

COSTRUIRE SISTEMI ALIMENTARI INCLUSIVI

**Un piano d'azione
per i governi
e le comunità locali**





iasis



INDICE

1. Panoramica.....	6
Il progetto “EU Food Security Hub”	6
Un piano d'azione locale sulla sicurezza alimentare	6
2. Costruire la sicurezza alimentare da zero.....	9
Ancorare la Politica Alimentare nel Patto di Milano	9
a) Promuovere iniziative alimentari basate sulla comunità	9
b) Promuovere l'uguaglianza sociale e l'inclusione.....	10
c) Promuovere la sostenibilità territoriale e climatica.....	11
L'innovazione alimentare locale in azione: riflessioni dal workshop EU Food Security Hub .	11
3. Esempi fonte di ispirazione	16
Imparare dalla pratica	16
Casi studio	17
Analisi comparativa	21
a) Quadro analitico	21
b) Tipologia delle Iniziative.....	21
c) Punti di ingresso nel sistema alimentare	24
d) Impatti e risultati comuni	25
e) Contributo al Milan Urban Food Policy Pact	30
f) Leve strategiche: cosa fa funzionare queste iniziative	34
4. Interviste a rappresentanti della politica	38
Approcci complementari alle pratiche alimentari locali: collegare casi studio e interviste ...	38
Iniziative chiave e sfide identificate	39
Direzioni politiche principali.....	40
Valore comparativo e complementarità: approfondimenti su casi studio e interviste	41
5. Raccomandazioni politiche per sistemi alimentari locali sostenibili e inclusivi	44
Logica e organizzazione delle raccomandazioni.....	44
Aree tematiche chiave dell'intervento politico nella sicurezza alimentare.....	44
Circolarità.....	44
Accesso basato sulla dignità	46
Sensibilizzazione e Istruzione.....	50
Governare la sicurezza alimentare: fattori istituzionali e alleanze tra stakeholder	52
Quadri di governance democratica.....	52
Ancoraggio istituzionale della sicurezza alimentare	53
6. CASI DI STUDIO ALLEGATI	

Tabella 1: Iniziative alimentari comunitarie come driver di innovazione sociale
Tabella 2: Cosa possono fare i governi locali nel campo della sicurezza alimentare
Tabella 3: Casi studio per ciascun Paese
Tabella 4: Tipologia delle Iniziative
Tabella 5: Punti di ingresso nel sistema alimentare
Tabella 6: Descrizione delle aree di impatto nei vari casi studio
Tabella 7: Matrice dei Casi Studio e delle Aree di Impatto Primario
Tabella 8: Distribuzione dei Casi Studio per Area di Impatto Primaria
Tabella 9: Aree di azione MUFPP e focus sulle politiche
Tabella 10: Distribuzione dei Casi Studio nelle Aree di Azione MUFPP
Tabella 11: Leve strategiche e definizioni
Tabella 12: Iniziative chiave e sfide identificate attraverso le interviste
Tabella 13: approfondimenti su casi studio e interviste
Tabella 14: Raccomandazioni e azioni chiave

Figura 1: Casi selezionati per Paese
Figura 2: Tipologia delle Iniziative Identificate nei Casi di Studio
Figura 3: Aree d'Impatto
Figura 4: Aree di azione del Milan Urban Food Policy Pact
Figura 5: Aree chiave per la Circolarità Alimentare
Figura 6: Aree chiave per l'accesso basato sulla dignità
Figura 7: Aree chiave per la consapevolezza e l'istruzione
Figura 8: Aree chiave per la governance democratica
Figura 9: Aree chiave per l'ancoraggio istituzionale



1. Panoramica



1. Panoramica

1.1. Il progetto “EU Food Security Hub”

L'[EU Food Security HUB](#) è un'iniziativa europea coordinata dall'Associació Benestar i Desenvolupament (ABD) e finanziata dal programma Erasmus+. In corso da dicembre 2022 a giugno 2025, il progetto mira a promuovere la cooperazione, la condivisione delle conoscenze e il potenziamento delle buone pratiche tra le organizzazioni che lavorano per migliorare la sicurezza e la sovranità alimentare. Il suo obiettivo principale è sviluppare un quadro comune europeo di competenze che supporti percorsi di carriera innovativi, affrontando l'insicurezza alimentare attraverso approcci sostenibili e socialmente inclusivi.

In risposta all'aumento della disoccupazione e della vulnerabilità sociale esacerbate dalla pandemia di COVID-19, in particolare tra giovani e individui poco qualificati, il progetto EU Food Security HUB si concentra sul miglioramento dell'accesso a un'istruzione di qualità e alla formazione professionale per persone migranti, rifugiate e altri gruppi emarginati. Promuovendo la cooperazione tra pubblico e privato enfatizzando la creazione di posti di lavoro verdi, il progetto contribuisce all'eliminazione della povertà e sostiene la transizione verde e sostenibile delle economie dell'UE.

Questa guida rappresenta uno dei risultati chiave del progetto EU Food Security HUB. Sfruttando le competenze e le esperienze collettive dei partner del progetto, questa guida mira a informare il processo decisionale e promuovere l'attuazione di strategie efficaci per combattere l'insicurezza alimentare in tutta Europa.

1.2. Un piano d'azione locale sulla sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare è una sfida globale critica che richiede un'azione locale efficace. Mentre le sue cause profonde sono spesso strutturali, le risposte di successo dipendono dalla collaborazione tra governi, organizzazioni comunitarie e cittadini. I governi locali svolgono un ruolo fondamentale in questo sforzo, data la loro vicinanza alle comunità e la capacità di attuare politiche che promuovano la resilienza e l'inclusività.

Evidenziando pratiche stimolanti, condividendo raccomandazioni peer-to-peer e offrendo una guida pratica, questo documento fornisce a questi attori strategie attuabili per guidare la lotta contro l'insicurezza alimentare. La collaborazione, l'innovazione e il coinvolgimento dei cittadini sono enfatizzati come i fattori chiave del cambiamento trasformativo.

Partendo da questa prospettiva, il progetto EU Food Security Hub ha tratto insegnamenti preziosi da diverse esperienze in Spagna, Italia, Grecia e Francia. Questi esempi dimostrano come i governi locali, attraverso azioni e partenariati mirati, possano creare cambiamenti sistemici nelle loro comunità. La guida cerca di motivare i governi a guidare questi sforzi promuovendo al contempo la collaborazione con le iniziative locali.

I gruppi target principali di questa guida includono:

- **Team del governo locale:** leader e pianificatori che modellano la politica e implementano programmi per promuovere la sicurezza alimentare.
- **Imprese sociali:** organizzazioni che innovano per affrontare l'insicurezza alimentare attraverso pratiche sostenibili e l'impegno della comunità.
- **Reti alimentari locali:** gruppi di base che collegano produttori, consumatori e distributori per migliorare l'accessibilità al cibo e ridurre gli sprechi.
- **Altre parti interessate:** istituzioni pubbliche e private, come scuole, ospedali, agricoltori, industria alimentare, supermercati o ristoranti coinvolti nel sistema alimentare.

Tuttavia, questa guida non offre un progetto *“one-size-fits-all”*. Raccoglie invece lezioni, strumenti e pratiche provenienti da diversi contesti europei. Evidenzia anche percorsi pratici di azione, tra cui campagne di sensibilizzazione del pubblico, progetti di orti comunitari e approvvigionamento alimentare sostenibile.

In sintesi, l'idea chiave alla base di questa guida è che i governi locali sono chiamati a fungere da catalizzatori per il cambiamento, sfruttando la loro posizione unica per guidare, progettare e fornire risposte all'insicurezza alimentare. Attraverso la collaborazione con le iniziative locali e l'impegno verso l'innovazione sociale, i governi locali possono creare impatti significativi e duraturi.



2. Costruire la sicurezza alimentare da zero



2. Costruire la sicurezza alimentare da zero

2.1. Ancorare la Politica Alimentare nel Patto di Milano

Nel 2015, più di 200 città di tutto il mondo si sono riunite per firmare il **Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)**, un impegno fondamentale per sviluppare sistemi alimentari urbani sostenibili, inclusivi e resilienti. Partire dal MUFPP come quadro guida è essenziale per comprendere e migliorare il ruolo dei governi locali nella promozione della sicurezza alimentare.

Il MUFPP è l'accordo municipale globale più ampiamente approvato sui sistemi alimentari urbani, che offre un quadro completo e orientato all'azione radicato nelle esperienze vissute delle città. Riconosce il ruolo strategico che i governi locali svolgono nel plasmare gli ambienti alimentari, coordinare gli attori lungo la catena di approvvigionamento e attuare politiche che promuovono un accesso equo a cibo nutriente, culturalmente appropriato e prodotto in modo sostenibile.

Poiché l'insicurezza alimentare diventa sempre più urgente a causa di shock globali e disuguaglianze locali, il MUFPP rimane una bussola potente. Questa guida nasce dal suo spirito ed è progettata per aiutare i governi e le comunità locali di tutta Europa a mettere in pratica i suoi valori, in particolare i seguenti **tre principi chiave** del Patto:

a) Promuovere iniziative alimentari basate sulla comunità

L'articolo 4 del MUFPP invita le città a:

Coinvolgere tutti i settori del sistema alimentare (comprese le autorità locali, le istituzioni tecniche e accademiche, la società civile, i piccoli produttori e il settore privato) nello sviluppo, nell'attuazione e nella valutazione di politiche, programmi e iniziative legati all'alimentazione.

Questa guida abbraccia l'idea che una **politica alimentare efficace non è qualcosa che le città fanno alle comunità, ma con esse**. Le iniziative alimentari basate sulla comunità, come i mercati solidali, gli orti agroecologici, le cucine cooperative o gli scambi di semi, non si limitano a colmare le lacune lasciate dallo Stato o dal mercato. Generano **innovazione sociale**: ricostruiscono le economie locali, rafforzano le reti di fiducia e responsabilizzano i gruppi vulnerabili attraverso ruoli di co-creatori piuttosto che destinatari di aiuti.

Più specificamente, i progetti guidati dalla comunità creano:

- **Proprietà e dignità**, attraverso una governance partecipativa e modelli basati sulla scelta.
- **Connessione sociale**, collegando il cibo con la cultura, la salute, l'istruzione e la vita di quartiere.
- **Resilienza**, integrando conoscenza, produzione e solidarietà all'interno del territorio stesso.

Questa guida fornisce alle autorità locali gli strumenti per **identificare, sostenere e ridimensionare** queste iniziative di base, passando dall'assistenzialismo alla coproduzione e alla leadership locale.

b) Promuovere l'uguaglianza sociale e l'inclusione

L'insicurezza alimentare non riguarda solo la scarsità, ma anche la disuguaglianza di reddito, accesso, opportunità e riconoscimento. Il MUFPP invita le città a rafforzare l'assistenza alimentare in modo da responsabilizzare gli individui, ridurre lo stigma e promuovere l'inclusione sistemica. In questa luce, la politica alimentare diventa una potente leva per l'equità quando si rivolge ai driver strutturali della vulnerabilità, piuttosto che semplicemente rispondere ai sintomi.

Come indicato nell'articolo 7 del Patto, le città dovrebbero:

Incoraggiare l'inclusione sociale ed economica promuovendo un lavoro dignitoso per tutti, in particolare giovani e donne, e rafforzando l'assistenza alimentare e i programmi di protezione sociale per ridurre la disuguaglianza, la fame e la malnutrizione.

L'operatività dei sistemi alimentari inclusivi comporta:

- **Accesso dignitoso** – attraverso modelli che rispettano le identità culturali, le preferenze degli utenti e il diritto di scelta, come la spesa a punti o i negozi della comunità.
- **Percorsi di empowerment** – trasformando i gruppi target in agenti attivi: coproduttori, volontari, imprenditori e leader locali.
- **Collegamenti intersettoriali** – collegando l'azione alimentare con l'istruzione, il lavoro di cura, la salute, l'occupazione e le strategie abitative.

Questa guida evidenzia come investimenti mirati in infrastrutture alimentari inclusive, come cucine di quartiere, orti scolastici o centri di formazione professionale, possano aprire reali opportunità di partecipazione sociale e mobilità. Ancorando la sicurezza alimentare ai diritti e all'inclusione, i governi locali possono costruire sistemi alimentari che non solo nutrono i corpi, ma ripristinano anche voce, agire e giustizia.

c) Promuovere la sostenibilità territoriale e climatica

Un terzo elemento centrale del MUFPP è la territorialità dei sistemi alimentari: occupano la terra, generano flussi di trasporto e influenzano il metabolismo urbano. Il MUFPP esorta le città a integrare la politica alimentare nella **pianificazione urbana, nell'uso del territorio, nell'adattamento climatico e nella giustizia ambientale**. Il Patto esorta esplicitamente le città a incorporare il cibo nei quadri di pianificazione spaziale e ambientale. Come indicato nell'articolo 6, le città dovrebbero:

Promuovere diete e nutrizione sostenibili attraverso l'integrazione del cibo nelle politiche di pianificazione urbana, sviluppo e cambiamento climatico, compreso l'uso dello spazio pubblico, la zonizzazione e i trasporti.

Sistemi alimentari sostenibili significa:

- **Produzione radicata sul territorio:** promozione di un'agricoltura locale, agroecologica e circolare che riconnetta il cibo con il luogo.
- **Progettazione sensibile al clima:** riduzione delle emissioni e dell'uso delle risorse attraverso cortocircuiti alimentari, riduzione dei rifiuti e protezione della biodiversità.
- **Coerenza delle politiche:** allineare la politica alimentare con obiettivi di sostenibilità più ampi (zero rifiuti, infrastrutture verdi, solo transizioni).

La guida offre alcuni esempi pratici su come **incorporare la sicurezza alimentare nei piani di sostenibilità locali**.

2.2. L'innovazione alimentare locale in azione: riflessioni dal workshop EU Food Security Hub

Un workshop tenutosi a El Prat il 3 luglio 2024, nel quadro dell'EU Food Security Hub, ha offerto una vivida dimostrazione di come le iniziative alimentari locali possono evolversi oltre l'assistenza tradizionale per diventare motori di dignità, inclusione e trasformazione. Radicato nelle realtà quotidiane dei comuni e delle comunità, l'incontro ha evidenziato **come i sistemi di supporto alimentare possano essere reinventati per ripristinare l'agenzia**, costruire relazioni e generare valore sociale.

Attraverso esperienze condivise, come l'innovativo modello alimentare di El Prat e gli orti solidali, le persone partecipanti hanno esplorato come l'insicurezza alimentare possa essere affrontata non solo come un problema di scarsità, ma come un'opportunità **per la costruzione della comunità e la partecipazione democratica**.

Questa sezione condensa le intuizioni fondamentali di quell'incontro, offrendo una guida pratica per le città che mirano a muoversi lungo il continuum dell'insicurezza alimentare, dagli aiuti di emergenza alla riprogettazione strutturale, attraverso approcci socialmente innovativi e guidati dalla comunità.

A questo proposito, la seguente tabella cattura il **valore aggiunto fondamentale delle iniziative alimentari basate sulla comunità**, come emerso durante il workshop a El Prat. Queste esperienze dimostrano che quando il sostegno alimentare locale è fondato sulla **partecipazione, la dignità e la responsabilità condivisa**, diventa un catalizzatore per **l'innovazione sociale**, trasformando i gruppi target in agenti attivi e il cibo in un vettore di empowerment e costruzione della comunità.

Lungi dai modelli assistenzialisti, queste iniziative sfidano la logica della carità dall'alto verso il basso promuovendo l'agire locale, i legami relazionali e la conoscenza integrata. Ciò che emerge è un sistema alimentare non solo più inclusivo ed efficace, ma anche più democratico e resiliente. Ogni principio della tabella rappresenta un **pilastro distinto di questa trasformazione**, illustrato attraverso pratiche tangibili che altre città e territori possono utilizzare come fonte di ispirazione.

Tabella 1: Iniziative alimentari comunitarie come driver di innovazione sociale

Conseguenze identificate delle iniziative alimentari basate sulla comunità	Cosa significa nella pratica	Iniziative illustrative
Senso di controllo	Le persone scelgono cosa, quando e come mangiare, garantendo un senso di dignità nell'accesso al cibo.	<ul style="list-style-type: none"> • La Botiga d'El Prat, un negozio di alimentari comunitario a punti che scambia beneficenza per scelta ed educazione alimentare. • Volontari/ie "di supporto allo shopping" che accompagnano gli utenti negli hub per rispettare le preferenze.
Partecipazione alla vita della comunità	Le attività alimentari fungono anche da connettori sociali che combattono l'isolamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Giardini di quartiere e circoli di conservazione dei semi in cui i residenti co-sviluppano e fanno da mentori. • Festival gastronomici multiculturali che mettono in mostra le cucine dei migranti.
Sentirsi apprezzati/e e in grado di contribuire	I gruppi target diventano coproduttori, volontari o microimprenditori.	<ul style="list-style-type: none"> • Punti di raccolta del personale degli utenti o cuochi in collaborazione • Cascina Sant'Alberto forma giovani vulnerabili su lavori agricoli.
Nutrimiento e rispetto	Benessere olistico-nutrizionale, mentale, culturale.	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori di nutrizione costruiti attorno a ricette familiari. • Consulenza o controlli sanitari in co-locazione.
Processo decisionale condiviso	I gruppi target co-scrivono regole, budget e menu.	<ul style="list-style-type: none"> • Comitati consultivi degli utenti integrati nella governance del programma. • Sondaggi a risposte rapide che informano le rotazioni del menu.

L'incontro di El Prat ha anche rafforzato una seconda idea centrale: **i governi locali sono in una posizione unica per guidare il cambiamento sistemico nella sicurezza alimentare**. La loro

capacità di collegare la politica con la pratica e le istituzioni con le comunità, consente loro di agire come fattori chiave di sistemi alimentari socialmente innovativi e sostenibili.

Tuttavia, questo ruolo richiede più di un semplice finanziamento o supervisione: richiede **approcci strategici, iterativi e relazionali** che responsabilizzino le comunità incorporando la politica alimentare in programmi urbani più ampi.

La tabella seguente delinea un "**circolo virtuoso**" dell'**azione comunale**, sintetizzando i passi concreti che le autorità locali possono intraprendere per passare da interventi frammentati a strategie coerenti e inclusive. Ogni passo è supportato da azioni pratiche che sono emerse dall'esperienza del mondo reale, molte delle quali discusse e condivise a El Prat.

Tabella 2: Cosa possono fare i governi locali nel campo della sicurezza alimentare

Fase	Azioni concrete e suggerimenti
Porre la sicurezza alimentare all'ordine del giorno	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire impegni nei piani cittadini o nelle strategie sulla salute pubblica. • Utilizzare i dossier con evidenze locali per l'advocacy. • Sfruttare i festival e i media per normalizzare l'argomento.
Costruire una base di evidenze	<ul style="list-style-type: none"> • Mappare giardini esistenti, servizi di soccorso, flussi di rifiuti • Condurre valutazioni di vulnerabilità e della catena di approvvigionamento.
Forgiare una governance collaborativa	<ul style="list-style-type: none"> • Convocare <i>consigli alimentari</i> che mescolino ONG, chef, agricoltori, rivenditori e residenti. • Agire come facilitatore dell'hub piuttosto che come unico fornitore.
Dare l'esempio	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare standard alimentari sani nelle mense comunali. • Pilotare l'approvvigionamento a rifiuti zero nelle scuole.
Sbloccare risorse e spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Programmi di piccole sovvenzioni per laboratori alimentari di base. • Lotti liberi aperti per giardini o mercati mobili.
Comunicare vittorie e iterare	<ul style="list-style-type: none"> • Pubblicare dashboard di impatto; celebrare i traguardi del volontariato.

I governi locali non sono solo il livello di governance **più vicino alla vita quotidiana delle persone**, ma anche il più direttamente connesso al **territorio in cui il cibo viene prodotto, distribuito, consumato e condiviso**. Questa duplice prossimità - sociale ed ecologica - conferisce ai comuni una capacità unica di guidare politiche alimentari consapevoli del **clima e democraticamente fondate**.

Sostenendo iniziative basate sulla comunità e incorporando la sicurezza alimentare nella pianificazione urbana, nell'uso del territorio e negli appalti pubblici, i governi locali possono aiutare a costruire sistemi alimentari che rispettano i limiti ambientali rafforzando al contempo **la coesione sociale, la partecipazione e l'equità**. In tal modo, posizionano la politica alimentare non come un'agenda di nicchia, ma come uno strumento strategico per **la resilienza territoriale e il rinnovamento democratico**.

3. Esempi fonte di ispirazione

3. Esempi fonte di ispirazione

3.1. Imparare dalla pratica

In questa sezione, esploriamo una serie di casi di studio tratti da città europee **che partecipano come partner a questo progetto**. Questi esempi mostrano una vasta gamma di **iniziative innovative a base comunitaria** sviluppate per affrontare l'insicurezza alimentare attraverso approcci socialmente inclusivi e sostenibili per l'ambiente. Ogni iniziativa riflette le sfide, le risorse e gli ambienti politici unici del suo territorio, offrendo **lezioni specifiche del contesto preziose** per le altre persone che lavorano nel settore.

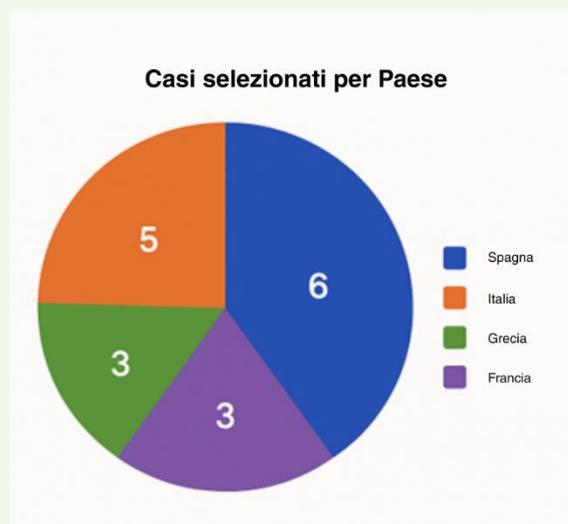
I casi di studio selezionati evidenziano il **ruolo attivo dei governi locali, degli attori della società civile e dei membri della comunità** nella progettazione e nell'implementazione di soluzioni che vanno oltre i modelli assistenzialisti. Dall'apicoltura urbana a Milano alle strategie alimentari comunali globali a Barcellona, le iniziative analizzate illustrano come i sistemi alimentari locali possono essere trasformati attraverso una **governance partecipativa, pratiche circolari e una solida base territoriale**.

La lente comparativa ci consente di distillare **intuizioni e migliori pratiche attuabili**, che possono essere **adattate e ridimensionate** da altri comuni e organizzazioni di base che lavorano per la giustizia alimentare. In definitiva, questa analisi offrirà alle autorità locali e alle figure professionali un **piano d'azione per la progettazione di sistemi alimentari resilienti e democratici**, radicati nelle realtà vissute delle loro comunità. Questo piano d'azione sarà fornito nell'ultima sezione di questa guida.

3.2. Casi studio

Successivamente, verrà presentata una selezione curata di 17 casi studio identificati nell'ambito del progetto EU Food Security Hub. Le pratiche riflettono una diversità di contesti, modelli di governance e strategie di innovazione che affrontano l'insicurezza alimentare.

