



Progetto finanziato da:



Regione Toscana

Con la collaborazione di:



Con il supporto metodologico di:



REPORT DEI FOCUS GROUP TERRITORIALI

DEFINIZIONE DEI PRINCIPI

Successivamente alle fasi di *Mappatura* degli stakeholder locali nei mesi di maggio e giugno, e di *Ispirazione* culminata nell'evento *Apparecchiamo la Piana* del 28 settembre a Lucca, ha avuto inizio la terza fase del progetto Circularifood, cioè quella di *Definizione dei Principi*.

Gli stakeholder identificati nel territorio di ciascun Comune sono stati invitati a partecipare a *Focus Group Territoriali* il cui scopo è stato di:

- raccogliere il punto di vista di ciascuna delle parti interessate relativamente alla dimensione ideale entro cui il futuro Piano Intercomunale del Cibo deve collocarsi
- identificare alcuni ambiti d'intervento prioritari per i singoli Comuni e per la Piana nel suo complesso
- mappare ulteriormente azioni, progetti e iniziative già realizzate o in corso di realizzazione sul territorio per dare attuazione a questi ambiti di intervento.



Il lavoro ha preso le mosse dall'analogo percorso che si è svolto a Milano nel 2015 e che è culminato con la produzione della *Carta di Milano* e del *Milan Urban Food Policy Pact*.

Ai partecipanti sono stati presentati i contenuti dei due documenti allo scopo di identificare i principi e le azioni più rilevanti tra quelli riportati e di definire delle specifiche per renderli più coerenti con il contesto locale della Piana del Cibo.

I PRINCIPI DEL PIANO INTERCOMUNALE DEL CIBO

Dal confronto tra i partecipanti ai focus group i principi della Carta di Milano sono stati così declinati per il contesto locale:

Consapevolezza alimentare

I partecipanti ritengono che sia importante migliorare la conoscenza e creare consapevolezza della filiera del cibo - produzione, acquisto e consumo - valorizzando in particolare i saperi locali.

Per quanto riguarda i comportamenti virtuosi, ritengono che la consapevolezza possa essere rafforzata anche tramite l'osservazione di buoni esempi.

L'educazione svolge un ruolo centrale nel far maturare nelle persone consapevolezza nell'alimentazione.

Responsabilità

L'educazione svolge un ruolo centrale anche nel far maturare nelle persone un approccio responsabile al cibo. I comportamenti virtuosi da parte di singoli che fungono da buoni esempi sono uno strumento fondamentale per l'educazione della comunità.

Equità

E' centrale il rafforzamento della rete di distribuzione locale e di prossimità, soprattutto nei centri piccoli e periferici, per garantire un accesso equo al cibo anche alle persone con problemi di mobilità.

Diritto al cibo

Il cibo deve essere un diritto garantito a tutti. Allo stesso tempo esso comporta anche dei doveri nei confronti degli altri e dell'ambiente.

Le procedure che regolano il recupero e la redistribuzione del cibo alle fasce deboli della popolazione dovrebbero essere semplificate ed integrate.

Valore sociale e culturale del cibo

Il cibo è veicolo della cultura del territorio. È per questo che le tipicità locali vanno tutelate, non solo per quanto riguarda le varietà delle materie prima, ma anche in termini di saperi e processi produttivi di qualità.

Il cibo è un momento di incontro importante per la comunità.

I PRINCIPI DEL PIANO INTERCOMUNALE DEL CIBO

Esso può esserlo non solo in occasioni conviviali legate al consumo, ma anche in altri momenti importanti della filiera dal cibo, dalla produzione, alla trasformazione alla distribuzione. E' importante quindi favorire una maggiore connessione tra i vari soggetti e una maggiore integrazione della filiera del cibo.

Tutela dell'ambiente e del paesaggio

È importante tutelare la figura del produttore locale in quanto custode e curatore del territorio.

Qualità e sicurezza del cibo

La qualità è un elemento che contraddistingue la produzione locale e che le consente di "competere" nei mercati. E' per questo che la qualità deve essere considerata uno strumento a disposizione dei produttori locali e, in quanto tale, va tutelata.

