

# Il contributo della ricerca Progetto Bioregione allo sviluppo di sistemi agroalimentari locali sostenibili

Andrea Porro, Stefano Corsi, Gianni Scudo, Roberto Spigarolo

## Premessa

© 2014 Firenze University Press  
ISSN 2284-242X (online)  
n. 2, 2014, pp. 311-318

L'interesse crescente per la qualità del cibo e per le sue relazioni con tutte le componenti della vita umana e degli habitat si accompagna con una maggiore consapevolezza che il cibo - o, meglio, il ciclo agroalimentare - costituisce un punto di vista strategico per comprendere e orientare alcuni dei principali elementi costitutivi del nostro modello di sviluppo. Modifiche al ciclo agroalimentare quindi influenzano la struttura stessa del nostro modello di sviluppo a differenti scale: locale, regionale e mondiale a partire da semplici mutamenti degli stili di vita e di consumo delle singole persone. Stili di vita che incrociano molti temi di carattere ambientale, sociale e etico quali la salute alimentare, la qualificazione dei prodotti agricoli, il miglioramento delle prestazioni ambientali dell'agricoltura, la cura per il territorio, la coesione sociale, la riconnessione dei rapporti città - campagna, l'uso razionale delle risorse energetiche e materiali e altro ancora.

A fronte della rilevanza *primaria* dell'universo agroalimentare, il mondo agricolo vive anche nel contesto italiano e lombardo una fase di forte difficoltà economica e identitaria, che richiede il ripensamento di alcuni dei suoi principali fattori costitutivi per trovare delle *soluzioni sistemiche* che invertano la tendenza di questa crisi strutturale che ha effetti negativi anche in numerosi altri ambiti.

La ricerca Progetto Bioregione<sup>1</sup> si è posta l'obiettivo di sviluppare approcci e strumenti per contribuire a dare forma a sistemi agroalimentari territoriali in grado di autosostenersi sul piano economico e di generare effetti positivi di carattere sistemico. Questo è un processo di recente e dinamico sviluppo che sta interessando diverse aree del mondo con le esperienze dei *Local Food Systems (LFS)*, ormai fotografate anche dalla ricerca accademica (FEAGAN 2007). Gli obiettivi generali della ricerca sono di migliorare la sostenibilità dei cicli agroalimentari lombardi creando le condizioni per un incontro

<sup>1</sup> PROGETTO BIOREGIONE Promuovere uno sviluppo locale sostenibile mediante l'organizzazione territoriale della domanda e dell'offerta di prodotti alimentari attraverso la ristorazione collettiva. Ricerca triennale (2012 - 2014) finanziata dalla Fondazione Cariplo alla quale partecipano: Università degli Studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DiSAA) - Laboratorio di Geomatica; Università degli Studi di Milano Dipartimento di Economia, Management e Metodi quantitativi (DEMM); Politecnico di Milano Dipartimento di Architettura e Pianificazione (DiAP) - Laboratorio Analisi Dati e Cartografia (LADeC) - Laboratorio di Progettazione Ecologica (LPE), Politecnico di Milano Dipartimento Built Environment Energy, Science and Technology (BEST). Coordinatore Scientifico: Prof Stefano Bocchi DiSAA.

virtuoso tra la domanda organizzata di cibo di qualità e i diversi tipi di produzione locale sostenibile, in modo da favorire il cambiamento della produzione agricola e il suo mantenimento nel tempo, come condizione primaria per il miglioramento complessivo dell'ambiente e del paesaggio e per la conservazione degli equilibri territoriali tra insediamenti e spazi aperti.

I principali riferimenti culturali e scientifici della ricerca sono: l'agricoltura ecologica, l'approccio territoriale e l'analisi del metabolismo territoriale e delle filiere (BOCCHI 2001), in particolare si è voluto affrontare in modo sistemico e a scala regionale, il modello proposto dalla cosiddetta Scuola Territorialista (MAGNAGHI 2000; FERRARESI 2007). Il progetto ha avviato quindi un percorso inclusivo che vedesse allo stesso tavolo i portatori di interesse (dai pianificatori agli operatori commerciali fino alla società civile) dei nodi agricoltura, territorio, città e sviluppo sostenibile in modo da convergere sulla posizione "che la valorizzazione del patrimonio territoriale locale (l'ambiente il contesto urbano, la cultura e la società) sia l'unico possibile e fondamentale approccio per arricchire il valore di un'area nel lungo periodo (MERONI 2009)". Inoltre una particolare attenzione è stata posta nel contestualizzare in ambito agroalimentare il concetto di locale come valore che vada oltre al tema di valore territoriale per se (FERRARESI 2009), ma sia il motore della nascita di un modello di sviluppo alternativo che mira a riconnettere produzione e consumo.