Figura1: Casi selezionati per Paese



I casi coprono un ampio spettro geografico - che copre **Spagna, Italia, Grecia e Francia**- e includono sia strategie municipali che modelli guidati dalla comunità. Sono stati **selezionati** per la loro rilevanza per le risposte comunitarie all'insicurezza alimentare e il loro potenziale per informare la progettazione e l'attuazione di politiche alimentari locali fondate sulla dignità, l'inclusione e la sostenibilità.

L'**analisi** è stata condotta attraverso una revisione documentale delle informazioni disponibili pubblicamente, combinata con documenti e materiali condivisi dai partner del progetto. Le fonti includevano la documentazione del progetto, i siti web delle iniziative, i media locali e policy report. Insieme, questi casi offrono un ricco mosaico di pratiche che riflettono il ruolo in evoluzione dei governi e delle comunità locali nella costruzione di sistemi alimentari più equi e resilienti.

La tabella seguente offre un'istantanea dei **casi studio selezionati**. Ulteriori dettagli su ciascuna iniziativa sono disponibili negli **allegati**.

Tabella 3: Casi studio per ciascun Paese

Spagna

Area	Caso studio
El Prat de Llobregat	<p>Prat Alimenta. Strategia alimentare integrale</p> <p>"Prat Alimenta" è una strategia alimentare integrata, volta a promuovere la sicurezza alimentare, la sostenibilità e l'impegno della comunità. Questa strategia integrale affronta vari aspetti del sistema alimentare locale, dalla produzione al consumo, e mira a creare un ambiente alimentare resiliente e sostenibile per la comunità.</p>
	<p>"La Botiga"</p> <p>"La Botiga" è un negozio sociale pionieristico situato a El Prat de Llobregat, in Spagna, progettato per affrontare l'insicurezza alimentare promuovendo al contempo l'impegno e la sostenibilità della comunità. Questo progetto fa parte di un'iniziativa più ampia per sviluppare nuovi modelli di aiuto alimentare che vanno oltre la semplice distribuzione di cibo.</p>
	<p>Cuina de Barri</p> <p>"Cuina de Barri" è un'iniziativa innovativa di cucina comunitaria progettata per affrontare l'insicurezza alimentare fornendo pasti nutrienti, promuovendo al contempo l'impegno e la sostenibilità della comunità. L'iniziativa si basa su un progetto efficiente che consente la preparazione di pasti equilibrati utilizzando prodotti locali e di stagione.</p>
Barcellona	<p>Alimenta: Strategia alimentare integrale</p> <p>"Alimenta" è un'iniziativa di strategia alimentare integrale lanciata per affrontare l'insicurezza alimentare e promuovere pratiche alimentari sane e sostenibili tra le popolazioni vulnerabili. Questo progetto fa parte degli sforzi più ampi di Barcellona nell'ambito della Strategia alimentare sana e sostenibile del 2030, che cerca di trasformare il sistema alimentare della città attraverso approcci inclusivi e incentrati sulla comunità.</p>
	<p>Espai Alimenta. Iniziativa di cucina comunitaria</p> <p>Parte della più ampia strategia Alimenta di Barcellona, Espai Alimenta offre cucine e workshop comunitari per promuovere la sicurezza alimentare, la dignità e la sostenibilità tra le persone vulnerabili. Supporta l'autonomia attraverso la cucina collettiva, la formazione e l'approvvigionamento di cibo locale.</p>
	<p>Més amb Menys</p>

	<p>"Més amb Menys" (Più con meno) è un'iniziativa guidata dalla comunità nel quartiere Roquetes di Barcellona. Lanciato nel 2011, il progetto mira a soddisfare i bisogni di base, ridurre l'isolamento sociale e promuovere una vita sostenibile attraverso attività comuni come laboratori di cucina e cucito. L'iniziativa fa parte di uno sforzo più ampio per promuovere la solidarietà e l'emancipazione tra le persone residenti.</p>
Lleida	<p>"El Palet"</p> <p>"El Palet" è un progetto innovativo avviato dal Banc dels Aliments de les Comarques de Lleida. Questo progetto mira a rendere dignitoso l'accesso al cibo per le persone in situazioni precarie, promuovere abitudini alimentari sane e combattere lo spreco alimentare.</p>

Italia

Area	Caso studio
Milano	<p>Apicoltura Urbana a Cascina Cuccagna</p> <p>Un progetto guidato dalla comunità che integra l'apicoltura nella vita urbana, migliorando la biodiversità, l'educazione ambientale e l'impegno locale. Laboratori, produzione di miele e giardini a misura di impollinatore trasformano l'agricoltura urbana in uno strumento di consapevolezza e inclusione.</p>
	<p>Villaggio del Contadino della Coldiretti</p> <p>Il "Villaggio del Contadino" è un evento annuale organizzato da Coldiretti, l'associazione nazionale degli agricoltori italiani.</p> <p>Questo evento mira a promuovere l'agricoltura italiana, mostrare i prodotti alimentari locali e coinvolgere il pubblico in discussioni sulle pratiche alimentari sostenibili e sulle politiche agricole. Il villaggio si sposta in varie città italiane, tra cui Roma, Milano, Napoli e Palermo, trasformando gli spazi urbani in vivaci centri di attività agricola.</p>
	<p>Food Hub Cuccagna</p> <p>Il "Food Hub Cuccagna" fa parte dell'approccio innovativo di Milano per affrontare lo spreco alimentare e l'insicurezza alimentare.</p> <p>Questa iniziativa è una pietra miliare della più ampia politica alimentare della città, che mira a dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030, fornendo al contempo cibo nutriente a chi ne ha bisogno. Il Food Hub Cuccagna, insieme ad altri hub di quartiere, funge da modello per la gestione sostenibile del cibo urbano.</p>

	<p>Radici di Comunità al Nuovo Vicolo Cuccagna</p> <p>"Radici di Comunità" è un progetto innovativo con sede a Nuovo Vicolo Cuccagna, Milano, finalizzato alla rigenerazione urbana e all'inclusione sociale. Avviato da Cascina Cuccagna in collaborazione con La Mescolanza Impresa Sociale, e sostenuto da fondazioni come Fondazione Alia Falck, Fondazione Banca Popolare di Milano e Fondazione AEM, questo progetto trasforma uno spazio urbano abbandonato in un vivace hub comunitario.</p>
	<p>Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità</p> <p>"Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità" è un progetto dinamico con sede a Cascina Cuccagna a Milano. Questa iniziativa, guidata dall'Associazione Consorzio Cascina Cuccagna in collaborazione con Està e Fondazione ACRA, e sostenuta dalla Fondazione di Comunità Milano, si concentra sulla costruzione di una comunità alimentare incentrata sulla sostenibilità e sull'educazione alla cittadinanza globale per i giovani.</p>
Messina	<p>Mangia & Cambia</p> <p>"Mangia & Cambia" è un'iniziativa innovativa progettata per affrontare la sicurezza alimentare e promuovere pratiche alimentari sostenibili. Questo progetto fa parte di un movimento più ampio (iniziativa Slow food in tutta Italia) per integrare la sostenibilità alimentare nel tessuto urbano, coinvolgendo la comunità in modo significativo.</p>
Palermo	<p>Terra Franca</p> <p>"Terra Franca" è un innovativo progetto comunitario situato nel quartiere Cruillas di Palermo, avviato dall'Organizzazione dei Giovani per i Diritti Umani (HRYO). Questa iniziativa si concentra sull'inclusione socio-economica dei gruppi svantaggiati trasformando i terreni confiscati alla mafia in un orto comunitario produttivo e centro educativo, offrendo attività educative non formali e attività per il tempo libero in un quartiere svantaggiato</p>
Italia (multiregionale)	<p>In Cibo Civitas.</p> <p>Progetto nazionale di sensibilizzazione e responsabilizzazione dei giovani guidata da LVIA e Slow Food Italia, questa iniziativa dà potere ai giovani e promuove sistemi alimentari sostenibili in quattro regioni. Combina formazione, campagne locali e dialoghi sulle politiche alimentari con le istituzioni pubbliche per promuovere l'impegno civico e la responsabilità ambientale.</p>

Grecia

Area	Caso studio
Atene	Negozi di alimentari sociale (Koinoniko Pantopoleio) Un negozio sociale basato sul volontariato che offre beni essenziali a costo zero alle famiglie a basso reddito. Il progetto si basa sulle donazioni delle imprese locali e sostiene sia la dignità nell'accesso che la solidarietà della comunità, contribuendo nel contempo a ridurre lo spreco alimentare.

Francia

Area	Caso studio
Parigi	Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement La " Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement " di Parigi è un'iniziativa gestita dalla Caisse des Écoles, incentrata sulla fornitura di pasti nutrienti ai bambini in età scolare e sulla riduzione degli sprechi alimentari. Il progetto integra pratiche sostenibili e programmi educativi per promuovere abitudini alimentari sane e consapevolezza ambientale tra i giovani studenti.

3.3. Analisi comparativa

a) Quadro analitico

L'analisi comparativa delle 17 iniziative locali di sicurezza alimentare incluse nella tabella precedente mira a identificare le **tipologie di iniziative** attuate, il loro **impatto** concreto sul territorio e il loro **contributo** agli obiettivi stabiliti nel **Milan Urban Food Policy Pact**.

Cerca anche di evidenziare le principali **condizioni abilitanti**, le caratteristiche di progettazione e le disposizioni di governance che hanno sostenuto il loro successo, nonché le **sfide** che hanno incontrato. Questo approccio consente una comprensione più profonda di come i diversi contesti urbani stanno traducendo in pratica gli obiettivi di sicurezza alimentare e quali lezioni possono informare le future strategie locali.

b) Tipologia delle Iniziative

Questa sezione risponde alla domanda: *quali tipi di approcci stanno emergendo per affrontare l'insicurezza alimentare?* L'obiettivo qui non è descrivere le iniziative, ma classificarle in base alla loro **logica operativa principale**: cosa mirano a fare e come sono strutturate per farlo.

A questo proposito, le iniziative riviste possono essere raggruppate in **quattro grandi categorie in base alla loro operatività e finalità**. Questa tipologia aiuta a illuminare la diversità dei modelli emergenti in tutta Europa e consente approfondimenti comparativi più chiari. Ogni categoria cattura un modo diverso di affrontare l'insicurezza alimentare, sia attraverso politiche pubbliche

complete, fornitura di servizi basati sulla prossimità, impegno educativo o pratiche di solidarietà circolare.

La tabella seguente descrive queste quattro grandi categorie, offrendo una lente strutturata attraverso la quale interpretare il contributo dei casi studio selezionati.

Tabella 4: Tipologia delle Iniziative

Tipologia di pratica	Descrizione
Strategie Comunali Integrali	Queste iniziative sono guidate o fortemente sostenute dai governi locali e inquadrare all'interno di piani o strategie municipali ufficiali. Affrontano l'insicurezza alimentare in modo olistico incorporando le politiche alimentari in programmi urbani più ampi come la sostenibilità, la salute pubblica o la coesione sociale. Si allineano con quadri internazionali come gli SDG e il MUFPP e spesso coinvolgono il coordinamento multisettoriale e il coinvolgimento delle parti interessate attraverso strumenti di governance come i consigli alimentari.
Cucine comunitarie e centri alimentari	Iniziativa basate sul luogo che combinano la fornitura di cibo nutriente con l'impegno della comunità e il sostegno sociale. Spesso, situati in quartieri vulnerabili, offrono pasti, laboratori e distribuzione di cibo in spazi dignitosi e accoglienti. Riducono lo stigma, favoriscono la connessione e promuovono un'alimentazione sana mentre sono co-gestiti dalla società civile e/o dagli attori municipali.
Modelli educativi e incentrati sui giovani	Iniziativa che utilizzano il cibo come strumento per l'istruzione, l'empowerment e l'impegno civico tra bambini e giovani. Promuovono l'alfabetizzazione alimentare, la sostenibilità e le competenze professionali attraverso programmi scolastici, agricoltura urbana o tutoraggio. Questi modelli coltivano la cittadinanza alimentare a lungo termine e contribuiscono all'inclusione sociale e al rafforzamento delle capacità.
Km 0, Economie circolari e solidali	Iniziativa che privilegiano la redistribuzione, il Km 0 e la prevenzione degli sprechi all'interno del sistema alimentare. Includono negozi di alimentari sociali e schemi di recupero delle eccedenze radicati in principi cooperativi o di solidarietà. Questi progetti sostengono la dignità, riducono al minimo gli sprechi alimentari e contribuiscono agli obiettivi ambientali e alla giustizia economica.

Figura 2: Tipologia delle Iniziative Identificate nei Casi di Studio



Il seguente elenco organizza le 17 pratiche documentate in queste quattro categorie.

Strategie Comunali Integrali

- Prat Alimenta (El Prat)
- Alimenta (Barcellona)

Cucine comunitarie e centri alimentari

- Cuina de Barri (El Prat)
- Espai Alimenta (Barcellona)
- Food Hub Cuccagna (Milano)
- Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement (Parigi)

Modelli educativi e incentrati sui giovani

- Pianeta Cuccagna (Milano)
- Apicoltura Urbana (Milano)
- Radici di Comunità (Milano)
- In Cibo Civitas (Italia) (anche strategie trasversali)
- Terra Franca (Palermo) (forte componente educativa e di inclusione)

Economie circolari e solidali

- La Botiga (El Prat)
- El Palet (Lleida)
- Més amb Menys (Barcellona)
- Negozio di alimentari sociale (Atene)
- Mangia & Cambia (Messina)
- Villaggio del Contadino (Italia)

Alcune iniziative, come *In Cibo Civitas* o *Terra Franca*, abbracciano più categorie (strategia + istruzione o economia circolare + coinvolgimento dei giovani), ma per chiarezza analitica, possono essere posizionate principalmente in una topologia pur rilevando la loro natura trasversale.

c) Punti di ingresso nel sistema alimentare

I quattro approcci strategici descritti nella sezione precedente - strategie comunali, servizi basati sulla comunità, impegno educativo e modelli di solidarietà circolare a Km 0 - non solo riflettono diverse logiche di governance e implementazione, ma corrispondono anche a **punti di intervento distinti lungo la catena alimentare**.

Questa sezione risponde alla domanda: *dove nel sistema alimentare intervengono queste iniziative?*

La mappatura delle iniziative rispetto alle **fasi del sistema alimentare** (produzione, trasformazione, distribuzione, consumo, prevenzione degli sprechi) mostra come gli attori locali non possano solo innovare socialmente o istituzionalmente, ma anche contribuire a **riconfigurare i flussi materiali e le relazioni** della catena alimentare.

Dalla produzione alla prevenzione degli sprechi, le iniziative illustrano collettivamente come gli attori locali possono agire in più fasi del sistema per promuovere la sicurezza alimentare. La tabella seguente mappa questi interventi attraverso i principali punti di ingresso del sistema alimentare, mostrando quanto possano essere diversi i modelli operativi.

Tabella 5: Punti di ingresso nel sistema alimentare

Punto di ingresso	Esempi
Produzione	Terra Franca (Palermo), Radici di Comunità (Milano), Pianeta Cuccagna (Milano), Apicoltura Urbana (Milano), Villaggio del Contadino (Italia)
Trasformazione	Espai Alimenta (Barcellona), Més amb Menys (Barcellona), Cuina de Barri (El Prat), In Cibo Civitas (Italia), Mangia & Cambia (Messina)
Distribuzione	Food Hub Cuccagna (Milano), El Palet (Lleida), La Botiga (El Prat), Social Grocery Store (Atene), Caisse Alimentaire du 8ème (Parigi)
Consumo	Alimenta (Barcellona), Caisse Alimentaire du 8ème (Parigi), Pianeta Cuccagna (Milano), Més amb Menys (Barcellona), In Cibo Civitas (Italia)
Prevenzione dello spreco	Mangia & Cambia (Messina), Food Hub Cuccagna (Milano)

d) Impatti e risultati comuni

La tipologia sopra delineata cattura la diversità strutturale delle risposte locali all'insicurezza alimentare, mentre i punti di ingresso del sistema alimentare rivelano dove lungo la catena questi interventi sono più attivi, dalla produzione alla prevenzione degli sprechi. Tuttavia, capire come funzionano queste iniziative e dove intervengono è solo una parte del quadro. Altrettanto importante è ciò che ottengono.

Sebbene i modelli operativi differiscano, è possibile identificare una serie di impatti e risultati ricorrenti. Questi riflettono i contributi sfaccettati delle iniziative agli individui, alle comunità e all'ambiente.

La tabella seguente offre una panoramica dettagliata delle principali aree di impatto osservate nelle 17 iniziative di sicurezza alimentare analizzate. Piuttosto che limitarsi a elencare i risultati, analizza le **dimensioni fondamentali attraverso le quali ogni iniziativa genera valore**: a livello sociale, economico, ambientale e istituzionale.

Queste categorie sono state ottenute in modo induttivo attraverso una lettura approfondita dei casi di studio e riflettono i molteplici modi in cui le iniziative alimentari locali contribuiscono allo **sviluppo urbano sostenibile e inclusivo, all'uguaglianza sociale e al benessere**. Chiarendo cosa comporta ciascuna area di impatto, la tabella aiuta le autorità locali e i professionisti a identificare meglio i meccanismi all'opera e i tipi di trasformazioni che le iniziative alimentari possono sostenere nei loro territori.

Tabella 6: Descrizione delle aree di impatto nei vari casi studio

Area di impatto	Descrizione
Migliore sicurezza alimentare	Le iniziative in questa categoria si concentrano sul miglioramento dell'accesso stabile e dignitoso a cibo nutriente, economico e culturalmente appropriato per gli individui e le famiglie che affrontano la vulnerabilità. Spesso integrano la fornitura di cibo in strategie più ampie di protezione sociale e salute pubblica. I meccanismi includono la distribuzione regolare dei pasti, l'accesso a prodotti freschi e l'educazione nutrizionale. La loro forza sta nel passare dall'assistenza alimentare di emergenza all'accesso sistemico al cibo come responsabilità pubblica.
Coinvolgimento della comunità e capitale sociale	Queste iniziative attivano reti comunitarie e promuovono la solidarietà attraverso attività collettive legate al cibo. I meccanismi di partecipazione includono il volontariato, la co-progettazione e le partnership locali, che contribuiscono a creare fiducia, ridurre l'isolamento e incorporare le pratiche alimentari nella vita del quartiere. Spesso trasformano il cibo da un bisogno di base in un catalizzatore per la coesione civica, il sostegno reciproco e l'identità basata sul luogo.
Sostegno alle economie locali e alle filiere corte	Questi progetti rafforzano la resilienza e la sostenibilità delle economie locali creando connessioni dirette e più eque tra produttori e consumatori. Promuovono l'approvvigionamento locale, riducono la dipendenza dagli intermediari e aumentano la visibilità dei contadini su piccola scala e agroecologici. Quest' area è la chiave per collegare la sicurezza alimentare con catene alimentari sostenibili, sviluppo economico e coesione territoriale.
Riduzione degli sprechi alimentari e circolarità	Gli interventi in questo settore danno priorità al recupero, alla redistribuzione e alla gestione responsabile delle eccedenze alimentari, spesso attraverso logistica e partnership innovative. Si allineano con obiettivi ambientali più ampi riducendo i rifiuti in discarica, riducendo le emissioni e chiudendo i circuiti del sistema alimentare. Queste iniziative rendono operativi i principi dell'economia circolare a livello locale, affrontando al contempo i bisogni sociali immediati.
Istruzione, sensibilizzazione e sviluppo delle competenze	Questa area di impatto cattura iniziative che incorporano dimensioni educative, sia rivolte a giovani, adulti o comunità di età mista. Gli argomenti spaziano dalla nutrizione e dal consumo sostenibile alla sovranità alimentare e all'agroecologia. Queste azioni sviluppano l'alfabetizzazione alimentare e le abilità di vita, incoraggiano stili di

	vita sani e consentono alle persone di fare scelte informate come consumatori, cittadini e produttori.
Dignità, inclusione e riduzione dello stigma	Le iniziative in questa categoria sfidano deliberatamente la logica caritatevole dell'aiuto alimentare tradizionale. Creano invece spazi di empowerment in cui si accede al cibo con scelta, rispetto e autonomia. Gli approcci includono modelli basati su punti, governance partecipativa e progettazione centrata sull'utente. Queste iniziative cercano di normalizzare il sostegno alimentare e rafforzare l'inclusione, l'uguaglianza e l'autostima.
Empowerment e autonomia personale	Oltre all'accesso, queste iniziative forniscono percorsi per lo sviluppo personale e posti di lavoro verdi attraverso ruoli attivi nel sistema alimentare. I gruppi target possono diventare co-creatori/trici, staff, imprenditori/trici o leader locali. Questa area di impatto enfatizza il rafforzamento delle capacità, il potenziale occupazionale e l'aumento dell'agire nel plasmare i percorsi di vita individuali e i futuri alimentari collettivi.



Figura 3: Aree d'Impatto

Basandosi sulle sei aree di impatto sopra illustrate, la tabella seguente fornisce una panoramica comparativa degli impatti e dei contributi chiave delle 17 iniziative analizzate in questo documento.

