supporto organizzativo, di comunicazione e sostegno economico al Cacciucco Pride, primo Festival gastronomico della città di Livorno, e inserimento del Cacciucco Pride all'interno della Strategia Alimentare di Livorno

Innovazione e ricerca universitaria

a) Attività di ricerca

Creare un tavolo con tutte le Università presenti all'interno del polo tecnologico esistente al fine per promuovere attività di ricerca coordinata e congiunta sulle tematiche della Strategia Alimentare, incluso lo sviluppo di un Atlante del cibo di Livorno in collaborazione con l'esperienza di Torino e un sistema di monitoraggio della Strategia Alimentare. Supportare la progettazione per il finanziamento di attività di ricerca sui temi della Strategia Alimentare di Livorno

b) Innovazione

Nell'ambito del nuovo Polo Tecnologico coinvolgere il sistema universitario presente a Livorno per sviluppare ricerca nell'ambito di green e blue economy e sostenere l'inserimento dell'imprenditorialità legata al sistema agroalimentare ed ittico (agricoltura e pesca)

Cooperazione e pace

Cooperazione allo sviluppo

Collegarsi con la FAO nello specifico ai programmi "Meeting Urban Food Needs" e "Food for the Cities" per sostenere lo sviluppo di strategie alimentari urbane nei paesi in via di sviluppo



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



2.2. Sintesi Politica Integrata del Cibo per assessorato

<p>Sindaco – Filippo Nogarín</p> <p>1. Comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Messa a disposizione di un funzionario dell’Ufficio Stampa del Comune a supporto dell’attività di comunicazione del Consiglio del Cibo ▪ Supporto da parte dell’Ufficio Stampa del Comune per attività di comunicazione legate alle iniziative promosse nell’ambito della Strategia Alimentare <p>Per quanto riguarda il Piano Regolatore Generale le azioni sono legate con l’attività promossa dall’assessore con deleghe a Piano strutturale, Urbanistica, Arredo urbano, Verde pubblico (Ass. Aurigi)</p>	<p>Deleghe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione • Polizia Municipale • Porto • Piano Strutturale • Piano Operativo • Protezione Civile • Servizi Demografici • Servizio Elettorale • Sicurezza Urbana • Sportello Urp • Servizi Cimiteriali
<p>Vice Sindaco, con delega a Istruzione, Politiche Giovanili, Partecipazione, Beni Comuni - Stella Sorgente</p> <p>1. Istruzione e politiche giovanili</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progetto 3 ESSE: Saperi, Saperi e Salute <p>Il progetto 3 ESSE prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - realizzazione di un laboratorio di cucina pubblico dedicato al potenziamento di percorsi esperienziali di educazione alimentare per bambini, insegnanti e genitori, - sperimentazione di un modello di mensa innovativo presso il centro infanzia <p>P. Principe basato sui seguenti interventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ potenziamento dei prodotti alimentari a Km. 0; ○ diversa modalità di somministrazione dei pasti; ○ miglioramento dei locali; ○ potenziamento delle iniziative laboratoriali di educazione alimentare rivolte a tutti i bambini, insegnanti e genitori; <p>Un aspetto fondamentale del progetto 3 ESSE che riguarda la sperimentazione di un modello di mensa innovativo è studiare la scalabilità del modello così da verificarne l’applicabilità a livello comunale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distributori automatici “sani” nelle scuole ed in tutte le strutture pubbliche <p>Nell’ambito delle competenze e possibilità d’azione dell’Amministrazione comunale, sostenere la somministrazione di prodotti salutari nei distributori automatici presenti nelle scuole.</p> <p>L’Amministrazione si impegna ad estendere questa iniziativa a tutte le altre strutture pubbliche che rientrano nell’ambito di competenza e di possibilità d’azione dell’Amministrazione Comunale, a partire dagli uffici e strutture comunali.</p> <p>Inoltre, l’Amministrazione comunale si impegna a coinvolgere in tale direzione anche gli altri soggetti pubblici che hanno responsabilità sulle strutture pubbliche presenti nel territorio del Comune di Livorno.</p> <p>Infine, l’Amministrazione comunale, agendo di concerto e in collaborazione con le associazioni di categoria, si impegna a coinvolgere e a sostenere i soggetti economici affinché si muovano nella stessa direzione.</p> <p>2. Politiche della partecipazione, Istruzione, politiche giovanili</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progetto Diritto al Cibo: 	<p>Deleghe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Edilizia Scolastica • Istruzione • Pari Opportunità • Politiche della Partecipazione • Amministrazione Condivisa Dei Beni Comuni • Politiche Giovanili • Rapporti Consiglio Comunale, Capigruppo, Commissioni Comunali



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Il Progetto co-finanziato all'Autorità Regionale per la Partecipazione nell'ambito della LR 46/2013, agisce sulla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare attraverso la costruzione di una "Rete del diritto al cibo" di due Comuni (Livorno, Carrara) in cui saranno realizzati:

- un progetto di prevenzione allo spreco attraverso l'educazione nelle scuole.
- un Progetto di costruzione di un sistema di micro-logistica per il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà sociale;
- lo sviluppo di un Piano anti-spreco comunale compresa la definizione e sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa tra Amministrazioni Comunali, organizzazioni caritative e operatori commerciali che prevede incentivi anche di carattere finanziario (es. riduzione tassa dei rifiuti come previsto dalla Legge n.166/2016) e altre forme di supporto pubblico.

