

Pianificazione ambientale autosostenibile e alimentazione: il Piano del cibo della Provincia di Pisa

Work in progress

Elisa Butelli¹

Riassunto. Il Piano del Cibo della Provincia di Pisa nasce per costruire un'alleanza tra città e campagna con l'obiettivo di tutelare la produzione di cibo e le risorse ambientali, garantire a tutti i cittadini l'accesso a un'alimentazione sana e sostenibile, nonché assicurare un più adeguato livello di reddito per gli agricoltori. La Provincia, con il supporto scientifico dell'Università di Pisa, ha avviato nel 2010 l'elaborazione del Piano, aprendo una riflessione sulla pianificazione sostenibile legata all'alimentazione, analizzando e confrontando i bisogni della cittadinanza con la rete esistente di produttori locali e coinvolgendo una molteplicità di soggetti pubblici e privati. Grazie alla rete creata tra operatori dell'area sanitaria e ricercatori afferenti a diverse Facoltà dell'ateneo pisano, si è realizzato uno spazio di confronto, collaborazione e progettazione multidisciplinare, per creare delle regole condivise e promuovere una conoscenza collettiva sul tema del cibo e sulle sue implicazioni dal punto di vista sociale, della salute, dell'ambiente e del sistema economico-produttivo. Sono state così proposte azioni di democrazia alimentare, sviluppando percorsi di innovazione civica volti a migliorare le abitudini alimentari e ridurre gli sprechi, coinvolgendo i cittadini e le istituzioni per contribuire alla costruzione di un modello di città in grado di mantenere nel tempo un rapporto virtuoso tra il benessere della comunità e quello del territorio.

Parole-chiave: Piano del cibo, sostenibilità, territorio, pianificazione, educazione alimentare.

Abstract. The Food plan of the Province of Pisa was founded to build an alliance between city and countryside with the objective of protecting food production and environmental resources, granting to all citizens access to healthy and sustainable food, and ensuring a more adequate level of income for farmers. The Province, with the scientific support of the University of Pisa, launched in 2010 the development of the Food plan, opening a reflection on sustainable planning connected to food, analyzing and comparing the needs of the citizen with the existing network of local producers and involving a multiplicity of public and private partners. Thanks to the network created among professionals in the health care business and researchers from different Faculties of the University, it built a space of multidisciplinary dialogue, collaboration and planning, to create shared rules and promote collective knowledge on the theme of food and its implications on society, health, environment, economy and production. Food democracy actions were thus launched, developing civic innovation paths pointed at improving eating habits and reduce waste, involving citizens and institutions in helping the construction of a city model able to maintain a virtuous relationship between community and territorial well-being.

Keywords: Food plan, sustainability, territories, planning, nutrition education.

Una città sostenibile è una città che interviene sulle regole e sull'organizzazione del cibo per garantire la sicurezza alimentare dei propri cittadini in un quadro di democrazia alimentare (CARTA DEL CIBO 2011).

1. Obiettivi e percorso

Il tema dell'alimentazione sostenibile trova la sua contestualizzazione nella crescente domanda di una migliore qualità della vita, e si lega a sua volta al tema della ricostituzione di un rapporto virtuoso tra aree urbane e territorio aperto.

¹ Dottoressa in Urbanistica e pianificazione territoriale e ambientale, è laureanda in Pianificazione e progettazione della città e del territorio (Università di Firenze). I suoi campi di ricerca riguardano il territorio aperto e rurale ed il rapporto tra città e campagna. Email: elisa.butelli@gmail.com.

Work in progress

Negli ultimi anni queste tematiche sono diventate sempre più presenti nel dibattito nazionale e internazionale. L'Expo 2015, intitolata *Nutrire il pianeta. Energia per la vita* (e che si terrà a Milano tra Maggio e Ottobre 2015), sottolinea come il ruolo del territorio sia centrale e come "la qualità e la genuinità dei prodotti vadano di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali" (EXPO 2015).

Pianificare il cibo non significa vincolare la libertà individuale ma, al contrario, creare le condizioni affinché si amplino gli spazi di ognuno attraverso l'educazione e l'informazione. Nel contesto internazionale sono ormai numerose le città che si stanno dotando di Piani del cibo, progetti programmatici volti a garantire alla popolazione locale un'alimentazione salutare che non comprometta il benessere collettivo, delle generazioni future e dell'ambiente.