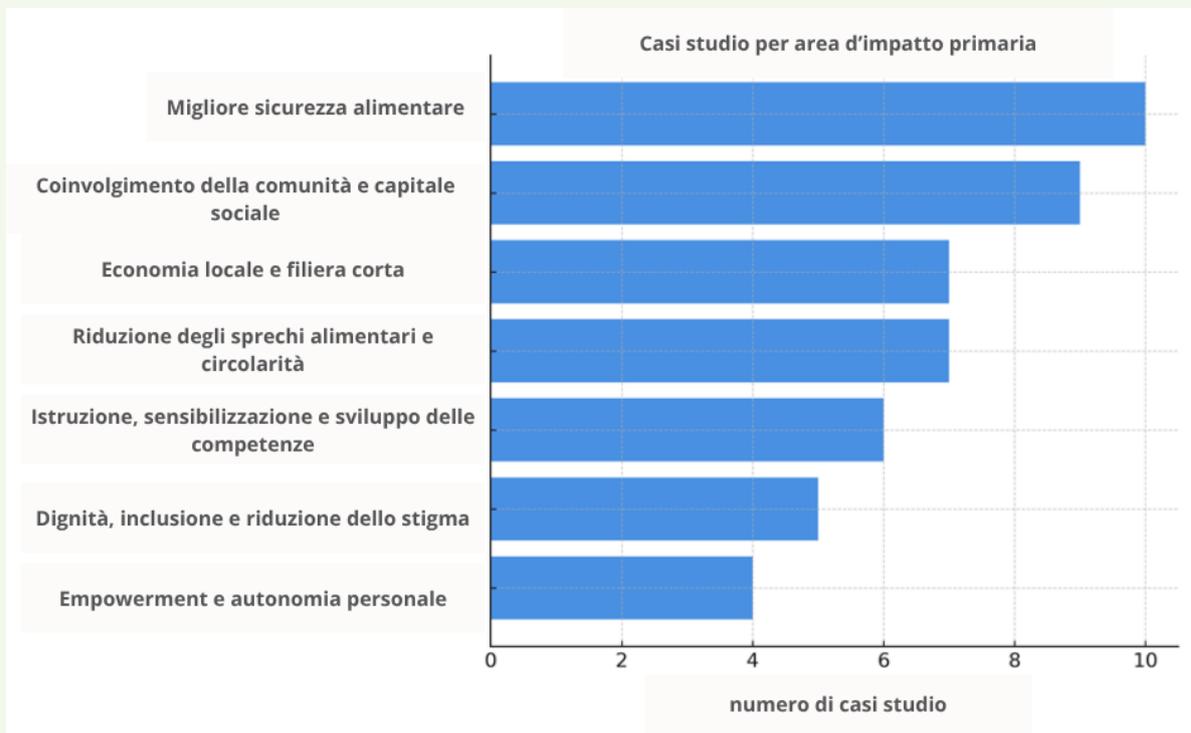
Tabella 7: Matrice dei Casi Studio e delle Aree di Impatto Primario

Caso studio	Migliore sicurezza alimentare	Coinvolgimento della comunità e capitale sociale	Sostegno alle economie locali e alle filiere corte	Riduzione degli sprechi alimentari e circolarità	Istruzione, sensibilizzazione e sviluppo delle competenze	Dignità, inclusione e riduzione dello stigma	Empowerment e autonomia personale
Prat Alimenta (El Prat)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
La Botiga (El Prat)	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Cuina de Barri (El Prat)	✓	✓		✓		✓	✓
Alimenta (Barcellona)	✓	✓		✓	✓	✓	
Espai Alimenta (Barcellona)	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Més amb Menys (Barcellona)	✓	✓				✓	
El Palet (Lleida)	✓	✓		✓		✓	✓
Apicoltura Urbana (Milano)	✓	✓	✓		✓		
Radici di Comunità (Milano)	✓	✓			✓		✓
Pianeta Cuccagna (Milano)	✓	✓	✓		✓		✓
Food Hub Cuccagna (Milano)	✓	✓	✓	✓	✓		
Mangia & Cambia (Palermo)	✓	✓	✓	✓			
Villaggio del Contadino (Italia)	✓	✓	✓				
In Cibo Civitas (Italia)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Terra Franca (Palermo)	✓	✓	✓			✓	✓

Negozi di alimentari sociali (Atene)	✓	✓				✓	✓
Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement (Parigi)	✓	✓		✓	✓	✓	

Infine, la tabella seguente mostra la distribuzione dei 17 casi studio nelle principali aree di impatto, offrendo informazioni sulla prevalenza relativa di ciascun tipo di risultato all'interno del campione.

Tabella 8: Distribuzione dei Casi Studio per Area di Impatto Primaria



e) Contributo al Milan Urban Food Policy Pact

Il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) fornisce un quadro globale per promuovere sistemi alimentari urbani sostenibili e inclusivi. È strutturato in **sei categorie di azione interconnesse**, che offrono una guida completa per le città che cercano di trasformare i loro sistemi alimentari attraverso politiche e pratiche locali: **governance, diete e nutrizione sostenibili, equità sociale ed economica, produzione alimentare, filiera e distribuzione alimentare e spreco alimentare.**



Figura 4: Aree di azione del Milan Urban Food Policy Pact

A causa della rilevanza internazionale di questo quadro globale, questa sezione analizza *in che modo le pratiche riviste si allineano con le priorità concordate a livello internazionale* e, più specificamente, con le categorie di azione proposte dal MUFPP.

Pertanto, mentre la sezione precedente ha identificato le aree di impatto chiave attraverso un'analisi induttiva delle iniziative alimentari locali, questa sezione mostrerà che questi risultati risuonano strettamente con la visione politica globale incorporata nel Milan Urban Food Policy Pact.

Confrontando la logica di impatto delle 17 iniziative con gli impegni del Patto, questa sezione dimostra come **l'innovazione a base comunitaria a livello comunale possa servire da potente motore di coerenza politica, sostenibilità e giustizia alimentare in tutta Europa.**

In primo luogo, la tabella seguente fornisce una descrizione delle diverse aree di azione del MUFPP.

Tabella9: Aree di azione MUFPP e focus sulle politiche

Area di azione MUFPP	Descrizione
Governance	Questa area di azione si concentra sulla creazione di sistemi di governance alimentare efficaci e inclusivi. Sottolinea l'importanza di approcci partecipativi, collaborazione interdipartimentale e sviluppo coerente delle politiche a livello locale. Le città sono incoraggiate a istituire consigli alimentari, definire strategie condivise e coinvolgere la società civile nel processo decisionale relativo al cibo.
Diete e nutrizione sostenibili	Quest'area di azione promuove l'accesso a cibo sano, nutriente e culturalmente appropriato per tutti i cittadini. Incoraggia le città a migliorare gli ambienti alimentari, ridurre le malattie legate all'alimentazione e promuovere la consapevolezza della nutrizione, spesso attraverso riforme dell'istruzione e degli appalti pubblici.
Equità sociale ed economica	Questo pilastro si concentra sulla garanzia di un accesso equo al cibo, in particolare per le popolazioni vulnerabili. Sostiene politiche che riducono l'insicurezza alimentare, combattono la povertà e l'esclusione sociale e responsabilizzano le comunità attraverso modelli inclusivi e assistenza dignitosa.
Produzione alimentare	Questa area di azione sostiene la protezione e l'espansione della produzione alimentare sostenibile nelle città e nei dintorni. Promuove l'agricoltura urbana, le filiere alimentari corte, le pratiche agroecologiche e un migliore accesso alla terra e alle infrastrutture per i piccoli produttori.
Filiera e distribuzione alimentare	Questa categoria mira a costruire reti di distribuzione alimentare resilienti, inclusive e sostenibili. Comprende il supporto per i mercati locali, il miglioramento della logistica per la consegna di cibo urbano e il miglioramento dei collegamenti tra la domanda urbana e l'offerta rurale.
Spreco alimentare	Questo pilastro promuove azioni per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari nell'intero sistema alimentare. Le città sono incoraggiate a sostenere iniziative di recupero alimentare, promuovere campagne di sensibilizzazione e integrare i principi dell'economia circolare nella governance alimentare locale.

La seguente matrice mappa ogni caso di studio rispetto alle sei aree di azione del Milan Urban Food Policy Pact, evidenziando i contributi specifici di ciascuna iniziativa per promuovere la sicurezza alimentare, la resilienza della comunità, la sostenibilità e l'inclusione sociale.

Tabella10: Distribuzione dei Casi Studio nelle Aree di Azione MUFPP

Caso studio	Governance	Diete e nutrizione sostenibili	Equità sociale ed economica	Produzione alimentare	Filiera e distribuzione alimentare	Spreco alimentare
Prat Alimenta (El Prat)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alimenta (Barcellona)	✓	✓	✓		✓	✓
Més amb Menys (Barcellona)	✓	✓	✓			✓
La Botiga (El Prat)	✓	✓	✓		✓	
El Palet (Lleida)	✓	✓	✓		✓	
Cuina de Barri (El Prat)	✓	✓	✓		✓	✓
Espai Alimenta (Barcellona)	✓	✓	✓		✓	✓
Apicoltura Urbana (Milano)				✓		
Radici di Comunità (Milano)	✓		✓	✓		
Pianeta Cuccagna (Milano)	✓	✓	✓			
Food Hub Cuccagna (Milano)	✓		✓		✓	✓
Mangia & Cambia (Messina)	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Villaggio del Contadino (Italia)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
In Cibo Civitas (Italia)	✓	✓	✓		✓	✓
Terra Franca (Palermo)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Negozi di alimentari sociale (Atene)	✓	✓	✓		✓	✓
Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement (Parigi)	✓	✓	✓		✓	✓

L'analisi comparativa dei 17 casi di studio rivela un allineamento multidimensionale tra i **risultati pratici** delle iniziative locali di sicurezza alimentare e le **priorità strategiche** del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). Mentre ogni iniziativa è modellata dal suo specifico contesto territoriale, istituzionale e sociale, nel loro insieme, offrono illustrazioni tangibili di come le città e le comunità stanno rendendo operativa l'agenda politica globale del MUFPP attraverso interventi fondati e sensibili al contesto.

Le sette aree di impatto identificate in tutti i casi di studio, che vanno dal miglioramento della sicurezza e della dignità alimentare all'istruzione e all'inclusione economica, rispecchiano e in molti casi ampliano le sei aree di azione del MUFPP. Ciò dimostra che le categorie del Patto non sono solo teoricamente solide ma praticamente applicabili come quadro per guidare le strategie alimentari urbane a livello locale.

Le iniziative mostrano anche notevoli **contributi trasversali**. Molti progetti promuovono contemporaneamente la **governance**, l'**equità sociale ed economica** e le **diete sostenibili**, illustrando la natura interconnessa dei sistemi alimentari urbani

Sebbene siano rappresentate tutte e sei le categorie MUFPP, tre aree si distinguono per frequenza e profondità:

- **Equità sociale ed economica:** un obiettivo fondamentale su tutta la linea, che riflette un impegno per il benessere sociale e approcci al cibo basati sui diritti.
- **Governance:** molte iniziative beneficiano della collaborazione multi-attore e dei processi partecipativi, anche quando non sono guidate dai comuni, dimostrando la crescente maturità delle strutture di governance alimentare.
- **Spreco alimentare:** un punto di ingresso comune per l'innovazione, in particolare attraverso i principi dell'economia circolare e la redistribuzione delle eccedenze.

Alcune aree come la **produzione alimentare** sono affrontate in modo meno prominente, il che può riflettere i vincoli urbani sull'uso del suolo o il ruolo limitato delle città nella politica agricola. Tuttavia, iniziative come **Terra Franca** e l'Apicoltura **Urbana** dimostrano che anche contesti urbani densi possono rivendicare funzioni produttive a fini sociali ed educativi.

In sintesi, il MUFPP funge non solo da bussola ma anche da specchio: aiuta gli attori locali a strutturare i loro interventi, pur essendo arricchito e legittimato dalle diverse realtà e innovazioni che avvengono sul terreno. Le 17 iniziative analizzate offrono una solida dimostrazione che la visione del Patto non è solo ambiziosa: è già in movimento.

f) **Leve strategiche: cosa fa funzionare queste iniziative**

Mentre le sezioni precedenti hanno classificato e valutato le iniziative per tipo, punto di ingresso del sistema alimentare, impatto e allineamento con il MUFPP, questa sezione raccoglie approfondimenti trasversali in tutti i casi per capire *come* e *perché* queste iniziative hanno successo - o affrontano limitazioni - nella pratica.

L'analisi delle 17 iniziative rivela una serie di **modelli operativi ricorrenti** e **scelte progettuali strategiche** che ne sostengono il successo. Questi non sono principi astratti ma meccanismi concreti sviluppati attraverso la pratica, spesso in risposta a complesse sfide sociali, economiche o logistiche. Insieme, evidenziano le condizioni in cui le iniziative alimentari possono passare da interventi isolati a componenti integrate delle strategie di resilienza e inclusione urbana.

- **Ancoraggio territoriale e reattività alle esigenze locali**

Una delle caratteristiche più coerenti in tutte le iniziative è il loro forte ancoraggio alle realtà locali. Piuttosto che applicare modelli generici, questi progetti sono modellati e altamente sensibili alle particolarità del luogo. Emergono dai bisogni vissuti di comunità specifiche e sono progettati per soddisfare vulnerabilità urgenti o di lunga data.

A *Barcellona*, iniziative come **Espai Alimenta** e **Alimenta** sono state sviluppate come risposte dirette alla crisi dell'insicurezza alimentare esacerbata dalla pandemia. Allo stesso modo, **La Botiga** ed **El Palet** riflettono l'esito dei processi di co-progettazione municipale volti a migliorare l'accesso per le popolazioni vulnerabili all'interno di zone territoriali chiaramente definite. A *Milano*, **Radici di Comunità** dimostra come la programmazione basata sul cibo possa essere incorporata in aree che affrontano l'esclusione sistemica.

- **Multifunzionalità e stratificazione dei ruoli sociali**

Le iniziative di successo spesso vanno oltre una singola logica di servizio, combinando invece diversi ruoli: fornitura di cibo, istruzione, connessione sociale, sviluppo delle competenze e gestione ambientale. Questa **multifunzionalità** consente loro di creare forme di valore più profonde e diversificate.

Progetti come **In Cibo Civitas** offrono formazione e sostegno alle politiche insieme alle attività alimentari, mentre **Cuina de Barri** opera contemporaneamente come cucina

comunitaria, centro di sviluppo delle competenze e spazio relazionale. **Food Hub Cuccagna** fonde il recupero logistico con la consapevolezza pubblica, la mobilitazione di persone volontarie e l'impegno civico.

- **Governance ibrida e distribuita**

Molti dei casi studio funzionano all'interno di **ecosistemi di governance ibridi**, in cui la leadership, il processo decisionale e l'attuazione sono condivisi tra più attori: comuni, ONG, banche alimentari, cooperative e reti comunitarie.

Ad esempio, **Prat Alimenta** riflette un'iniziativa comunale con un contributo sostanziale da parte dei servizi sociali e degli attori del terzo settore. Il **Villaggio del Contadino** è coordinato da Coldiretti, un'associazione nazionale di produttori agricoli, ma implementato a livello locale. Sia **Alimenta** che **Espai Alimenta** illustrano la forza operativa dei modelli di governance che si basano su **partenariati civico-pubblico** e organizzazioni intermedie.

- **Infrastruttura operativa e capacità logistica**

Dietro molte delle iniziative ad alto impatto si trova una base di **infrastrutture e logistica ben sviluppate**. Queste includono spazi fisici per la distribuzione, celle frigorifere, reti di trasporto e sistemi informativi.

Progetti come **El Palet** e **La Botiga** operano all'interno di un ecosistema strutturato di banchi alimentari e cucine pubbliche. **Terra Franca** ha riutilizzato i terreni confiscati alla criminalità organizzata per un'agricoltura socialmente vantaggiosa. **Food Hub Cuccagna** funge da punto di redistribuzione centralizzato che combina stoccaggio, recupero e sensibilizzazione.

- **Modularità e replicabilità**

Diverse iniziative sono intenzionalmente progettate per la **scalabilità**. La loro modularità: obiettivi chiari, metodi documentati, strumenti adattabili, consente la replica in diversi contesti.

Prat Alimenta fa parte di una rete regionale in crescita, che offre un modello per l'apprendimento intercomunale. **Alimenta** ed **Espai Alimenta** utilizzano protocolli e partnership condivisi che facilitano l'espansione nei quartieri di Barcellona. **In Cibo Civitas** sviluppa esplicitamente kit di strumenti per supportare la replica guidata dai giovani.

Ecco la tabella riassuntiva delle **sette leve strategiche** individuate nell'analisi:

Tabella11: Leve strategiche e definizioni

Leva Strategica	Definizione
Ancoraggio territoriale e reattività alle esigenze locali	L'integrazione delle iniziative nel tessuto sociale, istituzionale e territoriale aumenta la rilevanza, la legittimità e la proprietà della comunità.
Multifunzionalità e stratificazione dei ruoli sociali	La progettazione di iniziative con scopi stratificati le rende più resilienti, attraenti per un insieme più ampio di parti interessate e idonee a diversi flussi di finanziamento.
Governance ibrida e distribuita	La governance multi-attore promuove la condivisione delle risorse, l'innovazione e la durata politica, specialmente laddove le capacità del governo locale sono disomogenee.
Infrastruttura operativa e capacità logistica	Una solida infrastruttura operativa è alla base dell'affidabilità e della scalabilità, in particolare per le iniziative che gestiscono le eccedenze alimentari o richiedono una redistribuzione.
Modularità e replicabilità	Design modulare, documentazione chiara e formati adattabili consentono trasferibilità e scalabilità preservando flessibilità e reattività alle variazioni locali.

Nonostante i punti di forza sopra evidenziati, molte iniziative affrontano **vulnerabilità strutturali** che limitano la loro redditività a lungo termine. Includono:

Fatica nel coinvolgimento della comunità: i modelli dipendenti dal volontariato lottano con coerenza e fidelizzazione e fanno affidamento sul lavoro non retribuito.

Finanziamento e continuità: affidamento su finanziamenti a breve termine o basati su progetti. Piani di sostenibilità spesso sottosviluppati.

Trasferibilità e ridimensionamento: nelle iniziative del mondo reale, il ridimensionamento ha una natura complessa. Non è un processo automatico. Forte dipendenza dalle infrastrutture e dalla leadership locali; il rischio di perdere la proprietà della comunità o di standardizzazione eccessiva può mettere a repentaglio il potenziale dell'iniziativa.

A large, stylized graphic of a leaf in shades of green and dark green, with white veins, positioned on the left side of the page.

4. Interviste a rappresentanti della politica



4. Interviste a rappresentanti della politica

4.1. Approcci complementari alle pratiche alimentari locali: collegare casi studio e interviste

Le sezioni 3 e 4 di questa guida attingono a due fonti complementari di evidenze per esaminare come i comuni di tutta Europa stanno rispondendo all'insicurezza alimentare attraverso pratiche concrete e interventi programmatici.

La sezione 3 presenta 17 casi di studio selezionati dalle città partner dell'EU Food Security Hub. Questi sono stati compilati attraverso un'analisi **desk-based** della documentazione del progetto, policy report, siti web di iniziative e altre fonti pubblicate. L'obiettivo era quello di costruire una panoramica strutturata e comparativa delle iniziative alimentari municipali e ibride, catturando tipologie, punti di ingresso del sistema, aree di impatto e leve strategiche in diversi contesti urbani.

La sezione 4, al contrario, si basa su una serie di **interviste semi-strutturate** condotte con rappresentanti comunali a **Palermo (Italia)**, **Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona (Grecia)** e **Louvigny (Francia)**. Queste interviste si sono concentrate sullo stesso oggetto di analisi: **iniziative alimentari locali e risposte comunali**, ma da una prospettiva diversa: quella della riflessione istituzionale diretta.

Le interviste hanno consentito la raccolta di **approfondimenti qualitativi** su come emergono le iniziative, quali sfide si incontrano e come gli attori locali immaginano gli sviluppi politici futuri. I dati del colloquio non sono tipologici, ma interpretativi e prospettici. Offrono anche una visione più narrativa ed esplorativa della pratica municipale, facendo luce su dilemmi interni, traiettorie politiche e processi di apprendimento istituzionale che non sono sempre visibili nella documentazione del progetto.

Questo duplice approccio rafforza la robustezza analitica della guida in diversi modi:

- Cattura una **più ampia diversità di contesti**, includendo città che non sono tra quelle dei casi studio.
- Fornisce **profondità di interpretazione**, dando voce a figure professionali locali e attori e attrici istituzionali.
- Consente una **convalida incrociata dei risultati**, poiché molte delle condizioni abilitanti e delle barriere strutturali identificate nella Sezione 2, come la collaborazione interdipartimentale, l'instabilità dei finanziamenti o la progettazione basata sulla dignità, sono riecheggiate nelle interviste.

È importante sottolineare che l'unica città sovrapposta, **Palermo**, offre un punto di vista unico: ci consente di confrontare un'iniziativa documentata (*Terra Franca*) con l'inquadramento strategico del comune delle sue sfide e priorità future. Ciò conferma il valore dell'utilizzo di **più**

lenti analitiche per comprendere la complessità e il dinamismo della trasformazione dei sistemi alimentari locali.

4.2. Iniziative chiave e sfide identificate

La parte iniziale di ogni intervista si è concentrata sull'identificazione di iniziative concrete già in atto, nonché delle principali sfide incontrate nell'implementarle o sostenerle. Per illustrare meglio gli sforzi operativi e le barriere strutturali affrontate da ciascun comune, la seguente tabella sintetizza le **principali iniziative** e **sfide** identificate attraverso le interviste:

Tabella12: Iniziative chiave e sfide identificate attraverso le interviste

Comune	Iniziative chiave	Sfide identificate
Palermo (Italia)	<ul style="list-style-type: none"> • Progetti di agricoltura urbana e giardini condivisi. • Promozione dei mercati agricoli a KM 0. • Collaborazione con Fondazione Campagna Amica. • Attuazione del programma "Reddito Alimentare". • Campagna "Rimpiattino" per ridurre gli sprechi alimentari nei ristoranti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire la sostenibilità a lungo termine degli eventi alimentari locali. • Concorrenza con la GDO. • Mancanza di dati aggiornati e completi sulla sicurezza alimentare.
Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona (Grecia)	<ul style="list-style-type: none"> • Negozio di alimentari sociali e servizi alimentari comunali. • Partnership con organizzazioni come "Mazi Boroume" e "Mazi Gia to Paidi". • Programmi per pasti scolastici per bambini/e provenienti da famiglie a basso reddito. • Programmi di sconti con negozi locali per gruppi vulnerabili. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vincoli di bilancio e ritardi di finanziamento. • Assenza di dati recenti sull'insicurezza alimentare. • Impegno limitato da parte dei produttori locali in un contesto urbano.
Louvigny (Francia)	<ul style="list-style-type: none"> • Progetti per rivitalizzare il mercato locale per promuovere i produttori biologici e su piccola scala. • Visite alle fattorie e programmi educativi per cittadini e agricoltori. • Partecipazione ai Progetti Alimentari Territoriali nazionali (PAT). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tensioni tra approvvigionamento di alimenti locali e biologici. • Divisioni politiche intorno alle agende ambientali. • Resistenza dei sindacati agricoli convenzionali

	<ul style="list-style-type: none"> • Approvvigionamento scolastico in linea con la legge EGALIM francese. 	
--	--	--

4.3. Direzioni politiche principali

Per integrare l'identificazione di iniziative e sfide chiave, le persone intervistate sono state anche invitate a condividere **le loro visioni per le future direzioni politiche** e proporre **potenziali risposte alle barriere che attualmente devono affrontare**. Queste riflessioni lungimiranti miravano a catturare idee emergenti, aspirazioni politiche e strategie pratiche che potrebbero informare l'evoluzione dei quadri di sicurezza alimentare locale. Incoraggiando il dialogo non solo su ciò che è stato fatto, ma anche su ciò che potrebbe o dovrebbe essere fatto, le interviste hanno fornito preziose informazioni sul pensiero politico dinamico che si svolge a livello comunale.

A **Palermo**, il comune prevede un approccio più strutturato alla riduzione degli sprechi alimentari rafforzando le collaborazioni con imprese, supermercati e attori della società civile. Anche il miglioramento dell'accesso ai mercati locali e il miglioramento delle metodologie di raccolta dei dati sono fondamentali per i loro prossimi passi. L'adozione di piattaforme digitali, come *Too Good To Go*, viene esplorata come strumento complementare per collegare i consumatori con le eccedenze alimentari e per rendere ulteriormente operativo un approccio circolare alla governance alimentare.

Per **Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona**, i piani futuri danno la priorità all'espansione delle partnership intersettoriali, in particolare con industrie alimentari, supermercati e ONG, per aumentare la portata e l'efficienza dei programmi di aiuto alimentare. Il comune riconosce anche l'importanza dell'impegno della comunità e della politica basata sull'evidenza, e quindi cerca di investire nella ricerca in corso e in campagne di sensibilizzazione mirate per migliorare l'accessibilità al cibo e la partecipazione dei cittadini.