Il progetto è realizzato congiuntamente con gli assessori con delega al **Sociale (Ass. Apolloni)**, a **Commercio-Artigianato e Pesca – Agricoltura (Ass. Baldari)**, e all' **Ambiente (Ass. Vece)**

▪ **A scuola di Mercato**

Percorsi didattici che permettano agli studenti di conoscere la storia dei luoghi, dei personaggi e di tradizioni della città, attraverso la conoscenza del Mercato Centrale, in tutte le sue potenzialità e aspetti architettonici, sociali, culturali e commerciali.

Apertura di laboratori didattici incentrati sulla filiera del gusto, del benessere e della sostenibilità ambientale: lavorazione delle roschette, lavorazione delle acciughe e dal 2017 il laboratorio di "oro colato" con i prodotti del mondo delle api.

Il progetto è realizzato congiuntamente con l'assessore con delega a **Commercio-Artigianato e Pesca – Agricoltura (Ass. Baldari)**

▪ **Progetto di educazione alimentare CIR food e Comune di Livorno**

Attività di educazione alimentare nelle scuole ispirate agli obiettivi e alle aree tematiche indicati nelle Linee Guida per l'educazione alimentare del MIUR, come previsto nel capitolato di gara d'appalto per l'assegnazione del servizio mense

▪ **Tavolo operativo sulla filiera corta nelle mense scolastiche di Livorno**

L'Amministrazione ha avviato un tavolo operativo con la società CIR food, le associazioni di categoria Coldiretti e CIA e Slow Food per rafforzare la presenza di prodotti filiera corta e a km 0, nonché di prodotti biologici all'interno delle mense livornesi.

Assessore con delega a Piano strutturale, Urbanistica, Arredo urbano, Verde pubblico - Alessandro Aurigi

Deleghe

Piano strutturale, Urbanistica, Arredo urbano, Verde pubblico

▪ **Revisione del Piano Strutturale:**

- Stop al consumo di suolo
- Trasformazione della destinazione d'uso delle aree non urbanizzate, attualmente zone a parco, a zone agricole.
- Linee strategiche per valorizzare ed incentivare l'attività agricola, sia essa amatoriale che professionale.

▪ **Piano delle Colline**

Variante al Regolamento Urbanistico con l'obiettivo di incrementare la funzione agricola professionale e amatoriale nel nostro territorio collinare e

- **Lavori Pubblici**
- **Piano Strutturale**
- **Supporto Diretto al Sindaco per Tematiche Afferenti a Prg e Porto**
- **Urbanistica**
- **Arredo Urbano**
- **Manutenzione E Impianti**

pedecollinare

▪ **Piano di Riqualficazione Orti periurbani**

Introduzione di specifica disciplina urbanistica finalizzata a supportare la ricomposizione fondiaria rispetto ad una eccessiva parcellizzazione presente.

▪ **Piano delle aree a verde destinate ad orti urbani - sociali all'interno della città**

- Censimento aree verdi urbane destinate e destinabili ad orti urbani – sociali
- Scelta e schedatura di 12 aree a verde reputate idonee ad ospitare i cosiddetti “Orti urbani – sociali”
- Grazie al contributo regionale del progetto “100 mila orti in Toscana” saranno realizzati circa cinquanta orti sociali urbani sull'area posta in Via Bedarida che sarà dotata di tutti i servizi necessari, e verrà ampliata l'area già utilizzata in Via di Salviano con ulteriori dodici nuovi orti.

▪ **Miglioramento refettori**

Scrivere delle linee guida per la manutenzione degli edifici pubblici scolastici, in relazione al miglioramento dei locali adibiti a refettorio in considerazione:

- degli aspetti funzionali relativi alla corretta insonorizzazione e all'organizzazione di un servizio di somministrazione dei pasti che sia capace rendere più piacevole il momento del pasto e di svilupparlo come parte del processo di educazione alimentare;
- degli aspetti estetici anch'essi legati alla piacevolezza del momento del pasto, relativi all'utilizzo dell'arte per le decorazioni. Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto legare i lavori di manutenzione a percorsi di educazione alimentare attraverso l'arte.

Tale iniziativa è promossa congiuntamente con la **Vice-Sindaco Sorgente** in relazione alle deleghe: **Edilizia Scolastica e Istruzione**.

• **Verde Pubblico**

Assessore con delega a Commercio-Artigianato, Pesca – Agricoltura Paola Baldari

1. Commercio-Artigianato

▪ **Mercato contadino di Campagna Amica al Mercato del Pesce**

Presso il Mercato del Pesce, una decina i produttori ogni sabato mattina mettono in vendita, non solo frutta e verdura, rigorosamente di stagione, ma anche olio, vino, miele, confetture.

▪ **Baracchine**

In merito alla procedura di pubblico incanto e alla destinazione d'uso delle baracchine la Giunta stabilisce indicazioni in merito ai requisiti soggettivi per la partecipazione per cui:

- per le baracchine destinate alla somministrazione, alla vendita ed all'asporto di alimenti e bevande di tipo naturale, che sia favorita l'approvvigionamento dalla filiera corta e a km0 e da agricoltura e pesca sostenibile e siano promosse iniziative relative percorsi di tipo educativo-ricreativo-ristorativo miranti alla diffusione della cultura della sana alimentazione
- per quanto riguarda le baracchine destinate ad attività di tipo commerciale ed artigianale di tipo artistico, culturale, ricreativo, espositivo (showroom), che preveda iniziative di tipo promozionale e/o turistico culturale legate al cibo locale (senza possibilità di somministrazione)

▪ **Nuovo mercato ortofrutticolo**

L'Amministrazione Comunale ha deciso di mantenere la presenza a Livorno

Deleghe

- Edilizia Privata
- Sportello Edilizia
- Peba (Progetto Eliminazione Barriere Architettoniche)
- **Commercio-Artigianato**
- **Pesca – Agricoltura**
- Sportello Suap

del mercato ortofrutticolo, creando una nuova struttura.