## 1. Sistemi agroalimentari locali sostenibili in Lombardia

Nei Paesi occidentali l'agricoltura produce principalmente beni destinati al mercato globale e all'industria agroalimentare, secondo un modello dominante "altamente centralizzato, costituito da grandi aziende di trasformazione alimentare e dalle compagnie di commercializzazione che operano sempre più su scala mondiale" (PLOEG 2008).

Gli effetti della globalizzazione sono particolarmente gravi in agricoltura, specialmente in Europa, con un aumento significativo dei *food miles*, che rappresentano la distanza tra il punto di produzione e il punto di consumo come riportato dal recente report "Agricoltori e Filiera Corta" pubblicato nel 2012 da INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria).

Nel contempo da più parti si denuncia lo squilibrio nei rapporti di forza all'interno della filiera agroalimentare in cui gli agricoltori trattengono una quota contenuta (16%) del valore prodotto dall'intera filiera agroalimentare, mentre percentuali più rilevanti sono appannaggio degli altri attori che vi partecipano (NOMISMA 2008), soprattutto intermediari e multinazionali dell'*agribusiness*.

Inoltre le voci di costo per la movimentazione ad ampio raggio delle merci, soprattutto di *commodities* agricole che hanno un prezzo di mercato contenuto, rappresentano un limite che in futuro potrà essere vincolante. Inoltre presentano externalità negative in termini di consumo di carburanti fossili, di aumento di gas clima-alteranti e quindi di impatto ambientale nelle fasi dell'intero ciclo produzione - consumo - scarto. A partire dal sistema di ristorazione pubblico istituzionale (consumi e organizzazione), confrontando le diverse modalità di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è in fase di definizione un modello (ELAR) di valutazione e rappresentazione dei flussi di materia ed energia (SCUDO, CLEMENTI 2010) che elaborando in modo territoriale e geografico i dati dei flussi permetterà di valutare scenari territoriali di sosteni-

bilità agroalimentare, con lo scopo ultimo di rendere queste informazioni facilmente comunicabili e fornendo al contempo uno strumento di supporto alle decisioni per i responsabili delle politiche territoriali.

Questo approccio trova la sua motivazione nelle crescenti richieste di materie prime alimentari, determinate dalla crescita della popolazione a scala mondiale e del cambiamento delle abitudini alimentari delle classi medie e abbienti dei Paesi in via di sviluppo (transizione alimentare), che potrebbero portare in futuro ad un diverso regime dei flussi commerciali dei prodotti agroalimentari e ogni Paese potrebbe essere chiamato a contribuire in modo più marcato alla produzione di beni alimentari per il consumo interno. A ulteriore supporto va segnalato che alcuni paesi quali Russia, Giappone, Cina e alcuni della galassia Mediorientale si stanno muovendo attraverso dei veri e propri Piani di Sicurezza Alimentare, che hanno portato risposte diverse alla medesima domanda, quali messa a coltura di nuove terre, dazi doganali su derrate alimentari importate, *land grabbing* verso paesi Africani etc.

Tutte queste motivazioni sembrano spingere verso uno sviluppo del settore agroalimentare di tipo locale, ma meglio sarebbe dire Bioregionale, al fine di soddisfare la domanda locale e di strutturare nuovi modelli di filiere corte a scala territoriale contribuendo anche a ricostruire territori agrari multifunzionali ad elevate valenze ecologico/ambientali attraverso il potenziamento dei "servizi agroecosistemici" (riduzione di gas climalteranti, mitigazione dei microclimi, corridoi ecologici, aree agricole ad alto valore naturalistico).

I Sistemi Agroalimentari Locali (SAL) possono rappresentare uno strumento di sviluppo locale di rilievo poiché sono in grado di trattenere una quota significativa del valore aggiunto nel territorio e possono diventare un volano per lo sviluppo locale sotto il profilo territoriale, economico, occupazionale, sociale, culturale e ambientale.

I SAL possono essere definiti come sistemi alternativi al modello alimentare globalizzato che si fondano su complessi rapporti tra produzione agricola, trasformazione, distribuzione e consumo in un determinato luogo (DUNN ET AL. 2010).

Per comprendere meglio il valore di questo sistema alternativo è necessario contestualizzate in modo univoco cosa si intende con il termine "locale" e quali caratteristiche e percezioni i diversi soggetti gli attribuiscono.