Oltre che sicuro e di qualità il cibo deve, inoltre, essere buono.

Sostenibilità nella gestione delle risorse

L'ottimizzazione delle risorse passa anche per il riuso del cibo come materia prima (compostaggio) o per il suo uso in filiere diverse da quella dell'alimentazione umana (mangimi per animali).

Semplicità

La normativa e le procedure che concernono tutte le fasi della filiera del cibo dovrebbero essere rese più semplici nei contenuti e nella possibilità di essere comprese dai cittadini.

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

Il Milan Urban Food Policy Pact raccomanda ai territori e agli amministratori locali che li governano una serie di azioni da intraprendere per migliorare la gestione del cibo e delle questioni legate all'alimentazione.

Con riferimento a tali azioni i partecipanti ai focus group hanno contribuito a definire lo *stato di avanzamento* del territorio elencando progetti ed iniziative analoghi tra quelli da loro realizzati o di cui erano a conoscenza.

#produzionelocale

Azione consigliata:

Promuovere e consolidare la produzione e la trasformazione alimentare urbana e peri-urbana mediante approcci sostenibili e integrare l'agricoltura urbana e peri-urbana nei programmi comunali per la resilienza.

Iniziative presenti:

- l'Associazione Porcari Agricola promuove la

riscoperta della cultura agricola e dei saperi locali tradizionali (Porcari)

Azione consigliata:

Adottare un approccio olistico per gli ecosistemi e una pianificazione e gestione integrata per l'utilizzo del territorio.

Iniziative presenti:

- alcuni produttori hanno riscoperto e messo in produzione varietà ortive locali (Capannori)
- la cooperativa agricola L'Unitaria promuove tra i soci la pianificazione della produzione sulla base delle esigenze espresse dai clienti (ristorazione collettiva, GDO) (Porcari)

Azione consigliata:

Favorire l'erogazione di servizi per i produttori alimentari nelle città e zone limitrofe, ivi compresi la formazione tecnica e l'assistenza finanziaria (credito, tecnologie,

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

sicurezza degli alimenti, accesso al mercato, ecc.) per la creazione di un sistema alimentare multi-generazionale ed economicamente sostenibile.

Iniziative presenti:

- la cooperativa agricola L'Unitaria fornisce ai produttori soci anche servizi di supporto alle loro attività (Porcari)

Azione consigliata:

Sostenere le filiere alimentari corte, le organizzazioni di produttori, le reti e le piattaforme da produttore a consumatore, e altri sistemi di mercato che integrino le infrastrutture sociali ed economiche per un sistema alimentare urbano che colleghi le aree urbane a quelle rurali.

Iniziative presenti:

- ci sono stati vari tentativi di creare una filiera

locale la cui qualità venga certificata in maniera partecipata dai clienti e da altre tipologie di soggetti del territorio (Lucca)

- ci sono stati tentativi di creare una rete di produttori locali che producono secondo standard di qualità e di prossimità con i propri clienti come, ad esempio i progetti “Lucca biodinamica” e “Lucca nel piatto” (Lucca, Capannori)
- la cooperativa agricola l'Unitaria fornisce una piattaforma che aggrega la produzione (e i produttori locali) e dialoga con la ristorazione collettiva. (Porcari)

Azione consigliata:

Sviluppare politiche e programmi a sostegno dei mercati comunali pubblici, ivi compresi i mercati agricoli, i mercati informali, i mercati all'ingrosso e al dettaglio, ristoranti e altri soggetti operanti nel settore della distribuzione alimentare.

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

Iniziative presenti:

- vengono realizzati mercati contadini per i produttori locali (Villa Basilica)
- viene favorito uno scambio di produttori e di pubblici tra mercati contadini di comuni diversi (Villa Basilica)

#stilidivita

Azione consigliata:

Promuovere diete sostenibili (sane, sicure, culturalmente adeguate, ecosostenibili e fondate sui diritti) mediante programmi pertinenti nel campo dell'istruzione, la promozione della salute e la comunicazione, con particolare attenzione alle scuole, centri di assistenza, mercati e mezzi di informazione.