Il tema del cibo è diventato un argomento di grande interesse anche nelle ricerche della Facoltà di agraria di Pisa che, negli ultimi tre anni, ha focalizzato la propria attenzione sull'indagine di un modello di produzione e distribuzione alimentare che dia a tutti i cittadini la possibilità di alimentarsi in modo salutare e sostenibile, limitando il più possibile impatti negativi sull'ambiente. Il modello che è stato ricercato e costruito si discosta nettamente da quello attualmente prevalente, basato essenzialmente sulla produzione di grandi quantità di alimenti a prezzi bassi, con conseguente generazione di spreco alimentare e depauperazione delle risorse, standardizzazione dei sapori e dei nutrienti nonché perdita della conoscenza sulla stagionalità dei cibi. Il Piano del cibo di Pisa, riferito a tutto il territorio provinciale, nasce quindi dall'idea di ricostituire un'alleanza tra città e campagna (MAGNAGHI, FANFANI 2010) e di tutelare produzione di cibo e risorse ambientali, salvaguardare la salute ed i bisogni dei cittadini e garantire un più adeguato livello di reddito per gli agricoltori.



Fig. 1. Logo del Piano del cibo della Provincia di Pisa.

La Provincia, con il supporto scientifico del Laboratorio di studi rurali Sismondi dell'Università di Pisa e attraverso il finanziamento della Regione Toscana, ha ideato e avviato, nell'Aprile 2010, il percorso di elaborazione del Piano del cibo, aprendo una riflessione sulla pianificazione alimentare, analizzando e confrontando sia i bisogni della cittadinanza che la rete dei produttori locali e promuovendo la partecipazione di numerosi soggetti pubblici e privati. È stata creata una rete, coordinata dallo stesso Laboratorio Sismondi, per costruire uno spazio di confronto, collaborazione, progettazione e informazione sul tema del cibo e sulle sue molteplici implicazioni dal punto di vista sociale, della salute, dell'ambiente, e del sistema economico-produttivo. Come prime iniziative, la rete ha previsto la circolazione e lo scambio di attività di ricerca, la creazione di un database di Tesi di laurea, la costruzione di un'agenda di ricerca sul tema e la collaborazione nella realizzazione di iniziative di formazione.

Il Piano del cibo si è strutturato attraverso tre tappe: la creazione di una "Carta del cibo" (nella quale sono indicati i principi generali); la determinazione di una "strategia alimentare" (per identificare i punti critici del sistema locale ed individuare azioni per migliorarlo); la costruzione del vero e proprio "Piano del cibo" (finalizzato a coordinare gli strumenti). Oltre alla Provincia di Pisa, partecipano al Piano del cibo come soggetti pubblici i Comuni di Calci,

Montecatini Val di Cecina, Pisa, S. Giuliano Terme ed i Comuni dell'Unione Valdera (Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciano Terme, Chianni, Crespina, Lajatico, Lari, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, Santa Maria a Monte e Terricciola).

Avviato il percorso, nel 2011 è stata elaborata dal Laboratorio Sismondi la Carta del cibo, che individua la strategia da seguire e persegue alcuni principi generali di salute, equità, sostenibilità, innovazione ed organizzazione. La strategia, per essere resa operativa, necessita di essere condivisa da una pluralità di attori locali che si impegnano nella messa in campo di atti concreti, ognuno nel proprio campo di competenza. La firma della Carta e della strategia per il cibo ha quindi rappresentato il primo passo con il quale gli attori pubblici e privati si sono impegnati a operare in modo costante e continuo lungo un percorso di lavoro comune.