A differenza delle produzioni biologiche, non esiste una definizione universalmente accettata o normativa del termine "cibo/produzione locale". In parte, le esperienze in atto lo pongono come un concetto geografico relativo alla distanza tra produttori e consumatori. Ma oltre alla prossimità geografica tra questi ultimi, il cibo locale può essere definito anche in termini di relazioni sociali e di filiera che si viene a generare. La prossimità geografica è quindi solo una componente della definizione di "locale" (THOMPSON ET AL. 2008). Ci sono una miriade di altre caratteristiche che i consumatori associano alla definizione di sistemi agroalimentari locali, in particolare i metodi di produzione. Per esempio, la produzione sostenibile e le pratiche di distribuzione tese a ridurre l'uso di agrofarmaci, fertilizzanti e di energia, il rispetto dell'ambiente, la valorizzazione e la tutela della biodiversità e agrobiodiversità sono alcuni dei valori che vengono associati al termine "locale". Alcuni consumatori estendono la definizione della produzione agricola sostenibile dei SAL per includere pratiche di lavoro eque e benessere degli animali.

Nel gennaio del 2011 il Comitato delle Regioni ha posto con forza il tema dei SAL all'attenzione degli organi comunitari, attraverso la richiesta formale di un parere di prospettiva al commissario UE dell'agricoltura Dacian Cioloș. Nel documento la relattrice, Lenie Dwarshus-Van de Beek (OFFICIAL EUROPEAN JOURNAL 2011), membro della giunta provinciale dell'Olanda meridionale, esponeva i temi e i problemi dell'agricoltura europea alla luce delle sfide della nuova PAC (Politica Agricola Comunitaria) e proponeva il sostegno ai SAL come strumento operativo per lo sviluppo dell'agricoltura e il territorio rurale.

Negli Stati Uniti, con un certo anticipo sull'Europa, il tema dei SAL è stato analizzato attraverso un rapporto del USDA (*United States Department of Agriculture*) del maggio 2010 che ne ha delineato i concetti, gli impatti e le ricadute, preceduto già nel Luglio 2007 da un rapporto del NACO - *National Association of Counties* (MARTINEZ 2010).

## 2. I canali distributivi nei SAL

Le modalità di vendita dei prodotti della filiera agroalimentare si configurano sia direttamente sia attraverso intermediari, come riportato in tabella 1.

La vendita diretta al consumatore è il canale distributivo spesso definito "dal produttore al consumatore", a cui appartengono le diverse tipologie di attività, tra le quali vendita diretta in azienda o "*farmers' markets*", "*Community Supported Agriculture -CSA-*" e operazioni di "*pick your own*".

La vendita attraverso intermediari è il canale distributivo che comprende invece la vendita alla distribuzione organizzata e ad aziende che operano nel campo di ristorazione. Il mercato di riferimento per la prima è di nuovo il consumatore mentre per le seconde sono istituzioni pubbliche e private, come, ad esempio scuole e ospedali, mense aziendali ecc..

Da più di un decennio anche la GDO (Grande Distribuzione Organizzata), che tipicamente offriva in passato prodotti commerciali (*private labels* e/o a marchio proprio), ha cominciato ad aprire ai prodotti a marchio territoriale (la prima esperienza è stata realizzata nel settore vitivinicolo) e oggi prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOP (Denominazione di Origine Protetta) si trovano nei banchi della maggior parte dei punti della distribuzione. Solo recentemente alcune catene hanno cominciato a fare spazio anche a prodotti locali, alcuni esempi di un certo interesse si sono visti in Valtellina grazie all'accordo di esclusiva per la vendita di alcuni prodotti ortofrutticoli, in particolare mele, e di prodotti lattiero-caseari.

Un canale distributivo che sta assumendo negli ultimi anni una grande importanza è quello HoReCa (Hotel, Restaurant, Catering). Infatti da alcuni anni i ristoratori e sempre di più anche le società di catering, sotto la spinta delle richieste dei consumatori e delle Amministrazioni Locali si riforniscono di prodotti locali attraverso un rapporto diretto con i produttori. E' questo un canale distributivo piuttosto disomogeneo e frammentato per cui è complessa la definizione del mercato attuale e potenziale.

Motore di questa rivoluzione risiede nella tradizione alimentare Italia, la cui cucina regionale da sempre si è fondata sulla tradizione produttiva locale e la sempre maggiore sensibilità dei consumatori può costituire un'ulteriore spinta all'impiego di prodotti locali e allo sviluppo di SAL.