Iniziative presenti:

- nelle scuole sono stati realizzati i progetti “coop” e “...e mangiarono tutti felici e contenti!” per raccontare il cibo ai bambini (Villa Basilica)
- la Diocesi di Pescia ha organizzato corsi di economia domestica per le famiglie (Altopascio)
- il progetto “Food for Change” di Slow Food ha l’obiettivo di sensibilizzare ed intervenire sul cambiamento climatico tramite le scelte alimentari (Porcari)
- alcune scuole hanno delle convenzioni con aziende agricole per realizzare dei laboratori per gli studenti (Porcari)

Azione consigliata:

Contrastare le malattie non trasmissibili associate a diete inadeguate e all’obesità, ponendo particolare attenzione, laddove necessario, a ridurre l’apporto di zuccheri, acidi grassi trans, carne e prodotti lattiero-caseari, e aumentando il consumo di frutta, verdura e alimenti non lavorati.

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

Iniziative presenti:

- slow Food ha promosso nelle scuole il progetto “Trofeo della Frutta”, per promuovere tramite dinamiche ludiche il consumo di frutta e verdura tra bambini e ragazzi (Porcari, Capannori)
- proporre un’alternativa agli snack nei distributori automatici nelle scuole, ad esempio spremute d’arancia vicino alle bibite o snack equosolidali vicino a quelli delle multinazionali dell’industria alimentare (Lucca)
- l’Associazione Paideia promuove il progetto “Pappe e non solo” rivolto alle famiglie (Capannori)

Azione consigliata:

Promuovere un’azione congiunta da parte del settore dell’alimentazione e della sanità, al fine di attuare strategie incentrate sulle persone a favore di stili di vita sani e dell’inclusione sociale.

Iniziative presenti:

- creare una continuità nel messaggio e sfruttare le reti già esistenti per coinvolgere le famiglie nelle attività educative e promuovere stili di vita sani (Lucca)
- individuare o creare canali di comunicazione autorevoli e credibili per i cittadini (Lucca)

#accesso/spreco

Azione consigliata:

Promuovere la costituzione di reti e sostenere le attività della società civile, (quali orti e mense comunitarie, mense sociali, ecc.) volte a creare inclusione sociale e fornire cibo alle fasce emarginate.

Iniziative presenti:

- le Caritas parrocchiali della Diocesi di Pescia

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

- coordinano la redistribuzione delle eccedenze tramite un gruppo Whatsapp (Altopascio)
- riorganizzare la rete locale e i rapporti tra Caritas e Comuni (Altopascio)
- il Centro Italiano Femminile (CIF) e la Croce Verde collaborano per raccogliere prodotti dai cittadini e li redistribuiscono a donne in difficoltà (Porcari)
- l'Associazione Paideia realizza un banco alimentare attraverso la collaborazione con supermercati e botteghe (Capannori)
- RSA Don Gori di Marlia ha un progetto di recupero del cibo avanzato per persone bisognose (Capannori)
- la Croce Verde ha una convenzione con il Banco Alimentare di Firenze e redistribuisce cibo, anche a domicilio, alle famiglie indigenti (Porcari)
- progetti come "Portobello" e "Felicittà" cercano di mettere in rapporto domanda e offerta di cibo recuperato (Lucca)

Azione consigliata:

Aumentare la consapevolezza in materia di sprechi e scarti alimentari attraverso eventi e campagne mirate; identificare punti focali quali istituzioni nel settore dell'istruzione, mercati sociali, negozi aziendali e altre iniziative di solidarietà o di economia circolare.

Iniziative presenti:

- progetto "Moltiplicare Pani e Pesci" di Caritas (Lucca)
- progetto "Non buttare la Pasta" del Comune di Lucca (Lucca)

Azione consigliata:

Collaborare con il settore privato, enti di ricerca, di istruzione e le organizzazioni del territorio per sviluppare e riesaminare, a seconda dei casi, politiche e normative comunali (per esempio procedimenti, criteri di

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

decorazione e classificazione, date di scadenza, ecc.) per la prevenzione degli sprechi alimentari o per recuperare in modo sicuro alimenti e imballaggi mediante un sistema che promuova l'utilizzo e non lo spreco del cibo.