Nel Regolamento del mercato saranno stabiliti dei criteri che favoriscano la commercializzazione di prodotti provenienti da filiera corta e a km0 e da agricoltura sostenibile.

- **Mercato Centrale: favorire filiera corta e a km0**

Nei bandi di assegnazione dei banchi siano favorite attività legate alla vendita di prodotti agro alimentari e nello specifico quelli provenienti da filiera corta e a km0 e da agricoltura sostenibile,

Ridefinire il Regolamento del Mercato così da favorire il rafforzamento della filiera corta e a km0 e che si approvvigioni da agricoltura e pesca sostenibile

- **Cibo di strada al Mercato Centrale**

Con bando apposito si è consentito l'apertura di attività commerciali "cibo di strada" e valorizzazione dei prodotti tipici locali nel mercato centrale

- **Tavolo di confronto con Associazioni di categoria**

Aprire un tavolo di confronto con le associazioni di categoria per le finalità di SALUTE per favorire l'adozione della Strategia Alimentare nelle attività commerciali e degli esercizi di vicinato

2. Agricoltura – Pesca e Commercio

- **Agricoltura sostenibile**

Con delibera della Giunta Comunale n. 161 del 2017 il Comune di Livorno ha aderito all'ICE (Iniziativa Cittadini Europei) rivolta alla raccolta firme finalizzata a bandire l'utilizzo di pesticidi contenenti il glifosato da tutta Europa.

L'iniziativa è promossa congiuntamente con l'assessore con delega all'**Ambiente (Ass. Vece)**

- **Trasparenza nella filiera agro-ittica-alimentare ed ittica**

L'Amministrazione comunale si impegna a promuovere la trasparenza nella filiera agro-ittica-alimentare ed ittica agendo all'interno delle strutture pubbliche o coinvolgendo gli operatori economici. In tal senso l'Amministrazione si impegna ad agire in modo diretto attraverso l'approvvigionamento pubblico o indiretto attraverso forme di agevolazione, affinché i soggetti e le imprese coinvolte nelle filiere agro-alimentari ed ittiche adottino etichette dei prodotti che tengano in considerazione dei criteri imprescindibili, quali il luogo di produzione e le modalità di produzione - ed in seconda istanza dei criteri aggiuntivi, che saranno definiti in concertazione con gli stessi operatori economici e le associazioni di categoria.

L'iniziativa è promossa congiuntamente con l'assessore con delega all'**Ambiente (Ass. Vece)**

- **Il "menù locale"**

Promuovere una campagna di sensibilizzazione delle associazioni di categoria e delle imprese della ristorazione locale affinché sia realizzato un "menù locale" a base di piatti della cucina livornese realizzati con prodotti a km0, preferibilmente biologici.

I ristoranti che aderiranno all'iniziativa potranno esibire un marchio, che sarà appositamente elaborato.

Il Comune promuoverà l'iniziativa attraverso i propri canali di comunicazione e sosterrà iniziative di comunicazione volte a far conoscere l'iniziativa ai consumatori locali e ai turisti.

L'iniziativa sarà promossa congiuntamente con l'assessore con delega al **Turismo (Ass. Belais)**

- **Eventi al Mercato Centrale**



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Promuovere eventi legati alla cucina locale all'interno del Mercato Centrale in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Rosignano

3. Agricoltura – Pesca e Commercio

Sostenere l'attività culturale e turistica affiancando con delega al **Turismo (Ass. Belais)** e sostenendo le iniziative: Cacciucco Pride, Effetto Venezia, Gallina Livornese, Festival Arte&Cibo

Assessore con delega a Cultura e Turismo - Francesco Belais

Cultura e Turismo

▪ Cacciucco Pride

Sostenere la continuità nella realizzazione del "Cacciucco Pride", la prima vera manifestazione gastronomica della città di Livorno.

Nell'ambito della manifestazione del "Cacciucco Pride" saranno promosse e sostenute specifiche iniziative legate alla Strategia Alimentare di Livorno

▪ Effetto Venezia

Nell'ambito della manifestazione "Effetto Venezia" saranno promosse e sostenute iniziative legate alla Strategia Alimentare di Livorno

▪ Gallina livornese

Sostenere iniziative culturali e turistiche legate alla valorizzazione della Gallina Livornese

▪ Festival Arte &Cibo

Sostenere la realizzazione di un Festival che abbia come tema Arte&Cibo impegnando risorse organizzative, di comunicazione e di promozione

Coinvolgere le scuole anche attraverso l'"alternanza scuola lavoro" (soprattutto il liceo Artistico) nella realizzazione di un Festival Arte&Cibo

Deleghe

- Biblioteche E Musei
- Fondazione Goldoni
- Istituto Mascagni
- **Cultura**
- Tavolo Delle Religioni
- **Turismo**
- Toponomastica

Assessore con delega a Sociale, Sanità, Terzo Settore – Leonardo Apolloni

1. Sociale

▪ Orti sociali

Nell'ambito del Piano delle aree a verde destinate ad orti urbani - sociali all'interno della città, prevedere lo sviluppo di progetti di Orti legati all'educazione alimentare, alla salute e ambientale con il coinvolgimento delle scuole e dei giovani

Negli Orti favorire iniziative di agricoltura sociale volte all'incontro intergenerazionale, interculturale, di supporto al reinserimento sociale, di supporto terapeutico per disagi mentali, fisici o dipendenze.