A **Louvigny**, il comune sta sostenendo un modello trasformativo ispirato al concetto di *sicurezza sociale per il cibo*. Questa visione fornirebbe a tutti i residenti un'indennità alimentare dedicata all'acquisto di prodotti sostenibili, allineando le iniziative locali con i più ampi obiettivi della politica alimentare solidale della Francia. L'ambizione è quella di universalizzare l'accesso a cibo sano ed ecologicamente responsabile, rafforzando sia la giustizia sociale che la sostenibilità ambientale a livello comunale.

I seguenti punti riassumono le principali direzioni e proposte politiche orientate al futuro emerse dalle interviste, riflettendo le diverse ma convergenti priorità dei comuni partecipanti:

- **Rafforzare le partnership con gli attori del settore privato**, in particolare i supermercati e le industrie alimentari, per migliorare la ridistribuzione e l'accessibilità del cibo (Palermo, Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona).
- **Migliorare i sistemi di raccolta e monitoraggio dei dati** per comprendere meglio la portata e la natura dell'insicurezza alimentare e informare il processo decisionale basato sull'evidenza (Palermo, Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona).

- **Adottare strumenti e piattaforme digitali** (ad esempio, app sulle eccedenze alimentari) per facilitare connessioni più efficienti tra le eccedenze alimentari e i potenziali gruppi target (Palermo).
- **Aumentare e istituzionalizzare i programmi alimentari scolastici** per garantire un accesso costante a pasti sani per i bambini provenienti da famiglie a basso reddito (Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona).
- **Espandere le campagne di sensibilizzazione e comunicazione del pubblico** per promuovere l'impegno della comunità intorno alla solidarietà alimentare e ridurre lo stigma associato all'assistenza alimentare (Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona).
- **Promuovere riforme politiche sistemiche**, come lo sviluppo di un modello di **sicurezza sociale per il cibo** che garantisca a ogni cittadino l'accesso a cibo sostenibile attraverso un'indennità dedicata (Louvigny).
- **Promuovere l'accesso universale a cibo nutriente ed ecologicamente responsabile**, in linea con gli obiettivi nazionali di politica alimentare basata sulla solidarietà (Louvigny).

4.4. Valore comparativo e complementarità: approfondimenti su casi studio e interviste

Mentre le sezioni 2 e 3 differiscono per metodo, geografia e inquadramento analitico, convergono intorno a diverse intuizioni strategiche che rafforzano il messaggio centrale di questo documento: che la sicurezza alimentare viene sempre più affrontata attraverso strategie locali integrate, basate sui luoghi e lungimiranti. La giustapposizione della documentazione comparativa dei casi e delle interviste municipali qualitative fornisce una comprensione a più livelli sia di ciò che le città stanno facendo sia di come pensano a ciò che fanno.

Come riassunto nella tabella seguente, tre aree generali di convergenza dall'analisi. In primo luogo, c'è un'ambizione **sistemica** condivisa di andare oltre gli aiuti alimentari di emergenza verso modelli più trasformativi fondati sulla dignità, la giustizia sociale e la sostenibilità a lungo termine. Ciò è evidente non solo nella progettazione operativa dei casi studio, che includono negozi di alimentari partecipativi, progetti di agricoltura urbana e programmi educativi, ma anche nelle narrazioni dei funzionari comunali, che inquadrano sempre più l'accesso al cibo come una responsabilità pubblica piuttosto che una questione di beneficenza.

In secondo luogo, l'analisi identifica un insieme di **fattori abilitanti condivisi** che sono alla base di un'implementazione di successo in tutti i contesti. Che siano descritte attraverso documentazione strutturata o testimonianze personali, le iniziative si basano su elementi costitutivi simili: collaborazione intersettoriale, coinvolgimento attivo della comunità, sistemi logistici ben gestiti e coordinamento istituzionale. Questi elementi appaiono ripetutamente in entrambe le fonti come condizioni essenziali per un impatto duraturo.

Infine, sia i casi studio che le interviste evidenziano una serie di **vincoli strutturali** che mettono in discussione la durata e la scalabilità degli sforzi alimentari locali. Questi includono flussi di finanziamento frammentati o a breve termine, mancanza di dati affidabili e frammentazione delle politiche tra dipartimenti e livelli di governo. La ricorrenza di questi problemi suggerisce che l'innovazione locale, sebbene cruciale, deve essere accompagnata da accordi di governance più stabili e strumenti politici a lungo termine.

Insieme, questi risultati sottolineano il valore di combinare l'osservazione empirica con la riflessione politica. Offrono una solida base per le leve strategiche e le raccomandazioni politiche che seguono, dimostrando che la governance della sicurezza alimentare non riguarda solo *ciò che funziona*, ma anche la creazione delle condizioni istituzionali e culturali che consentono a tali sforzi di radicarsi ed evolversi.

Tabella13: approfondimenti su casi studio e interviste

Categoria	Dettaglio
Ambizione sistemica oltre gli aiuti di emergenza	In entrambe le sezioni, i comuni stanno andando oltre l'aiuto alimentare reattivo e basato sulla carità e verso approcci sistemici e basati sulla dignità che cercano una trasformazione a lungo termine.
Abilitatori condivisi	Le iniziative di successo, descritte in rapporti o articolate oralmente, tendono a fare affidamento su diversi fattori abilitanti fondamentali: forte collaborazione intersettoriale, coinvolgimento della comunità, logistica ben gestita e supporto istituzionale.
Vincoli strutturali	Allo stesso tempo, emergono diversi limiti strutturali in entrambe le forme di analisi. Le sfide ricorrenti includono finanziamenti a breve termine o frammentati , che limitano la continuità e il ridimensionamento di modelli promettenti; dati insufficienti o obsoleti , che impediscono la pianificazione e il monitoraggio; e frammentazione istituzionale , in cui la politica alimentare rimane isolata o manca di integrazione orizzontale. Questi vincoli comuni rafforzano la necessità di costruire ecosistemi di governance più stabili e di investire in strumenti politici a lungo termine.



5. Raccomandazioni politiche per sistemi alimentari locali sostenibili e inclusivi

5. Raccomandazioni politiche per sistemi alimentari locali sostenibili e inclusivi

5.1. Logica e organizzazione delle raccomandazioni

Sulla base dell'analisi empirica sviluppata nelle sezioni precedenti, è possibile elaborare una serie di raccomandazioni politiche orientate all'azione per gli attori locali. Sono stati sviluppate per riflettere la complessità e la multidimensionalità della governance della sicurezza alimentare locale.

Le raccomandazioni sono organizzate secondo una duplice logica analitica. In primo luogo, sono raggruppate per **aree tematiche chiave**, come la circolarità, l'accesso basato sulla dignità e l'istruzione, che sono emerse come domini di impatto critico nei casi studio e nelle interviste analizzate. Questi temi rappresentano le aree sostanziali in cui i governi locali e le parti interessate stanno già intervenendo per affrontare l'insicurezza alimentare in modi inclusivi e sostenibili.

In secondo luogo, e in tutti i temi, le raccomandazioni evidenziano **le funzioni di governance**: i meccanismi, i processi e le condizioni istituzionali che rendono possibile ed efficace l'attuazione delle politiche. Queste includono l'integrazione strategica, la progettazione partecipativa, il coordinamento interdipartimentale e l'ancoraggio istituzionale a lungo termine. Questa struttura stratificata riconosce che una politica alimentare efficace non riguarda solo *ciò che* le città fanno, ma il *modo* in cui organizzano, legittimano e sostengono tali azioni.

Mentre alcune strategie di governance, come il coordinamento interdipartimentale, la progettazione partecipativa o l'istituzionalizzazione, appaiono più volte in diverse aree tematiche, questa **ripetizione è sia intenzionale che analiticamente significativa**. Riflette un'intuizione importante dell'analisi empirica: **gli stessi meccanismi di governance sono necessari in una vasta gamma di settori della politica alimentare**.

Pertanto, questi elementi di governance ricorrenti nelle raccomandazioni tematiche segnalano **fattori abilitanti trasversali**: sono **condizioni strutturali** alla base di un'implementazione di successo in tutti i temi. La loro ricorrenza rafforza la loro importanza strategica, dimostrando al contempo la loro adattabilità alle diverse sfide politiche.

5.2. Aree tematiche chiave dell'intervento politico nella sicurezza alimentare

a) Circolarità

Allineare gli sforzi per la sicurezza alimentare con la sostenibilità ambientale è una necessità importante nell'attuale quadro dei cambiamenti climatici e dei rischi ambientali. L'adozione di un approccio di economia circolare, in cui i rifiuti sono ridotti al minimo e le risorse sono mantenute in uso, può sia migliorare l'accesso al cibo che far progredire gli obiettivi climatici. Le

seguenti raccomandazioni si concentrano sull'integrazione della circolarità nella politica alimentare locale:

- **Rendere la riduzione degli sprechi alimentari una priorità politica:** incorporare chiari obiettivi di riduzione dei rifiuti e **principi** di economia circolare nelle strategie alimentari comunali. Le città sono incoraggiate a sostenere iniziative che recuperano e riutilizzano il cibo in eccesso, promuovono il compostaggio e in generale "**chiudono il cerchio**" nei sistemi alimentari locali. Fissare obiettivi (ad esempio, dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030) e allinearli con piani di sostenibilità più ampi garantisce che l'impatto ambientale sia considerato in ogni azione di sicurezza alimentare.
- **Sostenere i programmi di recupero e redistribuzione del cibo:** rafforzare le infrastrutture per il recupero del cibo in eccesso e reindirizzarlo a chi ne ha bisogno. Ciò può comportare il rafforzamento dei banchi alimentari e delle dispense alimentari, il finanziamento della logistica per la consegna "dell'ultimo miglio" di cibo in eccesso o la creazione di programmi municipali per raccogliere merci invendute da mercati e ristoranti. Diversi casi studio lo rendono operativo, ad esempio i food hub comunitari e i "frigoriferi sociali" che accolgono le eccedenze commestibili e le rendono disponibili ai residenti vulnerabili. Il sostegno municipale (attraverso finanziamenti, strutture o promozioni) può amplificare questi sforzi e garantire che il cibo recuperato sia sicuro ed efficiente.
- **Collaborare con il settore privato per ridurre al minimo gli sprechi:** la collaborazione con supermercati, rivenditori e il settore alberghiero per iniziative di riduzione dei rifiuti. Le misure possono includere accordi formali per donazioni regolari di eccedenze, incentivi fiscali per donazioni di cibo o campagne congiunte (ad esempio, campagne di "take-home" nei ristoranti per ridurre gli sprechi di piatti). Integrando gli attori dell'industria alimentare come alleati, i comuni possono espandere significativamente la portata degli sforzi di recupero alimentare.
- **Sfruttare gli strumenti digitali per la gestione delle eccedenze:** abbracciare le piattaforme tecnologiche (come le app di condivisione del cibo o i mercati online) che collegano coloro che hanno eccedenze alimentari a coloro che ne hanno bisogno. Un comune può facilitare o addirittura integrare tali strumenti nei suoi servizi, ad esempio pubblicizzandoli, coordinando i dati o fornendo supporto tecnico. Le soluzioni digitali possono facilitare la corrispondenza in tempo reale tra domanda e offerta in eccesso, evitando che il buon cibo vada sprecato.
- **Appalti e operazioni pubblici ecologici:** usare gli appalti e le strutture della città per promuovere pratiche circolari. Le città possono **pilotare politiche a rifiuti zero nelle scuole e nelle mense comunali**, ad esempio eliminando gli imballaggi monouso, compostando gli scarti alimentari in loco o reperendo ingredienti con rifiuti minimi. Allo stesso modo, dare priorità al cibo locale e stagionale negli appalti pubblici riduce le emissioni e gli sprechi dei trasporti, sostenendo un'etica circolare. Istituzionalizzando

queste pratiche, i governi locali non solo riducono la loro impronta ambientale, ma modellano anche il comportamento delle imprese e dei cittadini.

- **Promuovere il compostaggio comunitario e l'agricoltura urbana:** consentire a livello comunitario la conversione dei rifiuti organici in una risorsa. I comuni possono sostenere programmi di compostaggio di quartiere (fornendo bidoni, formazione o servizi di raccolta) in modo che gli scarti alimentari domestici si trasformino in fertilizzanti per uso locale. Accoppiando questo con le iniziative di agricoltura urbana si crea un sistema a circuito chiuso: il compost nutre gli orti comunitari, che a loro volta producono prodotti freschi per il consumo locale. Integrando il compostaggio e il giardinaggio, le città riducono i rifiuti delle discariche, educando e coinvolgendo i residenti in pratiche circolari.
- **Sensibilizzare l'opinione pubblica sugli sprechi alimentari e sul riciclaggio:** oltre alle iniziative strutturali, condurre campagne di educazione pubblica sulla riduzione degli sprechi alimentari a livello individuale e familiare. Ciò potrebbe includere workshop sulla pianificazione dei pasti e sulla conservazione degli alimenti, sfide o eventi in tutta la città (come "settimane a spreco zero") e materiali informativi su come separare e riciclare i rifiuti alimentari. Le persone informate e motivate sono fondamentali per un sistema alimentare circolare: saranno più propense a donare cibo in eccesso, compostare sostanze organiche e sostenere progetti locali di economia circolare se ne comprendono l'impatto e i metodi.

Figura 5: Aree chiave per la Circolarità Alimentare



b) Accesso basato sulla dignità

Molte comunità stanno **andando oltre i tradizionali modelli di beneficenza verso approcci che responsabilizzano i gruppi target** e riducono lo stigma. Le raccomandazioni politiche su questo

tema si concentrano sul rendere l'assistenza alimentare più dignitosa, inclusiva e incentrata sulla persona:

- **Adottare modelli di distribuzione basati sulla scelta:** ove possibile, progettare programmi di aiuto alimentare per offrire scelta e la possibilità di agire alle persone. Questo può essere fatto attraverso **negozi di alimentari sociali** o dispense alimentari che funzionano come piccoli supermercati, dove le persone "fanno acquisti" utilizzando punti o buoni. Tali modelli scambiano pacchetti di beneficenza uguali per tutti per un sistema in cui gli individui scelgono i prodotti di cui hanno bisogno e preferiscono, all'interno delle linee guida nutrizionali. Consentendo alle persone di selezionare cosa e quando mangiare, l'assistenza rispetta la dignità personale e le esigenze dietetiche.
- **Normalizzare l'esperienza di assistenza alimentare:** creare ambienti di supporto alimentare che rispecchino le normali esperienze sociali, per evitare di individuare o stigmatizzare i gruppi target. Ad esempio, creare punti di distribuzione con un'atmosfera accogliente e di mercato, offrire cibo fresco e di alta qualità e integrare il servizio nei centri comunitari piuttosto che in siti isolati di "soccorso". Utilizzare **formati in stile Retail e una selezione di cibi sani** per rendere l'accesso più normale e rispettoso. Più gli aiuti alimentari assomigliano a una normale spesa o a una cena fuori, più preservano il senso di normalità e autostima dei gruppi target.
- **Incorporare la voce dell'utente e il co-design nei programmi:** coinvolgere coloro che utilizzano il supporto alimentare nel plasmare il modo in cui vengono eseguiti i programmi. Ciò potrebbe significare istituire comitati consultivi per gli utenti, tenere sessioni di feedback regolari o persino far sì che i gruppi target aiutino a stabilire le regole e i menu di un servizio. Alcune pratiche evidenziate nella guida includono la **co-scrittura da parte dei beneficiari di regole e budget** per progetti alimentari e la partecipazione a sondaggi di feedback rapidi per adeguare i servizi. Trattando i gruppi target come partner ed persone esperte a pieno titolo, le politiche possono rispondere meglio alle esigenze reali e creare un senso di appartenenza e responsabilizzazione tra gli utenti.
- **Fornire assistenza di supporto e rispettosa:** garantire che il personale e i volontari e le volontarie siano formati per sostenere la dignità in ogni interazione. Ciò implica praticare l'empatia, mantenere la riservatezza e offrire aiuto in modo non paternalistico. Ad esempio, volontari e volontarie "**di supporto allo shopping**" che accompagnano gli utenti negli hub alimentari della comunità per aiutare a trasportare la spesa o fare scelte, rispettando pienamente le preferenze dell'individuo. Tali misure assicurano che la ricerca di aiuto rimanga un'esperienza positiva, in cui le persone si sentono curate piuttosto che giudicate. In sintesi, tutti coloro che sono coinvolti nella fornitura di aiuti alimentari dovrebbero interiorizzare che **la dignità non è negoziabile**.
- **Combattere lo stigma attraverso la comunicazione pubblica:** contrastare in modo proattivo lo stigma associato alla ricezione di assistenza alimentare. Le città possono condurre campagne e sensibilizzazione che inquadrano il sostegno alimentare come una responsabilità collettiva e un **diritto di tutti i cittadini**, simile all'assistenza sanitaria o all'istruzione. Evidenziando messaggi di solidarietà (ad esempio, "tutti hanno bisogno di

aiuto a volte" o mostrando storie di residenti che danno e ricevono aiuto), i comuni possono rimodellare la percezione pubblica. Ridurre lo stigma non solo incoraggia coloro che hanno bisogno di cercare sostegno prima, ma promuove anche un più ampio consenso della comunità per i programmi di sicurezza alimentare.

- **Garantire il diritto al cibo attraverso l'innovazione delle politiche:** prendere in considerazione l'adozione di politiche che trattino l'accesso al cibo come un diritto legale o sociale, garantendo che l'assistenza sia fornita in modo dignitoso e non discriminatorio. Un'idea lungimirante è il concetto di "**sicurezza sociale per il cibo**", un sistema in cui ogni individuo riceve un'indennità alimentare dedicata da spendere per alimenti sani e sostenibili approvati. Questo modello renderebbe universale l'assistenza alimentare, rimuovendo qualsiasi stigma di beneficenza rendendolo un diritto normale. Sebbene ambiziose, tali innovazioni politiche a livello locale possono ispirare l'azione nazionale e spostare fundamentalmente il paradigma dagli aiuti alimentari di emergenza all'accesso al cibo garantito.
- **Ridimensionare i modelli inclusivi che responsabilizzano i gruppi target:** dare priorità e replicare le iniziative che offuscano la linea di demarcazione tra gruppi target e contributori. Le persone che ricevono aiuti alimentari possono anche impegnarsi come volontari, giardinieri, cuochi o coordinatori all'interno di tali iniziative. Gli esempi includono cucine comunitarie in cui gli utenti aiutano a preparare i pasti o progetti di agricoltura urbana che coinvolgono residenti a basso reddito come coltivatori. Questi approcci trasformano i gruppi target in partecipanti attivi, costruendo competenze e legami con la comunità. I governi locali dovrebbero sostenere questi modelli ibridi di aiuto che promuovono contemporaneamente l'inclusione, il rafforzamento delle capacità e la dignità. Rispondono ai bisogni immediati e allo stesso tempo responsabilizzano gli individui, trasformando il supporto alimentare in un percorso per l'integrazione sociale e lo sviluppo personale piuttosto che in una dipendenza senza uscita.

Figura 6: Aree chiave per l'accesso basato sulla dignità



c) Sensibilizzazione e Istruzione

L'istruzione, la consapevolezza e lo sviluppo delle capacità sono fattori fondamentali per la sicurezza alimentare sostenibile. Educando i cittadini e le cittadine alla nutrizione, alla sostenibilità e alle competenze alimentari, le autorità locali possono affrontare le cause profonde dell'insicurezza alimentare e coltivare la resilienza a lungo termine. Le seguenti raccomandazioni si concentrano sul fare leva sull'istruzione e la condivisione delle conoscenze come strumenti nella politica alimentare:

- **Garantire la trasparenza e l'apprendimento iterativo:** adottare un approccio aperto e orientato all'apprendimento alla politica alimentare. Pubblicare i risultati e **comunicare le vittorie:** ad esempio, condividere i rapporti annuali sull'impatto o gli indicatori della dashboard con il pubblico e celebrare i traguardi come i contributi dei volontari. Allo stesso tempo, sollecitare il feedback della comunità attraverso forum o sondaggi per scoprire cosa funziona o meno. Questo dialogo in corso costruisce la fiducia del pubblico e consente di adeguare le politiche in risposta a approfondimenti sul campo, incarnando un'etica di governance reattiva.
- **Integrare l'educazione alimentare e nutrizionale nelle scuole:** collaborare con le scuole per integrare l'alfabetizzazione alimentare fin dalla tenera età. Ciò può includere l'aggiunta di nutrizione e alimentazione sostenibile nel curriculum, l'organizzazione di corsi di cucina e programmi di giardinaggio scolastico e la garanzia che gli standard dei pasti scolastici siano in linea con gli obiettivi di salute e sostenibilità. Ad esempio, una città potrebbe implementare iniziative da fattoria a scuola, in cui **visite alle fattorie e programmi educativi** collegano gli studenti con gli agricoltori locali e la produzione alimentare. Tali sforzi non solo migliorano le diete dei bambini a breve termine, ma infondono anche una conoscenza permanente del cibo.
- **Usare i centri comunitari come centri di apprendimento:** estendere l'educazione alimentare oltre le scuole offrendo workshop e formazione in spazi comunitari come biblioteche, centri di educazione per adulti e cucine di quartiere. Molti interventi di successo abbinano la fornitura di cibo a componenti educative. Ad esempio, un centro alimentare della comunità potrebbe ospitare sessioni settimanali sulla cottura di pasti sani a prezzi accessibili, oppure un orto urbano potrebbe insegnare alle persone partecipanti la coltivazione biologica e il compostaggio. Queste attività educative informali **sviluppano abilità pratiche e alfabetizzazione alimentare**, consentendo alle persone di fare scelte informate come consumatori e persino come futuri produttori di alimenti. Costruiscono anche connessioni sociali, poiché l'apprendimento spesso avviene in contesti di gruppo che rafforzano i legami della comunità.
- **Implementare la formazione professionale nel settore alimentare:** collegare le iniziative di sicurezza alimentare con la formazione professionale e i programmi di inclusione sociale. Migliorare l'accesso alla formazione professionale (in particolare per giovani, migranti e individui poco qualificati) in settori come l'agricoltura sostenibile, le arti culinarie o le imprese alimentari può affrontare insieme la disoccupazione e l'insicurezza alimentare. I governi locali dovrebbero sostenere tirocini formativi,

apprendistati o cooperative che dotano i gruppi emarginati di competenze per posti di lavoro "verdi" nel sistema alimentare. Ad esempio, un'iniziativa potrebbe formare i residenti disoccupati a diventare giardinieri urbani o cuochi professionisti per le cucine della comunità, fornendo sia mezzi di sussistenza che servizi alla comunità. Questo approccio trasforma le iniziative alimentari in trampolini di lancio per l'empowerment economico e il rafforzamento delle capacità.