Iniziative presenti:

- al forno di Pariana il pane viene fatto solo su ordinazione (Villa Basilica)
- a Capannori è stato realizzato un Regolamento comunale che prevede degli incentivi per i privati che sviluppano iniziative volte al recupero di cibo (Capannori)

Azione consigliata

Favorire, qualora applicabile, il recupero e la redistribuzione di alimenti sicuri e nutritivi destinati al consumo umano, soggetti a rischio di perdita, scarto o spreco, provenienti dalla produzione, dalla fabbricazione, dalla

vendita al dettaglio, dalla ristorazione, dal commercio all'ingrosso e dal settore ricettivo.

Iniziative presenti:

- Il progetto "Con-serve" di Caritas e Unitaria recupera le eccedenze della produzione primaria locale, crea occupazione di persone svantaggiate che le lavorano per farne dei prodotti e le commercializzano (Porcari)
- Le rimanenze della refezione scolastica vengono raccolte e redistribuite (Villa Basilica)

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

#ortiurbani

Azione consigliata:

Promuovere la costituzione di reti e sostenere le attività della società civile, (quali orti e mense comunitarie, mense sociali, ecc.) volte a creare inclusione sociale e fornire cibo alle fasce emarginate.

Iniziative presenti:

- alcuni parrocchiani hanno dato la disponibilità dei propri terreni per farne degli orti urbani ed anche la parrocchia stessa avrebbe dei terreni da destinare a questo scopo (Altopascio)
- terreni di proprietà del Comune sono stati messi a disposizione per l'autoproduzione di famiglie indigenti ed è stato prodotto anche un Regolamento d'uso (Porcari)
- l'orto è una pratica ampiamente diffusa tra la popolazione residente la cui produzione integra

gli acquisti di cibo (Villa Basilica)

- il Consiglio comunale si occupa di agricoltura sociale e segue il progetto "la scuola nell'orto" a Lammari (Capannori)

#scuola&alimentazione

Azione consigliata:

Promuovere diete sostenibili (sane, sicure, culturalmente adeguate, ecosostenibili e fondate sui diritti) mediante programmi pertinenti nel campo dell'istruzione, la promozione della salute e la comunicazione, con particolare attenzione alle scuole, centri di assistenza, mercati e mezzi di informazione.

Iniziative presenti:

- Slow Food realizza nelle scuole il progetto "Orto in condotta" il cui obiettivo è fare formazione ad insegnanti e famiglie tramite laboratori di

STATO DI AVANZAMENTO DEL TERRITORIO

orticoltura. Ogni scuola lo declina in modo specifico come nel caso dell'I.C. "Lucca 7" con i progetti "Orto delle Meraviglie" e "Oltre l'Orto" in cui, oltre agli esperti di semina e trapianto, gli studenti tengono anche un blog digitale (Lucca e Porcari)

- le mamme della Commissione mensa lavorano all'interno del Patto del cibo creando collegamenti tra istituti, famiglie e comune per migliorare il servizio esistente e favorire un approccio educativo dei momenti dedicati all'alimentazione a scuola (Capannori)
- all'attività di refezione scolastica vengono sempre associati progetti di educazione alimentare che promuovono la varietà della dieta (Villa Basilica)
- CIR FOOD, azienda che si occupa di ristorazione collettiva e interessata ad individuare nuovi obiettivi e metodi per divulgare il concetto di "cibo sano" (Capannori)
- alla Scuola Media "Da Vinci" di San Concordio vengono realizzati laboratori di cucina tramite i quali viene fatta educazione ai gusti ed educazione alimentare (Lucca)

Azione consigliata:

Ridefinire i programmi di refezione scolastica ed altri servizi alimentari istituzionali al fine di offrire cibo sano, di provenienza locale o regionale, stagionale e sostenibile.

Iniziative presenti:

- Il progetto di Slow Food "Orti in condotta" ha un impatto anche sulle mense scolastiche (Porcari)
- Il menù scolastico è stato arricchito con prodotti tipici e varietà locali (Villa Basilica)

ALCUNE PROPOSTE

Nei focus group territoriali, oltre alla ricognizione di progetti e iniziative in essere i partecipanti, da soli o in gruppi, hanno avanzato anche alcune prime proposte di attività da poter inserire all'interno del Piano Intercomunale del Cibo e a cui dare seguito sul territorio.