▪ Mensa Comunale

Realizzazione di una mensa pubblica comunale per chi non ha accesso al cibo

2. Sanità

▪ Verso la città del benessere

Promuovere un protocollo d'intesa tra Comune e ASL per la realizzazione di attività di informazione, comunicazione ed educazione e per lo sviluppo di progettualità congiunta legata alla promozione della salute attraverso la prevenzione, nell'ambito del Programma Regionale di Prevenzione.

Deleghe

- Politiche Della Casa
- **Sanità**
- **Sociale**
- **Terzo Settore**

Assessore con delega al Bilancio - Valentina Montanelli

Bilancio e Entrate

Deleghe

- **Bilancio**

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato Centrale: agevolazione tariffaria Agevolazione tariffaria per i banchi di vendita di prodotti agro-alimentari che si approvvigionano da filiera corta, a km0 e da agricoltura e pesca sostenibile ▪ Ricomposizione fondiaria Definizione di incentivi fiscali o contributi volti a favorire la ricomposizione fondiaria anche attraverso la Banca della Terra della Regione Toscana ▪ Consiglio del Cibo Supporto finanziario, con un importo da definire sulla base di una programmazione da condividere, per rendere operativo il Consiglio del Cibo attraverso una dotazione finanziaria sufficiente per il funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrate • Contratti • Economato • Provveditorato • Aziende
---	--

Assessore con delega a Innovazione e Ricerca Universitaria, Sviluppo Economico, Relazioni Internazionali - Francesca Martini	Deleghe
<p>1. Innovazione e ricerca universitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività di ricerca Creare un tavolo con tutte le Università presenti all'interno del polo tecnologico per promuovere attività di ricerca coordinata e congiunta sulle tematiche della Strategia Alimentare, incluso lo sviluppo di un Atlante del cibo di Livorno in collaborazione con l'esperienza di Torino, e un sistema di monitoraggio della Strategia Alimentare. Supportare la progettazione per il finanziamento di attività di ricerca sui temi della Strategia Alimentare. ▪ Innovazione Nell'ambito del nuovo Polo Tecnologico coinvolgere il sistema universitario presente a Livorno per sviluppare ricerca nell'ambito della green e blue economy e sostenere l'inserimento dell'imprenditorialità legata al sistema agroalimentare ed ittico (agricoltura e pesca) <p>2. Sviluppo Economico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tavoli di Lavoro area di crisi Riconoscendo nell'agricoltura periurbana e nella pesca sostenibile una possibilità di sviluppo economico locale e di creazione di nuova occupazione, in collegamento con la revisione del Piano Strutturale che porterà alla trasformazione in aree agricole degli spazi non urbanizzati e in connessione con la realizzazione del Nuovo Polo Tecnologico, l'assessorato allo sviluppo economico istituisce un apposito tavolo di lavoro per lo sviluppo di imprenditorialità legata alla green e blue economy, con le associazioni di categoria e la Regione Toscana. Tale tavolo di lavoro riguarderà: a) la tematica dell'agricoltura e della filiera agro-ittica-alimentare nell'ambito del programma regionale "Fare Impresa" per: a) creazione d'impresa – microcredito; b) start up innovative; c) fondo giovani professionisti; d) fare impresa in agricoltura: d.1) banca della terra; d.2) innovazione in agricoltura. b) La tematica della pesca e dalla filiera ittica nell'ambito dei specifici programmi regionali. <p>3. Relazioni Internazionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reti internazionali Coinvolgere le Università per il trasferimento di buone pratiche internazionali legate alle strategie alimentari urbane e connettersi alle reti internazionali di città già esistenti, come il Patto di Milano e la rete Sustainable Food Cities. 	<ul style="list-style-type: none"> • Personale • Formazione e Innovazione • Lavoro • Piuss • Sviluppo Economico • Affari Legali • Innovazione e Ricerca Universitaria • Relazioni Internazionali • Statistica • Trasparenza e Semplificazione



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Assessore con delega a Sport, Cooperazione, Casa Circondariale - Andrea Morini	Deleghe
<p>1. Cooperazione e pace</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cooperazione allo sviluppo <p>Collegarsi con la FAO nei programmi “Meeting Urban Food Needs” e “Food for the Cities” per sostenere lo sviluppo di strategie alimentari urbane nei paesi in via di sviluppo</p> <p>2. Sport</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stili di vita sani <p>In collaborazione con la Consulta dello Sport e ASL organizzare eventi di educazione a corretti e sani stili di vita (sana alimentazione e attività fisica e sportiva) con la collaborazione di testimonial famosi dello sport livornesi. Realizzare attività di informazione, comunicazione ed educazione e sviluppo di progettualità connessa tra Comune, ASL e Consulta dello Sport</p> <p>Iniziativa promossa congiuntamente con la Vice Sindaco Sorgente per la delega alle Politiche Giovanili e l’assessore con delega alla Sanità (Ass. Apolloni).</p> <p>3. Isola di Gorgona</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progetto Gorgona <p>Valorizzare le esperienze già realizzate in un progetto a lungo termine con la Casa di Reclusione orientato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rafforzamento di un’alimentazione salutare e della filiera corta nella mensa; - lotta allo spreco; - educazione alimentare verso l’esterno attraverso “fattoria didattica”; - promuovere la filiera corta agricola e della pesca verso la Città di Livorno <p>4. Rapporti Casa Circondariale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Filiera corta nella mensa della Casa Circondariale <p>Aprire un dialogo con la Casa Circondariale affinché possa essere promossa la filiera corta nella mensa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sport • Impianti Sportivi • Folklore • Associazionismo • Cooperazione E Pace • Tutela Degli Animali • Isola Di Gorgona • Rapporti Con La Casa Circondariale • Coordinamento Programma