- **Promuovere l'educazione al giardinaggio di comunità e all'agroecologia:** sostenere la creazione di orti comunitari, fattorie urbane e progetti pratici simili come piattaforme educative. Questi spazi fungono da aule viventi in cui le persone partecipanti apprendono l'ecologia, l'agricoltura e la nutrizione impegnandosi attivamente nella coltivazione di cibo. I progetti di giardinaggio urbano fungono anche da strumenti per l'educazione ambientale e l'inclusione sociale, insegnando concetti di biodiversità e agricoltura sostenibile e promuovendo al contempo l'impegno della comunità. I comuni possono facilitare questo fornendo terreni, risorse o supporto esperto per i laboratori di giardinaggio. Il risultato è una popolazione più informata sulla provenienza del cibo, più investita in un'alimentazione sana e più connessa alla natura e agli altri.
- **Condurre campagne di sensibilizzazione del pubblico su diete sane e sostenibilità:** sfruttare i media, gli eventi pubblici e le comunicazioni per informare il grande pubblico su questioni legate al cibo. Le città possono organizzare campagne di sensibilizzazione su argomenti come la riduzione degli sprechi alimentari domestici, il consumo di diete stagionali e ricche di piante o la comprensione delle etichette alimentari per una migliore alimentazione. Usare i festival e i media locali per normalizzare le conversazioni sulla sicurezza alimentare e sulla sostenibilità. Ad esempio, una città potrebbe ospitare una "Food Week" annuale con dimostrazioni di cucina, colloqui sulla nutrizione e sfide di cucina a spreco zero. Le **campagne di sensibilizzazione del pubblico** non solo diffondono la conoscenza, ma modellano anche le norme culturali, rendendo di moda cucinare a casa, valorizzare i prodotti locali o condividere il cibo in eccesso con i vicini. Nel corso del tempo, una comunità informata è più propensa a sostenere e partecipare a iniziative di sicurezza alimentare, dal volontariato nei centri alimentari all'adozione di abitudini personali più sane.
- **Coltivare la leadership e la partecipazione dei giovani:** incoraggiare e dotare i giovani di ruoli attivi nella creazione di soluzioni all'insicurezza alimentare e sviluppare kit di strumenti per **la replica guidata dai giovani** delle azioni alimentari della comunità. I comuni possono formare consigli o club giovanili incentrati sul cibo, fornire piccole sovvenzioni o sfide per progetti guidati dagli studenti (come l'avvio di un programma di compostaggio scolastico o un'app di condivisione del cibo del campus) e includere le voci dei giovani nelle discussioni politiche. Trattando i giovani come partner, le città beneficiano della loro creatività ed energia e le generazioni più giovani acquisiscono capacità di leadership. Questo alimenta un nuovo gruppo di campioni del sistema alimentare che possono sostenere ed espandere gli sforzi in futuro.

Figura 7: Aree chiave per la consapevolezza e l'istruzione



5.3. Governare la sicurezza alimentare: fattori istituzionali e alleanze tra stakeholder

a) Quadri di governance democratica

Una governance efficace e partecipativa è la base per una politica alimentare locale trasformativa. I comuni possono diventare catalizzatori e convocatori, integrando la sicurezza alimentare nei loro quadri istituzionali e lavorando in modo collaborativo tra i settori. Le raccomandazioni chiave incentrate sulla governance includono:

- **Stabilire organismi partecipativi e spazi di coproduzione per la governance alimentare:** creare strutture partecipative inclusive, come consigli di politica alimentare o comitati intersettoriali, per garantire un'ampia rappresentanza e deliberazione nel processo decisionale relativo al cibo. In parallelo, i comuni possono sviluppare spazi di coproduzione stabili in cui gli attori comunali, la società civile, i produttori e altre parti interessate condividono la responsabilità della progettazione, dell'attuazione e della valutazione delle strategie alimentari. Questo duplice approccio rafforza la legittimità democratica, allinea diverse conoscenze e capacità e promuove risposte coordinate e durature alle complesse sfide del sistema alimentare.

- **Rafforzare la capacità comunale di facilitazione e coproduzione:** per svolgere il loro ruolo di convocazione, i comuni dovrebbero investire in competenze e strumenti interni per la facilitazione, la mediazione e la progettazione di politiche collaborative. Ciò include la formazione del personale sui metodi di coproduzione, la gestione delle reti multi-stakeholder e la risoluzione dei conflitti. Queste capacità assicurano che gli spazi partecipativi e di coproduzione non siano simbolici, ma influenzino effettivamente la strategia e le operazioni.
- **Promuovere partenariati multi-stakeholder e allineamento strategico in tutto il sistema alimentare locale:** rafforzare la collaborazione tra i comuni e una vasta gamma di attori coinvolti nella sicurezza alimentare, tra cui supermercati, ristoranti, banche alimentari, scuole, ONG, agricoltori e organizzazioni della società civile. Gli sforzi congiunti possono mettere in comune le risorse, espandere la portata e garantire la coerenza tra le iniziative. Ad esempio, gli accordi formali con le catene di supermercati per deviare le eccedenze ai programmi di aiuto alimentare possono essere combinati con partnership con banche alimentari per la redistribuzione o con scuole per la programmazione educativa. L'allineamento delle strategie tra queste parti interessate garantisce un'azione più coordinata, riduce la duplicazione e rafforza l'impatto sistemico nell'affrontare l'insicurezza alimentare.

Figura 8: Aree chiave per la governance democratica



b) Ancoraggio istituzionale della sicurezza alimentare

- **Integrare la sicurezza alimentare nei quadri politici locali:** Affermare la sicurezza alimentare come priorità municipale incorporando impegni espliciti nei piani strategici della città o nei programmi di salute pubblica. Ad esempio, includere l'accesso a cibo sano nei piani di sviluppo e nelle strategie di riduzione della povertà. Ciò garantisce una volontà politica sostenuta e allinea le iniziative alimentari con obiettivi comunali più ampi.
- **Promuovere la collaborazione intersettoriale all'interno dell'amministrazione:** abbattere i silos coordinando le azioni tra i dipartimenti comunali (servizi sociali, salute,

ambiente, istruzione). Ad esempio, allineare gli aiuti alimentari con i servizi abitativi o sanitari garantisce una risposta più coerente ed efficiente alle esigenze della comunità.

- **Costruire e utilizzare una solida base di evidenze:** investire nella mappatura delle risorse e delle esigenze alimentari locali – ad esempio, catalogando orti comunitari, dispense alimentari e flussi di rifiuti – e condurre valutazioni delle popolazioni vulnerabili e delle catene di approvvigionamento. Mantenere dati aggiornati sulla portata e la natura dell'insicurezza alimentare (ad esempio attraverso indagini sulle famiglie o sistemi di monitoraggio) è fondamentale per il processo decisionale basato sull'evidenza. Queste informazioni consentono alle autorità locali di indirizzare gli interventi dove sono più necessari e di monitorare i progressi nel tempo.
- **Mobilizzare risorse e infrastrutture:** allocare in modo proattivo le risorse municipali e sbloccare spazi fisici per sostenere iniziative alimentari. Ciò potrebbe includere piccoli programmi di sovvenzione per incubare progetti di base e rendere disponibili terreni o strutture pubblici sottoutilizzati per attività legate al cibo. Ad esempio, una città può aprire lotti vuoti per giardini comunitari o autorizzare l'uso di un edificio comunale come centro di distribuzione alimentare. Destinare fondi e spazio in questo modo potenzia gli attori e le attrici della comunità e semina soluzioni innovative.
- **Dare l'esempio attraverso pratiche sostenibili:** impostare il tono implementando pratiche alimentari modello all'interno delle operazioni comunali. Le autorità cittadine dovrebbero applicare standard alimentari sani e sostenibili nelle scuole, negli ospedali e in altre mense pubbliche (ad esempio offrendo menu nutrienti e culturalmente appropriati con prodotti locali). Possono anche pilotare approcci **a rifiuti zero** nel loro approvvigionamento, ad esempio richiedendo imballaggi riutilizzabili o acquistando prodotti in eccesso per le cucine gestite in città. Tali iniziative dimostrano la fattibilità di politiche alimentari sostenibili e ispirano una più ampia adozione da parte di altre istituzioni e imprese.
- **Istituzionalizzare i progetti pilota di successo:** trasformare i progetti alimentari efficaci da temporanei o ad hoc in programmi permanenti. Se un programma di pasti scolastici o un progetto pilota di "spesa sociale" si dimostra efficace nel raggiungere i gruppi vulnerabili, integrarlo nel budget regolare e nella struttura politica della città (piuttosto che fare affidamento su sovvenzioni a breve termine). Ciò potrebbe comportare la creazione di una linea di bilancio dedicata o di un dipartimento cittadino per la sicurezza alimentare. Aumentando e formalizzando ciò che funziona, i comuni garantiscono continuità e impatto oltre i cicli politici o il finanziamento di progetti specifici.

Figura 9: Aree chiave per l'ancoraggio istituzionale



La tabella successiva presenta una sintesi completa delle raccomandazioni politiche e delle corrispondenti azioni chiave identificate. Condensa il contenuto di questa sezione, traducendone gli approfondimenti in un formato chiaro e accessibile. Organizzata per dominio, la tabella collega ogni orientamento strategico con passaggi specifici e attuabili che i comuni e gli attori locali possono adottare o adattare al loro contesto.

Dalla circolarità, dall'accesso basato sulla dignità e dalla sensibilizzazione alla governance partecipativa e all'ancoraggio istituzionale, ogni raccomandazione è abbinata ad azioni pratiche per facilitare l'attuazione.

La tabella è progettata per fungere da strumento di riferimento pratico per i responsabili politici, i responsabili dei programmi e gli operatori che lavorano per rafforzare i sistemi alimentari locali attraverso interventi coerenti e di impatto.

Tabella14: Raccomandazioni e azioni chiave

Settore chiave	Raccomandazione	Azioni chiave (Bullet Points)
Circolarità	Rendere la riduzione degli sprechi alimentari una priorità politica	<ul style="list-style-type: none"> • Incorporare chiari obiettivi di riduzione dei rifiuti e principi di economia circolare nelle strategie alimentari comunali • Sostenere iniziative che recuperano e riutilizzano il cibo in eccesso • Promuovere il compostaggio • Allineare gli obiettivi con piani di sostenibilità più ampi (ad esempio, dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030).
	Sostenere i programmi di recupero e redistribuzione del cibo	<ul style="list-style-type: none"> • Rafforzare le infrastrutture per il soccorso alimentare (ad esempio, banchi alimentari, dispense) • Finanziare la logistica per la consegna "dell'ultimo miglio" • Creare programmi per raccogliere merci invendute da mercati/ristoranti • Garantire che il cibo recuperato sia sicuro ed efficiente distribuito.
	Collaborare con il settore privato per ridurre al minimo gli sprechi	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare con supermercati, rivenditori e il settore alberghiero • Stabilire accordi formali di donazione • Offrire incentivi fiscali • Promuovere campagne take-home per ridurre gli sprechi di piatti.
	Sfruttare gli strumenti digitali per la gestione delle eccedenze	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere l'uso delle app di condivisione del cibo o dei mercati online • Pubblicizzare gli strumenti, coordinare i dati e offrire supporto tecnico • Consentire la corrispondenza in tempo reale delle eccedenze e delle necessità.
	Appalti e operazioni pubblici verdi	<ul style="list-style-type: none"> • Pilotare politiche a rifiuti zero nelle strutture comunali • Eliminare gli imballaggi monouso • Compostare gli scarti alimentari in loco • Dare priorità al cibo locale e stagionale nell'approvvigionamento • Modellare pratiche sostenibili.
	Promuovere il compostaggio comunitario e l'agricoltura urbana	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenere il compostaggio di quartiere (bidoni, formazione, raccolta) • Accoppiare il compostaggio con l'agricoltura urbana per creare sistemi a circuito chiuso • Recuperare spazi urbani per la produzione e l'istruzione alimentare.

	Sensibilizzare l'opinione pubblica sugli sprechi alimentari e sul riciclaggio	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare campagne pubbliche sulla riduzione dei rifiuti domestici • Organizzare workshop ed eventi in tutta la città (ad es. settimane a spreco zero) • Distribuire informazioni sulla separazione e il riciclaggio dei rifiuti alimentari.
Accesso basato sulla dignità	Adottare modelli di distribuzione basati sulla scelta	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare sistemi di aiuto alimentare con scelta (ad esempio, negozi di alimentari a punti) • Sostituire i pacchetti uguali per tutti con sistemi su misura per esigenze/preferenze.
	Normalizzare l'esperienza di assistenza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Creare ambienti di supporto alimentare con ambienti accoglienti e simili al mercato • Integrare i servizi nei centri comunitari • Garantire che l'accesso sia normale e rispettoso.
	Incorporare la voce dell'utente e il co-design nei programmi	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire comitati consultivi per gli utenti e sessioni di feedback • Consentire agli utenti di co-scrivere regole, budget o menu • Adattare i servizi in base all'input dell'utente.
	Fornire assistenza di supporto e rispettosa	<ul style="list-style-type: none"> • Formare il personale e i volontari/ie all'empatia, alla riservatezza e all'interazione rispettosa • Supportare gli utenti senza giudizio (ad esempio, assistenza allo shopping di supporto).
Consapevolezza e Istruzione	Garantire la trasparenza e l'apprendimento iterativo	<ul style="list-style-type: none"> • Pubblicare risultati e indicatori di impatto • Celebrare i traguardi • Raccogliere feedback pubblici attraverso forum e sondaggi per migliorare i programmi.
	Integrare l'educazione alimentare e nutrizionale nelle scuole	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare con le scuole per integrare l'educazione alimentare • Includere nel curriculum • Creare corsi di cucina, giardini e allineare i pasti con gli obiettivi nutrizionali.
	Usare i centri comunitari come centri di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare biblioteche e centri comunitari per offrire laboratori alimentari (ad esempio, cucina, compostaggio) • Abbinare la fornitura di cibo all'apprendimento informale.
	Implementare la formazione professionale nel settore alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Offrire formazione professionale in agricoltura, arti culinarie o imprese alimentari • Creare tirocini o cooperative per giovani, migranti e lavoratori poco qualificati.

	Promuovere l'educazione al giardinaggio di comunità e all'agroecologia	<ul style="list-style-type: none"> • Creare e sostenere orti o fattorie educative • Fornire terreni, strumenti e formazione per promuovere la conoscenza ecologica e l'impegno alimentare.
	Condurre campagne di sensibilizzazione del pubblico su diete sane e sostenibilità	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire campagne su nutrizione, alimentazione sostenibile e alfabetizzazione delle etichette alimentari • Utilizzare festival o "settimane alimentari" per sensibilizzare e cambiare le norme.
	Coltivare la leadership e la partecipazione dei giovani	<ul style="list-style-type: none"> • Istituire consigli per i giovani, offrire borse di studio per iniziative guidate dagli studenti (ad esempio, app di compostaggio o condivisione di cibo) • Includere i giovani nei processi di politica alimentare.
	Promuovere partenariati multi-stakeholder e allineamento strategico in tutto il sistema alimentare locale	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collaborazioni formali con le parti interessate legate al cibo (ad esempio, supermercati, ONG, scuole) • Allineare le strategie e condividere i ruoli di implementazione.
Ancoraggio istituzionale	Integrare la sicurezza alimentare nei quadri politici locali	<ul style="list-style-type: none"> • Incorporare la sicurezza alimentare nei piani strategici della città e nei programmi di salute pubblica • Includere l'accesso al cibo nelle strategie di sviluppo e povertà per garantire la continuità.
	Promuovere la collaborazione intersettoriale all'interno dell'amministrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinare le azioni tra i dipartimenti (ad esempio, servizi sociali, salute, istruzione) • Integrare gli aiuti alimentari con i servizi abitativi e sanitari.
	Costruire e utilizzare una solida base di evidenze	<ul style="list-style-type: none"> • Mappare le risorse e le esigenze alimentari locali • Valutare i gruppi vulnerabili e le catene di approvvigionamento • Mantenere dati aggiornati (ad esempio, tramite sondaggi o sistemi di monitoraggio).
	Mobilizzare risorse e infrastrutture	<ul style="list-style-type: none"> • Assegnare sovvenzioni e aprire spazi pubblici per iniziative alimentari (ad esempio, giardini, centri alimentari) • Dotare gli attori della comunità di finanziamenti e infrastrutture fisiche.

	Dare l'esempio attraverso pratiche sostenibili	<ul style="list-style-type: none"> • Implementare pratiche alimentari sane e sostenibili nelle mense pubbliche • Dare priorità all'approvvigionamento locale e ad approcci a rifiuti zero negli appalti.
	Istituzionalizzare i progetti pilota di successo	<ul style="list-style-type: none"> • Transizione di progetti pilota di successo in programmi permanenti • Integrazione nei bilanci comunali • Creazione di unità dedicate o linee di finanziamento per la sicurezza alimentare.

6. Casi studio allegati

- 1. Prat Alimenta. Strategia alimentare di El Prat de Llobregat**
- 2. Alimenta (Barcellona)**
- 3. Més amb Menys (Barcellona)**
- 4. La Botiga (El Prat de Llobregat)**
- 5. El Palet (Lleida)**
- 6. Cuina de Barri (Barcellona)**
- 7. Espai Alimenta (Barcellona)**
- 8. Apicoltura Urbana a Cascina Cuccagna (Milano)**
- 9. Food Hub Cuccagna (Milano)**
- 10. Radici di Comunità/Nuovo Vicolo Cuccagna (Milano)**
- 11. Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità (Milano)**
- 12. Mangia & Cambia (Messina)**
- 13. Villaggio del Contadino della Coldiretti (Italia)**
- 14. In Cibo Civitas (Italia)**
- 15. Terra Franca (Palermo)**
- 16. Negozio di alimentari sociale (Koinoniko Pantopoleio) (Atene)**
- 17. Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement (Parigi)**

1. PRAT ALIMENTA. STRATEGIA ALIMENTARE INTEGRALE. EL PRAT DE LLOBREGAT

Panoramica del progetto

“Prat Alimenta” è una strategia alimentare integrata avviata dal comune di El Prat de Llobregat, volta a promuovere la sicurezza alimentare, la sostenibilità e l'impegno della comunità. Questa strategia integrale affronta vari aspetti del sistema alimentare locale, dalla produzione al consumo, e mira a creare un ambiente alimentare resiliente e sostenibile per la comunità.

Obiettivi

- Promuovere la produzione alimentare locale: sostenere gli agricoltori e i produttori locali per garantire un approvvigionamento costante di prodotti freschi e locali.
- Migliorare la sicurezza alimentare: garantire che tutti le persone residenti abbiano accesso a cibo sano e nutriente.
- Ridurre gli sprechi alimentari: attuare strategie per ridurre al minimo gli sprechi alimentari a tutti i livelli della catena di approvvigionamento alimentare.
- Educare e coinvolgere la comunità: sensibilizzare sulle pratiche alimentari sostenibili e coinvolgere la comunità in attività legate al cibo.

Caratteristiche Principali

- Sostegno all'agricoltura locale: la strategia include iniziative a sostegno dell'agricoltura locale, come fornire risorse e formazione agli agricoltori, promuovere l'uso di pratiche agricole sostenibili e facilitare la vendita diretta di prodotti locali attraverso i mercati degli agricoltori e i negozi locali.
- Programmi di distribuzione alimentare: “Prat Alimenta” include programmi per distribuire cibo alle popolazioni vulnerabili. Un esempio è "La Botiga", un negozio di alimentari sociale che fornisce cibo e altre necessità a chi ne ha bisogno, operando su un modello di autogestione e responsabilizzazione della comunità.
- Laboratori educativi: la strategia enfatizza l'educazione attraverso workshop e seminari che insegnano ai residenti la nutrizione, la cucina e le pratiche alimentari sostenibili. Queste attività sono progettate per fornire alle persone le conoscenze e le competenze necessarie per fare scelte alimentari sane e sostenibili.
- Coinvolgimento della comunità: la strategia coinvolge la comunità in vari modi, dalle opportunità di volontariato ai processi di pianificazione partecipativa. Ciò garantisce che la strategia alimentare sia inclusiva e rifletta le esigenze e le aspirazioni della comunità.

Implementazione e Operatività

- **Collaborazioni:** il progetto è uno sforzo collaborativo che coinvolge il comune, le imprese locali, le organizzazioni senza scopo di lucro e i gruppi della comunità. Questo approccio multi-stakeholder garantisce supporto completo e sostenibilità.
- **Finanziamenti e risorse:** finanziata dal governo locale e sostenuta da varie sovvenzioni e donazioni, la strategia garantisce la sostenibilità finanziaria dei suoi programmi e iniziative.
- **Coinvolgimento della comunità:** la partecipazione attiva dei residenti è incoraggiata attraverso programmi di volontariato, attività educative e meccanismi di feedback che modellano lo sviluppo continuo della strategia alimentare.

Impatto e Risultati

- **Maggiore sicurezza alimentare:** la strategia ha migliorato significativamente l'accesso a cibo sano per molte persone residenti, in particolare quelle di gruppi vulnerabili.
- **Sostegno all'economia locale:** promuovendo l'agricoltura locale e la vendita diretta, "Prat Alimenta" sostiene gli agricoltori locali e stimola l'economia locale.
- **Riduzione dello spreco alimentare:** le iniziative per ridurre lo spreco alimentare hanno portato a un uso e a una distribuzione più efficienti del cibo, a beneficio sia dell'ambiente che della comunità.
- **Maggiore coinvolgimento della comunità:** la strategia ha promosso un senso di comunità e responsabilità condivisa, con molti residenti che partecipano attivamente alle attività legate al cibo e ai processi decisionali.

Sfide e Lezioni apprese

- **Bilanciamento tra domanda e offerta:** garantire un approvvigionamento costante di prodotti locali soddisfacendo al contempo le esigenze della comunità richiede un'attenta pianificazione e coordinamento.
- **Mantenere il coinvolgimento:** mantenere la comunità continuamente impegnata e coinvolta nelle iniziative della strategia è essenziale per il successo a lungo termine.

Direzioni future

- **Espansione dei programmi:** piani per espandere i programmi educativi e il sostegno all'agricoltura locale per raggiungere più residenti e aumentare l'impatto.
- **Collaborazione rafforzata:** rafforzare le partnership con altre parti interessate, tra cui più imprese locali e organizzazioni regionali, per migliorare la portata e l'efficacia della strategia.

Conclusioni

- “Prat Alimenta” è un modello di come i governi locali possono sviluppare strategie alimentari complete che promuovono la sostenibilità, la sicurezza alimentare e l'impegno della comunità.
- Integrando il sostegno all'agricoltura locale, alla distribuzione del cibo, all'istruzione e alla partecipazione della comunità, la strategia non solo affronta i bisogni alimentari immediati, ma costruisce anche un sistema alimentare resiliente e sostenibile per il futuro.
- Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare il sito web di [Prat Alimenta](#) e il sito web comunale di [Llobregat](#).

2. ALIMENTA: STRATEGIA ALIMENTARE INTEGRALE. BARCELLONA

Panoramica del progetto

"Alimenta" è un'iniziativa di strategia alimentare globale lanciata dal Consiglio comunale di Barcellona per affrontare l'insicurezza alimentare e promuovere pratiche alimentari sane e sostenibili tra le popolazioni vulnerabili. Questo progetto fa parte degli sforzi più ampi di Barcellona nell'ambito della Strategia alimentare sana e sostenibile del 2030, che cerca di trasformare il sistema alimentare della città attraverso approcci inclusivi e incentrati sulla comunità.

Obiettivi

- Garantire la sicurezza alimentare: fornire l'accesso a cibo nutriente e sostenibile per le persone in situazioni vulnerabili.
- Promuovere la dignità e l'autonomia: responsabilizzare gli utenti coinvolgendoli in attività legate al cibo, riducendo così lo stigma associato alla ricezione di aiuti alimentari.
- Migliorare il coinvolgimento della comunità: promuovere i legami della comunità attraverso attività condivise e workshop educativi.
- Ridurre gli sprechi alimentari: attuare strategie per ridurre al minimo gli sprechi alimentari e promuovere l'uso di prodotti locali e stagionali.