I Comuni e le Unioni di Comuni firmatari hanno dato vita, insieme alla Provincia di Pisa, ad un Accordo di programma che verrà progressivamente esteso alle Società della salute² che operano sui territori e alle strutture delle AsL competenti in materia di prevenzione socio-sanitaria. L'accordo si realizza concretamente attraverso l'assegnazione, ai diversi soggetti firmatari, di un ruolo di coordinamento di un insieme di azioni mirate a raggiungere almeno uno degli obiettivi indicati nella strategia stessa. Il soggetto coordinatore, che è responsabile dell'andamento delle iniziative, deve condividere con gli altri gli obiettivi da perseguire nonché stabilire azioni e tempi per raggiungerli. Dato che l'azione dei soggetti privati non poteva essere formalizzata all'interno dell'Accordo di programma - ma che comunque il Piano, per poter funzionare, necessita di essere condiviso, mediato e portato in attuazione anche da cittadini e imprese - è stata prevista la realizzazione di una 'Alleanza per il cibo',³ della quale fanno parte tutti i soggetti firmatari e che funge proprio da unione tra settore pubblico e privato. Gli attori firmatari della Carta e della strategia per il cibo - ovvero gli Enti pubblici, i consumatori, i produttori locali e le istituzioni scientifiche aderenti - si sono impegnati a introdurre i principi fondamentali nelle azioni, iniziative e scelte di propria competenza.

Il Piano del cibo dunque non è uno strumento di pianificazione ma un percorso di crescita culturale e istituzionale che persegue gli obiettivi di:

- promozione di una cultura alimentare locale basata sul concetto di dieta sostenibile;
- diffusione, presso la cittadinanza, di conoscenze relative ai rapporti tra dieta, salute e ambiente;
- sviluppo di senso civico tra la popolazione, in grado di migliorare le abitudini alimentari ed eliminare gli sprechi;
- rafforzamento della capacità del territorio - e degli agricoltori locali - di fornire cibo sostenibile a prezzi accessibili;
- sostegno all'innovazione istituzionale per favorire politiche in grado di perseguire la sicurezza alimentare locale.

² In Toscana le "Società della salute" sono "soggetti pubblici senza scopo di lucro, costituiti per adesione volontaria dei Comuni di una stessa zona-distretto e dell'Azienda USL territorialmente competente, per l'esercizio associato delle attività sanitarie territoriali, socio-sanitarie e sociali integrate"; <<http://www.regione.toscana.it/sst/organizzazione/societa-della-salute>> [N.d.R.].

³ "L'Alleanza per il cibo ha il compito di fare propria, fare evolvere e verificare l'applicazione degli strumenti adottati (Carta, strategia e Piano del cibo) dando forma alle preoccupazioni, alle idee, ai suggerimenti dei portatori di interesse aderenti all'Alleanza. L'Alleanza ha una funzione di raccordo tra area pubblica e privata e svolge il ruolo di autorità rispetto alle azioni da sviluppare e alle controversie applicative che si dovessero realizzare. L'Alleanza ha una funzione ed un ruolo riconosciuto dagli stessi soggetti pubblici firmatari della strategia. Le modalità e le procedure di azione dell'Alleanza vengono formalizzate e sottoposte ad approvazione all'interno dell'Alleanza stessa" (CARTA DEL CIBO 2011, 9).

2. Azioni e strumenti

Nella Carta del cibo sono state individuate modalità organizzative che vengono meglio definite nel Piano del cibo, strumento che “rappresenta il dettaglio operativo con il quale si prospetta una scansione, anche temporale, degli interventi che consentono di dare contenuto operativo alla strategia per il cibo” (CARTA DEL CIBO 2011, 5). I principi generali e gli obiettivi della strategia trovano quindi descrizione e maggior definizione nel Piano, attraverso il quale gli attori coinvolti precisano obiettivi puntuali, azioni e i relativi tempi e modi.⁴ Il Piano del cibo fornisce delle linee guida strategiche che devono partire da una pianificazione del territorio accorta e sensibile alla tutela e valorizzazione delle aree agricole periurbane ed a politiche ambientali e di gestione dei rifiuti; sottolinea inoltre come sia necessaria una buona gestione delle attività commerciali che ampli la possibilità di scelta del consumatore e lo renda maggiormente consapevole di ciò che mangia (favorendo anche processi di comunicazione diretta tra produttori locali e utenti). La strategia per il cibo, infatti, mira principalmente a porre in essere iniziative finalizzate all'educazione a un consumo responsabile e ad abbattere le barriere che ostacolano l'accesso per tutti a un'alimentazione salutare e di qualità.