Assessore con delega all’Ambiente - Giuseppe Vece	Deleghe
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lotta allo spreco alimentare <p>Promuovere iniziative volte a ridurre lo spreco alimentare coinvolgendo le associazioni di categoria e i cittadini</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incentivare il riciclo attraverso il compostaggio <p>L’Amministrazione si impegna a sostenere e a coinvolgere i cittadini e, in collaborazione con le rappresentanze locali, gli operatori economici affinché si diffondano iniziative individuali e collettive volte a realizzare il riciclo dei prodotti agro-alimentari ed ittici attraverso il compostaggio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Mobilità Urbana • Politiche per le energie rinnovabili e attuazione del Paese • Patrimonio Demanio • Fondi Ue - Finanziamenti Pubblici



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



PATTO DI CITTADINANZA ALIMENTARE

“Sii il cambiamento che vuoi vedere avvenire nel mondo”
Mahatma Gandhi

1. Diritto al Cibo

Con il **Patto di cittadinanza alimentare**, la **Città di Livorno riconosce il diritto al cibo** come diritto fondamentale di cittadinanza e l'Amministrazione comunale lo istituzionalizza proponendo al Consiglio comunale il suo inserimento all'interno dello Statuto del Comune di Livorno.

Per la Città di Livorno il diritto al cibo è così definito:

Ogni cittadino di Livorno ha diritto ad avere accesso al cibo in base al bisogno individuale, in sufficiente quantità, adeguatezza e accettabilità culturale e religiosa, senza limiti di accesso fisico o economico.

Ogni cittadino di Livorno ha diritto ad un cibo che sia prodotto e consumato in modo sostenibile nel presente e in modo tale da garantirne l'accesso alle generazioni future.

La piena realizzazione del diritto al cibo si compie quando ogni cittadino ha pieno accesso ad un'alimentazione sostenibile (salutare, rispettosa dell'ambiente e senza sprechi, equa e giusta, primariamente locale) piacevole e consapevole.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



2. Impegni dell'Amministrazione Comunale

Con il **Patto di cittadinanza alimentare**, l'**Amministrazione Comunale** si **impegna** alla realizzazione sostanziale del diritto al cibo ed in tal senso ad operare per:

- **rafforzare la filiera corta**, basata su di un'agricoltura e pesca sostenibili, anche come strumento di sviluppo locale, a sostegno di nuova economia turistica di qualità, culturale e del benessere;
- **ridurre lo spreco di cibo e combattere la povertà alimentare**;
- **promuovere l'educazione alimentare e migliorare il sistema delle mense pubbliche**;
- **costruire** una «**Comunità di pratica del cibo**» che attraverso percorsi partecipativi coinvolga tutti i soggetti (istituzioni, imprese, associazioni e cittadini) e i progetti sul cibo presenti sul territorio e ne sviluppi di nuovi in una logica di sistema integrato.

La “partecipazione” è uno dei principi fondamentali della Strategia Alimentare di Livorno, che è stata creata proprio attraverso un percorso di democrazia partecipativa e deliberativa. Nei processi partecipativi la comunità locale non delega ma è coinvolta direttamente nei momenti decisionali. Tuttavia, la partecipazione non si limita alla decisione; la vera partecipazione è ciò che trasforma la comunità locale in cittadinanza attiva e si realizza quando ognuno, singolarmente e collettivamente, si impegna ogni giorno a *diventare il cambiamento che vuol vedere avvenire nel mondo*.

Ogni membro della **comunità locale (cittadino, impresa, rappresentanza o associazione)** oltre a **rivendicare il proprio diritto al cibo**, può sottoscrivere la Carta del Cibo, **impegnandosi così nella partecipazione attiva** a trasformare Livorno nel primo comune in Italia in cui sia garantito l'accesso ad un'alimentazione sostenibile (salutare, rispettosa dell'ambiente e senza sprechi, equa e giusta, locale) piacevole e consapevole a tutti i suoi cittadini.