Caratteristiche Principali

- Cucine comunitarie: il progetto prevede la creazione di cucine comunitarie in cui le persone residenti possono cucinare, condividere i pasti e partecipare ad attività legate al cibo. Questi spazi mirano a promuovere l'interazione sociale e ridurre l'isolamento fornendo al contempo l'accesso a cibo sano.
- Laboratori educativi: "Alimenta" organizza workshop su nutrizione, cucina e pratiche alimentari sostenibili. Questi workshop sono progettati per fornire alle persone partecipanti conoscenze e competenze per fare scelte alimentari più sane e gestire le risorse in modo efficiente.
- Modello collaborativo: il progetto prevede la collaborazione tra il Consiglio comunale, le entità sociali e l'industria alimentare locale. Questo partenariato pubblico-sociale garantisce un approccio globale per affrontare l'insicurezza alimentare.
- Fase pilota ed espansione: inizialmente, il progetto è stato avviato con due cucine comunitarie, con l'intenzione di aprirne altre due. L'obiettivo è quello di potenziare circa 100 utenti, migliorando la loro autonomia e facilitando l'inclusione della comunità e del lavoro.

Implementazione e Operatività

- **Finanziamento:** il progetto ha avuto un budget iniziale di 275.000 euro, che è stato utilizzato per allestire e gestire le cucine della comunità e le attività associate.
- **Partnership:** l'iniziativa è uno sforzo collaborativo che coinvolge il Consiglio comunale, le organizzazioni senza scopo di lucro e l'industria alimentare. Questo modello di partnership aiuta a mettere in comune risorse e competenze per massimizzare l'impatto.
- **Coinvolgimento della comunità:** le persone residenti sono incoraggiate a partecipare a varie attività, dalla cucina e laboratori all'acquisto collettivo e alla distribuzione di cibo.

Impatto e Risultati

- **Migliore sicurezza alimentare:** l'iniziativa ha migliorato significativamente l'accesso a cibo sano per le popolazioni vulnerabili di Barcellona, specialmente durante la crisi socio-economica aggravata da COVID-19.
- **Responsabilizzazione della comunità:** coinvolgendo le persone partecipanti in attività legate al cibo, il progetto ha promosso un senso di autonomia e ridotto lo stigma associato agli aiuti alimentari.
- **Pratiche sostenibili:** "Alimenta" ha promosso l'uso di prodotti locali e stagionali e attuato strategie di riduzione degli sprechi alimentari, contribuendo alla sostenibilità ambientale.

Sfide e Lezioni apprese

- **Coinvolgimento e partecipazione:** garantire un coinvolgimento continuo della comunità richiede approcci innovativi e una comunicazione continua per mantenere le persone partecipanti motivate e coinvolte.
- **Scalabilità:** l'espansione del progetto ad altri quartieri e l'integrazione di servizi di supporto più completi saranno cruciali per il suo successo a lungo termine e un impatto più ampio.

Direzioni future

- **Piani di espansione:** il Consiglio comunale prevede di replicare il modello "Alimenta" in altre parti della città, aumentando il numero di cucine comunitarie e programmi di sensibilizzazione.
- **Servizi avanzati:** le iniziative future possono includere programmi educativi più estesi, opportunità di formazione professionale e servizi di supporto aggiuntivi per potenziare ulteriormente le persone partecipanti e promuovere l'autosufficienza.

Conclusioni

- "Alimenta" esemplifica come i governi locali possono sviluppare strategie alimentari innovative per affrontare l'insicurezza alimentare, promuovere un'alimentazione sana e promuovere l'impegno della comunità. Combinando attività educative, sforzi di collaborazione e pratiche sostenibili, il progetto non solo soddisfa i bisogni alimentari immediati, ma costruisce anche un sistema alimentare resiliente e inclusivo per il futuro.
- Per ulteriori informazioni, è possibile visitare la [pagina Alimenta](#) del Consiglio comunale di Barcellona e Info Barcelona.

3. MÉS AMB MENYS. BARCELONA

Panoramica del progetto

"Més amb Menys" (Più con meno) è un'iniziativa guidata dalla comunità nel quartiere Roquetes di Barcellona.

Lanciato nel 2011, il progetto mira a soddisfare i bisogni di base, ridurre l'isolamento sociale e promuovere una vita sostenibile attraverso attività comuni come laboratori di cucina e cucito. L'iniziativa fa parte di uno sforzo più ampio per promuovere la solidarietà e l'emancipazione tra le persone residenti.

Obiettivi

- Affrontare le esigenze di base: fornire risorse e supporto per soddisfare esigenze essenziali come cibo e vestiti.
- Ridurre l'isolamento sociale: facilitare le connessioni sociali e i legami della comunità attraverso attività condivise.
- Empowerment: consentire alle persone partecipanti di sviluppare competenze e conoscenze per una maggiore autosufficienza.
- Sostenibilità: incoraggiare l'uso efficiente delle risorse e ridurre gli sprechi attraverso workshop pratici.

Caratteristiche Principali

- Workshop di cucina sana: questi workshop mirano ad alleviare l'onere economico del cibo, promuovere un'alimentazione sana e insegnare modi creativi per utilizzare le risorse alimentari disponibili. Le persone partecipanti includono residenti di Roquetes, Canyelles e Trinitat Nova, in particolare quelle che affrontano difficoltà economiche o vulnerabilità sociale.
- Laboratori di cucito: progettati per aiutare le persone partecipanti a imparare le abilità di sartoria e riparazione di abbigliamento, i laboratori di cucito mirano anche a migliorare i legami sociali e offrire potenziali percorsi di occupazione nel settore dell'abbigliamento.
- Integrazione della comunità: entrambi i workshop fungono da piattaforme per l'integrazione della comunità, in cui le persone partecipanti possono condividere conoscenze, sostenersi a vicenda e costruire reti.
- Benefici economici e ambientali: concentrandosi sulla valorizzazione delle risorse limitate, il progetto supporta sia il risparmio economico per le persone partecipanti che la sostenibilità ambientale.

Implementazione e Operatività

- Collaborazioni: il progetto è guidato da una coalizione di entità locali tra cui la Piattaforma delle entità di Roquetes, le associazioni di quartiere locali, i servizi sanitari e i servizi sociali. Riunioni regolari e sforzi collaborativi assicurano l'allineamento del progetto con le esigenze della comunità.
- Volontariato e supporto professionale: un mix di figure volontarie e professioniste, tra cui dietisti, esperti di cucito e operatori della comunità, guidano i workshop e le attività.
- Approccio per fasi: il progetto si è sviluppato in fasi, a partire dai workshop iniziali e si è ampliato in gruppi più strutturati e autonomi man mano che la partecipazione e il coinvolgimento crescevano.

Impatto e Risultati

- Maggiore sicurezza alimentare: i workshop di cucina hanno aiutato le persone partecipanti a gestire meglio le proprie risorse alimentari, migliorando la sicurezza alimentare generale.
- Sviluppo delle competenze: le persone partecipanti ai laboratori di cucito hanno acquisito competenze preziose che aumentano le loro prospettive di lavoro e la capacità di riparare e riutilizzare gli indumenti.
- Legami comunitari rafforzati: il progetto ha ridotto con successo l'isolamento sociale creando spazi in cui le persone residenti possono interagire e sostenersi a vicenda.
- Pratiche sostenibili: l'enfasi sull'uso efficiente delle risorse e sulla riduzione degli sprechi ha favorito pratiche di vita più sostenibili all'interno della comunità.

Sfide e Lezioni apprese

- Mantenere il coinvolgimento: mantenere le persone partecipanti costantemente impegnate richiede innovazione continua e reattività alle loro esigenze e interessi.
- Gestione delle risorse: gestire in modo efficiente risorse limitate per massimizzare l'impatto è una sfida continua che richiede un'attenta pianificazione e il coinvolgimento della comunità.

Direzioni future

- Espansione del programma: piani per espandere la gamma di workshop e attività offerte, comprese potenziali nuove aree come l'imprenditorialità di gruppo e il sostegno all'alloggio.
- Maggiore coinvolgimento della comunità: rafforzare i legami con altre organizzazioni locali ed esplorare nuovi modi per coinvolgere un segmento più ampio della comunità.

Conclusioni

- "Més amb Menys" esemplifica come le iniziative guidate dalla comunità possano affrontare efficacemente i bisogni di base, ridurre l'isolamento sociale e promuovere la sostenibilità. Sfruttando le risorse locali e promuovendo l'impegno della comunità, il progetto non solo soddisfa i bisogni immediati, ma costruisce anche una base per la resilienza e l'empowerment a lungo termine.
- Per ulteriori informazioni, è possibile visitare la pagina del progetto sul [sito web di Ajuntament de Barcelona](#) e la loro [pagina Instagram](#)

4. "EL PALET". LLEIDA

Panoramica del progetto

- "[El Palet](#)" è un progetto innovativo avviato dal Banc dels Aliments de les Comarques de Lleida. Questo progetto mira a rendere dignitoso l'accesso al cibo per le persone in situazioni precarie, promuovere abitudini alimentari sane e combattere lo spreco alimentare.

Obiettivi

Gli obiettivi primari di "El Palet" sono:

- Migliorare l'accesso al cibo: garantire che gli individui e le famiglie che affrontano l'insicurezza alimentare abbiano un accesso costante a cibo nutriente.
- Promuovere la dignità e la scelta: fornire un'esperienza di acquisto che rispetti la dignità degli utenti, consentendo loro di scegliere il cibo come farebbero in un negozio di alimentari convenzionale.
- Sostenere l'economia locale: reperire prodotti dai produttori locali, sostenendo così l'economia locale e promuovendo la sostenibilità.
- Sensibilizzazione educativa: offrire programmi educativi su nutrizione, cucina e gestione del cibo per aiutare gli utenti a fare scelte più sane.

Caratteristiche Principali

- Punto di distribuzione alimentare: "El Palet" opera utilizzando un sistema a punti che consente agli utenti di selezionare il cibo in base a criteri nutrizionali, composizione della famiglia e disponibilità. Questo sistema offre un'esperienza di accesso al cibo dignitosa e autonoma simile allo shopping in un normale supermercato.
- Consulenza nutrizionale: il progetto fornisce un servizio di consulenza nutrizionale integrale e gratuito, riconoscendo lo stretto rapporto tra salute e insicurezza alimentare. Questo servizio aiuta a migliorare la salute degli utenti offrendo indicazioni su come mantenere una dieta equilibrata e sana.

- Social Store "El Palet de l'Horta": questo negozio è aperto alla comunità, consentendo uno shopping responsabile e sociale. I profitti generati dal negozio sono diretti al mantenimento del progetto, promuovendo così un'economia circolare e sostenibile.

Implementazione e Operatività

- Partnership: il progetto prevede la collaborazione tra il governo locale, le organizzazioni senza scopo di lucro e le imprese locali. Questo approccio multi-stakeholder garantisce supporto completo e sostenibilità.
- Coinvolgimento di volontari e volontarie: le persone volontarie svolgono un ruolo cruciale nelle operazioni quotidiane di "El Palet", dallo stoccaggio degli scaffali alla fornitura di assistenza clienti e alla conduzione di workshop.
- Finanziamento e sostenibilità: il progetto è finanziato attraverso un mix di finanziamenti pubblici, donazioni private e proventi del negozio. Il modello mira a essere finanziariamente sostenibile massimizzando l'impatto sociale.

Impatto e Risultati

- Coinvolgimento della comunità: "El Palet" ha coinvolto con successo la comunità, non solo come gruppi target, ma anche come partecipanti attivi e volontari.
- Sicurezza alimentare: il progetto ha migliorato significativamente la sicurezza alimentare di molte famiglie a Lleida, garantendo loro l'accesso a cibo sano e nutriente.
- Benefici educativi: attraverso i suoi programmi educativi, il progetto ha aiutato gli utenti ad acquisire preziose conoscenze sull'alimentazione e una vita sana.
- Sostegno economico: approvvigionandosi da produttori locali, il progetto supporta l'economia locale e promuove pratiche agricole sostenibili.

Sfide e Lezioni apprese

- Riduzione dello stigma: una delle sfide è stata quella di ridurre lo stigma associato alla ricezione di aiuti alimentari. Creando un'esperienza di acquisto dignitosa, "El Palet" ha fatto passi da gigante in questo settore, ma sono necessari sforzi continui.
- Scalabilità: il ridimensionamento del modello in altre regioni richiede un'attenta pianificazione e un adattamento ai contesti locali. La condivisione delle migliori pratiche e il miglioramento continuo sono essenziali per il successo.

Direzioni future

- Espansione: ci sono piani per replicare il modello "El Palet" in altri comuni per ampliarne l'impatto.

- Servizi avanzati: il progetto mira ad espandere la sua gamma di servizi, inclusi programmi di formazione professionale più completi e servizi di supporto sociale aggiuntivi.

Conclusioni

- "El Palet" a Lleida funge da modello esemplare di come i governi e le comunità locali possono affrontare in modo collaborativo l'insicurezza alimentare
- Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare la pagina del progetto su Xarxa Solidària Lleida e FECATBAL (Xarxa Solidària Lleida) (FECATBAL)

5. LA BOTIGA. EL PRAT DE LLOBREGAT

"La Botiga" è un negozio sociale pionieristico situato a El Prat de Llobregat, in Spagna, progettato per affrontare l'insicurezza alimentare promuovendo al contempo l'impegno e la sostenibilità della comunità.

Questo progetto fa parte di un'iniziativa più ampia per sviluppare nuovi modelli di aiuto alimentare che vanno oltre la semplice distribuzione di cibo.

Obiettivi

Gli obiettivi primari di "La Botiga" sono:

- Migliorare l'accesso al cibo: garantire che gli individui e le famiglie che affrontano l'insicurezza alimentare abbiano un accesso costante a cibo nutriente.
- Promuovere la dignità e la scelta: fornire un'esperienza di acquisto che rispetti la dignità degli utenti, consentendo loro di scegliere il cibo come farebbero in un negozio di alimentari convenzionale.
- Sostenere l'economia locale: reperire prodotti dai produttori locali, sostenendo così l'economia locale e promuovendo la sostenibilità.
- Sensibilizzazione educativa: offrire programmi educativi su nutrizione, cucina e gestione del cibo per aiutare gli utenti a fare scelte più sane.

Caratteristiche Principali

- Modello di negozio sociale: "La Botiga" funziona come un normale negozio di alimentari, ma con una missione sociale unica. Consente agli utenti di selezionare il cibo in base a un sistema a punti, che conferisce loro autonomia e dignità nelle proprie scelte alimentari.
- Approvvigionamento locale: sottolinea l'acquisto di prodotti locali e stagionali, riducendo l'impatto ambientale e sostenendo gli agricoltori locali.
- Supporto nutrizionale: fornisce una guida nutrizionale e seminari di cucina per aiutare gli utenti a migliorare la loro dieta e la loro salute.
- Servizi integrati: oltre al cibo, il negozio offre servizi di supporto aggiuntivi come formazione professionale e consulenza sociale per affrontare aspetti più ampi della povertà e dell'esclusione sociale.

Implementazione e Operatività

- Partnership: il progetto prevede la collaborazione tra il governo locale, le organizzazioni senza scopo di lucro e le imprese locali. Questo approccio multi-stakeholder garantisce supporto completo e sostenibilità.

- Coinvolgimento di volontari e volontarie: le persone volontarie svolgono un ruolo cruciale nelle operazioni quotidiane di "La Botiga", dallo stoccaggio degli scaffali alla fornitura di assistenza clienti e alla conduzione di workshop.
- Finanziamento e sostenibilità: il progetto è finanziato attraverso un mix di finanziamenti pubblici, donazioni private e proventi del negozio. Il modello mira a essere finanziariamente sostenibile massimizzando l'impatto sociale.

Impatto e Risultati

- Coinvolgimento della comunità: "La Botiga" ha coinvolto con successo la comunità, non solo come gruppi target, ma anche come partecipanti attivi e volontari.
- Sicurezza alimentare: il progetto ha migliorato significativamente la sicurezza alimentare di molte famiglie a El Prat de Llobregat, garantendo loro l'accesso a cibo sano e nutriente.
- Benefici educativi: attraverso i suoi programmi educativi, il progetto ha aiutato gli utenti ad acquisire preziose conoscenze sull'alimentazione e una vita sana.
- Sostegno economico: approvvigionandosi da produttori locali, il progetto supporta l'economia locale e promuove pratiche agricole sostenibili.

Sfide e Lezioni apprese

- Riduzione dello stigma: una delle sfide è stata quella di ridurre lo stigma associato alla ricezione di aiuti alimentari. Creando un'esperienza di acquisto dignitosa, "La Botiga" ha fatto passi da gigante in questo settore, ma sono necessari sforzi continui.
- Scalabilità: il ridimensionamento del modello in altre regioni richiede un'attenta pianificazione e un adattamento ai contesti locali. La condivisione delle migliori pratiche e il miglioramento continuo sono essenziali per il successo.

Direzioni future

- Espansione: ci sono piani per replicare il modello "La Botiga" in altri comuni per ampliarne l'impatto.
- Servizi avanzati: il progetto mira ad espandere la sua gamma di servizi, inclusi programmi di formazione professionale più completi e servizi di supporto sociale aggiuntivi.

Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare la [pagina del progetto](#)

6. CUINA DE BARRI. EL PRAT DE LLOBREGAT

"Cuina de Barri" è un'innovativa iniziativa di cucina comunitaria situata a El Prat de Llobregat, in Spagna.

Questo progetto è progettato per affrontare l'insicurezza alimentare fornendo pasti nutrienti promuovendo al contempo l'impegno e la sostenibilità della comunità.

L'iniziativa si basa su un design efficiente che consente la preparazione di pasti equilibrati utilizzando prodotti locali e di stagione.

Obiettivi

Gli obiettivi primari di "Cuina de Barri" sono:

- Migliorare l'accesso al cibo: garantire che i membri della comunità abbiano un accesso costante a pasti nutrienti ed equilibrati.
- Promuovere la sostenibilità: utilizzare prodotti locali e stagionali per ridurre l'impatto ambientale e sostenere i produttori locali.
- Promuovere il coinvolgimento della comunità: creare opportunità per i membri della comunità di partecipare alla preparazione dei pasti e ad altre attività.
- Efficienza economica: fornire pasti a basso costo, riducendo le barriere economiche all'accesso a cibo sano.

Caratteristiche Principali

- Design di cottura innovativo: il progetto utilizza un design di *marmite* (pentola grande) in grado di preparare fino a 100 porzioni da 400 g ciascuna in soli 40 minuti. Questo metodo è efficiente dal punto di vista energetico ed economico, riducendo al minimo le emissioni di CO2.
- Prodotti locali e stagionali: acquistando ingredienti a livello locale e stagionale, "Cuina de Barri" supporta l'agricoltura locale e riduce l'impatto ambientale associato al trasporto di cibo.
- Risparmio della comunità: l'iniziativa promuove modelli di acquisto condivisi e cucina comune, contribuendo a ridurre i costi per le persone partecipanti e ridurre lo spreco alimentare complessivo.
- Modello di economia circolare: il progetto integra un approccio di economia circolare, in cui le risorse vengono utilizzate e riutilizzate in modo efficiente, migliorando la resilienza e la sostenibilità della comunità.

Implementazione e Operatività

- Partnership: "Cuina de Barri" collabora con il governo locale, le organizzazioni comunitarie e i produttori locali. Questo approccio multi-stakeholder garantisce un sistema di supporto completo e un funzionamento sostenibile.
- Coinvolgimento di volontari e volontarie: le persone volontarie svolgono un ruolo fondamentale nelle operazioni quotidiane, dalla cucina all'organizzazione di eventi e workshop educativi.
- Finanziamento e sostenibilità: il progetto è finanziato attraverso un mix di finanziamenti pubblici, donazioni private e proventi di eventi comunitari. Mira a essere finanziariamente sostenibile massimizzando l'impatto sociale.

Impatto e Risultati

- Coinvolgimento della comunità: "Cuina de Barri" ha coinvolto con successo la comunità locale, non solo come gruppi target, ma anche come partecipanti attivi e volontari.
- Sicurezza alimentare: il progetto ha migliorato la sicurezza alimentare di molte famiglie a El Prat de Llobregat, garantendo loro l'accesso a cibo nutriente e conveniente.
- Benefici ambientali: utilizzando prodotti locali e stagionali e promuovendo un modello di economia circolare, il progetto ha ridotto il suo impatto ambientale.
- Risparmio economico: i modelli di acquisto condiviso e di cucina comune hanno aiutato le persone partecipanti a risparmiare denaro e ridurre lo spreco alimentare.

Sfide e Lezioni apprese

- Scalabilità: il ridimensionamento del modello in altre regioni richiede un'attenta pianificazione e un adattamento ai contesti locali. La condivisione delle migliori pratiche e il miglioramento continuo sono essenziali per il successo.
- Coordinamento del volontariato: gestire un gran numero di persone volontarie e garantire un coordinamento efficace può essere impegnativo, ma è fondamentale per il successo del progetto.

Direzioni future

- Espansione: ci sono piani per replicare il modello "Cuina de Barri" in altri comuni per ampliarne l'impatto.
- Servizi avanzati: il progetto mira ad espandere la sua gamma di servizi, inclusi programmi educativi più completi su nutrizione e sostenibilità.

Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare la pagina del progetto sul [Benviure](#).
([Comunalitat Benviure](#))

7. ESPAIS ALIMENTA. BARCELLONA

Panoramica del progetto

“Espais Alimenta” è un progetto di cucina comunitaria lanciato dal Consiglio comunale di Barcellona. Fa parte della più ampia iniziativa Alimenta volta a garantire l'accesso a cibo sano, sostenibile e dignitoso per le persone in situazioni vulnerabili. Il progetto promuove anche l'impegno della comunità e l'autonomia personale attraverso i suoi diversi programmi.

Obiettivi

Gli obiettivi primari di "Espais Alimenta" sono:

- Garantire la sicurezza alimentare: fornire l'accesso a cibo nutriente e sostenibile per gli individui e le famiglie bisognose.
- Promuovere la dignità e l'autonomia: responsabilizzare gli utenti consentendo loro di partecipare attivamente ad attività legate al cibo e di fare scelte autonome per quanto riguarda il loro cibo.
- Promuovere l'integrazione della comunità: migliorare l'inclusione sociale e i legami della comunità attraverso attività condivise e pratiche alimentari collettive.
- Combattere gli sprechi alimentari: attuare strategie per ridurre gli sprechi alimentari e promuovere il consumo di prodotti locali e stagionali.

Caratteristiche Principali

- Cucine comunitarie: queste cucine offrono spazi per cucinare e condividere i pasti, promuovendo un senso di comunità. Servono anche come hub per workshop educativi su nutrizione, cucina e pratiche alimentari sostenibili.
- Workshop di formazione: il progetto offre workshop incentrati sulla preparazione del cibo, sul budget e sulla nutrizione, con l'obiettivo di migliorare le capacità e le conoscenze culinarie delle persone partecipanti.
- Prodotti locali e stagionali: acquistando prodotti locali e stagionali, il progetto supporta l'agricoltura locale e riduce l'impatto ambientale del trasporto di cibo.
- Acquisti collettivi: promuove gli acquisti collettivi per ridurre i costi e consentire agli utenti di fare scelte alimentari informate, promuovendo l'auto-organizzazione e l'autonomia.