Con questi presupposti, la Carta del Cibo individua molte azioni possibili, in alcuni casi già attuate sui territori, tra le quali fondamentali sono quelle che coinvolgono le mense ed una migliore organizzazione delle relative diete. Molte sono inoltre le azioni individuate per perseguire obiettivi di conoscenza, legate alle politiche di formazione e comunicazione, e obiettivi di equità. Questi ultimi vengono perseguiti nel Piano attraverso politiche sociali (es. interventi per indigenti o per anziani, mense di solidarietà, distribuzione di buoni pasto), politiche di integrazione tra etnie (principalmente attraverso iniziative culturali) e politiche commerciali (es. incentivazione di forme innovative di commercio locale al dettaglio e di filiera corta o supporto alle forme di acquisto collettivo come i GAS).

Larga attenzione è rivolta anche al raggiungimento di obiettivi di sostenibilità e alle azioni atte a raggiungerli. Per questo ambito vengono individuate nella Carta numerose azioni possibili legate: alle politiche di pianificazione territoriale (es. definizione degli spazi agricoli e delle scelte per la loro conservazione, riduzione/contenimento del consumo di suolo, promozione dell'agricoltura urbana, semplificazione dei processi autorizzativi per l'agricoltura multifunzionale e civica); alle politiche di incentivazione (es. azioni di informazione per le imprese agroalimentari, azioni di assistenza tecnica in campo agricolo, politiche di accesso alle risorse pubbliche come le terre pubbliche non utilizzate); alle politiche di lotta allo spreco (nella gestione delle mense pubbliche, tra i privati e all'interno dei sistemi della produzione e della distribuzione) e di sostenibilità ambientale (es. iniziative di sostegno al consumo di prodotti locali, promozione di sistemi di produzione a basso consumo energetico e a basso inquinamento ambientale, riduzione dell'impatto dei *packaging*, gestione dei rifiuti).

Sono inoltre individuate azioni volte a raggiungere obiettivi d'innovazione nei campi dell'informazione/educazione/formazione, della produzione, del consumo e delle politiche integrate (es. *scouting* di soluzioni innovative, a livello locale e non; supporto per pratiche pilota, innovative e trasferibili; informazione e formazione legate all'attività dei centri di ricerca). Infine, la Carta pone interesse e rilevanza sul raggiungimento degli obiettivi di organizzazione: questi devono continuare a essere perseguiti attraverso la sottoscrizione di accordi di programma tra Enti locali e attraverso la creazione di coalizioni per il cibo sul modello dei *Food Councils*⁵ (come l'Alleanza per il cibo sopra citata).

⁴ “Il Piano del cibo ha la funzione di raccogliere, descrivere e dare concreta visibilità ad obiettivi, azioni e sistemi di monitoraggio e valutazione capaci di assicurare la traduzione del piano e della strategia per il cibo sul territorio locale” (PIANO DEL CIBO DELLA PROVINCIA DI PISA 2011, 44).

⁵ I *Food policy councils* (FPC) sono tra i principali strumenti di coordinamento e integrazione delle politiche alimentari locali. Comparsi circa trent'anni fa negli Stati Uniti, sono forme innovative di collaborazione tra cittadini,

Tra le azioni dirette individuate nella Carta, è stato ideato un Piano di comunicazione "volto ad una pluralità di obiettivi e affidato a diversi strumenti di comunicazione" che si attua attraverso molti strumenti come i *forum*, gli spazi web e le *newsletter* sul cibo. L'interazione tra gli attori coinvolti si basa in particolare su un costante aggiornamento della piattaforma web del Piano, nella quale sono promosse le iniziative delle singole aziende e delle istituzioni, sono evidenziati gli eventi promozionali e di diffusione degli obiettivi del Piano, sono sviluppati *forum* pubblici con discussioni intersettoriali sui temi principali. La piattaforma *Internet*, inoltre, permette di scambiare informazioni e risultati con chi, nel mondo, è impegnato in iniziative analoghe.

La Carta, seppure strutturata e densa di contenuti, rimane comunque aperta alla partecipazione e alle modifiche che i diversi attori possono proporre attraverso i suddetti *forum* dedicati sul *social network*. La modalità 'aperta' e interattiva della Carta è stata concepita proprio nell'ottica della redazione di un documento che possa essere continuamente ispirato e arricchito dai contributi dei soggetti che si avvicineranno al progetto nel futuro. Con questa prospettiva è stata indicata, mediante lo studio di esperienze internazionali, anche una serie di parole chiave sul tema per rafforzare e stimolare iniziative, dibattito e confronto.