Per trasformare questa visione in una realtà, è indispensabile una rivoluzione che non necessita di grandi trasformazioni ma di **piccoli cambiamenti** che ogni membro della comunità locale può fare **nella propria quotidianità**.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



3. Impegni di cittadini e imprese

Cittadini

Gli impegni dei cittadini sono i seguenti:

- **Mangiare meglio e più salutare:**
 - mangiare prodotti di qualità migliore;
 - ridurre il consumo di carni rosse e di carni lavorate e conservate;
 - ridurre drasticamente il consumo di zucchero ed evitare le bevande zuccherate;
 - ridurre drasticamente l'utilizzo del sale;
 - aumentare il consumo di verdura e frutta.
- **Mangiare in modo equilibrato, nelle giuste quantità e seguire un corretto stile di vita;**
- **Mangiare cibo fresco e di stagione** rispetto a quello confezionato.
- **Mangiare prodotti rispettosi dell'ambiente e del benessere animale:** preferire il consumo di prodotti provenienti da un'agricoltura biologica, biodinamica, agro-ecologica, da permacultura e da una pesca sostenibile.
- **Mangiare locale e secondo solidarietà internazionale:** comprare preferibilmente prodotti locali (agricoltura e pesca), che provengono da imprese agricole locali e pescatori locali e da negozi locali, mercati comunali, GAS e mercati contadini. Comprare cibo prodotto a livello internazionale attraverso i canali della cooperazione internazionale e del mercato equo e solidale.
- **Mangiare in convivialità:** pensare al pasto come un momento di gioia e di condivisione con le persone che sono a tavola.
- **Imparare:**
 - i principi di un'alimentazione sana;
 - a conoscere il cibo che si compra (da dove viene e come è prodotto) e imparare a leggere le etichette;
 - a cucinare;
 - le ricette locali e degli avanzi;
 - a conoscere i prodotti del territorio e del mare.
- **Fare gite in campagna e visitare aziende agricole e fare visite alle aziende della pesca locali.**
- **Ridurre lo spreco di cibo** il più possibile, riciclare o compostare ciò che non può essere utilizzato.
- **Coinvolgere altre persone** a sottoscrivere la Carta del Cibo.
- **Partecipare** alle attività degli **orti urbani** e sociali.
- **Partecipare alla discussione pubblica** che il Consiglio del Cibo promuoverà attorno alla Strategia Alimentare di Livorno.

Imprese

Gli impegni delle imprese sono i seguenti:

- **Produrre prodotti sostenibili e stagionali e pescare in modo sostenibile;**
- **Rifornirsi di prodotti agricoli e della pesca locali, sostenibili e stagionali;**
- **Proporre "menù locali";**
- **Garantire la trasparenza e l'informazione sui prodotti** (provenienza, composizione, metodo produttivo);
- **Ridurre lo spreco alimentare e donare** ad associazioni caritatevoli ciò che non può essere utilizzato, **riciclare o compostare** ciò che non può essere utilizzato;
- **Ridurre imballaggio non riciclabile;**
- **Promuovere iniziative di informazione e comunicazione sul cibo;**
- **Partecipare alle iniziative** promosse nell'ambito della **Strategia Alimentare** di Livorno.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



CONSIGLIO DEL CIBO

1. Introduzione

Affrontare in maniera strutturale le problematiche e sostenere le potenzialità legate allo sviluppo dei sistemi agro-ittico-alimentari locali significa occuparsi del sistema nella sua totalità (dal campo e dal mare alla tavola e alla gestione dello spreco che ne deriva), in tutte le sue componenti di filiera (produzione, trasformazione, distribuzione, consumo domestico e consumo tramite ristorazione, mense e altro e post-consumo) e nelle sue interazioni con le diverse componenti della società, economia e ambiente.

Significa occuparsi del sistema produttivo e degli impatti ambientali della produzione agricola e della pesca, del sistema di approvvigionamento e distribuzione (GDO, negozi al dettaglio, filiere corte), del sistema urbanistico (destinazione d'uso delle aree verdi urbane e dei terreni periurbani), delle mense scolastiche, ospedaliere e dell'educazione alimentare (corsi esperienziali, orti scolastici e orti urbani), dello spreco alimentare e delle questioni sociali legate alla povertà alimentare e all'inclusione, significa occuparsi del problema della salute, intendendo agire sull'alimentazione come politica di prevenzione. Inoltre, il sistema agro-ittico-alimentare è disarticolato in tanti soggetti diversi che mettono in atto tante azioni frammentate, spesso ridondanti se non contraddittorie e nella maggior parte dei casi non coordinate.

Per occuparsi dello sviluppo dei sistemi agro-alimentari locali è quindi necessario un approccio sistemico capace di costruire una rete cooperativa di soggetti che agiscono congiuntamente, in modo coordinato e coerente per raggiungere obiettivi condivisi. L'approccio integrato, purtroppo, è assente dalle agende e dalle politiche dei governi nazionali, regionali e locali che sono privi di vere e proprie "politiche alimentari" ma agiscono fondamentalmente secondo un approccio settoriale (sociale, cultura, scuola, sanità, commercio, turismo, urbanistica etc.).

I Consigli del Cibo sono forme innovative di governante, che hanno l'obiettivo di affiancare e supportare i governi locali che decidono di dotarsi di vere e proprie politiche alimentari. In molti casi, la loro costituzione è indicata come uno degli obiettivi specifici del processo di costruzione della politica alimentare. Inoltre, i Consigli del Cibo sono necessari a promuovere quei processi di corresponsabilizzazione degli attori del sistema del cibo locale, necessari a trasformare una molteplicità frammentata in una rete strategica e coordinata.



Come descritto nel documento *“Elementi per l’istituzione del “Consiglio Metropolitan del Cibo” di Milano. Analisi internazionale sui Consigli del Cibo”*, i Consigli del Cibo a livello urbano e metropolitano sono istituti relativamente nuovi in Europa: nel 2004 Londra ha avviato un’esperienza, ma uno dei primi e riconosciuti riferimenti a livello europeo è quello istituito a Bristol nel 2011.