Forma di mercato	Canale	Grado di organizzazione	Entità della domanda potenziale	Numero di aziende coinvolte	Tipo di pubblicità	Ricaduta territoriale	Ampiezza del territorio coinvolto
Vendita diretta	Diretto	Basso	Bassa	Singola	Privata	Bassa	Locale
Pick your own	Diretto	Basso	Bassa	Singola	Privata	Bassa	Locale
Farmers' Market	Diretto	Medio	Media	Da poche a numerose	Privata e istituzionale	Media	Comune-provincia
CSA	Diretto	Medio	Medio bassa	Da una a numerose	Privata	Medio-bassa	Prevalentemente locale
GAS	Diretto Indiretto	Medio	Medio bassa	Da poche a numerose	Privata	Variabile	Variabile
Grande distribuzione	Indiretto	Alto	Alta	Numerose	Privata e istituzionale	Alta	Provinciale Regionale
HoReCa	Indiretto	Medio	Medio alta	Da una a numerose	Privata	Media	Comunale Provinciale Regionale
Ristorazione collettiva	Indiretto	Alto	Alta	Numerose	Istituzionale	Alta	Provinciale Regionale

**Tabella 1.** Quadro sinottico dei canali distributivi dei SAL.

### 3. Il caso della ristorazione istituzionale

Il canale distributivo attualmente di maggiore interesse per i SAL è il rapporto diretto tra produzione locale e ristorazione istituzionale.

Tale settore rappresenta una quota di grande rilievo della domanda di prodotto alimentare e ha inoltre caratteristiche di omogeneità e di stagionalità dei menu che rendono particolarmente interessante un rapporto diretto con le produzioni locali.

La F.I.P.E., Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha calcolato che negli ultimi trent'anni la spesa media per consumi alimentari fuori casa è aumentata del 78,7% raggiungendo i 2.118 euro per famiglia. Nel 2008 il 32,1% (media nazionale) dei pasti venivano consumati fuori casa.

Se il trend rilevato dalle ultime indagini demoscopiche continuerà in questa direzione, nel 2020 ogni italiano spenderà almeno il 50% del suo fabbisogno alimentare fuori delle mura domestiche. In particolare è soprattutto il pasto di mezzogiorno che ha contribuito a incrementare la crescita di questo fenomeno.

La ristorazione istituzionale, e quella scolastica in particolare, rappresentano un punto di incontro importante fra produzione e consumo, che investe di responsabilità le amministrazioni pubbliche e la scuola, consente la partecipazione dei genitori e dei cittadini nelle scelte e nelle responsabilità e rappresenta un importante sbocco di mercato per i produttori.

La ricerca Bioregione intende dare un contributo metodologico, sistemico e strutturale allo sviluppo di sistemi agroalimentari locali sostenibili nella Regione Lombardia attraverso la razionalizzare le filiere di approvvigionamento, la qualificazione e l'incremento della sostenibilità ambientale e territoriale del sistema ed il miglioramento della qualità dei prodotti acquistati e di quello del servizio erogato associato ad una maggiore attenzione alla sostenibilità e agli aspetti etici e culturali legati al consumo dei pasti. Approccio che è stato definito *bioregionalista*, per distinguere in modo anche etimologico, l'approccio olistico e transdisciplinare con cui si è operato per lo studio della rapporto tra SAL e nuovi modelli del mangiare fuori casa.

La ristorazione istituzionale soprattutto nei contesti urbani produce un elevato numero di pasti giornalieri e necessita quindi di un'offerta sufficientemente ampia e organizzata per far fronte a tale domanda. I contratti di fornitura sono definiti attra-

verso capitolati che presuppongono forniture di medio periodo (alcuni anni), mantenimento di livelli quali-quantitativi e elevata concorrenza sui prezzi. I potenziali fornitori, come i piccoli produttori locali, raramente sono in grado di rispondere a richieste di tale entità e si devono organizzare in piattaforme e associazioni che possano cooperare a tal fine.