Implementazione e Operatività

- Partnership: il progetto è uno sforzo collaborativo che coinvolge il Consiglio comunale di Barcellona, le entità sociali e le imprese locali. Questo approccio multi-stakeholder garantisce supporto completo e sostenibilità.

- Fase pilota: il progetto è iniziato con l'apertura di due cucine comunitarie e prevede di aprirne altre due, con l'obiettivo di servire inizialmente circa 100 utenti.

Impatto e Risultati

- Migliore sicurezza alimentare: "Espais Alimenta" ha migliorato significativamente la sicurezza alimentare per le popolazioni vulnerabili di Barcellona, fornendo accesso a pasti sani.
- Coinvolgimento della comunità: il progetto ha coinvolto con successo i membri della comunità, promuovendo le connessioni sociali e riducendo l'isolamento.
- Benefici educativi: attraverso i suoi workshop e le sue attività, il progetto ha migliorato la conoscenza delle persone partecipanti della nutrizione e delle pratiche alimentari sostenibili.

Sfide e Lezioni apprese

- Scalabilità: il ridimensionamento del modello in altre aree richiede un'attenta pianificazione e un adattamento ai contesti locali. Il miglioramento continuo e la condivisione delle migliori pratiche sono essenziali.
- Riduzione dello stigma: gli sforzi per ridurre lo stigma associato agli aiuti alimentari sono in corso, con particolare attenzione alla creazione di spazi dignitosi e inclusivi.

Direzioni future

- Espansione: ci sono piani per replicare il modello "Espais Alimenta" in altri quartieri per ampliarne l'impatto.
- Servizi avanzati: il progetto mira ad espandere la sua gamma di servizi, inclusi programmi di formazione più completi e servizi di supporto aggiuntivi.

Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare la [pagina del progetto](#) sul sito web del Consiglio comunale di Barcellona.

8. APICOLTURA URBANA A CASCINA CUCCAGNA. MILANO

Panoramica del progetto

L'apicoltura urbana a Cascina Cuccagna a Milano è un notevole esempio di agricoltura urbana sostenibile.

Questa iniziativa integra l'apicoltura all'interno dell'ambiente urbano, promuovendo la biodiversità, l'educazione ambientale e l'impegno della comunità.

Obiettivi

- Promuovere la biodiversità: aumentare la popolazione di impollinatori in città per sostenere la flora urbana.
- Educazione ambientale: educare il pubblico sull'importanza delle api e sui benefici dell'apicoltura urbana.
- Coinvolgimento della comunità: coinvolgere i residenti locali nelle attività di apicoltura, promuovendo un senso di comunità e responsabilità condivisa per l'ambiente.
- Pratiche sostenibili: implementare e promuovere pratiche di apicoltura sostenibili all'interno dell'ambiente urbano.

Caratteristiche Principali

- Laboratori di apicoltura: si tengono regolarmente workshop e sessioni di formazione per educare la comunità sulle tecniche di apicoltura, sull'importanza ecologica delle api e su come mantenere alveari sani.
- Produzione di miele: il progetto produce miele, che viene poi venduto localmente. Ciò non solo fornisce una fonte di entrate per sostenere il progetto, ma aumenta anche la consapevolezza sulla produzione alimentare locale.
- Giardini impollinatori: la creazione di giardini adatti agli impollinatori intorno agli alveari sostiene la salute delle colonie di api e migliora la biodiversità urbana.
- Coinvolgimento della comunità: i residenti locali, le scuole e i volontari/ie sono incoraggiati a partecipare alle attività di apicoltura, promuovendo una connessione più profonda con la natura e l'ambiente locale.

Implementazione e Operatività

- Luogo: Cascina Cuccagna è una cascina e centro comunitario del XVIII secolo a Milano. Il progetto di apicoltura utilizza lo spazio intorno alla cascina per allestire alveari e giardini di impollinatori.
- Partnership: il progetto collabora con le organizzazioni ambientali locali, le scuole e il comune per garantire un ampio coinvolgimento e sostegno della comunità.

- **Formazione e risorse:** fornisce formazione ai gruppi volontari e ai membri della comunità interessati all'apicoltura. Le risorse includono indumenti protettivi, attrezzature per l'apicoltura e materiali didattici.

Impatto e Risultati

- **Aumento della biodiversità:** l'introduzione degli alveari ha contribuito ad aumentare la popolazione di impollinatori a Milano, sostenendo la flora urbana e promuovendo l'equilibrio ecologico.
- **Sensibilizzazione educativa:** centinaia di membri della comunità, compresi bambini e gruppi scolastici, hanno partecipato a laboratori educativi, aumentando la consapevolezza sull'importanza delle api e dell'agricoltura urbana sostenibile.
- **Coesione della comunità:** il progetto ha riunito un gruppo eterogeneo di persone, promuovendo lo spirito di comunità e la responsabilità condivisa per la gestione ambientale locale.
- **Pratiche sostenibili:** promuovendo e implementando pratiche di apicoltura sostenibile, il progetto funge da modello per altre iniziative di apicoltura urbana.

Sfide e Lezioni apprese

- **Adattamento dell'ambiente urbano:** l'adattamento delle pratiche per l'apicoltura all'ambiente urbano richiede un'attenta pianificazione e un monitoraggio continuo per garantire la salute delle colonie di api.
- **Coinvolgimento della comunità:** mantenere alti livelli di coinvolgimento della comunità è essenziale. La sensibilizzazione continua e le attività inclusive aiutano a sostenere l'interesse e la partecipazione.

Direzioni future

- **Espansione:** piani per espandere il numero di alveari e aumentare le aree designate per i giardini degli impollinatori.
- **Programmi educativi avanzati:** sviluppo di programmi e materiali educativi più completi per raggiungere un pubblico più ampio, comprese risorse online e workshop virtuali.
- **Collaborazione di ricerca:** collaborazione con università e istituti di ricerca per studiare l'impatto dell'apicoltura urbana sulla biodiversità e sull'agricoltura urbana.

Conclusioni

L'apicoltura urbana a Cascina Cuccagna a Milano esemplifica una integrazione riuscita di pratiche sostenibili all'interno di un contesto urbano. Promuovendo la biodiversità, fornendo educazione ambientale e promuovendo l'impegno della comunità, il progetto non solo supporta gli

ecosistemi locali, ma rafforza anche i legami della comunità ed educa il pubblico sull'importanza della gestione ambientale.

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il [sito web di Cascina Cuccagna](#).

9. “FOOD HUB CUCCAGNA”. MILANO

Panoramica del progetto

Il “Food Hub Cuccagna” fa parte dell'approccio innovativo di Milano per affrontare lo spreco alimentare e l'insicurezza alimentare.

Questa iniziativa è una pietra miliare della più ampia politica alimentare della città, che mira a dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030, fornendo al contempo cibo nutriente a chi ne ha bisogno. Il Food Hub Cuccagna, insieme ad altri hub di quartiere, funge da modello per la gestione sostenibile del cibo urbano.

Obiettivi

- Ridurre gli sprechi alimentari: ridurre al minimo la quantità di cibo commestibile che va sprecato recuperando il cibo in eccesso da varie fonti.
- Sostenere le popolazioni vulnerabili: distribuire cibo recuperato a organizzazioni senza scopo di lucro che assistono individui e famiglie economicamente fragili.
- Promuovere la sostenibilità ambientale: ridurre l'impatto ambientale associato agli sprechi alimentari, comprese le emissioni di gas serra.
- Coinvolgimento della comunità: promuovere la collaborazione tra imprese locali, enti governativi e organizzazioni non profit per creare un sistema alimentare resiliente.

Caratteristiche Principali

- Recupero del cibo: l'hub raccoglie il cibo in eccesso da supermercati, mense e mercati. Ciò include alimenti freschi e confezionati che altrimenti verrebbero scartati.
- Logistica e distribuzione: utilizza un modello logistico semplificato in cui il cibo recuperato viene conservato presso l'hub e quindi distribuito alle organizzazioni non profit che offrono servizi di ristorazione o pacchi alimentari a chi ne ha bisogno.
- Partnership pubblico-privato: il progetto è una collaborazione tra il Comune di Milano, l'Associazione Consorzio Cantiere Cuccagna e vari partner locali e regionali, tra cui Emergency ONG Onlus, Recup e Fondazione ACRA.
- Integrazione digitale: piani per migliorare la gestione attraverso strumenti digitali che migliorano l'efficienza di tracciamento e distribuzione, ottimizzando l'impatto complessivo.

Implementazione e Operatività

- Sforzi collaborativi: il progetto prevede una cooperazione significativa tra istituzioni pubbliche, aziende private e organizzazioni senza scopo di lucro. Ciò include la partecipazione attiva dei supermercati locali e di altri fornitori di alimenti.

- **Finanziamento e sostegno:** il Food Hub Cuccagna è supportato da un mix di finanziamenti pubblici, donazioni private e partnership con fondazioni come Fondazione Cariplo e Fondazione Snam.
- **Coinvolgimento della comunità:** i residenti locali e i volontari/ie svolgono un ruolo cruciale nelle operazioni quotidiane, contribuendo alla raccolta, allo smistamento e alla distribuzione del cibo.

Impatto e Risultati

- **Riduzione degli sprechi alimentari:** l'hub ha recuperato con successo quantità significative di rifiuti alimentari, contribuendo a una sostanziale riduzione dello spreco alimentare complessivo della città.
- **Sostegno alle popolazioni vulnerabili:** migliaia di pasti sono stati forniti alle popolazioni vulnerabili, migliorando significativamente la sicurezza alimentare nella comunità.
- **Vantaggi ambientali:** l'iniziativa ha portato a ridurre le emissioni di gas serra deviando i rifiuti alimentari dalle discariche.
- **Coinvolgimento della comunità:** il progetto ha rafforzato i legami della comunità coinvolgendo un'ampia gamma di parti interessate in una causa comune.

Sfide e Lezioni apprese

- **Sfide operative:** la gestione della logistica del recupero e della distribuzione degli alimenti in un contesto urbano richiede un adattamento e un miglioramento continui.
- **Coinvolgimento:** garantire un coinvolgimento duraturo da parte di tutti i partner e dei volontari e volontarie è fondamentale per il successo del progetto.

Direzioni future

- **Espansione:** piani per aprire ulteriori hub per ridurre ulteriormente gli sprechi alimentari ed espandere i servizi di supporto alimentare.
- **Integrazione tecnologica:** implementazione di strumenti digitali più avanzati per migliorare l'efficienza e monitorare l'impatto degli sforzi di recupero alimentare.
- **Educazione e consapevolezza:** aumentare la consapevolezza del pubblico e le attività educative per promuovere pratiche alimentari sostenibili.

Conclusioni

Il "Food Hub Cuccagna" esemplifica come le aree urbane possano affrontare efficacemente lo spreco alimentare e l'insicurezza alimentare attraverso sforzi coordinati e soluzioni innovative. Combinando la sostenibilità ambientale con la responsabilità sociale, l'hub non solo fornisce un

sollievo immediato, ma promuove anche la resilienza a lungo termine e il benessere della comunità.

Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare le pagine del progetto sul [Comune di Milano](#), i siti web di Earthshot e il [sito web di ACRA](#)

10. "RADICI DI COMUNITÀ" AL NUOVO VICOLO CUCCAGNA. MILANO

Panoramica del progetto

"Radici di Comunità" è un progetto innovativo con sede a Nuovo Vicolo Cuccagna, Milano, finalizzato alla rigenerazione urbana e all'inclusione sociale. Avviato da Cascina Cuccagna in collaborazione con La Mescolanza Impresa Sociale, e sostenuto da fondazioni come Fondazione Alia Falck, Fondazione Banca Popolare di Milano e Fondazione AEM, questo progetto trasforma uno spazio urbano abbandonato in un vivace hub comunitario.

Obiettivi

- Rigenerazione urbana: rivitalizzare e riutilizzare Nuovo Vicolo Cuccagna, trasformandolo in uno spazio vivace e inclusivo per attività sociali, culturali ed educative.
- Inclusione sociale: fornire formazione professionale e opportunità di lavoro per i gruppi vulnerabili, in particolare nel giardinaggio e nella manutenzione.
- Coinvolgimento della comunità: promuovere un senso di comunità e responsabilità condivisa attraverso la partecipazione attiva al progetto.
- Educazione ambientale: sensibilizzare sulle questioni ambientali e sulle pratiche sostenibili attraverso workshop e attività.

Caratteristiche Principali

- Formazione professionale: il progetto offre formazione sul posto di lavoro in giardinaggio e manutenzione urbana per persone vulnerabili, selezionate e supportate da La Mescolanza Impresa Sociale. Questa formazione include sia competenze tecniche che competenze trasversali, preparando le persone partecipanti per il futuro impiego.
- Spazio urbano collaborativo: Nuovo Vicolo Cuccagna è concepito come uno spazio aperto e accogliente in cui la comunità può impegnarsi in varie attività, tra cui eventi culturali, laboratori e incontri sociali.
- Focus sulla sostenibilità: il progetto enfatizza le pratiche urbane sostenibili, tra cui la manutenzione degli spazi verdi e la promozione della biodiversità.

Implementazione e Operatività

- Partnership: il progetto è una collaborazione tra Cascina Cuccagna, La Mescolanza Impresa Sociale e più fondazioni, insieme al sostegno del Comune di Milano.
- Coinvolgimento della comunità: i residenti locali, le scuole e i gruppi volontari sono incoraggiati a partecipare alle attività del progetto, migliorando la coesione sociale e lo spirito della comunità.

- Finanziamento e sostenibilità: il progetto è finanziato attraverso donazioni pubbliche e private, tra cui una campagna di *crowdfunding* di successo, che garantisce la redditività a lungo termine.

Impatto e Risultati

- Integrazione sociale: "Radici di Comunità" ha fornito opportunità di formazione e lavoro per persone vulnerabili, aiutandole ad acquisire fiducia e competenze per il futuro.
- Rinnovamento urbano: la trasformazione di Nuovo Vicolo Cuccagna ha creato uno spazio verde vivace che migliora la qualità della vita dei residenti locali.
- Sensibilizzazione educativa: attraverso workshop ed eventi, il progetto ha sensibilizzato la comunità sulle questioni ambientali e sulle pratiche sostenibili.
- Coinvolgimento della comunità: il progetto ha promosso un forte senso di comunità, con la partecipazione attiva di una vasta gamma di residenti locali.

Sfide e Lezioni apprese

- Coinvolgimento duraturo: mantenere alti livelli di partecipazione della comunità e coinvolgimento dei volontari e volontarie è essenziale per il successo del progetto.
- Adattamento e flessibilità: il progetto deve rimanere adattabile per affrontare le esigenze in evoluzione della comunità e rispondere alle nuove sfide.

Direzioni future

- Espansione: prevede di replicare il modello "Radici di Comunità" in altri quartieri per ampliarne l'impatto.
- Programmi avanzati: espansione della gamma di programmi educativi e sociali offerti per includere servizi di formazione e supporto più completi.

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare la pagina del progetto sul [sito web di Cascina Cuccagna](#) e su quello del [Comune di Milano](#).

11. PIANETA CUCCAGNA: "GIOVANI, CIBO E COMUNITÀ". MILANO

Panoramica del progetto

"Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità" è un progetto dinamico con sede a Cascina Cuccagna a Milano. Questa iniziativa, guidata dall'Associazione Consorzio Cascina Cuccagna in collaborazione con Està e Fondazione ACRA, e sostenuta dalla Fondazione di Comunità Milano, si concentra sulla costruzione di una comunità alimentare incentrata sulla sostenibilità e sull'educazione alla cittadinanza globale per i giovani.

Obiettivi

- Promuovere la sostenibilità alimentare: educare i giovani sulle pratiche alimentari sostenibili e sull'impatto della produzione alimentare sull'ambiente.
- Promuovere la cittadinanza globale: incoraggiare un senso di responsabilità globale e il coinvolgimento della comunità tra i giovani.
- Migliorare il coinvolgimento della comunità: creare una comunità forte e attiva sui temi del cibo e della sostenibilità.

Caratteristiche Principali

- Attività didattiche: a partire da febbraio 2024, gli studenti di età compresa tra 11 e 19 anni del Municipio IV di Milano hanno partecipato ad attività e workshop all'aperto presso Cascina Cuccagna. Queste attività includono la mappatura e l'analisi della produzione, del consumo e delle pratiche culturali locali.
- Tecnologia civica: utilizzare la tecnologia civica per evidenziare gli impatti economici, sociali e ambientali del sistema alimentare locale, coinvolgendo studenti ed educatori/trici in un processo di apprendimento pratico.

Implementazione e Operatività

- Partnership: il progetto prevede la collaborazione tra vari stakeholder locali e regionali, tra cui istituzioni educative e organizzazioni comunitarie.
- Coinvolgimento della comunità: gli insegnanti e gli educatori/trici seguono una formazione specializzata per guidare efficacemente gli studenti attraverso le attività del progetto.
- Finanziamento e sostenibilità: finanziato dalla Fondazione di Comunità Milano e sostenuto da donazioni pubbliche e private, il progetto garantisce la sostenibilità a lungo termine e un'ampia portata della comunità.

Impatto e Risultati

- Coinvolgimento dei giovani: “Pianeta Cuccagna” ha coinvolto un numero significativo di giovani, sensibilizzando sull'importanza della sostenibilità nelle pratiche alimentari.
- Benefici educativi: attraverso il coinvolgimento diretto, gli studenti acquisiscono conoscenze pratiche sul sistema alimentare e sui suoi impatti ambientali, promuovendo un consumo consapevole e responsabile.
- Rafforzamento della comunità: il progetto rafforza i legami della comunità coinvolgendo residenti, studenti ed educatori/trici locali in un obiettivo comune di sostenibilità ed educazione alimentare.
- Consapevolezza ambientale: enfatizzando le pratiche alimentari sostenibili, il progetto aiuta a ridurre gli sprechi alimentari e supporta la biodiversità e gli ecosistemi locali.

Sfide e Lezioni apprese

- Mantenere il coinvolgimento: garantire una partecipazione continua e attiva da parte di studenti e membri della comunità è fondamentale.

Direzioni future

- Espansione: prevede di estendere il progetto ad altri quartieri e scuole per aumentarne l'impatto e raggiungere più studenti.
- Programmi educativi avanzati: sviluppo di materiali educativi e risorse online più completi per supportare l'apprendimento e l'impegno continui.

Conclusioni

- Un modello esemplare di come l'educazione e l'impegno della comunità possono promuovere pratiche alimentari sostenibili e consapevolezza ambientale tra i giovani.
- Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare la pagina del progetto sul sito web di Cascina Cuccagna (Cuccagna) (Lab24).

12. MANGIA & CAMBIA. MESSINA

Panoramica del progetto

"Mangia & Cambia" è un'iniziativa innovativa con sede a Messina (Sicilia), progettata per affrontare la sicurezza alimentare e promuovere pratiche alimentari sostenibili. Questo progetto fa parte di un movimento più ampio (iniziativa Slow food in tutta Italia) per integrare la sostenibilità alimentare nel tessuto urbano, coinvolgendo la comunità in modo significativo.

Obiettivi

- Promuovere pratiche alimentari sostenibili: educare la comunità sulle abitudini alimentari sostenibili e sull'importanza del cibo locale e stagionale.
- Migliorare la sicurezza alimentare: aumentare il livello di consapevolezza, il vecchio consumo di prodotti locali per attivare le comunità locali in modo sostenibile, ad esempio: il turismo della pesca.
- Promuovere il coinvolgimento della comunità: coinvolgere i residenti locali in attività legate al cibo che costruiscono legami con la comunità e promuovono la responsabilità condivisa.
- Abitudini di consumo consapevoli che possono innescare un cambiamento sostanziale e il futuro dei nostri mari, e alternative sostenibili, quelle che già esistono e quelle che sono possibili.

Caratteristiche Principali

- Laboratori educativi: l'iniziativa organizza workshop e seminari sulle pratiche alimentari sostenibili, la nutrizione e l'impatto ambientale delle scelte alimentari. Questi workshop si rivolgono a un vasto pubblico, tra cui scuole, famiglie e organizzazioni locali.
- Giardini comunitari: creazione di orti comunitari in cui i residenti possono coltivare i propri prodotti. Questi giardini fungono da centri educativi e promuovono la produzione alimentare locale.
- Eventi pubblici: ospita eventi pubblici come festival gastronomici, dimostrazioni culinarie e attività culturali incentrate sul cibo sostenibile. Questi eventi mirano a sensibilizzare e coinvolgere la comunità negli obiettivi del progetto.

Implementazione e Operatività

- Partnership: il progetto collabora con le imprese locali, le organizzazioni senza scopo di lucro e le autorità comunali. I partner chiave includono mercati alimentari locali, ristoranti e gruppi ambientalisti.
- Volontariato: i volontari e le volontarie sono fondamentali per il successo del progetto, assistendo nell'organizzazione di eventi e workshop.

Impatto e Risultati

- Coinvolgimento della comunità: Mangia & Cambia ha coinvolto con successo la comunità locale, promuovendo un senso di responsabilità condivisa e un'azione collettiva verso la sostenibilità alimentare.
- Benefici educativi: attraverso i suoi workshop ed eventi, l'iniziativa ha aumentato la consapevolezza e la conoscenza delle pratiche alimentari sostenibili tra i residenti di tutte le età.

Sfide e Lezioni apprese

- Mantenere il coinvolgimento: mantenere la comunità continuamente impegnata richiede una continua sensibilizzazione e adattamento per soddisfare gli interessi e le esigenze in evoluzione dei residenti e proporre modi creativi e interattivi per sensibilizzare le comunità locali su questioni locali specifiche del territorio

Direzioni future

- Espansione: è un Festival che ha già avuto 2 edizioni di successo (2023 e 2024).
- Programmi avanzati: sviluppo di programmi educativi aggiuntivi ed espansione delle iniziative degli orti comunitari per integrare ulteriormente le pratiche alimentari sostenibili nella vita quotidiana.
- Strumenti digitali: implementazione di piattaforme digitali per migliorare il coordinamento, monitorare l'impatto e coinvolgere un pubblico più ampio attraverso risorse online ed eventi virtuali.

Conclusioni

"Mangia & Cambia" a Messina esemplifica come le iniziative di sensibilizzazione possano affrontare efficacemente il problema della sicurezza alimentare da una prospettiva locale e promuovere pratiche alimentari sostenibili. Sfruttando i partenariati locali tra cui organizzazioni pubbliche come università, scuole secondarie e consiglio comunale locale, supporto di persone volontarie e impegno pubblico, il progetto promuove la resilienza a lungo termine e la coesione della comunità, attraverso la promozione di imprese e iniziative locali sostenibili e il coinvolgimento dei cittadini di tutte le età nella narrazione della sicurezza alimentare da una prospettiva locale specifica.

Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare la pagina dell'iniziativa sul [sito web di Mangia & Cambia](#).

13. VILLAGGIO DEL CONTADINO DELLA COLDIRETTI

Panoramica del progetto

Il "Villaggio del Contadino" è un evento annuale organizzato da Coldiretti, l'associazione nazionale degli agricoltori italiani.