#stilidivita

- gli orti sono degli ottimi strumenti di educazione per l'autonomia dell'individuo (Altopascio)
- immaginare attività giocose che incentivino i bambini ad "interessarsi" ai temi dell'alimentazione sana e che possano coinvolgere anche i genitori (Capannori)

#accesso/spreco

- promuovere la "cucina antispreco" come attività di educazione e sensibilizzazione (Lucca)
- promuovere l'allevamento urbano di animali per assorbire gli sprechi (Villa Basilica)
- realizzare "empori della seconda scelta" (Lucca)

- creare sinergie e reti che possano facilitare la nascita di nuovi punti di raccolta e di distribuzione nei 5 Comuni ma in generale in tutta la Piana lucchese per intercettare le eccedenze delle mense scolastiche e regolamentare il processo di redistribuzione (Capannori)
- creare sinergie e reti che possano facilitare la nascita di nuovi punti di raccolta e di distribuzione nei 5 Comuni ma in generale in tutta la Piana lucchese per facilitare, attraverso la rete dei soggetti attivi ma anche attraverso una regolamentazione specifica, la creazione di nuove botteghe e mense solidali.(Capannori)
- AVIS Altopascio, presso la propria struttura di Spianate, ha delle celle frigorifere che potrebbero essere utilizzate per stoccare e conservare per brevi periodi le eccedenze di cibo recuperato (Altopascio)

#ortiurbani

- Impiegare i lavori socialmente utili nella

ALCUNE PROPOSTE

- realizzazione di orti urbani (Lucca)

#scuole&alimentazione

- maggiore informazione sull'importanza di una corretta alimentazione, con particolare riferimento a quegli alimenti che contribuiscono a contrastare malattie associate a diete inadeguate e all'obesità (Capannori)
- promuovere campagne informative su alimenti "funzionali" (che hanno uno o più effetti benefici sull'organismo) ed in generale sulla dieta sana attraverso il consumo di prodotti del territorio (ad es. olio extravergine di oliva). (Capannori)
- promuovere il consumo di frutta a merenda nelle scuole come attività di educazione (Lucca)
- dotare gli istituti scolastici di compostatori per trasformare il cibo che rimane nei piatti - e che non si può riutilizzare per scopi alimentari - in fertilizzante per gli orti scolastici (Lucca)
- gli istituti scolastici potrebbero dotarsi di un responsabile degli orti con gli stessi requisiti di un

produttore agricolo e quindi autorizzato a produrre per il consumo interno della scuola (Lucca)

- Ispirandosi ad altre esperienze che sono state realizzate sul territorio nazionale, definire una normativa che disciplini le modalità tramite le quali i prodotti degli orti scolastici possono essere consumati nelle mense scolastiche, anche con la collaborazione delle aziende di ristorazione collettiva (Lucca).

RISULTATI PER GLI WORKSHOP TEMATICI

Il percorso verso il Piano Intercomunale del Clbo previsto da Circularifood proseguirà con la fase degli *Workshop tematici* che prende le mosse da quella dei Focus group territoriali e nella quale gli stakeholder di tutti i territori verranno invitati ai vari incontri in base al tema per il quale hanno manifestato interesse e si sono dimostrati più attivi.

In base ai risultati raccolti nei Focus group, per ognuno dei temi di questa fase sono stati definiti i seguenti mandati, che verranno sottoposti ai gruppi di lavoro durante gli workshop:

#produzionelocale

Nella produzione alimentare il concetto di qualità è difficile da definire. Se da una parte lo si articola tramite standard e regolamenti nazionali e sovranazionali che disciplinano i processi produttivi, dall'altra "saper fare" e tipicità vengono enfatizzati come elementi caratterizzanti di cibo buono e sano.

Sia in un caso che nell'altro, la verifica della qualità

sfugge alla portata del singolo cittadino e alle competenze del decisore locale.