Questi istituti sono diffusi, con forme diverse, in tutto il mondo e rappresentano uno strumento attraverso il quale i governi locali attivano modalità di dialogo strutturato con le diverse componenti della società in merito alle questioni che, direttamente o indirettamente, caratterizzano il sistema alimentare della città.

Non esiste una definizione né un modello unico di Consiglio perché essi variano a seconda delle specificità locali del contesto che li crea. In generale, però, si può dire che i Consigli del Cibo consistono in gruppi di persone a vario titolo coinvolti nel sistema alimentare (attori della filiera, consumatori, associazioni e terzo settore, soggetti istituzionali, rappresentanze) che mettono a sistema interessi, competenze e istanze, creando un’arena democratica di analisi e intervento generalmente in un’ottica di incremento della sostenibilità ambientale e della giustizia sociale.

2. La missione

Il **Consiglio del Cibo di Livorno** è un **partenariato** di cittadini, istituzioni pubbliche, imprese, rappresentanze e associazioni locali e altri attori del sistema agro-ittico-alimentare locale attraverso cui si formalizza un patto di alleanza tra città, campagna e mare.

Il Consiglio del Cibo di Livorno ha la **missione** di:

- sostenere il **coordinamento tra tutti gli attori del sistema agro-ittico-alimentare locale** e tra le diverse azioni, progetti e iniziative che sono sviluppate singolarmente
- **analizzare il funzionamento del sistema alimentare** (dal livello locale a quello regionale e statale)
- **elaborare idee e identificare proposte innovative** per sostenere la “sovranià alimentare”, che significa lo sviluppo del sistema agro-ittico-alimentare locale e garantire un’alimentazione sostenibile e salutare a tutti i cittadini di Livorno.

A tale scopo il Consiglio del Cibo di Livorno definisce **lo spazio di discussione riconosciuto dal Comune di Livorno** per:

- elaborare, aggiornare, sviluppare e valutare il **Piano del Cibo di Livorno**
- avanzare proposte, monitorare, valutare e supportare l’Amministrazione locale nell’attuazione della **Politica Integrata del Cibo di Livorno**.



3. Le funzioni

Le **funzioni** del Consiglio del Cibo di Livorno sono le seguenti:

- **Animare** e promuovere il **coordinamento** tra i diversi settori del sistema agro-ittico-alimentare locale
- Promuovere **progetti innovativi** finalizzati alla realizzazione della sovranità alimentare
- Servire da **banca della conoscenza** del sistema agro-ittico-alimentare locale e promuovere attività di **ricerca interdisciplinare, informazione e di educazione alimentare**
- **Supportare la reputazione e la leadership di Livorno** come Comune di eccellenza nella **promozione della salute e della sovranità alimentare** e collaborare con altri comuni interessati a sviluppare strategie alimentari urbane
- Promuovere attività culturale e **coordinare il Festival di Arte & Cibo**
- Servire da **forum di discussione partecipativo** per favorire il dialogo tra tutti gli attori coinvolti nel settore agro-ittico-alimentare locale, dibattere questioni ed avanzare proposte che riguardano l'approvvigionamento e l'accesso ad un'alimentazione sostenibile da parte dei cittadini di Livorno:
 - elaborare, aggiornare, sviluppare e valutare il **Piano del Cibo di Livorno**;
 - avanzare proposte, monitorare, valutare e supportare l'Amministrazione locale nell'attuazione della **Politica Integrata del Cibo di Livorno**;
- Supportare l'amministrazione locale nel **coordinamento tra i diversi settori** che hanno un impatto sul sistema del cibo e nelle relazioni con gli altri livelli istituzionali: provinciale, regionale e nazionale ma soprattutto con le istituzioni europee e con le "think tank" che agiscono a livello comunitario;
- Essere **destinatario della gestione di progetti, programmi e azioni** che riguardano lo sviluppo del sistema del cibo locale e l'accesso ad un'alimentazione sostenibile da parte dei cittadini di Livorno per conto dell'Amministrazione locale o di altri soggetti pubblici e privati.
- Svolgere attività di **animazione territoriale**.

4. La composizione, durata e la modalità di selezione dei componenti

4.1. Composizione e durata

Il Consiglio del Cibo di Livorno si compone di **oggetti necessariamente rappresentativi del sistema agro-ittico-alimentare locale** (dal campo e dal mare alla tavola) e altri soggetti con competenze ed esperienze in tema di cibo:

1. 2 rappresentanti del Comune di Livorno di cui 1 funzionario dell'Ufficio Stampa del Comune
2. 1 rappresentante USL
3. 1 rappresentante di Slow Food
4. 1 agricoltore
5. 1 pescatore
6. 1 ristoratore
7. 1 rappresentante delle associazioni di categoria agricole
8. 1 rappresentante delle associazioni di categoria del commercio
9. 1 rappresentante degli insegnanti delle scuole comunali
10. 2 rappresentanti della Commissione Mense
 - a. 1 genitore
 - b. 1 insegnante
11. 1 rappresentante del mondo dell'Università e della Ricerca
12. 2 cittadini



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



13. 1 commerciante al dettaglio di filiera corta
14. 1 rappresentante della GDO
15. 1 rappresentante del mercato centrale
16. 1 rappresentante di associazioni di volontariato che si occupano di povertà alimentare
17. 1 rappresentante GAS
18. 1 rappresentante di mercati contadini (agricoltore)

Ulteriori membri del Consiglio del Cibo di Livorno possono essere cooptati sulla base delle necessità concordate a maggioranza.