### Riferimenti bibliografici

- BOCCHI S., BELLINGERI D., GALLI A. (2001), "Classification and land evolution in the South Milan Agricultural Park", *Proc. Int. Symp. Multitemp.*, Trieste, 14-16 Settembre 2001.
- CLEMENTI M., SCUDDO G. (2010). "ELaR. Strumento di valutazione della sostenibilità forte nella progettazione ambientale", *Territorio*, n. 52.
- DUNN J.B., CHAMBERS K.J., GIOMBOLINI K.J., SCHLEGEL S.A. (2010). "What Does 'Local' Mean in the Grocery Store? Multiplicity in Food Retailers' Perspectives on Sourcing and Marketing Local Foods", *Renewable Agriculture and Food Systems*, vol. 26, n.1, pp. 46-59.
- DWARSHUIS-VAN DE BEEK L. (2011), "Opinion of the Committee of the Regions on 'Local food systems' (outlook opinion)", *Official Journal of the European Union*, vol. 2011/C, n. 104/01.
- FEAGAN R. (2007), "The place of food: mapping out the 'local' in local food systems", *Prog Hum Geogr*, vol. 31, n. 23.
- FERRARESI G. (2007) "Scenari nel territorio postfordista: da consapevolezza a responsabilità di territorio per l'attivazione della società civile", in MAGNAGHI A. (a cura di), *Scenari strategici: visioni identitarie per il progetto di territorio*, Alinea, Firenze.
- FERRARESI G. (2009), "Scenari di ricostruzione del territorio per un progetto di 'forma urbis et agri'. Ruolo strutturale dell'attività primaria e tracce di trasformazione antropologica", in FERRARESI G. (a cura di), *Produrre e scambiare valore territoriale. Dalla città diffusa allo scenario della forma urbis et agri*, Alinea, Firenze.
- FIPE (2008), *I consumi alimentari fuori casa*, <<http://www.fipe.it/files/ricerche/2008/06-08consumi-alimentari-fuoricasa06-08.pdf>> (ultima visita Gennaio 2013).
- INEA (2012) *Agricoltori e filiera corta. Profili giuridici e dinamiche socio-economiche*, a cura di F. Giarè e S. Giuca.
- MAGNAGHI A. (2000), *Il progetto locale*, Bollati Boringhieri, Torino.
- MARTINEZ S., HAND M., DAPRA M., POLLACK S., RALSTON K., SMITH T., VOGEL S., CLARK S., LOHR L., LOW S., NEWMAN C. (2010), *Local Food Systems: Concepts, Impacts, and Issues*, ERR-97, U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, May.
- MERONI A., SIMEONE G., TRAPANI P. (2009) "Servizi per le reti agroalimentari. Il Design dei Servizi come contributo alla progettazione delle aree agricole periurbane", in FERRARESI G. (a cura di) *Produrre e scambiare valore territoriale. Dalla città diffusa allo scenario della forma urbis et agri*, Alinea, Firenze.
- NOMISMA. (2008), *XI Rapporto sull'agricoltura italiana. La competitività dell'agricoltura italiana di fronte ai nuovi scenari evolutivi*, Edagricole - Il Sole 24 ore, Bologna.
- THOMPSON E.JR., HARPER A.M., KRAUS S. (2008), *Think Globally - Eat Locally: San Francisco Foodshed Assessment*, American Farmland Trust, <<http://www.farmland.org/programs/states/ca/Feature%20Stories/San-Francisco-Foodshed-Report.asp>> (ultima visita Gennaio 2013).
- PLOEG (VAN DER) J.D. (2008), *The New peasantries: struggles for autonomy and sustainability in an era of Empire and Globalization*, Earthscan, London.

## **Abstract**

Negli anni recenti si è fatta strada la consapevolezza che il cibo - o meglio il ciclo agroalimentare - costituisce un punto di vista strategico per comprendere e orientare elementi costitutivi del nostro modello di sviluppo alle differenti scale. A fronte di tale rilevanza primaria dell'universo agroalimentare, il mondo agricolo vive una fase di forte difficoltà economica e identitaria, che richiede il ripensamento di alcuni fattori per trovare soluzioni sistemiche che invertano la tendenza di questa crisi strutturale. In sintonia con le numerose esperienze dei Local Food Systems (LFS), la ricerca Progetto Bioregione si è così posta l'obiettivo di sviluppare, nei territori lombardi, approcci e strumenti per contribuire a dare forma a sistemi agroalimentari territoriali in grado di autosostenersi sul piano economico e di generare effetti positivi di carattere sistemico, creando le condizioni per un incontro virtuoso tra la domanda organizzata di cibo di qualità e i diversi tipi di produzione locale sostenibile, in modo da favorire il cambiamento della produzione agricola e il suo mantenimento nel tempo, come condizione primaria per il miglioramento complessivo dell'ambiente e del paesaggio e per la conservazione degli equilibri territoriali tra insediamenti e spazi aperti.

## **Keywords**

Sistemi agroalimentari locali, bioregione, approccio sistemico, incontro domanda-offerta, equilibri territoriali.

## **Profili**

Andrea Porro e Roberto Spigarolo: Università di Milano, Dip. di Scienze Agricole e Ambientali (DiSAA); Stefano Corsi: Università di Milano, Dip. di Economia, Management e Metodi Quantitativi (DEMM); Gianni Scudo: Politecnico di Milano, Dept. Built Environment Energy, Science and Technology (BEST).