La produzione locale, invece, garantisce quella prossimità tra chi produce e chi consuma che consente di attivare meccanismi di dialogo, confronto e controllo sulle caratteristiche e la qualità dei prodotti.

Come si costruiscono questi meccanismi?

#stilidivita

Uno stile di vita sano è l'insieme di comportamenti virtuosi frutto di piccole scelte quotidiane. Per orientare queste scelte è utile attivare campagne di comunicazione mirate a diffondere i principi della corretta alimentazione. Spesso, però, è sufficiente l'incoraggiamento di una persona conosciuta, meglio se veicolato tramite il buon esempio.

Come si coinvolgono i cittadini in meccanismi di educazione tra pari basati sul buon esempio?

#accesso/spreco: nel territorio sono tante le iniziative per la raccolta delle eccedenze alimentari e gli

RISULTATI PER GLI WORKSHOP TEMATICI

strumento che vengono utilizzati sono sempre più efficaci. Allo stesso tempo il sistema di redistribuzione degli alimenti sul territorio non riesce ad essere altrettanto capillare.

Come far dialogare meglio i soggetti che si occupano di recupero dello spreco e di accesso al cibo al fine di migliorare la rete dei punti di redistribuzione, tenendo anche in considerazione gli aspetti qualitativi ed igienico sanitari degli alimenti?

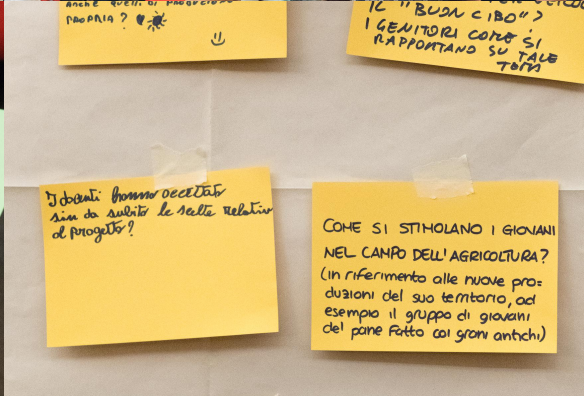
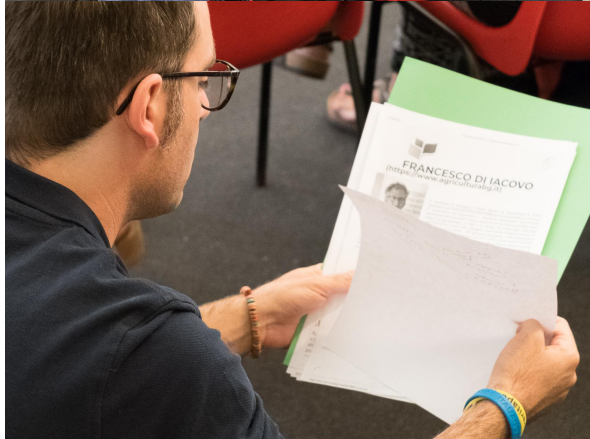
#ortiurbani: sono sempre più numerose le esperienze locali in cui i consumatori gestiscono in autonomia la produzione orticola. Queste pratiche sono importanti per la loro ricaduta sulla socialità e l'educazione, oltre che per l'accesso al cibo delle fasce deboli della popolazione.

Come mettere cittadini ed organizzazioni locali nella condizione di fare autoproduzione nei territori della Piana?

#scuola&alimentazione: molti progetti realizzati nelle

scuole del territorio dimostrano che un veicolo importante di educazione degli studenti è l'esperienza diretta. Questo vale anche per quanto riguarda cibo ed alimentazione per i quali sono molte le iniziative che cercano di rendere gli studenti protagonisti di alcuni fasi della filiera del cibo, dalla produzione con gli orti scolastici, alla trasformazione con i laboratori di cucina. Non tutte le scuole però sono equipaggiate a sufficienza per attività di questo tipo.

Come mettere gli istituti scolastici nella condizione di inserire nella propria offerta formativa più attività come queste?



PER INFORMAZIONI E CONTATTI
pianadelcibo@gmail.com
<http://pianadelcibo.it>
<http://open.toscana.it/web/circularifood/>