La composizione del primo Consiglio del Cibo è la seguente:

1. 2 rappresentanti del Comune di Livorno di cui un funzionario dell'Ufficio Stampa del Comune	Il responsabile dell'Ufficio mense scolastiche (Franca Sala – poi Micaela Benetti)
2. 1 rappresentante di Slow Food	Fiamma Tofanari (gruppo operativo)
3. 1 pescatore – rappresentante associazione Pesca	Andrea Bartoli
4. 1 rappresentante associazione di categoria agricola	Marta Zampaglione
5. 2 rappresentanti degli insegnanti delle scuole	1 Stefania Filippi 2 Cristina Bitossi
6. 1 rappresentante della Commissione Mense (insegnante)	Anna Rosa Simonetta Menini
7. 1 rappresentante del mondo dell'Università e della Ricerca	Giaime Berti - SSSUP (Presidente)
8. 2 cittadini	Valentina Gucciardo Elio Grasso
9. 1 commerciante al dettaglio di filiera corta	Giada Ciari – Fresco in città
10. 1 rappresentante GDO	Cristina del Moro – Unicoop Tirreno
11. 1 associazione di volontariato che si occupa di povertà alimentare	Enea Santaniello (gruppo operativo)
12. 1 rappresentante mercati contadini (agricoltore)	Paola Chiellini (gruppo operativo)

4.2. Durata

La partecipazione al Consiglio del Cibo di Livorno ha una **durata di 3 anni con l'obbligo di frequenza** ad almeno il **75%** degli **incontri**. Qualora tale frequenza non sia garantita la partecipazione al Consiglio del Cibo di Livorno decade automaticamente.

4.3. Modalità di selezione

Per la costituzione del **primo Consiglio del Cibo di Livorno** i membri sono **selezionati esclusivamente nell'ambito del progetto SALUTE**, sulla base della corrispondenza alle tipologie di rappresentatività del sistema del cibo locale e al livello di partecipazione agli incontri del progetto stesso, **con una soglia minima di partecipazione a 3 incontri**.

Qualora i partecipanti abbiano **lo stesso numero di presenze**, la selezione avviene tramite **estrazione a sorte**.

Al decadere del primo Consiglio del Cibo di Livorno i **partecipanti saranno scelti** sulla base di un processo di selezione fondato sui seguenti criteri:

- **rappresentatività** rispetto alle tipologie sopra elencate;
- **curriculum vitae**.



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



5. Le modalità di funzionamento e processi decisionali

Il Consiglio del Cibo di Livorno **si incontra almeno 6 volte l'anno** e svolge le attività previste dal programma delle attività annuale, per lo svolgimento delle quali sono previste anche specifici “gruppi di lavoro tematici”.

Le **decisioni** sono assunte a **maggioranza** dei presenti.

Il Consiglio del Cibo di Livorno organizza una volta l'anno un **Forum cittadino del Cibo** in cui coinvolgere tutti coloro che sono interessati alla Strategia Alimentare di Livorno per discutere del Piano del Cibo, della Politica Integrata del Cibo e delle attività svolte dal Consiglio del Cibo durante l'anno.

6. La struttura organizzativa e la forma giuridica e finanziamento

6.1. Struttura organizzativa

Il Consiglio del Cibo di Livorno elegge a maggioranza un **Presidente** il quale costituisce un “**gruppo operativo**” di lavoro composto dal Presidente e da altri due membri del Consiglio del Cibo di Livorno.

Il “gruppo operativo” ha il compito di **gestire organizzativamente le attività del Consiglio del Cibo di Livorno**, tra cui: definire l'agenda degli incontri, elaborare i report degli incontri, elaborare e aggiornare il piano delle attività e la relazione annuale delle attività del Consiglio del Cibo di Livorno.

Il “gruppo operativo” si relaziona con l'Amministrazione comunale per conto del Consiglio del Cibo a cui deve rendere conto, e rappresenta il Consiglio del Cibo nelle relazioni esterne.

Il Consiglio del Cibo di Livorno **può organizzare specifici “gruppi di lavoro tematici”** allo scopo di realizzare specifiche attività. A tali gruppi potranno partecipare anche soggetti esterni al Consiglio del Cibo sulla base delle competenze necessarie.

Il Consiglio del Cibo di Livorno costituisce un “**gruppo di tecnici**” esperti delle tematiche ambientali, agro-alimentari e della salute, esterno al Consiglio del Cibo, con funzione consultativa e di cui avvalersi quando siano richiesti pareri tecnico-scientifici in merito all'attività del Consiglio del Cibo.

6.2. Forma giuridica

Per quanto riguarda la **forma giuridica** l'Amministrazione comunale **accoglie la proposta di istituzione del Consiglio del Cibo cittadino** emersa nell'ambito del processo partecipativo SALUTE e **propone al Consiglio Comunale la sua istituzionalizzazione nella forma della Consulta**, in tal modo definendone formalmente il livello di coinvolgimento e il grado di influenza nelle politiche locali.

6.3. Finanziamento

L'Amministrazione comunale intende sostenere l'operatività del Consiglio del Cibo attraverso un **supporto finanziario** da individuare all'interno del bilancio comunale, sulla base dei costi necessari per le attività che saranno programma.