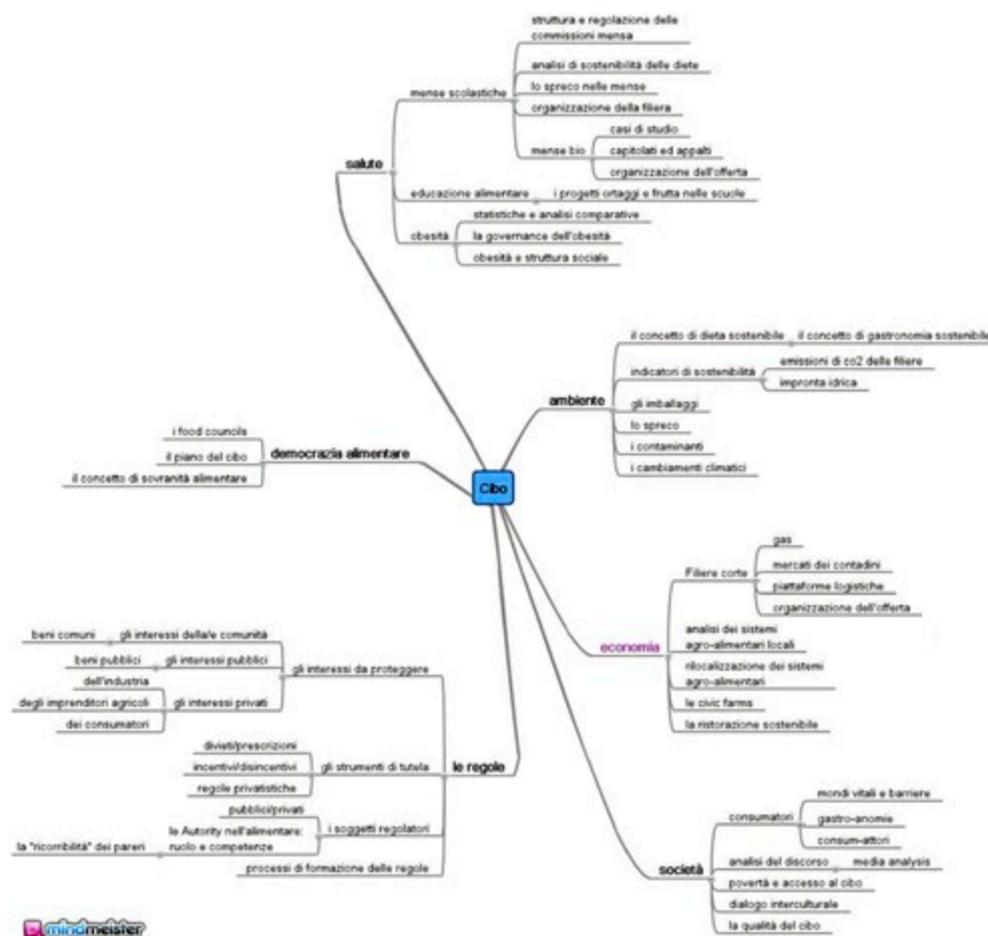


Fig. 2. Modello esplicativo della multidimensionalità del Piano del cibo per la Provincia di Pisa. Le dimensioni sono relative ai settori principali che comprendono il tema dell'alimentazione (salute, ambiente, economia, società). Il grafico esprime bene il peculiare approccio di questo Piano, che necessita chiaramente di diversi apporti disciplinari.

imprese e Amministrazioni pubbliche e danno voce alle istanze di soggetti generalmente poco rappresentati dalle istituzioni. L'obiettivo principale dei FPCS è esaminare il funzionamento di un sistema alimentare locale per poi fornire idee e raccomandazioni al fine di migliorarlo, apportando cambiamenti nelle politiche pubbliche. I FPCS sono generalmente riconosciuti da un atto del Governo, anche se molti si sono formati per iniziative 'dal basso' e svolgono le loro attività senza riconoscimenti ufficiali. I FPCS possono essere amministrati dal soggetto pubblico o attraverso istituzioni *non-profit*.