Questo evento mira a promuovere l'agricoltura italiana, mostrare i prodotti alimentari locali e coinvolgere il pubblico in discussioni sulle pratiche alimentari sostenibili e sulle politiche agricole. Il villaggio si sposta in varie città italiane, tra cui Roma, Milano, Napoli e Palermo, trasformando gli spazi urbani in vivaci centri di attività agricola.

Obiettivi

- Promuovere l'agricoltura italiana: sottolineare l'importanza e la diversità dei prodotti agricoli italiani, sottolineando il valore dell'agricoltura locale e sostenibile.
- Sostenere gli agricoltori locali: fornire una piattaforma per gli agricoltori per vendere i loro prodotti direttamente ai consumatori, promuovendo il sostegno economico e riducendo gli intermediari.
- Educare il pubblico: sensibilizzare sull'agricoltura sostenibile, sulla sicurezza alimentare e sui rischi dello spreco alimentare e degli alimenti sintetici.
- Migliorare il coinvolgimento della comunità: creare un ambiente festivo che riunisca residenti urbani, agricoltori e responsabili politici.

Caratteristiche Principali

- Vendita Diretta: Il più grande mercato a chilometro zero in Italia, dove i consumatori possono acquistare prodotti freschi direttamente dagli agricoltori. Ciò include un'ampia varietà di specialità locali, prodotti biologici e alimenti stagionali.
- Dibattiti educativi: ospita dibattiti pubblici e tavole rotonde su argomenti come il cambiamento climatico, la sicurezza alimentare e le pratiche agricole sostenibili. Dibattiti e discussioni con responsabili politici ed esperti organizzati per affrontare le attuali sfide e innovazioni agricole.
- Esperienze culinarie: Presenta dimostrazioni di cucina di "agrichefs" che preparano piatti della tradizione italiana utilizzando ingredienti di provenienza locale. I visitatori possono gustare pasti gourmet a un prezzo molto conveniente, sperimentando il ricco patrimonio culinario italiano.
- Attività interattive: include una serie di attività come sessioni di pet therapy, giardini sensoriali e workshop sull'olio d'oliva e la degustazione di vini. Il villaggio promuove anche l'agricoltura e offre attività educative per i bambini.

- Iniziative di solidarietà: iniziative come "Spesa sospesa" incoraggiano i visitatori a donare prodotti alimentari alle famiglie bisognose, promuovendo uno spirito di comunità e sostegno.

Implementazione e Operatività

- Partnership: l'evento è una collaborazione tra Coldiretti, le amministrazioni locali e vari sponsor e partner. Ciò garantisce un'ampia base di supporto e un'implementazione di successo.
- Logistica: il villaggio è allestito in posizioni urbane centrali, trasformando le piazze pubbliche in vivaci mercati agricoli. Una pianificazione dettagliata garantisce che l'infrastruttura supporti sia i fornitori che i visitatori in modo efficiente.
- Volontariato e sostegno alla comunità: i gruppi volontari locali assistono nel funzionamento del "villaggio", dall'allestimento delle bancarelle alla gestione degli sportelli informativi per i visitatori.

Impatto e Risultati

- Sostegno economico per gli agricoltori: fornisce vantaggi economici significativi agli agricoltori locali dando loro accesso diretto ai consumatori, migliorando il loro reddito e la portata del mercato.
- Maggiore consapevolezza pubblica: aumenta con successo la consapevolezza sull'importanza dell'agricoltura sostenibile e sui benefici del consumo di prodotti locali.
- Costruzione della comunità: promuove un senso di comunità riunendo gruppi diversi, tra cui agricoltori, residenti urbani e responsabili politici, in uno spazio condiviso dedicato alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare.
- Promozione del patrimonio culinario italiano: mette in evidenza le ricche tradizioni culinarie italiane, promuovendo ricette e metodi di cottura locali che utilizzano ingredienti sostenibili e di provenienza locale.

Sfide e Lezioni apprese

- Sfide logistiche: l'organizzazione di un evento su larga scala nelle aree urbane richiede un'attenta pianificazione e coordinamento per garantire un funzionamento regolare e ridurre al minimo i disagi per la comunità locale.
- Sostenere il coinvolgimento: mantenere il pubblico impegnato per più giorni richiede una vasta gamma di attività e una promozione continua.

Direzioni future

- Espansione in più città: prevede di estendere la portata del Villaggio del Contadino a più città, aumentandone l'impatto e promuovendo una maggiore consapevolezza nazionale.

- Presenza digitale avanzata: sviluppo di piattaforme digitali per coinvolgere un pubblico più ampio, inclusi tour virtuali, workshop online e opportunità di e-commerce per gli agricoltori.

Conclusioni

- Il "Villaggio del Contadino della Coldiretti" funge da modello esemplare di come promuovere l'agricoltura sostenibile, sostenere gli agricoltori locali e coinvolgere il pubblico in discussioni significative sul cibo e sull'ambiente.

Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare il [sito web di Villaggio Coldiretti](#) e le pagine dell'evento.

14. "IN CIBO CIVITAS" IN ITALIA

Panoramica del progetto

"In Cibo Civitas: Empowerment, Azioni, Territorio per una cittadinanza che nutre il futuro" è un'iniziativa volta a promuovere sistemi alimentari sostenibili e cittadinanza attiva in quattro regioni italiane: Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana e Sicilia. Questo progetto è guidato dall'Associazione LVIA in collaborazione con Slow Food Italia e vari comuni. In provincia di Palermo, è stato implementato dal Comune di Castelbuono (un comune italiano di 8.000 abitanti nella città metropolitana di Palermo).

Obiettivi

- Promuovere pratiche alimentari sostenibili: incoraggiare comportamenti che supportino i sistemi alimentari sostenibili e la gestione ambientale.
- Responsabilizzare i giovani: fornire formazione e opportunità professionali ai giovani nei settori legati all'alimentazione.
- Coinvolgere le istituzioni pubbliche: promuovere la collaborazione tra governi locali, organizzazioni sociali e associazioni giovanili per sviluppare politiche alimentari.
- Sensibilizzare l'opinione pubblica: educare i cittadini alla sostenibilità alimentare, alla giustizia e ai cambiamenti climatici.

Caratteristiche Principali

- Programmi di formazione per i giovani: formazione personalizzata per 60 giovani di età compresa tra 18 e 32 anni per migliorare le loro competenze verdi in pratiche alimentari sostenibili e comunicazione utilizzando le tecnologie digitali.
- Ampia sensibilizzazione di diversi gruppi target: il partenariato è composto da autorità locali, organizzazioni di ricerca e attori sociali privati e il progetto prevede il coinvolgimento di circa 6.000 studenti e 200 insegnanti di scuola secondaria, 3.000 giovani adulti (18-30 anni) che vivono nelle aree coinvolte e 1,5 milioni di cittadini in tutta Italia.
- Eventi di coinvolgimento pubblico: organizza eventi e campagne nazionali per sensibilizzare sui sistemi alimentari sostenibili, sulla sovranità alimentare e sull'economia circolare.
- Tavoli sulle politiche alimentari: stabilire e rafforzare i tavoli sulle politiche alimentari locali che coinvolgono i comuni e i gruppi della comunità per progettare e attuare attività alimentari sostenibili.
- Iniziative comunitarie: sostenere e premiare i progetti proposti dai giovani volti a sensibilizzare e promuovere pratiche alimentari sostenibili all'interno delle loro comunità.

Implementazione e Operatività

- Collaborazioni: il progetto prevede una partnership tra Associazione LVIA, Slow Food Italia e vari comuni, sostenuta dall'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo.
- Sensibilizzazione educativa: condurre workshop, webinar ed eventi pubblici per coinvolgere ed educare la comunità sulle pratiche alimentari sostenibili.
- Mappatura delle risorse: identificare e promuovere le migliori pratiche nella valorizzazione degli sprechi alimentari nelle regioni coinvolte per informare ed educare i giovani.
- Strumenti e risorse online: un corso di formazione online gratuito incentrato sui sistemi alimentari sostenibili rivolto agli insegnanti delle scuole secondarie di primo e secondo grado in tutta Italia.

Impatto e Risultati

- Empowerment giovanile: ha rafforzato le competenze professionali di giovani partecipanti, migliorando la loro occupabilità in settori alimentari sostenibili.
- Maggiore consapevolezza: ha aumentato con successo la consapevolezza sull'importanza dei sistemi alimentari sostenibili e della responsabilità ambientale tra un vasto pubblico.
- Coinvolgimento della comunità: ha promosso una forte partecipazione della comunità attraverso eventi e campagne, migliorando la sostenibilità dei sistemi alimentari locali.
- Circular City Selfie: nelle quattro regioni coinvolte, i giovani di Slow Food Youth Network Italia hanno individuato aziende, start-up, associazioni e progetti che realizzano un'economia circolare per iniziative e modelli alimentari. In collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche e tutti i partner, i comuni e le altre reti nelle aree di progetto, è stata pubblicata una raccolta di 51 buone pratiche di economia circolare ([link](#)).

Sfide e Lezioni apprese

- Coinvolgimento duraturo: mantenere alti livelli di coinvolgimento da parte di diverse parti interessate richiede uno sforzo continuo e strategie di sensibilizzazione innovative.
- Adattamento ai contesti locali: per un'attuazione efficace è essenziale adattare le attività alle caratteristiche culturali e territoriali specifiche di ciascuna regione.

Direzioni future

- Espansione: prevede di replicare ed espandere le iniziative di successo ad altre regioni e comunità.

Conclusioni

"In Cibo Civitas" esemplifica come gli sforzi collaborativi possono promuovere sistemi alimentari sostenibili e responsabilizzare le comunità. Integrando l'istruzione, lo sviluppo delle politiche e l'impegno della comunità, il progetto non solo affronta la sostenibilità alimentare, ma promuove anche la cittadinanza attiva e la crescita professionale tra i giovani.

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare la [pagina In Cibo Civitas](#)

15. TERRA FRANCA DI PALERMO

Panoramica del progetto

"Terra Franca" è un innovativo progetto comunitario situato nel quartiere Cruillas di Palermo, avviato dall'Organizzazione dei Giovani per i Diritti Umani (HRYO). Questa iniziativa si concentra sull'inclusione socio-economica dei gruppi svantaggiati trasformando i terreni confiscati alla mafia in un orto comunitario produttivo e centro educativo, offrendo attività educative non formali e attività per il tempo libero in un quartiere svantaggiato

Obiettivi

- Combattere l'influenza mafiosa: utilizzare le proprietà mafiose confiscate a beneficio della comunità, simboleggiando la resilienza e reclamando la terra per il bene pubblico.
- Inclusione socio-economica: fornire opportunità per i gruppi vulnerabili, tra cui donne, giovani, anziani locali e minori stranieri non accompagnati.
- Promuovere pratiche sostenibili: promuovere la sostenibilità ambientale attraverso l'agricoltura urbana, l'etica della permacultura e la riduzione degli sprechi.
- Coinvolgimento della comunità: coinvolgere i residenti locali e i gruppi volontari nella riabilitazione e nella manutenzione del giardino, migliorando i legami con la comunità.

Caratteristiche Principali

- Giardino comunitario: il progetto prevede un ampio giardino in cui i volontari e le volontarie coltivano verdure, erbe aromatiche e altre piante. Questo giardino è destinato a servire sia come fonte di prodotti freschi che come sito educativo, ritraendo la permacultura in azione.
- Programmi educativi: vengono organizzati regolarmente workshop e attività per educare la comunità sull'agricoltura sostenibile, sul compostaggio e su altre pratiche ambientali.
- Coinvolgimento di volontari e volontarie: il progetto si basa fortemente sul volontariato di diversa provenienza, tra cui residenti locali e partecipanti internazionali attraverso programmi come l'European Solidarity Corp (ESC).
- Inclusione sociale: il giardino offre uno spazio per le attività sociali e l'impegno, in particolare a beneficio dei gruppi emarginati offrendo loro un ruolo produttivo nella comunità.

Implementazione e Operatività

- Partnership: il Comune di Palermo ha concesso il terreno a HRYO, sostenendo il progetto con il necessario sostegno legale e amministrativo. La collaborazione con scuole locali, ONG e programmi di volontariato internazionale rafforza ulteriormente l'iniziativa.

- Coordinamento del volontariato: i volontari sono parte integrante del successo del progetto. Partecipano alla pulizia, alla semina e alla manutenzione del giardino, nonché all'organizzazione di attività educative.
- Sforzi di sostenibilità: il giardino impiega pratiche sostenibili come il compostaggio dei rifiuti organici e l'utilizzo di tecniche di permacultura e giardinaggio agroecologico.

Impatto e Risultati

- Sviluppo della comunità: "Terra Franca" ha trasformato un'area abbandonata e associata alla criminalità in un vivace spazio comunitario, promuovendo un senso di orgoglio e proprietà tra i residenti locali.
- Educazione e consapevolezza: i programmi educativi del progetto hanno sensibilizzato sulla sostenibilità ambientale e sull'importanza delle iniziative guidate dalla comunità tra le diverse scuole e i diversi livelli di istruzione in tutta la città di Palermo.
- Inclusione sociale: coinvolgendo gruppi diversi in attività produttive, il progetto ha migliorato la coesione sociale e fornito opportunità significative di sviluppo personale e professionale.

Sfide e Lezioni apprese

- Coinvolgimento duraturo: mantenere il coinvolgimento continuo dei volontari e l'interesse della comunità è impegnativo e richiede sforzi continui di sensibilizzazione e coinvolgimento.
- Gestione delle risorse: gestire in modo efficiente il giardino e garantire la sostenibilità delle colture e delle attività richiede un'attenta pianificazione e allocazione delle risorse.
- Questioni legali e amministrative: poiché lo status giuridico dei terreni confiscati comporta processi diversi, la burocrazia estrema e lenta può influire negativamente sul progetto.
- Rafforzare i rapporti con la comunità locale: i cittadini del quartiere sono ancora riluttanti all'iniziativa e si fidano poco degli "estranei", anche a causa della loro esperienza di degrado del quartiere a causa dell'abbandono istituzionale della manutenzione e della cura del territorio.

Direzioni future

- Espansione: piani per espandere le dimensioni del giardino e la gamma di attività offerte, inclusi programmi educativi e workshop più completi.
- Maggiore integrazione della comunità: rafforzare i legami con le scuole e le organizzazioni locali per aumentare la partecipazione e il sostegno.

Conclusioni

"Terra Franca" esemplifica come le proprietà mafiose confiscate possano essere riutilizzate a beneficio della comunità, promuovendo l'inclusione socio-economica e la sostenibilità ambientale. Attraverso gli sforzi dedicati dei volontari e della comunità locale, il progetto non solo fornisce benefici immediati, ma promuove anche la resilienza e l'empowerment a lungo termine.

Per informazioni più dettagliate, è possibile visitare il [sito web del progetto](#) e il [sito web dell'Organizzazione dei Giovani per i Diritti Umani \(HRYO\)](#) e seguire le loro attività sulla loro pagina Facebook (Organizzazione dei Giovani per i Diritti Umani).

16. CO2GETHER. PATRASSO

Co2gether a Patrasso è un'organizzazione guidata dalla comunità dedicata al sostegno di gruppi vulnerabili nelle aree rurali e remote della Grecia occidentale. Si concentra sull'invecchiamento sano, sull'economia verde e circolare e sull'intervento in caso di crisi attraverso servizi personalizzati come visite a domicilio, un banco alimentare e una banca di materiali sanitari. L'organizzazione utilizza un approccio dal basso verso l'alto per valutare le esigenze individuali e collabora con 8 comuni per garantire un'assistenza olistica. Iniziative uniche come la Dieta Mediterranea Senior Box e gli interventi ergonomici a domicilio la contraddistinguono. Co2gether riduce gli sprechi alimentari, migliora il benessere della comunità e si sforza di non lasciare indietro nessuno.

Sito web: <https://co2gether.gr/en/>

Obiettivi

La visione principale di Co2gether è quella di creare una società in cui nessuno sia lasciato indietro, concentrandosi in particolare su gruppi vulnerabili nelle aree rurali o remote della Grecia occidentale. I suoi obiettivi a lungo termine includono:

- Un invecchiamento sano e attivo
- Economia verde e circolare
- Intervento in caso di crisi

Caratteristiche Principali

Servizi principali:

- **Visite a domicilio:** interventi ergonomici nelle case dei gruppi target, come l'installazione di scaldabagni, la tinteggiatura delle pareti e la creazione di spazi sicuri e accessibili.
- **Banco alimentare della Grecia occidentale:**
 - Consegna a domicilio mensile di pacchi alimentari, in particolare per le aree remote.
 - Partnership con grandi supermercati per ridurre lo spreco alimentare e donare prodotti in scadenza.
 - Offre un supporto nutrizionale specializzato attraverso la "Dieta Mediterranea Senior Box" per gli anziani.
- **Banco di materiale e attrezzature sanitarie:** fornitura di forniture essenziali come ausili per la mobilità e materiali sanitari.

Metodologia:

- Un **approccio bottom-up** garantisce una comprensione approfondita delle esigenze individuali.
- **Memorandum d'intesa (MoU)** esclusivo con 8 comuni della Grecia occidentale per un'assistenza olistica e una maggiore consapevolezza della società.

Differenziazione:

- Servizi personalizzati di assistenza e consulenza domiciliare.
- Un focus unico sulla riduzione degli sprechi alimentari attraverso collaborazioni con i principali supermercati e l'educazione alla sicurezza alimentare.

Impatto e Risultati

Co2gether opera in campagna, quindi devono affrontare la difficoltà di raggiungere le persone e la difficoltà di cooperare e condividere obiettivi con la comunità locale. Tuttavia, attraverso l'esperienza, sostengono e mettono in rete le autorità locali, le organizzazioni senza scopo di lucro, le aziende private, le istituzioni di ricerca e di istruzione per fornire servizi che restituiscano valore ai cittadini. L'impatto in numeri include:

- Completati **3.024 interventi domiciliari** per cittadini vulnerabili.
- Oltre **3 tonnellate di cibo al mese** donati, riducendo gli sprechi alimentari **del 35%**.
- **15.600 set di materiale sanitario** e **130 ausili per la mobilità** distribuiti.
- Fornisce un supporto nutrizionale avanzato a **80 anziani ogni mese** tramite la Dieta Mediterranea Senior Box.

Direzioni future

- Espandere i MoU con ulteriori comuni per servire più gruppi target.
- Far crescere la rete del Banco Alimentare per distribuire più cibo agli individui economicamente svantaggiati.
- Costruire nuove partnership con autorità locali, aziende private e istituti di ricerca per rafforzare l'impatto sulla comunità.

Conclusioni

Co2gether è un'organizzazione vitale nella Grecia occidentale, che affronta le esigenze dei gruppi vulnerabili attraverso un'assistenza innovativa e personalizzata. Nonostante le sfide come l'accessibilità limitata nelle aree rurali, Co2gether continua a realizzare la sua missione promuovendo partnership ed espandendo i suoi servizi, contribuendo in modo significativo al benessere della società.

17. CAISSE ALIMENTAIRE DU 8ÈME ARRONDISSEMENT PARIGI

Panoramica del progetto

La "Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement" di Parigi è un'iniziativa gestita dalla Caisse des Écoles, incentrata sulla fornitura di pasti nutrienti ai bambini in età scolare e sulla riduzione degli sprechi alimentari. Il progetto integra pratiche sostenibili e programmi educativi per promuovere abitudini alimentari sane e consapevolezza ambientale tra i giovani studenti.

Obiettivi

- Supporto nutrizionale: fornire pasti equilibrati e nutrienti agli studenti dell'8ème arrondissement di Parigi.
- Ridurre gli sprechi alimentari: attuare strategie per ridurre al minimo gli sprechi alimentari nelle mense scolastiche.
- Sensibilizzazione educativa: educare gli studenti sull'importanza della nutrizione e delle pratiche alimentari sostenibili.
- Coinvolgimento della comunità: coinvolgere i genitori e la comunità negli sforzi per migliorare la sostenibilità alimentare.

Caratteristiche Principali

- Menu nutrizionali: i menu sono accuratamente progettati da un dietologo per garantire che soddisfino gli standard nutrizionali e siano equilibrati. I menu sono disponibili online e esposti nelle scuole per essere visualizzati da genitori e studenti.
- Riduzione degli sprechi alimentari: il progetto prevede diverse azioni per ridurre gli sprechi alimentari, come la regolazione delle dimensioni delle porzioni, l'offerta di porzioni più piccole di pane e l'incoraggiamento ai bambini a prendere solo ciò di cui hanno bisogno e a richiederne di più se necessario.
- Laboratori educativi: dal 2018, la dietista conduce laboratori con i bambini della scuola materna ed elementare per insegnare loro l'importanza del gusto, della diversità e dell'alimentazione equilibrata.
- Pratiche sostenibili: la Caisse des Écoles utilizza prodotti biologici e ha introdotto menu vegetariani una volta alla settimana come parte del suo impegno per la sostenibilità e il rispetto della legge francese EGALIM.

Implementazione e Operatività

- Collaborazioni: il progetto collabora con i fornitori alimentari locali e le organizzazioni ambientali per reperire prodotti sostenibili e attuare strategie di riduzione dei rifiuti.
- Coinvolgimento della comunità: i genitori sono informati sui menu e sugli sforzi per ridurre gli sprechi e sono incoraggiati a sostenere queste pratiche a casa.

- Finanziamento: l'iniziativa è finanziata dal comune dell'8ème arrondissement e sostenuta dal bilancio della Caisse des Écoles e da varie sovvenzioni volte a promuovere pratiche alimentari sostenibili.

Impatto e Risultati

- Nutrizione migliorata: il progetto ha migliorato significativamente la qualità nutrizionale dei pasti forniti agli studenti, garantendo loro cibo equilibrato e sano.
- Riduzione degli sprechi: c'è stata una notevole riduzione degli sprechi alimentari nelle mense scolastiche a causa delle misure attuate e degli sforzi educativi.
- Maggiore consapevolezza: gli studenti sono diventati più consapevoli dell'importanza della nutrizione e della sostenibilità, che si riflette nelle loro scelte alimentari sia a scuola che a casa.
- Sostegno alla comunità: il coinvolgimento dei genitori e della comunità ha rafforzato l'iniziativa, creando un ambiente favorevole alle pratiche sostenibili.

Sfide e Lezioni apprese

- Coinvolgimento continuo: mantenere studenti e genitori continuamente impegnati richiede sforzi continui e approcci innovativi all'istruzione e alla comunicazione.
- Gestione delle risorse: gestire in modo efficiente le risorse alimentari per ridurre al minimo gli sprechi garantendo al contempo che tutti i bambini ricevano abbastanza cibo è stato un atto di bilanciamento che richiede un'attenta pianificazione.

Direzioni future

- Espansione dei programmi educativi: ci sono piani per espandere i laboratori educativi per includere attività più interattive e pratiche relative alla sostenibilità alimentare.
- Strumenti digitali avanzati: implementazione di strumenti digitali più avanzati per monitorare e gestire il consumo e gli sprechi alimentari in tempo reale.

Conclusioni

- La "Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement" dimostra come un'iniziativa locale possa affrontare efficacemente i bisogni nutrizionali e gli sprechi alimentari negli ambienti scolastici. Integrando programmi educativi e pratiche sostenibili, il progetto non solo fornisce benefici immediati, ma promuove anche la gestione della salute e dell'ambiente a lungo termine tra le giovani generazioni.
- Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il [sito web di Caisse des Écoles](#).