3. Considerazioni conclusive

L'interesse per il tema cibo è ormai largamente diffuso e diviene quindi obbligo morale per le istituzioni garantire un diritto alla salute che passi anche dalla nutrizione e dalla divulgazione dell'idea che alimentarsi con prodotti locali e di stagione, scegliendo varietà autoctone (e purtroppo oggi in abbandono), costituisce la base per una dieta non solo sana e variegata ma anche sostenibile per il territorio in cui viviamo. Il ruolo dei soggetti pubblici è decisivo e deve trovare fondamento e forza in politiche finalizzate al sostegno di una produzione agroalimentare locale e sostenibile e in azioni di formazione/informazione della comunità. Quest'ultimo punto, ovvero quello dell'educazione alimentare, è di grande importanza perché legato alla salute umana e in particolare alla prevenzione dalle patologie legate ad una nutrizione errata. Un elemento influente in questo percorso di presa di coscienza è rappresentato dalla gestione e indirizzo delle strutture commerciali, che orientano in modo silenzioso ma determinante le nostre scelte nutritive: non tutti hanno la possibilità di andare ai mercati contadini o direttamente dai produttori e dunque gli acquisti ricadono nella gamma dei generi alimentari scelti dalla grande distribuzione. Spesso, per mantenere i prezzi accessibili, si tratta di prodotti coltivati con processi agro-industriali e provenienti da lontano. È allora necessario dirigersi verso un nuovo e migliore equilibrio del rapporto tra produttore e consumatore, ma anche acquistare maggiore coscienza su cosa si mangia e sui problemi di accesso al cibo che toccano milioni di persone nel mondo; un problema che oggi coinvolge sempre di più coloro che vivono nelle nostre città e che si lega a quello dello spreco continuo di cibo 'buono'.

In questo contesto tematico il Piano del cibo rappresenta un modello virtuoso di buone pratiche che è riuscito a far interessare e aderire ai propri obiettivi numerosi soggetti, a proporre azioni concrete e a sviluppare percorsi di innovazione civica in grado di migliorare le abitudini alimentari e ridurre gli sprechi. È allora essenziale, per l'efficacia della strategia e per un proseguimento positivo del Piano, che le Amministrazioni pubbliche firmatarie procedano concretamente e in modo continuativo in una attenta gestione della ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere e delle residenze assistite per anziani) e che le associazioni coordinino le azioni di educazione alimentare.

Il percorso futuro del Piano del Cibo dovrà quindi partire dalla precisazione degli strumenti elencati nella strategia, nell'Alleanza e nell'Accordo di programma, e dovrà basarsi principalmente sul supporto alle filiere corte e alla gestione di una ristorazione collettiva sostenibile. Per fare questo è necessario continuare a perfezionare gli strumenti web già realizzati e funzionanti per il Piano, finalizzati non solo alla condivisione e implementazione dei documenti elaborati durante il percorso ma anche alla diffusione della conoscenza dell'esperienza pisana in altri contesti nazionali.

Il tema dell'alimentazione quindi, per sua natura multidimensionale, lega a doppio filo le esperienze urbane con quelle del territorio aperto e il Piano del cibo è di conseguenza l'emblema di come la qualità della vita degli abitanti della città passi necessariamente per un rapporto equilibrato e autosostenibile con le attività multifunzionali legate ai territori rurali.

Riferimenti bibliografici

- CARTA DEL CIBO (2011) <api.ning.com/files/1Ofxxl3qE3doS7sPNCc5uc1HNT1qrozKS0Cy3Dkww46li1MoNkSLHsZuNyd1nqzzEBK4-Mz9ROXK97F6Mjka2-5IJHZ6xkP/cartadelcibo_strategiadelcibo_15ottobre2011.pdf> (ultima visita: Gennaio 2014).
- EXPO 2015, < <http://www.expo2015.assolombarda.it/tema> > (ultima visita: Gennaio 2014).
- MAGNAGHI A., FANFANI D. (2010 - a cura di), *Patto città campagna. Un progetto di bioregione urbana per la Toscana centrale*, Alinea, Firenze.
- PIANO DEL CIBO DELLA PROVINCIA DI PISA (2011), <<http://www.provincia.pisa.it/interno.php?id=49111&lang=it>> (ultima visita: Gennaio 2014).